

明石市学校給食
安全衛生マニュアル
(単独調理方式)

明石市教育委員会

は じ め に

学校給食は成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、教育面、栄養面、安全・衛生面などを勘案し提供しています。栄養バランスのとれた食事を提供することにより健康の保持増進を図ることはもちろん、学校における食育の推進を図る上で大きな教育的役割を担っております。

実施にあたっては、食中毒や感染症の発症予防を中心に衛生管理の徹底を図っておりますが、近年では、全国的にノロウイルスなどによる食中毒や衛生面の事故も発生しており、衛生管理を強化していく必要があります。

文部科学省においては、「学校給食衛生管理の基準」が、学校給食法第9条に定める基準として位置づけられておりましたが、平成21年3月に「学校給食衛生管理基準」として改訂されました。兵庫県においても「学校給食衛生管理マニュアル」が平成22年3月に全面的に改訂されました。

これらを受けて本市においても、諸条件の異なる中、安全で衛生的な給食調理の徹底を図るため、国や県の基準に沿ったマニュアルの検討を重ね、この度、新たな「明石市学校給食安全衛生マニュアル」として平成20年3月以降となる改訂を行いました。

学校給食関係者におかれましては、このマニュアルを十分に理解し徹底することにより、より安全な学校給食の実施に努めるとともに、本市の学校給食のさらなる充実や質的向上につなげていただきますようお願いいたします。

目 次

I 学校給食運営管理

1 学校給食における安全衛生管理の重要性	1
2 給食関係者の最高責任者と役割分担	1
(1) 学校給食実施者（教育委員会）の責務	1
(2) 校長の責務	2
3 安全衛生の管理体制	2
4 日常及び定期検査の実施	2
(1) 定期検査の実施	3
(2) 日常点検の実施	3
5 学校給食施設・設備の整備	4
(1) 「学校給食衛生管理基準」に示される学校給食施設	4
(2) 「学校給食衛生管理基準」に示される学校給食設備	5
(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理	6
6 学校給食用食品の選定・購入	6
(1) 食品納入業者の選定	6
(2) 食品の選定	7
(3) 食品の定期的な点検の実施	8
(4) 食品の検収	8
(5) 食品の保管	8
7 学校給食従事者の健康管理	8
(1) 定期的な健康診断	8
(2) 月2回以上の検便	8
(3) 調理開始前の健康観察	9
(4) ノロウイルス感染症への対応	9
(5) 体調不良時の対応及び予防	10
8 学校給食における研修	10
9 学校給食従事者の心構え	11
(1) 調理作業の意義と心構え	11
(2) 調理員の和	11

II 食中毒防止及び食中毒発生時の対応

1 食中毒防止の体制	12
(1) 児童に対する日常の保健教育・衛生指導の実施	12
(2) 児童の健康状態の把握、患者の早期発見	12
(3) 食品衛生について最新の情報の収集	12
2 食中毒発生時の対応	12

(1) 食中毒（疑いを含む）発生時の連絡体制の確立	12
(2) 食中毒発生時における学校及び教育委員会等の対応の要点	13
3 児童の出席停止及び学校の臨時休業	16
(1) 出席停止	16
(2) 臨時休業	16

Ⅲ 調理過程における衛生管理

1 調理従事者の衛生管理	17
(1) 調理開始前の健康観察	17
(2) 調理従事者のみだしなみ、服装	17
(3) 手洗いの徹底	18
(4) 手袋の着用	22
2 作業区分の明確化	23
3 食品の検収	24
4 食品の保管	27
5 保存食の採取	28
6 下処理作業（食品の取り扱い）	32
7 調理作業	36
8 調理作業中の食品の二次汚染防止	38
(1) 作業工程表の作成	39
(2) 作業動線図の作成	41
(3) 作業工程表と作業動線図の活用	43
(4) 調理用の機器、器具等の区分	43
9 異物混入の防止	44
10 給食の配食	47
11 給食の時間	49
(1) 検食の実施	49
(2) 配膳及び返却	50
(3) 調理員の給食の喫食	51
12 洗浄・消毒	51
(1) 洗浄・消毒の基本	51
(2) 設備、機械、機器等の洗浄・消毒	53
(3) 包丁、まな板の洗浄・消毒	56
(4) 調理器具等の洗浄・消毒	56
(5) 床の洗浄・消毒	57
(6) 腰壁の洗浄	57
(7) 手洗い場の洗浄・消毒	58
(8) 扉の洗浄・消毒	58
(9) 排水溝、排水マスの洗浄	58

(10)	換気扇の洗浄	58
(11)	給水栓の洗浄・消毒	58
(12)	扇風機、移動式スポットクーラー、エアーシャワールームの洗浄	59
(13)	食器、スプーン、食缶、ボール、食器かご等の洗浄・消毒	59
(14)	清掃用具、他	61
(15)	調理場で使用される洗浄剤・消毒剤	61
(16)	ノロウイルスの二次汚染予防の消毒	63
13	廃棄物の処理	66
14	使用水の衛生管理	66
(1)	調理場で給水されている使用水の確認	66
(2)	使用水の日常探検	66
(3)	使用水の定期検査	67
(4)	使用水の臨時検査	67
(5)	受水槽の点検及び清掃	67
15	ドライ運用	67
(1)	ドライシステムとウェットシステムの比較	67
(2)	ドライ運用のポイント	68
16	長期休業中の施設管理	68
(1)	学期末の作業	68
(2)	給食開始前の作業	69

I 学校給食運営管理

1 学校給食における安全衛生管理の重要性

学校給食は、児童生徒の生涯にわたる健康の基礎づくりや、好ましい人間関係を育てるなど、多様で教育的なねらいをもって、学校教育活動の一環として実施されるものである。このために、学校給食においては栄養のバランスのとれた豊かな食事の提供はもちろんのこと、まず安全で衛生的であることが大前提である。

学校給食における安全性の確保は、直接調理業務を行う給食調理場での衛生の徹底はもちろん、給食活動における児童の手洗いの励行など学校全体で衛生管理に取り組むことが重要である。学校給食における衛生管理の徹底については、「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年 3 月 31 日付文部科学省告示第 64 号）に従い、学校給食の実施主体である市が計画的に給食施設・設備の改善・充実に努める必要があり、また給食現場においては、校長が最高責任者としての責務を果たすなど、学校給食関係者が一体となり組織的に取り組まなければならない。

平成 8 年、全国的に発生した腸管出血性大腸菌感染症血清型 O157 による集団食中毒事故は、決して一過性のものではなく、十分な安全衛生管理を怠ればいつでも起こり得る事故であることを、教訓として我々に示唆している。学校給食においては安全衛生管理を怠ることなく、その徹底に取り組んでいく必要がある。

2 給食関係者の最高責任者と役割分担

学校給食の実施者（市教育委員会）は自らの責任において安全な学校給食の実施のために必要な措置を講じるよう努める。日常の学校における衛生管理業務は、校長がその最高責任者として、関係職員の役割分担をする必要がある。

（１）学校給食実施者（教育委員会）の責務

	項目	内容
1	献立作成	栄養、嗜好、衛生、経費等を総合的に考慮しつつ、学校給食及び食育の年間指導計画に沿った献立の作成
2	調理形態	学校給食が「生きた教材」として食に関する指導に活用できるよう検討
3	食品の選定	献立に基づき使用する食品の選定及び予定価格の決定 （食品の理化学検査、細菌検査の実施、地場産物の活用など教育的に配慮した食品の選定も含む）
4	納入業者の選定	食品を総合的に安全・衛生的に取り扱える納入業者の選定
5	食品の購入	選定された食品を選定された納入業者から予定価格に基づき購入（適正業者、適正価格であるかについては学校給食実施者が責任を有する）
6	栄養管理	児童生徒の実態に応じた摂取基準の検討及び学校給食における児童生徒の栄養摂取基準の分析
7	衛生管理	上記 1～6 に係る衛生管理及び指導、児童生徒等への衛生指導、施設・設備の衛生管理等、学校給食衛生管理基準に照らした衛生管理及び指導、及び市町域における衛生管理体制の整備
8	職員の研修	栄養教諭・学校栄養職員、学校給食調理員（非常勤職員含む）等関係職員の研修の実施

(2) 校長の責務

	項目	内容
1	衛生管理組織の設置	学校内における一貫した衛生管理について検討・協議できる体制の整備
2	定期検査の実施	「学校給食衛生管理基準」に基づく定期検査の実施
3	学校給食施設・設備の検査結果に基づく対応	定期検査において「改善を要する」とした事項について、施設・設備の改善、教職員への指導等適切な対応
4	調理従事者の健康診断、検便の実施	調理従事者の健康診断の実施、長期休業中を含め毎月2回以上の検便の実施、毎日の健康状態の把握と異常がある場合の適切な対応
5	検食の実施	日々の給食の安全性を確認、異常がある場合の迅速な対応
6	保存食の保存	原材料及び調理済み食品の確実な保存
7	食品の検収、点検、受取、保管の実施	食品の確実な受け取り、点検、記録及び適切な管理
8	日常点検の実施	日常点検の結果、異常が認められた場合の適切な対応

3 安全衛生の管理体制

学校給食における安全衛生管理を徹底し、より効果的に推進していくためには学校給食関係者の理解と協力のもとで、組織的に一体となって推進する必要がある。

教育委員会においては、献立作成、物資選定、給食運営について組織を設置し、学校給食の運営、衛生管理、衛生管理及び食に関する指導について協議、検討を行う。

学校給食の実施については、学校給食実施者である教育委員会が全ての責任を有するものであるが、学校における日常の衛生管理業務等については、校長の責任において関係職員が役割分担をしながら、衛生管理の徹底に努める。学校保健委員会などを活用するなどの方法により、学校の教職員、保護者や健康福祉事務所、学校薬剤師等の専門機関などが連携して組織的に取り組むことが大切である。

校長は、関係者間のコミュニケーションを図るなど職場環境づくりに努めるとともに、必要に応じて関係者に積極的に指導する。

学校給食衛生管理基準における衛生管理責任者については、衛生管理に関する高い専門性を有し、施設・設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理について指導的役割を担う教職員である栄養教諭等を定めることとされている。しかしながら、このことは、学校給食の全ての責任を負うものではなく、校長は日常の衛生管理の最高責任者として、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう配慮しなければならない。

なお、栄養教諭等が在籍しない学校においては、調理師免許を有する学校給食調理員がその役割を担うこととされている。

4 日常点検及び定期検査の実施

学校給食調理場の施設・設備の状況や日常の衛生管理の実施方法を把握するために、具体的な

点検項目を決定し、項目に従って点検を行うことが必要である。

点検項目には、毎日行う日常点検と定期に行う定期検査がある。これらのことは、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」により点検項目が定められており、定期検査においては学校薬剤師等の協力を得て実施することとされている。

（１）定期検査の実施

下記の検査票により定期的に点検を行う。

検査票は、年度経過後１年間保存する。

検査票	区分	定期検査の内容	検査回数
第１票	学校給食施設等	建物の位置・使用区分、建物の構造、建物の周囲の状況、日常点検の記録の有無	年１回
第２票	学校給食設備等の衛生管理	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、共同調理場、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、日常点検の記録の有無	年３回
第３票	学校給食用食品の検収・保管等	検収・保管等、使用水、検食・保存食、日常点検の記録の有無	年３回
第４票	調理過程	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、日常点検の記録の有無	年１回
第５票	学校給食従事者の衛生・健康状態	衛生状態、健康状態、日常点検の記録の有無	年３回
第６票	定期検便検査処置	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌血清型O157、その他	月２回以上
第７票	衛生管理体制	衛生管理体制	年１回

（２）日常点検の実施

日常の調理作業においては、給食施設・設備・調理用器具等の確実な洗浄・消毒、調理における食品の衛生的な取り扱い、調理従事者の健康状態の把握等を積み重ねていくことが大切である。

日常点検は、調理過程における衛生管理点について、適切に作業したかどうかを点検し、食中毒発生を防止しようとするものである。その実施については、校長の責任のもとで、栄養教諭等と学校給食調理員が協力することが必要である。点検により異常や不適が発見された場合には、直ちに校長に報告し、校長は、故障箇所の修理、調理従事者の作業内容の変更、食材の返品、献立変更、調理済み食品の回収等、必要な措置を講じる必要がある。

【具体的な実施方法】

- ① 日常点検は、栄養教諭等または学校給食調理員が中心となって、当日の作業工程によりあらかじめ点検担当者を定めて、確実に実施する。
- ② 作業中における温度や時間の確認については漏れのないように確実に実施する。そのために、記録票を工夫するなどして、無理なく実施できるようにする。
- ③ 点検により異常や不適が発見された場合は、校長の指示を仰ぎ、その対応状況、改善措置状況について記録する。
- ④ 日常点検結果は、校長の確認（検印）を受ける。
- ⑤ 日常点検票は、年度経過後１年間保存する。

点検票	区分	日常点検の内容
第 8 票	作業前	学校給食従事者（服装等、手洗い、健康状態）、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
	作業後	配送・配膳、検食、給食当番、食器具・容器・器具洗浄・消毒、廃棄物の処理、食品保管室
	便所 調理室の立ち入り	

5 学校給食施設・設備の整備

学校給食施設・設備は、調理作業工程・作業動線、適切な温度管理などの衛生管理のみならず、おいしい給食の調理に影響を及ぼすため、各学校給食施設で確実に点検を行い、計画的な改善を行う必要がある。

教育委員会は、日常及び定期検査により、衛生管理上の重要度から見た優先順位をつけ、計画的に改善を図る。

また、老朽化の著しい施設が「学校給食衛生管理基準」に照らして衛生管理上の適正を欠く場合は、施設の新増築、改築、修理等できるだけ早期に改善することが求められる。その場合は、「学校給食衛生管理基準」に即した施設とすることが重要である。

（１）「学校給食衛生管理基準」に示される学校給食施設

① 学校給食施設については、下表のとおり示されている

共通事項	(1) 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。 (2) 学校給食施設は、「学校給食施設の区分（本マニュアル P. 23 参照）」に従い区分することとし、調理場は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分すること。 (3) ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。 (4) 作業区域の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
作業域内の施設	(1) 食品を取り扱う場所は、温度（25℃以下）及び湿度管理（80%以下）が適切に行える空調等を備えるよう努めること。 (2) 食品の保管室は、専用であること。 (3) 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。 (4) 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。 (5) 釜周りの排水が床面に流れないように排水溝を設けること。 (6) 配膳室は、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。
域のその他の施設	(1) 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。 (2) 学校給食従事者専用の便所は、 ①食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。 ②食品を取り扱う場所及び洗浄室から 3 m 以上離れた場所に設けるよう努めること。 ③便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

② その他留意点

ア ウェットシステムの調理場においてはドライ運用を図ること。

イ 汚染作業区域と非汚染作業区域の境にはカウンターを設けたり、調理台や棚で仕切った

りするなど、食品のみが移動するよう工夫すること。

ウ 洗浄室は、午前中は非汚染作業区域、洗浄開始時から清掃終了時までを汚染作業区域と区分すること。

エ 洗浄室では食品を取り扱わないこと。

(2) 「学校給食衛生管理基準」に示される学校給食設備

① 学校給食設備については、下表のとおり示されている

共通事項	(1) 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。 (2) 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。 (3) 給水給湯設備は、必要な数が使用に便利な位置に設置され、給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。
調理用の機械、機器、器具及び容器	(1) 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。 (2) 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。 (3) 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。
シンク	・食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。 ・下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。 ・調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。 ・その他の用途（乾物の水戻し、豆腐の水さらし等）のシンクについても相互汚染しないよう努めること。
冷蔵及び冷凍設備	・食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。
温度計及び湿度計	・調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。 ・冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。
廃棄物容器等	・蓋付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。 ・調理場には、蓋付きの残菜入れを備えること。
学校給食従事者専用手洗い設備等	・前室、便所の個室に設置すること。 ・作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。 ・肘まで洗える大きさの洗面台を設置すること。 ・給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等とすること。 ・温水に対応した方式であること。 →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20年3月）」参照

② その他留意点

ア 冷蔵及び冷凍設備については原材料用と加熱調理後及び生食用とに区別すること。

イ 学校給食従事者用の便所の個室に設置する手洗い設備については、用便後衣服を整える

前に手洗いができる位置に設置すること。

→文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照

ウ 手洗い設備の給水栓については、十分な手洗いができるよう温水が出るようにすること。

→文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

学校給食施設及び設備は、食品衛生上及び労働安全上において望ましい環境に維持する必要がある。

- ① 施設及び設備は、清潔を維持すること。
- ② 食品の保管場所は整理整頓すること。
- ③ 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つように努めること。
- ④ 調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、並びに冷蔵庫及び冷凍庫の内部の温度を毎日記録すること。
- ⑤ 計器（温度計、湿度計、表面温度計、中心温度計等）は定期的に検査すること。
- ⑥ ねずみや衛生害虫の侵入を防止するための措置を講じるとともに、それらの発生状況を1ヶ月に1回以上点検すること。また、発生を確認した場合はその都度駆除し、必要に応じて適切な措置を行い、その内容を記録すること。

6 学校給食用食品の選定・購入

おいしくて、安全な給食を提供するためには、地元で生産された新鮮な産物など、良質かつ衛生的なものを選定し、購入することが重要である。

食の安全性が確保され、栄養バランスが考慮された学校給食を作るための使用食品等を検討する際には、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を十分尊重することが重要である。

(1) 食品納入業者の選定

【納入業者の留意点】

- ① 納入業者は、学校給食の意義、役割を理解し、食品衛生法の事業者の責務を遵守すること。
- ② 食品を衛生的に取り扱うため、従業員の衛生教育が適切に行われていること。
- ③ 食品の製造及び配送能力を確保し、納入温度、納入期日及び時間を厳守すること。
- ④ 製造所、販売所、保管所、使用容器、配送車等の衛生状態を良好に維持管理すること。特に下記事項について留意すること。

- | | |
|--------------------------|---------------|
| ・新鮮な食材の厳選 | ・検査（細菌・食品添加物） |
| ・製品管理の徹底 | ・工場内外の清潔保持 |
| ・従業員の手洗いの励行 | ・消毒の励行 |
| ・そ族、昆虫等の駆除 | ・飲料水の衛生管理 |
| ・従業員に対する健康管理と安全衛生教育の周知徹底 | |

- ⑤ 納入業者の従業員は、毎月検便を実施し報告すること。
- ⑥ 本市教育委員会が指定する食品については、食品内容証明書、製造工程表、細菌検査表、食品衛生監視票を教育委員会に提出すること。

- ⑦ その他、本市教育委員会及び学校給食会が必要と認める事項については協議に応じること。

【食材の納入方法等】

- ① 配送車両は、食品専用で温度管理をすることができる車両を使用すること。

目安温度	冷凍食品：－20℃～－15℃ その他：常温	冷蔵食品：5℃～10℃
------	--------------------------	-------------

- ② 出荷前の積込時においては、必ず入念な点検を行うこと。
- ③ 不良品や納入数に不足があるときは、速やかに交換、補充を行うこと。
- ④ 異物混入が発生した場合は、その原因の究明及び改善策を報告のこと。
- ⑤ 納入業者は、本市の物資納入方式が各学校への個別納入（28小・養護学校）であるため、緊急、変更のときは、学校給食会等の指示に基づき、臨機応変に対応すること。
- ⑥ 原則として、使用する食材を前日納入する場合は、午後1時から午後4時30分までに、当日納入する場合は、午前8時15分から午前9時30分までに、それぞれ納入すること。
- ⑦ 配送中及び学校内において、事故等のないよう十分注意すること。特に学校内においては、児童の安全確保に努めること。
- ⑧ 食材の納入については、学校給食従事者等の指示する場所に納品し、品名・数量・品質等の点検を受けること。
- ⑨ 納入時には、清潔な服装で行い、靴は清潔なものと履き替えること。
- ⑩ 原材料、製品及び輸送箱は、汚染のないよう衛生的に取り扱うこと。
- ⑪ 配送車両については、洗浄及び消毒を励行し、常に清潔保持に努めること。
- ⑫ 2種類以上の食品を混載する場合は、ビニール袋等で仕分けするなど、他食品に接触させないこと。
- ⑬ 配送担当者には、調理室内への立ち入りを禁止すること。
- ⑭ 専用容器は、当日回収を行い、必ず洗浄・消毒し、衛生的に取り扱うこと。

（２）食品の選定

【食品の選定の留意点】

- ① 食品の購入にあたっては、過度に加工したものは避け、鮮度のよい衛生的なものを選定する。
- ② 不必要な食品添加物を使用した食品や、内容表示、消費期限・賞味期限、製造業者等が明らかでない食品は選定しない。
- ③ 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能な食品を除き、食肉類、魚介類、野菜類、その他生鮮食料品については、1回又は1日で使い切る量を購入する。
- ④ 食品の安全性に関する情報収集に努めるとともに、関係健康福祉事務所等からの情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況を考慮して食品を購入する。
- ⑤ 食品の保管施設・設備の状況、学校給食費との関連、安定した供給体制など総合的に検討する。
- ⑥ 下記の書類を提出する。
- ア 食品内容明細書
 - イ 製造工程表
 - ウ 細菌検査票

エ 製造工場の食品衛生監視票（場合により提出）

（３）食品の定期的な点検の実施

原材料及び加工食品について定期的に微生物（細菌等）検査、理化学検査（残留農薬、添加物等）を実施する。

点検する食品、残留農薬・食品添加物・細菌等の点検項目及び点検方法等について、検査機関と連携を図り、食品の点検を実施する。また、情報の共有を図る。

（４）食品の検収

納入された食品の安全性を確認するために、検収は不可欠な業務である。日々の学校給食に使用する食品は、納入業者等から納品される都度、学校給食衛生管理基準に挙げられる項目について点検を行う。

（５）食品の保管

食品は、缶詰、乾物、調味料等常温で保管可能なもの以外は、１回で使い切る量を購入するが、納入された食材を保管する必要がある場合は、学校給食衛生管理基準に基づき行う。

7 学校給食従事者の健康管理

安全な学校給食を提供するためには、調理従事者の健康管理を適切に行う。

調理従事者は、自らの健康に留意することはもちろんであるが、校長は、調理従事者の定期的な健康診断の実施をはじめ、日常点検においても健康観察を行う。

（１）定期的な健康診断

健康診断は、調理従事者の一般的な健康状態を知るために実施する。

健康診断は、年１回の定期健康診断を行うとともに、その他年２回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

（２）月２回以上の検便

検便は、調理従事者が食中毒の原因微生物に感染しているか否かについて検査する。

赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌感染症血清型O157、その他必要な細菌等について毎月２回以上実施する。

① 本人や家族が経口感染する病原体の汚染地域を旅行した時、及び家族に保菌者、発症者がいる場合には臨時に検便を受ける。（学事給食課と連絡をとる）

② 地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても必要に応じて検査を行う。

【定期の検便による食中毒の原因微生物が陽性の場合の対応】

校長は検便の結果、下痢症等の症状がなく、また自覚症状もない、いわゆる健康保菌者（無症状病原体保有者）については、食中毒等事故を未然に防止するために次のような措置をとる。

- ① 当該調理従事者を調理作業に従事させない。
- ② 児童の健康状態を確認する。
- ③ 学校医または主治医、必要に応じて健康福祉事務所等に指示を仰ぐ。
- ④ 検便検査の結果やその後の勤務上の措置などについては、職員のプライバシーの保護に十分留意する。
- ⑤ 学事給食課と連絡を密にする。

（３）調理開始前の健康観察

調理従事者の健康状態は、作業全体に影響するので、毎朝その状態を確認することが重要である。調理従事者間で日頃からお互いをよく観察し、個人個人の健康な状態を把握しておくよう心がけ、日々の健康観察が形骸化しないように努めることが大切である。

健康観察は、①下痢をしていないか、②発熱・腹痛・嘔吐をしていないか、③本人や家族に感染症またはその疑いがないか、④手指・顔面に化膿性疾患がないか、の項目について行い、個人ごとの健康状態は記録しておく。

【感染症予防法の対象となる感染症】

感染症類型	感染症名
一類感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱
二類感染症	急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る）、鳥インフルエンザ（病原体がインフルエンザウイルスA属インフルエンザAウイルスであってその血清型がH5N1であるもの）
三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス
四類感染症	E型肝炎、A型肝炎、黄熱、Q熱、狂犬病、炭疽、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1）を除く）、ボツリヌス症、マラリア、野兔病等
五類感染症	インフルエンザ（鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く）、ウイルス性肝炎（E型肝炎及びA型肝炎を除く）、クリプトスポリジウム症、後天性免疫不全症候群、性器クラミジア感染症、梅毒、麻しん、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症等
厚生労働省で定める感染症	アメーバー赤痢、RSウイルス感染症、感染性胃腸炎、手足口病、百日咳、風しん等【五類感染症と同じ扱い】

※上記の他に、発生時に政令で指定する指定感染症、緊急対応する新感染症及び新型インフルエンザ等がある。

- ① 一類～三類感染症の場合は、就業制限となるので出勤しない。職免の対象となる。
- ② 四類・五類感染症及びその他の感染症の場合は、就業制限にはならないが調理業務に従事させないなど必要な措置をとる。

調理員は指導に基づき、調理業務を控えるために必要に応じて療養休暇または年次休暇をとる。

（４）ノロウイルス感染症への対応

日常点検における健康観察によって、下痢・発熱・嘔吐等の症状が確認された場合には、当該調理従事者は医師の診察を受け、その原因を特定する。

- ① ノロウイルスを原因とした感染性疾患であると診断された当該調理従事者は、高感度の検

便検査（ＲＴ－ＰＣＲ法等）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は、食品に直接触れる調理作業を行わない。

- ② その他の調理従事者に対して、当該調理従事者と一緒に食事をする等、給食以外で共通食があり、感染の機会があった可能性のある者は、当該調理従事者と同様に、高感度の検便検査を実施し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでは調理に従事させない。
- ③ 家族も含めた健康観察を行い、家族が発症している場合（疑いを含む）も、高感度の検便検査を実施し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでは調理に従事させない。
- ④ 地域や学校内でノロウイルス感染症の流行の兆しがある場合は手洗いの励行の徹底等、感染防止の注意を払う。
- ⑤ 調理従事者がノロウイルス等の病原微生物を保有した場合（疑いを含む）は、調理場内を消毒後、調理を開始する。

（５）体調不良時の対応及び予防

体調に異常がある場合は、必ず校長に申告する。校長は報告を受け、その状態により次のような措置をとる。

- ・調理作業に従事させない。または、非汚染作業区域内での作業を控えさせる。
- ・必要な治療を受け、完治させる。
- ・必要に応じて帰宅させる。

- ① 下痢・発熱・腹痛・嘔吐等のある場合
 - ア 調理作業に従事しない。
 - イ 必要な治療を受ける。
 - ウ 必要に応じて臨時に検便を受ける。
 - エ 学事給食課に報告し、対応について相談する。
- ② 化膿した傷がある場合
 - ア 手指に化膿した傷がある場合は、調理作業に従事しない。
 - イ 腕や顔の場合には、完全に防護する。
- ③ 手指に傷や手荒れがある場合
 - ア 手袋を着用する。
- ④ その他健康障害のある場合
 - ア 本人もしくは同居人が感染症またはその疑いがある場合、感染症の保菌者である場合は完治するまで、調理作業に従事しない。
- ⑤ 肉類・二枚貝（汚染度の高い食品）は、生の状態もしくは不十分な加熱で食べないようにするなど感染や保菌しないように努める。
- ⑥ 規則正しい生活を心がけ、疲労防止に努めることにより免疫力を高め、仮に発病しても重症にならないようにする。
- ⑦ 手荒れ予防のために、作業終了後はハンドクリーム等で手指を保護する。

８ 学校給食における研修

学校給食の安全衛生管理の徹底に資するため、関係教職員が安全衛生管理に関する知識、技能

の習得、そして安全衛生に係る意識の変革を図る。

このため、栄養教諭及び学校栄養職員については、県または国が主催する様々な研修などを通じて、最新の食品の安全や衛生の動向及び安全衛生管理上の留意点などについての情報を入手し、絶えず安全衛生管理に関して、その専門性を高めていくことが重要である。また、調理従事者についても食中毒や安全衛生管理に関する基本的知識を有し、日常の調理業務で実践する。

市教育委員会はそのための研修の機会を設け、あるいは国、県が主催する研修会に参加できるよう配慮する。

9 学校給食調理従事者の心構え

(1) 調理作業の意義と心構え

① 給食調理作業の意義

学校給食は、児童の健康を守り体力を向上させるとともに、食育、食事マナーなどを教育する目的で実施されている。そして給食調理作業はその中でも最も重要で基本的な部分である。調理従事者は安全で衛生的なおいしい給食を調理することを通じて、学校教育の一端を担っているのである。

② 給食調理作業に臨む心構え

ア 常に学校教育を支える一員であるとの自覚と責任を持つ。

イ 常に安全で衛生的かつ能率的、合理的に作業を進めるよう心掛け、また、作業内容の改善に取り組むよう努める。

ウ 作業は慌てず、安全のための手段・方法を守って確実に行う。

エ 危険を伴う作業のときは、お互いに声を掛け合い、事故のないように充分注意する。

(2) 職員の和

同僚と良好な人間関係を保つため、お互いに話し合い、理解し合い、明るく健康な職場を作り上げるよう努める。給食調理作業は、一人ひとりで行う単独作業ではなく、それぞれの調理段階で相互に協力、協調し合いチームワークで完結するものであるとの自覚が必要となる。

良い人間関係は、良いチームワークに結びつき、それがうまくいかないと、給食の出来栄に影響し、ひいては、事故の遠因にもなるものである。

朝、明るい挨拶から始まり、ミーティングでは、その日の作業の打合せ、終業時には反省を行うなど、相互の理解を深め、各担当を全員でカバーし合う姿勢が必要である。

Ⅱ 食中毒防止及び食中毒発生時の対応

1 食中毒防止の体制

(1) 児童に対する日常の保健教育・衛生指導の実施

- ① 感染症や食中毒の予防に関する保健教育を充実させるとともに、日常生活における食中毒等予防対策の実践、特に用便後や食事前の手洗いについて十分に指導する。
- ② 給食前に十分な手洗いをするよう指導する。
- ③ 給食当番の児童生徒に対しては、特に健康状態、衛生的な服装、配食前・用便後の手洗いを指導するとともに、常に清潔な手指で食器や食品を扱うよう指導する。また、日常点検票に記録をする。
- ④ 児童生徒の家庭から持参させる箸、ランチョンマットは、不衛生にならないよう指導する。

(2) 児童の健康状態の把握、患者の早期発見

- ① 児童の欠席率の動向に注意し、感染症・食中毒の早期発見に努める。
- ② 健康観察等により異常の発見に努め、疑わしい症状がある場合は、医師の診察を受けさせる。
そして、異常があった場合には、学校医、教育委員会、健康福祉事務所に連絡し、その指導により必要な措置を講じる。
- ③ 児童に対しては、体調不良等の場合には速やかに教職員に申し出るように指導し、保護者に対しては、児童が食中毒に罹っているか、その疑いがある場合には学校にその旨を連絡するよう周知する。

(3) 食品衛生について最新の情報の収集

食中毒防止のために、原因物質の性質や原因となりやすい食材等を知り、対応策を把握しておく。

また、食中毒事故は年々事例や原因が変化するため、原因物質及び防止対策について、最新情報を収集し、速やかに関係者へ周知する。

2 食中毒発生時の対応

(1) 食中毒（疑いを含む）発生時の連絡体制の確立

健康異常を訴える者や欠席者の欠席理由や症状に、下痢・腹痛・発熱・嘔吐・湿しん等が共通に見られるなど、食中毒や食中毒と疑われる事例が発生した場合は、直ちに学校医、学校薬剤師、教育委員会、健康福祉事務所に指示を仰ぎ、保護者の協力の下、次の事項に万全を期す。

食中毒発生時の緊急連絡体制については、夜間休日であっても連絡が取れる体制を事前に整備し、特に、教育委員会、健康福祉事務所や報道関係には、校長または教頭が責任を持って対応できる体制としておく。

【食中毒発生時に健康福祉事務所へ通報する場合の要点】

- ① 学校名、校長名、連絡者氏名及び連絡先
- ② 事故発生の日時、及び所在地
- ③ 有症者数、学年別、学級別、職員等の発症状況、分かれば他の学校の状況
- ④ 主要症状
- ⑤ 受診した医療機関名、診断医師名、人数、容体（治療内容や入院の有無）、診断名
- ⑥ 有症者の共通食（発症前2週間分の献立内容や行事食等）、保存食の有無

（２）食中毒発生時における学校及び教育委員会等の対応の要点

食中毒が発生、あるいはその疑いがあるときには、速やかに次のような措置をとる。

【学校の対応】

- ① 校長は直ちに、学校医、教育委員会及び健康福祉事務所に連絡し、有症者には医療機関を受診させる。
- ② 校長は学校医、健康福祉事務所の意見を聞き、学校給食の中止等を速やかに判断する。
- ③ 校長は学校保健委員会等の校内組織に基づいて教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭等、給食担当教諭などの役割を明確にし、校内外の取組体制を整備する。
- ④ 校長は保護者その他関係者に対し、できるだけ速やかに発生状況を周知し、健康調査、検便など所要の協力を求める。

その際、プライバシー等の侵害が生じないように配慮する。

- ⑤ 校長は食中毒の発生原因について、健康福祉事務所の立ち入り調査がある場合には、担当者を定めて、拭き取り検査への協力などにより原因の解明除去等に努める。

なお、施設の消毒は拭き取り検査後に実施する。

- ⑥ 校長は発生から終焉までの経過・対応を記録し、教育委員会等に定期的に報告する。報道機関等の外部への対応は一本化し、校長または教頭が行う。
- ⑦ 校長は食中毒発生状況、食中毒についての正しい知識、児童の健康管理上の注意事項等を随時保護者に連絡し、協力を求める。
- ⑧ 校長は児童に対し、次のような事項について必要な指導を行う。

ア 食中毒発生状況

イ 食中毒についての正しい知識

ウ 手洗いの励行など、健康管理の注意事項

エ 食中毒に罹患している児童やその家族に対する差別偏見等の抑止

【県教育委員会への提出資料】

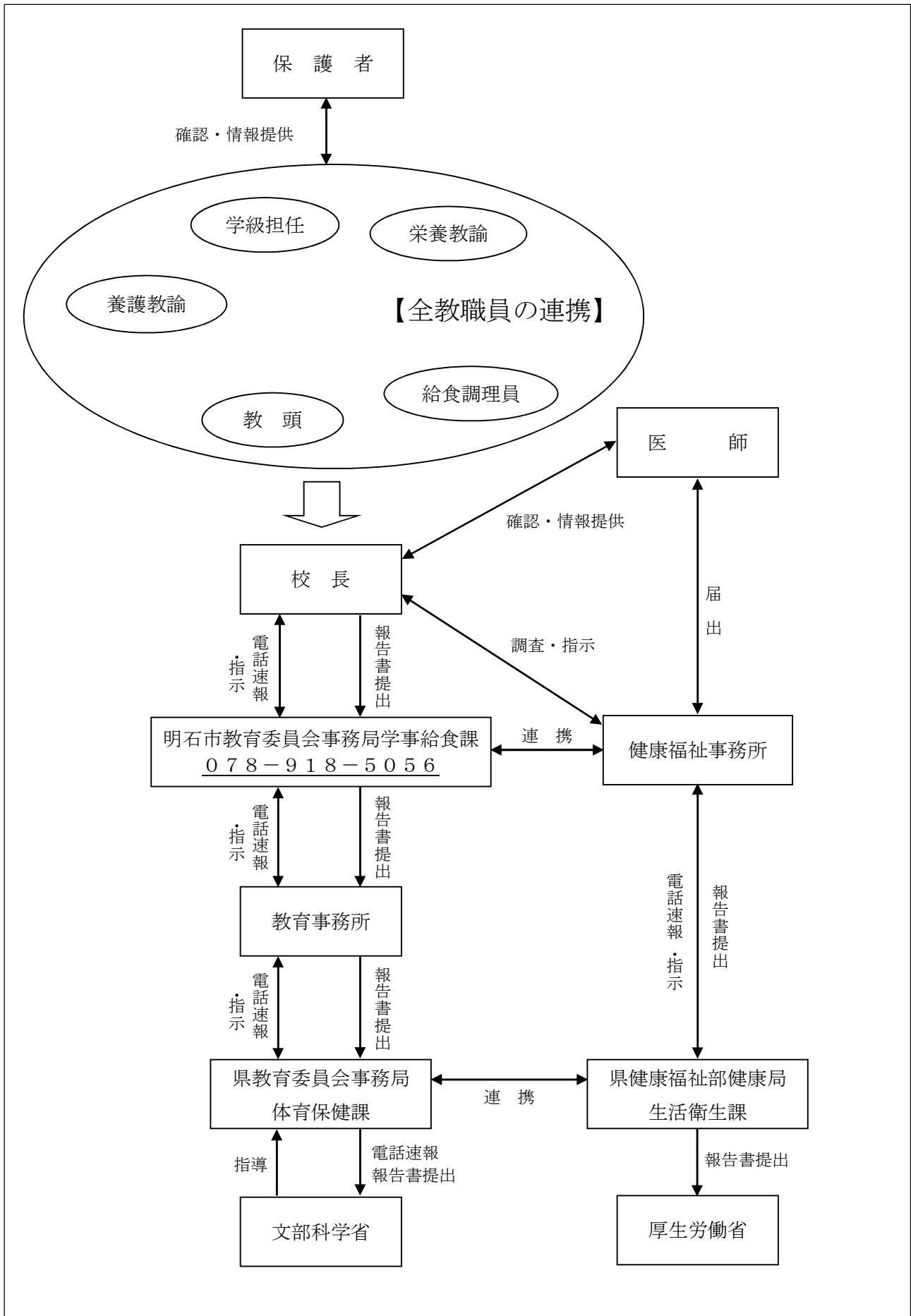
市町組合教育委員会は、①～⑭を速やかに提出する。

- ① 学校における食中毒等発生状況報告（様式による）
- ② 献立表（使用食品を記載したもの）2週間分
- ③ 学年毎の児童生徒数と教職員の患者数の状況（毎日）
- ④ 調理作業工程表
- ⑤ 作業動線図
- ⑥ 温度記録簿（加熱・冷却中心温度、調理室内、冷凍冷蔵庫温度等）
- ⑦ 給食用物資検収簿
- ⑧ 学校給食従事者の検便結果
- ⑨ 学校給食従事者の個人毎の健康記録簿
- ⑩ 学校給食日常点検票
- ⑪ 発生の経過を時系列にまとめたもの
- ⑫ 健康福祉事務所の指示事項
- ⑬ 調理室の平面図
- ⑭ 保存食記録簿

【教育委員会の対応】

- ① 校長から食中毒の集団発生、あるいはその疑いがあるとの通報を受けた時は、教育事務所を通じて県教育委員会に、県教育委員会は文部科学省に報告（報告様式）するとともに、担当者を学校に派遣するなどして、有症者の発生状況など、早急に実態の把握に努める。また、報告は終焉まで継続的に行う。
- ② 校長に対して、学校給食の中止など当面の措置について必要な助言を速やかに行う。給食の自粛（中止）となった場合は、配送など関係業者へ連絡するとともに、保護者への文書連絡（再開の連絡）等、学校を通じて行うことにも配慮する。
- ③ 有症者の受け入れ医療機関についての情報提供、原因究明への協力、二次感染の防止等に備え、市衛生部局（「食中毒対策本部」が設けられた時は同本部）との連絡を密にして、健康福祉事務所、医師会（医師・医療機関）、学校、県教育委員会等関係機関との連携体制を整える。
- ④ 学校に健康福祉事務所の立入検査が行われる際には立ち会う。
- ⑤ 県教育委員会及び市教育委員会は、所管の学校に対して、食中毒の再発や二次感染を防ぎ、感染者への不当な取扱がされないよう必要な指導を行う。

【図】学校給食による食中毒発生時の緊急連絡系統図



3 児童の出席停止及び学校の臨時休業

(1) 出席停止

校長は、学校保健安全法第 19 条に基づき、感染症にかかっている疑いがあり、又はかかるおそれのある児童等がある場合は、その理由、期間を明らかにして出席を停止することができる。

【例：児童等が腸管出血性大腸菌感染症と判明した場合】

- ① 児童等が激しい腹痛、下痢などの症状があるときは、学級担任は、養護教諭と連携を取り、病原体の検出の有無に関わらず、できるだけ早く医療機関に受診させ、主治医や学校医等の指示に従うこと。
- ② 受診の結果、児童等が腸管出血性大腸菌感染症であることが判明した場合、校長は主治医や学校医等の意見を聞き、その結果、必要がある場合は、当該児童等の出席を停止させることができる。
学校保健安全法施行令第 6 条の規定により出席停止の措置をとる場合には、その理由及び期間を明らかにして、児童に適切な指示を行うこと。
具体的な出席停止の期間は、主治医、学校医等の診断に従うこと。
- ③ 出席停止の措置をとった場合は、当該児童等については、指導要録上の出席すべき日数から当該欠席した日数を差し引くことが可能であること。また、校長は、出席停止の措置について、書面をもって学校の設置者に報告すること。

【参考】児童等について、激しい腹痛を伴う頻回の水様便又は血便などの症状がない場合で、検便の結果、腸管出血性大腸菌感染症の病原体が検出された場合は、校長は保護者・学校医等から児童等の身体の状況をよく聞き、いたずらに出席停止の措置をとることのないよう対応すること。

(2) 臨時休業

学校の設置者は、学校保健安全法第 20 条に基づき、感染症予防上必要があるときは、臨時に学校の全部又は一部の休業を行うことができる。

また、設置者は同法第 13 条第 2 項及び第 15 条第 2 項に基づき、必要があるときは、臨時に児童及び教職員の健康診断を行うことができる。

- ① 臨時休業の措置は、学校医その他医師の意見を聞くとともに、一般公衆衛生活動との連携が必要であるため、健康福祉事務所に連絡、相談する。
- ② 臨時休業中における児童等に対する生活指導、学習指導及び保健指導を適切に行う。
- ③ 授業を再開する際には、児童等の欠席状況、罹患状況等を十分に調査し、保健指導を的確に行う。

Ⅲ 調理過程における衛生管理

1 調理従事者の衛生管理

(1) 調理開始前の健康観察

調理従事者は、日頃から健康管理に心がけるとともに、作業前には健康状態を、毎日※、個人ごとに把握するとともに、「個人別健康観察記録表」に記入する。異常のある時は、作業開始前に学校長に報告する。

- ① 下痢をしていないか
- ② 発熱・腹痛・嘔吐していないか
- ③ 本人や家族に感染症またはその疑いがないか
- ④ 手指・顔面に化膿性疾患がないか

【日常点検により調理従事者に健康異常があると思われる場合の対応】

当該調理従事者の状態により次のような措置をとる。

- ① 校長は、当該調理従事者を調理作業に従事させない。
- ② 医療機関を受診させ必要な治療を受ける。その際、学校給食の調理に従事していることを申し出て検便等の検査を受ける。

※休日明けの健康調査では休日中の健康状態も確認記録し、長期休業中は体調の悪い日をメモしておく。

(2) 調理従事者の身だしなみ、服装

【身だしなみ】

- ① 毎日、清潔な専用の調理衣、帽子、マスク、履物を着用する。
- ② 爪はいつも短く切っておく。
- ③ 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計などは必ず外す。（異物混入の防止、指輪の内側は細菌が繁殖しやすいため）
- ④ マニキュアはしない。
- ⑤ 香水はつけない。化粧は控える。
- ⑥ ポケットの中には何も入れない。

【衛生的な態度】

- ① 調理作業中は顔や髪などに触れないよう心がける。
- ② トイレを使用するときには調理衣（白衣・帽子・履物）を脱ぐ。
- ③ トイレを使用した後は、専用の手洗い設備で確実に手を洗う。
（部外者は調理従事者専用トイレを使用できない）

【正しい服装】

- ① 調理作業に適した作業しやすい服を着用する。
- ② 調理衣、帽子は毎日洗濯し、清潔に保管しているものを着用する。
- ③ 帽子は毛髪が出ないように深くかぶる。
- ④ マスクは必ず着用する。

Q マスクを着用しなければならない理由は

A 学校給食従事者がマスクを着用するのは、口や鼻に含まれている細菌やウイルスが手指や食品に付くのを防ぐためです。

（独）日本スポーツ振興センター「学校給食における食中毒Q&A」より

- ⑤ 履物は、汚染作業区域、非汚染作業区域に区分して用意する。また、調理室外に出る時は必ず調理衣を脱ぎ、外履きに履き替える。
- ⑥ エプロンは、汚染作業区域用、非汚染作業区域用、肉用、卵用、魚用、調理用、配膳用等に色分け等して明確に区分し、保管場所も分ける。

使用目的	色区分
下処理用	白
調理用	ピンク
肉／魚／卵用	水色（肉・魚・卵を明記する）
配食用	クリーム
洗浄用	白

（３）手洗いの徹底

食品衛生の基本は、「手洗いに始まって手洗いに終わる」と言われる。手洗いの重要性を理解し、手が汚染源や運び屋にならないように、調理従事者全員が、正しい手洗いを理解し、実践することが重要である。

【望ましい手洗い設備】

- ① 給水栓（蛇口）は直接手指で触れることのないレバー式、足踏み式又は自動式とする。
- ② 温水が出るようにする。
- ③ 肘まで洗える大きさの手洗いシンクとする。
- ④ 手洗い用石鹸を常備する。
- ⑤ 消毒薬はアルコールを常備する。
- ⑥ 個人用爪ブラシを常備し、使用後は確実に洗浄、消毒する。（前室は個人用、調理場内は必要に応じて整備する）
- ⑦ ペーパータオル等を常備する。
- ⑧ 蓋付き（ペダル開閉式等）のゴミ箱を設置する。

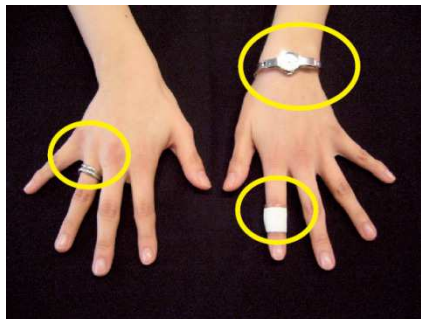
【手洗い設備の設置場所】

- ① 前室、便所の個室
- ② 調理場内において、次に示す「手洗いのタイミング」で手洗いしやすい位置

【手洗いのタイミング】

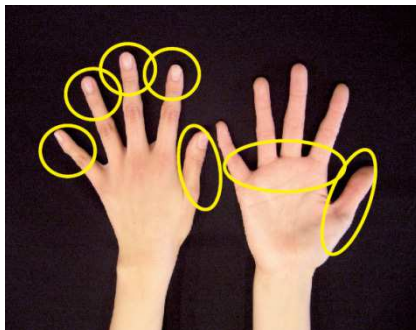
- ① 作業開始前及び用便後・・・・・・・・・・・・・・・・・・標準的な手洗い
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動し作業の内容を変える時・・・・標準的な手洗い
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前・・・・・・・・・・作業中の手洗い
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合・・・・・・・・・・作業中の手洗い
- ⑤ 配食作業に入る前
 - ア パン、牛乳、デザート等の配食前・・・・・・・・・・作業中の手洗い
 - イ 配缶作業に入る前・・・・・・・・・・作業中の手洗い
 - ウ 食器、食缶、配缶用器具を出す作業に入る前・・・・・・・・・・作業中の手洗い
- ⑥ 原材料、保存食を採取する前・・・・・・・・・・作業中の手洗い

学校給食における標準的な手洗いマニュアル



1 手を洗う前に

時計や指輪をはずします。
爪は短く切ります。
手に傷等があれば適切に処置し、手洗い後に、手袋を着用します。



2 洗が残しのない手洗いを

洗が残しの多い箇所は○の部分です。



3 流水で軽く手を洗う

まず、流水で手に付いた汚れを落とします。汚れを落とすことで、石けんが泡立つようになります。



4 手洗い用石けん液をつける

手洗い用石けん液を適量、手にとります。



5 十分に泡立てる

手の平をあわせ、石けんを十分に泡立てます。泡が立たない場合は、水ですすいだ後、4に戻ります。



6 手の平と甲を洗う（5回程度）

手の甲を、もう片方の手の平で十分に洗います。手を組み替えて、両手を洗います。



7 指の間を洗う(5回程度)

指を組んで、両手の指の間を十分に洗います。
指の間は、洗い残すことが多い部分です。



8 親指の付け根まで洗う(5回程度)

親指全体を包みこむように、親指の付け根部分まで十分に洗います。
親指も洗い残すことが多い部分です。手を組み替えて、両手を洗います。



9 指先を洗う(5回程度)

指を立てるようにし、反対の手の平で、指先を十分に洗います。指先も洗い残すことが多い部分です。手を組み替えて、両手を洗います。



10 手首を洗う(5回程度)

両方の手首を、十分に洗います。



11 肘まで洗う

肘まで洗います。



12 爪ブラシで爪の間を洗う

爪ブラシを使い、指先と爪の間を洗います。爪の間の汚れは、ブラシでないと落とせません。



13 流水で十分にすすぐ

泡の中に微生物がたくさん含まれているので、流水で石けんが除去されるまでよくすすぎます(すすぎ時間は15秒以上が望ましい)。その際に爪ブラシも一緒にすすぎ、所定の場所に戻します。



14 ペーパータオルでふく

ペーパータオルでぬぐい取るように、水気をよくふき取ることで、付着している微生物をさらに減らすことができ、アルコールの消毒効果も高まります。



15 アルコールをかける

アルコールが指先にかかるように、手の平で受けます。



16 指先にすり込む

まず、指先にアルコールをすり込みます。一番微生物の残りやすい指先の部分から、消毒していきます。



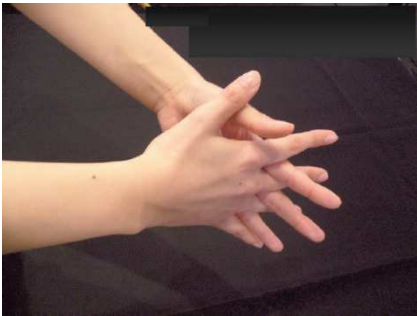
17 親指の付け根まですり込む

親指と親指の付け根まで、アルコールをすり込みます。

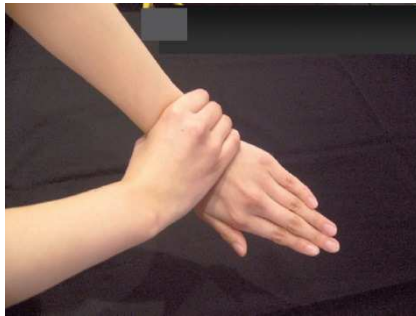


18 手の平と甲にすり込む

手の平と甲にアルコールをすり込みます。



19 指の間にすり込む



20 手首にすり込む

指の間にもアルコールをすり込みます。

アルコールが乾くまで、手首にアルコールをすり込みます。

(文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」より)

【時間をかけた1回手洗いより、短時間でも2回手洗いが有効】

1回の手洗いで除去された微生物は石鹸の泡とともに共存しており、除去の程度はさすがの良し悪しに左右される。洗い残しのない手洗いが必要なのは言うまでもないが、むやみに時間をかけるのであれば、2回手洗いをを行うことが効果的である。手に汚れが付着している場合（特に油脂汚れ）は、1回目は簡単に汚れを除去するための手洗いにとどめ、再度マニュアルに従って手洗いをを行うことが効果的である。

※学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表は、手洗い場に掲示する。

学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表

1 流水で汚れを洗い落とす



2 手洗い用石けん液を泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルでふく



非汚染作業の中で

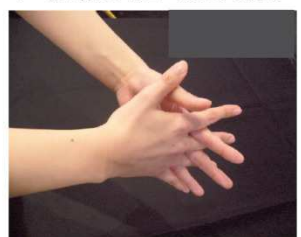
- ・ 食品に直接触れる前
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・ 汚れたものを触った場合
- ・ その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。

6 アルコールをかける



7 手全体にアルコールをすり込む



(4) 手袋の着用

手袋を使用しているので安心であるという意識から、手袋を常時使用したり、手洗いがおろそかになったりするなど、不適切な使用をしてはならない。

	使い捨て手袋	ゴム手袋
目的 使用	・手の汚染を食品に付けない（調理済み及び生食の食品等） ・食品の汚染を手につけない（肉、魚、卵等）	・手荒れ防止 ・火傷防止 ・手指の汚染防止
使用 箇所	・手指に傷等がある場合 ・生食する食品 ・加熱調理後の食品 ・肉、魚、卵等の取扱い	・加熱調理用 ・食器及び器具の洗浄用 ・清掃用
使用 上の 注意	・装着前に、標準的な手洗い又は作業中の手洗いをする。 ・装着したまま、器具や目的外の食品に触れないよう直前に装着する。 ・装着後の手の消毒は必要ない。箱等が汚染の無いよう衛生的に保管する。 ・和え物を行う際には、ロングを使用する。 ・装着して食品を切る時は密着（ニトリル）を使用する。 ・同じ手袋を装着したり、外したりしない。	・装着前に手洗いを行う。 ・ゴム手袋の洗浄、乾燥がされているか確認する。 ・それぞれの作業（加熱作業用、食器・器具の洗浄用、清掃用）ごとの専用のゴム手袋を使用する。 ・加熱後の食品には使用しない。 ・加熱調理中は、アルコールをまんべんなくのばして消毒して使用する。

2 作業区分の明確化

食中毒を防止するためには、食品に付着した外部からの汚れは、汚染作業区域で落とし、非汚染作業区域に渡す。非汚染作業区域においては、加熱や消毒の作業をとおして有害微生物の数をさらに減らす作業を行う。

汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、人や台車の往来をなくすることが大切である。

【学校給食施設の区分】

区分				内容
学校給食施設	調理場	作業区域	汚染作業区域	検収室 ― 原材料の鮮度等の確認及び根菜類の処理を行う場所 食品の保管室 ― 食品の保管場所 下処理室 ― 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 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 ― 食品の切裁等を行う場所 ― 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ― 加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ― 食品を食缶に配食する場所 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）
		その他		更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
				事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

※洗浄室は使用状況に応じて区分する。

3 食品の検収

納入された食品は、衛生的に取扱い、検収、検品を確実に行う。納入された食品の安全性を確認するために、検収は不可欠な業務である。

【検収の方法】

- ① 検収責任者（当日の検収担当者）をあらかじめ決めておく。
- ② 手洗い、消毒後、検収用エプロンをつけて行う。
- ③ 納入に立ち会う。60 c m以上の高さの検収台で受け取る。品名、数量、納品時間、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、ロット番号等について検収簿に基づき確実に点検を行い、記録し、保存する。
- ④ ダンボールや搬送容器は汚染されているので、下処理室及び食品の保管室に持ち込まない。
- ⑤ 食品は専用の容器に移し替え、適切に保管する。
- ⑥ 納入業者を調理場に立ち入らせない。
- ⑦ 食品の不良を認めた場合は、学校給食会に連絡し、交換・返品などの処置を行う。その対応についても記録する。

【検収の方法】

納入時間	・ 指定した日時に納入されているか
数量	・ 個数、重量は合っているか（個々の大きさにばらつきがないか） ・ ロットは統一されているか（統一していない場合は、ロットごとに品質を確認し、保存食を採取する）
賞味期限及び消費期限	・ 賞味期限切れのものや、使用中または保管中に期限切れになるものはないか
鮮度	・ 生鮮品や卵の鮮度はよいか ・ 肉などは色がくすんでいないか ・ 冷凍食品に霜が付いたり、再凍結されている形跡はないか ・ 異臭はないか ・ 生鮮品は冷蔵、冷凍品は冷凍の状態で搬送されているか
品温	・ 配送車には保冷又は冷凍設備があるか ・ 運搬時を含め、保存基準から逸脱していないか
包装	・ 外装が破れたり、破損していないか
異物	・ 異物の混入はないか
表示	・ 加工食品の包装に製造者の所在地、氏名、添加物、保存方法等適正な表示があるか
産地	・ 食品の原産地は明記されているか

【食材ごとの検収確認事項】

検収時に衛生管理面から品質を確認する場合には、主として次のような点に注意して行う。

食肉・魚介類

- ・ 鮮度は良いか
- ・ 品温は適切か
- ・ 変色はないか（くすんでいないか）
- ・ 異臭はないか
- ・ 異物が混入していないか
- ・ 原産地の表示はあるか

野菜・果物類

- ・ 鮮度は良いか
- ・ 病害、くされはないか
- ・ 変色、異臭はないか
- ・ 異物が混入していないか
- ・ 原産地の表示はあるか

乾物類

- ・ よく乾燥しているか
- ・ カビ・害虫が発生していないか
- ・ 変色、異臭はないか
- ・ 異物が混入していないか
- ・ 包装が破れていないか
- ・ 製造者等の表示はあるか

加工品等

- ・ 異臭、変色、ぬめり等はないか
- ・ 包装が破れていないか
- ・ 異物が混入していないか
- ・ 大きさ、重さ、形は揃っているか
- ・ 製造者等の表示はあるか
- ・ 原産地の表示はあるか

卵

- ・ 品温を記録したか
- ・ 鮮度はよいか
- ・ 汚れの付着はないか
- ・ 破損はないか

冷蔵品・冷凍品

- ・ 温度は適切か
- ・ 包装が破れていないか
- ・ 冷凍品はダンボールや包装内部に霜が付着していないか（再凍結品ではないか）
- ・ 異物が混入していないか
- ・ 異臭、変色等はないか

豆腐類

- ・ 豆腐の漬け水は濁っていないか
- ・ 異臭はないか
- ・ 変色等はないか
- ・ 異物が混入していないか

缶詰

- ・ 缶が変形していないか
- ・ 錆びていないか

パン

- ・ 異物や汚れの付着はないか

米飯・牛乳

- ・ 品温を記録したか
- ・ 異物や汚れの付着はないか

【品温測定する食品及び注意点】

○ 品温を測定する食品の分類

米飯	保存食分のごはんを測定する。
牛乳・ヨーグルト・バター	パックの外側（触面部）を測定する。 バターなど表面が銀紙包装の場合はずして測定する。
冷蔵食品・卵 （野菜・いも・乾物・調味料除く）	たくさんのダンボール箱で納入された場合、1～2箱の蓋を開け中味を測定し平均値を記入する。 全てについて測定しなくてもよい。
冷凍食品	

○ パンの検収

- ・パン箱は、床に直置きせず、アルコール消毒したワゴン等に置く。
- ・パンを取り扱う時は、手指を洗淨消毒し、使い捨て手袋を着用して作業する。
- ・異物の付着や汚れがないか検品し、数の確認をする。

○ 米飯の検収

- ・納入され次第、品温計にて品温を測定し、「検収及び原材料保存食簿」に記録する。
- ・米飯箱は、床に直置きせず、アルコール消毒したワゴン等に置く。
- ・米飯を取り扱う時は、手指を洗淨、消毒後作業する。
- ・米飯容器に異物の付着や汚れがないか検品し、数、量を確認する。

○ 牛乳の検収

- ・納入され次第、品温計にて品温を測定し、「検収及び原材料保存食簿」に記録する。
- ・牛乳箱は、床に直置きせず、アルコール消毒したワゴン等に置く。
- ・牛乳を取り扱う時は、手指を洗淨、消毒後作業する。
- ・賞味期限や包装状態等について点検しながら、牛乳保冷庫で保管する。
- ・当日製造のものは納入させない。
- ・保管しておいた収納容器も事前にアルコール消毒をしておく。

4 食品の保管

納品後の食品を使用するまでの間、適切に保管し、相互汚染を防止する。

【食品の保管方法】

- ① 食品の保管場所（冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫）は適切な温度及び湿度で管理し、記録をする。
- ② 食品の保管場所は清潔に保つ。
- ③ 保管場所にネズミやはえ、あり、ごきぶり等衛生害虫を除去する。（毎日、観察する）
- ④ 食品保管庫は専用とし、物品庫と併用しない。
- ⑤ 食品保管庫にダンボール箱を持ち込まない。
- ⑥ 食品は分類毎（食肉類、魚介類、卵、野菜類等）に区分し、専用容器・ビニール袋に移し替え、適切な温度帯で保管し、食品の相互汚染を防ぐ。
- ⑦ 冷蔵庫等には食品を詰めすぎず、冷気がよく環流するよう食品毎の間隔を十分にとる。
- ⑧ 食品は床に直置きせず、床面から 60 cm 以上の高さに保管する。
- ⑨ 牛乳は専用の保冷庫等により適切な温度管理を行い、品質の保持に努める。
- ⑩ 調味料、乾物などの保存食品は、先入れ、先出しの管理をする。
- ⑪ 食品は日頃から整理、整頓し、開封した物は必ず口を締めておくか、密閉容器に移し替える。
- ⑫ 開封した調味料については、開封日を記入し冷蔵庫に保管するもの（とんかつソース 2 か月、ウスターソース 3 か月、しょうゆ 1 か月、味噌 6 か月、ケチャップ 1 か月）、開封日を記入し冷暗所に保管するもの（酢 6 か月、本みりん 6 か月、酒 3 か月、油 2 か月）をめどとし使用前に品質を確認する。
- ⑬ 開封後の缶詰の中身は、必ず消毒した容器に移し替え、冷蔵保存する。

【食品保管庫に保管した食品の使用方法】

- ① 食品保管庫は汚染作業区域であるため、納入された調味料等や乾物等を食品保管庫内で保管する際は過度に消毒する必要はない。
- ② 異物混入の防止のため、ビンやプラスチック容器のまま調理室には持ち込まない。やむを得ず納入されたビンや容器のまま非汚染作業区域に持ち込む場合、その後加熱をする食品の場合はそのままでもいいが、その後加熱をしない食品については、外装を洗浄消毒するとともに、その後汚染されないように注意する。

【保管している食品は使用前に安全を確認する】

食品は保管中に変質したり、ねずみやはえ、あり、ごきぶり等に汚染されていることがあるため、使用前には異常がないか確認する。

- ① 異味、異臭、変色、ネトやカビの発生はないか。
- ② ねずみのふん等の異物が混入していないか。容器に穴が開いていないか。
- ③ 乾燥、吸湿していないか。
- ④ 賞味期限を過ぎていないか。

【学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準及び保管場所】

食 品 名		保存温度	保管場所	備考
牛乳		10℃以下	牛乳保冷库	
固形油脂		10℃以下	冷蔵庫	
種実類		15℃以下	冷暗所	
豆腐		冷蔵	冷蔵庫	
魚介類	鮮魚介	5℃以下	冷蔵庫	
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下	〃	
	冷凍魚肉練り製品	－15℃以下	冷凍庫	
食肉類	食肉、ベーコン	10℃以下	冷蔵庫	
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	－15℃以下	冷凍庫	
	食肉製品	10℃以下	専用冷蔵庫	
	冷凍食肉製品	－15℃以下	冷凍庫	
卵類	殻付卵	10℃以下	専用冷蔵庫	
	液卵	8℃以下	〃	
	凍結卵	－15℃以下	冷凍庫	
乳製品類	バター	10℃以下	冷蔵庫	
	チーズ	15℃以下	〃	
	クリーム	10℃以下	〃	
生鮮果実・野菜類		10℃前後	〃	根菜、イモ類 みかんは常温
冷凍食品		－15℃以下	冷凍庫	

◎ 保管場所は検収簿に従う。

5 保存食の採取

食中毒事件及びその疑いが発生した場合、発生原因の究明調査のために保存食は欠かせない。二次汚染がないよう必ず清潔な専用の器具を使用して採取する。

細菌検査やウイルス検査を行う際には、50g 程度可食部の試料が必要となるため、保存食は 50g 程度採取し、保存する。

【保存食の採取、保存方法】

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに 50g 程度清潔な容器（ビニール袋等）に完全密封して、保存食用の冷凍庫に－20℃以下で 2 週間以上保存する。
- ② 原材料は、洗浄・消毒等を行なわないで、原則納入時に採取する。

- ③ 原材料の採取は素手で行わず、手指を洗浄・消毒し、使い捨て手袋を使用する。また、野菜を裁断する包丁・まな板等は、洗浄・消毒したものを使用し、二次汚染を防止する。
- ④ 野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し保存する。
- ⑤ 真空包装食品は、使用直前に採取する。
- ⑥ 食品の製造年月日又はロットが異なる場合は、それぞれ採取し保存する。
- ⑦ 卵は全てを割卵して、混合したものから 50g 程度採取し保存する。
- ⑧ 飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食を採取する。
- ⑨ 調理済み食品は、使用している食品のすべてが含まれるように、揚げ物、蒸し物以外は、釜別、ロット別に 50g 程度採取し保存する。（食物アレルギー分も採取する）
- ⑩ 冷凍食品のバラ凍結になっていないものは、解凍してから採取する。
- ⑪ クラス付け調味料やたれについても採取し保存する。
- ⑫ 加工食品等で規格の異なる食品は、それぞれ別々に採取し保存する。
- ⑬ 採取後は、常温放置せず直ちに保存食用の冷凍庫に保存する。
- ⑭ 1 日分（1 食分）の保存食は、採取日を原材料分は＜黒＞、調理済分は＜赤＞で記入し、ビニール袋に取りまとめて保存する。記録簿に採取日時と廃棄した日時を記録する。
- ⑮ 使用水について日常点検で異常を認めたとき、または残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判断した水を使用したときは、使用水 1ℓ を－20℃以下、2 週間以上保存食用冷凍庫で保存する。
- ⑯ 米（アルファ化米）・麦、塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等の調味料は保存食から除く。
- ⑰ わかめ・干し椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま・のり等の常温で保存できる乾物、缶詰等（ビン詰、加圧殺菌済み）は保存食から除く。（児童生徒が体験学習等で作るなどの手作りの乾物、みそ等については保存すること）
- ⑱ 食物アレルギーの除去食及び代替食も 50 g 程度採取する。
- ⑲ 袋ごとボイルする（鮭の塩焼き、錦糸卵など）ものは、一袋とる。（指定校のみ）
- ⑳ 「検収及び原材料保存食簿」を参考に採取する。

【記入上の注意事項】

- ・各項目について、わかる限り記入する。

(脱脂粉乳など業者が小分けしてわからない食材については、業者側で記入済み)

- 1 検収及び原材料保存食簿は、記入後、当日中に校長の検印を受ける。
- 2 あらかじめ検収者を定めて納入に立会い確実に実施する・
- 3 表にある納入日が都合により変更になればその旨、記入する。
- 4 保管方法については表示どおりに行う。

※ ただし「凍・冷」の両方が併記されている場合は保管方法、保存食の取り方注意

(記載例：さんまの蒲焼きの場合)

保 当	材料 保存	食 品 名	
凍 冷	○	さんまの開き	

凍マーク→冷凍保存、流水解凍

冷マーク→冷蔵解凍（肉専用冷蔵庫で一夜解凍）

- 5 ○印がついているものについて原材料の保存をし、保存できたら✓印を入れる。
1 パック保存の加工食品は、指定された学校で保存する。
- 6 製造業者及び産地を記入する。加工食品については産地および製造業者を記入する。
- 7 納入伝票と納入された数量を確認しながら記入する。
- 8 納入されてきた状態を記入する。
- 9 内装・外装が汚れていたり、破れていないか確認する。
- 10 物資が納入された時間を記入する。
- 11 パン・米飯について、賞味期限（製造年月日）は記入しない。
ロット番号はできるだけ記入する。
- 12～14 異物・品質・鮮度・品温について不良があった場合は学校給食会に連絡し、取り替え等の措置を取りその対応を記入しておく。
- 14 品温については、納入され次第、品温計にて測定し記入する。
指定された状態（冷凍・冷蔵・常温）で配送されているかどうか確認する。
※ 確認できない場合は、斜線を入れる。

【食材に異常があった場合】

食材に異常があった場合は、速やか学校給食会に連絡する。

【検収及び原材料保存食簿記入例】

学校名 ○ ○ 小 学 校

検収及び原材料保存食簿

1	校 長	印									
2	記入者										
3	4 検収年 5 日	平成28年 月 日 (6) B グル (7) プ									
3	保 材料 品 名	納入業者	製造業者・産地	納入量	荷姿規格	9 検収 10 品 11 賞味期限・ロツ (製造年月日)	12 異物	13 品質 14 鮮度	14 品温℃		
当	保	ごはん(米)	大林	大林	50g 272 20g 275 20g 354	28ケース	良・不	9:40	有(無)良(不)	50	
当	保	コッペパン(小麦)	魚住製菓	魚住製菓	40g 272 50g 275 20g 352	27ケース	良・不	10:00	有(無)良(不)	不要	
冷	当	油あげ	協力組合	野島	3.7kg	ビニール3	良・不	9:10	16.2.4	有(無)良(不)	10
冷	当	にんじん	協力組合	長崎	19kg	ダンボール2	良・不	14:00	有(無)良(不)	不要	
冷	当	青ねぎ	協力組合	明石	2kg	バラ	良・不	14:00	有(無)良(不)	不要	
冷	当	はくさい	協力組合	兵庫	15kg	ダンボール1	良・不	14:00	有(無)良(不)	不要	
冷	当	ブロッコリー	協力組合	兵庫	36kg	ダンボール4	良・不	14:10	有(無)良(不)	不要	
冷	当	ごぼう(ささがき)	協力組合		7.3kg	ビニール	良・不	9:10	有(無)良(不)	不要	
冷	当	とうもろこし(棒)	泉平	はごろも	2本 4号×2 3本 1号×3	良・不	14:35	17.9.19 ロット122 17.8.28 ロット233	有(無)良(不)	不要	
冷	当	かつお節	協力組合		0.5kg	ダンボール1	良・不	14:00	有(無)良(不)	不要	
冷	当	煮干し	協力組合		2.8kg	ダンボール1	良・不	14:00	有(無)良(不)	不要	
冷	当	削り節	協力組合		0.7kg	ビニール1	良・不	14:00	有(無)良(不)	不要	
冷	当	鶏もも皮つき	三協食品	宮崎	22.6kg	ダンボール3	良・不	15:30	16.2.5	有(無)良(不)	3
冷	当	牛乳	松野	共進	891本	22ケース11本	良・不	9:00	16.2.12	有(無)良(不)	2
冷	当	みそ(米・白)	泉平	マルサア	2kg	ダンボール1	良・不	14:35	16.7.5	有(無)良(不)	不要
冷	当	みそ(米・合わせ)	泉平	マルサア	6kg	ダンボール1	良・不	14:35	16.7.11	有(無)良(不)	不要
凍	当	いわしの梅煮	泉平	トージツズ	900	ダンボール9	良・不	14:35	16.8.1/ロット 5577	有(無)良(不)	-15
凍	当	白玉だんご	泉平	野口	27k	ダンボール3	良・不	14:35	16.10.1/ロット 7758	有(無)良(不)	-16
冷	保	マヨネーズ(豆乳)	泉体協	但馬屋食品	27本	ダンボール2	良・不	15:05	16.10.15/ロット 5567	有(無)良(不)	不要
冷	保	福豆	泉平	六甲パター	900	ダンボール9	良・不	14:35	16.5.20/ロット 6677	有(無)良(不)	不要
凍	冷	さんま(開き)	泉平	小泉	90切	ダンボール10	良・不	14:35	16.7.17/ロット 6688	有(無)良(不)	-15

当 …当日納入
冷 …冷蔵保管
凍 …冷凍保管
凍冷…解凍方法選択

不良時の措置・備考

(指) …○○○小学校

○, 保 …保存食として50g保存する
保2 …保存食として2個保存する
(指) 1p …決められた学校で保管する

12 ※白玉だんごの中からビニール片あり。異物混入の報告をする。

13 ※はくさいのい下みが激しく給食会に連絡し。5kgとりかえる。

9 ※いわしの梅煮を袋ビニール 密封がよわく袋もれあり。給食会に連絡し。1袋とりかえる。

6 下処理作業（食品の取り扱い）

外部からの汚染を下処理室や食品保管庫、調理室に持ち込まないように搬送用容器を外したり、泥を落とす作業を行う。

検収台、検収に使用する容器は食品に付着したほこりや土、微生物によりすぐに汚染されるため、消毒の必要はない。しかし、清潔を保つために、確実な洗浄を行う。

【下処理室における注意点】

- ① 原則として前日処理は行わない。
- ② 下処理室と調理室との間で、人の往来はできるだけしないようにする。
- ③ 下処理室から調理室へ汚れを持ち込まない。
- ④ 下処理に用いる器具類は、調理室に持ち込まない。又洗浄殺菌も他の用途の物と一緒に行わない。
- ⑤ 下処理作業から調理作業へ移る時は、必ず手指を消毒、エプロン、履物を替える。

【生鮮野菜の場合】

下処理室で食品に付着している泥やほこりなどの異物や、有害微生物をできるだけ減らして非汚染作業に渡す作業を行う。

野菜や果物の洗浄にあたっては、シンクへの入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら、確実に洗浄する。

- ① 皮をむいた野菜は、水が循環している3槽シンクで表面をこすり洗いする。（3回洗浄）
- ② 根元に泥が付着している野菜（ほうれん草等）は、根元を切り落とし、茎をこすり洗いする。そして、シンクの底に泥や砂が沈まなくなるまで何度も水を入れ替えて洗う。
- ③ 細菌数が多いとされている野菜（もやし等）は水の循環をよくし、確実に洗浄する。シンクからあふれ出る場合は、たらいやザルを用いて床に水を落とさないよう工夫する。
- ④ 産地や季節、栽培方法によって虫が付着している野菜を使用する場合は、切り目を入れる、バラバラにするなど工夫をして、十分に洗浄する。
- ⑤ 汚染度の高い野菜を洗浄する場合は他の野菜よりも後に洗浄する。
- ⑥ 廃棄量を少なくするよう工夫する。

食品名	準備	洗浄方法
じゃがいも、さつまいも、里芋	皮をむく。包丁等で芽をとる。	流水で3回以上洗う。
たまねぎ	皮をむく。上下を切り落とし、芯をとる。	流水で3回以上洗う。
人参	皮をむく。へたを切り落とす。	流水で3回以上洗う。
土つきごぼう	土を洗い落とし、包丁の背で皮をこそげる。	流水で3回以上洗う。
ほうれん草、水菜、小松菜	根を切る。	流水で3回以上洗う。
チンゲンサイ	株を切りながら葉を外側からはずす。廃棄に注意する。	流水で3回以上洗う。

食品名	準備	洗浄方法
白菜、キャベツ	1/4～1/6 割りにする。芯を取り、葉をばらす。	ほぐしながら流水で3回以上洗う。
みつば、ねぎ、ニラ	根を切る。	流水で3回以上洗う。
大根、かぶ	へた・葉を切る。皮をむく。	流水で3回以上洗う。
かぼちゃ、とうがん ゴーヤ	調理室で1/2、1/4に切りわた、種をとる。 かぼちゃカッターは下処理室と調理室を移動しない。	流水で3回以上洗う。外皮は専用スポンジ等で洗う。
きゅうり、みかん		専用スポンジ等で流水で3回以上洗う。
にんにく、れんこん	へたを切り、皮をむく。	流水で3回以上洗う。
ブロッコリー、 カリフラワー	じくをとり、切り分ける。	流水で3回以上洗う。
ピーマン	1/2に切り、種をとる。	流水で3回以上洗う。
アスパラガス、トマト、 なす、おくら パセリ、さやいんげん、	へた・じく等をとる。	流水で3回以上洗う。
もやし		流水で3回以上洗う。 汚染度が高いので十分オーバーフローし、丁寧に洗う。
きのこ類（根付き）	根を切る。	流水で3回以上洗う。
きのこ類（真空パック入り）		流水でさっと洗う。
さがきごぼう	ビニール袋内の水を捨てる。	流水で3回以上洗う。 汚染度が高いので十分オーバーフローし、丁寧に洗う。

○洗浄後、調理室用容器に入れて調理室に持ち込む。

検収室及び下処理室での洗浄・消毒方法、及び食品の取扱いについては、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」を参照のこと。

【冷凍野菜の場合】

- ① 解凍や洗浄は、非汚染区域のシンクで行う。
- ② 当日ビニール袋ごと流水解凍する。ある程度ほぐれたら、包装を取り除き、異物を確認しながら流水で洗浄する。
- ③ バラ凍結の冷凍野菜（コーン・グリーンピース等）は、当日ザルに移し、異物の有無を確認して流水解凍する。汚染が考えられるものについては、流水で洗浄する。

【肉類・魚介類の場合】

- ① 専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を装着して取り扱う。
- ② 肉類・魚介類は必ず袋から出し、専用容器に移し替える。ビニール袋、使い捨て手袋は裏返しすぐにゴミ箱に捨て蓋をする。
- ③ ドリップは落とさないよう十分に注意する。
- ④ 冷凍の肉・魚は専用容器に入れ、冷蔵庫内で前日から解凍する。ブロック凍結（イカ、エビ等）の場合は袋ごと冷水で解凍し、ザルに移す。
- ⑤ 使用前に異臭、変色、異物確認は必ず行う。
- ⑥ 表面の氷が溶けたら調理に応じて検収室等で下味を付ける。品温は5℃以下で取り扱う。
- ⑦ 常温放置はしない。一回に処理できる分ずつ出して加熱する。
- ⑧ 作業に使用したシンク等は、洗剤等で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm で5分オーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒する。

【卵の場合】

- ① 検収の際に品温をチェックし、外観（ひび割れ等）及び採取日（消費期限）を確認する。
- ② 専用エプロンの着用及び使い捨て手袋を着用する。
- ③ 下処理室に所定の場所で卵専用容器と割卵用ボール等を使用し、割卵する。割卵の際は、殻の混入防止のため平面で割る。
- ④ 1個ずつ割卵用ボールに割卵し、鮮度や血液の混じったものは除き専用容器に移す。
- ⑤ 割卵終了後、すぐに使用しない場合はフタをして原材料用冷蔵庫で保管する。
- ⑥ 使用直前に、専用泡立て器で攪拌する。（この時点で原材料 50 g 程度採取する）
- ⑦ 終了後手指、容器・器具の洗浄・消毒をする。
- ⑧ 作業工程表に卵の取扱い者を明記しておく。

【加工品、乾物、調味料】

- ① 食材は専用容器に移しかえ、外容器は調理室へは持ち込まない。
- ② 開封開缶は手洗い後、調理室で調理時間に合わせて行い、包装などは素早く処理する。

食品名	取り扱い方法
缶詰	・開缶前に水洗いし、キッチンペーパー等で水分を拭き取る。（保管している缶も再度洗う） ・消毒した缶切りで底から開缶する。（蓋は完全に切り離す） ・食材はすぐ別容器へ移す。 ・食材（シーチキンなど）によっては使用直前に開缶する。 ・生食用の果実缶は、水洗い後キッチンペーパー等で水分を拭き取りアルコール消毒し開缶する。
レトルトパウチ 透明フィルムパック	・袋は水洗いする。 ・食材はすぐ別容器へ移す。 ・食材（シーチキンなど）によっては使用直前に開封する。 ・うずら卵の水煮、マッシュルームは臭いを取るため水をかけて使用する。

		・たけのこは、根の底部をそぎとり、1/2～1/4に切る。白いかたまり（チロシン）を洗い落とす。
乾物	乾わかめ・ひじき 切り干し大根	・異物等を取り、数回水を換えて洗い、もどす。
	干しいたけ	・異物等を取り、消毒したシンク内で水洗いし、ぬるま湯で十分もどす。（もどし汁を使用する場合は、必ずザル等でこしてから使う）
	ちりめんじゃこ	・異物等を取り、釜を使用して湯通しするか、熱湯をかける。
こんにゃく		・ザルにあけ塩もみをする。流水で十分洗う。
練り製品（フライ物）		・切った後、使用直前に釜を使用して湯通しするか、熱湯をかけて、十分油ぬきをする。
豆腐		・当日納品されたら下処理室等で水を入れ換え、調理室で料理に合った大きさに切り使用直前まで流水にさらしておく。
油揚げ・厚揚げ		・切った後、使用直前に釜を使用して湯通しするか、熱湯をかけて、十分油ぬきをする。
乾燥大豆		（戻し方） ・前日午後、割れた豆、虫食いのある豆を取り除き、米を研ぐように洗う。 ・浸漬水は4倍。蓋付きの容器に入れ、冷蔵庫で保管する。 ・当日は、水を換え煮る。
調味料		・どんな小さい袋、瓶でも必ず移し替える。

【冷凍食品類】

- ① 外容器、外包装、ダンボール箱等は調理室に持ち込まない。
- ② 解凍前の食品及び解凍後の食品どちらも長時間室温に放置しない。
- ③ 冷蔵解凍・・・肉専用の冷蔵庫内で一夜解凍する。前日の終業間際に冷蔵庫に移しかえて解凍する。解凍の加減で冷蔵庫に入れる時間を調節する。この時専用の容器やビニール袋に入れるなどしてドリップ等で他の食品や冷蔵庫内を汚染しないよう注意する。（ただし、金曜日納品分など休日をはさむ時の保存については、従来通り冷凍保存する）
- ④ 流水解凍・・・冷凍庫から取り出し、流水（温水不可）でオーバーフローに気をつけながら解凍する。この時ビニール等で密封し、食材が流水に直接触れないよう注意する。
- ⑤ 自然解凍は基本的に不可、ただしデザートなど解凍してそのまま食べられる調理済み食品に関しては自然解凍する。

食品名	取り扱い方法
魚介類、食肉類	・使用直前に冷凍庫から出す。 ・解凍する場合、下処理室等で流水解凍（半解凍状態可）後、開封する。
厚揚げ・練り製品	・切った後、使用直前に釜を使用して湯通しするか、熱湯をかけて、十分油ぬきをする。
豆腐	・量が多い場合は別にボイルしてから使用する。
フライ類	・使用直前に冷凍庫から小出しにする。（１度に出さない）
麺類	・使用直前に冷凍庫から出す。
冷凍野菜	・解凍する場合、調理室で流水解凍（半解凍状態可）後、開封する。 ・水洗いをして、異物等を取り除く。
冷凍野菜うらごし	・調理室で流水解凍（半解凍状態可）後、開封する。
調理済み食品 （デザートなど）	・当日、衛生的な場所で自然解凍する。 ・氷菓類は直前に冷凍庫から出す。

7 調理作業

調理終了後、２時間以内に喫食できるようにする。

作業台・移動台は、高さ 60 cm以上のものを使用し、調理作業中や配食中には、釜や調理台等の洗浄は行わない。二次汚染を防止する。

加熱後の食品については、素手で直接触らないで使い捨て手袋を着用することが重要である。

【材料のカット】

- ① まな板、包丁、ザル、ボール、移動台等は専用のものを使用する。
- ② 裁断する材料が変わるときは、流水で洗い流す。
- ③ スライサーや包丁は作業前・作業中（食材が変わるごと）・作業後に刃こぼれなどの異常がないか点検する。
- ④ 作業中、調理台等の水分の拭き取りはワイパー、ペーパータオルを使用する。ふきんは使用しない。
- ⑤ 野菜くずは拾う。水が床にこぼれた場合は、ドライヤー、スポンジモップで処理し水はねによる二次汚染を防止する。

【食品の加熱処理】

- ① 加熱調理する食品については、中心温度計を用い、食品の中心温度が 75℃で 1 分間以上（ノロウイルス汚染のおそれのある二枚貝や流行している時については 85℃～90℃で 90 秒以上）の加熱を確実に行う。その際、冷凍保存の食品については、解凍方法を工夫するなどして素材の特性が失われないよう心がける。

- ② 1回の調理する量を調整、厚みのある食品は中央部を薄くする等、熱が通りやすくなるよう工夫する。
- ③ 全ての加熱調理する献立で、釜ごとに中心温度を確認する。熱の通りにくい材料、最後に入れた材料を選び測定する。
- ④ 加熱後冷却する和え物やサラダについては、冷却開始時刻と冷却後の中心温度と時刻を記録する。
- ⑤ 中心温度の測定値は、その温度と測定した時刻を記録し、保存する。
- ⑥ 野菜類は、加熱調理を原則とする。
- ⑦ バーナー、ボイラー等の加熱機器を良く整備し、いつも一定の状態で調理できるようにする。
- ⑧ 十分な加熱時間がとれるよう、作業工程を工夫する。
- ⑨ 中心温度計は、作業中はトレイに、作業終了後はケースに入れるなど衛生的に保管する。
- ⑩ 定期的に中心温度計の補正を行う。

【中心温度計の補正の方法】

低温は氷水（氷 200 g に水 100ml を入れよくかき混ぜる）0℃、高温は沸騰水 98℃に中心温度計を入れる。

定期的（月 1 回）に確認し、衛生管理チェックリスト特記事項に記録する。± 1℃以上の場合学事給食課に報告する。

【調理形態別加熱調理の注意点】

調理形態	加熱調理の注意点・中心温度の測定方法
煮物・炒め物	・食品がむらなく充分加熱されるように、1回に調理する量を多くしすぎない。 ・釜の仕上がり温度については、釜内の温度にむらがあるため、複数箇所の温度を測定する。
揚げ物	・油温を確認し、記録する。 ・1回の加熱調理に対して、複数箇所の温度を測定し、記録する。（毎回） ・75℃1分間以上であっても割って加熱状態を確認する。 ・フライ物は冷凍庫から小出しにする。 ・衣をつける作業と揚げる作業、数える作業は別の人が行う。 ・エプロンも換える。
汁物	・汁の温度を測るのではなく、引き上げて食品自体の中心温度を測る。 ・豆腐など熱の通りにくい食品については、中心温度を確認する。 ・あくは、釜の近くに 60 cm以上の台に消毒した専用容器を置き入れる。

和え物・ゆで物	・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ため、ザルからあけてゆでること。少量の食品を短時間にゆで上げる場合にはザルを使用してゆでることが能率的である。（野菜を水面から出さないで対流させる） ・ゆでものの温度については、釜の湯の温度を測るのではなく、引き上げて食品自体の中心温度を測る。 ・野菜は、種類ごとにゆでる。また、同じ献立であればゆで水の使い回しが可能だが、アクのあるものは種類ごとにゆでる。淡色野菜は、水量を補充しながら状態を見て可とする。 ・加熱後、水で冷却する場合は、直前に使用水の残留塩素が 0.1 mg/ℓ以上であることを確認し、その濃度と時刻を記録する。 ・衛生的に処理し、ホースは使用しない。できるだけ短時間に 20℃近くまで冷却する。 ・食品には扇風機の風をあてない。 ・冷却後はフタをする。また、和える場合は温度差のないようにし、スコップや使い捨て手袋を着用して和え、その温度と時刻を記録する。
---------	---

参考

◎野菜の使用については、原則として加熱調理することとしているが、安全性を確認し野菜等を生食する場合、野菜には食中毒菌が付着していることもあるので、流水で十分洗浄する。必要に応じて消毒する場合には、消毒液がよく行きわたるように、又、浸漬中に浮き上がらないように注意する。消毒は、100 mg/ℓで 10 分、200 mg/ℓで 5 分間以上次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬する。一度に大量の野菜を浸漬すると期待した消毒効果が得られないこともある。消毒液の希釈濃度と浸漬時間を守って、十分効果があがるようにする。また、消毒液を十分洗い流すことが重要。（塩素濃度の確認）

【仕上げの確認】

① 仕上げの確認

- ・味見は釜ごとに行う。
- ・その日の体調等により、味が変化することがあるので独自の味見をせず数人で味を決める。

② 調理後の食品温度管理

調理後、適切な温度管理を行うため速やかに配食し、直ぐ蓋をする。

③ 調理済食品

配膳室等で温度、時間に注意して汚染のないよう作業する。

8 調理作業中の食品の二次汚染防止

安全に給食を調理するためには、加熱さえすれば安心ではなく、調理終了後の二次汚染の防止、温度管理の徹底が重要である。

調理作業を衛生的、効率的に行うために、作業工程表と作業動線図を作成する。

作業工程表により「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。

作業動線図により食品、人の流れを明確にして「作業動線の交差」に十分注意し、二次汚染を防止する。

(1) 作業工程表の作成

【作成にあたり明確にしておく点】

- ① 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（下処理と調理）
- ② 献立名
- ③ 時間（タイムスケジュール）
- ④ 担当者…個別の調理従事者
- ⑤ 調理作業の内容（時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか）
- ⑥ 衛生管理点…手洗い、エプロンの交換、使い捨て手袋の着用、温度の計測・記録等
- ⑦ 危害リスクが高い食品

【作成のポイント】

- ① 調理室（非汚染区域）における作業について、二次汚染を防ぐため担当者の作業内容を時間を追って示す。
（下処理作業は、食品に付着している泥やほこり等異物を取り除くことが主たる目的である。非加熱食品以外は、個々の野菜を誰が洗浄するのかについては重要ではないため、記載する必要はない）
- ② 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱調理用食品や和え物）明確に区分して、掛け持ち作業は行わない。
（調理従事者の人数により、掛け持ち作業をしなければならない場合には、汚染度の高い食品を取り扱う作業と汚染させたくない食品を取り扱う作業の掛け持ちはしないように示すか、取り扱う時間を明確に分け、手洗い、エプロンの交換、使い捨て手袋の着用等、二次汚染を防止する手だてを示す）
- ③ 調理終了から喫食までの時間を短縮するために、作業工程表は出来上がり時間から逆算して作成する。
- ④ 衛生管理のポイントを明記する。
- ⑤ 食物アレルギー対応も明記する。
- ⑥ 午後の作業も作成、記録する。

【作業工程表の例】

【記入例】調理作業工程表																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
献立名 バン・牛乳・白身魚のフライ・添え野菜(ポイルキャベツ)・ビーフンスープ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
担当	タイム	8:15 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30 11:00 11:30 12:00 12:30 13:00 13:30 14:00 14:30 15:00 15:30 16:00 16:30 17:00																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
		消費・室の準備		調味料計量		青白キャベツ、煮えたら切る		もどしいで切る		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した		準備した	

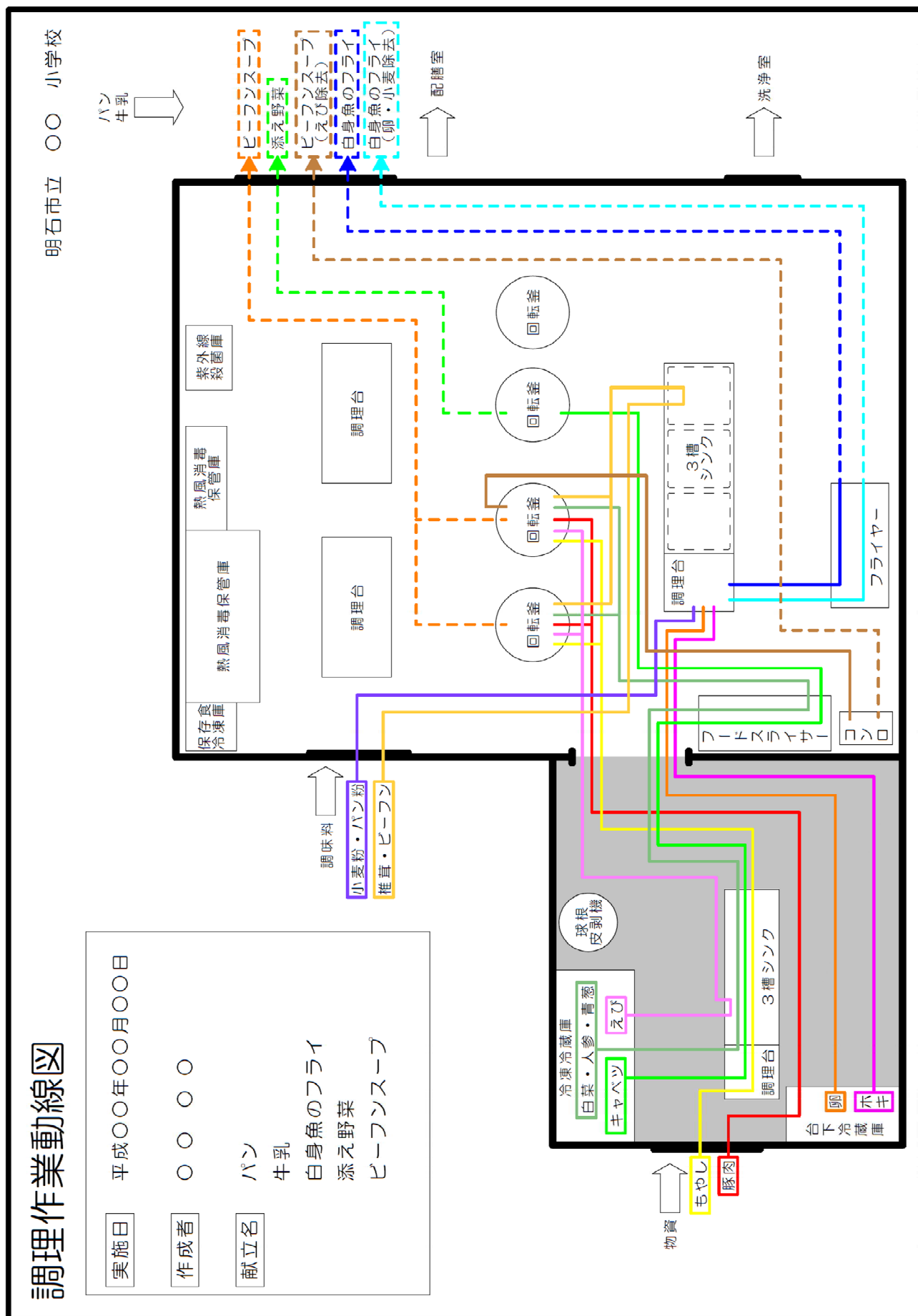
(2) 作業動線図の作成

【作成にあたり明確にしておく点】

- ① 食品の搬入口
- ② 食品に保管部分
- ③ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- ④ 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又は台等
- ⑤ 調理後の食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
- ⑥ 献立名及び使用されている食品名
- ⑦ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）と汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物等）

【作成のポイント】

- ① 作業する人の動きではなく、食品の動線を示す。
- ② 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために明確な動線を示す。
※ 作業動線は固定されているものではなく、交差を防ぐために、献立の組み合わせによって変更する。
- ③ 汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）の動線は赤色系、汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物等）は青色系と決めておくこと、交差が生じないように意識付ける。
※ 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の動線が交差する場合は、作業工程表で時間差をつけてタイムスケジュールを組む。
※ 時間差をつけて作業ができない場合は献立を変更する。
- ④ 本来は個々の食品の動線を示すが、見易さを考慮し、同一料理に使用する同じ動線の食品（野菜等）は一本の線にまとめても良い。しかし、同一食品であっても別の料理に使用する食品をまとめて示すことは適切ではない。
- ⑤ 食物アレルギー対応も明記する。



（３）作業工程表と作業動線図の活用

- ① 事前に作成し、調理開始前に綿密な打ち合わせや調理のシミュレーションを行い、調理員の共通理解を図る。また、調理室に掲示し必要に応じ確認する。
- ② 調理作業中に担当者、時間、動線に変更等が生じた場合は、赤字等で修正するなど正確に記録しておき、次の参考にする。

（４）調理用の機器、器具等の区分

食品の相互汚染や跳ね水からの汚染を防止するために、食品の種類ごと及び作業区域ごとに調理用の機器、器具を区分することが重要である。

【調理用の機器、器具の区分の方法】

- ① 調理作業が 60 cm以上の高さで行える作業台、移動台とし、汚染作業区域用、非汚染作業区域用、加熱調理後または生食する食品用に区分する。
- ② 調理中の食品の相互汚染を防止するため、包丁、まな板、ザル、ボール等は食品の種類ごと及び作業区域ごとに区別する。その際、色分けや見やすい箇所にマークを記入するなど一目で区別できるよう工夫する。
- ③ 下処理後、加熱しない食品（果物等）、及び、加熱後冷却した食品（和え物等にする食品）の保管には、専用の冷蔵庫を使用し、原材料用の冷蔵庫は使用しない。また、果物、野菜等生食する食品及び加熱後冷却した食品は常温放置しない。
- ④ ふきんは衛生状態を維持することが難しいため、調理中には使用しない。洗浄作業時に使用する場合も、用途別、作業別に十分な数を用意し、使い回さない。また、毛羽立ちが出たら廃棄する。（文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」参照）
- ⑤ エプロンは、汚染作業区域用、非汚染作業区域用、肉用、卵用、魚用、調理用、配膳用等に色分け等して明確に区分し、保管場所も分ける。

【器具の使い分け】

- ① 下処理室用と調理室用に分け、使い回しをしない。
- ② 包丁、まな板等は、下記のように用途別に色区分し使い分ける。
- ③ 下記の区分をこえて器具の使い回しをしない。

区分	包丁・まな板	ザル・ボール等
赤	下処理	下処理
黄	蛋白系（豆腐、油揚げ、練り製品等）	蛋白系（豆腐、油揚げ、練り製品、うずら卵、ツナフレーク、コロッケ、エビフライ、魚フライ等）
緑		生食用野菜・果実缶詰含む
表示する		生魚・生肉（ベーコン含む）、生卵
印なし	野菜、果実類、こんにゃく、昆布等	野菜、果実類、こんにゃく、昆布等

9 異物混入の防止

【異物混入防止対策】

- ① 身支度や戸締りなど異物混入のないよう細心の注意をはらう。
- ② 調理に必要な物以外は調理場に持ち込まない。
- ③ 筆記具はボールペン、マジックのみを使用する。（キャップに注意する）
- ④ 調理途中の加熱済食品で、次の工程へ移るまでの時間がある場合、必ず蓋をする。
- ⑤ 包装資材等は、異物混入防止のため、手で裂くことのないように消毒済のはさみ等を使用し、開封時には切れ端の有無を確認する。
- ⑥ 包装資材（調味料類含む）から釜への直接投入はせず、必ずボール等の容器に移し替える。
- ⑦ 食材に混入している場合もあるので注意し、異物混入防止に努める。
- ⑧ 器具・用具の点検は、使用前・使用中・使用后、食材が変わる時とできるだけこまめに行う。（包丁の刃、スライサーの刃、ザル破損、ねじ、金属片、釜）
- ⑨ 検収、洗浄を丁寧に行う。
- ⑩ 乾燥剤は必ず確認する。
- ⑪ 作業中器具類をぶつけた場合は必ず破損がないかを確認する。
- ⑫ スポンジ、たわしなどは、傷み具合に注意して適宜交換して使用する。
- ⑬ 使い捨て手袋は、使用前、使用中、使用後に穴や破れがないか確認する。
- ⑭ 教室内においても異物混入がないよう環境整備に努める。

【異物の種類】

- ① 危険異物
金属類、ガラス類、鋭利なプラスチック類、薬品類
- ② 非危険異物
虫、髪の毛、ビニール、繊維、スポンジ片、食物の皮・殻・骨など、単体で入っており毒性のないもの。ただし、大量混入など、児童の身体・生命への影響がある場合、おそれがあるとされる場合は危険異物となる。

【異物を発見した時】

- ① 調理作業中は、混入原因を点検、調査し、学事給食課に写真付きで報告する。
- ② 危険異物の場合は校長に緊急連絡し、給食の中止を判断する。
- ③ 健康被害、保護者への連絡、給食の対応など学事給食課と協議する。

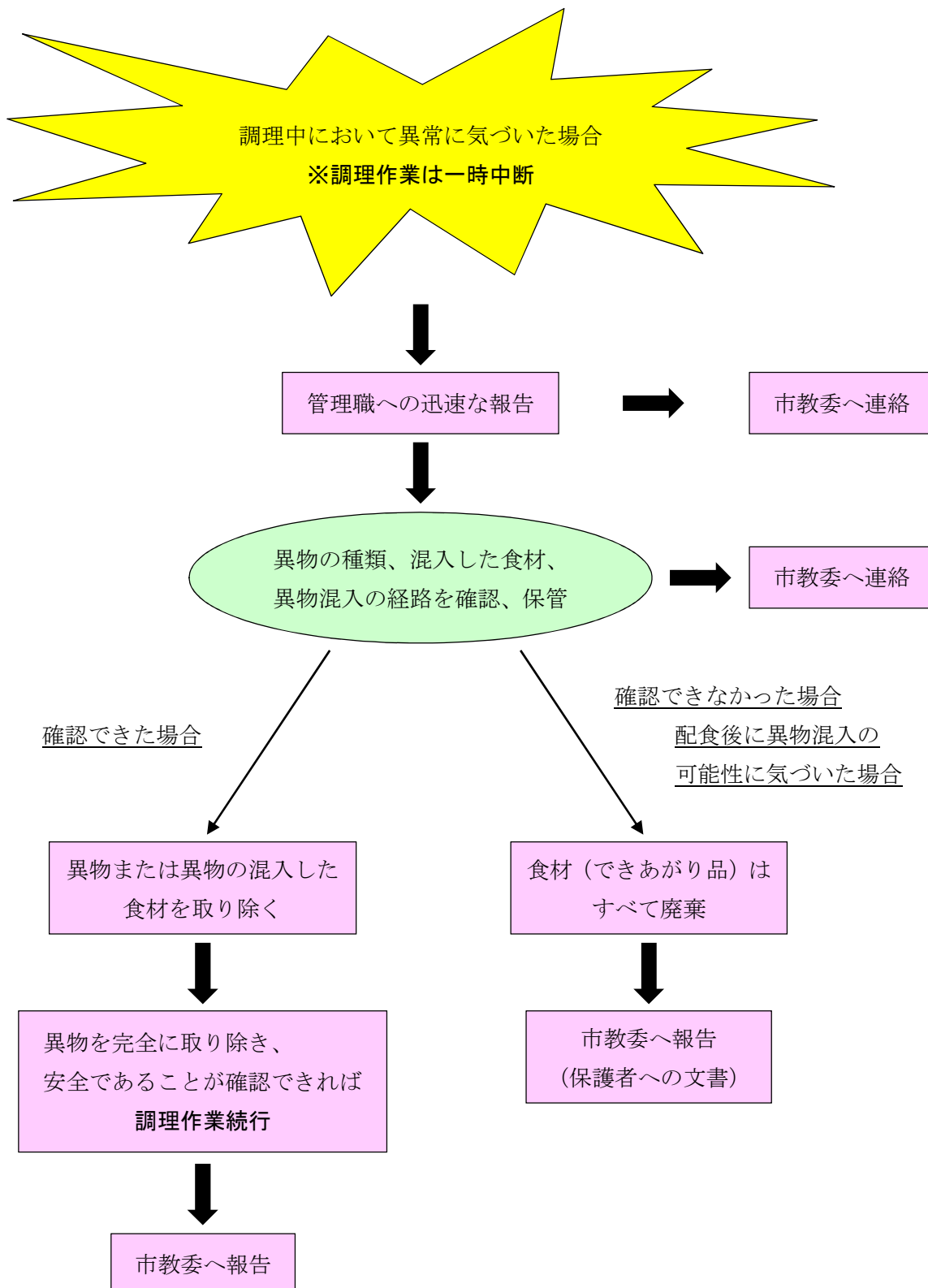
○調理中 異常が発見された時の対応

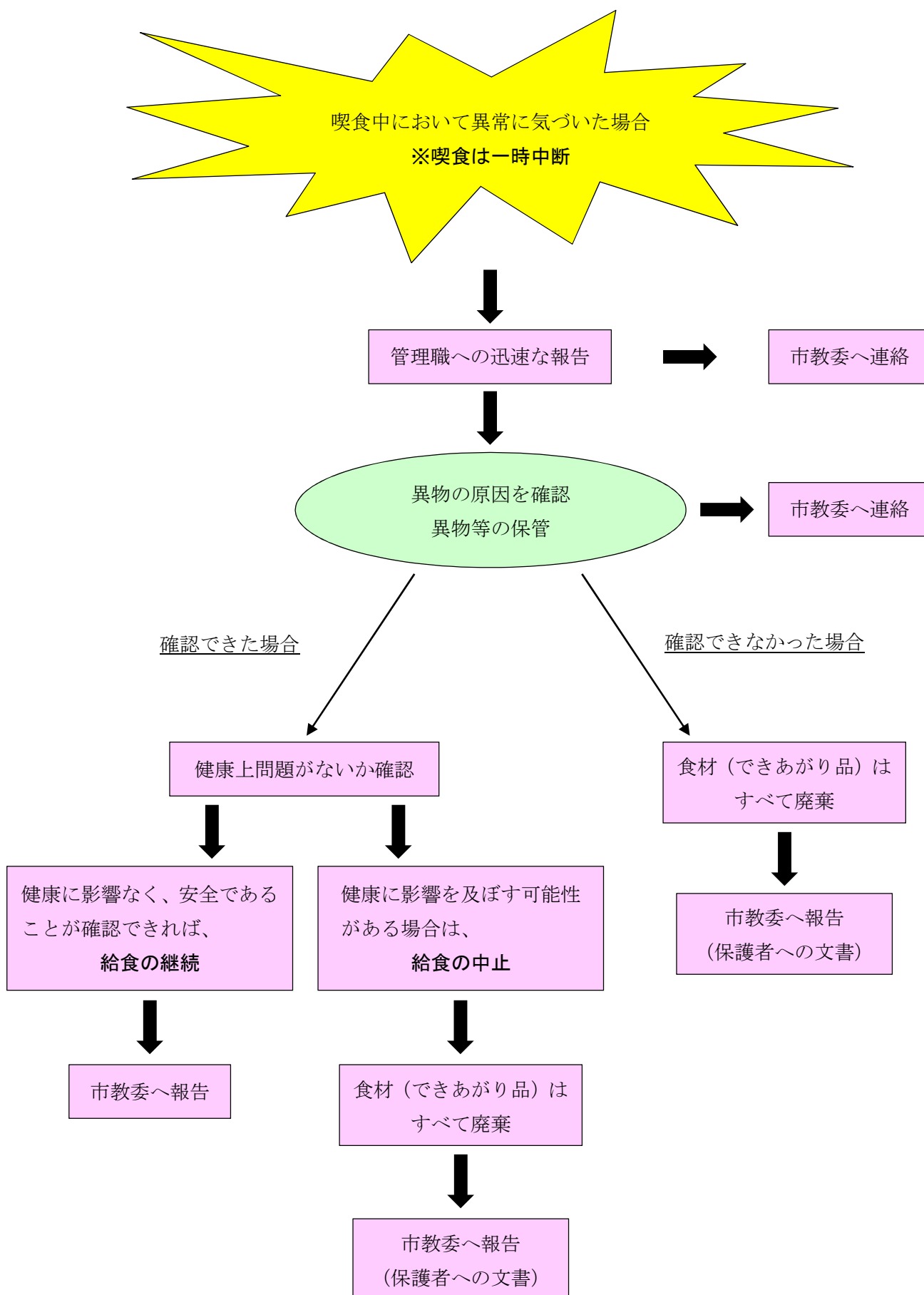
【連絡先】

明石市教育委員会事務局 学事給食課

TEL 918-5056 FAX 918-5177

内線 TEL 7000-3534 (3535)





10 給食の配食

調理後の食品は二次汚染を受けないよう、細心の注意を払って配食することが重要である。

【給食の配食にあたっての注意事項】

- ① 作業動線を吟味して、他からの二次汚染を受けない衛生的な場所で不備がないか点検後、配食する。
- ② 配食作業に移る時は専用エプロンを着用し、必ず手指を洗浄、消毒する。
- ③ 食缶等は、はね水等による汚染防止のため、床面から 60 cm以上の場所に置く。
- ④ 配食用の器具は充分洗浄後、消毒した専用のもの（調理用と区別）を使用して配食する。
- ⑤ 配食時、食品に直接手で触れない。
 - ア 配食時に食品に触れるおそれのある器具を使用する場合には、配食用手袋（使い捨て手袋等）を着用する。
 - イ 配食用手袋（使い捨て手袋等）を着用したまま、他の作業をしない。（配食に専念できるように作業工程を組み、準備を怠らない）
- ⑥ 配食の際は、床に食品を落とさないよう、丁寧な作業をする。
- ⑦ 釜別に配食先を手順書に記録する。
- ⑧ 配食量を記録する。
- ⑨ 配食の時間を毎日記録する。
- ⑩ 配膳室は清潔に保つ。
- ⑪ 食缶等を運ぶ際は、蓋をする。揚げ物などはキッチンペーパーですきまがないように包み込む。ラップを使用する場合はラップと食品が触れないようにする。
- ⑫ パン、米飯、牛乳等の容器の汚れに注意する。

【運搬作業】

安全に作業するため、運搬作業については十分注意する。

- ① 2 段式運搬車（ワゴン）の扱い方

動 作 手 順	注 意 事 項		
運搬車への積み方	積み方の目安		
	位 置	内 容	備 考
	上段	食器、食缶、ボール	児童が危険のないように気をつけて置く。
	下段	牛乳、パン米飯箱	重い物は下段
運搬車の扱い	① 運搬車は後方から押し、進行方向に出て引いてはならない。 ② 連続して運搬する場合は、前車との距離を 2 m以上保つ。 ③ 通路に段差や傾斜のある場所では十分に注意して押す。必要に応じて 2 人で作業する。		

② リフトの扱い方

動作手順	注意事項	ワンポイントアドバイス
操作開始	メインスイッチを入れて表示ランプを確認する。	
運搬車を入れる	① 運搬車は両手で入れる。 ② リフトの中に決して人は乗ってはいけない。 ③ 積載重量は 300 kgを超えてはならない。 ④ 安全棒を確実にセットする。	各校のリフトの特徴をよく理解しておく。
操作	安全棒が確実にセットしてあるか確認し、扉を確実に閉めた後、操作ボタンを押す。	
運搬車を出す	① ゴンドラが停止してから扉を開ける。 ② ゴンドラの位置を確認する。 ③ 両手で静かに出す。 ④ 出し終えたら安全棒をセットする。	
操作終了	リフトを 1 階の配膳室まで下げ操作スイッチを切った後で、電源スイッチを切る。	児童にいたずらされることのないよう、注意を払う。
管理	リフトを使用しない時は、鍵の管理について十分な注意を払う。	リフト内は常に清潔を保ち清掃を怠らない。
故障および異常	① 故障及び異常に気づいたら、すぐに停止ボタンを押す。 ② すみやかに保守委託業者に連絡するとともに学事給食課へ連絡する。	故障異常が発生してもリフト内に立ち入らない。

【配食後】

① 水質検査

調理作業後、検食前までに水質検査を確実に行ない記録する。

② 配食、搬出時間等の記録

配食、搬出を始めた時間を記入する。

③ 配膳室の安全管理

配食後の配膳室は、必要に応じ施錠し、学校全体で安全管理を行う。

1 1 給食の時間

(1) 検食の実施

検食は、児童生徒に提供される調理が完了した給食に異常がないことを確認することによって、事故を未然に防止しようとするものである。

検食は、学校給食調理現場の最高責任者である校長が責任を持って実施する必要がある。

また、異物混入や異臭等があった時の対応に備え、児童が喫食する 30 分前までに検食を行う。

① 検食者

検食は責任者である校長が直接実施することを原則とするが、公務等により実施できない場合は、校長があらかじめ指定した教頭、栄養教諭等が実施する。

② 検食での確認事項

検食は検食簿に基づいて行い、検食者の意見、検食を行った時間を記入する。

- ・食物の中に人体に有害と思われる異物混入がないか。
- ・調理過程において加熱・冷却が適切に行われているか。
- ・食品の「異味」や「異臭」、その他の異常がないか。
- ・一食分としてそれぞれの食品の量が適当か。
- ・味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か。
- ・児童の嗜好との関連への配慮がされているか。
- ・食器等の汚れはないか。

③ 検食者は、検食であることを理解し、昼食一食分として給食を全て食するのではなく、各献立について上記の項目について確認することを目的とする。

④ 検食で異常が認められた場合は、給食を中止し、速やかに学事給食課に連絡して連携を図りながら事故等防止のための所要の措置をとる。

記入例

検 食 簿

平成 25 年 9 月 3 日 (火)		検食者氏名 校長名				検食時間 12 : 00	
献立名	ごはん	牛乳	豚肉のスタミナいため	添え野菜 (キャベツ)	ビーフンスープ		備考
異物混入の有無	無 有	無 有	無 有	無 有	無 有	無・有	
温度(加熱・冷却)	良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	良・不良	
異味、異臭の有無	無 有	無 有	無 有	無 有	無 有	無・有	
一食分の量	良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	良・不良	
色、形態、香りなど	良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	良・不良	
味付け	良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	良・不良	良・不良	うすい
所見 まだまだ暑いので食が進みにくい							

(2) 配膳および返却

【給食当番】

給食当番及び配食を行う教職員の健康状態を給食当番健康観察票に基づき配食前にチェックする。

- ・下痢をしていない。
- ・発熱、腹痛、嘔吐をしていない。
- ・清潔なエプロン、マスク、帽子をつけている。
- ・手指は、きれいに洗っている。
- ・爪は短く切っている。

給食当番(教職員含む)健康観察票

年 月

学年 組 学校名

	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
給食当番名															
① 全員下痢をしていない。															
② 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。															
③ 清潔なエプロン、マスク、帽子をつけている。															
④ 手はきれいに洗っている。															
確認者名															

	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
給食当番名										
① 全員下痢をしていない。										
② 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。										
③ 清潔なエプロン、マスク、帽子をつけている。										
④ 手はきれいに洗っている。										
確認者名										

- ・ 下痢、発熱、おう吐等の症状のある人がいたら、給食当番は交代してください。
- ・ 確認できましたら○を記入してください。

【安全な配膳への配慮】

- ① 教室への運搬については給食当番に付き添い安全衛生に十分配慮する。
- ② 配膳室は、むやみに立ち入らないよう指導する。
- ③ 配膳時は、安全衛生に細心の注意を払う。
- ④ 異物混入を防ぐため、蓋は配膳するまで開けないよう指導する。
- ⑤ 配膳台は、台ふきで拭き、アルコール消毒する。

(アルコールは水分が残っていると消毒効果が弱まるので、水分をよく拭き取り、又、空中や人に向かって噴霧しない)

- ⑥ 箸は、不衛生にならないよう指導する。
- ⑦ 給食の受け渡しは、マスクを着用する。

【異常があった場合】

喫食中異常があった場合は、ただちに給食を中止し校長に報告する。

【返却時における安全衛生】

- ① 残食は全て給食室に返却し、家庭に持ち帰らないよう指導する。
- ② 児童の嘔吐物のため汚れた食器には、ノロウイルス等が大量に付着している可能性が高い。そのため、吐物等でごれた食器は、調理室に返却する前に職員室等で次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度 1000ppm）に 5～10 分間浸け置きし消毒する。→取り出して洗浄→表示をして給食室に返却する。
- ③ 嘔吐物は間違っても調理室には返却してはならない。
- ④ 調理室では、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溶液（塩素濃度 200ppm）に 5 分間浸け置きした後、洗浄する。
- ⑤ 学校において食器等の返却時の注意点を定めておく。
- ⑥ 給食室までの返却時には階段や段差などに注意し、事故のないよう安全に配慮する。
- ⑦ 返却は安全で無理のない場所で行い、児童が立ち入る場所と調理室の境界線を定めておく。

（３）調理員の給食の喫食

調理従事者が味見や食事内容の改善のために、給食を食べることは差支えない。この場合、毎日の健康調査の実施と記録、及び月 2 回以上の検便検査をしていることが必要。

1 2 洗浄・消毒

「洗浄・消毒」とは、洗浄により汚れを落とし、必要に応じて消毒を行うことが、調理場の衛生管理に不可欠である。

また、食品への洗浄剤の混入等、二次汚染を防止するため、下処理室及び調理室での洗浄・消毒作業は、全ての食品が搬出された後に行う。

≪「調理場における洗浄・消毒マニュアル」を参考にし、確実に実施する。≫

（１）洗浄・消毒の基本

【洗浄の基本】

- ① ナイロンたわし、スポンジ類に洗剤をつけ、きれいに洗う。
- ② すすぎ残しがないよう、流水でていねいに洗い流す。
- ③ 水や洗剤が飛び散らないようにし、移動できるものは、決められた場所で洗浄する。
- ④ 水気を取り、翌日までに乾燥させる。

【消毒の基本】

- ① 消毒は必要なものを適切な方法で行う。

[

加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器

]

生食する食品を扱う設備や機械、機器
- ② 消毒方法は、設備や機械、機器の材質や形状によって使い分ける。
- ③ 適切な濃度や使用方法等を守って消毒する。

アルコール (食品添加物用、 濃度 70%前後)	水気を拭き取った後、スプレーし、ペーパータオルで拭き延ばす。または、ペーパータオルに浸して拭き延ばす。 引火性が高いので火の近くでは使用しない。 ノロウイルスに効果がない。									
次亜塩素酸ナトリウム (食品添加物用)	適正濃度に希釈した溶液で、200ppm なら 5 分間、100ppm で 10 分間浸漬した後、流水で十分にすすぐか水拭きする。 野菜などの消毒や調理器具の殺菌、漂白に用いられる消毒剤である。使用にあたっては、十分な換気と手袋の着用をする。 効用は、消毒（殺菌）であり、有機的な汚れが付着していると効果は低下する。充分洗浄した後に漬け込む。 また、濃度が濃いと金属などの腐食のおそれがあるため、目的に応じた希釈を行う。希釈液は保存性が悪いため、その都度希釈する。 ノロウイルスに効果がある。									
熱風保管庫	水気を軽くきってから収納し、熱をかけ乾燥させる。 温度確認。乾燥していない時は、再度消毒する。 <table><tr><td></td><td>食器</td><td>食器以外の耐熱性器具</td></tr><tr><td>庫内温度</td><td>80～85℃ (85℃を越えないこと)</td><td>85℃以上</td></tr><tr><td>消毒時間（目安）</td><td>60 分</td><td>40 分～50 分</td></tr></table>		食器	食器以外の耐熱性器具	庫内温度	80～85℃ (85℃を越えないこと)	85℃以上	消毒時間（目安）	60 分	40 分～50 分
	食器	食器以外の耐熱性器具								
庫内温度	80～85℃ (85℃を越えないこと)	85℃以上								
消毒時間（目安）	60 分	40 分～50 分								
紫外線殺菌保管庫	水気を拭き取り、間隔をあけて収納する。（紫外線が照射する部分のみ殺菌となる） 紫外線殺菌灯の有効照射時間 3000 時間に留意し、交換日と交換予定日を記載する。紫外線は直視しない。 消毒時間は 1 時間以上照射する。									

【基本的な方法】

- ① 調理用機器は下処理、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区別する。
- ② 分解できる部品は、分解してから洗浄する。
- ③ 「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とし、すすぎ残しがないようにすすぐ。
- ④ 水気をとる。（水切りワイパー、ペーパータオルを使用）乾燥させる。必要に応じ消毒する。
- ⑤ 移動できるものは、洗浄場所を決めておく。移動の際は床にドリップを落とさない。
- ⑥ 洗浄する時は、水が飛び散らないよう水量を調節する。また、近くに食品がないことを確認する。
- ⑦ 電気機器、電気基盤、電気系統などの部分には、水をかけない。
- ⑧ 殺菌庫、熱風保管庫に入れない物は場所を決め衛生的に保管する。

(2) 設備、機械、機器等の洗浄・消毒

	調理開始前		調理終了後
	検収・下処理・加熱調理用	加熱調理後・生食用	
調理台・移動台 配膳台	そのまま ※汚れ、ほこり、 衛生害虫侵入の可 能性がある場合 は、洗剤で洗浄	持ち手部分や台面 は、アルコールを浸 したペーパータオル で拭き延ばし消毒	①まんべんなく洗浄する。 車輪は傾けて洗浄する。 (車輪を洗うスポンジは 別のものを使用) ②流水で十分すすぐ。 ③ワイパーで水きり後、ふ きんで拭き上げる。 ④乾燥させる。 ※脚や下段は使用状態等 により洗浄頻度を決める
シンク (野菜洗浄) (食品浸漬など)	そのまま ※汚れ、ほこり、 衛生害虫侵入の可 能性がある場合 は、洗剤で洗浄 (食品が替わる時) スポンジで水洗い 汚染度により洗剤 で洗浄	水洗い	①残菜受けを取り外す。 ②洗剤で洗浄する。 ③流水ですすぐ。 ④ワイパーで水を切る。 ⑤ふきんで水気を拭き取 る。 ⑥乾燥させる。(残菜受け は取り外したままで乾 燥) ※汚染度の高い場合は次亜 塩素酸ナトリウム消毒 ※脚や下段は使用状態等 により洗浄頻度を決める ⑦アルコールで消毒する。
シンク (魚介、卵等洗 浄)		—	洗浄後、次亜塩素酸ナトリ ウム消毒し (オーバーフロ ー部分含む)、乾燥させる。
野菜裁断機	そのまま ※汚れ、ほこり、 衛生害虫侵入の可 能性がある場合 は、洗剤で洗浄	アルコール消毒 刃やベルトは消毒し たものを使用	①食品残渣を取り除く。 ②分解し、洗浄後、流水で 十分すすぎ、乾燥させる。 ③本体部分、操作パネルな どは、ふきんで拭き上げ る。 ※電気基盤に水をかけな い。

			④刃等は殺菌庫、ベルトは次亜塩酸ナトリウム200ppm溶液に5分浸漬し流水ですすいで乾燥させる。 (洗浄機でのすすぎはしない)
スピードカッター	そのまま	アルコール消毒 刃は消毒したものを使用	分解し、洗浄後、流水で十分すすぎ、乾燥させる。 刃は殺菌保管庫、本体は次亜塩酸ナトリウム又はアルコール消毒する。 電気部分は拭き上げる。
回転釜	そのまま ※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある場合は、洗剤で洗浄	釜、蓋の内側、ハンドルをアルコール消毒もしくは釜全体を蒸して消毒 配食前にハンドル、蓋の取手をアルコール消毒	①元栓を閉める。 ②温水を張り、釜の汚れをこげ落とし、ナイロンたわしなどでこげ落とす。 ③温水を捨てる。 ④洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで洗浄後、流水ですすぐ。(バーナー、コックには水をかけない。水量を調節し飛び散らせない) ⑤乾燥させ、蓋をする。 (空焚きはしない) ⑥コックは汚れを拭きとりアルコールペーパーで消毒する。
中心温度計		作業開始前はセンサー部分をアルコール消毒 作業中(食品が替わるとき)はセンサー部分を流水洗浄後アルコール消毒	センサー部分を洗剤で洗浄 センサー、本体ともにアルコール消毒する。

熱風保管庫 紫外線殺菌保管庫 冷凍庫 冷蔵庫	調理開始前・調理中に取手は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。	①衛生的なふきんで拭き上げる。汚れがひどい場合は希釈した洗剤を浸み込ませて拭く。 ②洗剤を拭き取り乾燥 紫外線殺菌保管庫は光反射により殺菌されるので庫内は傷つけない。 ③冷凍庫、冷蔵庫のフィルターは2週間に一度は洗浄、乾燥させる。
缶切り・ハサミ	調理開始前・調理中は刃をアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。	洗浄、乾燥後、紫外線殺菌保管庫で殺菌する。

	洗 浄 方 法
球根皮むき器 (ピーラー)	①分解し、洗浄後、乾燥させる。 ②ディスクはワイヤーブラシで目詰まりを取る。(消毒槽に漬け込むとヤスリ部分が剥離する) ③外側は拭き洗いする。(ホースで直接水をかけるとモーターに水が入る) 分解した部品は翌日まで取り外したままにしておく。
食器・食缶洗浄機	①蒸気が全て出たらドレンバルブを閉める。 ②取り出し可能な部品(ストレーナー、ノズルパイプなど)を取り外し、洗浄する。 残菜かごのゴミを捨て、洗浄する。 ③側面扉を外し、コンベアー、出口のカーテン等を洗浄する。 ④タンク内の水を排水し洗浄する。 ⑤洗浄機内側の側面、天井面も洗浄、乾燥させる。 ⑥外側は洗剤を染み込ませ、汚れを拭き取る。洗剤分を除き、乾燥 分解した部品は翌日まで取り外したままにして乾燥させる。
フライヤー	(通常作業後) ①外側は、洗剤を含ませて軽く絞った布で、全体を拭く。 ②水を含ませて絞った布で洗剤を拭き取る。 ③油かす等は、引火の原因になるので丁寧に取り除く。 (廃油後) ①油抜きは作業終了後の午後に行う。 ②洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで洗浄後、流水ですすぐ。 ③乾燥後、元栓を確実に閉める。

(3) 包丁・まな板の洗浄・消毒

		包丁・まな板	包丁・まな板 (加熱調理後又は生食する食品専用)
調理開始前		そのまま	そのまま
食品が 作業中 替わる時	検収・下処理・加熱調理前（汚染作業用）	食品残渣を取り除く	—
	加熱調理に使うもの（非汚染作業用）	食品残渣を取り除く	—
	加熱調理後及び生食する食品に使うもの	—	消毒した専用のものを使用 ※作業中は汚れが蓄積しないよう必要に応じて交換
調理終了後		下処理シンク、洗浄室シンク内で洗浄後、流水で十分すすぐ、水切り、ペーパータオルで水気を拭き取り、専用の保管庫で消毒（洗浄機でのすすぎはしない）	

(4) 調理器具等の洗浄・消毒

	作業開始前	作業終了後
ザル、かご、ボール等	そのまま ※棚等に保管している場合で汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある場合は、洗剤で洗浄	洗浄後・専用の熱風保管庫で消毒 下処理室用は、次亜塩素酸ナトリウム消毒
ザル、かご、ボール等 (加熱調理後又は生食する食品専用)	そのまま ※棚等に保管している場合は、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで消毒	
スコップ、ひしゃく等 泡立て器	そのまま ※棚等に保管している場合は、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで消毒	洗浄後、流水で十分すすぐ、専用の熱風保管庫で消毒 (洗浄機でのすすぎはしない)
エプロン	そのまま ※用途別に着用する 調理作業中に汚れた場合は、汚れを取り除きアルコール消毒	洗浄後、乾燥 ウレタン系（白、水色）は洗濯機不可
布きん	※調理作業中には使用しない。調理室内に置かない。 ※用途別・作業別に区別する ※使い回さない	洗剤液に漬け込み、洗浄、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
ゴム手袋	下処理、加熱調理前に使用 そのまま 加熱調理中に使用 アルコール消毒 ※加熱調理後及び生食する食品には使用しない	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
ホース	そのまま 洗浄時のみ蛇口に接続する ※使用及び長さは最小限にする	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
ワイパー	アルコール消毒	洗浄後、流水ですすぐ
スポンジ、たわし	そのまま ※用途別・作業別に区別する	洗剤液に漬け込み、洗浄、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥

(5) 床の洗浄・消毒

洗浄の頻度	洗浄方法	
毎日 (ア) (イ) いずれかの方法	(ア)	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、換気を良くし乾燥させる。
	(イ)	①床のゴミを取り除く。 ②ドライヤー、スポンジモップ等で水分を取り除き、換気を良くし乾燥させる。
週 1 回程度又は特に床が汚れた時 (ア) (イ) いずれかの方法	(ア)	①床のゴミを取り除く。 ②モップに洗剤を含ませ、軽く絞り床面を拭き上げる。 ③水を軽く絞ったモップで洗剤を拭き取る。 ④乾いたモップで乾拭きする。
	(イ)	①床のゴミを取り除く。 ②床に水と洗剤をまき、ブラシでこすり洗う。 ③流水で洗い流す。 ④水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤乾いたモップで乾拭きする。 ⑥換気を良くして乾燥させる。

月 1 ～ 2 回の頻度 汚染度が高い食品が床に落ちた時	消毒	
	床全体の消毒	肉、魚、卵などが床の一部分に落ちた時の消毒
次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppm)	①床を洗浄し、乾かす。 ②次亜塩酸ナトリウム溶液を床が濡れる量をまく。 ③ 5 ～ 10 分後に流水ですすぐ。又は、水を含ませたモップで拭き上げる。 ※換気を良くして行う。	①床に落ちた汚染物を取り除く。 ②ペーパータオル、布、モップなどで水拭きする。 ③汚染した箇所を、次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸したペーパータオルなどで覆う。 ④ 5 ～ 10 分後に水を含ませたモップで拭き上げる。
アルコール	広範囲にまくと、引火するおそれがある	①床に落ちた汚染物を取り除く。 ②ペーパータオル、布、モップなどで水拭きする。 ③汚染した箇所にペーパータオルの上からスプレーする。

(6) 腰壁の洗浄

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	①付着しているゴミや食品残渣を拭き取る。
週 1 回程度又は特に汚れた時	①洗剤を含ませて軽く絞った布で、壁面を拭く。 ②水を含ませて絞った布で洗剤を拭き取る。

(7) 手洗い場の洗浄・消毒

	調理終了後の洗浄方法
手洗いシンク給水栓	①洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いを。 ②流水ですすぐ。 ③布で水気を拭き取る。
爪ブラシ	①洗剤を用いて揉み洗いを。 ②流水ですすぐ。 ③次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分程度浸漬し、流水ですすぐ。 ④乾燥して保管する。

(8) 扉の洗浄・消毒

	汚染作業区域	非汚染作業区域
調理開始前	そのまま	手指で開閉する取っ手部分をアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。
調理作業終了後	毎日	①取手やドアノブを水拭きする。
	週 1 回程度 又は特に汚れた時	①洗剤を含ませて軽く絞った布で、扉全体を拭く。 ②水を含ませて絞った布で洗剤を拭き取る。

(9) 排水溝・排水マスの洗浄

	排水溝	排水マス
毎日	①溝カバーをはずす。 ②洗剤液をブラシにつけてこすり洗う。 ③流水で洗い流し、カバーを設置する。	①排水マスのゴミを取り除く。 ②専用ブラシに洗剤を付け、こすり洗いを。 ③流水で洗い流す。 ④元の場所に設置する。
週 1 回程度又は毎日の作業で特に汚れた場合	①カバーをはずす。 ②排水溝及び溝カバーに洗剤を付けて、4～5 分放置後にブラシでこすり洗う。 ③流水で洗い流し、カバーを設置。	

(10) 換気扇の洗浄

	洗浄方法
学期に 1 回程度 (古くなるととれなくなる)	①取り外せるところははずして洗浄する。 ②洗剤液を含ませたスポンジでこすり洗い。 ③水を含ませて絞った布で洗剤を拭き取り乾燥させる。 ※ 高いところなので安全確保して行う。

(11) 給水栓の洗浄・消毒

作業前	調理開始前・調理中は、アルコールを浸したペーパータオルで拭く。
作業終了後	①洗剤を含ませて軽く絞った布で拭く。 ②水を含ませて絞った布で洗剤を拭き取る。

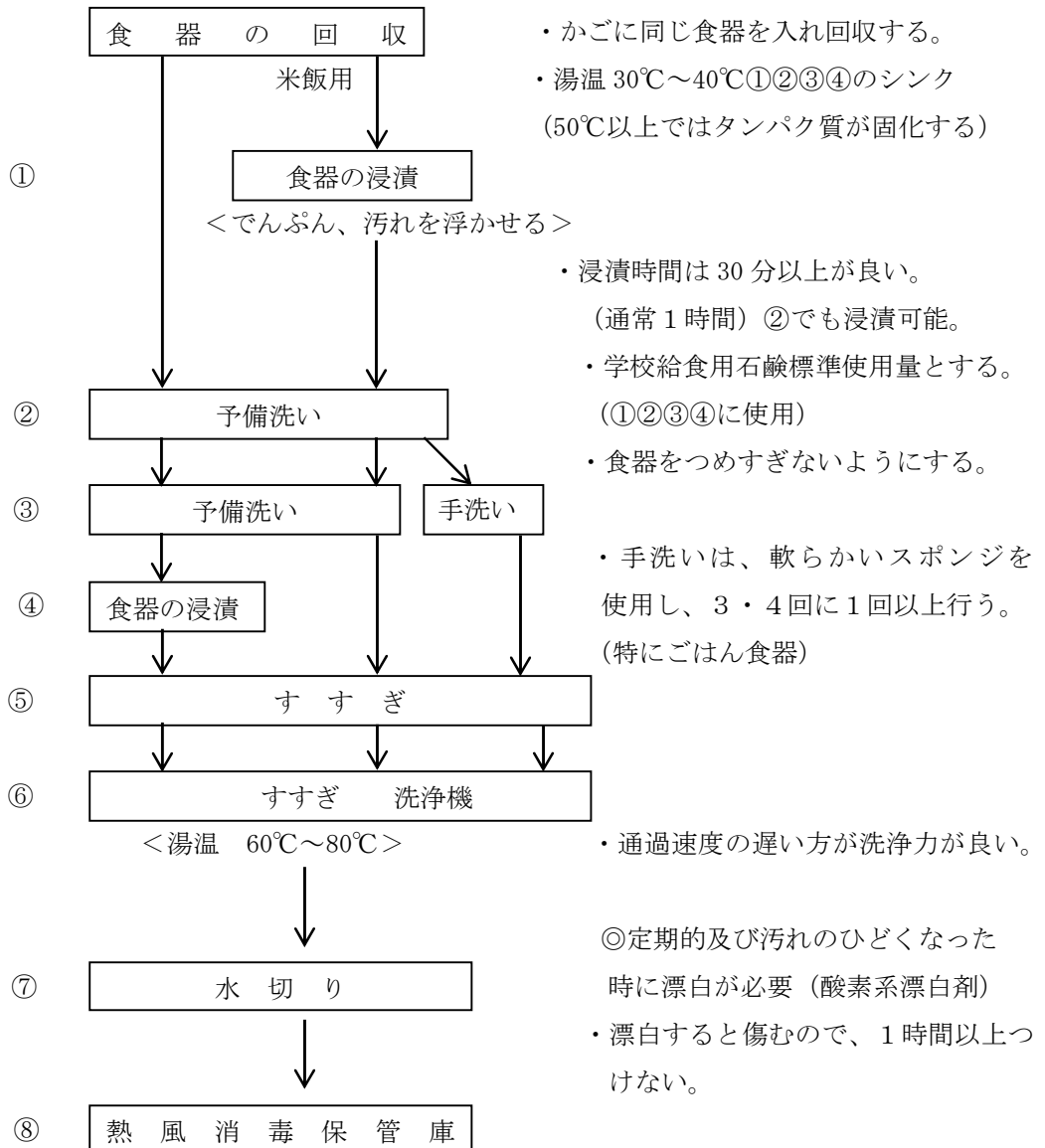
(12) 扇風機、移動式スポットクーラー、エアシャワールームの洗浄

扇風機 移動式スポットクーラー	①洗剤を含ませて軽く絞った布で拭く。 ②水を含ませて絞った布で洗剤を拭き取る。
エアシャワールーム	①洗剤を含ませて軽く絞った布で拭く。 ②水を含ませて絞った布で洗剤を拭き取る。 ③防塵マットを適宜取り換える。

(13) 食器、スプーン、食缶、ボール、食器かご等の洗浄・消毒

ア 食器

洗浄作業



イ 食缶、ボール、食器かご、ザル

付着している残菜を洗い流す



手洗い

30℃～40℃の湯 液体石鹼



洗い、すすぎⅠ

水又は 30℃～40℃の湯を流水



すすぎⅡ

(洗浄機可)

40℃～50℃の湯を流水



水切り、拭きとり



熱風消毒保管庫

※液体石鹼は適正な濃度に希釈する。

※手荒れの原因となるので、洗浄作業の途中で石鹼を足さない。

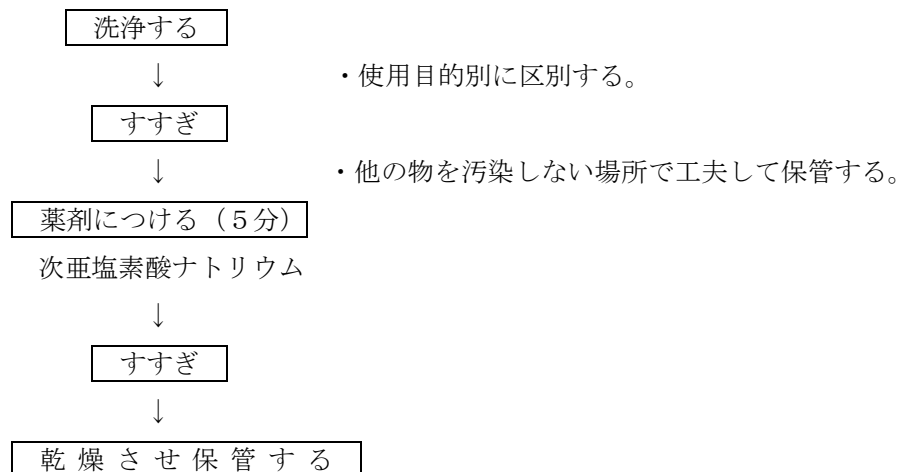
※シンクに一度に入れすぎず余裕をもって洗浄する。

※高温の湯（60℃以上）は、やけどの原因となるので注意する。

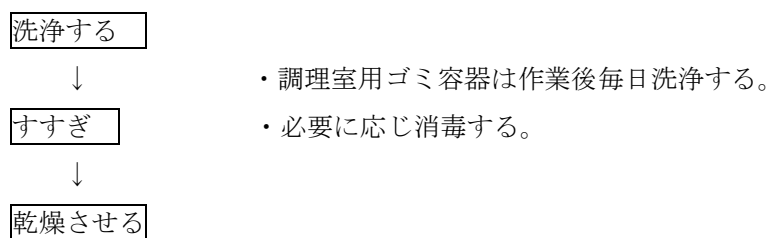
- ・ 洗浄水の汚れがひどくなる前に早めに新しく入れ換える。
- ・ 汚れが軽いものから洗浄する。
- ・ 魚、肉、卵を扱った器具は、専用のたわし、スポンジを使用し最後に洗浄する。
- ・ まな板の端、包丁のつけ根、はさみの刃の交差部は汚染度が高いのでよく洗浄する。
- ・ 包丁、はさみなどはシンクに浸漬しない。
- ・ 合成樹脂製まな板は定期的に漂白する。
- ・ 泡立て器の付け根と柄は、汚染度が高いのでよく洗浄する。
- ・ 下処理室用器具は下処理室で、調理室用器具は洗浄室で洗浄する。
- ・ 下処理室用器具は、下処理室で保管する。

(14) 清掃用具、他

ア モップ、ほうき、ドライヤー、デッキブラシ



イ ゴミ容器



(15) 調理場で使用される洗浄剤・消毒剤

種類		用途	特徴	注意点
洗浄	手洗い石鹼液 （例：ハンドソープ+C)	手指の洗浄	・手指の洗浄専用である	・食器用の石鹼は手指の洗浄には用いない。
	液体石鹼 （例：ガッキュー石けん)	食器、器具洗浄	・台所用複合石鹼 ・成分はヤシ油カリ石鹼 ・生分解性が良いので環境に良い	・標準使用量は（30℃～35℃）100ℓに対し 300ml～500ml。 ・布きん、エプロンの手洗いにも使用する。 ・手袋を着用する。
	洗濯洗剤	ふきん エプロンの洗浄	・洗浄力が強い	・洗濯機使用の場合すすぎは十分に行う。
	スケール除去剤 （例：ひまわり3号)	洗浄機の洗浄	・食器洗浄機の内部に少しずつ付着した堆積物の除去（ノズルや配管がつまらないうに） ・酸性	・標準使用量水 100ℓに 2 kg。 ・手袋を着用する。 ・長期休業時に行う。年 1 回。 ・食器洗浄機内部に付着したスケールに使用する。 ・次亜塩素酸ナトリウム溶液と混ぜると塩素ガスを発生するので危険。

	アルカリ洗浄剤（例：マジックリン）	油汚れのひどいもの	・アルカリ性	・手袋を着用する。
殺菌 消毒） ・漂白	次亜塩素酸ナトリウム（例：ジアノック）	野菜の殺菌 まな板、布き んななどの漂 白・消毒 器具の消毒	・アルカリ性 ・食品添加物	・野菜などの殺菌ならびに調理器具の殺菌、漂白に有効。 ・野菜の殺菌に用いる場合は、食品添加物の認可を受けているものを使用する。 ・金属腐食性が強いので注意。 ・時間とともに濃度が低下するので要注意。 ・手袋着用、換気をする事。 （※希釈方法は別途記載）
	アルコール	調理器具類 手指の消毒	・主成分はアルコール（エタノール）、70%程度 ・食品添加物	・即効性のある殺菌能力を発揮する。 ・水分を完全に取り除いてから使用する。 ・引火性が高いので火の近くでは要注意。
	酸素系漂白剤	食器の漂白	・主成分は過炭酸ナトリウムなど ・PEN、COP 食器の漂白に使用	・説明書の指示に従う。 ・汚れのひどい場合や長期休業時に行う。

◎次亜塩素酸ナトリウムの希釈方法と使用方法

【希釈方法】

使用説明書の指示に従って希釈すること。

対象	水	6 %次亜塩素酸ナトリウム	濃度
消毒目的	10ℓ	約 34ml	200ppm

- ・ 6 %次亜塩素酸ナトリウムを 300 倍（200ppm）に希釈する場合

<計算例>

$$\text{シンクの水の量} = \text{縦 (cm)} \times \text{横 (cm)} \times \text{水の深さ (cm)} \\ 65 \text{ cm} \times 77 \text{ cm} \times 20 \text{ cm} = 100,100\text{ml} \approx 100\ell$$

$$6 \% \text{次亜塩素酸ナトリウムの必要量 } 100,100\text{ml} \div 300 \approx 334\text{ml}$$

- ・ 6 %と異なる有効塩素含有量の次亜塩素酸ナトリウム溶液を希釈する場合

<計算例>

$$\text{シンクの水の量} = \text{縦 (cm)} \times \text{横 (cm)} \times \text{水の深さ (cm)} \\ 65 \text{ cm} \times 77 \text{ cm} \times 20 \text{ cm} = 100,100\text{ml} \approx 100\ell$$

$$\text{有効塩素量 } 200\text{ppm}$$

使用する溶液の濃度（原液％） 12％

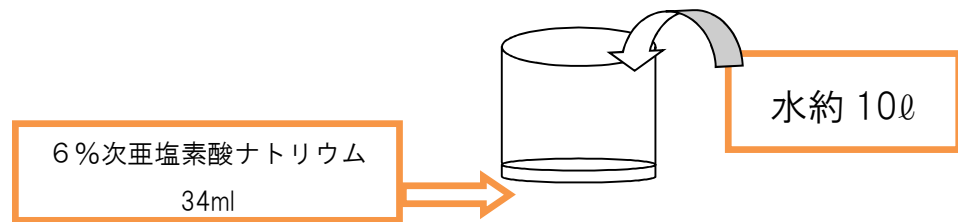
使用する次亜塩素酸ナトリウム溶液の必要量（ml）は

$$\boxed{\text{水の量 ml} \div (\text{原液}\% \times 10,000 / \text{有効塩素量 ppm})}$$

$$100,100 \div (12\% \times 10,000 / 200\text{ppm}) = 166.8\text{ml} \approx 167\text{ml}$$

【使用方法】

- ・ 6％次亜塩素酸ナトリウムを 300 倍（200ppm）に希釈・・・溶液 A
- ・ 溶液 A に 5 分間浸漬後、水でよく洗い流す。
- ・ 溶液 A にくぐらせる又は、溶液 A をかけた場合は 15 分放置し、流水で水洗いする。
- ・ 布、モップ等に浸して拭き、15 分放置後水拭きする。
- ・ 漂白目的で浸漬する場合、30 分程度を目安とする。腐食のおそれがあるので、1 時間以上はつけない。



(16) ノロウイルスの二次汚染の予防の消毒

【集団感染の疑いが出た場合】

- ① 感染者が使用した食器及びそのクラスの食器は、0.02％（200ppm、300 倍、30ℓに 100ml）の次亜塩素酸ナトリウムに 10 分間浸漬し、通常の洗浄を行う。長時間浸漬すると変色するおそれがある。消毒保管庫での加熱消毒を徹底する。残菜はビニール袋にまとめボール、食缶にはもどさない
- ② 汚染度の高い食器（吐しゃ物がついたもの）は、職員室等で 0.1％（1000ppm、60 倍、3ℓに 50ml）次亜塩素酸ナトリウムに 5～10 分間浸漬する。吐しゃ物は給食室にもどさない。
- ③ 配膳車は 0.02％（200ppm）次亜塩素酸ナトリウムをペーパータオルで拭き消毒する。5～10 分後に水拭きする。
- ④ 調理員に感染者（疑い含む）が出た場合は、調理場を次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。（200ppm、汚染度の高いところは、1000ppm）又、調理には従事できない。
- ⑤ 汚染度の高いところの消毒時に使用したマスク、手袋、ペーパー等は必ず、密封し破棄する。
- ⑥ 消毒後は、換気を十分に行う。

【嘔吐物の処理】

嘔吐物には大量のノロウイルスが存在しており、直ちに安全に処理しないと二次感染を起こす。また、放置すると乾燥して、ウイルスが舞い上がり、まわりを汚染させる。嘔吐物を見つけたときには窓を開け、浮遊しているノロウイルスを屋外に出す。

- ① 処理の際に用意しておくもの

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、専用バケツ

② 処理方法

- ア はじめに窓を開ける。帽子、マスク、エプロン、靴カバーを着用。手袋は2枚重ねて着用。
- イ 市販の塩素系漂白剤は5～6%の濃度なので、水道水で50倍に希釈してよく攪拌し、専用バケツに次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1000ppm）を作る。
- ウ ペーパータオル等で嘔吐物の上を広い範囲で覆い、その上に次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1000ppm）を注ぐ。そのまま10分間おいた後、ペーパータオルと嘔吐物を外側から中央部に集め、一次回収袋に入れる。
- エ 内側の手袋を汚染しないよう注意深く外側の手袋を外し、一次回収袋に入れる。
- オ さらに次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200ppm）で床全体を拭く。ペーパータオルに次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200ppm）を注ぎ、その上で、4～5回足踏みをして靴カバーに付いたウイルスを消毒する。その後、靴カバー、ペーパータオルを一次回収袋に入れ、残りの次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1000ppm）を一次回収袋の中身全体が浸るように入れ、口をしっかり結び、二次回収袋に入れる。内側にはめていた手袋を外し、二次回収袋へ入れる。次いで、帽子、エプロンとマスクも入れ、口をしっかり結んで廃棄する。作業後、手洗いとうがいをする。

【嘔吐物の処理方法】

① 防護具の着用

使い捨て手袋を2枚
重ねて装着する

② 消毒液の調整

5～6%次亜塩素酸ナトリウム水溶液
50ml
＋
水 3ℓ
＝
次亜塩素酸ナトリウム水溶液
(塩素濃度 1,000ppm)

③ 嘔吐物、排泄物の消毒

次亜塩素酸ナトリウム水溶液(汚物の量と同量)
を汚物が飛び散らないように静かに注ぐ。

④ 嘔吐物、排泄物の回収

使い捨てのペーパータオルなどで外側から内側
に向けて静かに拭き取る。

⑤ 手袋を外す

一次回収袋

1枚目の手袋を裏返ししながら外し、
一次回収袋に回収する。

⑥ 床の清掃と消毒

汚物が付着した床は、できるだけ広い範囲を次亜
塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)で浸すよう
に拭き取る。

学校給食における食中毒防止Q&Aより

1 3 廃棄物の処理

調理場内で排出される廃棄物（野菜くず、包装容器等）は、適切に区分し、衛生的に処理することが必要である。

【廃棄物の処理方法】

- ① 残菜は料理ごとに計量し記録する。
- ② 返却された残菜は非汚染区域に持ち込まない。
- ③ 残菜の水分はしっかり水切りし、ビニール袋に入れ速やかに調理場外で保管する。
- ④ 廃棄物は保管ペールに入れ、調理場に放置しない。
- ⑤ ダンボール等は速やかに整理し、直ちに集積場に保管する。
- ⑥ パン、米飯は計量後、業者が回収する場合は黒、一般ゴミの場合は青の袋で処理する。
- ⑦ 牛乳パックは、すすいで決められたようにコンパクトにたたみケースに入れ、業者に回収してもらう。
- ⑧ ゴミ箱は、残菜を飛散させないため蓋付（ペダル開閉式が良い）を使用する。ゴミ箱、保管ペールは清潔にする。
- ⑨ 可燃物、不燃物としてそれぞれ決められた日に回収してもらう。廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないようする。
- ⑩ 廃油は、缶に入れ廃油日に所定の場所に出す。（市のリサイクルセンターで再利用する）
- ⑪ パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止する。
- ⑫ パン、牛乳、おかず等の残品は全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しない。

1 4 使用水の衛生管理

学校で使用する水は、学校保健安全法第6条に定める学校環境衛生基準（平成21年文部科学省告示第60号）に定める飲料水を使用することとされている。

学校給食に使用する水についても、同基準に定める飲料水を使用し、日常点検において残留塩素濃度が0.1 mg/ℓ以上あるか、その他外観等を確認することが必要である。

（1）調理場で給水されている使用水の確認

給水方式によって、検査する内容や項目が異なるので、調理場の状況を確認する。

- ① 水道水には、「直結式給水」と「受水槽式給水」の方法がある。
- ② 「直結式給水」は配水管から蛇口まで切れ目なくつながったパイプで給水している方式であり上水道、簡易水道がこれにあたる。
- ③ 「受水槽式給水」は、水を受水槽に受けて給水する方式であり、簡易専用水道や専用水道がこれにあたる。

（2）使用水の日常点検

- ① 日常点検では、調理開始前及び調理終了後に蛇口から水を出して、遊離残留塩素、外観、臭気、味等について検査を行い、日常点検表に記録、保存する。

開始前の測定は、調理室の所定の蛇口を十分流水し、測定する。

- ② 受水槽式の場合は連休後に塩素不足になることもあるので早期より流水する。長期休業後は、準備日に必ず塩素の確認をする。

- ③ ゆで野菜等を水で冷却する場合には、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1 mg/ℓ 以上であることを確認し、その時間を記録、保存する。
- ④ 日常検査で外観、臭気、味等について異常があったり、遊離残留塩素が 0.1 mg/ℓ 以上無かった場合には、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、保存食用の冷凍庫で保存する。
- ⑤ 再検査を行い、不適な場合は、給食を中止すること。ただし、水を使用しない献立に変更する（パン、牛乳等）ことは差し支えない。
- ⑥ 給湯器の湯は、調理には使用しない。（袋もののボイル可）

（３）使用水の定期検査

「学校環境衛生基準」では飲料水の検査事項、検査回数が定められている。

学校、調理場の水道の給水方式に合った点検を行うことが必要である。

（４）使用水の臨時検査

風水害や食中毒の発生等で、使用水が汚染された疑いがある場合には、その状況に応じて検査を行うことが必要である。

（５）受水槽の点検及び清掃

受水槽に亀裂等があると内部が汚染されるおそれがあるため、年 1 回点検、清掃し、その記録を残すことが必要である。

15 ドライ運用

ドライ運用とは、床を乾いた状態に保ち使用することで、はね水による二次汚染を防ぐとともに、調理室内の湿度を低く保つことで、細菌や衛生害虫の繁殖を抑え、食中毒の発生要因を減少させる効果がある。細菌は乾いた床では増殖はできないが、水が溜まっている場所では、水の中に含まれる栄養分で増殖するため、床面の細菌数が増加する。

ドライシステムの調理場では、調理機器からの排水は全て機器等に接続される排水管を通して流すため、床に水が落ちにくい構造であり、調理室内の衛生状態を維持しやすくなる。

（１）ドライシステムとウェットシステムの比較

項目	ドライシステム	ウェットシステム
微生物の増殖	・細菌、カビ等が発生・増殖しにくい環境が保たれる	・高温多湿のため、細菌、衛生害虫、カビ等が増殖しやすい環境となる
作業環境	・床は塗り床か張り床 ・水平に近い勾配 ・床が水に濡れていないため滑りにくく、安全	・床はコンクリートやタイル等 ・床は排水勾配 ・床が水に濡れているため滑りやすく危険 ・冬季は底冷えにより、腰痛、リウマチ、関節炎になりやすい
作業性	・布製のエプロンに短靴といった軽装で作業ができるため、体に負担がかからない ・専用の水切り台やコンベアの利	・ゴムエプロンにゴム長靴といった重装備のため、疲れやすい ・水や食品くずが周囲に飛散しても気にしないで作業するため、作業は粗雑になり

	用が多くなるので作業が楽	やすい
施設・設備	・直接給水ホースで機器に水をかけないので、漏電トラブルが少ない	・床からはね水がかかる ・調理室全体が常に高温多湿になるため機器が腐食し、漏電しやすい ・建物全体を含め損耗が早い
水使用量	・ウェットシステムより水の使用量が少ない	・水の使用量が多い
床の洗浄	・毎日の洗浄はモップ水拭きをし、週1回程度洗浄剤を使用して洗浄する	・毎日、洗浄剤と水を使用してブラシ等でこすり洗いが必要

※「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（P13～17）」参照
学校給食衛生管理基準の解説―学校における食中毒防止の手引き―より

（２）ドライ運用のポイント

- ① ピーラーに蓋をする。
- ② 下処理後の野菜を入れたザル、かごには水受けとなるものを使用する。
- ③ 下処理の際、シンクに野菜を入れすぎない。
- ④ 野菜の洗浄は丁寧に行う。
- ⑤ 野菜の裁断の際、シンクの端にまな板を載せない。
- ⑥ 物を運ぶ際には、可動式の台に載せて運ぶ。
- ⑦ 調理台や棚の配置を工夫し、人の行き来を減らす。
- ⑧ 長靴を短靴に、ビニールエプロンを布エプロンに変更し、濡れない作業を行う。
- ⑨ 靴の消毒槽を廃止し、作業区分毎に履き替える。 等

16 長期休業中の施設管理

調理場内は、長期休業を利用して普段できていないところも清掃、点検、補修を行い給食業務が安全な作業が行えるよう準備に努める。

（１）学期末の作業

- ① 食器を磨く。又、点検し交換や漂白をする。
- ② グレーチング、溝の中等の汚れをとり、流れを良くしておく。
- ③ 調理機器の点検、手入れ、補修を行う。
- ④ 床、窓、戸、網戸、戸棚、各スノコ類は、洗浄し乾燥させる。（器具で届く範囲）
- ⑤ 壁面を清掃し、必要に応じ塗料を塗る。
- ⑥ 破損箇所の補修を行う。
- ⑦ 高所での作業は、安全を確保して複数で行う。
- ⑧ 窓の清掃は器具を使用し、届く範囲をする。
- ⑨ 調理場、倉庫、配膳室の整理整頓、不用品整理をする。
- ⑩ 冷凍庫、冷蔵庫は、長期休業中であっても故障の原因になるのでむやみに電源を切らない。

(2) 給食開始前

- ① 床、調理台、移動台、シンク、棚、カウンター、戸棚の清掃、消毒を行う。
- ② 調理機器の点検、試運転、注油を行う。
- ③ 食器、食缶、調理器具等の洗浄、消毒、乾燥を行う。
- ④ 各室の洗浄、消毒をする。
- ⑤ 食品、調味料、消耗品等の点検をする。

明石市学校給食
安全衛生マニュアル

発行年月日 平成15（2003）年3月

改訂年月日 平成20（2008）年3月

改訂年月日 平成28（2016）年3月

編集・発行 明石市教育委員会

