

東かがわ市給食センター
衛生管理マニュアル・作業の手引き

（令和8年8月）

東かがわ市

目 次

はじめに	2
I 調理従事者及び職員の衛生管理	3－5
II 施設・設備の衛生管理	6－7
III 調理機械・器具及び食器具の衛生管理	8
IV 使用水の管理	9
V 食品の衛生管理	10－11
VI 作業前の衛生管理	12
VII 調理時の衛生管理	13－19
VIII 配送時の衛生管理	20
IX 洗浄	21－22
X 作業終了後	23
別表	24－
様式集	

はじめに

学校給食は、児童生徒の豊かな心と健康な体を育成すると共に、「食」を通してたくましく「生きる力」を育むという教育的役割がある。

児童生徒にとって、食に関して学ぶ教材となりおいしく魅力的な給食を提供するためには、何よりも衛生的で安全であることが基本であり、施設・設備の衛生及び安全管理と日常点検、調理従事者の衛生管理が不可欠である。

食中毒の発生原因をみると、施設・設備等の管理の問題、調理従事者の健康状態の把握、手洗いや加熱・冷却等調理時の二次汚染、各調理過程での食品の管理等に、問題がある場合が多い。さらにウイルスが原因の食中毒には、新たな対策が必要になってくる。このため、定められた定期的な検査だけでなく、日常の点検・管理を充実するとともに、調理従事者の衛生知識や技術の向上を図るための研鑽を、計画的に行うことが大切である。

この衛生管理マニュアルは、文部科学省より示された「学校給食衛生管理基準」を基本とし、児童生徒が安心して食べられ、よりよい食のあり方を学ぶことできる給食を目指し、衛生管理の徹底を図るための重要事項及び作業方法の概略について示したものである。

I 調理従事者及び職員の衛生管理

1 基本事項

調理作業をする一人一人の健康状態や作業の仕方が食中毒や事故につながることを自覚し、自分自身が健康で清潔であるよう努める。

- (1) 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いを行うなど自らが施設や食品の汚染原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- (2) 調理従事者等は、下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- (3) 下痢または嘔吐等の症状がある調理従事者については、ただちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、リアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控える。

2 健康診断・検便

健康診断は一般的な健康状態を把握するため、検便は二類・三類感染症、食中毒菌の保有の有無を知るために有効な手段であるので必ず受ける。

- (1) 年 1 回以上の定期健康診断を受診する。
- (2) 年 3 回の長期休業後は、異常がないか、健康点検を行い、健康状態を確認する。(様式 4)
- (3) 検便(検査項目:細菌性赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌)は長期休業中を含む月 2 回実施する。また、ノロウイルスの検査(PCR 法等の高感度検査)は月 1 回以上、10 月から 3 月の間は月 2 回実施することとし、これ以外においても必要に応じて検査を実施する。検便結果の異常が無いことを確認の上、調理運搬業務に従事する。
- (4) 本人や家族が海外旅行をしたときには、本人が臨時に検便を受け、提出記録簿(様式 5)に記入し、検便結果と共に市に提出する。
- (5) 保菌者が出た場合・化膿性疾患が手指にある場合・感染性疾患を疑う症状がある等の場合は、管理責任者(管理責任者)(以下「管理責任者」と言う。)は直ちに市に報告し、その指示に従う。

3 衛生管理自主点検表

- (1) 毎朝、必ず本人が記入する。(様式 8-①)
- (2) 各項目に該当する場合○印を、該当しない場合✓印を記入する。体調が悪いとき、家族に下痢・嘔吐等の症状や感染症の疑いのあるときも、該当の項目に○印をつけ、管理責任者に報告をする。管理責任者は、作業に従事できるかどうかを判断する。
- (3) 軽い傷、手荒れがある場合でも○印を記入し、手袋を着用して作業する。
- (4) 本人又は同居の家族等の下痢・嘔吐等の食中毒症状があるときは、出勤前に管理責任者に連絡して指示を仰ぐ。その場合は、原則出勤しない。

- (5) 本人の体調が悪く欠勤する、又は家族等に下痢・嘔吐などの症状があり食中毒が疑われ欠勤する場合は、当日、管理責任者は市へ連絡する。

4 身支度

調理作業に従事するときは、清潔で作業しやすい所定の服装をする。

- (1) 出勤後、調理衣に着替える前に手洗いをする。
- (2) 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計等の装飾品は必ずはずすと共に、携帯電話においても所持しない。
- (3) 調理衣（白衣、ズボン）、帽子、マスク、エプロンは、毎日清潔なものを着用する。白衣・帽子・エプロンは毎日2階洗濯室で作業区域ごとに区別して洗濯し、消毒準備室1の乾燥機にかける。靴は、汚れたときはその都度洗って乾燥させる。マスクは使い捨てを使用する。調理衣（ズボン）・配送時の作業衣は家で毎日洗濯し、清潔なものを着用する。
- (4) 準備室の入り口のうがい器でうがいをする。
- (5) 帽子は、毛髪が出ないようにかぶる。帽子の下にネットをかぶる。また、毛髪が出ていないか、鏡で確認する。
- (6) 消毒準備室で、粘着式のローラーを肩・胸・背中等にかける。二人一組で点検を行う。
- (7) 調理衣（白衣）、エプロン、靴は、汚染作業区域・非汚染作業区域で区別し、他区域に移動する場合は必ず交換する。保管場所も区別する。
- (8) マスクは、口・鼻を覆う正しい着け方をする。
- (9) 調理室内に入るときは短時間でも、調理衣（白衣）・帽子・マスクを着用する。また、休憩時間は調理衣（白衣）・帽子は脱ぐ。
- (10) 調理衣、帽子、マスク、エプロン、靴のまま、調理場外に出ない。
- (11) 配送時は、配送用作業衣（上下）を身につける。配送用作業衣では配送前室・コンテナプール以外へは入らない。

5 手指の洗浄

手指の洗浄・消毒は、手指を介して細菌・ウイルスが食品に付着する経路を遮断するための最も有効な方法であり、食品衛生上の基本である。手洗い方法については、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準ずるものとする。

6 使い捨て手袋の使用

以下の場合には、使い捨て手袋を着用し、使用の度に捨てる。配食作業中は、配食をする学校が変わるたびに欠損が無いかを確認する。

- (1) 手指に傷があるとき。
- (2) 肉魚・卵等を取り扱うとき。
- (3) 消毒済みの生野菜・果物を取り扱うとき。
- (4) 加熱済み食品を取り扱うとき。
- (5) 加熱しない食品（缶詰・漬物等）を取り扱うとき。
- (6) 配食前の食缶を取り扱うとき。

(7) 生野菜・和え物・果物用の器具を取り扱うとき。

7 使い捨てエプロンの使用

以下の場合、使い捨てエプロンを着用し、使用の度に捨てる。

- (1) 肉魚・卵等を取り扱うとき。
- (2) 第4検収室で検収をするとき。
- (3) 和え物を和えるとき。
- (4) 前処理室で玉ねぎ・じゃがいもの前処理を行うとき。

8 トイレの使い方

調理作業中、トイレに行くときは次のように行う。

- (1) エプロン・帽子・マスクをはずして所定のところに置く。
- (2) 調理衣（白衣）を脱いで、トイレ入り口のフックにかける。
- (3) トイレ前室で調理衣（ズボン）を脱ぐ。
- (4) 用便後、衣服に触れる前に個室内で確実に手を洗い消毒する。
- (5) トイレ前室でズボンを着用する。
- (6) 白衣、エプロン、帽子、マスクを身につけ、調理前室で丁寧に標準的な手洗いを行う。

＜調理衣（白衣・ズボン）のまま、トイレに行かない。用便後、手を洗ってから次の動作に移る＞

- ＊ 休憩中に2階トイレを使用するときも、同様にする。
- ＊ 調理衣（ズボン）のままで、男性用小便器は使用しない。（私服に着替えてから使用するか、トイレ前室でズボンを脱いで大便器を使用する。）

Ⅱ 施設・設備の衛生管理

- 1 施設・設備は常に清潔で衛生的に保つ。
 - (1) 施設内の換気除湿に努め、天井の水滴の有無、特に黒かび類の発生について注意する。
調理室の温度・湿度を毎日記録する。(様式 11)
 - (2) 作業動線を確認し、汚染区域・非汚染区域の相互汚染を防止する。
 - (3) 作業中は床を極力ぬらさない。
 - (4) ごみは床に落とさないように注意して作業し、排水溝へ流し込まず、掃きとるようにする。
 - (5) 調理室内には調理作業に不必要な物品等を置かない。
 - (6) 毎日の衛生管理の状況を点検・記録を行う。(様式 7)
 - (7) 当日の調理工程に必要な機器・器具を必要に応じて消毒し、適切な場所に準備して調理を開始する。
- 2 日常の清掃を徹底する。(別表 2)
- 3 冷蔵庫(室)・冷凍庫(室)は、清潔に使用し、食品の温度管理を適切に行う。
 - (1) 食材は決まった場所で保管し、適正な保存温度を守る。(別表 3)
 - (2) 冷気がよく還流するように食材の間隔をとって保管する。
 - (3) 毎日作業開始前(8時)、作業中(11時)に庫内温度を確認し、記録する。(様式 12-①②)
 - (4) ドア、取っ手、棚、床面等は常に清潔にし、床面以外は毎日消毒する。
- 4 食品庫は、室内温湿度計を備え、適切な温度・湿度管理を行い、清潔に留意し食品を保管する。
 - (1) 食品は蓋のある容器、またはビニール袋に入れる。
 - (2) 常に整理整頓に努め、食材は先入れ、先出しとする。
 - (3) 食品以外のものは置かない。
 - (4) 室内の温度・湿度を毎日記録する。(様式 11)
- 5 ねずみ及びハエ、ごきぶり等衛生害虫の侵入防止及び駆除を行う。
 - (1) 始業時には、ねずみ及びハエ、ごきぶり等の衛生害虫のいる形跡がないか注意する。また、食品の納入口及びコンテナ出入り口に、こうもり・鳥類等の糞が落ちていないか注意する。
 - (2) ねずみ及びハエ、ごきぶり等の衛生害虫の発生及び侵入防止措置の状況を、1ヶ月に1回以上巡回点検し、記録する。(様式 29-①②)
 - (3) 駆除は半年に1回以上(発生を確認したときは、その都度)実施し、点検記録及び実施記録を保存する。
- 6 定期的に施設・設備の点検・保守を行う。

- (1) 市は、学校薬剤師等の協力を得て、学校給食施設の検査を毎年 1 回行い、設置者に検査結果を報告し、必要な処置を講じる。(学校給食衛生管理基準：第 1 票)
- (2) 每学期終了後は施設設備の清掃後に、清掃点検表により清掃状況の点検を行う。

Ⅲ 調理機械・器具及び食器具の衛生管理

各機器を正しく使用し、適切な手入れを行うことにより、安全で衛生的な作業が可能となる。洗淨・消毒を確実に行之、常に清潔な状態を保ち、定められた保管場所に整理整頓しておく。

- 1 汚染区域・非汚染区域では、それぞれ専用の機械・器具を使用する。
- 2 肉・魚介類・卵・豆腐類・野菜・果物等食材はそれぞれ専用の容器・器具を使って作業を行う。(別表5)
- 3 同じ食材でも、加熱前後では別の専用容器に入れ替え、二次汚染を防止する。
- 4 機械・器具は丁寧に洗淨し、確実な消毒を行う。(別表4)
- 5 機械・器具・食器具類の消毒が確実に行われているか、点検し記録する。(様式17-①、様式17-②)
- 6 フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗淨・消毒する。
- 7 消毒・保管
 - (1) 消毒保管庫内は、常に整理整頓し清潔な状態を保つ。
 - (2) 器具類はいつも決まった場所で消毒保管する。消毒保管庫は中身を表示する。
 - (3) 食器具は全て消毒保管庫に収納する。
 - (4) まな板・包丁は用途別に分けて使用し、部屋毎の包丁・まな板消毒保管庫で保管する。
- 8 可動式の機械・器具は、作業工程表・作業動線図に合わせて配置替えを行う。
- 9 調理機械・器具は使用前後の点検を確実に行之、異物の混入、機械の故障の防止に努める。特にフードスライサーの刃や包丁・機械の取り付けねじ等は、欠損・欠落がないように適正な作業を心がけ、異常の早期発見に努める。
- 10 定期的に設備・器具の点検・保守を行う。

市は、学校薬剤師等の協力を得て、学校給食設備及びその取り扱い状況の点検を年3回実施する。(学校給食衛生管理基準：第2票)

IV 使用水の管理

給食の使用水は、水質検査、給水施設の管理、周辺の維持管理を十分に行い、給水栓からの水が消毒された衛生的で安全な水であることを確認する。

1 水質検査

- (1) 市は定期水質検査を年 1 回、水道法の水質基準の項目について行い、結果を保存する。
- (2) 食中毒の発生や風水害等で水質が汚染された疑いのある場合には、その状況に応じて臨時検査を行う。
- (3) 日常検査は、調理作業開始前及び調理終了後に行い、記録する。

2 日常検査の方法

(1) 残留塩素濃度

水道の蛇口から 5 分間以上放水した後、吸光光度法で測定する。

残留塩素量が 0.1mg/L 未満の場合は、管理責任者と市に報告する。必要に応じて、保存食として水 1 L を採取する。

(2) 外観

無色透明な汚れのないガラス容器（ビーカー等）に水を入れ、白紙および黒紙の上で、上方・側面から着色、濁りがないかを見る。

(3) 臭い・味

臭い・味に異常がないか調べる。

外観・臭い・味についても異常がある場合は、速やかに管理責任者と市に報告する。

V 食品の衛生管理

1 食材の検収

検収にあたっては、東かがわ市学校給食用物資納入基準書に基づいて行う。

(1) 検収の基本的留意点

- ① 物資納入時には、エアカーテンを作動させる。
- ② 物資の納入に際しては、検収担当者が立ち会い、十分な点検を行い、検収表に記録する。(様式9)
- ③ 検収担当者は、手指の洗浄・消毒をし、担当箇所の検収用エプロンを着ける。特に、肉魚・卵等の取り扱いは使い捨てエプロン・使い捨て手袋を着用し、作業前後の手洗い・消毒を行い、二次汚染のないよう注意する。肉魚受け取り後、移し変える前にローラーがけをする。(ローラーは肉魚処理室に置く)
- ④ 検収口は、次の4か所に分かれているので、相互汚染が起こらないように注意する。
第1検収口 野菜・果物・豆腐・練製品・こんにゃく・乾物・調味料・缶詰類・冷凍野菜・うどん・牛乳・乳製品等
第2検収口 肉・肉加工品・魚・魚加工品・卵・その他揚げ焼き用の冷凍食品等
第3検収口 米
第4検収口 デザート・袋入りカット果物・一食用ドレッシング等
- ⑤ 第4検収口の検収表は第1～第3検収口と別紙とし、現品・検収表・納品書を確認して確実に受け取る。
- ⑥ 食品は前室の検収台・荷受台に置き、床に置かない。
- ⑦ 原材料の保存食を採取する。(別表6-1・2)
- ⑧ 食材は、専用容器に入れ替えて保管する。
- ⑨ 納入業者が食品を納入する際、車から前室の荷受台に運び入れ、プラットホームの床に置かないよう指示する。納入業者が前室に立ち入る際は、白衣・帽子・マスクの着用と手洗い消毒を促す。食品に異常等があったときには、管理責任者は市へ報告し、その食品の使用について指示を受ける。
- ⑩ 一個付けの食品で、賞味期限が異なるものが納品された場合は、日付毎に使用した学校・クラスがわかるように、作業記録表か検収表に記録しておく。

(2) 検収時の確認事項 *主な食品の検収要項(別表7)も参照する。

- ① 納入時刻
- ② 納入業者
- ③ 食品名
- ④ 製造業者名、または産地、所在地
- ⑤ 数量
- ⑥ 賞味期限または消費期限
- ⑦ ロット
- ⑧ 品質、鮮度
- ⑨ 包装、容器
- ⑩ 品温

⑪ 異物の混入及び異臭の有無

2 食品の保管

食材は、缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、原則としてその日の使用分を当日納入する。納入された食品を保管する必要がある場合には、次の点に注意する。

(1) 食材は、それぞれ適切な温度、湿度で保管する。そのため、食品庫、冷蔵庫（室）、冷凍庫（室）等に区別して保管する。（別表 3）

(2) 食品庫での保管の留意点

- ① 庫内にねずみ及びハエ、ごきぶり等の衛生害虫がいないか注意する。
- ② 食材は置き場所を決め、整理整頓する。
- ③ 食材は棚に置き、直接床面に置かない。（床面より 60 cm 以上の高さ）
- ④ 調味料等開封したものは、完全に口を閉めるか、密封容器に移し替える。
- ⑤ 調味料、乾物等保存してある食品は、賞味期限がよく見えるように保管し、先入れ、先出しを励行する。
- ⑥ 棚や床は、常に清潔に保つ。
- ⑦ 洗剤、消毒液や不要の器具は食品庫に置かない。
- ⑧ 毎日室内温度・湿度を記録する。（様式 11）
- ⑨ 最低在庫量を設定している食品については、最低量を下回る場合は発注者に連絡をする。

(3) 冷蔵庫（室）、冷凍庫（室）での保管の留意点

- ① 食材は、相互汚染を防止するため食材別の専用容器で、庫内の決まった場所に保管する。
- ② 庫内に食材を詰めすぎない。冷気がよく還流するように食材の間隔を十分とること。食材の収納量は庫内容量の 70% 程度とする。
- ③ 扉の開閉は、できるだけ迅速、かつ最小限にとどめる。
- ④ 作業開始前（8 時）、作業中（11 時）に庫内温度を確認・記録し、異常がないことを確認する。（様式 12-①②）
- ⑤ ドア、取っ手、棚、床面等は、常に清潔にし、毎日消毒する。
- ⑥ フィルターは定期的に清掃し、能力を保つようにする。

3 保管してある食材を使用する際の留意点

- (1) 異味、異臭、変色、ネトやかびの発生等はないか。
- (2) ねずみ、ごきぶりの糞等の異物が混入していないか。
- (3) 包装、容器に異常がないか。
- (4) 乾燥、吸湿していないか。
- (5) 冷凍食品は、霜がたくさんついていたり、変形していたりしないか。

4 定期的に食品等の検収・保管状況、検食・保存食の状況についての検査を行う。

市は、学校薬剤師等の協力を得て、学校給食用食品等の検収・保管状況及び学校給食従事者の衛生管理状況及び検食・保存食の状況の点検を年 3 回実施する。（学校給食衛生管理基準：第 3・5 票）

Ⅵ 作業前の衛生管理

1 作業工程表や作業動線の確認を行う。

- (1) 管理責任者は、調理業務指示書（様式 1－①）・アレルギー除去食用指示書（様式 1－②）より調理作業工程表（様式 2－①）・タイムスケジュール（様式 2－②）や作業動線図（様式 3）を作成し、市の確認を受ける。作成上の留意点を参照すること。

管理責任者は、調理従事者の作業の配置を決める場合、調理従事者が作業当日はできる限りその作業のみに専念するようにし、汚染作業区域から非汚染作業区域間への作業の移動は最小限にとどめるようにする。また、各作業内でも加熱前の食材を取り扱う者と加熱済みの食品を取り扱う者を区別し、適切な配置を行う。

- (2) 管理責任者は、前日に調理作業工程表・タイムスケジュールや作業動線図を示し、調理従事者と作業内容の打合せを行う。
- (3) 管理責任者は、当日の朝再確認し、調理従事者に的確な指示をする。

2 始業前の作業を行う。

- (1) 水道水を 5 分間流水する。水道水の残留塩素濃度の測定を行う。
- (2) 換気フード、空調設備のスイッチを入れる。
- (3) 調理機器の損傷、異常がないか確認する。
- (4) 温湿度計で温湿度の確認を行う。
- (5) 必要な場所の消毒を行う。
- (6) 次亜塩素酸消毒が必要な果物等を取り扱う際の準備をする。

Ⅶ 調理時の衛生管理

1 基本事項

- (1) 使用する食材は異物等の混入がなく、安全が確保できたものでなければならない。
調理の途中で食品に異常が見つかったときは、管理責任者は市に報告し、その食品の使用について指示を受ける。
- (2) 調理時の服装や使用器具は、作業・食材区分ごとに専用のものを使用する。(別表 1)
- (3) 食品を衛生的に取り扱い、出来上がりの味・見た目も考慮し、丁寧な作業を行う。
- (4) 調理終了後、喫食までの時間ができるだけ短くなるよう作業を進め、食数が少ない場合は調理開始時刻を調整する。
学校給食衛生管理基準「調理後 2 時間以内に喫食できるよう努めること」
- (5) 調理従事者は、以下の作業分担に分かれて調理作業を行い、作業当日はできる限りその作業のみに専念する。
- (6) 調理後の配食は、市が指示する数・配食割合により行う。配食割合は、随時変更することがある。

2 下処理・裁断・調味料の計量・その他

(1) 前処理・野菜下処理

- ① 野菜は検収室、前処理室で包装や土のついた部分等、不要の部分を取り除き異物が混入しないように注意する。野菜・果物の洗浄方法については、別表 8 を参照する。
- ② 野菜下処理室のシンクは、主として 1 レーンは根菜類、2 レーンは果物等、3 レーンは葉菜類とする。シンクの使用状況を記録する。(様式 13)
- ③ 洗浄シンクには、野菜を入れ過ぎないようにし、丁寧に洗浄する。水をオーバーフローさせ、よく対流するように注意する。その水が床に飛散しないように気をつける。
- ④ シンクの水は 1 釜分が終了するたびに抜いて入れ替え、きれいな水で洗浄する。
シンクは、食材が替わるごとに水洗いし、果物・生野菜・豆腐を扱う前は、除菌剤で洗い、汚れを取り除きよくすすぐ。
- ⑤ 野菜を洗浄する順番は、タイムスケジュール・調理作業状況及び野菜・果物の汚染状況等をみて効率的に行う。
- ⑥ 使用器具や食材は床から 60cm 以上の場所に置く。
- ⑦ 取り扱う食材が替わるごとに、手指の洗浄をする。
- ⑧ 下処理作業終了後、床の残渣をほうきで取り除いた後、ワイパーで水気をとる。週に 1 回除菌剤で床と腰板を洗う。
- ⑨ シンク等は食材が全て調理室に入り、仕切り窓を閉めてから洗浄し、洗浄後は水切りワイパー等で水滴を除き、キッチンペーパーで完全に拭き取る。
- ⑩ 移動シンク、L 型運搬車等は下処理洗浄室で洗浄し、⑨と同様の処理をする。
- ⑪ 週に 1 回、まな板、ホース、各レーンの排水溝の次亜塩素酸消毒をする。

(2) 肉魚・卵下処理

- ① 肉魚・卵はそれぞれの下処理室で作業を行い、他の区域では取り扱わない。
- ② 肉魚・卵等の取り扱いは、必ず使い捨て手袋・使い捨てエプロンを着用する。

- ③ いか・えび等の解凍のドリップや肉汁で床を汚染しないように注意する。
 - ④ 割卵はタイムスケジュールに従って行う。攪拌は使用前に割卵室で行う。
 - ⑤ 使用済みの肉魚・卵の容器は、速やかにそれぞれの部屋へ返し、洗浄用シンクで洗浄後、所定の消毒保管庫で乾燥させる。
 - ⑥ 肉魚の下味つけ、魚介類の解凍・割卵の作業後及び、床・腰板が汚れたときは、除菌剤で洗浄する。
 - ⑦ 肉魚などを入れ替えるときは、異物の混入が無いか確認する。カットされた精肉の塊はほぐしながら、入れ替える。
 - ⑧ かえり・ちりめん・煮干しは、調理台に広げた状態で異物を除去する。
 - ⑨ 肉魚処理用のシンク・割卵室のシンクは使用後洗浄し、次亜塩素酸等で消毒するのを原則とする
- (3) 乾物・缶詰等の下処理（別表8）
- ① 乾物類は、当日調味料計量室で釜数に計量後、野菜下処理室でもどし、洗浄する。
 - ② 缶詰は野菜下処理室の3レーンで2回水洗い後、水切りする。生食用は、和え物室で缶をアルコール消毒後開缶する。加熱用は、野菜下処理室で開缶する。
 - ③ 調理用牛乳・ヨーグルト等は、パックのままビニール袋に入れ、調味料室冷蔵庫で保管する。調味料計量室でパックを開け、釜ごとにふた付き専用容器に入れ、パススルー冷蔵庫へ入れる。
- (4) 切裁
- ① 切裁は調理業務指示書に書かれた方法で行う。当日の材料の大きさに見合っていない時には、切裁方法を管理責任者と相談する。
 - ② スライサーを使用する場合は、作業前に部品の取り付けを行う。正常に部品が取り付けられているか、十分に点検を行う。
 - ③ 作業前後及び、スライサーの刃の洗浄後、スライサーの刃に欠損がないか、ボルト・ネジの欠落がないか確認し、記録する。（様式14-①②）1釜分の切裁が終了するたびに、スライサーの刃に異常がないか、目視で確認する。
 - ④ 生食する食材を切裁する時は、二次汚染に注意する。必要に応じて、手指・器具の洗浄・消毒を頻繁に行う。切裁時は使い捨て手袋を着用する。
 - ⑤ スライサーの洗浄は、調理作業終了後、全ての食品が調理室外へ搬出された後とする。
- (5) 調味料の計量
- ① 調味料は当日釜ごとに、それぞれ別のふた付き容器に計量する。より衛生的に計量する必要のある和え物の調味料を最初に行う。
 - ② 和え物の調味料は、未開封のものを使用し、手指を洗浄・消毒してから手袋を着用して計量し、和え物室の冷蔵庫の棚をアルコールで消毒して入れておく。

3 釜調理

(1) 煮物・汁物・炒め物

- ① 食肉類の加熱を優先し、十分加熱する。
肉魚・卵類を調理室で扱うときには、使い捨てエプロン・使い捨て手袋を着用する。
肉を炒めるときには、肉炒め用のしゃもじを使用する。他のしゃもじは、釜ごとに使

い分ける。

- ② 加熱していない材料が入ったザルを持った後は、必ず手洗いをする。
- ③ 加える具材・調味料に異物がないか注意しながら、調理をすすめる。
- ④ 大量の食材を加熱する場合、温度ムラがでやすいので、釜の中の材料を十分に攪拌すること。
- ⑤ 加熱の終了間際の時間（出来上がりの 90 秒前）に、最も熱が通りにくい具材と釜の左右と中心部の温度を測定し、全ての点において 90℃以上に達していた場合にはそれぞれの中心温度を記録し、その時点からさらに 90 秒間以上加熱する。（様式 6—①）
- ⑥ 出来上がりの料理を、釜ごとに 50g 以上保存食として採取する。採取は配食後の状態で行う。採取に使用する器具は、専用のものとする。汁ものは耐熱用のチャックつき袋に採取する。
- ⑦ 配食する際は、食缶を扱う配食補助の担当者のみ使い捨て手袋を着用する。配食をする学校が変わるたびに、使い捨て手袋の欠損がないか確認をする。
- ⑧ 配食は、出来上がりの料理に異常がないか注意して行う。
- ⑨ 配食後に、指定したこども園・小学校・中学校各 1～2 クラス分の計量し、記録する。

(2) だしのとり方

<こんぶとけずり節>

- ① こんぶとけずり節は、それぞれだし袋に入れる。
- ② 釜に分量の水とだし袋に入れたこんぶを入れ、30 分間以上浸漬後に加熱を開始する。沸騰前にこんぶのだし袋を取り出す。
- ③ 沸騰後、けずり節を入れ、火を弱くして 10 分間加熱する。火を止めて 10 分後、けずり節のだし袋を取り出す。

<煮干し>

- ① 煮干しをだし袋に入れる。
- ② 釜に分量の水とだし袋に入れた煮干しを入れ、30 分間以上浸漬後に加熱を開始する。沸騰後、火を弱くして 15 分間加熱する。
- ③ 火を止め煮干しのだし袋を取り出す。

4 揚げ物・焼き物・蒸し物

(1) 揚げ物

- ① フライヤーの準備をする。
- ② フライヤーの油温が、設定した温度になったことを確認する。
- ③ 調理開始時刻を記録する。食材を投入するときは、異物を確認しながら投入する。
- ④ 調理開始後 10 分おきに、食品の中心温度を 3 点以上測定し、記録する（85℃～90℃で 90 秒以上加熱）（様式 6—②）
- ⑤ 規定の温度以下のときは、再加熱し、中心温度計の消毒を行った後、再度中心温度を確認する。
- ⑥ 出来上がり食品は切って内部の状態を確認し、試食を行って食感のチェックをする。
- ⑦ フライヤー内の油量に注意し、常に十分な量の油が確保できるようにする。
- ⑧ 配食はトンゴや杓を使用し素手では行わない。配食後、配食数と異物の有無を再度確

認する。

- ⑨ 出来上がりの料理を、50g 以上保存食として採取する。(製造日ごと、規格ごと、揚げ始め、揚げ終わり、または1釜終了ごと) 採取は配食後の状態で行う。
- ⑩ 製造日ごと、加熱 10 分ごとに配食先を記録する。
- ⑪ 配食担当者は、配食をする学校が変わるたびに、使い捨て手袋の欠損がないか確認をする。
- ⑫ 調理終了時刻を記録する。
- ⑬ 作業終了後、揚げ油を処理し、フライヤーを洗浄する。
- ⑭ フライヤーへの油の出し入れ、廃棄は手順を確認しながら確実に行う。

(2) 焼き物・蒸し物

- ① オーブンの準備をする。
- ② 天板・蒸しトレーに食材を並べるときは、異物の付着等がないか注意して作業を行う。
オーブンシートを使用する際は温度設定に注意する。
- ③ オーブンが設定した温度になったことを確認する。
- ④ 調理開始時刻を記録する。
- ⑤ 出来上がりごとに、食品の中心温度を3点以上測定し、記録する。(85℃～90℃で90秒以上加熱) 身の厚い部分や、焼き色の薄いところを選んで測定するようにする。(様式6-③または、6-③ア)
- ⑥ 90℃以下のときは、再加熱し、中心温度計の消毒を行った後、再度中心温度を確認する。
- ⑦ 出来上がり食品は切って内部の状態を確認し、試食を行って食感のチェックをする。
- ⑧ 鉄板に食材を並べカートにのせる人、カートを出し入れする人、配食する人は区別する。
- ⑨ 配食はフライ返しを使用し素手では行わない。配食後、配食数と異物の有無を再度確認する。
- ⑩ 出来上がりの料理を、50g 以上保存食として採取する。(製造日ごと、規格ごと、焼き始め、焼き終わり) 採取は、配食後の状態で行う。
- ⑪ 各オーブンを作動するごとに、配食先を記録する。
- ⑫ 調理終了時刻を記録する。
- ⑬ 作業終了後、鉄板を食缶洗浄機で洗い、消毒保管庫で消毒する。

5 和え物

- (1) 作業が替わるごとに手指を洗浄・消毒し、加熱済み食品を取り扱う場合は、使い捨て手袋を使用する。
- (2) 和え物釜は、加熱消毒をして冷却しておく。
- (3) 秤・作業台、真空冷却機内部と持ち手・扉等はアルコール消毒をしておく。
- (4) 食材は1釜分蒸して、温度確認(85℃～90℃で90秒以上加熱)し、中心温度と調理時刻を記録する。(様式6-④)
- (5) 蒸し上がった食材のカートを取り出し、真空冷却機で10℃付近まで中心温度を下げる。
冷却開始温度・冷却後の温度を確認し、記録する。

- (6) ゆでる食材は、できるだけ多量の湯で適量の材料（1 釜 40 kg 程度まで）を投入した後、
攪拌して温度ムラができないようにする。1 釜分ゆでて、温度確認（85℃～90℃で 90 秒
以上加熱）し、中心温度と調理時刻を記録する。
- (7) ゆで上がった食材は、専用の手袋をして、ザルで専用の容器に取り出し、蒸した野菜と
同様に冷却する。
- (8) 冷却した食材を和え物釜に入れ、調味料で和える。調味後、味を確認してから、温度を
確認し記録する。
- (9) 秤で計量し、1 人分の重量を算出する。
- (10) 計量しながら配食し、蓋・保冷剤をセットする。配食時は、食材の状態や異物に注意
しながら行う。
- (11) 出来上がりの料理を、釜ごとに 50g 以上保存食として採取する。採取は配食後の状態
で行う。
- (12) ハム・ちりめん等はオーブンで全量を一度に加熱し、加熱済みの 1 釜めの野菜類と共
に真空冷却機で冷却してから、釜ごとに分け蓋つきの容器に入れ、和え物室内の冷蔵庫
で保冷しておく。

6 炊飯

(1) 米の在庫管理

- ① 納入された米は、検収時に納入月日を米袋に記入しておく。
- ② 米の受け払い表により、精米日が古いものから順に納米庫に投入していく。
- ③ ビタミン強化米が入っていない米は、投入量の指示に従い、米 10 kg 当り 30g の強化
米を、米と同時に投入する。

(2) ごはん

- ① 翌日炊飯分の米を、納米庫に投入する。
- ② 当日、ほぐし機内部をアルコール消毒する。ほぐし機・計量機の部品は器具消毒保管
庫から出し、使い捨て手袋を着用して組み立てる。
- ③ 炊飯ラインの操作は、マニュアルに記載された順序に従って正確に行う。
- ④ 炊飯釜に浸漬した米と水を入れ、よく攪拌し異物や虫の混入がないか確認後、炊飯ラ
インに投入する。
- ⑤ 配食量の調整を行う際には、使い捨て手袋を着用する。出来上がりの温度を確認・記
録する。ごはんの出来上がり温度の目安は 90℃以上とする。（様式 6－⑤）
- ⑥ 出来上がりの料理を、50g 以上保存食として採取する。採取は配食後の状態で行う。
- ⑦ 炊飯した釜数と配食した延べ人員にずれがないか、常に注意する。

(3) 麦ごはん

- ① 強化麦は、害虫が発生しやすいので、納品後は米庫で保管をする。
- ② 強化麦は、1 釜分を計量してボールで洗い、虫や異物がないことを確認した後、釜に
加える。
- ③ 水加減を調整する。ごはんと同様に炊飯をする。

(4) 炊き込みごはん

- ① 調理室の釜で具を炊いて、出来上がりを釜数に分ける。具を炊いた汁がたくさん出た

場合には、具と汁を別々に計量し、水の分量を調整する。

- ② 炊飯室で炊飯釜の米と水に、①の具と汁を加え、味を確認してから炊飯する。

(5) すし・ピラフ等

- ① すしは、調理室の釜で炊いた具と合わせ酢を釜数に分け、炊き上がったごはんに加えて攪拌・配食をする。
- ② ピラフ等は、炊飯時に調味料を加え、米・水と混ぜ合わせて炊飯する。具は、調理室の釜で炊き、釜数に分け、炊き上がったごはんに加えて攪拌・配食をする。
- ③ すし・ピラフとも、炊飯後に具を加えるので、二次汚染には特に注意する。

(6) 作業終了後

- ① 炊飯釜は、全ての配食が終了し食缶をコンテナプールへ運んだ後、食缶洗浄機にかける。
- ② ほぐし機は羽根を取り外し洗う。羽根等は、炊飯室のシンクで洗い、食缶洗浄機にかけ、消毒保管庫で保管する。
- ③ 浸漬槽を洗浄するときは、オートライマー等水をかけてはいけない部分にビニールをかけて行う。
- ④ 蒸らしライン後のローラーはアルコールで拭く。汚れがひどいときは洗剤で洗う。

7 果物等

- (1) 使い捨て手袋を使用して、特に鮮度や果肉の状態、匂い、異物の有無等に注意して作業する。配食後、配食数と異物の有無を再度確認する。
- (2) 調理台はアルコール消毒をする。包丁、まな板等の器具は、使用直前に保管庫から出す。
- (3) 配缶後、必要に応じて保冷剤をセットする。
- (4) 出来上がりの料理を、**50g**以上保存食として採取する。採取は配食後の状態で行う。
- (5) 果物等をカット、数読み配食したときは、作業時刻・担当者等を記録しておく。(様式6—⑦)

8 調理を要しない食品等

- (1) 袋入りの果物やデザート、一食用食品（ジャム・チーズ・ふりかけ等）は、第4検収口から納入される。冷果仕分け室で配食し、配食後、配食数と異物の有無を再度確認する。必要に応じて保冷剤をセットする。
- (2) 検収日時・数読みした日時・担当者等を記録しておく。(様式6—⑦)

9 アレルギー対応除去食

- (1) アレルギー対応除去食を調理する日は、すべての調理・配送従事者が実施の有無・除去する食品について十分に理解しておく。
- (2) 調理作業指示書に従って、アレルギー原因物質の混入が無いよう注意して調理を行う。
- (3) アレルギー対応除去食専用の器具を使用し、アレルギー調理室で調理を行う。
- (4) 出来上がりの温度を確認・記録する。(様式6—⑥)
- (5) 出来上がりの料理を、**50g**以上保存食として採取する。採取は配食後の状態で行う。
- (6) 除去食用食器に配食し、対象者の名札をつけ、各校ごとの配送用ボックスに入れて配送

する。

(7) 配送担当者は、学校で受け取り担当者の確認を受け記録する。(様式 10-②)

10 調理作業終了後

- (1) 使用した容器、器具は移動シンクに入れて、下処理・調理各洗浄室で洗い、所定の器具消毒保管庫で保管する。
- (2) カート、移動台等も各洗浄室で洗って、水気をとる。
- (3) 釜の洗浄は全ての食品が、調理場内から搬出された後に行う。
- (4) 床は残渣等を取り除いた後、水気をワイパーで取り除く。週に一度、洗剤で洗い、水気を拭き取り、乾燥させる。
- (5) 消毒液・ペーパータオル・使い捨て手袋等の補充を行う。
- (6) 保存食の廃棄・確認を行う。

11 検食

- (1) 給食による事故を未然に防ぐため、配食前に給食を食し、(4)の検食のポイントをふまえて、異常のないことを確認する。
- (2) 検食者は原則として、給食センター所長とする。
- (3) 検食時刻、点検事項、結果、処置等は検食簿(様式 15)に記録する。
- (4) 検食のポイント
 - ① 食べ物の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
 - ② 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
 - ③ 食品の異味・異臭その他の異常がないか。
 - ④ 一食分として、それぞれの食品の量が適当か。
 - ⑤ 味付けや、香り、色彩、形態などが適切になされているか。
 - ⑥ 児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。

VIII 配送時の衛生管理

調理後、短時間で提供することは、食中毒を防止するための大切なポイントである。配送は衛生的かつ迅速に行う。

1 食缶をコンテナに積み込む

- (1) 配送担当者は服装を整え、手指の洗浄・消毒後食缶をコンテナへ積み込む。
- (2) 内容物がこぼれないよう、丁寧に取り扱う。
- (3) 食缶を確認しながら、配送の学校順に積み込みを行う。
- (4) 一食用の食品や使い捨てスプーン等の有無を一覧表で確認し、積み込みを行う。

2 コンテナを配送車へ積み込む

- (1) 車両の点検をする。
 - ① 異常箇所がないか。
 - ② 荷室は汚れ・ごみ等がなく、清潔に保たれているか。
 - ③ 荷室に不要物を置いていないか。
- (2) 配送担当者は、清潔かつ作業に適した服装を身につける。
- (3) 配送時と積み込み時の服装を区別する。配送前室・コンテナプールに入る前に、白衣・帽子に着替え、履物を替える。
- (4) 食器のコンテナを積み込む前に、コンテナプール内の食缶コンテナの内部を、毎日アルコールで消毒する。
- (5) 配送車にコンテナを積み込む時は、エアカーテンを作動させる。

3 配送中

- (1) 毎日、配送・回収計画の確認を行い、確実に配送・回収を行う。
- (2) 配送時刻を、正確に記録する。(配送記録表：様式 10)
- (3) 配送は定められた経路で行う。
- (4) 学校敷地内では事故のないよう、特に注意する。
- (5) 配送中に事故・故障等があった場合には、市へ連絡し指示を受ける。
- (6) 配送中の運転は、内容物がこぼれないよう細心の注意をもって行う。

4 回収後

配送車の内外を清掃する。特に、荷室の床面は毎日水洗いし、ワイパーで拭き取り、乾燥させておく。

IX 洗浄

1 残菜の計量

洗浄前に学校・クラスごと、献立ごとに残菜を計量し、記録する。(様式 16)

2 洗浄作業

(1) 食缶

- ① コンテナから食缶を取り出し、クラスごと・献立ごとに計量用の容器に移して残菜を計量し、食缶本体と蓋を分けて、食缶洗浄機で洗浄する。また、飯缶については、下洗いをした後、食缶洗浄機で洗浄する。
- ② 洗浄終了後の食缶は、消毒保管専用カートに乗せかえ、それぞれの消毒保管庫に入れる。

(2) 食器・トレー

- ① コンテナから取り出し、作業台にのせて食器浸漬槽まで運ぶ。
- ② かごと食器浸漬槽に入れる。
- ③ 食器浸漬槽より、かごを引き出し、食器を大きさ別に重ねて洗浄機にセットする。カウント数を打ち込む。食器かごも洗浄機に流す。
- ④ 食器を食器かごに入れて、洗浄したコンテナに入れ、コンテナプールに送り、消毒する。
- ⑤ 食器具類は、十分洗浄されているか確認のため、必要に応じて目視により点検する。
- ⑥ 嘔吐物で汚染された食器が返却された時は、別に次亜塩素酸液で消毒をしてから、作業の最後に洗浄・消毒をする。

(3) 箸・スプーン・おたま・しゃもじ等

- ① 箸は箸かごのまま、スプーン・フォークはスプーン通しに通したまま、食器洗浄機で洗浄する。はし・スプーン・フォークは、数の確認を定期的に行うこと。
- ② おたま類は、水槽で下洗い後、かごに入れて食缶洗浄機にかける。
- ③ 洗浄された箸かご・スプーン通し・おたま類は、洗浄された食器かごと共に消毒する。

(4) 保冷剤

- ① 食缶の蓋から保冷剤を取り外し、1 個ずつ食缶洗浄機で洗浄後、保冷材用急速冷凍庫に入れる。

(5) コンテナ

- ① 食器・食缶類が全て降ろされているか確認した後、コンテナの扉を固定金具で固定し、コンテナ洗浄機で洗浄する。
- ② 洗浄後の食器用コンテナは、食器・トレー等を入れ、コンテナプールの所定の位置に移動し、消毒する。
- ③ 洗浄後の食缶用コンテナは、水気をよく取り除き、コンテナプールの所定の位置に移動させる。

(6) その他

- ① 洗浄作業前に洗浄機の洗剤の残量確認をする。
- ② 各洗浄機の付属のタンクが満水になったのを確認後、温調スイッチを入れる。

③ 消毒保管庫が規定の温度に達しているか確認し、温度・時刻を記録する。（様式 17）

3 洗浄後

- (1) シンク・移動台は洗浄し、ワイパーで水を切る。
- (2) 床は水を流し、ワイパーで水を切る。
- (3) 排水溝に残菜が残っていないか、確認する。

4 残菜等

- (1) 返ってきた残菜は、非汚染区域に持ち込まない。
- (2) 残菜やその他のごみは規定の袋に入れて L 型運搬車に積み、残菜庫に運び、ゴミポリペールに入れ、蓋をきちんと閉め保管する。

X 作業終了後

- 1 調理衣（白衣）・帽子・エプロンは区域ごとに区別して、2階洗濯室で毎日洗濯し、消毒準備室の消毒保管庫で乾燥させる。
- 2 靴は、汚れたときはそのつど2階靴洗い場で洗って、乾燥させる。
- 3 調理作業記録・日常点検表等をまとめて市へ提出する。
- 4 翌日の調理作業についての打合せを行う。

XI 衛生管理マニュアル別表

No.	内 容
1	服装、作業別容器の色別一覧表
2	施設・設備の清掃
3	学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準
4	機械・器具の洗浄・消毒
5	食材の検収・保管一覧表
6-1	保存食（原材料）の取り方
6-2	調味料・乾物等の保存食について
7	主な食品の検収要項
8	食材の下処理
9	調理作業工程表・タイムスケジュール・作業動線図の作成上の留意点

衛生管理マニュアル様式集

No.	内 容
1-①	調理業務指示書
1-②	アレルギー除去食用指示書
2-①	調理作業工程表
2-②	タイムスケジュール
3	作業動線図
4	長期休業後の健康点検表
5	検便提出記録簿
6	調理作業記録表 ① 釜調理 ② 揚げ物 ③ 焼き物・蒸し物（アレルギー除去食がある場合は③ア） ④ 和え物 ⑤ 炊飯 ⑥ アレルギー除去食 ⑦ 果物等
7	学校給食日常点検表
8-①	衛生管理自主点検
8-②	外来者健康状態点検表
9	検収表
10-①	配送記録表
10-②	アレルギー除去食受け渡し記録
11	室内温度・湿度記録表
12-①	冷蔵庫・冷凍庫の検温記録表（汚染区域）
12-②	冷蔵庫・冷凍庫の検温記録表（非汚染区域）
13	野菜下処理室シンク使用状況表

14-①	スライサー点検表
14-②	スライサー点検表 ネジ用
15	検食簿
16	残菜記録表
17-①	消毒保管庫の作動記録表
17-②	食器消毒の作業記録表
29-①	ねずみ及び衛生害虫（はえ・ごきぶり）点検記録表（汚染区域）
29-②	ねずみ及び衛生害虫（はえ・ごきぶり）点検記録表（非汚染区域）

(別表1) 服装・作業別容器の色別一覧表

区分	作業内容		帽子	調理衣	靴	エプロン	ざる 入れ替え 容器	包丁	まな板	
汚染	プラットホーム		白	緑(長袖) 白(半そで)	外用サンダル					
	検収	野菜・果物等	白		緑	青	青 折り畳み ボックス	青	青	
		肉魚	白		緑	黄	パン箱			
		検収口4	白		白	ピンク 使い捨て	丸ピンク			
	野菜下処理		白		緑	青	緑ざる	青	青	
	豆腐		白		緑	青	パン箱	黄	黄	
	前処理		白		緑	青	緑ざる	青	青	
	肉魚卵下処理		白		緑	黄	パン箱			
	肉魚卵並べ		白		白	赤 使い捨て				
	調味料		白		緑	青		青	青	
	非汚染	調理 (下段は、厚揚げ、 練り製品)		白	白	白	ソフト グリーン	パン箱	緑 黄	緑 黄
		配食・数読み・加熱 済み 調理・炊飯		白	白	白	ベージュ	加熱済み パン箱		
配食・数読み・加熱 済み 揚げ焼き		白	白	白	オレンジ	加熱済み パン箱				
和えもの(ゆで上げ 以降)・果物・デザート		白	白	白	ピンク	ピンク	ピンク	ピンク		
アレルギー調理室		白	白	白	黒	アレル ギー室用	アレル ギー室用	アレル ギー室用		
汚染	午後洗浄 (洗浄室 流す)		白	白	ピンク	使い捨て				
非汚染	午後洗浄 (コンテナプール受 け)		白	白	白	使い捨て				
汚染	残菜		白	白	長靴	使い捨て				
	配送・回収		夏 青 冬 茶	青	青					

※調理衣(白衣)と配送用作業衣は、はっきり識別できるものにする。

(別表2) 施設・設備の清掃

※清掃に使用する道具は、作業区分ごとに専用とし、汚染区域用・非汚染区域用を共用することがないようにする。

種 類	清掃回数	内 容
天井	年 1 回	換気・除湿につとめ、黒カビの発生に注意する。
壁	週 1 回	腰板の部分を除菌剤で洗う。
床	毎日	作業終了後、清掃する。作業中は極力ぬらさない。 ゴミは掃き取り、むやみに排水溝に入れない。汚れている箇所は除菌剤で洗う。調理機器の下や、壁との境界面に注意する。
	週 1 回	床全体を除菌剤で洗浄し、ワイパーで水を切り乾燥させる。
換気扇・窓	学期 1 回	洗剤で洗って、水気を拭き取る。
フィルター	毎月 1 回	洗剤で洗って、水気を拭き取る。
排水溝・升	毎日	作業終了後、清掃する。
食品庫	毎日	常に整理整頓に心がける。先入れ先出しとする。 午前の作業終了後、ゴミを掃き取り、アルコール消毒する。
	週 1 回	床全体を除菌剤で洗浄し、ワイパーで水を切り乾燥させる。
米倉庫	米投入後	床の清掃をする。害虫・ねずみに注意する。
冷蔵室	毎日	取っ手は始業時アルコール消毒する。作業終了後、扉はアルコール消毒する。移動カートは使用后、洗剤で洗ってすすぐ。
	週 1 回	床は除菌剤で洗浄し、水気を切る。内壁は、洗浄し水気を切る。
冷凍室	毎日	汚れた場合はその都度、清掃する。取っ手は始業時、アルコール消毒する。作業終了後、アルコール消毒する。
	学期 1 回	内部を洗浄し、水を切りよく乾燥させる。
冷蔵庫 パススルー 冷蔵庫	毎日	使用した日は、棚をはずしてアルコール消毒する。汚れが付着している時は、水洗いをする。 取っ手と棚は始業時アルコール消毒する。作業終了後、アルコール消毒する。
器具消毒 保管庫	毎日	取っ手は始業時、アルコール消毒する。 内部は学期ごとに洗浄する。
水道の蛇口	週 1 回	全体を洗浄し、水分を切る。
手洗い場所	毎日	洗面台・床を清掃する。ペーパータオル・消毒液が十分にあることを確認する。
	週 1 回	除菌剤で洗浄する。
倉庫	学期 1 回	整理整頓をしておく。段ボールは持ち込まない。 不要なものは長期間置かないようにする。

便所	毎日	作業終了後、清掃する。ペーパータオル・消毒液が十分にあることを確認する。清掃後、薄めた次亜塩素酸液で消毒をする。
研修室	毎日	作業終了後、清掃する。
休憩室	毎日	作業終了後、清掃する。
玄関ホール	週 1 回	作業終了後、清掃する。
廊下	週 2 回	作業終了後、清掃する。
残菜庫	毎日	ゴミ回収後、清掃する。
廊下・階段の 手すり ドアの取っ手	毎日	薄めた次亜塩素酸液で消毒をする。
空き缶・ 空き瓶庫	毎日	殺虫剤プレートを設置し、ハエ・ごきぶりの発生を予防する。 使用後、清掃する。
車庫	毎日	作業終了後、清掃する。
外回り	週 1 回	作業終了後、清掃する。 汚れたときは、必要に応じて清掃する。

(別表3) 学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準

食 品 名		保存温度	冷凍庫・冷蔵庫に保存
米・パン		室温 (米はできるだけ低温で保管)	
麦		－15℃以下	○
小麦粉及びその製品		室温	
芋及びその製品		室温	
砂糖類		室温	
牛乳		10℃以下	○
固形油脂		10℃以下	○
種実類		15℃以下	○
豆腐		冷蔵	○
魚介類	鮮魚介	5℃以下	○
	冷凍魚肉練り製品	－15℃以下	○
食肉類	食肉	10℃以下	○
	食肉製品	10℃以下	○
	冷凍肉・冷凍食肉製品	－15℃以下	○
殻つき卵		10℃以下	○
乳製品	バター	10℃以下	○
	チーズ	15℃以下	○
	クリーム	10℃以下	○
生鮮果実・野菜類		10℃前後	○
冷凍食品		－15℃以下	○

(別表 4) 機械・器具の洗浄・消毒

機械・器具名		洗浄方法	消毒方法
検収・下処理・前処理室	作業台	洗剤で洗いよくすすぐ。 水切りワイパーで水切りした後、キッチンペーパーで完全に拭き取る。	
	移動台	使用後、器具カート洗浄室 1 で洗剤で洗いよくすすぐ。 水切りワイパーで水切りした後、キッチンペーパーで完全に拭き取る。 肉魚・卵用は最後に洗う。	
	スタッキングカート	使用後、洗剤で洗いよくすすぐ。 肉魚・卵用は最後に洗う。	
	移動シンク	使用後、器具カート洗浄室 1 で洗剤で洗いよくすすぐ。 排水口のあたりに水がたまらないように注意する。 魚解凍用は最後に洗う。	
	野菜下処理シンク	使用後、洗剤で洗いよくすすぐ。 排水口のゴミ受けに残渣が残らないように注意する。 排水口のあたりに水がたまらないように注意する。 ローラーも洗剤で洗いよくすすぐ。	
	洗浄用シンク	器具洗浄後、洗剤で洗いよくすすぐ。排水口のゴミ受けに残渣が残らないように注意する。 排水口のあたりに水がたまらないように注意する。	
	肉魚用シンク	使用後、洗剤で洗いよくすすぐ。	
	ピーラー	使用後、洗剤で洗いよくすすぐ。	
	割卵機	作業終了後、洗剤で丁寧に洗いすすぐ。 乾燥した後、カッター・ばね・その他作動するところに注油する。	使用後、必要に応じて次亜塩素酸液で消毒をする。使用前、本体と保管庫に入っていない部品をアルコール消毒する。小物類（熱に弱いものは除く）は消毒保管庫で保管する。

検収・下処理・前処理室	野菜用折り畳みボックス	器具カート洗浄室 1 で洗剤で洗いよくすすぐ。水気をよく切り、乾燥させる。	
	ザル（青・クリーム）	器具カート洗浄室 1 で洗剤で洗いよくすすぐ。	検収室 1 の消毒保管庫で消毒する。
	肉魚用パン箱	肉魚下処理室の洗浄シンクで洗剤で洗いよくすすぐ。	検収室 2 の消毒保管庫で消毒する。
	卵用パン箱	卵下処理室の洗浄シンクで洗剤で洗いよくすすぐ。	検収室 2 の消毒保管庫で消毒する。
	卵用バケツ	卵下処理室の洗浄シンクで洗剤で洗いよくすすぐ。	卵処理室の消毒保管庫で消毒する。
	卵用泡立て器	卵下処理室の洗浄シンクで洗剤で洗いよくすすぐ。	卵処理室の消毒保管庫で消毒する。
	まな板・包丁	野菜用は器具カート洗浄室 1 で、肉魚・調味料用はそれぞれの部屋の洗浄シンクで洗剤で洗いよくすすぐ。	それぞれの消毒保管庫で消毒する。 まな板は金曜に塩素消毒し、水ですすぎ消毒保管庫に入れる。
	ホース	使用後、洗剤で洗ってよくすすぎ、パイプハンガーにつるし保管する。 中に水がたまらないようにする。 部屋ごとの専用のホースを使用する。使用する際に取り付け、使用後は取り外し、つけたままにしない。	週 1 回、塩素消毒（200ppm の塩素溶液に 5 分間つける）し、水ですすぎ。
	水切りワイパー	使用後、洗剤で洗ってよくすすぎ、清掃用具入れで保管する。	
	たわし・スポンジ	使用後、洗剤で洗ってよくすすぎ、水気をよくしぼる。 使用時は洗剤と一緒にかごに入れて運び、床に直接置かない。 部屋ごとに専用のたわしを使う。	かごに入れて、器具カート洗浄室 1 の乾燥庫に入れる。 週 1 回、塩素消毒する。
	爪ブラシ	使用後よく水を切り、所定の位置にかけて使用する。 非汚染・汚染区域で区別する。	使用後は、塩素消毒（200ppm の塩素溶液に 5 分間つける）し、水ですすぎ水気をよく切る。
	エプロン	使用後、作業区域別に 2 階洗濯室で洗う。	1 階準備室の保管庫で乾燥させる。
	くつ	使用後、2 階洗濯室で洗う。	1 階準備室の保管庫で乾燥させる。

炊飯・揚げ焼き物・調理・和え物・アレルギー・特別調理室	作業台	洗剤で洗いよくすすぐ。 水切りワイパーで水切りした後、キッチンペーパーで完全に拭き取る。	当日、アルコール消毒する。
	移動台	使用后、器具カート洗浄室2で洗剤で洗いよくすすぐ。 水切りワイパーで水切りした後、キッチンペーパーで完全に拭き取る。	当日、アルコール消毒する。
	移動シンク	使用后、器具カート洗浄室2で洗剤で洗いよくすすぐ。 排水口のあたりに水がたまらないように注意する。	当日、アルコール消毒する。
	スライサー	使用后、部品を取り外し、洗剤で洗いよくすすぐ。 部品の紛失がないかよく調べ、スライサーごとのトレーに入れて管理する。	部品は消毒保管庫で消毒し、当日組み立てる。
	さいの目切り機	使用后、部品を取り外し、洗剤で洗いよくすすぐ。	使用前日洗浄しておく。 部品は消毒保管庫で消毒し、当日組み立てる。
	ミキサー フードプロセッサー	使用后、部品を取り外し、洗剤で洗いよくすすぐ。とくに羽根の付け根部分に注意する。	部品は消毒保管庫で消毒し、当日組み立てる。
	蒸気釜	使用后、洗剤で洗いよくすすぐ。蓋も丁寧に洗う。 ハンドルの注油口に注油する。	当日、作業前に異物・汚れが無いことを確認してから使用する。エプロン・ハンドル部分はアルコール消毒をする。
	ガス釜	使用后、洗剤で洗いよくすすぐ。蓋も丁寧に洗う。(ガスコック部分、バーナーに水をかけない。)	当日、作業前に異物・汚れが無いことを確認してから使用する。
	揚げ物機	使用后、油を抜き、取り扱い説明書に従って洗浄する。(電気部品の部分に水をかけないように注意する。)	
特別調理室	スチームコンベクションオープン	使用后、取り扱い説明書に従って洗浄する。 ホテルパンは油分を取り除き、洗浄室の食缶洗浄機で流す。カートは洗浄室で洗浄する。	ホテルパンは揚げ焼き物室の消毒保管庫で消毒する。
	蒸し機	使用后、洗剤で洗いよくすすぐ。蓋も丁寧に洗う。残渣に注意する。 スチームパンは炊飯室の器具洗浄機で洗浄する。カートは器具洗浄室2で洗浄する。	ホテルパンは蒸し機の横の消毒保管庫で消毒する。

炊飯・揚げ焼き物・調理・和え物・アレルギー・特別調理室	真空冷却機	使用後、洗剤で洗いよくすすぐ。蓋やパッキン部分も丁寧に洗う。残渣に注意する。	当日アルコール消毒する。 天井・パッキンも消毒する。
	和え物釜	使用後、洗剤で洗いよくすすぐ。蓋も丁寧に洗う。	洗浄後、釜を熱しておく。 当日の朝、釜を加熱して消毒し、水冷して使用する。
	緑ザル	炊飯室の器具洗浄機で洗浄する。	野菜下処理室の消毒保管庫で消毒する。
	豆腐・練り製品用パン箱	炊飯室の器具洗浄機で洗浄する。	野菜下処理室の消毒保管庫で消毒する。
	調味料用バケツ・ボール	器具カート洗浄室2で、洗剤で洗いよくすすぐ。	調味料室の消毒保管庫で消毒する。
	しゃもじ・ひしゃく	器具カート洗浄室2で、洗剤で洗いよくすすぐ。	調理室の消毒保管庫で消毒する。
	まな板・包丁	調理室・果物用は器具カート洗浄室2で、アレルギー・特別調理室用はそれぞれの部屋の洗浄シンクで洗剤で洗いよくすすぐ。	それぞれの消毒保管庫で消毒する。 まな板は週1回塩素消毒し、水ですすぎ消毒保管庫に入れる。
	ホース	使用後、洗剤で洗ってよくすすぎ、パイプハンガーにつるし保管する。 中に水がたまらないようにする。 部屋ごとの専用のホースを使用する。使用する際に取り付け、使用後は取り外し、つけたままにしない。 水計量用は専用とする。	週1回塩素消毒(200ppmの塩素溶液に5分間つける)し、水ですすぎ。
水切りワイパー・特別調理室	水切りワイパー	使用後、洗剤で洗ってよくすすぎ、清掃用具入れで保管する。	
	たわし・スポンジ	使用後、洗剤で洗ってよくすすぎ、水気をよくしぼる。 使用時は部屋ごとのかごに入れて運び、床に直接置かない。 部屋ごとに専用のたわしを使う。	部屋ごとのかごに入れて、コンテナプールの乾燥庫でよく乾燥させる。 週1回塩素消毒(200ppmの次亜塩素液に5分間つける)する。

＊ 基本は、残渣を取り除き、洗剤で丁寧に洗って汚れを落とし、よくすすぐ。その後水気を取り、よく乾燥させる。

(別表 5) 食材の検収・保管一覧表

食品名	納入時間	検収内容			検収受け台	入れ替え容器	検収・下処理室移動台	保管場所	取り出し経路	留意点
		品温	品質保持 期限製造 日時	カット 日時						
魚	8:00	○	○	○	肉魚卵用荷受け台	黄色の名札がついたパン箱	肉魚卵用移動台	魚肉冷蔵室、魚肉冷凍室	肉魚パススルー冷蔵庫	黄色エプロンの上に使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
肉	8:00	○	○	○	肉魚卵用荷受け台	黄色の名札がついたパン箱	肉魚卵用移動台	魚肉冷蔵室、魚肉冷凍室	肉魚パススルー冷蔵庫	黄色エプロンの上に使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
肉加工品	8:00	○	○	○	肉魚卵用荷受け台	黄色の名札がついたパン箱	肉魚卵用移動台	魚肉冷蔵室、魚肉冷凍室	肉魚パススルー冷蔵庫	黄色エプロンの上に使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
卵	前日14:30	○	○		肉魚卵用荷受け台	卵用パン箱	肉魚卵用移動台	魚肉冷蔵室	卵パススルー冷蔵庫	黄色エプロンの上に使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
豆腐	8:30	○	○		豆腐シンク	豆腐シンク	豆腐シンク	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	1レーンを除菌してから流す
揚げ製品	8:30	○	○		荷受け台	黄色の角ザル	移動台	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	異物に注意して包丁を入れる
こんにゃく	8:00	○	○		荷受け台	黄色の角ザル	豆腐シンクに黄色の角ザルを入れる			
練り製品	8:30	○	○		荷受け台	練製品用パン箱	移動台	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
冷凍うどん	前日 13:30～14:00	○	○		荷受け台	45Lポリ袋	冷凍用移動台	野菜冷凍室	野菜下処理室パススルー冷蔵庫	
デザート・カット果物	9:00	○	○		荷受け台	ピンク丸ザル	冷果物用移動台	冷果物冷蔵室	冷果物仕分室	使い捨てエプロン・使い捨て手袋使用
冷凍食品	前日 13:30～14:00	○	○		荷受け台	45Lポリ袋	移動台	肉魚冷凍室、野菜冷凍室	肉魚パススルー冷蔵庫 野菜下処理室パススルー冷蔵庫	(野菜) 洗浄後ローラーから調理室へ
カット野菜	7:45	○	○	○	荷受け台	クリーム色の角ザル	移動台		野菜下処理室	
野菜（もやし以外）	前日 15:00～16:00 前日が休日の場合 7:00～8:00				荷受け台	青色折りたたみ容器	移動台	野菜冷蔵室	野菜下処理室	根菜類は前処理室経由
もやし	8:30				荷受け台	45Lポリ袋	移動台		野菜下処理室	大腸菌が多いので取り扱い注意、 レーン使用後他の野菜を洗う場合は 除菌する
果物	8:00				荷受け台	青色の角ザル	移動台		野菜下処理室	3レーン:除菌後、洗浄 2レーン:次亜塩素で消毒
調味料	前日、金曜日 13:30～14:45		○		荷受け台		移動台	食品庫	計量室	
乾物等	前日 13:30～14:30		○		荷受け台		移動台	食品庫	計量室・野菜下処理室	
米粒麦	前月末		○		荷受け台		移動台	冷凍室	洗米室	
米	指定日の9:30		○		荷受け台		移動台	米倉庫	米倉庫	
調理用牛乳	8:15	○	○		荷受け台	青色折りたたみ容器	移動台	食品庫冷蔵庫	調味料室パススルー冷蔵庫	調味料室でバケツに移し替える

(別表 6－1) 保存食（原材料）の取り方

保存食の意味

保存食は、納品時の状態を証明する唯一のものである。食中毒が発生したときに、調理場の調理に問題があるか、原材料の状態が悪いかを区別するために採取する。

採取の基本

保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品ごとに **50g** 程度（食中毒の発生が疑われる際の食品検査に必要な量）を食品ごとにビニール袋に入れ密封し、**－20℃**以下の専用冷凍庫で **2 週間以上**保存する。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。一食用の食品は、一単位量を採取する。廃棄時には廃棄した日時を記録する。

取り方の注意

- 1 ビニール袋に食品に触らないように入れる。手で触らないと入れられないときは、使い捨て手袋を使用する。
- 2 包丁で切って入れるときは、包丁をアルコールで消毒してから使う。
- 3 原材料の採取は、納品後直ちに洗浄・殺菌せず購入した状態で行う。
- 4 製造日・ロットが異なるときは、製造日・ロットごとに採取する。
- 5 野菜類で生産地が異なるときは、生産地ごとに採取する。
- 6 葉ものの野菜を採取するときは、一番外の廃棄部分以外の内側から採取する。
- 7 肉など同じ食品を **2 業者以上**が納品するときは、袋に納品業者名を記入する。
- 8 卵は割卵後調理直前に混合したものから **50g** 程度を採取する。
- 9 牛乳は納品者ごと、種類ごと、調理用と飲用とは別に、名前の書いた袋に採取する。紙パックの飲用牛乳はそのまま保存する。
- 10 冷凍ほうれん草など、ひとかたまりで冷凍されているものは、当日解凍してから採取する。
- 11 魚の切り身等、同じ食品で規格が異なるときは、規格ごとに採取する。袋に **g** 数を書く。
- 12 冷凍中の乾燥を防ぐため、袋の空気を抜きチャックは完全に閉じておく。
- 13 煮干しは、焼いて食べるものは採取する。だし用のものは採取しない。
- 14 保存食用冷凍庫に入れるまとめ用の袋に書いてある月日は、給食に使用する日である。原材料が納入される日と異なる場合があるので、材料を使用する日を確認して入れる。
- 15 調味料、乾物、だし用煮干し、油、穀類は保存食を採取しない。ただし、乾物等については、加熱工程のないものは採取する。調味料以外の缶詰めは採取する。（別表 6－2）

(別表6－2) 調味料・乾物等の保存食について

保存食をとるもの ① 加熱工程のないもの アーモンド・いりごま・すりごま・ねりごま・わかめごはんの素・ゆかりごはんの素・菜めしの素・和三盆糖・きなこ・ココア・はじき大豆・まぐろ油漬け・食べるお茶 ② 加熱工程のあるもの 焼きのり・和え物用花かつお・はじき大豆 ③ 材料の缶詰め 果物缶・ダイストマト缶
保存食をとらないもの ① 調味料 ローリエ・カレー粉・こしょう・一味・七味・粉からし・チリパウダー・香辛料・カレールウ・ハヤシルウ・シャンタン・みそ・水あめ・オイスターソース・トウバンジャン・はちみつ・しょうゆ・酢・清酒・みりん・ワイン・ウスターソース・とんかつソース・ポン酢・ドレッシング (1Lボトル)・ガラスープ・トマトケチャップ・トマトピューレー・トマトペースト・チキンコンソメ・ビーフコンソメ・スープストック・中華スープストック・昆布だしの素・パウミー・スキムミルク・ポタージュ粉末・ベーキングパウダー・上白糖・三温糖・食塩 ② 乾物 (加熱後、温度確認の工程のあるもの) ひじき・カットわかめ・カット茎わかめ・だし昆布・サラダ昆布・かんぴょう・切干しだいこん・ゆば・干しいたけ・高野豆腐・だし用けずりぶし・ふ・きくらげ・海藻ミックス・お茶 (加熱する)・青のり (加熱する) ③ 油 サラダ油・ごま油・オリーブ油・天ぷら用油 ④ 穀類 米・米粒麦・強化米・押し麦・マカロニ・スパゲティ・その他パスタ類・そうめん・はるさめ・ビーフン・薄力粉・でんぷん・パン粉・米粉・てんぷら粉

＊ 保存食を採取する食品は、調理業務指示書に明記する。

(別表 7) 主な食品の検収要項

- | | | |
|---|--------|---|
| 1 | パン | <ul style="list-style-type: none">・ 異味、異臭はないか・ 虫、その他の異物混入はないか・ ビニール包装に異常はないか |
| 2 | 牛乳 | <ul style="list-style-type: none">・ 異味、異臭、異物混入はないか・ 品温は適切か・ 牛乳のもれはないか・ 容器は汚れていないか |
| 3 | 食肉 | <ul style="list-style-type: none">・ 鮮度はよいか・ 品温は適切か・ 異味、異臭、異物混入はないか・ 骨片の混入がないか・ ドリップはないか・ 容器は衛生的か |
| 4 | 魚 | <ul style="list-style-type: none">・ 鮮度はよいか・ 品温は適切か・ 身崩れ、身割れはないか・ 異味、異臭、異物混入はないか・ 容器は衛生的か |
| 5 | 魚肉練り製品 | <ul style="list-style-type: none">・ 鮮度はよいか・ 表面にネトはないか・ 品温は適切か・ 異味、異臭、異物混入はないか・ 容器は衛生的か |
| 6 | 豆腐 | <ul style="list-style-type: none">・ 鮮度はよいか・ 品温は適切か・ 異味、異臭、異物混入・変色はないか・ 豆腐の容器内の水は濁っていないか・ 容器は衛生的か |
| 7 | 油揚げ | <ul style="list-style-type: none">・ 鮮度はよいか・ 組織が柔らかく、油きれはよいか・ 油のしみこんでいるものはないか |

- ・ 異味、異臭、異物混入はないか
- ・ かび等が発生していないか
- ・ 粘着物はないか
- ・ 容器は衛生的か

- 8 こんにゃく
- ・ 形がよく、気孔はないか
 - ・ 周囲は変色していないか
 - ・ 異味、異臭、異物混入・変色はないか
 - ・ 包装が破れていないか

- 9 乾物類
- ・ よく乾燥しているか
 - ・ かび等が発生していないか
 - ・ 異臭、異物混入・変色はないか
 - ・ 包装が破れていないか

- 10 冷凍食品
- ・ 食品が十分に凍っている状態（－15℃以下）であるか
 - ・ 包装は破れたり、汚れたりしていないか
 - ・ 霜がたくさんついていたり、表面がつるつるしていたり、形が変形していたりしないか（再凍結の危険がある）
 - ・ 食品の破損はないか
 - ・ 品名、原材料、内容量、調理方法、保存温度、製造者名及び所在地、生産地、製造年月日、消費期限又は賞味期限の表示があるか
 - ・ フライ・天ぷら等の半調理品は、衣がはがれていないか

- 11 野菜、果物
- ・ 鮮度はよいか
 - ・ 病害痕、くされはないか
 - ・ 異臭、異物混入・変色はないか
 - ・ 虫や虫の卵はついていないか

(別表9) 調理作業工程表・タイムスケジュール・作業動線図の作成上の留意点

- ・ 調理を実施するに当たっては、特に二次汚染防止について常に意識して作業を行うことが大切である。
- ・ 業務責任者は、献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した「調理作業工程表」や「タイムスケジュール」、食材の調理室内の動きを示す「作業動線図」を作成して、作業従事者に指示する。
- ・ 作業従事者は、作業中どこで作業動線の交差が生じやすいかを調理作業前に確認し、二次汚染防止に努めなければならない。

1 調理作業工程表・タイムスケジュール

調理作業工程表・タイムスケジュールを作成することにより、「だれが」「いつ」「どこで」「どんな作業をするのか」を明確にし、調理作業を安全にスムーズに行うことができる。

- ① 調理の流れ、汚染作業区域と非汚染作業区域をわかりやすく示す。
- ② 調理作業工程表は料理別に、タイムスケジュールは作業区分別に整備する。
- ③ まず出来上がり時間を定め、そこから、調理作業所要時間を考慮しながら、調理開始に向かって逆にさかのぼるという方法で作成する。
- ④ 担当者ごとの役割分担が明確になるように作成する。
- ⑤ 人員の配置、時間配分等を考慮し、作業にかかる時間を把握した上で作成する。
- ⑥ 衛生管理点（手洗いや専用エプロンの着用、温度の計測・記録）や危害リスクについて記入する。
- ⑦ 実際の作業時間を記録し、変更が生じた場合には修正する。

2 作業動線図

作業動線図を作成することにより、「どこで作業動線の交差が生じるか」が明確となり、二次汚染の防止ができる。

- ① 作業進行の指標となるよう、食品及び料理ごとにわかりやすく示す。以下のア～キについて明確に示す。
 - ア 食品の搬入口
 - イ 食品の保管区分
 - ウ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
 - エ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所
 - オ 調理後食品の保管場所
 - カ 献立名及び使用されている食品名
 - キ 食品名と動線の凡例
- ② 実際の作業に沿って、変更が生じた場合には修正をする。

(別表8) 食材の下処理

野菜＜第1検収口＞

食品名	検収室	前処理室	野菜下処理室
たまねぎ じゃがいも	じゃがいもは受け取り時に、芽が出ているものは受け取らない。 入れ替え容器からピーラーへ入れる。	クリームザルでピーラーの受け用運搬車で受けて移動、移動シンクで洗浄後、移動台の上で芽・へた等を取り除き、スタッキングカートで野菜下処理室へ芽は確実に取り除く	レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
にんじん	へたと先を切り落とし、移動シンクで下洗いをし、クリームザルで下処理室へ		移動台の上で皮をむき、1レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
ごぼう	両端を切り落とし30cm程度に切り、入れ替え容器からピーラーへ	移動シンクで洗浄後、移動台の上で残った皮を除き、クリームザルで下処理室へ	1レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
しょうが	入れ替え容器からピーラーへ	クリームザルでピーラーの受け用運搬車で受けて移動、移動シンクで洗浄後、移動台の上で残った皮を除き、クリームザルで下処理室へ	1レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
にんにく	上下を切りボールに入れ、前処理室へ	ぬるま湯に漬ける 皮をむいてクリームザルで下処理室へ	1レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
大根	へたと先を切り、クリームザルで前処理室へ	移動シンクで洗浄後、移動台の上で皮むき器で皮をむき、クリームザルでスタッキングカートにのせて野菜下処理室へ	1レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
かぶ	へたと先を切り、入れ替え容器からピーラーへ	くぼみの部分を取り除き、クリームザルでスタッキングカートにのせて野菜下処理室へ	1レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ 大きいものは2つか4つ割りにする
キャベツ	外葉を取り除き、4つに切り、しんを取りクリームザルで野菜下処理室へ		葉をバラバラにして、3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
小松菜 ほうれん草	束ねている針金を取り、根の部分の部分を切り落とし、傷んだ葉を取り除き、クリームザルで野菜下処理室へ 傷んだ葉を取り除くときに、虫や異物がないか注意する		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ 1層目で振り洗いをして土汚れを落とす 虫や虫の卵、異物に注意して洗浄する
チンゲン菜	束ねている針金を取り、2つに切り、根元の部分を3角に包丁を入れ、取り除く 傷んだ葉を取り除き、クリームザルで野菜下処理室へ。傷んだ葉を取り除くときに、虫や異物がないか注意する		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ 1層目で振り洗いをして土汚れを落とす 虫や虫の卵、異物に注意して洗浄する
白菜	外葉を取り除き、4つに切り、しんを取りクリームザルで野菜下処理室へ 虫や異物がないか注意する		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで2レーンへ
レタス	外葉を取り除き、2つに切り、しんを取りクリームザルで野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで2レーンへ
きゅうり	へたと先を切り、クリームザルに入れて野菜下処理室へ		3レーンで1槽目は野菜用軍手でこすり洗い、2回洗浄し、緑ザルで調理室へ
グリーンアスパラ	テープ・輪ゴムをはずし、根元を取り除き、クリームザルに入れて野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ

ホワイトアスパラ	テープ・輪ゴムをはずし、根元の部分を取り除き、下から1/3程度皮をむき、クリームザルに入れて野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
ねぎ	根を切り、葉先の汚い部分を取り除き、クリームザルで野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ 虫が開けた穴がある場合は、その部分を取り除く
にら	袋から取り出し（包丁は使用しない）、根元と葉先の汚い部分を取り除き、クリームザルで野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
もやし	45Lの新しいビニール袋に入れ替え、移動シンクにのせて野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ 3レーンの最後に洗う（大腸菌が多い） 使用後シンクは除菌剤で洗浄する
パセリ	袋から取り出し、茎の下部分を切り取るか葉を摘み取り、クリームザルで野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
セロリ	葉と根元の汚い部分を取り除き、クリームザルで野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
えのきたけ	袋から出し、根元を切った後、さらに2つに切り、下部をほぐして、クリームザルで野菜下処理室へ 根元を切り落とす際、木屑が入らないように注意する		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ 木屑に注意する
しめじ	パックから取り出し、根元の部分を落とし、さらに1/2に切って、クリームザルで野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ ラップの混入に注意する
しいたけ	パックから取り出し、軸の部分を取り取り、クリームザルで野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
ピーマン パプリカ	袋から出し、2つに切ってへたと種を取り、クリームザルで野菜下処理室へ パプリカは4つ～8つ割にする		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
なす	へたと先・傷みの部分を取り除き、クリームザルで野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
なばな	束をほぐき、根元の部分を2cm位切り取り、1.5～3cm位に切り、クリームザルで下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
みつば	根元のビニールテープを取り、根元から2cm位切り取り、クリームザルで野菜下処理室へ 必ずビニールテープを取り除いてから包丁を入れる		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ みつばは汚れがひどいので、水の循環をよくしてきれいに洗う
すじなしいんげん	両端を切り落とし、クリームザルで野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
りんご （加熱用）	ダンボールから出し、入れ替え容器で受け取り、シールをはがす クリームザルで野菜下処理室へ		3レーンで1槽目は果物用軍手でこすり洗い、2回洗浄し、緑ザルで調理室へ
トマト （加熱用）	ダンボールから出し、入れ替え容器で受け取り、クリームザルで野菜下処理室へ		3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
カット野菜	移動用台で受け取り、真空の状態がよいか、色・臭いに異常がないかどうかチェックしてから、袋の上部分を切り離すようにして開封する。クリームざるに移し替え、野菜		異臭がないか、異物の混入がないか確認しながら3レーンのシンクへ移す。3回洗浄し、緑ザルで調理室へ

	下処理室へ 開封した袋の上部分と底部分の数をチェックしてから廃棄する		
カットたけのこ	移動シンクで受け取り、異臭が無い確認し、クリームザルで水を切る		異臭が無い、異物の混入がない確認しながら、3レーンのシンクへ移す。3回洗浄し、緑ザルで調理室へ

冷凍野菜＜第1検収口＞

食品名	検収室（受け入れ）	検収室	野菜下処理室
冷凍ほうれん草 冷凍小松菜	10kg程度ずつ45Lのビニール袋に入れ、野菜用冷凍室へ	冷凍室から取り出し、袋から出し、根の方向をそろえて解凍用シンクへ入れ、野菜下処理室へ	解凍シンクへぬるま湯を入れ、3レーンで3回洗浄した後根を切り、緑ザルで調理室へ
冷凍まんぼ	10kg程度ずつ45Lのビニール袋に入れ、野菜用冷凍室へ	冷凍室から取り出し、袋から出し、根の方向をそろえて解凍用シンクへ入れ、野菜下処理室へ	解凍シンクへぬるま湯を入れ、3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ 葉の中に入り込んだ虫や卵に注意する
冷凍さやいんげん	10kg程度ずつ45Lのビニール袋に入れ、野菜用冷凍室へ	冷凍室から取り出し、袋から出し、青ザルで野菜下処理室へ	3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ さやに変色のあるもの、虫の食われた跡のあるものは除く
冷凍アスパラガス 冷凍きぬさや	10kg程度ずつ45Lのビニール袋に入れ、野菜用冷凍室へ	冷凍室から取り出し、袋から出し、青ザルで下処理室へ	3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ
冷凍ブロッコリー 冷凍カリフラワー	10kg程度ずつ45Lのビニール袋に入れ、野菜用冷凍室へ	冷凍室から取り出し、袋から出し、青ザルで野菜下処理室へ	3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ 虫に注意
冷凍グリーンピース 冷凍ホールコーン 冷凍大豆（蒸煮）	10kg程度ずつ45Lのビニール袋に入れ、野菜用冷凍室へ	冷凍室から取り出し、袋から出し、青ザルで野菜下処理室へ	3レーンで3回洗浄し、緑ザルで調理室へ 花ガラ等異物に注意する

果物＜第1検収口＞

食品名	検収室	洗浄方法	消毒方法
みかん ぼんかん	青ザルに移し替え、下処理室へ 1ケースの入り数を数えて、総数を割り出してから	2レーンの流水で3回洗浄する 1槽目は果物用軍手でこすり洗いをする	
りんご なし	シールをはがしながらダンボールから取り出し、青ザルへ入れ下処理室へ	3レーンの流水で3回洗浄する 1槽目は果物用軍手でこすり洗いをする へたの汚れに注意する	2レーンの1層目で200ppmの次亜塩素溶液に5分浸漬、2回すすぐ。 ピンクザルで調理室へ
いちご	段ボールごと45Lのビニール袋に入れ冷蔵庫へ	3レーンの流水で1回洗浄する へたの汚れに注意する	2レーンの1層目または2層目で200ppmの次亜塩素溶液に5分浸漬、2回すすぐ。 ゆで上げ用バットで調理室へ
オレンジ いよかん 等	シールをはがしながらダンボールから取り出し、青ザルへ入れ下処理室へ	3レーンの流水で3回洗浄する 1槽目は果物用軍手でこすり洗いをする ワックスに注意する	2レーンの1層目で200ppmの次亜塩素溶液に5分浸漬、2回すすぐ。 ピンクザルで調理室へ
すいか	シールをはがしながらダンボールから取り出し、青ザルへ入れ冷蔵庫へ	3レーンの流水で3回洗浄する	2レーンの1層目または2層目で200ppmの次亜塩素溶液に5分浸漬、2回すすぐ。 ピンクザルで調理室へ
バナナ	シールをはがしながらダンボールから取り出し、房を切り離し、青ザルへ入れ下処理室へ	3レーンの流水で3回洗浄する 1槽目は手でそっと洗う	2レーンの1層目で200ppmの次亜塩素溶液に5分浸漬、2回すすぐ。 ピンクザルで調理室へ
びわ すもも ぶどう	パックから取り出し、青ザルへ入れ下処理室へ	3レーンの流水で3回洗浄する 1槽目は手でそっと洗う	2レーンの1層目で200ppmの次亜塩素溶液に5分浸漬、2回すすぐ。 ピンクザルで調理室へ
冷凍みかん	袋ごと45Lのビニール袋に入れ、	2レーンの流水で1回洗浄する	

	野菜用冷凍庫へ 必要なだけ順次冷凍庫から出し、袋から取り出し、青ザルへ入れ下処理室へ		
ミニトマト	パックから取り出し、へたを取ってから青ザルへ入れ下処理室へ	3レーンの流水で少しずつ1回洗浄する 花ガラを取りながら洗う	2レーンの1層目で200ppmの次亜塩素酸溶液に5分浸漬、2回すすぐ。 ピンクザルで調理室へ
トマト	パックから取り出し、へたを取ってから青ザルへ入れ下処理室へ	3レーンの流水で少しずつ3回洗浄する 1槽目は手でそっと洗う	2レーンの1層目で200ppmの次亜塩素酸溶液に5分浸漬、2回すすぐ。 ピンクザルで調理室へ

- * 次亜塩素酸溶液の自動供給装置は200ppmの目盛りは目安なので、食材を入れる度その都度、必ず試験紙で濃度を確認する。
- * 次亜塩素酸溶液の児童供給装置は、次亜塩素酸ボトルの溶液残量を使用毎に確認する。

果物（袋入り）・デザート＜第4検収口＞

食品名	前室3	冷果物仕分け室
カットパイ	専用容器に入れ替え、冷蔵室へ	クラスごとに食缶に数読みし、保冷材をセットする。
デザート	〃	〃

乾物・缶詰・その他＜第1検収口＞

食 品	検収室	調味料室	野菜下処理室	調理室
干ししいたけ		釜数に分けて、野菜下処理室へ	移動シンクの中にセットしたバケツに干ししいたけを入れ、水でざっと洗った後、ぬるま湯を入れもどす。浮き上がるので、調味料用の大ボールに水を入れ、上にのせる。 3レーンで3回洗浄して、緑ザルで調理室へ 砂・木くずに注意する	
きくらげ		釜数に分けて、野菜下処理室へ	移動シンクの中にセットしたバケツにきくらげを入れ、水でざっと洗った後、ぬるま湯を入れもどす。 3レーンで3回洗浄して、緑ザルで調理室へ 砂・木くずに注意する	
カットわかめ		釜ごとにボールに計量して調理室へ		たっぷりの水でもどす
ひじき		釜数に分けて、野菜下処理室へ	移動シンクにクリームザルを入れ、ひじきを入れ、ぬるま湯をはってもどす。 3レーンで3回洗って、緑ザルで調理室へ	
切り干し大根		釜数に分けて、野菜下処理室へ	移動シンクにクリームザルを入れ、切り干し大根を入れ、ぬるま湯をはってもどす。 3レーンで3回洗って、緑ザルで調理室へ	
高野豆腐		釜数に分けて 45L のビニール袋に入れて調理室へ		シンクに緑ザルを入れ、高野豆腐を入れ、ぬるま湯をはってもどす
缶詰 (生食用)	ダンボールから出して移動台にのせ野菜下処理室へ 釜番号を缶のふたに書く 紙巻きの缶は紙をはずす			果物缶・ツナ缶は和え物室へ アルコール消毒後、開缶しピンクザルまたはピンクの容器に入れて和え物室冷蔵庫へ
缶詰 (加熱用)	ダンボールから出して移動台にのせ下処理室へ 釜番号を缶のふたに書く 紙巻きの缶は紙をはずす		3レーンで2回水洗いし、水気をふき取って壁際の移動台で開缶し、移動シンクで緑ザルに入れ水切りし、調理室へ	
こんにゃく	移動シンクで受け取り、クリームザルで水を切る。野菜下処理室へ ビニール袋片が混入しないように注意する		1レーンで袋から出し、3回洗浄後、緑ザルで調理室へ 水をこぼさないよう注意する	
豆腐	豆腐シンクで受け取り、野菜冷蔵庫へ 野菜下処理室へ運ぶ		豆腐シンクに水を入れ、パック容器を水洗いする。1レーン1槽目の上でパックから出し、水	移動シンクで水を切り、釜へ投入する。

			を捨ててシンク 2・3 槽目で 2 回水に通し、4 槽目の上でカットし、豆腐容器に入れてパススルー冷蔵庫へ	
油揚げ	移動シンクで受け取り、枚数を数えて、緑ザルに入れ、パススルー冷蔵庫へ			パススルー冷蔵庫から取り出し、異物を 1 枚 1 枚確認しながら、包丁で切り目を入れる スライサーで切った後、パススルー冷蔵庫にもどす
練り製品	移動シンクで受け取り、本数を数えて、緑ザルに入れ、パススルー冷蔵庫へ			パススルー冷蔵庫から取り出し、スライサーで切った後、パススルー冷蔵庫にもどす
牛乳 ヨーグルト	パックごとビニール袋に入れ、調味料室冷蔵庫へ	釜ごとに容器に入れ、パススルー冷蔵庫へ		
レトルト食品 (生食用)	45L のビニール袋に入れて冷蔵庫へ 冷蔵庫から取り出し、袋のまま野菜下処理室のローラー④から調理室へ、アルコール消毒後和え物室へ			(和え物室) 専用容器に移し替え、和え物室冷蔵庫へ
レトルト食品 (加熱用)	45L のビニール袋に入れて冷蔵庫へ 冷蔵庫から取り出し、袋から出し、パン箱に入れ野菜下処理室のパススルー冷蔵庫へ			調理室シンクで容器に入れ替える。水のあるものは水を切った後、容器へ
冷凍ゆで豆	10kg 程度ずつ 45L のビニール袋に入れ、野菜用冷凍室へ冷凍室から取り出し、袋から出し、緑ザルに入れ、野菜下処理室のパススルー冷蔵庫へ			

冷凍食品

食品名	受入口	検収室	下処理室
いか・えび 等	2	45Lのビニール袋に入れ、肉魚冷凍室へ	魚肉下処理室の解凍シンクで解凍後、専用容器に入れ、パススルー冷蔵庫へ 排水時の水の飛び散り、開封時のビニール片の混入に注意する
厚焼き卵 オムレツ	2	45Lのビニール袋に入れ、肉魚冷凍室へ 冷凍室から取り出し、袋のまま肉魚下処理室のパススルー冷蔵庫へ	(揚げ物・焼き物室) パススルー冷蔵庫から取り出し、袋から出し専用容器に入れる。
冷凍豆腐	1	45Lのビニール袋に入れ、野菜冷凍室へ 冷凍室から取り出し、袋から出し、専用容器に入れ、野菜下処理室のパススルー冷蔵庫へ	
茎わかめ (冷凍)	1	45Lのビニール袋に入れ、野菜冷凍室へ 冷凍室から取り出し、解凍用シンクへ入れ、野菜下処理室へ	解凍シンクへぬるま湯を入れ、3レーンで3回洗浄した後、緑ザルで調理室へ
冷凍油揚げ	1	45Lのビニール袋に入れ、野菜冷凍室へ 冷凍室から取り出し、袋から出し、専用容器に入れ、野菜下処理室のパススルー冷蔵庫へ	
白玉団子	1	45Lのビニール袋に入れ、野菜冷凍室へ 冷凍室から取り出し、袋から出し、専用容器に入れ、野菜下処理室のパススルー冷蔵庫へ	
カクテルゼリー	1	45Lのビニール袋に入れ、野菜冷凍室へ 冷凍室から取り出し、袋のまま野菜下処理室のローラー④から調理室へ、アルコール消毒後、和え物室へ	(和え物室) 専用容器に移し替え、和え物室冷蔵庫へ

(別表9) 調理作業工程表・タイムスケジュール・作業動線図の作成上の留意点

- ・ 調理を実施するに当たっては、特に二次汚染防止について常に意識して作業を行うことが大切である。
- ・ 業務責任者は、献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した「調理作業工程表」や「タイムスケジュール」、食材の調理室内の動きを示す「作業動線図」を作成して、作業従事者に指示する。
- ・ 作業従事者は、作業中どこで作業動線の交差が生じやすいかを調理作業前に確認し、二次汚染防止に努めなければならない。

1 調理作業工程表・タイムスケジュール

調理作業工程表・タイムスケジュールを作成することにより、「だれが」「いつ」「どこで」「どんな作業をするのか」を明確にし、調理作業を安全にスムーズに行うことができる。

- ① 調理の流れ、汚染作業区域と非汚染作業区域をわかりやすく示す。
- ② 調理作業工程表は料理別に、タイムスケジュールは作業区分別に整備する。
- ③ まず出来上がり時間を定め、そこから、調理作業所要時間を考慮しながら、調理開始に向かって逆にさかのぼるという方法で作成する。
- ④ 担当者ごとの役割分担が明確になるように作成する。
- ⑤ 人員の配置、時間配分等を考慮し、作業にかかる時間を把握した上で作成する。
- ⑥ 衛生管理点（手洗いや専用エプロンの着用、温度の計測・記録）や危害リスクについて記入する。
- ⑦ 実際の作業時間を記録し、変更が生じた場合には修正する。

2 作業動線図

作業動線図を作成することにより、「どこで作業動線の交差が生じるか」が明確となり、二次汚染の防止ができる。

- ① 作業進行の指標となるよう、食品及び料理ごとにわかりやすく示す。以下のア～キについて明確に示す。
 - ア 食品の搬入口
 - イ 食品の保管区分
 - ウ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
 - エ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所
 - オ 調理後食品の保管場所
 - カ 献立名及び使用されている食品名
 - キ 食品名と動線の凡例
- ② 実際の作業に沿って、変更が生じた場合には修正をする。