

学校給食調理業務作業基準

調理業務に従事するにあたり、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省告示)及び次の基準どおり行うこと。

なお、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省告示)の改訂を受け、用意するものや作業手順に見直しがある。

I 調理従事者の衛生管理

- 1 調理従事者は、日ごろから身体の衛生に心掛けるとともに、自ら保菌者とならないよう健康管理に努め、健康状態等を「調理従事者健康チェック個人表」(様式17)に毎日記録すること。
- 2 業務に従事する際の衛生管理は、次の基準によること。
 - (1) 白衣
 - ア 汚れが目立って、汗を吸い取りやすい、白色のものとする。
 - イ 白衣は、朝の消毒作業、検収作業、保管作業、下処理作業、調理作業、配膳作業をする時のみ着用する。
 - ウ 危険を伴う作業の時は長袖を着用する。
 - エ 白衣は素肌に直接着用しない。
 - オ 白衣の下に着用するものは、白衣の袖から出ないようにする。
 - カ 白衣は清潔なものを着用し、毎日洗濯する。
 - キ 午後の洗浄作業に限り、無地のTシャツ(またはポロシャツ)による軽装で作業をしてもよい。ただし、給食室の外で作業をする場合は、白衣を着用すること。
 - (2) 帽子・マスク・前掛け等の着用
 - ア 頭髪は、いつも清潔に保ち、帽子で完全に包むようにする。
 - イ 白衣着用後、お互いに毛髪等の付着がないか確認する。(粘着ローラーを使用する。)
 - ウ 調理作業中は、使い捨てマスクを原則着用する。
 - エ 前掛けは、作業ごとに汚れを落とし、常に清潔に保つ。
 - オ 前掛け、靴等は作業終了後きれいに洗い、常に清潔に保つ。
 - カ 靴等は必ず清潔なものを着用し、作業区分ごとに区別する。
 - キ 清潔な靴下を着用する。

ク 手拭き用のタオル等は使用しない。汗拭き用の物は個人専用のものを使用し、落ちないようにする。

(3) 身だしなみ

ア イアリング・ピアス・ネックレス(磁気も含む)・指輪等のアクセサリー・時計・ピン等の落ちる可能性があるものは、身に付けない。コンタクトレンズは落下しないように注意する。

イ 爪は短く切りそろえ、マニキュア等の装飾はしない。

ウ 食材への移り香を避けるため、香水・オーデコロンはつけない。

エ ペットを飼っている人は、身支度に細心の注意を払う。

(4) 洗濯

ア 調理作業で使用した蒸し布や炊飯ネット・不織布ふきんは、衣類と区別して洗う。

イ 白衣、帽子の自宅への持ち帰りは原則禁止する。

(5) トイレを使用するときの注意事項

ア トイレを使用するときは、ズボンを脱ぎ、白衣、帽子をはずし、履物は履き替えること。

イ トイレを使用した後は、指定の場所で必ず手指を十分に洗い消毒すること。ドアノブは使用毎に消毒する。

3 手指に傷や手荒れがある場合、また病気等について

(1) 手指に※化膿性疾患がある場合には、調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の診察を受け、その指示に従う。

※傷に膿がたまっている状態。

(2) 手指に傷・手荒れがある場合には、必ず使い捨てのビニール手袋を着用し、手袋の中に水が入らないようにする。調理工程で使い捨て手袋を使用する場合は、調理用手袋の上に着用する。

(3) 腕や顔に化膿した傷がある場合は、完全に防護すること。絆創膏をしている場合、作業前に目立つ色の絆創膏に貼りかえる。その際は、絆創膏が覆われるよう使い捨ての手袋を着用する。

(4) 調理作業中は、細心の注意を払い、けが等防止に努める。

(5) 病気等について

特に下痢・嘔吐・腹痛・発熱等(家族を含む)の場合は、必ず栄養士または学校長に申し出ること。本人の場合は、必要な治療を受け、完治するまで業務に従事しない。家族の場合は、主たる原因が分かるまで、食材に直接係る業務には従事しない。

4 調理従事者は、次に定める場合において必ず手指・肘等まで洗浄・消毒を行うこと。

- (1) 作業開始前及び用便後
- (2) 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するとき
- (3) 食品に直接触れる作業に従事するとき
- (4) 使い捨て手袋を着用する前
- (5) 調理済み食品等、盛り付け配膳に従事する前

5 手洗いの励行

- (1) 手洗い設備には、手洗いに適切な石鹸、個人用爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液(消毒用アルコール)を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- (2) 作業前、作業途中及び作業区分ごとに手指、肘等まで洗浄・消毒を行うこと。

II 食材料の衛生管理

1 使用水の検査

毎朝、使用水の遊離残留塩素濃度(0.1mg/ℓ以上)を測定し、色・濁り・臭い・味を確認し、その結果と時間を記録する。同様に調理中も(配食前)実施する。

なお、異常を認めた場合又は遊離残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行う。その結果、適と判定した水を使用した場合は、使用水を1ℓ採取し、-20℃以下で2週間以上冷凍保存する。

2 食材料の納入・検収・検品

身支度を整えたうえで食材料の納入に立ち会い、品質等を次の点に注意して点検し、栄養士又は学校長に報告すること。

- (1) 衛生的な容器に梱包されているか。
- (2) 数量に誤りはないか。
- (3) 製造年月日に古いものはないか。賞味期限及び消費期限を過ぎたものが無いかを2名以上で確認する。
- (4) 肉や魚介類等の食材の温度は適切か。
- (5) 異臭、変色、カビ等品質に異常はないか。
- (6) 虫、その他異物が混入していないか。
- (7) 乾燥又は吸湿していないか。
- (8) 容器にねずみ等のかじり穴はないか。
- (9) 当日検収したものを確認できるよう「食品検収表」(様式16)に記入する。

- (10) ダンボールは、調理室には持ち込まない。
- (11) 農家より前日納品された食材については、納入時に点検を行い、使用日にも再度点検を行う。

3 食材料の管理

- (1) 検収の終わった食材料は、検収室(又は下処理室)で次のとおり保管する。
 - ア 肉、魚介類、鶏卵は、消毒した専用のバット等に入れ替え、冷蔵庫で保管する。
 - イ 野菜類は、専用のザル等の容器に移し替える。泥付きのものは、泥を落とし、ザルに移し替える。
 - ウ 豆腐は納品後、冷蔵庫で保管または、流水で常に冠水を保つ。
 - エ 牛乳等飲料は専用容器(牛乳函)に移し替え、牛乳保冷庫で保管する。賞味期限切れの牛乳等飲料を提供しないよう、賞味期限及び提供予定日を専用容器(牛乳函)等に大きく表示し、在庫がある場合は古いものを手前に保管すること。
 - オ 食材料を、床上60cm以上の高さに置く。
 - カ 食材料を冷蔵庫で保存する際は、相互汚染が起きないように、食品の入れ方を注意する。
- (2) 食品は「学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準」(別表2)を参考に、適正な温度で保存するとともに、食品の相互汚染が生じないように注意すること。
- (3) 食品の保管場所は常に清潔にし、ねずみやゴキブリ、ハエ等がいないようにすること。
- (4) 冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく還流するように食品をつめ過ぎないこと。
- (5) 冷蔵庫、冷凍庫、牛乳保冷庫の温度は、常にチェックし、冷凍庫は -20°C 以下、冷蔵庫及び牛乳保冷庫は 5°C 以下に保ち、不適切な場合は、直ちに調整すること(冷蔵庫、冷凍庫、牛乳保冷庫の温度は、学校が決めた時間に測定し、「衛生管理チェックリスト」(様式5)に記入する。)
- (6) 開封した調味料、乾物、米等は、その都度必ずきちんと口を閉めておき、開封年月日を記入する。保存する際は、メーカーの注意書きを遵守すること。
- (7) 油は、容器に密閉して冷暗所に保管すること。

4 保存食(原材料及び調理済み食品)の管理

- (1) 保存食は、 -20°C 以下の専用の冷凍庫で、2週間以上保存すること。
- (2) 保存に当たっては、出し入れ等を十分配慮した保存に心掛け、冷凍庫内は

常に整理・整頓し、清潔にしておくこと。

- (3) 保存容器(ポリ袋)は、衛生に配慮した取り扱いをすること。
- (4) 保存に当たっては、各々採取食品を清潔なポリ袋に入れて密封し、それを更にポリ袋に入れ、外袋に採取年月日を明記し、「保存食日誌」(様式12)に記入すること。
- (5) 原材料の保存についての留意事項
- ア 納入時の検収が終わった後できるだけ早く、食品ごとに50g程度ずつ採取すること。このとき、原材料は洗浄・消毒等を行わないこと。
- イ 採取に当たっては、二次汚染が起きないように、素手で食品に触れないようにし、専用の包丁、まな板等を準備し、一品ごとに器具等を洗浄・消毒・殺菌すること。
- ウ 同一野菜等で生産地のロットナンバーが異なる場合は、ロットナンバーごとに保存すること。
- エ 牛乳は、原材料の保存と同様に清潔な容器(ポリ袋)に50g程度を移し替えて保存すること。
- オ 保存する食品については、原材料の保存についての留意事項を参考に保存し、「食品検収表」(様式16)の各項目を記入する。
- カ 保存のいない食材等
- ・主食 米、麦、乾めん類
 - ・調味料 塩、砂糖、酢、味醂、醤油、酒、ソース、味噌、胡椒、香辛料類
 - ・乾物類 はるさめ、ごま、焼きのり、高野豆腐、焼き麩、ビーフン、乾燥わかめ、小麦粉類、澱粉、干し椎茸、削り節、干し昆布、干しひじき
 - ・その他 油脂類、缶詰、瓶詰、レトルト
- (6) 調理済み食品の保存についての留意事項
- ア 1食分を採取する。
- なお、献立によって1食分が50gに満たない場合も50gとする。また、煮物等、複数の釜で調理した場合は、使用した全ての釜について同様に行うこと。
- イ 調理済み食品の採取にあたっては、使用している食材料が全て含まれるよう採取すること。
- ウ 粗熱を取った後、食品ごとに清潔な容器(ポリ袋)に密封し、採取年月日を明記すること。
- エ 「保存食日誌」(様式12)に記入する。

5 展示食

調理従事者は学校が指定した食分を計量し、あらかじめ指定された場所に展示すること。給食終了後は速やかに回収すること。

Ⅲ 調理・配缶・運搬等

- 1 食品を使用する際は、次の基準によって常に安全を確認すること。
 - (1) 異味、異臭、変色、ネトつきやカビの発生はないか。
 - (2) ゴキブリのふん等の異物が混入していないか。
 - (3) 虫などが付いていないか。
 - (4) 乾燥、吸湿していないか。
 - (5) 食品を保存している容器にねずみ等のかじり穴等はないか。
 - (6) 缶類(缶詰や油缶)の外部に異常はないか。

- 2 調理機械・器具等の衛生的な取り扱いは、次の基準によること。
 - (1) 熱風消毒保管庫から食器等を取り出す際、エラー表示等がないかを確認すること。また、完全に乾燥しているか等を確認すること。
 - (2) 肉類・魚介類・卵を取り扱った器具等は、必ず洗い物の最後に下洗い・洗浄・消毒すること。
 - (3) 器具等は、肉類、魚介類、野菜類等の食材の種類ごとに区分し、さらに、下処理用、直接に供する食品用と加熱調理用に区別して使用すること。器具類が足りず、使いまわす場合は、洗浄・消毒してから使用する。
 - ア 包丁、まな板、洗浄用ブラシ等の器具及び容器等は形や色分けを行い、誰にでも分かりやすくすること。
 - イ 洗浄・消毒は、使用目的別に行うこと。
 - (4) 包丁、まな板、スライサーの刃等、調理器具は、適時・適切に洗浄・消毒するとともに、使用前・使用後に刃こぼれやバリがないか確認すること。
 - (5) 調理・配缶・運搬作業時は、布巾を原則として使用しないこと。やむを得ず使用する場合は、十分に消毒・乾燥させた不織布を用いること。また、これらの作業以外においても、不織布以外の布巾は使用せず、洗浄・消毒・乾燥させた不織布を用途別・作業別に使用すること。

なお、一度使用した不織布は、洗浄・消毒・乾燥しない状態での使いまわしを避けること。不織布は毛羽立ちが生じたら、異物混入の恐れがあるため、廃棄すること。
 - (6) 調理の際は、水道の蛇口にホースを取り付けて使用しないこと。やむを得ず使用する場合は、直接ホースに食品が触れないようにすること。また、床にホースが触れないようにすること。

- 3 調理の際の衛生管理は、次の基準によること。
 - (1) 下処理時には、下処理専用の容器、器具、前掛けを使用すること。

- (2) 野菜等は流水で3回以上洗浄すること。
- (3) 肉類、魚介類、果実・生野菜は、それぞれ専用の容器や器具を使用し、他の器具等と混同しないよう分けること。
- (4) 生食する果実は、調理時に二次汚染が起きないように十分注意すること。また、提供時間までは冷蔵庫に入れておくこと。
- (5) 生肉、生魚、卵を扱う場合は、使い捨て手袋を着用し素手で触らないこと。
- (6) 作業工程中、やむを得ず洗浄を行う場合は、他の調理工程と分けて、食材その他の調理器具に汚水がかからないようにすること。
- (7) 使用済みのザルやボール等を、床に直接置かないこと。
- (8) 下処理後及び調理後の食品は、床上60cm以上の場所に置くこと。
- (9) 調理済み食品は、蓋付きの専用容器に入れること。
- (10) 直接提供する食品は、素手で扱わないこと。
- (11) 冷蔵・冷凍された食品は、調理室内に長時間放置しないこと。
- (12) 鶏卵は、「調理作業手順」(別表3)により扱うこと。
- (13) 原則、前日調理は禁止すること。
- (14) 空きビン・空き缶は中を洗い流し、それぞれの学校のごみの出し方にそって片付けること。

IV 調理器具・機械の消毒及び検査

- 1 塩素水・アルコールで消毒するときには、換気に十分注意して作業すること。
- 2 毎朝、調理台(調理面)、シンク(蛇口を含む)、運搬車、L型台車、フードスライサー、熱風消毒保管庫・冷蔵庫・冷凍庫・牛乳保冷庫の取っ手等を水に浸し固く絞った清潔な不織布で表面の埃等を拭き取った後、アルコールを噴霧し、ペーパータオルでよく拭き伸ばすこと。
- 3 毎朝、調理室内の温度、湿度、冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度と時間を記録すること。
- 4 作業途中、他のものを洗浄した後の水槽で果物等を洗う場合は、再度必ず石鹼で洗浄し、流水でよくすすいだ後、水気を取り、塩素で5分間消毒し、流水ですすいだから使用すること。アルコールで消毒する場合には、水気を完全に取ってから行うこと。
- 5 たわし・スポンジ・不織布・ホース等は、塩素水(濃度200ppm程度)を作り、5分間漬けた後流水ですすぎ、乾燥させたものを使用すること。フードスライサーのベルト、ハンドワイパーは劣化の恐れがあるので、メーカーが示した消毒方法を遵守する。なお、作業区分ごとにたわし、スポンジ、不織布、ブラシ等は区別すること。
- 6 作業終了時には、熱風消毒保管庫・牛乳保冷庫・大型冷蔵庫・殺菌庫・冷凍庫

- 等全ての機器及び運搬車について、アルコールを噴霧し、不織布で拭き取ること。
アルコールで消毒する場合には、水気を完全に取ってから行うこと。
- 7 当日使用する器具・機械等で熱風消毒ができなかったものは、アルコール消毒をすること。
 - 8 使用後のミキサーの刃やフードスライサーの刃を取り外し、よく洗浄及び消毒した後、乾燥・保管すること。また、これらの取り扱いは、包丁同様、安全に留意すること。
 - 9 塩素水は、食品衛生法で認められた酸性電解水に変えてもよい。ただし、殺菌効果が得られるよう正しい使用方法を守ること。
 - 10 金属製品に塩素水を使用する際には、使用後必ず水拭きすること。

V 調理作業

基本事項

- 1 給食は、給食時間に合わせ適切に配食し、適温で提供すること。
給食開始時間から逆算した調理作業を行い、給食室や配膳室に、出来上がった料理を長く置かないこと。(調理後2時間以内に喫食できるようにする。)
- 2 調理は当日行い、原則として前日に前処理を行わないこと。
- 3 調理は手作りで行うことを原則とし、出汁やスープは、鶏がらやにぼし・昆布などを煮出して使用すること。
- 4 調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理場内から搬出された後に実施すること。やむを得ず洗浄・消毒する場合においても、配食時には行わないこと。なお、洗浄時には周りに水が飛び散らないよう注意して、ドライ運用に努める。
- 5 調理用の包丁・まな板は生もの用と加熱用に分け、それぞれ専用のものを使用すること。
- 6 給食に提供する食品は、生で食する果物を除き完全に加熱調理すること。
- 7 作業に当たっては、「学校給食衛生管理基準」並びに関係法令を遵守すること。
- 8 給食施設がドライシステム校はもちろんのこと、ウエットシステム校であっても調理中においてはドライ運用を図ること。

1 調理業務

- ◎ 調理は、「調理室手配表」(様式2)(以下「手配表」という。)を参考に、次の基準により行うこと。

1 調理作業の基本手順

計量 → 下処理・洗淨 → 裁断 → 混合・加熱調理 → 調味 できあがり

(1) 計量

- ア 食材や調味料は、必ず計量して使用すること。
- イ 在庫品を使用する時は、「受払食品出庫票」(様式13)に記入し、定期的に栄養士の確認を得るものとする。また、不足が生じる前に栄養士に申し出ること。
- ウ 調味料等の準備
 - a 納品後、収納するときは周囲をきれいにし、点検して食品庫に収納すること。
 - b 消費期限又は賞味期限などを確認し、期限の短いものから使用すること。
 - c 調味料の計量は食品庫内で行い、専用の容器に移し替え、納品容器のまま調理室に持ち込まないこと。
 - d ビン等の破損のおそれがあるため、容器(ビン・缶)から直接釜に入れないこと。調味料を追加する場合においても、専用の入れ物に移し替えてから行うこと。
 - e 周囲をきれいにしてから、開封すること。
 - f 食品庫の整理整頓・清掃を心掛けること。

(2) 下処理・洗淨

- ア 下処理時には、下処理専用の履物、エプロンを着用し、下処理専用の容器、器具を使用すること。また、スポンジ、たわし等も下処理専用のものとする。なお、スポンジ・たわし等は、異物混入対策を考慮したものを使用するよう努めること。
- イ 食材は、原則として切る前に洗淨すること。
- ウ 野菜等は、あらかじめ下処理室で十分に洗っておくこと。特に、雨後の葉物類の泥・虫等について、十分に留意すること。
- エ 野菜、果物の下処理、洗淨方法は、「調理作業手順」(別表3)に記載があるものはそれにより、記載がない場合は、その都度「調理室手配表」(様式2)により指示を受けること。また、食材料の状況によっては、栄養士の指示を受け、適切な扱いをすること。
- オ その他の食材の下処理等についても、上記エによること。
- カ 洗淨後はすぐザルに取る。水に浸したままにしないこと。
- キ 下処理の過程での生ごみは、速やかに処理し、調理室(非汚染区域)に持ち込まないこと。

(3) 裁断

- ア 基本的には手切りとするが、食数・時間・量に応じて、調理機器の使用も可とする。
- イ それぞれの料理に合わせた適切な大きさ、形に切る。熱のまわりやすさ、味のしみこみやすさ等も考えて切ること。
- ウ 大きさや形等が不揃いなことが多い食材(野菜、果物等)は、特に出来栄等を考慮して切ること。
- エ 食品は、裁断後、清潔な容器に入れること。特に果物は、果物専用の調理器具、容器を使用し、素手では扱わないこと。

(4) 混合・加熱調理

- ア 給食が適温で提供できるよう、冷却時間、加熱時間等の作業工程を事前に打ち合わせる事。
- イ 二次汚染防止のため、作業動線が交差しないように、調理作業を進めること。また、汚染区域から非汚染区域等の場所に作業が変わる場合、手洗いと履物の履き替え、前掛けの交換を徹底すること。
- ウ 色、風味、舌触り等を損ねないよう、加熱処理時間等に配慮すること。
- エ 卵類、肉類、魚介類については、特に十分な加熱処理を行うこと。
- オ 水で冷却する場合は、原則として食品をシンクに直接入れないこと。
- カ サラダの冷却及び果物の洗浄の場合には、直前の使用水の遊離残留塩素濃度(0.1mg/l以上)を測定する。サラダの冷却の場合は、その時間と濃度を記録し、果物の洗浄の場合は、それらを記録しなくてよい。
- キ 冷却方法、冷却開始時間と温度、冷却終了時間と温度を記録すること。
- ク 揚げたフライ等を入れる金網ザル等は、調理済み食品用のものを使用すること。
- ケ 揚げ物、焼き物等加熱調理食品は、内部まで十分に加熱されたことを確認するため、以下の種類ごとの方法で温度を測定し、その温度を記録すること。中心温度計は、その都度アルコール消毒すること。温度が上がっていなかった場合は、洗浄しアルコール消毒を行う。また、釜等に火をつけたまま全員が調理室から離れないこと。
 - a 揚げ物
 - ① 油温が設定した温度以上になったことを確認すること。
 - ② 調理を開始した時間を記録すること。
 - ③ 調理の途中で、一度に入れた食品のうち、3箇所以上の中心温度を測定し、全てにおいて75℃以上で1分間以上(ただし、二枚貝などのノロウイルスによる汚染が疑われるものについては 85℃以上で1分間以上)大量調理施設衛生管理マニュアルの温度確認方法により加熱されている

ることを確認し、時間と3箇所を記録すること。

- ④ 最終的な加熱処理時間を記録すること。
- ⑤ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、その都度、油温が設定した温度以上であることを確認し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行うこと。
- ⑥ フライヤーに火をつけたまま、担当者は釜前から離れないこと。
- ⑦ 火傷防止のため、廃油は温度が下がってから処理し、廃油置場に収納すること。
- ⑧ 揚げ油の使用回数などは栄養士の指示に従うこと。また、使用后保管する場合は必ず濾過し、空気に触れないよう冷暗所に保管すること。

b 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録すること。
- ② 焼き物調理の途中で、段ごとに焼きムラをチェックし、一番焼きの浅い場所周辺の食材を3箇所以上測定する。全てにおいて75℃以上で1分間以上(ただし、二枚貝などのノロウイルスによる汚染が疑われるものについては 85℃以上で1分間以上)大量調理施設衛生管理マニュアルの温度確認方法により加熱されていることを確認し、時間と3箇所の温度を記録すること。
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録すること。
- ④ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、上記①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行うこと。

c 煮物及び炒め物

- ① 肉の加熱は確実にすること。
- ② 炒め物については、時間を十分にかけて、釜を分けるなどして、熱が材料全体に回るようにすること。
- ③ 調理の仕上げの際、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3箇所以上(煮物は1箇所以上)測定する。全ての点において75℃以上で1分間以上(ただし、二枚貝などのノロウイルスによる汚染が疑われるものについては 85℃以上で1分間以上)大量調理施設衛生管理マニュアルの温度確認方法により加熱されていることを確認し、時間と3箇所の温度を記録すること。なお、中心温度を測定できるような具材がない場合(ご飯・ミートソース等)は、調理釜の中心付近の温度を3箇所以上測定し、時間と3箇所の温度を記録すること。
- ④ 複数回、同一作業を繰り返す場合には、同様に点検・記録を行うこと。

(5) 調味

- ア 調理の中間に栄養士又は学校長が指定する者から確認及び検査の申し

出があった場合はこれを受けること。味等についての調整は指示に従うこと。
 イ 食品の状態はいつも同じ状態ではないので、調味料は始めから規定量を全て入れず、味等を確認しながら加えること。

ウ できあがった給食は、栄養士の確認を受けること。味等についての調整は指示に従うこと。なお、栄養士による確認を受けられない場合は、事前の指示によること。

(6) 検食

ア 完成した料理の中から1食分を計量して盛り付け、学校長等の検査を受けること。

2 食物アレルギーを持つ児童については、栄養士の指示に基づき、別途定めるアレルギー対応給食仕様書の内容を実施する。なお、アレルギー対応食は、他の給食とはっきり区別すること。

2 配缶、運搬及び回収

1 配缶

- (1) 食器や食器具は、種類、数だけでなく、汚れや破損がないこと等を確認し、クラス別にクラス用運搬車に載せること。
- (2) 食缶等については、内側や外側に汚れがないことを確認すること。
- (3) 食缶、食器、食器具等は、素手で触れず、使い捨ての手袋とマスクを着用して準備すること。
- (4) 配缶は各学年・クラスの人数を確認のうえ、人数分を計量等して食缶に入れること。
- (5) 牛乳等飲料は、賞味期限が過ぎたものではないことを2名以上で確認の上、専用容器(牛乳函)に詰め替え配缶すること。
- (6) できあがった食品等は、素手で触れず、必ず清潔な器具を使用するとともに、使い捨ての手袋、マスク及び専用エプロンを着用して配缶すること。

2 運搬・回収

- (1) 運搬は常に決められた順に行うこと。
- (2) クラス用運搬車に食缶や牛乳等を載せる際、熱い物と冷たい物はできるだけ離すこと。
- (3) 配缶、運搬は給食時間に合わせ、適切な時間配分、適切な手順で行い、給食時間に遅れたり、早すぎたりしないようにすること。
- (4) 運搬後は、配膳室で給食を児童又は教職員へ引渡しまで立ち会うこと。
- (5) クラスごとにセットされたクラス用運搬車は、指定された場所に運搬を行う

とともに、給食終了後、指定された時間に回収する。指定された場所が2階以上の場合は、リフトまたはエレベーターを使用すること。

- (6) 食缶、食器等の運搬等は、衛生的な取り扱いをするとともに、児童の安全への配慮及び授業への支障がないよう静かに行うこと。

3 食器具等の洗浄・消毒・保管

1 洗剤の使い方

- (1) 食器、食器具、食缶等の洗浄には、原則、石鹼を使用することとするが、食器については、酵素が使用された中性の洗剤(プリソークコンクを推奨。以下、同じ。)による洗浄を併用すること。
- (2) 石鹼の使用にあたって、食器等を汚れ等にあわせ、温湯でよく溶かし、適正な希釈(針状石鹼の場合、1ℓに対して1～2g : 0.1%～0.2%)して使用すること。
- (3) でんぷんが残留しやすい食器(深皿)については、週1回、でんぷんを落とす効果がある酵素が使用された中性の洗剤を使用することで、日常のでんぷんによる汚れが蓄積されないような洗浄を行うこと。
- (4) 陶器食器については、三季休業中にでんぷん汚れをリセットするため、洗浄漂白剤(ニイタカブリーチを推奨。以下、同じ。)を用いた洗浄を行うこと。PEN樹脂食器については、月1回の上記の洗浄漂白剤を用いた洗浄を行うこと。

2 食器

食器具の洗浄・消毒は次の方法とすること。

浸漬 → 下洗い → 本洗い → すすぎ1 → すすぎ2 → 消毒

【食器洗浄時の留意点】

- (1) 作業中は、怪我防止のため、手袋着用が望ましい。
- (2) 残菜を取り除き、石鹼を溶かした温湯(45℃から50℃)に浸漬すること。浸漬する時間は、30分～45分間が望ましい。
- (3) 食器同士が激しくぶつからないように取り扱う。
- (4) 種類の違う食器は一緒に洗わないこと。水槽等に食器カゴごと入れないこと。
- (5) 汚れがひどい場合は、スポンジ等で1枚ずつこすり洗いをし、油分、澱粉などが残らないようにすること。また、クレンザーやスチールタワシは使用しないこと。

いこと。

- (6) 手洗い後、食器洗浄機ですすぎ、食器の種類別に、指定された数に合わせて食器カゴに入れること。この時に、石鹼の残留や汚れの落ち具合、破損等について1枚ずつ確認するとともに、食器洗浄機が正常に作動しているか確認すること。洗いが不完全な場合は、再度洗い直すこと。
- (7) でんぷんが残留しやすい食器(深皿)については、温湯(60℃)に酵素が使用された中性の洗剤を溶かし(使用濃度0.05%)、60分浸漬してから洗浄すること。ただし、陶磁器食器については、火傷防止の観点から、温湯(42℃)とし、使用濃度を0.12%程度での洗浄も可とする。
- (8) でんぷん汚れのリセットについては、陶器食器の場合、温湯(40℃)に洗浄漂白剤を溶かし(使用濃度0.6%)、30分浸漬してから洗浄すること。また、PEN 樹脂食器の場合、月1回、上記の洗浄漂白剤によるリセットを行うこと。三季休業中においては、煮沸によるリセット(95℃以下、10分程度)を可とするが、火傷等に十分注意して行うこと
- (9) 食器は丁寧に洗うこと。

【食器洗浄機使用時の留意点】

- (1) 点火する時は、内部水槽の水位を確認すること。
- (2) 作動させる場合は、内部の湯温が60℃に上がったことを確認すること。
- (3) 食器を流すコンベアは低速とし、洗浄効果が最大になるようにすること。
- (4) 食器洗浄機の出口から出てくる食器は、直接清潔な手(素手又は手袋着用)で受け取るようにすること。
- (5) 陶器食器の洗浄作業中は、怪我防止のため、入口側の人は手袋を着用する。なお、異物混入を防ぐため、手袋を適時交換する。

【熱風消毒保管庫使用時の留意点】

- (1) 洗浄後の食器は、水を切り、熱風消毒保管庫に入れること。この時、食器カゴの中の食器は水切りが良いように、斜めに入れること。
- (2) 庫内温度が確保できるように、食器等詰め方に工夫をすること。
- (3) 熱風消毒保管庫を85℃～95℃で90分以上に設定し、作動の状態を確認すること。

3 トレー

- (1) 石鹼を溶かした温湯(40℃程度)に浸漬すること。石鹼は適宜追加し、必要に応じて作り替える。洗浄効果を上げるためにスポンジなどで下洗いすることが望ましい。
- (2) 食器洗浄機にかけ、洗浄すること。このとき、食器洗浄機が正常に作動していることを確認すること(湯温60℃以上が好ましい)。

- (3) 石鹼の残留や汚れの落ち具合等について確認すること。
- (4) 熱風消毒保管庫で殺菌消毒し、所定の場所に清潔に保管すること。
- (5) 庫内温度85℃以上でトレーが完全に乾燥するまで保つようにすること。また、庫内温度が確保できるよう入れ方に工夫をすること。

4 食器具類(スプーン、フォーク、はし等)

- (1) 残菜を取り除き、温湯(40℃程度)に浸漬すること。
- (2) たわし等を用いて、脂質・澱粉等の残留物が検出されないよう十分洗浄すること。このとき、石鹼は適宜追加し、必要に応じて作り替えること。
- (3) 温湯(40℃程度)をシンクに入れ、2槽以上を使用して流水でよく洗うこと。
- (4) 熱風消毒保管庫で殺菌消毒し、所定の場所に清潔に保管すること。
庫内温度85℃以上かつ90分以上で食器類が完全に乾燥するまで保つようにすること。また、庫内温度が確保できるように食器具類等の詰め方の工夫をすること。

5 調理用具類等

作業前の消毒などについては、「主な設備・機器の点検手入れ基準」(別表4)及び次の各項目に従って行うこと。

- (1) 食缶、牛乳函、バット、カゴ、ボール、ザル等
 - ア 残菜、汚れなどを除去し、水又は温湯(40℃程度)でよく下洗いをすること。
 - イ 石鹼溶液を用い、たわし等で洗浄・すすぎを行うこと。
 - ウ 次のいずれかの方法で殺菌消毒し、保管すること。
 - a 熱風消毒保管庫・・・庫内温度85℃以上かつ90分以上で消毒をすること。
また、庫内温度が確保できるよう調理用具類の詰め方に工夫をすること。
 - b 熱風消毒保管庫に保管できないものは、使用直前に乾燥を確認後、アルコール消毒すること。
 - エ 消毒後の調理用具は所定の場所に清潔に保管すること。
 - オ 牛乳函は洗浄後、水切り台等で水を切り、乾燥させる。
- (2) 調理台、流し、作業台、運搬車、ラック等
 - ア 水又は温湯(40℃程度)でよく下洗いをすること。
 - イ 石鹼溶液に浸したスポンジ等でよく洗浄すること。
 - ウ 温湯(40℃程度)でよく石鹼を洗い流すこと。
 - エ 専用の水切り・合成セーヌ等でよく水滴をとり除くこと。
 - オ よく乾燥させ、所定の場所に清潔に保管すること。
- (3) 包丁、まな板、大型へら、大型ひしゃく等

- ア 水又は温湯(40℃程度)でよく下洗いをすること。
 - イ 石鹼溶液を用い、たわし等を用い洗浄・すすぎを行うこと。
 - ウ まな板は、洗浄後、流水でよくすすぎ水気を切り、包丁まな板保管庫に保管すること。
 - エ よく乾燥させ、所定の場所に清潔に保管すること。
- (4) 野菜裁断機、フードカッター、球根皮剥き機、高速度ミキサー等
- ア 部品を取り外す。このとき分解した部品は、床に直置きしないこと。
 - イ 流水又は温湯(40℃程度)で食品の切りくずや汚れを取り、洗浄すること。
 - ウ 石鹼溶液でよく洗浄すること。
 - エ 温湯(40℃程度)で石鹼溶液を十分洗い流すこと。
- (5) スポンジ、たわし等
- ア 石鹼溶液でよく洗浄すること。
 - イ 塩素水(濃度200ppm程度)に浸し、よく水を切り、十分乾燥させること。交換時期はあらかじめ決めておくこと。
- (6) 石鹼の指定
- 器具類の洗浄に使用する石鹼は、「学校給食調理業務の民間委託実施に伴う経費負担区分(別紙3)で指定するものを使用すること。
- 6 器具類の整理・保管は、次の基準により行うこと。
- (1) 食器は、熱風消毒保管庫に入れて保管すること。
 - (2) 器具類は誰にでも分かるよう、決まった場所に一定の方法で整理すること。
 - (3) 熱風消毒保管庫の温度は、常に適正に管理すること。
 - (4) 翌日に使用する食器等は、作業終了後、それぞれの器具の個数を必ず確認し、翌日の作業に支障のないようにすること。
 - (5) 包丁、まな板、器具類等は、用途を区別し混同しないように保管すること。
 - (6) 包丁、まな板、器具類等を保管する場所は、清掃を徹底し、清潔に保つこと。
- 7 調理機器・器具類の日常の取り扱いは、次の基準によって行うこと。
- (1) 調理機器・器具類の取り扱い(「主な設備・機器の点検手入れ基準」(別表4参照))
 - ア 清掃の際、モータースイッチ、電線等はよく水を絞った布巾等で拭き、水をかけないこと。
 - イ 注油を要する調理機器にさす油は、用途にふさわしい油種を使用すること。
 - ウ 調理機器を長期にわたり使用しない場合は、十分な手入れの後に、刃物は錆付かないように食用油を引き、できる限り乾燥状態にして保管すること。
 - エ 包丁等は、錆が付かないよう常に磨いて用いること。

- (2) 調理機器、器具類について故障・破損等を発見した場合は、直ちに栄養士に報告すること。

VI 施設の衛生管理・点検

1 調理室等の施設の衛生管理・点検は次の基準による。

(1) 調理関係施設の衛生

- ア 室内は、換気や除湿に注意し、できるだけ低温、低湿を保つようにすること。
- イ 手洗い設備は常に清潔に保ち、液体石鹼、個人用爪ブラシ、消毒液等を常備すること。
- ウ 作業は、防虫設備のない出入口や窓を開放したままで行わないこと。
- エ 調理室・食品庫・物品庫・休憩室(トイレを含む)・配膳室は、毎日清掃し、常に整理整頓を行うこと。
- オ 天井・壁・扉・床・窓ガラス、網戸、戸棚等は、常に清潔を保つように清掃すること。
- カ ごみは掃き取るようにし、むやみに排水溝へ流し込まないこと。
- キ ドライシステムを導入していない施設においても、ドライ運用を行い、床に水を流さないこと。

(2) 調理室内の清掃は、次の方法による。ただし、清掃はすべての食品が調理室から完全に搬出されたことを確認してから開始すること。

ア ウェットシステム(ドライ運用)の場合

- a ごみを取り除くこと。
- b 床を必要に応じて洗剤液又は温湯でブラシ洗いし、必要に応じて塩素水(濃度200ppm程度)により消毒すること。
- c 水でよく洗い流し、水切りワイパーで水気をとること。
- d 清潔なモップ等で水分をよく拭き取ること。
- e 排水溝のグレーチングや網などに付着したゴミを取り除き、ブラシ洗浄すること。(排水溝や排水枘は、毎日清掃すること)
- f ドアの取っ手、水道の蛇口のコック等、手がよく触れる所は十分洗浄し、必要により消毒すること。特にトイレのドアや給食室入口のドアの取っ手は塩素水又は電解水で毎日消毒すること。

イ ドライシステムの場合

- a ごみを取り除くこと。
- b 毎日の洗浄等は固く絞った清潔なモップ等で水拭きをし、週 1 回程度洗浄剤を使用して洗浄すること。
- c 排水溝のグレーチングや網などに付着したゴミを取り除き、ブラシ洗浄す

- ること。(排水溝や排水枡は、毎日清掃すること。)
- d ドアの取っ手、水道の蛇口のコック等、手がよく触れる場所は十分洗浄し、消毒すること。特にトイレのドアや給食室入口のドアの取っ手は塩素水又は電解水で毎日消毒すること。
 - e 1ヶ月に1回程度、床を洗剤でしっかり洗浄すること。
- (3) リフト(又はエレベーター)内の清掃は、次の方法によること。
- ア ゴミを取り除き、モップで拭くこと。
 - イ リフト(又はエレベーター)内は水をまかないこと。
- (4) 床清掃用ブラシ、モップ等の使用後は、次の方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管すること。
- ア 石鹼でよく洗浄すること。
 - イ よくすすいで十分乾燥させること。
 - ウ 必要に応じて、塩素水(濃度200ppm程度)に5分間浸漬させ、殺菌後、よく水洗いをする。
- (5) 排水の詰まりや逆流が起きた場合に速やかに対処できるよう、施設の構造や配置を十分に把握しておくこと。
- (6) 調理室内には、関係者以外の者は、立ち入らせない。立ち入りの際は、学校の許可を得ること。
- (7) 殺菌灯の交換等について学校から指示があった場合は、その指示に従うこと。
- (8) グリーストラップに詰まりがないか定期的に点検すること。
- (9) その他必要と思われる衛生管理に努めること。

Ⅶ 残菜及びゴミ等の処理

- 1 残菜については、次により計量を行うこと。
- (1) 給食後に回収し、料理ごとに計量を行うこと。
 - (2) 計量した数字は、「学校給食残滓報告書」(様式20)に記入すること。
- 2 残菜及びゴミの処理は、次により行うこと。
- (1) 使用済みの容器、包装紙等は、室内に散乱しないよう、分別し、速やかに決められた場所へ運ぶこと。
 - (2) 残菜、生ゴミは水を十分に切った後、指示に従い適切な方法で処理すること。また、調理室内に汚水をたらしめないようにすること。
 - (3) ゴミ入れ容器は、蓋を完全に閉め、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにすること。また、容器は調理室外で保管すること。

- (4) ゴミは、「学校別仕様書」(別紙2)により、収集日時等を確認して適切に処理すること。また、ゴミ回収業者が回収した後は容器をよく洗浄し乾燥させ、保管場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリなどの発生を予防すること。
- (5) 缶、ビン等は中を洗い流した後に、また、ダンボール等は分類した後に、それぞれの学校のごみの出し方にそって指定場所に保管すること。
- (6) 飲用牛乳の牛乳パック(200cc)は、中身をあげた上で、折り畳んでごみ袋に入れ、専用のダストボックスにて保管すること。
- (7) 揚げかすは水をかけてから処理すること。
- (8) 廃油は一斗缶で指定の場所に運搬・保管し、回収業者に引き渡すこと。
- (9) 破損した食器は軽く水で汚れを落とし、専用回収箱に保管すること。
(PEN樹脂製食器導入校を除く)

Ⅷ 定期的な業務

- 1 毎月末に在庫の点検・整理を行うこと。また、1週間に一度「受払食品出庫票」(様式13)を記録すること。
- 2 定期的に月1回、調理終了後に、日常に実施できない清掃、消毒、点検を行い、業務の履行に支障のないよう努めること。
 - (1) 調理機器・器具類は、「主な設備・機器の点検手入れ基準」(別表4)に従い、点検及び手入れを行うこと。特に運搬車、移動台等のキャスターについては、汚れを落とし、注油を行うこと。
 - (2) 窓ガラス、網戸等きれいに清掃すること。
 - (3) 中心温度計の精度の確認をすること。
- 3 三季休業(夏、冬、春)の開始直後及び終了直前の数日(指定する日数)を、日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃、点検、消毒等を行う日とし、施設・設備、器具の衛生・安全管理に努めること。
 - (1) 調理機器・器具類は、「主な設備・機器の点検手入れ基準」(別表4)に従い、点検及び手入れを行うこと。
 - (2) 運搬車、移動台等の清掃・点検とキャスターへの注油を行うこと。
 - (3) 食缶、パン箱等を1つずつきれいに磨き、整理すること。
 - (4) スプーン、フォーク等は1本ずつきれいに磨き、整理すること。
 - (5) 食器は1枚ずつきれいに洗浄すること。また、破損がないかを確認した後、整理して保管すること。
 - (6) 調理室、休憩室、配膳室、ランチルーム及びそれに準ずる場所、リフト、冷蔵

庫、牛乳保冷库、専用トイレ、消毒保管庫、ゴミ置場等を清掃すること。

なお、床、壁、窓ガラス、網戸等については特に留意すること。

- (7) 排水溝は、専用のデッキブラシ、たわし等を用いて汚れを落とすこと。高圧洗浄機の使用も可とするが、給食実施日は不可とする。
- (8) 戸棚、カウンターを隅々まで清掃し、乾燥させること。
- (9) 倉庫は整理整頓し、清掃すること。
- (10) 施設・設備の破損や故障について点検し、修理が必要な場合は学校に報告すること。