

岐阜市学校給食調理作業マニュアル



栄養教諭・学校栄養職員部会

岐阜市教育委員会

平成19年11月初版発行

(令和6年4月第6回改訂)

岐阜市学校給食調理作業マニュアル

目次

1 調理器具等に関すること

- (1) ボイラーの点火、消火及び警報時の対応について…………… 1
- (2) 球根皮むき機の操作、管理について…………… 1
- (3) 野菜裁断機の操作、管理について…………… 1
- (4) フードプロセッサの操作、管理について…………… 2
- (5) 消毒保管庫の操作、管理について…………… 2
- (6) 包丁まな板殺菌庫の操作、管理について…………… 2

2 午前中の調理作業に関すること

- (1) 汚染区域及び非汚染区域ごとに区別すべき事項について…………… 3
- (2) 遊離残留塩素の測定方法について…………… 4
- (3) 次亜塩素酸ナトリウム・アルコールの取扱いについて…………… 5
- (4) 物資の検収表の記録方法について…………… 6
- (5) 保存食の採取方法について…………… 6
- (6) 中心温度計の取扱いについて…………… 7
- (7) 揚げ物の準備・片付けについて…………… 7
- (8) ルー(カレールー及びホワイトルー)の作成方法について…………… 8
- (9) 配缶について…………… 9

3 下処理室の作業に関すること

- (1) 野菜の取扱い、洗浄方法について…………… 10
- (2) 野菜洗浄後の作業について…………… 13

4 配缶後の作業に関すること

- (1) リフト設備の取扱いについて…………… 13
- (2) 保存食の収納と破棄、記録について…………… 14
- (3) 調味料の使い残しの取扱い、片付けについて…………… 14
- (4) 釜の洗浄について…………… 15
- (5) 窓、壁、床の洗浄について…………… 15
- (6) 水きり台、調理台、水槽の洗浄について…………… 16
- (7) 午後の洗浄の準備について…………… 16
- (8) 児童生徒返却のための準備について…………… 17

5 午後の洗浄に関すること

(1) 食器・食缶・ボール等の洗浄と保管について	17
(2) カウンターの清掃について	19
(3) ワゴン車の清掃について	19
(4) 牛乳保冷库、冷凍冷蔵庫の拭き掃除について	19
(5) 食器保管庫内の拭き掃除について	19
(6) 包丁まな板殺菌庫の拭き掃除について	20
(7) 扉、取っ手の拭き掃除について	20
(8) エプロンの洗浄について	20
(9) スポンジの使い方、保管方法について	20

6 帳簿類の記入に関すること

(1) 給食日誌の記録方法について	21
(2) 物資受払簿の記入方法について	22
(3) 健康等調査票の記入方法について	23
(4) タイムスケジュールの作成について	24
(5) 作業動線図の作成について	24
(6) 学校給食衛生日常検査表の記録方法について	24

7 在庫管理に関すること

(1) 調味料庫、食品庫の在庫管理及び清掃について	25
(2) 食器など消耗品等の在庫管理について	25

8 長期休業中の作業に関すること

(1) 春、夏、冬休みの長期的な休みの期間について	26
(2) 始業前の作業について	26
(3) 洗浄機の分解、洗浄方法について	27
(4) 側溝の洗浄方法について	27

9 その他

(1) トイレ使用について	28
(2) トイレの清掃について	28
(3) 検収表	29
(4) 学校給食衛生日常検査表	30
(5) 消耗品物資受払簿	33
(6) 夏休み給食室内掃除計画(例)	35

1 調理器具等に関すること

(1) ボイラーの点火、消火及び警報時の対応について

- ① 点火については、元栓をあけてから、点火する。
- ② 消火については、火を消してから、元栓を閉める。
- ③ 安全装置が確実に作動しているか確認し、年に1回のボイラーの点検を確実に行う。
- ④ 空焚きしないよう、灯油の残量を常時確認し、定期的に灯油を補充する。
- ⑤ その他、ボイラーの使い方は警報時の対応を含め全員が周知する。
- ⑥ ボイラーの周りにむやみにものを置かないようにする。
※ボイラーの緊急停止の復帰方法について、掲示しておく。

(2) 球根皮むき機の操作、管理について

- ① 作業開始時は、ふたを開けて中の回転盤を確実にはめこみ、ふたを閉める。
(きちんとはめこまないと故障の原因となる。)
- ② 電源を入れ、回転盤が回っていることを確認する。
- ③ ホースで水を入れながら食材(じゃがいも、里芋等)を入れ、水はねがないようふたをする。
- ④ 皮が剥けたら(目安:新じゃが→1~2分 じゃがいも→2~3分程度)機械の横の口を開け、ザルの下にタライを置いた物で受ける。
- ⑤ 使用後は、ふたをとって回転盤を取り外し、タワシで洗う。機械の中もタワシで洗い、流す。
- ⑥ 洗い終わった回転盤は斜めに立てかけ、乾かす。

(3) 野菜裁断機の操作、管理について

- ① 使用前に、野菜裁断機、刃が消毒されていることと、刃こぼれやねじの緩みが無いことを確認する。
- ② 刃は回転の向きと反対方向にねじを回し本体にセットする。
- ③ 厚みについては、その都度中心部のねじで調整する。
- ④ 操作する時は、気が散らないよう、周りの者は話しかけないようにする。
- ⑤ 野菜の挿入時は手で押し込まず、必ずレバーを使用し、野菜くずがあった場合も刃に手を入れないなどに注意し、怪我のないよう作業する。
- ⑥ 使用後すぐに、刃こぼれやねじの緩みが無いことを確認する。
- ⑦ 野菜裁断機は野菜くずの残りが無いよう分解し、十分に洗浄する。刃も十分に洗浄し、保管庫または包丁まな板殺菌庫に入れ乾燥させる。(保管庫に入らない場合は、乾燥した後、清潔な場所に保管、使用前に必ず消毒をおこなう。)

(4)フードプロセッサの操作、管理について

- ① 使用前に、本体容器、蓋、刃が消毒されていること、刃こぼれ、破損がないことを確認する。
- ② パセリは茎を落とし、葉の部分だけにする。生姜、にんにくは親指大の大きさに切っておく。
- ③ 中の様子を見ながら、みじん切りやすりおろしにする。
- ④ 使用後すぐに、刃こぼれや本体容器、蓋に破損が無いことを確認する。
- ⑤ フードプロセッサは切りくずの残りが無いよう分解する。容器は調理器具と、刃は包丁と一緒に洗い、殺菌庫で乾燥させる。
- ⑥ 本体は汚れをふき取り、アルコール消毒する。

(5)消毒保管庫の操作、管理について

- ① 温風が出る口はふた等が吸い付いて温風がでなくなり、温度が上がらなくなるため、場所を確認し、そこにはふたやお盆等軽いものは置かない。1番上の段にはボール、2段目以降に食器、1番下の段には食缶を入れると良い。入れ方によって、さなのはめ方を工夫する。
- ② 消毒は80～85℃で90分以上かけて行う。(通常そのようにセットされているが、)帰宅する際など、確実に温度が上昇していることを庫内温度表示板で確認する。

(6)包丁まな板殺菌庫の操作、管理について

- ① 包丁まな板殺菌庫を開ける際はエプロンの水気を拭き取り、手洗い・消毒後に行う。
 - ② 包丁まな板殺菌庫の殺菌灯の交換時期が表示されるタイプのものは表示に従って殺菌灯を交換する。表示されないタイプの殺菌庫は夏休みに交換をする
- ※ 交換した日時を記録しておく。
- ※ 包丁まな板殺菌庫内は照射が器具にあたるように配慮をする。(照射が当たるよう器具を詰め込みすぎないようにする。)

2 午前中の調理作業に関すること

(1) 汚染区域及び非汚染区域ごとに区別すべき事項について

	非汚染作業区域	汚染作業区域
	調理室: 食品の洗浄切断等を行う場所 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 食品を食缶に配食する場所	検収室: 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 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 食品の搬出場
手洗い	<ul style="list-style-type: none"> ○作業開始前(爪ブラシを使用し爪先や爪の縁を念入りに洗う) ○用便後 ○手が汚れたとき ○液卵・調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具に触れるとき ○作業の内容を変えるとき (例: 洗う→切る、切る→釜の仕事) ○取扱食品の種類を変えるとき (例: 野菜類→豆腐) ○配缶前 	<ul style="list-style-type: none"> ○作業開始前(爪ブラシを使用し爪先や爪の縁を念入りに洗う) ○用便後 ○手が汚れたとき ○生の肉・魚・調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具に触れるとき
エプロン	<p style="text-align: center;">手洗い後にエプロンの消毒をする。</p> <p>調理室での調理作業用: 野菜洗浄、裁断、釜の作業、調味料計量等を行うとき</p> <p>液卵用: 液卵の袋を開封して容器に入れるとき、容器から釜へ入れるとき</p> <p>配缶用: 配缶専用のエプロンを作ってもよい (無い場合は調理用エプロンを外す)</p>	<p>野菜の下処理用: 検収や下処理室で野菜の下処理を行うとき</p> <p style="text-align: center;">肉・魚用: 肉・魚の検収、調理で肉・魚を扱うとき</p>
調理器具	<p>包丁・まな板・ざる・ボール・食缶・タライ・ハサミ等を用途別に準備し、使い分ける</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> ○果物用 ○野菜用 ○調味料用 	<ul style="list-style-type: none"> ○配缶用 ○液卵用 等 ○下処理用 ○肉・魚用

(2)遊離残留塩素の測定方法について

使用水は毎日調理開始前及び調理終了後(配缶前)に検査して安全を確認する。

使用水の遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上あるか、色、濁り、臭い、味、異物について異常はないかを確認し、記録する。

① 調理前

作業前に直管の止水栓から一番遠い水栓を5分間流水し、水質検査を実施し記録する。

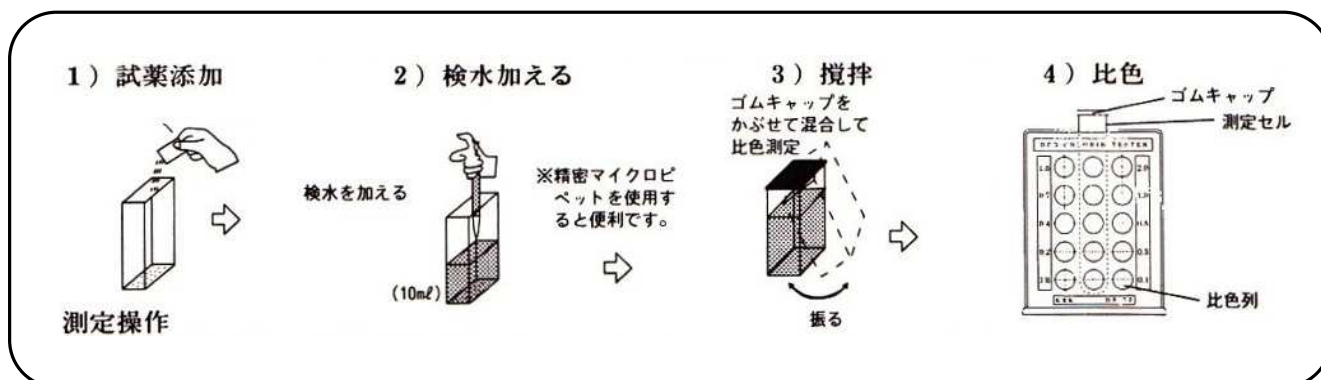
(月曜日や長期休業後は、流水時間を長くする。)

② 調理中

果物など、そのまま食べるものを洗った場合は3槽目の残留塩素濃度を確認し、測定者と時刻を共に記録する。

③ 調理後(配缶前)

配缶前に水質検査を実施し、記録する。



<測定操作>

③ 遊離残留塩素測定はDPD試薬1パックを測定セルに加える。

④ 測定セルに検水を加えて全量10mlとし、キャップをつけてよく振り混ぜる。

⑤ DPD比色測定器に呈色した測定セルを差し込み、両サイドの色調と比較して検水の残留塩素を求める。

(比色測定は1分間以内とする)

※0.1mg/ℓ以上ない場合は再検査を行い、その後「適(0.1mg/ℓ)」と判断し、その水を使用した場合は、使用水1ℓを保存食用冷凍庫に2週間以上保存する。

※水質検査の記録は1年間保管する。

(3)次亜塩素酸ナトリウム・アルコールの取扱いについて

①次亜塩素酸ナトリウム

岐阜市で使用している次亜塩素酸ナトリウムは、食品添加物にも指定されているものを購入している。殺菌力が強く漂白作用もあり、価格も安いので広く使用されているが、正しく使用しなければ効果が得られない。

次亜塩素酸ナトリウムは、光と熱に弱いので少量ずつ購入して冷暗所に保存し、開封後は、必ず密封してできるだけ早く使い切るようにする。

次亜塩素酸ナトリウムには有効塩素量が5～12%のものがある。これを希釈して使用する。

※ 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を1L(1000ml) 作る目安

有効塩素量 5%の場合 250倍希釈 (原液4ml、水996ml)

有効塩素量10%の場合 500倍希釈 (原液2ml、水998ml)

有効塩素量12%の場合 600倍希釈 (原液1. 67ml、水998. 33ml)

消毒する前に必ずよく汚れを洗浄してから浸漬しないと消毒効果が著しく低下するので、洗浄が基本。

岐阜市学校給食衛生管理マニュアルP8参照

※ 金属腐食性が強いので注意すること。

※ 時間と共に濃度が低下するので注意すること。

※ アルカリ性なので手袋を着用して使用すること。また、換気をする。

②アルコール

岐阜市で使用しているアルコールは、グリセリン脂肪酸エステルやグリセリンなど保湿剤が配合されているものを購入している。

手洗いの時に最も洗にくい指先や爪の部分にアルコールを刷り込むことによって爪の間にアルコールが浸透し、消毒することができる。

引火性が高いので火の近くでは注意すること。

※ どちらの消毒薬も、誤使用しないよう保管には十分気をつける。

※ 有効期限を確認し、使用順や在庫を調節する。

(4) 物資の検収表の記録方法について

検収とは、納入された食品の安全性を確認する最初のチェックであり、正確に記録することが大事である。

目で見て、匂いを嗅いで、手で触れて適・不適を決めるなど、五感を駆使した官能検査を実施する。

※記入表の記入方法は P29 を参照とすること。

※検収の内容に関しては衛生管理マニュアル P13、14 を参照とすること。

(5) 保存食の採取方法について

① 保存する食品

原材料及び調理済食品(乾物・調味料以外の全ての食品)

※ 但し、乾物に湿気が含まれている場合があるので、状態を見て対応すること。

② 保存方法

< 共通項目 >

ア 密閉式用ビニール袋に入れる際は、できる限り空気を抜いて入れる。

イ 密閉した原材料、及び調理済食品をそれぞれ 1 日分ずつまとめてビニール袋に入れ、冷凍保存する。

ウ 取り置いた時刻、冷凍庫の温度、取り置き実施者、及び廃棄実施日を「給食日誌」に記録する。

< 原材料 >

ア 原材料は納入されたままの状態を保つため、使い捨て手袋を着用するなどして直接手で触れないようにする。原材料採取は、洗浄前に可食部 50g を、密閉式ビニール袋に取り置き、専用冷凍庫に -20℃ 以下で 2 週間以上保存する。

イ 納入された食品の Lot.No を記録し、保存する。

(※ 同じ食品で Lot.No が複数存在する場合は、検収表に記載する Lot.No と保存する食品の Lot.No が、一品は必ず一致していること)

ウ 原材料は、特に洗浄、消毒を行わず、購入した状態で保存する。

手指に直接触れた手袋を食材と一緒に密閉式用ビニール袋に入れないよう注意する。

< 調理済食品 >

ア 調理済食品は、食缶等への配缶前に 50g を、密閉式ビニール袋に取り置き、専用冷凍庫に -20℃ 以下で 2 週間以上保存する。

イ 保存食は釜ごとに採取する。

(6)中心温度計の取扱いについて

汚染用・非汚染用など区別して使用するため、数本用意する。使用の際は、アルコール消毒をする。使用後は、先端部をきれいに洗い、水気を拭き取った後、先端部・本体をともにアルコール消毒をして保管する。

中心温度計は、誤差が生じることがあるため、1年に1回以上、定期的に高温と低温を測定し、誤差の有無を確認する。

<温度の測り方>

- ①温度の測り方は、温度センサーが食品の中心部になるようにする。
(食品は、温度のあがりの悪そうなもので測る)
- ②釜内の温度にはむらがあるので、3箇所以上の温度を測る。
- ③ゆで物の場合は、必ず湯から引き上げ食品自体の温度を測る。
- ④揚げ物は、揚げ方にむらがあるので、何個か温度を測る。

※ 中心温度計の先端部分と本体との間に、高温の油等が入ると、センサー故障の原因となるため、注意する。

(7)揚げ物の準備・片付けについて

<準備>

- ① 食材に対して適切な油を使用する(新しい油であげなければいけないもの等)。
- ② 釜に必要な量の油を入れる。
- ③ 揚げ時間に合わせて、火をつけて温度を調節する。
- ④ 油をかき混ぜ、油の温度を均一にして温度をはかり、適温になったら揚げ始める。
- ⑤ 食材を入れる量や火加減を調節する。

<後片付け>

- ① 釜から油を汲み、油こしを使って缶に入れる。入らない分は、バケツ等に入れ蓋をする。
- ② あげカスは、冷めたらごみに捨てる。(熱いうちに入れると火事の原因になるので注意)

(8) ルー(カレールー及びホワイトルー)の作成方法について

マーガリンを溶かす。火加減の目安:弱火～中火



米ざる等で小麦粉をふるいながら、釜に入れる。



粉を入れたら、しばらくの間混ぜ続ける。

この時、同じ方向で混ぜると早く滑らかになる。柄の長い泡立て棒等を使用するとよい。

※スパテラは使用しない。

しばらくし、小麦粉のグルテンがきれたら火加減に注意しながら、他の作業にも入る。

※慣れない間は、つきっきりで作る。



焦げないように混ぜ続ける。

約40分後

〈ブラウンルー〉

チョコレート色になったら火を止める

約30分後

〈ホワイトルー〉

なめらかになったら 出来上がり

(その後)

カレー粉を入れる

〈カレールー〉

ボールに入れ、冷めないようにふたをする。

※出来上がりのルーを移し替えるときはステンレスひしゃくやゴムベラ等を利用してボールに移すとよい。

(9)配缶について

仕上がりの温度・時刻を確認記録したら、配缶にとりかかる。

<注意点>

- ① 衛生的な場所で配缶する。
- ② 清潔な配缶用器具を使用する。
- ③ 配缶時食品に素手で触れない。

<流れ>

- ① 調理用エプロンはずし、岐阜市学校給食衛生管理マニュアル(P11参照)に従い手を洗い、アルコール消毒を行い、すりこむ。
- ② 釜の取っ手・ハンドルをアルコール消毒する。
- ③ 配缶用移動台もペーパータオルで汚れや水分を拭きとったあとアルコール消毒する。
- ④ 使い捨て手袋をつけアルコール消毒をする。
- ⑤ 配缶(配食)用道具や食缶等を準備する。
- ⑥ 釜ごとに保存食をとる(配缶先を確認する)。
- ⑦ クラスの人数に合わせて配食する。
- ⑧ 蓋をしてから食缶のまわりの汚れを拭き取り、ワゴン等所定の場所に運ぶ。
※一人ですべて行う場合、③から④に移るとき、再度手洗い・消毒を行う。

<配缶時に使用する使い捨て手袋について>

二次汚染防止で最も重要なことは、手指の洗浄及び消毒である。手袋を使用する場合でも手洗いをおろそかにしてはいけないため、次のことに注意する。

- ① 手指を岐阜市学校給食衛生管理マニュアルに従い2度洗いし、アルコール消毒する。
- ② 手袋をはめ、更にアルコール消毒をする。
※配缶用の手袋をしたまま他の作業をしない。
※手袋は、献立に応じてロング等の使い分けや、手袋の下に軍手を使用しても良い。
(例 煮込みハンバーグを数える際など腕からの汚染が心配される時はロングを使用する等)
- ③ 手袋の脱着には注意し、手袋の表面(食品が触れる部分)を直接手で触らない。
- ④ 汚れたらその都度替える。
- ⑤ 作業終了後、手袋の破損の確認をする。

3 下処理室の作業に関すること

(1)野菜の取扱い、洗浄方法について

<作業の前に>

- ① 下処理水槽は前日に洗浄・消毒を済ませておく。ただし、汚れ・ほこり・害虫の侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄すること。
また、その他、場合によりアルコール消毒を行ってから使用する。
- ② エプロンは下処理専用のものを使用する。
- ③ ドライ運用を心がける。

<保存食の取り方>

- ① 食材ごとに可食部50gを専用の密閉袋にとる。
- ② 事故が合った場合に汚染源の特定が容易にできるよう、一つの食材を扱ったら、その都度手洗いを確実に行う(もしくは使い捨て手袋を一食材につき一枚使用し、相互汚染を避けるようにする)。

<洗浄方法>

- ① 検収の済んだ野菜は作業工程表にある衛生的な手順の順番に従って下処理を行っていく。
- ② 野菜の種類ごとに下処理水槽を洗い、水を交換する。野菜の種類によってタライだけ、タライとザルといった組み合わせで水槽の中に器具を入れ、より効果的な洗浄方法を工夫する。
※ 食品の入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環を良くしながら、確実に洗浄する。
- ③ 下処理の方法は P11、12 の食材洗浄表に記載してあるやり方を参照とする。
※ 注意を要する野菜→たまねぎは皮をむいて、上の部分と下の軸を取ってから下処理水槽に入れ洗う。その時、タライ等に入れて皮をむくと床を汚さない。

＜食材洗浄表＞

	みかん	カット済野菜 (かぼちゃ等)	冷凍野菜	わかめ	たけのこ	干しいたけ
下処理	ダンボール箱から出す。 水槽には入れない。	専用容器に移す。	袋から取出し、専用容器に移す。	専用容器に移す。	専用容器に移す。	専用容器に移す。
洗い方						
1槽目	清潔な軍手でへたの周りを流水でよく洗う。	タライにザルを入れ、流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	タライにザルを入れ、流水でよく洗う。	大きいものは半分に割り、白い物質を取り除くように洗う。	かさの表面、内側の虫に注意しながら流水でよく洗う。
2槽目	ごろごろよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。
3槽目	ごろごろよく洗う。 残留塩素確認	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。

※果物は最初に扱うこと。

	こんにゃく	トマト	とうがん	たまねぎ等	レタス、キャベツ等 (芯のある野菜)
下処理	専用容器に移す。	へたをとり、よく洗う。緑の部分を包丁でくり抜く。	汚れを洗い落とし、割って中の種を取り除き、皮をむく。	上下を落として皮を剥き、芯をとる。	表面の2～3枚を剥がし、2つ又は4つに割り、芯をとる。
洗い方				流水でよく洗う。	バラバラにしてよく洗う。
1槽目	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。
2槽目	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。
3槽目	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。

※干しいたけの切り方は危機管理マニュアル P11 を参照すること。

	なす きゅうり	大根、人参	さつまいも	えのき、しめじ、 まいたけ等	じゃがいも、 里芋等	ブロッコリー
下処理	清潔な軍手でへたの周りをよく洗い、へたをとる。	専用のたわしを使用して表面の土や汚れを洗い落とす。皮を剥く。	専用のたわしを使用して表面の汚れを洗い落とす。傷みがある部分は包丁でとる。	袋から出して、根元を切る。バラバラにする。	球根皮剥き機で皮を剥き、芽を取る。	4つ（大きければ6つ）に割る。
洗い方				流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。
1槽目	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。
2槽目	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。
3槽目	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。

	れんこん等	牛蒡	ねぎ	えだ豆	青菜等
下処理	専用のたわしを使用して表面の土や汚れを洗い落とす。皮を剥く。	皮をこそげる。	根と汚れた部分をとる。		根を切る。
洗い方		流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	葉をバラバラにして洗う。土汚れが残らないようにする。
1槽目	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	葉の分かれ目を流水でよく洗う。	塩揉み 流水でよく洗う。	流水でよく洗う。
2槽目	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。
3槽目	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。	流水でよく洗う。

(2)野菜洗浄後の作業について

<段ボール類の片付けについて>

納入された物資の入っていた段ボール・発泡スチロールなどの片付けは、下処理の作業がすべて終了してから行う。調理室との間の扉は閉めて作業を行う。

- ① 段ボール→たたんで、紐でしばる。
- ② 発泡スチロール→中の氷を捨て、水洗いし、シールをはがして中を乾燥させる。倉庫へ片付け回収契約業者に渡す。
- ③ 豆腐ケース→中をゆすいで、乾燥させる。次回納品時に返却できるように、倉庫等に片付ける。

<ごみの取り扱いについて>

- ① 生ごみ(野菜くずなど)→よく水分をきって生ごみ用の袋にまとめる。袋は破れやすいので一度にたくさん入れない(10kg以下)。口を固く縛りすぎると堆肥にならず、残ることがあるので注意する。紙くずその他のゴミなどが混ざらないように十分注意する。収集日に合わせて収集場所に出す。
- ② 一般ごみ(ビニール類・とうもろこしの皮等)→普通ごみの袋にまとめて、収集日にあわせて、収集場所へ出す。
- ③ ビン・缶→中をきれいにゆすいで、透明ビニール袋に入れ、収集日当日の朝収集場所へ出す。

4 配缶後の作業に関すること

(1)リフト設備の取扱いについて

<昇降操作>

- ① リフトの鍵は所定の場所で管理する。
- ② 各教室の前に運ぶワゴンをリフト口まで静かに運ぶ。
- ③ かごの位置を確認してワゴンを載せる。
- ④ クロスバーを倒したのを確認してから扉を閉める。
- ⑤ 扉の取手は必ず手で操作する。扉を開けるとき、最後まで手を添えると、指を挟むことがあるので、注意する。(足で閉めない)
- ⑥ 運転・運搬時は児童生徒に注意を払い、授業の妨害をしないよう静かに行う。
- ⑦ リフト操作終了後は手洗いをしてから調理室に入る。

<服装>

- ① ワゴンを階下で入れる人も階上で出す人も、帽子、マスク、清潔な白衣を正しく着用し、手洗い後に運搬操作を行う。

(2)保存食の収納と破棄、記録について

保存食は原材料及び調理済み食品を冷凍庫内に保存し、もし事故があった場合はその原因追及の資料とするものである。保存食の保存期間は、2週間以上と定められている(文部科学省)。

<収納>

- ① 原材料がすべて採取してあること(乾物、調味料を除く)。
- ② 調理済み食品は料理ごと(複数の釜で調理した場合は釜ごとに)に採取してあるか、また料理に使用した食材がすべて採取されているか、50gの重量があるかを確認する。
- ③ 密封容器の口が正しく閉じられているかを確認し、保存食専用冷凍庫に保存する。
- ④ 取り置いた原材料、調理済み食品は1日分をまとめて袋にいれ、できるだけ早く-20℃以下の保存食専用冷凍庫に保存する。

<保存食の廃棄>

- ① 保存食は、確実に2週間以上経過していること、異常の有無を確認してから廃棄する。(取り置き時刻に注意する)廃棄物は一般ゴミとして捨てる。

<保存食の記録>

- ① 収納時には取り置いた時刻、取り置き実施者、冷凍庫の温度を記録する。
- ② 廃棄時には廃棄実施日時、異常の有無、廃棄実施者を給食日誌に記録する。

(3)調味料の使い残しの取扱い、片付けについて

- ① 食品倉庫では、期限表示をみて保管する(先入れ先出しの徹底)。
- ② 調理終了後、調整した調味料(味付け等で、使い残した調味料)については瓶や袋に戻さず、衛生的に保管しなるべく早く使用する。
- ③ 使い残りの調味料は、適切な温度で保管する。開封後冷蔵保管のものは冷蔵する。
- ④ 容器についた汚れは必ずふきとり、食品倉庫に保管する。
- ⑤ 小麦粉、片栗粉、塩、こしょうなど湿気をさけるものは必ず密閉して保管する。
- ⑥ 食品倉庫内は調味料の種類別にまとめ、清潔に保つ。
- ⑦ 空瓶、空き缶は水洗い後水気を切り、部外者が触ることのできない場所で保管し、分別回収にまわす。
- ⑧ 長期休業に入る前に調味料は使い切れるように発注する。使い切らなかった開封済みの調味料はそれぞれに合った方法で保管し、長期休業明けに全品使用できるかをチェックする。

※ 封を開けた削り節は冷蔵庫に入れて保管する。

(4)釜の洗浄について

- ① 洗剤を使用し、スポンジ等を使用して洗浄→水で洗い流す→乾燥(釜に火を付けて乾かして、バーナーのところの水分を取ってガスの穴の詰まりを防ぐ)させる。
- ② 釜の中だけではなく、外側やガスコックの周辺等にも汚れや異物が残っていないかよく確認し、洗浄する。
- ③ 乾燥させた釜は元のように水平に戻し、蓋を閉めておく。傾けたままだと、中の断熱材が偏り、釜の故障の原因となる。

(5)窓、壁、床の洗浄について

一番大事なことは衛生的な状態を保つことである。ドライを意識しすぎて洗浄や消毒が不十分とならないよう注意する。

・ドライ運用のため、毎日できるだけ濡らさない。午前中も丁寧な作業を行い、水や切りくずを落とさない。

・洗剤とブラシを使った洗浄は週に1回金曜日とする。(週末に行うことで、週明けに乾いた状態で作業するため。)

※人員不足等の関係で金曜日の実施が難しい場合は他の曜日で行う。

※ウェットシステムの施設は湿気を取るため、洗浄時に窓を開放する。

<窓、壁>

- ① 汚れた場合は、洗浄剤を使用して洗う。
- ② 汚れがあるときは布巾などで汚れた箇所を拭き取る。

<床>

- ① 揚げ物で汚れた周囲は洗浄剤を使用して洗う。
- ② 濡れた箇所は床用水切りワイパーで水を切る。
- ③ 床の隙間に落ちているごみはほうき、ちりとりで取る。

※肉、魚など、汚染度が高い食品が床に落ちた時は以下の方法で作業終了後に消毒をする。

=消毒方法=

- ① 床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く。
- ② ペーパータオルなどで水拭きをする。
- 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ペーパータオル等で拭きあげる。

＜ワゴンスペース＞

- ① 児童生徒の返却スペースを区分けできる学校は区分けを行い、消毒が必要なスペースをできるだけ少なくする。
- ② 児童生徒が立ち入るワゴンスペースは毎日、次亜塩素酸ナトリウムで床を消毒する。(汚れが付着している場合はブラシで洗浄してから行う。)
- ③ 床だけでなく、ドアノブなどの手が触れる箇所の次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒を行う。
※ ワゴンのタイヤの消毒(専用マットの上を通過させる等)を行う。
※ 次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度は 200ppm とする。

(6)水きり台、調理台、水槽の洗浄について

- ① 周りの床に飛び散りなどが無いよう、丁寧に洗う。
- ② 移動可能な台は側溝の上で洗う。
- ③ 洗剤を付けてスポンジで洗う。
- ④ 水槽は、排水の部分を中心に丁寧に洗う。
- ⑤ 水切り台は裏に水垢がたまりやすいので、裏側も注意して洗う。ワイパーを使用したり、ペーパーでふいたりして、水気をとる。
- ⑥ 水切り台の足下に特に水がたまりやすいので、斜めに傾けるなどして水がたまるのを防ぐ。
- ⑦ 床の水濡れを防ぐため、できるだけ洗浄スペースを決める。

(7)午後の洗浄の準備について

- ① 可能な学校は移動水槽の中でジャバ洗いを行い移動台を使用する。(排水機能付き)
- ② 食器洗浄用の水槽すべてに湯をためて、洗剤を適量加えておく。
- ③ お盆等洗浄用・下洗い用の水槽に湯をためて洗剤を加える。
- ④ 本洗い用の水槽に湯をためて洗剤を加える。
- ⑤ 下、本洗い後の洗剤泡落とし用に水槽に水をため用意する。
- ⑥ すすぎ用の水槽に水をためる。
※ドライシステムが導入されている施設では午後からも短靴・短エプロンを使用する。
※水槽の数が不足している場合はタライ等を使用する。

(8) 児童生徒返却のための準備について

- ① 食器、食缶、ボール、ふた、お盆、米飯(パン、ソフト麺、牛乳)箱回収場所を確保する。
- ② 料理ごとに児童生徒たちが残菜を入れるための専用容器を用意する。
- ③ 杓子、パンバサミ等を児童生徒たちが入れるための容器(中には湯)を用意する。
- ④ 生ゴミ(果物の皮など)用のポリバケツに専用ゴミ袋をセットする。
普通ゴミ(ジャムの袋、ストロー、パンや米飯を包んだ紙)用のポリバケツに専用ゴミ袋をセットする。
- ⑤ ⑥残った米飯、パン用のポリバケツに専用ゴミ袋をセットする。

5 午後の洗浄に関すること

ドライ運用のため、ドライ用の移動台、移動水槽を使用する。

(1) 食器・食缶・ボール等の洗浄と保管について

「食器はわれもの」という感覚で大切に扱い、食器を投げ込むなど、無駄な衝撃を与えない。また、食器かごを積み重ねるときには、食器に圧力がかからないように注意する。

< 予洗(合成樹脂食器に対応) >

- ① 食器は児童生徒から受け取ると同時に浸漬する。
- ② 下膳後はできるだけ早く予洗にとりかかる。
- ③ 食器は、種類毎に仕分けして、丁寧に洗い、残菜が食器の間に残らないようにする。ジャバ洗いを。 (1回目はごみ落とし、2回目は汚れ落とし)
○でんぷん、油ものの汚れ・・・中性洗剤の入った熱い湯を使用する。
○たんぱく質の汚れ・・・中性洗剤の入ったぬるま湯を使用する。
※ 卵・じゃがいも・シナモン等ジャバ洗いで落ちない汚れや、でんぷん、油もの、たんぱく質の汚れがひどいときは、柔らかいスポンジで汚れを軽くこすり取る。(たわし、食器に傷がつくような固い素材のものでは洗浄しない)

< 浸漬 >

- ① 浸漬するときは、洗剤を入れ均一の濃度にしてから食器を入れる。洗剤液から食器が出ないように、湯を補充する。(洗剤溶液濃度は、各校使用の洗剤使用方法を確認のうえ決定する)
- ② 食器は横に並べ、詰め込まずに浸漬する。(食器の種類別に浸漬)
※ 油汚れは、湯の温度が下がると再付着しやすいので、浸漬槽の上に浮いた油汚れが食器に再付着しないように注意する。

※たんぱく質の汚れは、湯の温度が高いと(50℃以上)固まって落ちにくくなるので注意する。

※浸漬時間中は、湯温の低下に気を付ける。

※普通の洗浄で落ちない汚れ(カレー、ケチャップ等)は、漂白剤(酸素系)で処理する。(2週間に一度ぐらいが適当)

<すすぎ>

- ① 適温の湯で泡がなくなるまで行う。(食器は洗浄機で流す間際まで浸水しておく)。

<洗浄機>

- ① 洗浄機の手前の水槽と下方の2つの水槽にボイラーの湯を入れる。(水槽の中のゴミ受けが正しくセットされているか確認)
- ② 洗浄機の電源とポンプ、コンベアーのスイッチを入れる。
- ③ ボイラーの湯と水のバルブを調節する。
- ④ 洗浄機の出口には、食器の受け台を設置する。
- ⑤ 食器は1クラス分(40個)以上、積み重ねない。
- ⑥ 食器を流すときは、洗浄機の中央に重ならないように2個ずつ入れる。
- ⑦ 食器は投げ入れない。
- ⑧ 洗浄機の湯温は高いほうが望ましい。
- ⑨ 洗浄機使用後は洗剤で洗い、すすぎ、湯をためて、5分程度稼働する。
- ⑩ 洗浄機の周りの水気をふき取る。
※ 酸素系漂白剤を使用する。

<食缶、ボール、お盆、汁杓子等の洗浄>

食器の予洗いと並行して、食缶、ボール、お盆、汁杓子等を洗う。

- ① 下洗い→本洗い→すすぎ洗いを行う。
- ② 洗い終わったボールは保管庫へバラバラに入れ、乾燥後、重ねて消毒する。
(又は、水気を十分に取り除いてから保管庫へ)

<食器消毒保管庫>

- ① 80～85℃で90分以上の設定になっているか確認する。
※ 全体にまんべんなく入れると、効果的に熱風消毒ができる。

(2)カウンター清掃について

- ① 布巾で汚れをきれいに水拭きする。
 - ② きれいな布巾を次亜塩素酸ナトリウム溶液につけ、絞り、丁寧に拭く。
 - ③ 金属が腐食するのを防ぐため、次亜塩素酸ナトリウム溶液をきれいに洗い流した布巾で拭き取る。
 - ④ 使用前にアルコールを噴霧しペーパータオルで拭きとる。
- ※ 上記①と②の布巾は区別する。毎日きれいに洗浄し乾燥させる。

(3)ワゴン車の清掃について

<ワゴン車の洗浄方法1>

- ① 水道水または温湯で洗浄する。
- ② 剤溶液で洗浄する。
- ③ 水道水または温湯で洗剤を洗い流し、ペーパータオル等で水気をふき取る。
清潔な場所で乾燥する。

<ワゴン車の洗浄方法2>

- ① 布巾で汚れをきれいに水拭きする。
 - ② きれいな布巾を次亜塩素酸ナトリウム溶液につけ、絞り丁寧に拭く。
 - ③ 金属が腐食するのを防ぐため、次亜塩素酸ナトリウム溶液をきれいに洗い流した布巾で、拭き取る。
 - ④ 使用前にアルコールを噴霧しペーパータオルで拭き取る。
- ※ (2)の※と同様。

(4)牛乳保冷库、冷凍冷蔵庫の拭き掃除について

- ① 布巾で汚れをきれいに水拭きする。
 - ② きれいな布巾を次亜塩素酸ナトリウム溶液につけ、絞り、丁寧に拭く。
 - ③ 次亜塩素酸ナトリウム溶液をきれいに洗い流した布巾で拭き取る。
- ※ 特に冷気の吹き出し口、パッキンはカビが繁殖しやすいので注意する。
2週間に一回、定期的にフィルターの掃除をする。
- ※ (2)の※と同様

(5)食器保管庫内の拭き掃除について

- ① 庫内は、1日1回食器やボール等を出した後など、きれいな布巾で水拭きする。
- ※ 長期休業の際は、さなをはずし大掃除を行う。最下段には汚れがたまっていることが多いので、特に念入りに清掃を行う。
- ※ 布巾は毎日きれいに洗浄して乾燥させ、定期的に取り替える。

(6)包丁まな板殺菌庫の拭き掃除について

- ① (5)と同様に拭き掃除を行う。

※ 布巾は毎日きれいに洗淨して乾燥させ、定期的に取り替える。

(7)扉、取っ手の拭き掃除について

- ① きれいな布巾で汚れを水拭きする。
- ② きれいな布巾を次亜塩素酸ナトリウム溶液につけ絞りを、丁寧に拭く。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウム溶液をきれいに洗い流した布巾で、拭き取る。
- ④ 使用前にアルコールを噴霧しペーパータオルで拭き取る。

※ (2)の※と同様。

(8)エプロンの洗淨について

- ① 調理用、液卵用、配缶用などのエプロンは調理室内で洗い、下処理用・汚染用エプロンは下処理室で洗う。
- ② 洗剤溶液で洗淨し、台などの上で洗うこと。裏面、ヒモの部分も丁寧に洗う。
- ③ 水でよくすすぐ。洗淨は手洗いでていねいに行う。

※ 下処理用・汚染用エプロンは、次亜塩素酸ナトリウム溶液につけこみ後に流水で洗い流す。

- ④ 衛生的な場所に間隔をあけて広げて干し、よく乾燥させる。

※ 調理用・液卵用・配缶用などのきれいなエプロンも次亜塩素酸ナトリウム溶液につけこみ後に流水で洗い流す。

(9) スポンジの使い方、保管方法について

- ① 用途に合わせてスポンジを使い分ける。

スポンジの種類	用途
スポンジたわし	食器や食缶、台類の洗淨、釜の洗淨
ポリプロピレンたわし	ザルなどの網目があるもの
ナイロン不織布たわし	釜のこびりつきや焦げがあり、スポンジたわしでは取れないもの
ステンレスたわし	ナイロン不織布たわしを使用し、ステンレスたわしは極力使わない。 ※ステンレスたわしは釜の外側のみに使用する。
金ヘラ	ステンレスたわしでは取れない焦げを取るとき

- ② 保管場所はスポンジごとに分ける。特にステンレスたわし、ナイロン不織布たわしは他のスポンジと分けておく。

※ ステンレスたわしがスポンジたわしと接することで、スポンジたわしにステンレスがつき、異物混入につながる恐れがあるため。

- ③ スポンジ類は、状態を確認し定期的に交換する。

6 帳簿類の記入に関すること

(1) 給食日誌の記録方法について

- ① 作業終了後、速やかに記入する。
- ② 記録する時は、ボールペン等の消えないものを使用し、間違えた箇所は**二重線**で訂正する。
- ③ 1年間保管とする。

校長	教頭	給食主任	衛生管理責任者	月 日 曜日			天気	気温	記録者	欠席児童生徒数	
								℃		人	
確認事項 (○印)	1 日常点検表に基づいた衛生注意と記録 2 食品の検取と食品・保存食の取り置き実施と記録 3 当日の朝の打合せと明日以降の計画立案										
献立名(No.)	主食	牛乳									
中心温度 ・測定時刻 ・測定温度 ・測定者	℃	保冷库温度	℃	牛乳を入れる時の温度を記入						℃	
		：	℃	複数釜で調理の場合釜ごとに記録						℃	
		：	℃	例：A釜1、5、6年、職員						℃	
		：	℃	B釜2、3、4年、給食						℃	
検食時刻	：	：	：							：	
検食者											
配缶時刻	納品時刻	：	：							：	
配缶先	：										
保存時刻	：	：	：							：	
保存食採取者											
保存時冷凍庫内温度	℃	℃	℃	℃							℃
残量	kg	本	kg	kg							kg
保存食処理 (調理済食品)	月 日分を 時 分に廃棄			実施者							
	異常の有無	有・無 ()									
食品処理 (原材料)	月 日分を 時 分に廃棄			実施者							
	異常の有無	有・無 ()									
ワゴン搬出時刻		：	終了時刻		：						
特記事項等	ワゴン搬出をしない学校は、カウンターに並べ終わった時刻をワゴン終了時刻に記入する。								休暇等		

(2) 物資受払簿の記入方法について

<調味料受払簿>

- ① 給食に使用する調味料は、物資受払簿に記入し、使用量・納入量を明確にする。
- ② 記録する時は、ボールペン等の消えないものを使用し、間違えた箇所は二重線で訂正する。
- ③ 月末に、調味料ごとに締める。
- ④ 3年間保管とする。

月 日	品 目	適 要	受 入	払 出	残
4/1		前年度繰り越し	3.00		3.00
4/10		さんまのかばやき		0.24	2.76
4/10		じゃがいものきんぴら		0.30	2.46
4/14		5月分入荷	3.00		5.46
4/14		肉味噌		1.40	4.06
		4月合計	6.00	1.94	4.06
5/10		こまつなのおひたし		0.30	3.76
5/10		岐福味噌汁		0.40	3.36
5/25		6月分入荷	4.00		7.36
5/27		ほうれん草のおひたし		1.20	6.16
		5月合計	4.00	1.90	
		累計	10.00	3.84	6.16

<消耗品受払簿>

別紙 P33～P34参照

(3)健康等調査票の記入方法について

- ① 個人票にする。
- ② 毎日作業前に、個人で記入する。
- ③ 異常がある場合は、空白に場所、処置方法など詳しく記入する。
- ④ 異常がある場合はミーティング時に申し出て、必要に応じて作業が変わる。

健康等調査票

	／ (月)	／ (火)	／ (水)
1 下痢をしていないか(注)	はい いいえ	<input checked="" type="radio"/> はい いいえ	
2 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか	はい いいえ	はい <input checked="" type="radio"/> いいえ	
3 本人もしくは同居人に感染症、 又はその疑いがないか	はい いいえ	<input checked="" type="radio"/> はい いいえ	
4 本人が感染症の保菌者 ではないか	はい いいえ	<input checked="" type="radio"/> はい いいえ	
5 手指・顔面に傷はないか	はい いいえ	はい <input checked="" type="radio"/> いいえ	
6 手指・顔面にできものはないか	はい いいえ	<input checked="" type="radio"/> はい いいえ	
7 白衣・前掛・マスク・三角巾(帽子) は清潔であるか	はい いいえ	<input checked="" type="radio"/> はい いいえ	
8 履物は清潔であるか	はい いいえ	<input checked="" type="radio"/> はい いいえ	
9 適切な服装をしているか	はい いいえ	<input checked="" type="radio"/> はい いいえ	
10 爪は短く切っているか	はい いいえ	<input checked="" type="radio"/> はい いいえ	はい いいえ

責任者に申し出て、作業の変更を行う。

場所、どのような処置をしたか。

- ※ 下痢をしている場合は速やかに申し出、検便を行い結果と処置を報告、記録すること。
- ※ 土曜、日曜についても記録すること。

(4)タイムスケジュールの作成について

岐阜市では、献立別に作成された作業工程表をもとに、タイムスケジュールを作成している。作成の目的は、誰が・いつ・どこで・どのような作業をおこなっているかわかるよう計画し、食中毒を防ぐことである。

<作成のポイント>

- ① 調理者の名前を明記し、誰がいつどのような作業をするのか担当者ごとの役割分担が明確になるよう作成する。
- ② まず出来上がり時間を定め、そこから調理作業所要時間を考えながら、調理開始に向かって作成する。喫食までの時間はできるだけ短くするよう配慮する。
- ③ 衛生管理上特に注意が必要な点を明示する。汚染、非汚染作業を明確な区分や、作業を移るときの注意を記入する。手洗いのタイミング、白衣・エプロンの交換・手袋の着用なども記入する。
- ④ 作業終了後は、変更点・実際の作業時間を記入しておく。

(5)作業動線図の作成について

作業動線図を作成することにより「どこで作業の交差が生じるか」が明確となり、二次汚染の防止ができる。二次汚染を防止できるように、危険な作業がわかり、作業の交差を防ぐように留意して作成する。

<作成のポイント>

- ① 作業進行の指標となるよう、食品別にわかりやすく示すこと。その際、その日に調理する全ての料理の作業動線がひと目でわかるよう作成すること。加熱する同じような食材はまとめて記入してよい。
- ② 肉・魚・卵のみではなく、野菜等も示し、他の食品と交差しないことが確認できるようにする。交差する場合は○で囲み、作業時間をずらすなど注意する。
- ③ 図面では移動台を用い、下処理室からどのように調理室に入るのかも示す。和え物・サラダ・果物等の作業台もわかるようにする。
- ④ 実際の作業に沿って、作業動線図を適宜作成し直す。

(6)学校給食衛生日常検査表の記録方法について

別表1, 2(P30、31)参照

7 在庫管理に関すること

(1)調味料庫、食品庫の在庫管理及び清掃について

- ① 調味料については、適宜、帳簿と照らし合わせて在庫を複数で確認をする。
- ② 物資等で欠食による在庫がある時は、調味料を申し込む時に注文書に記入し次回の献立に利用する。また、全員が保管場所といつ使用するのかを把握しておく。
- ③ 使いかけや、少量しか使わず使用回数の少ない調味料(豆板醤、コチュジャン等)については、冷蔵庫に保管し、在庫があることを全員に知らせておく。
- ④ 調味料庫、食品庫の清掃については、毎週曜日を決めて行う。
- ⑤ 棚→次亜塩素酸ナトリウム溶液を使って雑巾でふく。
- ⑥ 床→ほうきではいて、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使ってモップをかける。

(2)食器など消耗品等の在庫管理について

- ① 長期休業中の棚卸点検と清掃の時に食器など消耗品の在庫について調べておく。
- ② 予備の消耗品等は、何が入っているか箱の外側に明記して、ふだん使わない高い棚にあげておく。
- ③ 食器など破損があつて補充を希望する時は、早めに市教委に連絡する。(その他のものも新しくおろす時に在庫を確認して、補充が必要な時は早めに学校あるいは会社で購入してもらうもの、市教委で購入してもらうものと分けて、栄養教諭等に報告する。)

8 長期休業中の作業に関すること

(1)春、夏、冬休みの長期休業中の作業について

春、夏、冬休みの長期的な休みは、日ごろの作業で行うことのできないところの清掃、整理整頓等を行うとともに、次の学期、年度に備えての準備の期間ととらえる必要がある。長い休暇中、より合理的に作業を行うために、事前に計画をたてて、作業にあたることが大切である。

<長期休業中の作業の流れ>

- ① 給食室内側溝の清掃
- ② 倉庫整理・清掃
- ③ 食器洗浄機、消毒保管庫、冷蔵庫等調理機器の洗浄
- ④ 食器、ボール、食缶、お玉、ざる、たらい等調理器具の洗浄、消毒
- ⑤ 給食室内清掃

P35参照

(2)始業前の作業について

始業前の作業では、翌日からの調理作業をスムーズに行うために衛生的かつ合理的な準備を行わなければならない。

<始業前の作業>

- ① 食器の数量確認、洗浄、消毒
- ② 食缶、ボール、ふた、お玉等の状態及び数量の確認、洗浄、消毒
- ③ ざる、たらい等調理器具の洗浄、消毒
- ④ 釜、ワゴン車、カウンター、パンラック、水槽、冷蔵庫等すべての調理具、機械の状態の確認、洗浄、消毒
- ⑤ 調理場の清掃、床の消毒、衛生状態の確認
- ⑥ 食材の受け入れ、検収
- ⑦ 帳簿類の整備

(3)洗浄機の分解、洗浄方法について

<長期休業中の作業>

① ノズルの分解掃除について

- ア 洗浄機の横のステンレスの板をはずし、水が噴出すノズルがついたパイプを上下とも、全部はずす。
- イ 酸素系漂白剤やノズル用の洗剤等でしばらく漬け置きして汚れを取れやすくする。
- ウ 歯ブラシ等を使い、パイプの中やノズルの先をこすり、汚れを取る。
- エ 水が出てくる穴を針金などの細い道具を使い、つまりをとる。
- オ パイプをはずした時に、レール等についた白い汚れも、歯ブラシなどを利用して取り除く。
- カ 洗い終わったら、ABCDEF の記号に合わせて、パイプを元にもどす。
- キ 仕上がり用の水が出るパイプもはずして、同様に洗い、元に戻す。
- ク 試運転をして、正常に動くか、水の噴射はきれいかなど確認する。

② 分解せずに洗浄する方法

- ア 酸素系漂白剤をタンクに入れて、30分程度、空でまわす。
- イ タンクの水を抜き、湯と水を入れ、空回しを1時間程度行う。
(タンクの中の水がきれいになるまで)
- ウ 水を抜き、乾かす。

(4)側溝の洗浄方法について

- ① グレーチングを上げる。
- ② 上げたグレーチングに、レンジクリーナーなどをつけて、しばらく置いておく。
- ③ グレーチングのすき間をたわし、金属製の歯ブラシ、ステンレスたわしなどでこすり、こびりついた汚れを取る(両面)
- ④ グレーチングのかかっている所と、側溝をデッキブラシ、金属製の小ブラシ、ステンレスたわし、等で洗剤をつけてこする。
(注)排水溝から一番離れているところから排水溝に向かって洗う。
- ⑤ 水を流して、汚れが取れているか、確認する。

9 その他

(1)トイレ使用について

- ① 白衣(ズボンも含む)・帽子・ネット・マスクをとる。靴を脱ぐ。(白衣などはハンガーなどにかけておく)
- ② 用便後、衣服等に触れる前に個室で流水で手を洗い、ペーパータオルで水分をよくふきとり、手指用アルコールを噴霧してよく手にすりこんで消毒する。
- ③ 個室を出てから下処理室内の手洗い場で確実に手を洗う。(石鹼・ペーパータオル・アルコールの順で確実に手を洗い消毒すること。)
- ④ 白衣(ズボンも含む)・帽子・ネット・マスクを着用し、靴をはく。
- ⑤ 調理室に入る場合は、調理室内の手洗い場でもう一度確実に手を洗う。

(2)トイレの清掃について

- ① 手指が直接触れる箇所について次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませて軽く絞った布で拭き上げる。
- ② その後に、水を含ませて軽く絞った布で拭き上げる。

<便器>

- ① 便所用洗浄剤を便器の中に塗布し、便器内部、フチ部を便器洗浄用ブラシで擦り洗う。
- ② 便器外側で汚れがある場合は、便所用洗浄剤を使用し清潔に保つ。

<床>

- ① 床のゴミを掃き集める。
- ② 便所用洗浄剤など床の材質に合った洗浄剤を使用し、清潔に保つ。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませて軽く絞った便所清掃用具(布、又はモップ)で拭く。
- ④ 水を含ませ、軽く絞った布、又はモップで拭き上げる。
- ⑤ 床面を乾燥させる。

※ 次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度は200ppm とする。

検収表

令和 年 月 日 ()

確認欄	
校長	栄養教諭等

納入時刻	納入業者	品名	数量	製造販売業者名 及び産地	製造年月日	Lot. No.	賞味・消費期限	品質	鮮度	包装	品温	異物	検収者	備考
:					.		.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		
:							.	良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無		

箱や袋の汚れ、破れはないか、異常な膨らみはないか

賞味・消費期限内であることはもちろん、色、艶、香り等で判断する

検温後は物資に合わせた方法で速やかに保存する

容器や包装を確認し、漏れのないよう記入する

出来るだけ詳細に記入する

※不良時の措置については、給食日誌に記入する。

学校給食衛生日常検査表A (月 日 ~ 月 日)

食数		食数の欄は、記入日の最初の日の食数を記入する。	天気						
調理員人数			気温		最上段の気温は48の温度を記入する。				
区分	検査項目		日	日	日	日	日	日	日
学校給食調理従事者	1	下痢をしている者はいない							
	2	発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない	1~27については、朝の打ち合わせの時に記録する。						
	3	本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない							
	4	感染症の保菌者はいない							
	5	手指・顔面に傷のある者はいない							
	6	手指・顔面にできもののある者はいない	1~6の項目は、個人の健康調査表を参考にして、該当する者がいれば×にし、特記事項の欄に記入し、対応を記入する。 例) ○月○日右手親指殺傷、ロング手袋、密着手袋、○月○日完治。						
	7	白衣(ズボン)・前掛・マスク・三角巾(帽子・ネット)は清潔である							
	8	履物は清潔である							
	9	適切な服装ができています							
	10	爪は短く切っており、マニキュアをしていない							
	11	石鹸液やアルコールで手指を洗浄・消毒した							
作業施設前備	12	調理室内の清掃・清潔状態はよい							
	13	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない							
	14	調理機械・機器・器具は清潔である							
	15	調理機器・器具の保守・故障の有無(故障機械の種類と箇所)	故障があれば×にし、対処を特記事項の欄に記入する。						
	16	冷蔵庫内温度(5℃以下)	()	()	()	()	()	()	()
		冷凍庫内温度(-18℃以下)	()	()	()	()	()	()	()
		保存食用冷凍庫内温度(-20℃以下)	()	()	()	()	()	()	()
	17	食器具・食缶や調理器具は乾燥しており、保管場所は清潔である							
	18	主食置場、容器は清潔である							
	19	床、排水溝は清潔である							
	20	手洗い施設の石鹸液、アルコール、ペーパータオル等は十分ある							
	21	冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である							
	22	ネズミ及びはえ、ごきぶり等の衛生害虫はいない	害虫がいた場合は×にし、害虫名と対処を特記事項の欄に記入する。						
23	調理室内の温度(調理開始前)	()	()	()	()	()	()	()	
24	調理室内の湿度(調理開始前)	()	()	()	()	()	()	()	
使用水	25	作業前に十分(5分間程度)流水した							
	26	使用水の外観(色・濁り・異物)・味・臭いを確認し、異常はない							
	27	残留塩素測定結果(0.1mg/l以上必要)	()	()	()	()	()	()	()
検取	28	定められた検取場において検取を行った							
	29	納入物資の数量、品質、鮮度、包装容器の状況、異物混入、食品表示等を十分に点検し、記録した							
	30	保管していた食品は安全を確認してから使用した							
	31	納入業者の服装は衛生的である							
	32	納入業者は検取時に調理室内に立ち入っていない							
	33	主食・牛乳の検取をし、記録した							
	下処理	34	前掛・履物等は下処理専用を使用している						
35		野菜類・肉類・魚介類等食品ごとに専用容器を使用した							
36		下処理終了後、器具・前掛の洗浄・消毒を確実にを行った							
37		野菜類は流水で十分に洗浄した							
38		食品を入れた容器は床上60cm以上の置台等に置いた							
調理作業中		39	床に水を落とさないで調理した						
	40	魚介類・肉類・卵等を扱った手指は洗浄・消毒した							
	41	作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した							
	42	調理器具は食品・処理別に専用のものを使用した							
	43	原材料は適切に温度管理した							
	44	調理機器・器具は作業中必要に応じて洗浄した							
	45	加熱調理においては十分に加熱し(85℃、90秒間以上)、その温度と時刻を記録した							
	46	生食する食品は特に衛生的に取り扱った							
	47	食品を水で冷却する場合は、水質検査を行い、冷却開始時刻・終了時刻、冷却後の中心温度を記録した	フルーツヨーグルトやカットするフルーツ、シナモンシュガー、ケチャップソース等加熱せずに作業が伴うもの						
	環境	48	調理室内の温度(調理中)	()	()	()	()	()	()
49		調理室内の湿度(調理中)	()	()	()	()	()	()	()

学校給食衛生日常検査表B (月 日 ~ 月 日)

区分		検査項目	日	日	日	日	日
調 理 中	保 存 食	50 取り置きが必要な原材料をもれなく50g程度採取した					
		51 調理済食品を献立ごと・釜ごとにすべて50g程度採取した					
		52 保存食容器(ビニール袋等)は清潔である					
		53 保存食採取器具は清潔である					
		54 保存食は完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した					
		55 保存食の記録(採取年月日等)を行った					
調 理	使 用 水	56 使用水の外観(色・濁り・異物)・味・臭いを確認し、異常なし					
		57 残留塩素測定結果(0.1mg/l以上必要) (mg/l)					
作 業 中	配 缶	58 飲食物の運搬にはふたを使用した					
		59 素手で配缶していない					
	60 釜別に配缶先を記録した						
	61 食缶は床上60cm以上の置台等に置いた						
	62 配缶時刻を記録した						
	便 所	63 便所の手洗い用石鹸液・アルコールやペーパータオルは十分にある					
64 用便時に白衣、履物等は脱いだ							
65 用便後、手指は正しく洗浄・消毒した							
立 入 り	66 部外者の立ち入りはなかった						
	67 やむを得ず立ち入った部外者は、衛生的な服装であった						
	68 部外者の健康状態を点検・記録した						
調 理 後	保 管 ・ 運 搬	69 調理終了後の食品は二次汚染防止のため適切に保管した					
		70 調理終了後速やかに喫食されるよう、児童生徒への食品の受け渡しを円滑かつ衛生的に行った					
		71 ワゴン搬出時刻、終了時刻を記録した					
	検 査	72 児童生徒の喫食30分前に実施している					
		73 加熱調理は適切に行っている					
		74 異味・異臭・異物等の異常はない					
		75 検食時刻、検食者を記録した					
		76 食器・食缶の下洗いは適切に行った					
	洗 浄 ・ 消 毒 ・ 清 掃	77 洗剤の濃度及び使用量は適切である(洗剤名)					
		78 食器・食缶の洗浄・消毒を十分行った					
		79 調理機器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った					
		80 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った					
		81 食器消毒保管庫内の食器・食缶は損傷を確認し、乾燥状態で保管した					
		82 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒・乾燥した					
		83 床は十分に清掃し、水気を切っている					
84 排水溝は十分に清掃し、ゴミはたまっていない							
85 扇風機のはねは汚れていない							
残 菜 と 産 品 の 処 理		86 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない					
		87 空き缶・空き瓶等は清潔に処理されている					
		88 残菜の処理は適切に行った					
	89 その他の廃品の処理は適切に行った						
	90 残菜容器は清潔である						
	91 厨芥置場は清潔である						
食 品 庫	92 食品等は整理整頓されている						
	93 ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫等はない						
	94 通風、湿度、温度の状態はよい						
	95 給食物資以外のものは入れてない						
特記事項 冷凍冷蔵庫のフィルター清掃実施日(2週間1回) (月 日実施)		記録者					
		確認欄 衛生管理責任者					
			校長				

午前の最終配缶前に、残留塩素濃度 mg/l を記入する。

67は、立ち入った者がいれば×にし、特記事項の欄にその者を記入する。

害虫がいた場合は×にし、害虫名と対処を特記事項の欄に記入する。

※各項目について測定数値、又は 良い・・・○ 悪い・・・× として記入すること

学校給食衛生日常検査表(配膳室用) (月 日 ~ 月 日)

食数		食	天気							
配送員 人		配膳員 人	気温							
区分	検査項目			日	日	日	日	日	日	
学校給食調理従事者	1	下痢をしている者はいない								
	2	発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない								
	3	本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない								
	4	感染症の保菌者はいない								
	5	手指・顔面に化膿性疾患のある者はいない								
	6	白衣(ズボン)・前掛・マスク・三角巾(帽子・ネット)・履物は清潔である								
	7	適切な服装ができている								
	8	爪は短く切っており、マニキュアをしていない								
	9	石鹸液やアルコールで手指を洗浄・消毒した								
施設・設備	10	配膳室内の清掃・清潔状態はよい								
	11	冷蔵庫等機器の故障は無い								
	12	冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である								
	13	配膳室内の温度を記録した(配膳開始前)			(°C)					
	14	配膳室内の湿度を記録した(配膳開始前)			(%)					
	15	厨房置場は清潔である(厨房置き場がある場合に実施)								
検収	16	納入物資の数量、品質、鮮度、包装容器の状況、異物混入、食品表示等を十分に点検し記録した								
	17	納入業者の服装は衛生的である								
	18	納入業者は検収時に配膳室内に立ち入っていない								
	19	牛乳やフルーツ等、温度管理が必要な食品は冷蔵庫等で適切に保管した								
保存食	20	保存食は50g程度採取した								
	21	保存食容器(ビニール袋等)は清潔である								
	22	保存食は完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存し、記録(採取年月日等)した								
配缶	23	素手で配缶していない								
	24	コンテナ搬入・搬出の時刻、配缶時刻を記録した								
便所	25	用便時に白衣、履物等は脱いだ								
	26	用便後、手指は正しく洗浄・消毒した								
	27	作業後、トイレの清掃・消毒を行った								
残菜の処理	28	返却された残菜の処理は適切に行った。								
	29	残菜容器は清潔である								
立入り	30	部外者の立ち入りはなかった (やむを得ず立ち入った部外者は、衛生的な服装であり、健康状態の点検・記録をした)								
特記事項 冷凍冷蔵庫のフィルター清掃実施日(2週間に1回) (月 日実施)				業務責任者						
				確認欄	栄養教諭等					
					校長					

1~6の項目は、個人の健康調査表を参考にして、該当する者がいれば×にし、特記事項の欄に記入し、対応を記入する。
例) ○月○日右手親指殺傷、ロング手袋、密着手袋、○月○日完治。

故障があれば×にし、対処を特記事項の欄に記入する。

※各項目について測定数値、又は 良い・・・○ 悪い・・・× として記入すること

給食用消耗品受払簿記帳の仕方について

・年度当初用意するもの

- ・A4ファイル 2個(受払簿を閉じる物と納品書を閉じる物)
- ・インデックスシール

・年度当初に行う作業

- I 2つのファイルにそれぞれ題目「給食用消耗品受払簿」・「給食用消耗品納品書」と学校名を記入する。
- II 表紙に学校名・調理員の人数・食数を記入する。(食数は決定次第記入)
- III 市教委より品目を記入した受払簿のデータが送信されるので、それを印刷する。
- IV 各受払簿に品目を記入したインデックスシールを貼り、穴を開けファイルに閉じる。
- V 前年度の在庫数を確認し、4月の「在庫数」欄に記入する。

・毎月行う作業

- ① 消耗品が納品されたら、「各月の受入数」の「日付」欄に納品日、「納品数」欄に納品数を記入する。
- ② 納品書にパンチで穴を空けて、ファイルに閉じる。
- ③ 月末に使用数を確認し、使用した分を「各月の使用数」の「月末数量」欄に記入。
※封を開けたものは使用数として計上。
※納入がない場合は、「納品数」欄に0と記入する。
- ④ 月ごとに集計を行い、月末の残数を出す。

・年度末に行う作業

今年度の納入数の合計と使用数の合計を記入する。

・注意事項

- ・直営校については、調理員が管理する。
- ・調理業務委託校の給食用消耗品については、各受注業者が管理する。
- ・調理業務委託校の学校へ市教委が配布する消耗品については、各学校が管理する。

・受払簿・納品書の保管期間は3年です。

記入例

品目 アルコーラ

	日付	受入数		使用数		月末数	備考
		在 庫 数	日付 納品数	月末 数量	月末		
4月	前年度から	3	20日 2	2	3		
5月	前月から	3	日 0	1	2		
6月	前月から						
7月	前月から		日				
8月	前月から		日				
9月	前月から		日				
§							
2月	前月から		日				
3月	前月から		日				
合計				12	12		

V年度当初に在庫数を確認

①納品日を記入

①納品数を記入

④月末に集計を行い、月末の残数を

単位 (缶)

④前月末の残数を記入

①納入が無い場合、0と記入

③月末に使用数を確認し記

年度末に納入数と使用数の合計を算

夏休み給食室内掃除計画(例)

日()	ワゴンみがき (台)
日()	給食室内 側溝の清掃
日()	倉庫整理 掃除
日()	保管庫整理 保管庫みがき
日()	下処理室の壁、床みがき 出入り口の掃除
日()	下処理室 水槽みがき 球根皮むき機みがき 下処理室 手洗いがき ボイラー室掃除
日()	休憩室掃除 窓掃除 カーテン、座布団カバー等洗濯 トイレ掃除
日()	食器洗浄機みがき 冷凍庫、冷蔵庫の掃除 牛乳保冷庫、保存食用冷凍庫の掃除
日()	配缶用ふたの名前書き直しと洗浄 お玉、パンばさみ、フライばさみ、米あげざるみがき
日()	お盆、ボール、食缶みがき
日()	カウンターの整理、掃除
日()	消毒保管庫内の器材一式洗浄、保管庫磨き、裁断機みがき
日()	水切台みがき(大・小すべて) 調理台みがき
日()	給食室内パンラックみがき、ざる、たらい、金網ざるみがき 揚げ物用一式みがき
日()	ワゴンスペースパンラックみがき フード庫掃除
日()	釜みがき(台) 水道蛇口みがき
日()	給食室・ワゴンスペースの壁(タイル)みがき 給食室窓掃除 蛍光灯みがき
日()	水槽みがき(2槽・3槽・移動水槽) リフト掃除
日()	ワゴンスペース床みがき 給食室床みがき
日()	給食室用のスリッパ・リフトシューズ・調理用シューズ洗浄、消毒 手荒い槽洗浄(2ヶ所)
日()	倉庫消毒ぶき 保管庫整理
日()	食器、ボール、食缶等準備