

東広島市学校給食衛生管理マニュアル

平成20年6月制 定
平成23年3月一部改訂

東広島市教育委員会

目次

1	衛生管理体制・・・・・・・・・・・・・・・・	3
	(1) 衛生管理責任者の役割	
	(2) 学校給食センター所長及び校長の役割	
	(3) 教育委員会の役割	
	(4) 衛生検査の実施	
2	施設・設備の衛生管理・・・・・・・・	4
3	給食従事者の衛生管理・・・・・・・・	4
	(1) 給食従事者の健康管理	
	(2) 給食従事者の心得	
4	始業前・・・・・・・・・・・・・・・・	5
	(1) 作業工程や作業動線の確認	
	(2) 健康調査	
	(3) 服装の確認	
	(4) 正しい手洗い	
	(5) 使用水の日常検査	
	(6) 調理室内、機械類及び調理用器具の消毒	
5	検収・・・・・・・・・・・・・・・・	7
	(1) 食品の取扱い	
	(2) 保存食（調理前及び調理後）の取り方	
6	下処理時・・・・・・・・・・・・・・・・	9
	(1) 専用器具・服装	
	(2) 野菜の洗浄の方法・順番	
	(3) 冷凍野菜の洗浄方法	
	(4) 冷凍食肉魚介類の解凍方法	
	(5) 果物の洗浄	
	(6) 残菜・廃品処理	
7	調理時・・・・・・・・・・・・・・・・	11
	(1) 専用機械・器具の正しい取り扱い	
	(2) 衛生的な食品の取扱い	
	(3) 食品の適切な温度管理	
8	配食・・・・・・・・・・・・・・・・	12
	(1) 配食時の服装等	
	(2) 配食器具・食缶の取扱い	
	(3) 配食先の記録	
9	配送時・・・・・・・・・・・・・・・・	13
	(1) ワゴンやコンテナの衛生管理	
	(2) 配送車の衛生管理	
	(3) ワゴン・コンテナの積み方	
	(4) 配送時間	
10	検食・・・・・・・・・・・・・・・・	14
11	配膳時・・・・・・・・・・・・・・・・	14
	(1) 配膳室・牛乳保冷库	
	(2) 配膳員	
	(3) 納入業者からの直送品の検収	
	(4) 食品の衛生的取扱い	

1 2	食器具洗浄時・・・・・・・・・・・・・・・・	1 5
(1)	適正な洗剤の濃度	
(2)	食器具の正しい洗浄	
(3)	消毒保管庫の正しい使用	
1 3	終業時・・・・・・・・・・・・・・・・	1 6
(1)	調理機器・器具の洗浄、消毒	
(2)	調理器具・器具の整理整頓、保管	
(3)	器具の個数、点検	
(4)	調理室内の掃除	
(5)	洗浄及び清掃器具の洗浄	
1 4	献立・調理方法に配慮すべき点・・・・・・・・	1 8
1 5	食品の安全な保管・・・・・・・・	1 8
1 6	食品の安全の確認・・・・・・・・	1 8
1 7	納入業者に対する指導・・・・・・・・	1 8
1 8	購入における留意点・・・・・・・・	1 9
1 9	その他・・・・・・・・	1 9

・献立別衛生管理のポイント

(資料)

- 資料 1 学校給食における標準的手洗いマニュアル一覧表
 資料 2 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準
 資料 3 教室で嘔吐した場合の食器の取扱い

(参考文献等)

- ・「学校給食衛生管理基準」(平成 2 1 年 4 月 文部科学省)
- ・「学校給食調理場における手洗いマニュアル」
(平成 2 0 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- ・「調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t I」
(平成 2 1 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- ・「調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t II」
(平成 2 2 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成 2 0 年 6 月改訂 厚生労働省)
- ・「四訂学校給食における食中毒防止の手引」
(平成 1 7 年 3 月 独立行政法人 日本スポーツ振興センター)
- ・「学校給食における食中毒防止 Q & A」
(平成 2 1 年 4 月 独立行政法人 日本スポーツ振興センター)

1 衛生管理体制

(1) 衛生管理責任者の役割

- ア 学校給食センターごとに栄養職員等を衛生管理責任者として定める。
- イ 衛生管理責任者は、施設・設備の衛生、食品の衛生、学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たる。また、下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適切に行われているか確認し、その結果を記録する。

(2) 学校給食センター所長及び校長の役割

- ア 学校給食センター所長及び校長は、衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。
- イ 学校給食センター所長は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じる。
- ウ 学校給食センター所長は、栄養職員等の指導・助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮する。

(3) 教育委員会の役割

- ア 栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、研修の機会が確保されるよう努める。
- イ 学校給食従事者に対する衛生管理に関する研修を行う。
- ウ 定期的に衛生管理検査を行うとともに、原材料・加工食品について、微生物検査、理化学検査を行う。

(4) 衛生検査の実施

学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のとおり、定期検査及び日常検査を行い、実施記録を保管する。

ア 定期点検

- ・学校給食施設等（年1回）
建物の位置・使用区分、建物の構造、建物の周囲の状況、日常点検
- ・学校給食設備等の衛生管理（年3回）
調理室の整理整頓等、調理機器・器具とその保管状況、給水設備、配送車、シンク、冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室、温度計・湿度計、廃棄物容器等、給食従事者の手洗い・消毒施設、便所、採光・照明・通気、防そ・防虫、天井・床、清掃用具、日常点検
- ・学校給食用食品の検収・保管等（年3回）
検収・保管等、使用水、検食・保存食、日常点検
- ・調理過程（年3回）
献立作成、食品の購入、食品の選定、調理過程、二次汚染の防止、食品の温度管理、廃棄物処理、配送・配食、残品、日常点検
- ・学校給食従事者の衛生・健康状態（年3回）
衛生状態、健康状態、日常点検
- ・学校給食における衛生管理体制（年3回）
衛生管理体制

- イ 日常点検（毎日）
 - ・作業前
学校給食従事者（健康状態、服装等、手洗い）、施設・設備、使用水、検収
 - ・作業中
下処理、調理時、使用水、保存食、配食、受配校、便所、調理室の立ち入り
 - ・作業後
配送・配膳、検食、給食当番、調理器具・容器・器具の洗浄・消毒、廃棄物の処理、食品保管室

2 施設・設備の衛生管理

- ア 作業区域は、「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」に区別する。
 - ・汚染作業区域
検収室、食品の保管室、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場、洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
 - ・非汚染作業区域
調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場、洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
- イ ドライシステムにより、衛生管理を確保するものとし、ドライシステムを導入していない調理場においてはドライ運用を図る。
- ウ 調理室内には、調理作業に不必要な物品を置かない。
- エ ねずみ及び衛生害虫等の侵入を防止するため、扉等の開閉には注意する。また、ねずみ及び衛生害虫等の侵入や発生を確認した場合は、その都度駆除する。
- オ ねずみ、はえ、ごきぶり等については、発生状況を1か月に1回以上巡回点検する。侵入が確認された場合には駆除を実施する。その実施記録を1年間保存する。
- カ 学校給食従事者専用のトイレを設けるよう努める。トイレには、専用の履物を備え付け、定期的に清掃及び消毒を行う。

3 給食従事者の衛生管理

（1）給食従事者の健康管理

- ア 個人別健康記録表を作成し、毎朝、健康状態を確認する。所長は給食従事者の健康に異常がある場合は、その程度により調理に従事させない、直接、食品を扱わない業務に従事させるなどの処置をとる。
- イ 年1回以上の健康診断を行う。
- ウ 腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌O-26、111、128、157）を毎月2回以上実施する。
- エ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐があり、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ、感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行する。
- オ 手指等に化膿創があったときは調理作業に従事しない。
- カ 本人または家族がノロウイルスを原因とする感染症疾患と診断された場合は、ノロウイルスを保有していないと確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を行わない。
- キ ノロウイルスの感染機会があった可能性がある者は、ノロウイルスを保有していないと確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じる。

（2）給食従事者の心得

- ア 給食従事者は、身体を清潔に保ち、調理作業に従事するときは、清潔でかつ作業しやすい服装をする。

- イ 毎日、専用の清潔な調理衣、帽子、マスク、履物を身につける。（調理衣の材質は洗濯のきく丈夫なもので、色は白または淡色の汚れが目立つものとする。履物は短靴で、滑りにくく、着脱のしやすいものとし、汚れが目立つ色とする。）
- ウ 調理衣・エプロン・履物は、色分け等をして作業区分ごとに明確に使い分ける。専用の洗濯機で作業区分ごとに洗浄・乾燥し、保管場所を分けておく。
- エ 爪はいつも短く切っておく。
- オ 日頃から体調管理を行い、本人もしくは家族の体調に異常があるときには、必ず申し出る。
- カ マニキュア・香水等をつけないこと。
- キ 施設内で喫煙しないこと。
- ク 調理作業中、顔や毛髪等にむやみに触れない。
- ケ トイレを使用するときには、必ず調理衣や履物を履きかえる。

黄色ブドウ球菌

健康な人でも保菌しているが、特に手指の傷、鼻炎、アレルギー等のある人は菌を持っていることが多い。2～3割の人が保菌者。調理作業中はむやみに鼻に触れないこと。髪の毛にも菌は常在しているので、帽子の中にきちんと入れる。

4 始業前

（１）作業工程や作業動線の確認

調理を実施するに当たっては、常に二次汚染防止を意識して作業を行うことが大切である。事前に調理作業工程表及び作業動線図を作成し、全体の作業の流れや、個々の作業の確認及び調理、衛生管理のポイントを確認する等の打ち合わせを行う。

（２）健康調査

- ア 健康状態を個人別健康記録表でチェックする。
- イ 本人及び同居人の体調に異常がある場合には、必ず所長又は衛生管理責任者に申告し、指示を仰ぐ。

チェックポイント

- （ア）下痢をしていないか。
- （イ）発熱・腹痛・嘔吐の症状はないか。
- （ウ）本人若しくは同居人に感染症の感染またはその疑いはないか。
- （エ）感染症又はその疑いがある場合には医療機関に受診しているか。
- （オ）手指・顔面に化膿性疾患はないか。
- （カ）爪は短く切っているか。

（３）服装の確認

- ア 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計等は必ずはずす。
- イ マスクは必ず着用し、しっかり鼻まで包むようにする。
- ウ 毛髪は帽子から出ないようにする。
- エ ポケットの中には何も入れない。

(4) 正しい手洗い

「学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表」(資料1)に従い、衛生的な手洗いを行う。

＊次の場合は2度洗いを実施する。

- 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場合
- ③食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤配膳の前

＊爪ブラシについては、個人専用のものを用意し、使用後は洗浄・消毒・乾燥させて常に清潔なものとする。

トイレ使用と手洗いの方法

- ①トイレに入る前に、調理衣、ズボン、帽子、マスク、靴を脱ぐ。
- ②用便後、衣服等に触れる前に個室内で確実に手洗いし、消毒する。
(洗う→すすぐ→消毒する)
- ③マスク、帽子、ズボン、調理衣を着用し、靴を履く。
- ④調理室に入る前に確実に手洗いし、消毒する。

(5) 使用水の日常検査

- ア 日常検査では、調理開始前および調理終了後、調理室内の蛇口より水を出し、遊離残留塩素、色度、濁度、臭気、味等について検査を行い、記録、保存する。
- イ 日常検査で色度、濁度、臭気、味等について異常があったり、遊離残留塩素が0.1mg/L以上なかった場合には、再検査を行い、適となった場合には、使用水1Lを食品と同様に-20℃以下で、2週間以上保存する。不適な場合には、給食を中止すること。ただし、水を使用しない献立(パン、牛乳等水を使用しない献立)を非常時に作成してもよい。
- ウ 水質検査の記録は、1年間保管すること。

遊離残留塩素検査

簡易測定法(DPD法:ジェチールパラフェニレンジアミン)

- ①調理室内の水道の給水栓から5分間くらい水を出す。
- ②試験容器に試薬を入れ、直ちに水を加えて混和する。混和呈色後、塩素測定用色調表と比色し、残留塩素濃度を求める。

(6) 調理室内、機械類等の消毒

作業開始前、冷蔵庫・保管庫・その他のドアの取っ手や取っ手の裏側、非加熱食品及び調理後の食缶等を置く作業台・台車等、食品が触れる箇所に70%アルコール液、またはこれと同等の効果を有する方法で消毒を行う。消毒薬の併用はしないこと。

アルコール

- ・消毒する場所の水分をよく拭き取ってから、70%アルコールを消毒する器具に近づけて噴霧し、ペーパータオルでまんべんなく拭き伸ばす。引火性のため、火気の近くでは使用しない。

除菌洗浄剤

- ・除菌洗浄剤を適正な濃度に希釈し、専用のふきんを浸し、よく絞った後払拭する。ただし、食品が直接触れる部分に使用する場合は、仕上げに水拭きを行うこと。

次亜塩素酸ナトリウム

200mg/Lの場合 → 5分間浸漬 → 水洗い

100mg/Lの場合 → 10分間浸漬 → 水洗い

- ・ 次亜塩素酸ナトリウムは冷暗所に保管する。
- ・ 次亜塩素酸ナトリウムは調理中の消毒には使用しないこと。

＊次亜塩素酸ナトリウム希釈量早見表（水1ℓに対して）

12%次亜塩素酸ナトリウム使用時の濃度の場合

(ア) 有効塩素 (%) 希釈溶液	5	6	7	8	9	10	11	12
(イ) 100mg/L 溶液を作る場合ml	2.0	1.7	1.4	1.3	1.1	1.0	0.9	0.8
(ウ) 200mg/L 溶液を作る場合ml	4.0	3.3	2.9	2.5	2.2	2.0	1.8	1.7

＊希望の希釈溶液を作るときの計算式

使用する原液の量 (ml) = 作りたい濃度 (mg/ℓ) × 水の量 (ℓ) ÷ 原液の濃度 (%) ÷ 10

5 検収

収納された食品の安全性を確認するためには、検収は欠かせない業務である。検収の際には、調理衣、帽子、マスクを着用し、食品の納入時には複数で立ち会う。肉、魚、卵については専用のエプロンを着用する。食品は原則当日搬入とする。やむを得ず、前日に納入する場合は、専用の容器に入れてから、冷蔵庫等で保管する。

○ 検収のポイント

検収においては、品名、数量、納入日時、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、検収簿に記録する。不備があれば、返品、交換をする。また、納入業者の服装等の衛生チェックを行う。

- ・ 包装：外装の汚れ、破損はないか。
- ・ 鮮度：生鮮品の鮮度はよいのか。
- ・ 品温：冷凍・冷蔵食品は適切な温度（資料2）で搬送されているか。再凍結はないか。
- ・ 異物：異物の混入はないか。
- ・ 品質保持期限：期限は切れてないか。保管中に期限切れになるおそれはないか。期限が近いものは購入しない。
- ・ 表示：加工食品の包装に、製造者・添加物・保存方法等の適切な表示があるか。遺伝子組み換え食品の表示がないか。（ある場合は使用しない）

ダンボール

ダンボールはゴキブリの格好のすみかになる。特に古いものや、汚れたものには卵が生みつけられていることがある。このようなダンボールを調理場内に持ち込んで、長時間放置すると、ゴキブリを室内に繁殖させることになりかねない。また、搬送中に地面に直接置かれて汚れたり、保管中にカビが発生したりすることがあるので、調理場内には持ち込まないこと。

検収の確認ポイント

食品	ポイント
米飯	- 炊飯状態はよいか。 - 異味・異臭がなく、異物が混入していないか。 - 温度は適切か。(65℃以上) - 保温庫は清潔か。
パン	- 焼き上がりの状態はよいか。 - 異味・異臭がないか。 - 異物は混入していないか。 - 包装状態はよいか。 - パン箱は清潔か。
麺類	- 変色がなく、異物が混入していないか。 - 包装状態がよく、容器は清潔であるか。 - 温度は適切か。(温麺65℃以上、冷麺10℃以下)
牛乳 乳製品	- 品質保持期限内であるか。 - 納入時の温度は10℃以下であるか。 - 異味・異臭・変色はないか。 - 容器・箱は清潔か。 - 異物は混入していないか。
豆腐 厚揚げ 焼き豆腐 油揚げ	- 温度は適切か。(冷蔵) - 豆腐の漬け汁は濁っていないか。 - 異臭・変色はないか。 - 異物は混入していないか。
食肉	- 鮮度はよいか。 - 異臭・変色はないか。 - 異物は混入していないか。 - 温度は適切か。(食肉10℃以下、食肉製品10℃以下)
野菜類 果実類	- 鮮度はよいか。 - 病害の痕跡や腐りはないか。 - 異臭・変色はないか。 - 異物は混入していないか。
冷蔵品 冷凍品	- 温度は適切か。 - 包装は破れてないか。 - 冷凍品は包装内部に霜がついてないか。 - 異物は混入していないか。 - 再凍結はないか。
レトルト食品	- 表示を確認したか。 - 異臭・変色はないか。 - 包装に穴(ピンホール)は空いてないか。
缶詰類	- 表示を確認したか。 - 缶の外観・内面の状態・品質はよいか。
乾物類	- よく乾燥しているか。 - カビなどが発生していないか。 - 異臭・変色はないか。 - 異物は混入していないか。 - 包装は破れていないか。

※ 受け取った時の状態を確認するために、調理せずそのまま提供するものについては食べてみることを望ましい。

(1) 食品の取扱い

納入業者からの食品を受け取る際には、汚染を調理場内に持ち込まないため、衛生的に管理された専用の容器に移し替える。その際の容器は、肉用・魚用・卵用・野菜用等、食品ごとに区分しておく。検収時には、60cm以上の高さを確保する。

(2) 保存食（調理前及び調理後）の取り方

保存食は、直接素手で触れないように、清潔な専用の器具等を使用し、原材料および調理済み食品を品目ごとに50g程度ずつ採取し、清潔なビニール袋に密封し専用の冷凍庫で-20℃以下、2週間以上保存する。保存食についてはその記録をとり、袋には採取年月日を記載する。

○保存食の採取のポイント

- ・原材料は洗浄・消毒を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については全てを割卵し、混合したものから50g程度採取し保存する。
- ・納入された食品の品質保持期限またはロットが違う場合は、それぞれ保存する。
- ・野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取する。
- ・一定期間分を一括購入している食品は、納入時に採取する。
- ・保存食については、原材料および調理済み食品が確実に保管、記録し、また、廃棄日を記録する。
- ・受配校に複数の業者から、直接搬入される食品についても学校給食センターで保存すること。ただし、受配校においては、同様に検収簿に記録する。
- ・調味料や常温で保存できる乾物・缶詰は保存食から除く。（ただし、判断に迷うようなものについては保存しておく。）
- ・調理済み食品は、使用している食品全てが含まれるように、釜別・ロット別に採取する。
- ・採取後は、常温保存せずにすぐに保存食用の冷凍庫に保存する。

6 下処理時

下処理は、業者から持ち込まれた食品についた汚れや菌を、調理室内に持ち込まないために行う作業である。

(1) 専用器具・服装

- ・包丁・まな板・その他の調理器具は、下処理専用のものを用いる。
- ・食肉・魚介・卵類と野菜の調理器具の混用はしない。
- ・下処理専用調理衣、エプロン・靴を着用する。
- ・包丁、まな板については、食品が替わるときには食品残渣を取り除き、汚れや食品残渣が落ちない時は別のものに交換する。作業中、やむを得ず洗浄する場合は、周りに汚染が広がらない場所で行う。
- ・下処理の器具の洗浄・消毒は他の用途のものと一緒に行わない。

(2) 野菜の洗浄の方法・順番

- ・ピーラーは、検収室に設置し、土汚れを下処理室に持ち込まないようにする。また、ピーラーからの水はねを防ぐため、投入口に蓋をする。
- ・土もの野菜と葉もの野菜の洗浄シンクは分ける。分けられない場合は、汚染の少ない葉もの野菜を優先して処理するようにする。
- ・もやしについては、大腸菌群に汚染されている確率が高いので、最後に取り扱うようにする。やむを得ず途中で作業するときは、洗剤でシンクを洗浄する。
- ・野菜は、確実な洗浄ができるよう、オーバーフローさせながら流水で3度洗い、流水で3度洗い。シンク内は水が十分循環できるように、詰めすぎないようにする。

- ・葉もの野菜は、包丁で根元を切り、葉をばらばらにして洗浄する。
- ・水槽ごとに人員を配置し移動しない。やむを得ず汚染度の高いシンクから低いシンクへ移動する場合、手指による汚染を防ぐため、手洗いを十分に行う。
- ・3槽洗いの意味を理解して、作業を進める。

（３）冷凍野菜の洗浄方法

- ・冷凍野菜（ほうれん草等）については、原則として生の野菜と同様に扱う。
- ・袋からザル等に移しかえながら、異物は混入していないか等を確認し、流水で解凍すると同時に汚れを落とす。袋からそのまま釜へ入れることはしない。

（４）冷凍食肉魚介類の解凍方法

- ・冷凍の食肉や魚介を解凍する場合は次のようにする。
 - ① 冷蔵庫解凍・・・冷蔵庫内で1夜解凍する。この場合、専用の蓋付容器に入れて、ドリップ等で他の食品や庫内を汚染しないように気をつけること。
 - ② 流水解凍・・・流水中で解凍する。この場合ポリエチレン袋等に密封し、流水と食品が接触しないようにすること。
- ・食肉類・魚介類・卵及び調理前の野菜類等を取り扱った手指は、必ず洗浄・消毒すること。また、食肉類・魚介類・卵を扱う時は専用のエプロンを着用すること。
- ・冷凍魚介類の解凍洗浄は専用の水槽で行う。

（５）果物の洗浄

- ・生食する果物は、流水で3度ていねいに洗う。
- ・輸入果物を取り扱うときには、防カビ剤で手荒れをおこすので、ゴム手袋等を必ず使用する。
- ・2槽目以後は、使い捨て手袋を使用し、直接果物に触れないように留意する。
- ・洗浄後、二次汚染されないよう、十分注意して取り扱う。

（６）残菜・廃品処理

- ・下処理時に出た残菜は、放置せず、汚臭・汚液が漏れないように注意し、速やかに廃棄物集積場等へ搬出する。
- ・残菜、廃品を調理場の外に持ち出す時は、非汚染作業区域を通らない。

7 調理時

- ・二次汚染を防止するために、下処理室からの汚れを調理室に持ち込まないことが大切である。
- ・下処理作業から調理作業へ移る時は、必ず手指を洗浄・消毒し、調理衣やエプロン、履物は調理作業用のものに取り替える。
- ・下処理の器具を調理室に持ち込まない。

（１）専用機械・器具の正しい取り扱い

- ・下処理済用の容器と調理済用の容器を混用しない。
- ・調理用器具類は、用途別（食肉、魚介、豆腐、野菜、果物など）に区別して使用するとともに、加熱調理後または生食する食品用を区別する。
- ・包丁、まな板については、食品が替わるときには食品残渣を取り除く。ただし、同じ献立に入るものは同じものを使用し、同じ献立に入らないものは交換する。（作業中、汚れが蓄積されないよう必要に応じて交換する。）
- ・調理機器については、可動式のものを設置し、専用の洗浄場所で洗浄・消毒して使用する。

- ・調理室内における器具、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室内から搬出された後に行うこと。
- ・生食する果物は専用の包丁、まな板で調理する。中心温度計の本体と、直接食品に接触する温度センサー部分は、ともに消毒したものを使用すること。真空冷却機や焼き物機等に付属している温度センサー部分についても、同様に管理する。
- ・食肉類、魚介類、卵はそれぞれ専用の容器を使用する。
- ・肉を炒めるスパテラは専用とし、肉が十分炒まったことを確認してから、別のスパテラに替える。スパテラは可能な限り釜別にすること。
- ・スポンジ等の洗浄用具は調理専用のものを使用することが望ましい。
- ・ふきんは使用せず、清潔な水切りワイパーやペーパータオルを使用する。
- ・食品を入れた容器や調理器具は、床面の水の跳ね返りを避けるため、床面から60 cm以上確保する。

（２）衛生的な食品の取扱い

調理時には食品を二次汚染させないこと、また、付着している菌を増殖させないことが大切である。二次汚染を防止するため、エプロンの取替えや、使い捨て手袋を使用するなど工夫が必要である。

- ・作業がかわる場合または必要に応じて、手指を洗浄、消毒する。
- ・食肉、魚介類、卵を扱うときは使い捨て手袋を使用する。
- ・加熱処理後の食品を冷却し、保管する場合や生で食用にする果物等を一次保管する場合には、衛生的な容器に入れ、専用の冷蔵庫に移すなどして、他からの二次汚染防止に努める。専用の冷蔵庫がない場合は他からの二次汚染のおそれのない場所で行う。
- ・料理の混ぜ合わせには、清潔な器具を使用し、必要に応じて使い捨て手袋などを着用するなど、料理に直接手を触れないようにする。
- ・調理終了後の食品は、衛生的な容器に入れ蓋をして保存し、他からの二次汚染を防止する。
- ・作業を分担して行う。

《例》 ゆで物・・・野菜を入れる人と取り出す人 揚げ物・・・揚げる人と配缶する人

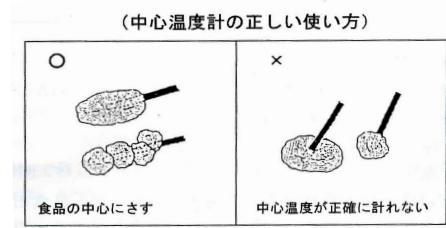
（３）食品の適切な温度管理

食品の温度管理を適切に行い、細菌を繁殖させないことが大切であり、食品が高温・多湿な状態で長時間放置されることがないように留意する。調理室内の適切な温度及び湿度（温度25℃以下、湿度80%以下）を管理するよう努める。

- ・調理作業における調理室内の温度・湿度の確認を行うとともに換気を十分に行う。確認した温度、湿度は記録する。
- ・冷蔵庫・冷凍庫は、毎日庫内温度を確認し、記録する。
- ・食品の適切な温度管理（資料2）を行い、鮮度を保つ。特に冷凍冷蔵品に関しては、室内放置しないよう心がける。
- ・喫食までの時間を考慮して調理し、調理後の食品の適切な温度管理を行い調理後2時間以内に給食できるように努める。
- ・加熱食品に非加熱調理品をトッピングする場合などは、喫食までの時間を極力短くする。（例）ゼリーに果物をトッピングする場合
- ・和え物についても、和える作業から喫食までの時間を極力短くする。

○ 適正な加熱

加熱調理では食品全体が十分に加熱されていることを確認したうえで、中心温度が75℃で1分間以上またはこれと同等以上の殺菌温度まで十分加熱し、その温度と時間を記録する。(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上)



- ・ 揚げ物は中心温度計で食品の中心部分を測る。
また、食品が小さい場合はセンサー部に食品が十分に触れるよう、数個を刺して測る。
- ・ 焼き物、蒸し物は、食品の中心部分を測る。また、加熱むらがあることを考え、数個について測る。
- ・ 煮物、炒め物などは、食品がむらなく加熱されるように適度な攪拌を行う。釜に対して適切な量の食品を入れ、釜の中の温度むらを考慮し、温度の上がりにくい食材の中心温度を3ヵ所以上測る。
- ・ ゆで物の場合、野菜などを一度に大量に入れると湯の温度が下がるので、湯の量と食品の量を加減する。75℃以下に下がらないように工夫する。
- ・ ザルに食品を入れたまま釜で加熱すると、確実に加熱されない場合があるので、ザルを使用せず直接加熱する。
- ・ 焼き物機やスチームコンベクションを使用する場合は、庫内温度の上昇にむらがあるため、温度の上がりにくい場所を確認し、その部分の食品に温度センサーを設置し測定する。
- ・ 時間的な加熱不足がないよう作業工程を工夫する。

○ 素早い冷却

調理過程で冷却が必要な食品は素早く十分に冷却し、菌の繁殖を防ぐことが大切である。

素早く温度を下げ、冷蔵庫等で保管することが望ましい。加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録する。

- ・ 冷却後は専用の中心温度計で温度が下がっていることを確認すること。(水冷の場合は水温まで、真空冷却機の場合は15℃を目安に下げる)
- ・ 加熱調理後、冷却した食品は常温放置しないように、衛生的な容器に入れ、冷蔵保存することが望ましい。
- ・ 水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることや、色・濁り・臭いに異常がないことを確認し、その時間と水温・塩素濃度を記録する。
- ・ 素早い冷却ができるよう調理の手順を工夫すること。

8 配食

他からの二次汚染を受けない衛生的な場所で、配食の作業を確実に行う。

(1) 配食時の服装等

調理済み食品を素手で扱うことは、食品を汚染する原因となるので配食時には絶対に素手で取り扱わないようにする。

- ・ 必ず清潔な器具を使用するとともに、使い捨て手袋を着用して、食品に直接手を触れないようにする。
- ・ 専用の配食用エプロンを着用する。
- ・ 配食用の手袋をしたまま他の作業をしない。

使い捨て手袋

手袋を過信しないこと。作業中手袋をしたまま他の作業を行ったり、調理衣・エプロン・マスク等を触ったりすることで、手袋が細菌の汚染を媒介することになる。また、長時間の着用は手袋の中でかいた汗が食品を汚染する等、思わぬ事故を引き起こしかねない。使い捨て手袋を使用する場合は、汚染を広げないよう適切な使い方をする。

(2) 配食器具・食缶の取扱い

調理済み食品を入れる容器が汚染されていると、衛生的に作られた食品が二次汚染されてしまうので注意する。

- ・ 十分な洗浄後、殺菌した清潔なものを使用する。
- ・ 配食用器具類は専用のものとし、調理用と兼用しない。
- ・ 食缶などは床面から60cm以上の場所に置く。

(3) 配食先の記録

釜別・ロット別の配食記録を残しておくことは、食中毒等が発生したときに、原因を追跡する手がかりとなるので、配食先を記録する。

9 配送時

調理終了後、確実に提供することは、食中毒を防止するための大切なポイントのひとつである。コンテナ・配送車内を清潔にし、温度と時間の管理を行う。

(1) コンテナの衛生管理

- ア コンテナは常に洗浄・乾燥しておく。
- イ コンテナ内は、食缶等のみを入れる。調理に関係のない書類等を入れない。

(2) 配送車の衛生管理

配送車内は常に洗浄・乾燥しておく。

(3) コンテナの積み方

積み込みを適切に行う。

- ・ 温食のものと冷食のものとを混載しないこと。やむを得ない場合には、断熱性のある容器に入れる。
- ・ 積み込むときには、内容物がこぼれたりしないようにていねいに取り扱う。

(4) 配送時間

食品は調理終了後2時間以内に喫食できるようにする。

- ・ 配送が必要な場合は、配送先の学校までの道路事情などをよく調査し、最短時間で移送できるように配送計画を立てる。
- ・ 調理作業、配送のタイムスケジュールを正確に立てる。
- ・ 調理場搬出時及び受配校搬入時の温度と時間を記録する。

10 検食

学校給食センター及び受配校において、あらかじめ責任者を定める。責任者が不在等の場合は、代替者が実施する。

責任者は、提供するすべての食品について事前（摂食開始時間30分前）に検食し、異常のないことを確認する。異常があった場合には、給食を中止するとともに、受配校においては、速やかに学校給食センターへ連絡すること。

- ・ 検食時には次の点に注意し、その結果及び時間を検食記録に記録し保存する。
 - (ア) 異物の混入がないか。
 - (イ) 加熱や冷却が適切に行われているか。
 - (ウ) 異味・異臭等の異常はないか。
 - (エ) 1食分としての量は適切か。
 - (オ) 味付け、香り、色彩、形態等が適切か。
 - (カ) 幼児・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。

11 配膳時

(1) 配膳室・牛乳保冷库配膳室は常に清潔に保つ。

- ・ 牛乳保冷库は常に清潔で衛生的に保つ。
- ・ 牛乳保冷库のフィルターは目詰まりすると温度管理に支障をきたすので、定期的に清掃する。

(2) 配膳員

受配校における配膳員は、個人別健康記録表で毎日の健康状態をチェックする。健康チェック後、異常がない場合は、正しく身支度し、必ず手を洗って消毒をして作業を行う。また、配食時にも食品が汚染されないように留意する。

- ・ 個人別健康記録表でチェックする。
- ・ 支給された清潔な調理衣、ズボン、帽子、マスクを着用する。
- ・ 帽子から毛髪が出ないようにする。
- ・ 履物は清潔なものを履く。
- ・ 手は正しく洗浄し、消毒する。
- ・ 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計等ははずす。
- ・ 本人及び同居人の体調に異常（嘔吐・腹痛・下痢・発熱など）がある場合には、学校給食センター所長に必ず申告し、指示に従うとともに校長に報告する。

(3) 納入業者からの直送品の検収

受配校では、担当者が納入業者からの直送品（主食・牛乳・デザート等）を検収し、検収簿に記録する。

- ・ 品名、数量、期限表示等を確認し、記録する。
- ・ 非接触温度計で温度を測定し、記録する。
- ・ 包装が破損していないか、異物が混入していないかを確認する。

(4) 食品の衛生的取扱い

受配校へ配送された調理済みの食品や、納入業者からの直送品は、次の点に留意して保管する。

保管

- (ア) 牛乳は必ず専用の保冷库に収納する。
- (イ) 保冷库の温度を確認し記録する。(10℃以下)
- (ウ) パン等の直送品は衛生的に管理された所定の場所に正しく保管する。
- (エ) コンテナは搬入されたときに、庫内に異常がないことを確認する。
- (オ) 配膳室はみだりに人が出入りしないようにする。

配食

- (ア) 配膳室の衛生に努める。
- (イ) 飲食物を運搬する場合には、必ず容器に蓋をする。
- (ウ) 容器の汚染にも十分に注意をする。
- (エ) 配食を行う児童生徒および教職員について、次のとおり健康状態等を確認する。
 - ・下痢をしている者はいないか。
 - ・発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいないか。
 - ・衛生的な服装をしているか。
 - ・手指は確実に洗浄したか。
- (オ) 食器具等が児童・生徒等の嘔吐物で汚れた場合は、教職員が食器具の消毒を行うなど、衛生的に処理し、その旨を明示して配膳室に返却すること。嘔吐物は配膳室に返却しない。(資料3)

1.2 食器具洗浄時

(1) 適正な洗剤の濃度

洗剤は必要以上の濃度で使用しても洗浄効果はあがるものでなく、また、濃度が高いと食器への残存量も多くなるため、使用濃度を守る。

(2) 食器具の正しい洗浄

食器具、食缶などには次のようにして洗浄、殺菌する。

自動食器洗浄機の場合

- ・40℃位の温湯に浸漬する。
- ・洗浄機にかけ、よく洗浄する。
- ・消毒保管庫等で殺菌し保管する。

自動食缶洗浄機の場合

- ・残菜を除去する。
- ・洗浄機にかけ、よく洗浄する。
- ・消毒保管庫等で殺菌し保管する。

手洗浄の場合

- ・残菜を除去する。
- ・40℃位の温湯に洗剤を入れ、タワシ、スポンジ等でよく洗浄する。このとき洗浄液は適宜追加し、必要に応じて取り替える。
- ・蛇口からの直接の流水で5秒間以上、又はオーバーフローさせながらすすぐ。
- ・消毒保管庫等で殺菌し保管する。
- ・消毒保管庫に入らないものについては、清潔な場所で十分に乾燥させ、使用前に消毒して使う。

(3) 消毒保管庫の正しい使用

消毒保管庫は次のことに留意して使う。

- ・ 庫内温度が80℃以上で食器具が乾燥するまで保つよう、調整する。
- ・ 消毒中は扉を開閉しない。

(消毒保管庫以外の食器具の殺菌方法)

状況に応じて効果的な方法を選択する。

塩素殺菌・・・100mg/L溶液に10分間以上浸漬し、よく水洗いする。

アルコール殺菌・・・アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭きのぼす。

1.3 終業時

(1) 調理機器・器具の洗浄、消毒

調理用機器は使用後分解し、洗浄、消毒、乾燥を正しく行うこと。

調理機械類 野菜裁断機、スライサー

- ・ 分解できる部品は取り外して洗浄する。
- ・ 切りくずや汚れを取り、洗剤で洗浄する。
- ・ 水道水または温湯で、洗剤を洗い流す。
- ・ 部品は熱風消毒保管庫等で殺菌し保管する。
- ・ 分解した部品は、使用前に取り付けること。
- ・ 機械の本体も洗剤に浸したスポンジ等でよく洗った後、水または温湯で洗剤を洗い流す。水気を拭き取り、よく乾燥させる。

調理用器具 調理台（作業台）、ラック、カート、シンク

- ・ 水気、汚れ、ゴミの付いている所は取り除いて、洗剤を含ませたスポンジ等で洗浄する。シンクの排水部分の蓋も洗浄する。流水で洗剤を流し、ワイパー等で水気を拭き取り乾燥させる。

調理用具 包丁、まな板、ざる、ひしゃく、ボール等

- ・ 水または40℃位の温湯で洗浄する。
- ・ 洗剤を浸したスポンジ、タワシ等で洗浄する。
- ・ 流水で洗剤を流す。
- ・ 熱風消毒保管庫等で殺菌し保管する。

コンテナ・ワゴン コンテナ、ワゴン

- ・ 水または40℃位の温湯でブラシ等を使ってよく洗浄する。
- ・ 洗剤で洗浄する。
- ・ 水で洗剤を流し、ワイパーで水気をきってペーパータオル等でふき、清潔な場所で乾燥させる。

冷凍庫・冷蔵庫 冷凍庫、冷蔵庫

- ・ 汚れを取り除く。
- ・ 除菌洗浄剤で拭く。

冷凍倉庫・冷蔵倉庫 冷凍倉庫、冷蔵倉庫

- ・ ゴミ・水気・汚れを取り除く。
- ・ 食品等が触れやすい位置の壁等を除菌洗浄剤で拭く。

(2) 調理器具・器具の整理整頓、保管

調理用機器、器具類は、所定の場所に整頓して保管する。

- ・ 調理器具は密封できる保管庫内に収納する。
- ・ まな板、包丁など用途を区別してある器具は、混同しないように保管する。
- ・ 器具はできるだけ早く乾燥させ、保管する。
- ・ 殺菌灯の付いた保管庫に収納する場合には、乾燥された状態で殺菌灯の紫外線が直接当たるようにする。殺菌灯による殺菌は、直接紫外線が当たった表面の部分しか効果はないため、直接器具に当たるように、器具の配列や位置、収納する量に十分な配慮をする。また、1時間以上しなければ、十分な殺菌効果は期待できない。使用に関しては、有効期限を確認し、定期的な交換を行うこと。
- ・ 消毒保管庫は80℃以上で、食器が完全に乾燥するまで保つ。

(3) 器具の個数、点検

作業後は、それぞれの器具の個数の確認及び機械器具の保守点検を必ず行い、翌日の作業に支障のないようにする。

中心温度計については、定期的に検査を行う。

作業前は、作業後の刃物の数の確認及び調理用器具の刃こぼれ、ねじ類の確認を行う。

(4) 調理室内の掃除

ウェット方式の施設においてのドライ運用の場合は、基本的には、極力床に水を落とさないことが原則であるが、汚れた部分についての水洗いを行うことについては問題ない。水洗い後、ワイパーなどで床に水気を残さないように取り除くことが必要である。

(5) 洗浄及び清掃用具の洗浄

洗浄及び清掃用具はよく洗浄・乾燥して保管する。

調理機械・器具・食器等の洗浄用たわし・スポンジ

- ・ ゴミを取り除き、洗剤を流す。
- ・ よくすすいだ後、よく乾燥する。
- ・ 所定の場所に保管する。

床掃除用ブラシ・ワイパー

- ・ 水で洗浄後、水気をきって、乾燥する。
- ・ 所定の場所に保管する。

1 4 献立・調理方法に配慮すべき点

- ・作業工程及び作業動線等を考慮し、衛生的に十分配慮した献立を作成する。(加熱や冷却が十分にできる作業工程)
- ・高温多湿の時期は、生もの、和え物等の献立計画について十分に配慮する。
- ・施設や人員の作業能力に応じた献立にする。また、釜の使い回しが少ない献立の組み合わせにする。
- ・作業動線が複雑にならないよう、機械・調理台にキャスターをとりつけるなど移動式にし、献立に応じて調理室のレイアウトを変えるなどの工夫をする。

1 5 食品の安全な保管

食品の搬入は、缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、当日搬入する。やむを得ない場合は、学校または調理場内に保存中に変質、変敗しないように衛生的に保管する。さらに食肉類、魚介類、野菜類等、食品の分類ごとに区分して専用の容器に保管し、原材料の相互汚染を防ぐ。「学校給食食品の原材料、製品等の保存基準」(資料2)に従い、保管する。また、搬入された食材を保管する場合、次の点に注意する。

- ・冷凍庫・冷蔵庫が確実に機能していることを毎日確認し温度を記録する。
- ・冷凍庫・冷蔵庫は常に整理整頓を行い清潔に保つこと。
- ・食品保管場所は適切な温度管理がなされ、衛生的に十分管理されていることを確認し記録する。
- ・保管場所にねずみやごきぶりなどの侵入がないこと。
- ・食材ごとに最適な温度、湿度で保存する。(資料2)
- ・牛乳については、専用の保冷库等により、適切な温度管理を行い、常に新鮮かつ良質なものが飲用できるよう品質の保持に努める。
- ・冷凍庫・冷蔵庫の中には冷気がよく還流するように食品の間隔を十分とる。
- ・食品は必ず、60cm以上の高さに置き、床面に直接置かない。
- ・食品は専用容器に移し替え、いつも整理・整頓しておくこと。開封した物は必ず完全に口をしめておくか、密封容器に移し替える。
- ・調味料・乾物等の保存食は、先入れ、先出しを励行する。
- ・部外者や動物、鳥等の侵入を防止するため、戸締りを厳重に行うこと。

1 6 食品の安全の確認

食品保管庫において食品が変質したり、ねずみやごきぶりなどに汚染されることがあるので使用前に異常がないか安全確認をすること。(米、調味料、乾物類、缶詰など)

- (ア) 異物・異臭・変色やかびの発生がないか。
- (イ) ごきぶりの糞等の異物が混入していないか。
- (ウ) 乾燥・吸湿がないか。
- (エ) 容器にかじり穴等があいていないか。
- (オ) 賞味期限は過ぎていないか。

1 7 納入業者に対する指導

- ・決められた時刻に搬入する。
- ・納入時には衛生的な服装で行う。
- ・業者の検便、衛生環境の整備等について、自主的な取組を促す。
- ・食品衛生監視票を提出する。(結果が良好であること)→結果が不適の場合、保健所等に相談する。

- ・輸送中の温度管理が確実である。【特に肉・魚介類・牛乳・豆腐類・練り製品】
※ 保冷車、蓄冷剤、クーラーボックスなどの使用
- ・清潔な容器により搬入する。【豆腐類、魚肉練り製品、卵等】
※ 果物のダンボールの箱に野菜を入れるなど、容器の流用をさける。
- ・食品衛生の知識が十分にあり、食品が清潔に取り扱われている。

18 購入における留意点

- ・鮮度のよい衛生的なものを選ぶ。
- ・有害物または疑いのあるものはさける。
- ・不必要な食品添加物（着色料、保存料、漂白剤、発色剤）が添加された食品、内容表示、品質保持期限、製造業者が明らかでない半製品などについては使用しない。
- ・地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮する。
- ・流通ルートなどを把握しておく。
- ・缶詰、乾物、調味料など常温で保存可能なものを除き、食肉類・魚介類・野菜類などについては1回で使い切る量を購入する。
- ・トラブルにすぐ対応できるように納入業者の一覧表を作成しておく。（購入食品名、業者名、住所、電話番号を記載）

19 その他

各学校給食センター及び各学校等の配膳室等においては、施設や設備、備品等に違いがあることから、本マニュアルを基本とし、各施設等の実状に合わせ適切な運用を図る。

献立別衛生管理のポイント

献立 の 分類	揚げ物 (冷凍加工食品の場合)	衛生管理ポイント
準 備	再凍結したものではないかを確認したか	・品質・鮮度を十分に確認したか ・食材は専用容器に入っているか (ダンボールの持ち込み禁止) ・機械・器具は清潔であるか、確認したか（部品は使用后、分解洗浄し、保管庫で消毒したものを使用する）
作 業 手 順	油を入れる ↓ 火入れ ↓ 揚げる ↓ 配食	作業動線は他の調理とクロスしていないか 喫食時間から逆算して点火時刻を決める 油の温度は適温か 冷凍庫から必要量だけ小出しにしたか 手指は清潔か 揚げた物を割って、火の通り、味を確認したか 中心温度を確認し、その温度と時間を記録したか (75℃ 1分以上) 配食時の服装は清潔か 配食器具・容器は清潔か 素手で配食していないか 配食開始時間と終了時間を記録したか 作業ごとに手指の洗浄・消毒をしたか

献立別衛生管理のポイント

献立 の 分類	揚げ物 (衣等をつけるとき)	衛生管理ポイント
準 備	食材の解凍 下味をつける 卵を割る (衣を作る)	・品質・鮮度を十分に確認したか ・食材は専用容器に入っているか (ダンボールの持ち込み禁止) ・機械・器具は清潔であるか、確認したか(部品は使用后、分解洗浄をし、保管庫で消毒したものを使用する) ・ドリップによる汚染を防ぐ手立てをしたか ・卵は1つずつ別の容器に割り、専用容器に集めたか
	油を入れる ↓ 火入れ ↓ 衣をつけて揚げる ↓ たれをかける ↓ 配食 ↓ 配食	作業動線は他の調理とクロスしていないか 喫食時間から逆算して点火時刻を決める 油の温度は適温か 必要量だけ冷蔵庫から小出しにしたか 揚げた物を割って、火の通り、味を確認したか 中心温度を確認し、その温度と時間を記録したか (7.5℃ 1分以上) たれの中心温度を確認し、その温度と時間を記録したか (3か所 7.5℃ 1分以上) 配食時の服装は清潔か 配食器具・容器は清潔か 素手で配食していないか 配食開始時間と終了時間を記録したか 作業ごとに手指の洗浄・消毒をしたか

献立別衛生管理のポイント

献立の分類	焼 き 物	衛生管理ポイント
準備	再凍結したものではないかを確認したか	・品質・鮮度を十分に確認したか ・食材は専用容器に入っているか (ダンボールの持ち込み禁止) ・機械・器具は清潔であるか、確認したか(部品は使用后、分解洗浄し、保管庫で消毒したものを使用する)
作業手順	予熱 ↓ 焼く ↓ 配食	作業動線は他の調理とクロスしていないか 喫食時間から逆算して点火時刻を決める 冷凍庫から必要量だけ小出しにしたか 手指は清潔か 焼いた物を割って、火の通り、味を確認したか 中心温度の確認をし、その温度と時間を記録したか (75℃ 1分以上) 配食時の服装は清潔か 配食器具・容器は清潔か 素手で配食していないか 配食開始時間と終了時間を記録したか 作業ごとに手指の洗浄・消毒をしたか

献立別衛生管理のポイント

献立の分類	炒め物 (焼きそばの場合)	衛生管理ポイント
準備	野菜の洗浄 野菜の切断 ゆで麺の検収	・品質・鮮度を十分に確認したか ・食材は専用容器に入っているか（ダンボールの持ち込み禁止） ・野菜類は十分に洗浄されているか（流水で確実に3回洗浄） ・機械・器具は清潔であるか、確認したか (部品は使用后、分解洗浄し、保管庫で消毒したものを使用する) ・異物混入防止のため、食材等を釜に直接振り入れないこと
作業手順	油 ↓ 肉 ↓ 野菜 ↓ しお・こしょう ↓ 麺 ↓ 調味 ↓ 彩りの野菜 ↓ 配食	作業動線は他の調理とクロスしていないか 専用のエプロンや使い捨て手袋を使用して肉を扱ったか また、終了後手洗いを十分にしたか 肉は十分に炒めほぐしたか 肉を炒めた後、スパテラを交換したか 全体が十分に加熱されているか確認したか 麺は十分に炒めほぐしたか (乾麺を使用するときは、炒める時間に合わせてゆがくこと) すべての食材の火の通り、味を確認したか 彩りの野菜を加えたあと、中心温度の確認をし、その温度と時間を記録したか (3か所 75℃ 1分以上) 手は清潔か 配食器具・容器は清潔か 配食時の服装は清潔か 配食開始時間と終了時間を記録したか 作業ごとに手指の洗浄消毒をしたか

献立別衛生管理のポイント

献立の分類	煮 物	衛生管理のポイント
準備	野菜の洗浄 野菜の切断	・品質・鮮度を十分に確認したか ・食材は専用容器に入っているか（ダンボールの持ち込み禁止） ・野菜類は十分に洗浄されているか（流水で確実に3回洗浄） ・機械・器具は清潔であるか、確認したか （部品は使用后、分解洗浄し、保管庫で消毒したものを使用する） ・異物混入防止のため、釜に直接振り入れないこと
作業手順	火入れ ↓ 油 ↓ 肉 ↓ 野菜 ↓ 調味 ↓ 彩りの野菜 ↓ 配食	作業動線は他の調理とクロスしていないか 作業ごとに手指の洗浄・消毒したか 専用のエプロンや使い捨て手袋を使用して肉を扱ったか また、終了後手洗いを十分にしたか 肉は十分に炒めほぐしたか 肉を炒めた後、スパテラを交換したか すべての食材の火の通り、味を確認したか 彩りの野菜を加えたあとに、中心温度の確認をし、その温度と時間を記録したか 温度が上がりにくい食材の中心温度の確認をしたか。 （3か所 75℃ 1分以上） 手は清潔か 配食時の服装は清潔か 配食器具・容器は清潔か 配食開始時間と終了時間を記録したか

献立別衛生管理のポイント

献立の分類	汁 物	衛生管理ポイント
準備	野菜の洗浄 野菜の切断	・品質・鮮度を十分に確認したか ・食材は専用容器に入っているか（ダンボールの持ち込み禁止） ・野菜類は十分に洗浄されているか（流水で確実に3回洗浄） ・機械・器具は清潔であるか、確認したか （部品は使用后、分解洗浄し、保管庫で消毒したものを使用する） ・異物混入防止のため、食材等を釜に直接振り入れないこと
作業手順	<pre> 釜に水をいれる ↓ 火入れ ↓ 肉 ↓ 野菜 ↓ あくとり ↓ スープのもと ↓ 調味 ↓ 彩りの野菜 ↓ 配食 </pre>	作業動線は他の調理とクロスしていないか 十分に沸騰したか 専用のエプロンや使い捨て手袋を使用して肉を扱ったか また、終了後手洗いを十分にしたか 肉を混ぜた後、スパテラを交換したか 十分に沸騰したか 十分に沸騰したか すべての食材の火の通り、味を確認したか 彩りの野菜を加えたあとに、中心温度の確認をし、その温度と時間を記録したか （3か所 75℃ 1分以上） 手は清潔か 配食時の服装は清潔か 配食器具・容器は清潔か 配食開始時間と終了時間を記録したか 作業ごとに手指の洗浄・消毒をしたか

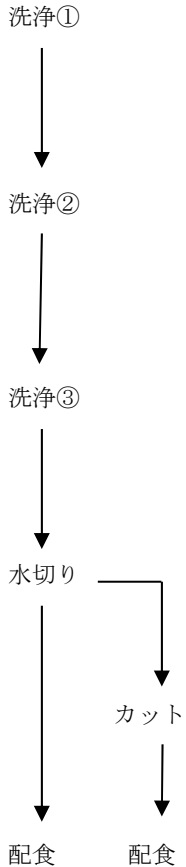
献立別衛生管理のポイント

献立の分類	和 え 物 (水冷の場合)	衛生管理ポイント
準備	野菜の洗浄 野菜の切断	・品質・鮮度を十分確認したか ・食材は専用容器に入っているか（ダンボールの持ち込み禁止） ・野菜類は十分に洗浄されているか（流水で確実に3回洗浄） ・機械・器具は清潔であるか、確認したか (部品は使用后、分解洗浄し、保管庫で消毒したものを使用する) ・異物混入防止のため、食材等を釜に直接振り入れないこと
業 手 順	野菜をゆでる ↓ 水の温度確認 残留塩素確認 ↓ 冷却する ↓ あえる ↓ 配食 ※ハム・たまご・練り製品等と一緒に使用する場合 →	作業動線は他の調理とクロスしていないか 湯は沸騰しているか 1回に茹でる量は適量か 中心温度計で野菜の温度を確認し、その温度と時間を記録したか (3か所 75℃ 1分以上) 冷却する野菜を入れる容器は清潔か 素早く十分に冷却したか 冷却開始時及び冷却終了後の時間と温度を確認し、記録したか 常温放置をしていないか あえる釜・タライは清潔か 味の確認をしたか 温度の確認をし、記録したか(3か所) ※非接触温度計を使って計ること 食品に素手で触れていないか (スパテラ・しゃもじを使用することが望ましい) 喫食時間から逆算(2時間以内)してあえたか 配食器具・容器・場所は清潔か 配食時の服装は清潔か 食品に素手で触れていないか 配食開始時間と終了時間を記録したか ハム・たまご・練り製品等は必ず加熱調理して使用すること 加熱時の中心温度を確認し、記録したか 冷却時の時間と温度を確認し、記録したか 作業ごとに手指の洗浄・消毒をしたか

献 立 別 衛 生 管 理 の ポ イ ン ト

献立の分類	和 え 物 (スチームコンベクション及び真空冷却機の場合)	衛生管理ポイント
準 備	野菜の洗浄 野菜の切断	品質・鮮度を十分確認したか 食材は専用容器に入っているか（ダンボールの持ち込み禁止） 野菜類は十分に洗浄されているか（流水で確実に3回洗浄） 機械・器具は清潔であるか、確認したか （部品は使用后、分解洗浄し、保管庫で消毒したものを使用する）
作 業 手 順	野菜をホテルパンに入れる ↓ スチームコンベクションで加熱する。 真空冷却機で冷却する ↓ 冷蔵庫等で保存する ↓ あえる ↓ 配食 ※ハム・たまご・練り製品等を一緒に使用する場合	作業動線は他の調理とクロスしていないか ホテルパンに入れる野菜の量は適当か (量が少ない場合は平均に乘せるようにする) 温度の上がりにくい箇所に温度計のセンサーを刺す 中心温度計で温度を確認し（3か所 75℃ 1分以上）その温度と時間を記録したか 真空冷却機の内部は清潔か 素早く十分に冷却したか 冷却開始時及び冷却終了後の時間と温度を確認し、記録したか 常温放置しないこと あえる釜・タライは清潔か 味の確認をしたか 温度の確認をし、記録したか（3か所） ※非接触温度計を使って計ること 食品に素手で触れていないか (スパテラ・しゃもじを使用することが望ましい) 喫食時間から逆算（2時間以内）してあえたか 配食器具・容器・場所は清潔か 配食時の服装は清潔か 食品に素手で触れていないか 配食開始時間と終了時間を記録したか ハム・たまご・練り製品等は必ず加熱調理して使用すること 加熱時の中心温度を確認し、記録したか 冷却時の時間と温度を確認し、記録したか 作業ごとに手指の洗浄・消毒をしたか

献立別衛生管理のポイント

献立の分類	果 物	衛生管理ポイント
準備	水道水の残留塩素の確認 使用する水槽の確認	品質・鮮度を十分に確認したか 食材は専用容器に入っているか（ダンボールの持ち込み禁止） 機械・器具は清潔であるか （部品は使用后、分解洗浄し、保管庫で消毒したものを使用する）
作業手順	 <pre> graph TD A[洗浄①] --> B[洗浄②] B --> C[洗浄③] C --> D[水切り] D --> E[配食] D --> F[カット] F --> G[配食] </pre>	専用のスポンジを使用し、流水で十分洗浄したか 輸入果物を洗浄する場合、専用のゴム手袋を使用すること 流水で十分に洗浄したか 流水で十分に洗浄したか 専用のザルを使用したか 専用のまな板・包丁を使用したか 食品に直接手を触れていないか 配食時の服装は清潔か 配食器具・容器は清潔か 食品に直接手を触れていないか 配食開始時間と終了時間を記録したか 作業ごとに手指の洗浄・消毒をしたか

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表



引用文献：「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成20年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）

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
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
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食品（細切した食肉を冷凍させたもので容器包装に入れたもの）	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳 製 品 類	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

Q3. 教室で嘔吐した場合の食器の取り扱いは

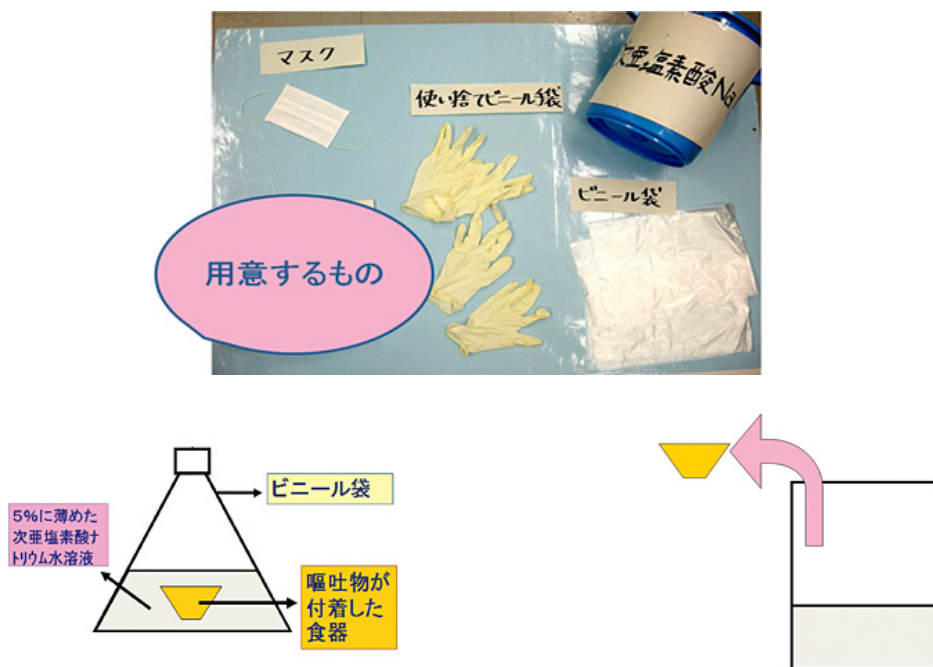
A3. 学校給食衛生管理基準では「嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たってはその旨を明示し、その食器具を返却すること。」と記載されています。

処理・消毒方法例

◆常備しておくもの ◆

ビニール袋 2～3 枚、ビニール手袋 2 組、マスク、ナイロン製の靴カバー、使い捨ての帽子、エプロン、ペーパータオルまたは新聞紙、回収用の袋 2 枚、次亜塩素酸ナトリウム水溶液

- 1 ビニール手袋・マスク等を着用し、換気を行います。
- 2 ビニール袋に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)を入れ、その中に該当の食器を漬け置きする。5～10分間放置します。
- 3 器を取り出し、洗浄します。

嘔吐物が付着した食器の処理・消毒方法
用意する物

次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)に食器を漬け置き、
5～10分放置

食器を取り出し、洗浄し調理場にもどす

次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000 ppm)の作り方
次亜塩素酸ナトリウム水溶液 5%のものを使用した場合

水	500ml	1L	10L
5%次亜塩素酸ナトリウムの量	10mL	20mL	200mL

ポイント

- 嘔吐物が付着した場合・・・次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)を使用
- 上記以外・・・・・・・次亜塩素酸ナトリウム水溶液(塩素濃度 200ppm)を使用

〈教室では〉

- ・教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具は調理場に返却する前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(塩素濃度 200ppm)に 5～10 分間浸け置きし消毒します。
- ・食器具の洗浄に使用した場所や児童生徒が嘔吐後に「うがい」をした場所も十分水洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(塩素濃度 200ppm) で 5 分間浸け置きし消毒後、洗剤で洗浄します。
- ・嘔吐物のため汚れた食器具の返却は嘔吐で汚染されたと解るように、他の食器具と区別して調理場に返却します。
- ・嘔吐物は、調理室には返却しません。

〈調理場では〉

- ・嘔吐物のため汚れた食器具は他の食器具と区別して洗浄作業前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(塩素濃度 200ppm)に 5 分間浸け置きし消毒した後、洗浄します。
- ・材質によっては次亜塩素酸ナトリウム水溶液での塩素消毒に適さないメラミン、アルマイト製の食器等は酸素系漂白剤を使うなど、各食器具に適した方法で消毒します。

引用文献：「学校給食における食中毒防止 Q & A」（平成 21 年 3 月 独立行政法人日本スポーツ振興センター発行）

- * 嘔吐物が付着した場合は、嘔吐物をペーパータオル等で覆い、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1,000ppm）を注ぎ、10分間程度おいた後に嘔吐物を取り除き、その後、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)で浸け置き消毒をします。
 （資料発行元の独立行政法人日本スポーツ振興センターに確認済）