

熊本市学校給食共同調理場

調理業務等作業基準

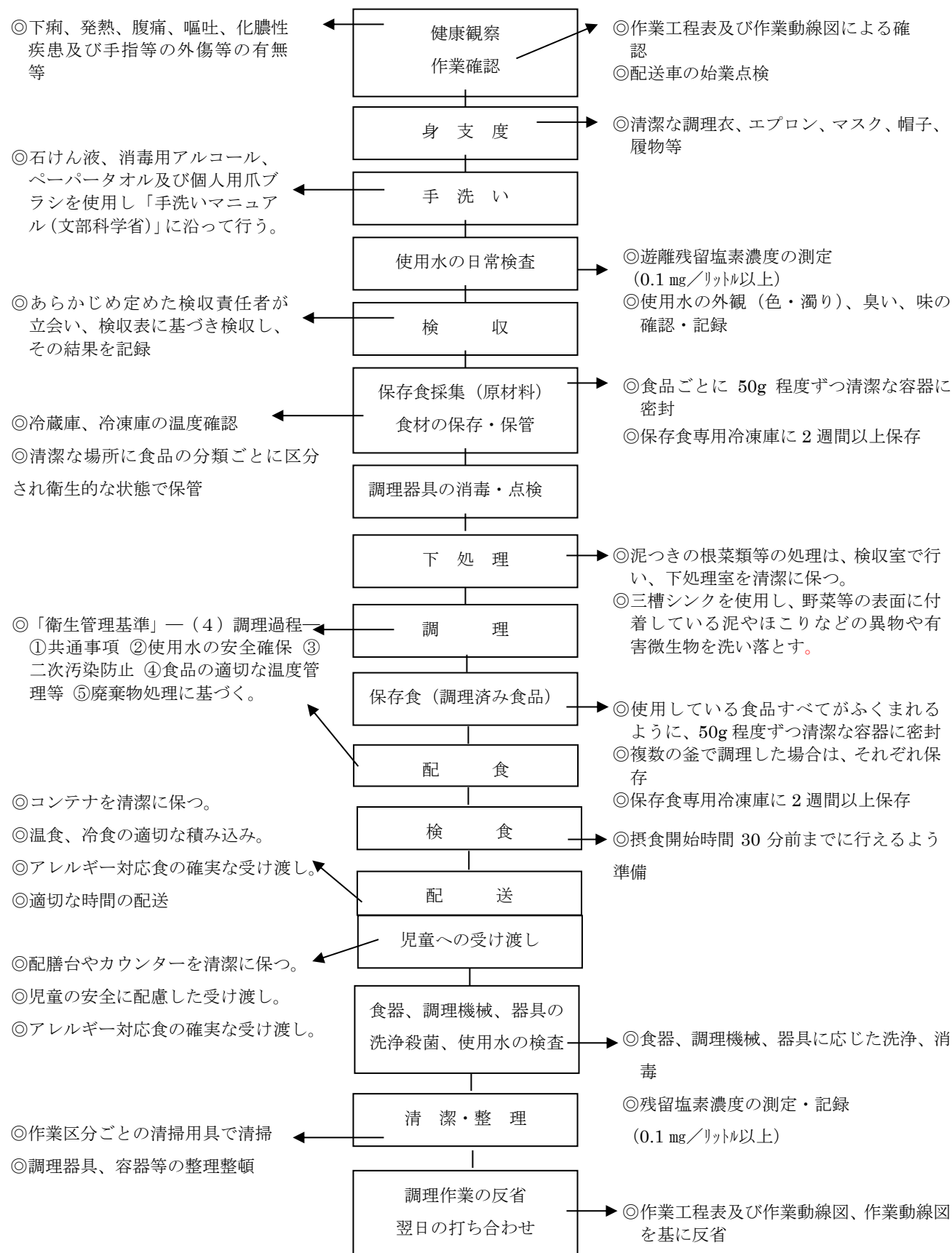
目 次

第1章 業務全般について・・・・・・・・・・・・・・・・	3
第2章 調理従事者の衛生管理・・・・・・・・・・	4
1 調理従事者の健康管理	
2 調理従事者の服装と手洗い	
第3章 食品の取扱い・・・・・・・・・・・・・・・・	6
1 食品の検収と保管等	
2 保存食	
3 残食及び残品	
4 使用水の安全確保	
第4章 調理業務等・・・・・・・・・・・・・・・・	8
1 調理過程	
2 二次汚染防止	
3 食物アレルギーの対応	
4 配食	
5 配送	
6 検食	
7 残食の計量及び処理	
第5章 施設設備等の衛生管理・・・・・・・・・・	11
1 施設設備の管理体制	
2 施設の管理	
第6章 事故発生時の対応・・・・・・・・・・	26
1 食中毒（疑い）	
2 異物混入	
3 給食提供数の不足等	
4 施設設備機器等の故障や事故	
5 その他	

第1章 業務全般について

受託者は、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」に従い、適切に業務を行わなければならない。

業務の流れとチェックポイントは以下のとおり



第2章 調理従事者の衛生管理

1 調理従事者の健康管理

- (1) 調理従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
- (2) 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。
- (3) 調理従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、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性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。

さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

- (4) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した調理従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、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よう努めること。

2 調理従事者の服装と手洗い

- (1) 調理従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- (2) 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう、専用の清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- (3) 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- (4) 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (5) 服装等

点検項目		点 検 内 容
1	調理衣	・清潔な調理衣を着用し、すそ、そでなどから服がはみ出ないようにする。 ・調理衣は「汚染作業区域用」と「非汚染作業区域用」、「配送用」に区別して使用し、作業段階に応じて必ず着替える。 ・用便をするとき、休憩室で食事や休憩をするとき等は、調理衣を脱ぐ。 ・毎日洗濯し、乾燥させて清潔を保つ。 ・調理衣のポケットには、物を入れない。 ・午後は洗浄用衣服とする。
2	帽 子	・清潔なヘアネットと帽子を着用し、毛髪が出ないように覆う。 ・午後の作業（洗浄・清掃）にも着用する。 ・毎日洗濯し、乾燥させて清潔を保つ。（使い捨て可） ・ヘアピンは大小にかかわらず使用しない。
3	マスク	・午前中の作業（下処理、調理、配膳、配缶）はマスクを使用し、必ず口、鼻を覆う。 ・毎日洗濯し、乾燥させて清潔を保つ。（使い捨てが望ましい）

4	エプロン	・作業区分ごとに使い分けること。 ・病原微生物汚染の危険性が高い食品（食肉類、魚介類、卵）は、専用のエプロンを使用する。 ・和え物などは、調理後加熱過程がないので、微生物汚染を避けるため専用のエプロンを使用する。 ・「洗浄・消毒マニュアル part I（文部科学省）」に従って、洗浄消毒を行い、乾燥後はそれぞれ用途ごとに汚染作業区域、非汚染作業区域に区分して保管すること。
5	短 靴	・作業区分ごとに使い分けること。 ・「洗浄・消毒マニュアル part II（文部科学省）」に従って、洗浄消毒を行う。 ・調理室から外部に出る場合は外専用の履物に履き替える。
6	長 靴	・長靴は、必要に応じて「下処理作業」と「洗浄作業」時のみ、各々区分し使用する。 ・作業後は洗浄し、乾燥させ、清潔を保つ。
7	その他	・指輪、時計、ネックレス、イヤリング及びピアス等は外す。 ・爪は短く切り、マニキュア等はしない。 ・手指に傷等があれば適切処置し、手洗い後に手袋を着用する。 ・化粧は控えめにし、香水はつけない。 ・調理従事者専用便所は、従事者のみ（栄養教諭・学校栄養職員を含む）が使用する。 ・必要外の飲食はしない。 ・施設内は禁煙とする。

（６）手洗い方法

手指は、病原微生物の「運び屋」の役割をしてしまうため、調理従事中は、そのことを常に意識し、適切な方法とタイミングで手に付着した病原微生物を洗い落とし、常に清潔な手指を保つこと。

【標準的な手洗い】

手洗い場面	手洗い方法
・作業開始前及び用便後 ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合	① 手洗い前に時計や指輪をはずし、爪は短く切っておく。手に傷等があれば適切に処置し、手洗い後に手袋を着用する。 ② 流水で軽く手を洗う。（流水で手に付いた汚れを落とす） ③ 手洗い用石けん液をつける ④ 十分に泡立てる ⑤ 手の甲を、もう片方の手の平で十分に洗い、手を組み替えて両手を洗う。（５回程度） ⑥ 指を組んで、両手の指の間を十分に洗う。（５回程度） ⑦ 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う。手を組み替えて、両手を洗う。（５回程度） ⑧ 指を立てるようにし、反対の手の平で、指先を十分に洗う。手を組み替えて、両手を洗う。（５回程度） ⑨ 両方の手首を、十分に洗う。（５回程度） ⑩ 肘まで洗う ⑪ 爪ブラシを使い、指先と爪の間を洗う。 ⑫ 流水で石けんが除去されるまでよくすすぐ。（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、所定の場所に戻す。

	⑬ 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。 ⑭ アルコールが指先にかかるように、手の平で受ける。 ⑮ 指先にアルコールをすり込む。（一番微生物の残りやすい指先の部分から、消毒していく。） ⑯ 親指の付け根まですり込む ⑰ 手の平と甲にすり込む ⑱ 指の間にすり込む ⑲ アルコールが乾くまで、手首にアルコールをすり込む。
--	--

【作業中の手洗い】

手洗い場面	手洗い方法
・次の作業に移る際	① 流水で手に付いた汚れを落とす。 ② 手洗い用石けん液をつけ、十分に泡立てる ③ 手全体を洗う ④ 流水で石けんが除去されるまでよくすすぐ。 ⑤ 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。
（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、加熱前の野菜等の触れた後 ・汚れたものを触った場合 ・和え物作業の前 ・配食前	上記の①～⑤に加え、アルコールをかけ、手全体にすり込む。

第3章 食品の取扱い

1 食品の検収・保管等

- （1）検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、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（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）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、記録すること。
- （2）検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。
- （3）納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室（場）において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- （4）食品は、検収室（場）において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室（場）内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。
- （5）食品を保管する必要がある場合には、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で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。
- （6）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、新鮮かつ良好なものが飲用に供さ

れるよう品質の保持に努めること。

- (7) 泥つきの根菜類等の処理は、検収室（場）で行い、下処理室を清潔に保つこと。
- (8) 不良品は、すみやかに栄養教諭等に報告し、その状況を記録する。
- (9) 食品庫・冷蔵庫・冷凍庫などに保管・保存する場合は、「先入れ・先出し」が原則となるよう収納する。
- (10) 食品はいつも整理整頓し、開封したものは必ず口を閉めておくか、密閉容器に移し替える。
- (11) 冷蔵庫は 5℃以下、冷凍庫は-15℃以下（ただし、保存食用冷凍庫の設定は-20℃にしておく）であることを確認し、始業・終業時に温度を測定し、学校給食日常点検票に記録する。
- (12) 食品庫・冷凍庫・冷蔵庫で保管するものはダンボール箱から出し、食品どうしが接触しないようにポリ袋に入れ相互汚染を防ぐ。ただし、ダンボール箱から出して収納することが困難な場合は、ダンボール箱ごとビニール袋で包み保管する。
- (13) 冷凍庫・冷蔵庫は、物資使用後速やかに清掃し、消毒する。
- (14) 保存食材を使用する場合は、使用直前に品質を確認する。当日搬入の食品も、調理直前に再確認する。
- (15) 原材料の保存食の摂取については、「2 保存食」を参照

【食品ごとの検収留意点】

食肉・魚介類	鮮度は良いか。
	品温は適切か。
	変色はないか。
	異物が混入していないか。
	原産地表示はあるか。
野菜・果物類	鮮度は良いか。
	病害痕、くされはないか。
	変色、異臭はないか。
	異物（虫、金属類、藁等）が混入していないか。
	原産地表示はあるか。
乾物類	よく乾燥しているか。
	かび等が発生していないか。
	異臭がないか。
	異物が混入していないか。
	包装が破れていないか。
加工品等	異臭・変色・ぬめり等がないか。
	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、形はそろっているか。

[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
	魚介魚肉ソーセージ、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
	冷凍食肉(細切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
	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

2 保存食

- (1) 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。
また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- (2) 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。
- (3) 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。
- (4) 複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。
- (5) 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

3 残食及び残品

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こと。

4 使用水の安全確保

- (1) 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。
- (2) 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。
- (3) 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後、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以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。

第4章 調理業務等

1 調理過程

(1) 前日調理は行わないこと。

(2) 食品は、衛生的に取り扱うこと

①食肉や魚介類は、他の食品を汚染させないように、専用の容器や器具を使用すること。

②野菜類は、汚染作業区域の三槽シンクを使用し流水で十分に洗浄すること。

③汚染度の低い野菜類から洗浄するよう作業工程を工夫すること。

④果実類も、汚染作業区域のシンクで洗浄すること。

⑤生食する野菜やカットする果物類は、3回洗浄後、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸漬し2回すすぐ。

⑥冷凍品（食肉、魚介、野菜類等）を解凍する場合は、解凍時のドリップで他の食品や冷蔵庫内などを汚染しないよう注意すること。

⑦生の食肉類、魚介類、卵及び加熱前の野菜類等を取り扱った後、他の食品や器具等に触れる時には、手指を洗浄・消毒すること。

⑧食品を入れた容器や調理器具は、床からの跳ね水を避けるため、床面から60cm以上の場所に置くとともに、食缶に食品を移し替える場合にも、床面から60cm以上の場所で行うこと。

⑨包丁、まな板は食肉類、魚介類、野菜類、果物類用と区別して使用すること。

⑩エプロンは、用途別、食品別に区分して整備すること。

(3) 加熱調理する食品は、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃で1分半以上）又は、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。

(4) 生食する食品は、包丁、まな板など、消毒した専用のものを使用すること。

(5) 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。

(6) 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機（水冷）等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

(7) 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

(8) 鶏卵の取扱いは、次のとおり

①100ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で10分間浸漬後、2回流水洗いし、水気を切り調理使用直前に下処理室で割卵する。

②殻が汚れている場合は、流水で洗浄し、専用容器で割卵する。

③1個ずつ小さい容器に入れ、殻・腐敗等について確認してから大きな器に移す。

④卵の専用容器・器具を使用する。

⑤卵の取り扱いは、専用エプロン・使い捨て手袋を着用する。

⑥使用直前に下処理室でときほぐし、殻が入っていないか注意する。

2 二次汚染の防止

(1) 二次汚染の防止

①指示書に従い、献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

②調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

③食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防

止すること。

④調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。

また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

⑤下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

⑥熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

⑦調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

⑧調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

⑨エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

(2) 適切な温度管理等

①調理作業時には、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。

②原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。

③加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機を用いる又は、水冷にて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。

④配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。

⑤調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

⑥加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は喫食までの時間が極力短くなるようにすること。

3 食物アレルギーの対応

食物アレルギーへの対応については、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（日本学校保健会）」並びに「熊本市食物アレルギー対応マニュアル～第一次改訂版～（平成29年7月熊本市教育委員会）」に沿って、適切に業務を行わなければならない。

(1) 対応時の配慮

①栄養教諭・学校栄養職員の指示書に従い調理すること。

②除去すべき原因食品を除き除去食を作ること。

③家庭から持参した弁当・飲料等を保管する際は、環境（温度や衛生管理）に気をつけること。

(2) 除去食・代替食の調理

①調理室において、除去すべき原因食品が混入しないよう注意。

②除去食は、除去すべき原因食品を入れる直前に配食。（和え物も同じ）

③小鍋や小さいフライパン等の専用調理器具を使用し、原因食品を含まない献立を調理。

④除去する食品によっては、別鍋などにとりわけて調味、再加熱する。（中心温度を測定・記録）

⑤本来の給食と調理法が異なる場合、食品を別に確保し個別に除去食を調理。

⑥代替食の検食を受ける。

(3) 誤配防止

①対応表、配膳確認チェック表などでチェックし、誤配のないよう複数で確認。

- ②盛り付けた食器類に児童生徒名を明記したり、食札をつけたりし、取り違えのないようにする。
- ③担任もしくは、該当児童に確実に渡す。

4 配 食

- ①調理後の食品は素手による微生物汚染を防ぐために、手指の洗浄・消毒の後、使い捨ての手袋をして作業を行うこと。
- ②和えもの等の混ぜ合わせの時を含め、配食時には食品に素手で触れないこと。
- ③必ず清潔な器具を使用すること。食品に手指が触れるような器具を使用する場合は、使い捨て手袋等を装着すること。
- ④作業工程に配慮し、配食用の手袋をしたまま他の作業をしないこと。
- ⑤食缶、配食用容器は、洗浄・殺菌した清潔なものであるかどうかを確認し使用する。
- ⑥食缶、配食用容器等は、床上 60cm 以上の高さの台に置く。
- ⑦配送に使用するコンテナや、食缶等を並べるカウンターは、清潔に保つこと。
- ⑧児童生徒が直接取りに来る施設においては、給食時間までに食器・食缶等を所定の場所に、安全かつ確実に配置すること。

5 配送

- ①従事者は各受配校の所定の場所に、食器・副食等を入れたコンテナを安全かつ確実に搬送し、給食終了後、残食等と共に回収する。
- ②従事者は交通規則を遵守し安全運転に努める。特に学校敷地内及び通学路において児童・生徒及び第三者に最大限の注意を払い、事故防止に努める。
- ③配送・回収の時間は場長が指定した時間に行く。(受配校の日課変更等による時間の変更あり)
- ④配送終了後、コンテナは毎日清掃・洗浄・消毒・乾燥等を行い、常に衛生保持に留意する。
- ⑤コンテナの積降は受託者が行い、学校給食受入業務補助員の確認を受ける。
- ⑥コンテナは、搬送中動かないよう固定し、搬出入の際は、落下、転倒しないよう注意する。
- ⑦当該業務にかかわる書類(運転日報・車両点検整備記録票)を作成する。
- ⑧突発的な変更等については、場長又は場長が指定する職員を交えて協議する。

6 検食

児童・生徒の摂食 30 分前までに、場長又は場長が指示した者が検食できるよう準備する。食物アレルギー対応がある場合は、代替食も準備する。

7 残食の計量及び処理

- ① 毎日、残食を計量、記録して、栄養教諭・学校栄養職員に報告する。
- ② 残食及び厨芥は、十分水切りを行いそれぞれ分別し、ゴミ袋に入れて、ふたのついた専用容器に収納し、所定の場所に置いて、動物等が侵入できないようにする。
- ③ 残食及び厨芥容器(ペール等)や、ゴミ置場及びその周辺は、常に衛生的に洗浄、清掃を行う。
- ④ 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。残品等の持ち出しはしないこと。

第 5 章 施設設備等の衛生管理

1 施設設備の管理体制

- (1) 日常点検の結果異常の発生(疑い等)があった場合は、すみやかに栄養教諭・学校栄養職員へ報告すること。
- (2) 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理、点検に従事しない者が、止むを得ず調理中に立ち入る場合には、健康状況を確認後記録し、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。

- (3) 調理作業後の調理室等は施錠すること。
- (4) 汚染作業区域と非汚染作業区域の境においては、食品のみを移動させ、人や台車が行き来しないようにすること。
- (5) 床面に水や食品をこぼさずに調理及び洗浄作業を行いドライ運用に努めること。
- (6) 場内は、十分な換気を行い、温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つよう努めること。
- (7) 防虫設備（網戸）のない出入口のドアや窓、配膳棚は開いたままにしないこと。
- (8) 下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。
- (9) 調理機器の使用に当たっては、事前に機器ごとの取り扱い説明書を十分に読み、操作や手入れ方法を確認し、安全に操作すること。
- (10) 調理機器及び調理用具は作業ごとの使用前、使用後に破損、異常（ネジの外れ、ひび割れ、刃こぼれ等）がないか確認すること。

2 施設の清掃方法

	施 設	管 理 及 び 清 掃 方 法		
		毎 日		
1	床 (ドライ方式)	週 1 回程度又は特に床が汚れたとき (ア) (イ) いずれかの方法で行う。	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。	
			(ア)	①床のゴミを取り除く。 ②モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭き上げる。 ③水を含ませ、軽くしぼ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、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 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換気をよくして、すみやかに乾燥させる。
	床 (ウェット方式)	毎 日	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。 ※肉のドリップなどで床が汚れた場合、タイルの目地などに汚れが溜まった場合は、下記の方法で洗浄する。 ア 床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 イ 流水で洗い流す。 ウ 水切りワイパーで水を切る。タイルの目地など、水切りが十分に出来ない場合は、乾いたモップで拭き上げる。	
		週 1 回程度又は特に床が汚れたとき (ア) (イ) いずれかの方法で行う。	①床のゴミを取り除く。 ②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 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換気をよくして、すみやかに乾燥させる。 ※タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。
2	調理室	①調理作業中に水がこぼれたときは速やかに拭き取り、野菜くず等は専用のほうきやちり取りで掃除する。 ②不要品は処分し、整理整頓に心掛ける。 ③器具類は所定の場所にきちんと置く。 ④排水溝や集積升の中のゴミは毎日廃棄し洗浄する。	
3	壁・窓	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 特に汚れたとき	①洗剤を含ませて軽くしぼったふきんで、壁面や窓を拭く。 ②水を含ませてしぼったふきんで洗剤を拭き取る。
4	食 品 庫	毎日	①ゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、床面を乾燥させる。 ※食品のドリップが付着した場合、又は汚れがひどい場合は、洗剤を含ませたふきんで拭いた後、硬くしぼった別のふきんで水拭きする。
		週1回程度	柔らかい布きんで、棚を水拭きする。
		学期毎	〈壁面・棚〉 庫内の壁や棚を水拭きする。 ※汚れがひどい場合は、洗剤を含ませた布きんで拭いた後、硬くしぼった別の布きんで水拭きする。 〈床面〉 ①粗ゴミを取り除く。 ②モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭き上げる。 ③水を含ませ、硬くしぼったモップで洗剤を拭き取る。
5	廃棄物置場	①ごみ収集の終了後は、残食置場を清掃し、異臭の発生を防ぐ。 ②残食及び厨芥は、ごみ袋に入れて、ふたのついた専用容器に収納し、所定の場所に置いて、動物等が侵入できないようにする。	
6	扉	毎日	①取っ手やドアノブを水拭きする。
		週1回程度 又は 特に汚れたとき	①洗剤を含ませて軽くしぼった布きんで、扉全体をまんべんなく拭く。 ②水を含ませてしぼった布きんで洗剤を拭き取る。
7	便所	毎日	〈ドアノブ、給水レバーなどの手指が直接触れる箇所〉 ①布で水拭きする。 ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませたペーパータオルでくるみ、5～10分置く。 〈手洗い設備〉 ①中性洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いしたのちに、流水ですすぐ。 ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませて軽くしぼ

7	便所 (続き)		った布で拭き上げる。 ③流水ですすぐ。 ④乾いた布で水気を拭き取る。 〈便座、蓋〉 ①中性洗剤を含ませた布で拭く。 ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。 ※材質によっては次亜塩素酸ナトリウム溶液に適さないものがあるため、注意すること。 ③5～10 分後に、水を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。 ④乾いた布で水気を拭き取る。 〈便器〉 ①便所用洗剤を便器内側に塗布し、便器内部、フチ部を便器 洗剤用ブラシでこすり洗う。 ②便器外側は、便所用洗剤を含ませた布で拭き上げる。 ③数回水を流してよくすすぐ。 ④便器内部、便器フチ部に向けて次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を塗布する。 ※洗剤瓶などに噴射ノズルがある容器を使う。 ⑤5～10 分後に、数回水を流して便器内部をよくすすぐ。 ⑥便器外側は、水を含ませて軽くしぼった柔らかい布で拭き上げる。 〈サンダル〉 ①全体を中性洗剤等で洗浄し、流水ですすぐ。 ②専用バケツに入れた次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5～10 分間漬け込む。 ③流水ですすぎ、乾燥させる。 〈床〉 ①床のゴミを掃き集める。 ②便所用洗剤など床の材質に合った洗剤液を含ませて軽くしぼった便所清掃用のモップで、 床全体をまんべんなくこすり洗いする。 ※床がタイル、コンクリートなど凹凸がある材質の場合は、週 1 回程度はデッキブラシでこすり洗いする。 ③水を含ませ、軽くしぼった便所清掃用モップで拭き上げる。 ④次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませて軽くしぼった便所清掃用モップで拭き上げる。 ⑤水を含ませ、軽くしぼったモップで拭き上げる。 ⑥床面を乾燥させる。
---	------------	--	---

	便所 (続き)		
		週 1 回程度 行う作業	〈壁〉 ①床から 1m 程度の高さの壁を水拭きする。 ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。 ③5～10 分後に、水を含ませて軽くしぼった布で拭き上げる。
8	排水溝	毎日	①専用フックを使用し、溝カバーを取り外す。 ②清掃用バケツに洗剤液を作り、ブラシに付けてこすり洗いする。 ③流水で洗い流した後、溝カバーを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専用フックを使用し、溝カバーを取り外す。 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いする。 ③流水で洗い流した後、溝カバーを元の場所に設置する。
9	排水マス	毎日	①排水マスを取り外し、中のゴミを取り除く。 ②専用のブラシに洗剤を付け、まんべんなくこすり洗いする。 ③流水で洗い流す。 ④排水マスを元の場所に設置する。
10	グリストラップ	毎日	グリストラップの 1 槽の網かごのゴミを取り除く。
		定期	①グリストラップ槽内のゴミの把握状況は月に 1 回程度行い、全体の清掃が必要な場合は、衛生管理者に報告する。 ②グリストラップ全体の清掃は、熊本市教育委員会が専門業者に委託して行う。

(2) 設備

1	食器洗浄機	①作業終了後は、洗浄機内の残さいを取る。 ②タンク内部、ゴミ受け、カーテンは洗浄剤で洗う。 ③洗浄ノズル等の部品が取り外せる場合は、取り外してブラシをかけて洗浄し、周囲、内外部ともによく洗い拭き取る。 ④モーター部やコントロールボックスには水をかけない。
2	熱風消毒保管庫	①作業開始前、取っ手は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 ②取っ手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除し、殺菌消毒後、水拭きして清潔にしておく。 ③庫内の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。 ④運転は、庫内温度 80℃以上で 20 分以上行い、翌朝一番に消毒を確認し、不十分な場合は、再度、庫内温度 80℃以上で運転を行う。 ⑤熱風消毒が不十分な場合は、必ず、十分殺菌消毒してから使用する。
3	牛乳保冷庫	①冷却設定温度を 10℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認する。 ②作業前、取っ手は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。

		③毎日、作業後、庫内・取っ手・扉・パッキン部を温湯で拭き取り掃除する。 ④週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。 ⑤長期休業中は、棚を取り外して拭き取り洗浄、殺菌消毒し作動させておく。	
4	冷蔵庫	①冷却設定温度を5℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認し記録する。 ②作業前・作業中、取っ手は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 ③庫内、取っ手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。 ④週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。 ⑤長期休業中は、棚を取り外して拭き取り洗浄、殺菌消毒し作動させておく。	
5	冷凍庫(食材用)	①冷却設定温度を-18℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正温度(-15℃以下)であるかを確認し記録する。 ②作業前・作業中、取っ手は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 ③庫内、取っ手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。 ④週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。 ⑤長期休業中は、棚を取り外して拭き取り洗浄、殺菌消毒し作動させておく。	
6	冷凍庫(保存食用)	①冷却設定温度を-20℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認し記録する。 ②作業前、取っ手は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 ③庫内は、保存食を廃棄する際、拭き取り掃除する。 ④取っ手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。 ⑤週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。 ⑥長期休業中は、保存食の保存期間(2週間)が経過したら、保存食を処分し作動させておく。	
7	球根皮むき機	①使用前に機械内部(さび、異物等)の点検をする。 ②使用後は、回転板を外して、やすり板、枠及び本体の底・外部を洗剤洗浄水洗いした後、水分を切り乾燥させ、モーターには水をかけない。	
8	野菜裁断機	①刃及び直接食品に触れる部分は、使用前に消毒アルコールを噴霧し、刃こぼれがないかどうかを確認する。 ②作業中は、食品が替わるごとに刃こぼれがないかどうかを確認する。 ③使用後には必ず分解し、機体本体(外側)は洗剤洗浄後水洗いし、刃及び直接食品に触れるスライサー部分は、よく乾燥した後、消毒アルコールで殺菌消毒し、水洗い後、水気を拭き取り、乾燥させる。 ④フードスライサーのコンベアーベルトの裏部分は、野菜くず等が残りやすいので、細部までよく洗浄し乾燥させる。 ⑤刃は、洗浄後、熱風消毒保管庫で殺菌消毒する。	
9	ミキサー	①卵の攪拌にはミキサーを使用しない。 ②羽根が分解できないミキサーは、和え物等の加熱工程がない調理には使用しない。 ③使用後は羽根を取り外し、よく洗浄し、水洗い後、水気を拭き取り乾燥させる。モーター部には水をかけないように注意する。 ④羽根を分解できない機器は、できる限り羽根の裏側まで洗浄し(必ず電源は切っておく)、次亜塩素酸ナトリウム溶液を入れて空運転する。その後、水を入れて空運転し、塩素溶液分を洗い流し、乾燥させる。	
10	回転釜	調理開始前	【加熱調理用に使うもの】 そのまま使用する。

			【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 次のいずれかの方法で消毒する。 ア 釜の内側、ハンドルをアルコールを浸した不織布で拭き延ばす。 イ 湯を沸かして数分間蒸した状態にし、放冷又は水冷する。
		点火時	換気を確認する。
		作業終了後	①元栓を閉める。 ②温水を張り、釜の汚れをヘラ、ナイロンたわしなどでこそげ落とす。 ③温水を捨てる（ごみ受けを活用する）。 ④洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜の内側、水抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄する。 ⑤流水ですすぐ。 ⑥水を切り、乾燥させる。
1 1	真空冷却機	調理開始前	①温度センサーは、アルコールを浸したペーパータオルで拭いながら消毒する。 ②温度センサー格納穴は、アルコールをスプレーして消毒する。③取手を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。
		調理中 (食品が替わるとき)	①消毒した水切りワイパーで機内の食品残渣、水分を除去する。 ②温度センサーは、アルコールを浸したペーパータオルで拭いながら消毒する。
		作業終了後	①水切りワイパーで、機内の食品残渣、水分を除去する。 ②洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。 ※汚れ、微生物が残りやすい「温度センサー」、「温度センサー格納穴」、「天井」、「吸気ストレーナー」などは特に念入りに洗浄する。 ③真空引き配管や真空解除配管などの配管を、洗浄ブラシで洗浄する。 ④流水ですすぐ。 ※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ⑤衛生的な水切りワイパーで、機内の水分を除去する。 ⑥衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で、水気を拭き取る。 ⑦アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。 ※定期的にフィルターを交換すること。 【注意】 機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄すること。
1 2	フライヤー	①使用前は、そのまま使用する。換気を確認し、点火する。 ②作業終了後、元栓を閉める。 ③油を抜き、揚げかす等を捨てる。 ④洗剤や洗浄剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、内側、油抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄する。 ※油汚れ用の強力洗浄剤（アルカリ洗浄剤）を使用する場合は、ゴム手袋を着用すること。 ⑤揚げ網など、分解できる部分は分解して、洗剤や洗浄剤で洗う。 ⑥流水ですすぎ、水分を切り、乾燥させる。 ⑦外側も洗剤や洗浄剤を含ませたスポンジで洗浄して、すすぎ、水分を拭き取り乾燥させる。	

		【注意】 機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄すること。	
1 3	焼き物機	①作業前は、そのまま使用する。換気を確認し、点火する。 ②作業終了後、元栓を閉める。 ③鉄板など取り外して洗える部品は取り外し、洗剤や洗浄剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで洗浄し、すすぎ、乾燥させる。 ※油汚れ用の強力洗浄剤（アルカリ洗浄剤）を使用する場合は、ゴム手袋を着用すること。 ④内側の汚れは、冷めないうちに洗剤などをスプレーし、汚れを浮きあがらせる（１０分程度スチームで加熱運転するとさらに良い）。※危険なので、やけど等に注意すること。 ⑤加熱運転停止後、流水ですすぎ、水分を拭き取り、乾燥させる。 ※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ⑥ガラス面や本体外側は、洗剤を含ませた布きん等で汚れを拭き取り、衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で洗剤分を除き、乾燥させる。 ※月に１～２回、ファンカバー、フィルターを取り外し、洗浄すること。 【注意】 機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄すること。	
1 4	給湯器	1. 火気を取り扱う際は、室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。 2. 調理作業が終わり洗浄作業までの、温湯を使用していない間は、点火の無駄を避ける。 3. 作業終了後は、電源が切れているか確認する。	
1 5	調理台 台車	調理開始前	【検収、下処理、加熱調理用に使うもの】 そのまま作業を開始する。 ※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。 ※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してから、アルコール消毒をする。
		調理中 (食品が替わる時)	【検収、下処理、加熱調理用に使うもの】 ①大きな食品残渣を捨てる。 ②水切りワイパーで水分と小さな食品残渣を集めて取り除く。 ③水気が残る場合は、更にペーパータオルで水気を拭き取る。 ※必要に応じて洗浄する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 ①～③上記と同様 ④アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。
		調理終了後	【検収、下処理、加熱調理用に使うもの】 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 ①排水網などの部品を取り外す。 ②食品残渣を取り除く。 ③洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う（水返し部、排水口も念入りに洗浄する）。 ④流水ですすぐ。

			⑤衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 ※排水網などの部品は、取り外したままにしておくと乾燥しやすい。 ※移動式の調理台は洗浄コーナーで洗浄する。
16	秤	調理開始前	【検収、下処理、加熱調理用にするもの】 そのまま作業を開始する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 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ながら消毒する
		調理終了後	①衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で台秤全体をまんべんなく水拭きする。 ※汚れがある場合は、洗剤などを浸した布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げたのち、水で固く絞った布きんで水拭きする。 ②ペーパータオルで水分を拭き取る。
17	中心温度計	調理開始前	アルコールを含ませたペーパータオルでセンサー部分を拭き延ばしながら消毒する。
		調理中 (食品が替わるとき)	①センサー部分を流水で洗う。 ②ペーパータオルで水気を拭き取る。 ③アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。
		調理終了後	①流水で食品残渣を取り除く。 ②洗剤などを含ませたスポンジで、温度センサー部分を洗浄する。 ③流水で十分すすぐ。 ④ペーパータオルで水気を拭き取る。 ⑤アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。 ※本体も忘れずに消毒する。
18	缶切り機	調理開始前	そのまま作業を開始する。
		調理中 (食品が替わるとき)	【加熱調理用にするもの】 刃の部分をペーパータオルで拭く。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 刃の部分にアルコールをスプレーして消毒する。
		調理終了後	①刃の部分をペーパータオルで拭く。 ②刃の部分にアルコールをスプレーし拭き延ばして消毒する（けがに注意）。 ③台の部分は、専用の布きん（不織布が望ましい。）に洗剤を染み込ませて汚れを拭き取った後、洗剤分を拭き取り、乾燥させる。 ※本体外側は、必要に応じて次のように洗浄する。 ア専用の布きん（不織布が望ましい。）に洗剤を染み込ませて汚れを拭き取る。 イぬらした衛生的な布きん（不織布。アの布きんとは区別する。）で洗剤分を拭き取る。 ウ乾燥させる。

			【注意】 機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄すること。
19	包丁まな板殺菌庫	①使用前は、取手部分のみにアルコールを含ませたペーパータオルで拭き上げて消毒する。 （非汚染作業区域のみ）。 ②庫内を空にして、電源をOFFにする（電源プラグもコンセントから抜く）。 ③乾いたやわらかい衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で、保管庫本体の内外、扉などを拭き上げる。 ※汚れがひどい場合は、希釈した洗剤などを浸み込ませた衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭いた後、水で硬くしぼった別の衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げる。 ④棚網は、取り外して洗剤で洗浄し、よくすすぎ、水気を拭き取る。 ⑤包丁、まな板の水気を拭き取り保管する。 ⑥紫外線照射の殺菌庫は、包丁、まな板の全体によく紫外線が照射するように配列する。 ⑦乾熱式の殺菌庫は、温度差が生じないように、包丁、まな板等が触れたり、重ならないように配列する。	
20	水槽（シンク）	調理開始前	【検収、下処理、加熱調理用に使うもの】 そのまま作業を開始する。 ※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 水洗い後、使用する。 ※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してから、水気を取り、アルコール消毒をする。
		調理中 （食品が替わるとき）	【下処理、加熱調理用に使うもの】 スポンジでシンク内側をこすりながら、水洗いする。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 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必要に応じて消毒する。（「洗浄・消毒マニュアル Part I」P18 参照）
		調理終了後	【検収、下処理、加熱調理前までに使うもの】 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 ①残菜受けを取り外す。 ②洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。 ③流水ですすぐ。 ④衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 ⑤衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で水気を拭き取る。 ※残菜受けなどの部品は、取り外しておく乾燥しやすい。 ※移動式シンクは、洗浄コーナーに移動して洗浄する。
21	戸棚、配膳棚、パンラック 等	1. 使用前に消毒用アルコールを噴霧する。 2. 使用後は、毎日、温湯で汚れを隅々まで拭き取り掃除する。 3. 週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水拭きし、乾燥させて清潔にしておく。	

(3) 食器具類

	品 目	洗 浄 及 び 管 理	
1	食 器	予備洗浄（残渣除去）	①洗剤を入れた温湯に、20 分程度浸漬する。 ②食器に付着している食品残渣を取り除き、次の浸漬槽に移す。 ※ごはん用の食器とおかず用の食器は区別して浸漬する。
		本洗浄（洗剤洗浄）	〔手作業の場合〕 ③温湯の中で、スポンジで洗う。 ※予備洗浄用の浸漬槽とシンクを替えるか、湯を入れ替える。 〔洗浄機の場合〕 ③温湯で①の洗剤を落とす。 ④自動食器洗浄機で、洗浄及びすすぎを行う。 ※洗浄機専用の洗剤を使用し、所定の時間や温度を設定し、洗浄する。 ※定期的に、水温や水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり等の点検を行う。
		すすぎ	〔手作業の場合〕 ④手作業ですすぐ。 ※流水、または溜水（2 回以上温水を取り替える。）で、洗剤を確実に洗い流す。 〔洗浄機の場合〕 ④機械ですすぐ。 ※所定の時間や温度を設定し、すすぎ洗浄を行う。 ※定期的に、水温や水圧等の点検を行う。 汚れ落ちとすすぎの確認
		消毒保管	⑤水気を切った後、食器かごに入れ、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。
2	<しゃくし類> はし・スプーン・フライバサミ、おたま、しゃもじ等	予備洗浄（残渣除去）	①温湯に、20 分程度浸漬する。 ②付着している食品残渣を取り除く。
		本洗浄（洗剤洗浄）	③洗剤を入れた温湯の中で洗う。
		すすぎ	④流水、または溜水（2 回以上温水を取り替える。）で、洗剤を確実に洗い流す。
		消毒保管	⑤水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。
3	<容 器 類> 食缶・ボール・フライバット	予備洗浄（残渣除去）	①洗剤を入れた温湯に、20 分程度浸漬する。 ②付着している食品残渣を取り除き、次の浸漬槽に移す。
		本洗浄（洗剤洗浄）	〔手作業の場合〕 ③温湯の中で、スポンジで洗う。 ※予備洗浄用の浸漬槽とシンクを替えるか、湯を入れ替える。 〔洗浄機の場合〕 ③温湯で①の洗剤を落とす。 ④自動食器洗浄機で、洗浄を行う。 ※洗浄機専用の洗剤を使用し、所定の時間や温度を設定し、洗浄する。
		すすぎ	〔手作業の場合〕

			⑤手作業ですすぐ。 ※流水、または溜水（２回以上温水を取り替える。）で、洗剤を確実に洗い流す。 〔洗浄機の場合〕 ⑤機械ですすぐ。 ※所定の時間や温度を設定し、すすぎ洗浄を行う。 ※定期的に、水温や水圧等の点検を行う。
		消毒保管	⑥水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。
4	はしかご・食器かご	予備洗浄（残渣除去）	①流水で、食品残渣を取り除く。
		本洗浄（洗剤洗浄）	②洗剤を入れた温湯の中でスポンジで洗う。
		すすぎ	〔手作業の場合〕 ③手作業ですすぐ。 ※流水、または溜水（２回以上温水を取り替える。）で、洗剤を確実に洗い流す。 〔洗浄機の場合〕 ③機械ですすぐ。 ※所定の時間や温度を設定し、すすぎ洗浄を行う。 ※定期的に、水温や水圧等の点検を行う。
		消毒保管	④水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。
5	配膳盆	①洗浄液に入れて１枚ずつ、裏表をスポンジで洗う。 ②本洗い後、流水で２回以上すすぎ洗いをする。 ③熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管又は 80℃以上で５分間以上で熱湯消毒し、乾燥させて保管する。	
6	包丁	作業開始前	包丁消毒保管庫から取り出し、十分乾燥していることや刃こぼれがないか確認して作業を開始する。
		作業中 （食品が替わるとき）	食品が替わるごとに刃こぼれがないかどうかを確認する。 【検収、下処理、加熱調理前までに使うもの】 食品残渣を取り除く。 ※汚れや食品残渣が落ちないときは、別の包丁に交換する。 【加熱調理に使うもの】 食品残渣を取り除く。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 消毒された専用の包丁を使用する。 ※作業中は、汚れが蓄積されないよう必要に応じて包丁を交換すること
		作業終了後	刃こぼれがないかどうかを確認する。 ①食品残渣を取り除く。 ②洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。 ※柄の部分、柄と刃のつなぎ目は、特に念入りに洗浄する。 ③流水で十分すすぐ。 ④ペーパータオルで水気を拭き取る。 ⑤包丁消毒保管庫で保管する。

7	まな板	作業開始前	保管庫から取り出し、十分乾燥していることを確認して作業を開始する。 ※加熱調理後の食品、生食用食品に使用する場合で、まな板消毒保管庫がない場合は、次のいずれかの方法で消毒してから作業を開始する。 ア シンクまたは専用容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppmなら5分、100ppmなら10分間漬け置きする。 イ アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばす。
		作業中 (食品が替わるとき)	【検収、下処理、加熱調理前までに使うもの】 食品残渣を取り除く。 ※汚れや食品残渣が落ちないときは、別のまな板に交換する。 【加熱調理に使うもの】 食品残渣を取り除く。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 消毒された専用のまな板を使用する。 ※作業中は、汚れが蓄積しないよう必要に応じてまな板を交換すること。
		作業終了後	①食品残渣を取り除く。 ②シンクにはった温水に洗剤を入れ、スポンジで傷目にそって円をかくようにまんべんなく洗浄する。 ※裏面、側面も洗浄すること。 ③流水で十分すすぐ。 ④ペーパータオルで水気を拭き取る。 ⑤まな板消毒保管庫で保管する。
8	ざる、かご、ボウル その他の容器	作業開始前	【検収、下処理、加熱調理前までに使うもの】 そのまま作業を開始する。 ※棚など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ときなどは洗剤等で洗浄する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 ※専用のものを使用すること。 消毒保管庫に保管している場合 → そのまま作業を開始する。 棚などに保管している場合 → 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム溶液に200ppmなら5分、100ppmなら10分間浸漬し、消毒した後よくすすいで使用する。
		作業終了後	①食品残渣を取り除き、流水で流す。 ②シンクに温水をはり、洗剤を入れて、スポンジでまんべんなくこすり洗う。 ※網目の部分、縁の裏側の洗い残しがないよう、念入りに洗浄する。 ③流水で十分すすぐ。 ④水気を十分に切った後、作業区分ごとの熱風消毒保管庫で乾燥保管する。

			《熱風消毒保管庫に入れない場合》 ①～③上記と同様 ④シンクまたは容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分間浸漬して消毒する。 ⑤流水で十分すすぐ。 ⑥水気を十分に切った後、衛生的な場所で保管する。
9	泡たて器、スパテラ、ひしゃく等	作業開始前	消毒保管庫に保管している場合 → そのまま作業を開始する。 棚などに保管している場合 →必要に応じてアルコールをスプレーし、ペーパータオルで拭き延ばす、次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5～10 分浸漬させる等して消毒する。※破損がないか確認すること。
		作業終了後	①食品残渣を取り除く。 ②洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。 ※泡たて器、ひしゃくの柄の付け根部分、スパテラの柄の部分に念入りに洗浄する。 ③流水で十分すすぐ。 ④十分水気を切った後、熱風消毒保管庫で保管する。
10	ゴム手袋	作業開始前	【下処理、加熱調理前までに使うもの】 洗浄、乾燥がなされていれば、当日はそのまま装着し作業を開始する。 【加熱調理中に使うもの】 アルコールをスプレーし、指 ・ 手全体にまんべんなく延ばしながら消毒する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 使用しない（配膳時や和え物、生食する食品を取り扱うときは、使い捨て手袋を使用する）
		作業終了後	①食品残渣を取り除く。 ②専用のバケツに湯と洗濯用洗剤を加え、その中で揉み洗いする（指の間、手首の部分もていねいに揉み洗いする）。 ③手袋を裏返してさらに揉み洗いする。 ④流水で十分すすぐ。 ⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。 ⑥流水で十分すすぐ。 ⑦水気をよく切った後、裏返しのまま衛生的な場所に吊して乾燥させる。
11	たわし、スポンジ、ブラシ	作業開始前	※用途別に区別して整備すること。 ①汚染作業区域→機械 ・ 器具などの洗浄用、掃除用 ②非汚染作業区域→機械 ・ 器具等の洗浄用、掃除用 ③生食する野菜や果物洗浄用 →作業開始前は、そのまま作業を開始する。
		作業終了後	①専用のバケツに水と洗剤を加えて漬け置き液を作る。 ②用途別にスポンジ、ブラシ、たわし等を入れ、よく揉み洗いする。 ③流水で十分すすぐ。

			④専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間漬け置きする。 ⑤流水で十分すすぐ。 ⑥水気を十分に切った後、乾燥させる。
1 2	ビニールエプロン	作業開始前	用途別・作業別に着用し、作業を開始する
		作業終了後	①洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。 ※裏面、ヒモの部分もていねいに洗う。 ②流水で十分すすぐ。 ③衛生的な場所に間隔をあけて吊し、乾燥させる。 ※エプロン消毒保管庫がある場合は、作業区分ごとの消毒保管庫で乾燥保管する。
	布エプロン	作業開始前	用途別・作業別に着用し、作業を開始する。
		作業終了後	①汚染レベルの低いものから順に洗濯機に入れ、洗濯する。 ②衛生的な場所に間隔をあけて吊し、乾燥させる。 ③衛生的な場所に保管する。

2 長期休業前後の衛生管理

(1) 長期休業前後の業務

長期休業（春季休業、夏季休業、冬季休業、学年末休業）前後における給食施設・設備・機械・器具・食器具等の清掃、手入れ、点検等については、日常業務や定期業務で手の届かない箇所について入念に行い、長期休業期間中及び長期休業後、円滑に作業開始ができるように衛生や安全の管理に努める。

(2) 点検及び手入れ

- ① 施設・設備の破損箇所、修理箇所の有無や改善を必要とする箇所の点検を長期休業前後に行い、異常の有無に関わらず栄養教諭・学校栄養職員を通して校長に報告する
- ② 栄養教諭・学校栄養職員は、「学校給食施設等定期点検票」等の内容に基づいて、年 1 回あるいは年 3 回（学期毎 1 回）定期的に調理担当者からの報告及び現場確認により点検を行い、その結果を校長に報告する。現場点検する際は、調理担当者も立ち会うものとする。
- ③ 機械・器具ごとの取り扱い説明書に従い、点検及び手入れを行う。
- ④ 機械・器具の取り外しできる箇所は、取り外して分解洗浄し、乾燥させ、注油する。
- ⑤ バーナー部は、丁寧に掃除する。
- ⑥ 電気関係の機械類は、空運転し、正常に稼動するかを確認する。
- ⑦ 食器具に破損箇所がないかを確認し、食器、はし及びスプーンやおたま類の金属製器具は 1 本ずつ丁寧に磨く。
- ⑧ 各食器具の個数を確認し、不足を生じる場合は、栄養教諭・学校栄養職員に報告する。また、破損や傷の著しいものの取り替えを行う。
- ⑨ 食缶、食器具等の整備など、日常業務ではできない部分の点検を行う。

第 6 章 事故発生時の対応

1 食中毒（疑い含む）

- (1) 校長の指示に従い、衛生管理責任者（栄養教諭・学校栄養職員）に協力し情報収集に努めること。
- (2) 原因究明のための保健所の調査に協力すること。
- (3) 文部科学省へ提出する資料の準備に協力すること。

2 異物混入

検収時や調理作業開始前に発見の場合は、栄養教諭・学校栄養職員にすみやかに報告する。代替食材の入手や調理方法の変更等を協議し、給食の提供に最大限の努力し、給食の提供が不可能な場合は代替給食の手配等を協力して行う。

3 給食提供数の不足等

学校に配送した給食の食数が不足した場合等は速やかに予備給食を届けるとともに、原因（食数の間違い、調理の間違い、配缶の間違い、カウンターの置き場所の間違い、配送中の間違い等）を調査し、原因者の責務により補償等を行う。

4 施設設備機器等の故障や事故

施設、設備、機器等が故障や事故等及び天災等で給食の提供が不可能となった場合は、校長及び教育委員会と協議し、適切な対応を行う。

5 配送車の事故

配送車を破損した場合や、配送中に事故が起きた場合は速やかに健康教育課に連絡すること。

6 その他

食中毒（疑い含む）、異物混入、アナフィラキシー疾患等の発生時には、校長及び教育委員会の指示に従い適切に対応すること。