

河内長野市立学校給食センター
衛生管理マニュアル

2020. 4

目次

- * 機械・器具・釜類等の取り扱い
 - ・ 機械・器具類別の留意点・・・・・・・・・・ P 1
 - ・ まな板・包丁・かご・タライの使用区分・・・・ P4
 - ・ エプロン・くつ・白衣について・・・・・・・・ P6

- * 検収・保管・・・・・・・・・・ P8
- * 下処理・・・・・・・・・・ P10
- * 調理・・・・・・・・・・ P13
- * 中心温度の測定について・・・・・・・・ P16
- * 保存食・・・・・・・・・・ P17
- * 作業上の注意事項・・・・・・・・ P18
- * 作業区分・・・・・・・・・・ P19
- * 従事者の衛生管理について・・・・・・・・ P20
- * 清掃について・・・・・・・・・・ P22
- * 消毒方法一覧・・・・・・・・・・ P23

機械・器具・釜類等の取り扱い

機械・器具・釜類等の使用前及び使用後は、次のとおりの作業を行うこと。

【作業開始前】

- ・機械・器具等の使用の際は、異物・汚れがないか、破損・部品の欠落等がないか、確認してから使用すること。
- ・保管庫から出して使用の際は、十分乾燥していることを確認してから使用すること。
- ・以下の器具類については、アルコール消毒を行ってから使用すること。

調理台，台車，移動台，ラック，はかり，シンク（果物・麺類等で使用する場合）

- ・釜は使用前に水をかけ、加熱して乾燥させること。

【作業終了後】

- ・使用後すぐに、全ての器具等の破損・部品の欠落がないか、確認すること。
- ・器具類，調理台，台車，ラック類は洗浄室または洗浄コーナーへ持ち運び洗剤で洗い、流水で十分にすすぐこと。車輪も洗浄すること。
- ・洗浄後は水切りで水気を十分にふきとること。使用後は十分乾燥させること。
- ・釜の使用後は洗剤で汚れを落とし、酢でみがいた後、すすぎ乾燥させること。乾燥後は、ふたをしておくこと。

機械・器具類別の留意点

① 成調理機，スライサー，サイコロ切り機

- ・使用後は、洗浄室または洗浄コーナーへ持ち運ぶ。部品、刃等はずして洗剤で洗浄し、食材が残っていないことを確認すること。
- ・スライサーはベルトをはずして洗浄すること。洗剤で洗った後、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）に10分間浸漬し、よく水洗いし乾燥させること。
- ・刃は取り外して洗浄し、保管庫にて乾燥保管、又は器具保管庫で乾燥させ、殺菌保管庫で保管すること。
- ・使用途中で食材を替える場合は、カート洗浄場へ持ち運びきれいに洗浄し、前の食品が残っていないか確認すること。洗浄後は十分に水気を切ってから移動させること。

② まな板，包丁，皮むき器

- ・用途別に使い分けること（P4）。
- ・使用後は、洗剤を使って汚れを落とし、充分洗い流すこと。まな板は汚れのひどい場合は、漂白すること。
- ・専用の保管庫で乾燥保管、又は器具保管庫で乾燥させ、殺菌保管庫で保管すること。

③ ザル・タライ・バット・SNコンテナ・プラスチック

- ・用途別に使い分けること（P5，6）。

- ・使用後は、洗剤を使って汚れを落とし、十分洗浄すること。汚染レベルの低いものから洗浄すること。汚れのひどい場合は漂白すること。
- ・用途別に決められた場所で洗浄し、乾燥保管すること。
- ・野菜等の検収後、入れ替えに使用するザルは、午前中に洗浄して乾燥保管すること。

④だし袋・フキン・軍手

- ・用途別に使い分けること。

フライヤー・オープン(配缶), 鉄板出し

- ・使用後は洗剤できれいによく洗い、用途別に分けて 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に 10 分浸漬（調理室で使用のもののみ煮沸消毒可）し、十分に乾燥させておくこと。また必要に応じて漂白すること。
- ・だし袋は調味料室で保管すること。

⑤スポンジ・ブラシ

- ・作業終了後は、部屋ごとに洗剤で洗い流水で十分にすすぎ、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に 10 分浸漬（調理室で使用のもののみ煮沸消毒可）し、よく乾燥させること。用途ごとに色わけし、部屋名を記載すること。熱湯殺菌の場合は 80℃以上 15 分間行うこと。

色分け例

- ・肉・魚用
- ・果物用
- ・機械用
- ・その他

⑥ごまミキサー

- ・使用前にはアルコール消毒を行うこと。
- ・分解できる部品を取り外し、洗剤で汚れを落とし、十分すすぐこと。
- ・洗浄後、卵、調味料用ミキサーは、専用の保管庫で乾燥保管すること。ごま用ミキサーは 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に 10 分間浸漬し、水で洗い流してよく乾燥させること。

卵用・・・卵処理室
 ルウ, みそ, その他用・・・調味料室
 ごま用・・・サラダ室

⑦冷蔵庫・保管庫の取っ手, ドアノブ, スイッチ

- ・汚れはきれいに拭き取り、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に浸したフキンで拭いた後、水拭きをする。作業前にアルコール消毒を行うこと。

⑧ホース

- ・汚れを落とし、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に浸したフキンで拭いた後、水拭きをし、かごに入れて保管する。
- ・使用しないときは蛇口からはずしておくこと。

⑨ゴム手袋

使用前にはアルコール消毒すること。使用後は洗剤できれいに洗い、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に 10 分間浸漬し、水で洗い流してよく乾燥させること。

⑩蒸煮冷却機，真空冷却機

蒸煮冷却機

使用前には 100℃×8 分加熱殺菌すること。使用後は棚板を外し、きれいに洗って乾燥させること。

真空冷却機

使用前には、庫内、センサー温度計をアルコール消毒すること。使用後は棚板を外し、きれいに洗って乾燥させること。洗浄後、庫内は次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、その後水拭きする。棚板は保管庫で乾燥保管すること。センサー温度計は汚れを落としアルコールで消毒しておくこと。

⑪缶きり

- ・生食用(サラダ用)は刃の部分アルコールで消毒してから使用すること。途中ペーパータオルでこまめに拭くこと。
- ・使用後は刃の部分は汚れを落としアルコール消毒をしておく。
- ・本体外側や台の部分は汚れを落としてからアルコールで消毒し、乾燥させておくこと。

⑫アルコールスプレー

- ・必要本数だけ用意し、器具、機器の消毒にのみ使用すること。
- ・使用後は洗剤で洗い、水洗いし、容器の汚れを落とし、専用の保管庫で乾燥保管すること。

⑬中学用冷蔵庫

- ・使用前にはアルコール消毒を行うこと。
- ・使用後棚板ははずして洗浄し、タオルで拭き、乾燥させること。庫内は清掃後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、その後水拭きすること。

⑭保管庫

- ・使用前にはアルコール消毒を行うこと。
- ・清掃時は、庫内を水拭きして乾燥させること。
- ・定期清掃時は、洗剤を使用し洗浄した後、水拭きをして乾燥させること。

サラダ室での器具類の取り扱いについて

①和え物釜

- ・使用前には異物が無いかを確認し、アルコール消毒を行うこと。
- ・使用後は洗剤で洗浄後、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に 10 分間浸漬し、水で洗い流してよく乾燥させること。

＊ 和え物釜(容量 110ℓ)：5%次亜塩素酸ナトリウム 450ml 使用

②冷蔵庫，台車，シンク，棚

- ・使用前にはアルコール消毒を行うこと。
- ・使用後にきれいに洗浄し、次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、その後水拭きすること。台車・冷蔵庫用のラックは洗浄後、保管庫で乾燥すること。

③器具類，バット

- ・保管庫から取り出す際は、十分乾燥しているか確認してから使用すること。
- ・使用後は洗剤できれいに洗浄し、サラダ用保管庫で消毒乾燥させること。

包丁，まな板，かご，タライ等の使用区分

- ・食材，用途別にごとに使い分けること。

① 包丁，まな板

包丁(色・種類)	まな板	使用箇所・保管場所	使用する食材
青	青印	(調理室使用) コンテナ室コンテナ内	生食(果物)， 加熱後の食品
青ペティ	弁当	調理室	(弁当)
白印	無印	調理室	野菜，麺等の封切
黄 (順次 緑へ交換)	緑	下処理室	野菜
	黄	下処理室	野菜以外 (あげ,蒟蒻,蒲鉾等)
ごぼう印	ごぼう印	検収室	ごぼう
赤	赤	魚肉室	魚，肉
緑		調味料室	

②ザル

種 類	保管場所	洗浄場所	用 途
ブルー 下処理印	下処理室	下処理室	冷凍野菜
ブルー 赤印	魚肉処理室	洗浄室	魚介類の解凍
ブルーちくわ印	下処理室	洗浄室	練り製品
ブルー深型 (手つき)	調理室	洗浄室	ボイル後、再加熱するものを すくい上げる時
	下処理室	下処理室	つきこんにゃく・缶詰等の水切り
ブルー ボイル印	調理室	洗浄室	ボイル後、再加熱するもの
ブルー 無印	調理室	洗浄室	冷凍野菜,わかめ,つきこんにゃく
クリーム 無印	調理室	洗浄室	サラダ用食材, 生食用食材 (わかめ)
クリーム深型 (手つき)	調理室	洗浄室	別配缶のスパゲティをゆでた後 すくい上げる時
クリーム スパゲティ印	調理室	洗浄室	別配缶のスパゲティをゆでた後
ステンレス 無印	調理室	洗浄室	調理済みの焼き物やフライ
ステンレス 赤印	魚肉処理室	洗浄室	魚や肉の下味

③タライ, アルミ四角缶, SNコンテナ, バット

種 類	保管場所	洗浄場所	用 途
ステンスタライ	調理室	洗浄室	調理済み食品, ふりかけ, 佃煮, そのまま食するもの
アルミタライ 無印	調理室	洗浄室	缶詰, みそ, ルウ
アルミタライ 赤印	魚肉処理室	洗浄室	魚介類, 肉類
アルミ 四角缶	魚肉処理室 卵処理室	洗浄室	魚介類, 肉類, 卵, 冷凍食品
SNコンテナ	検収室	洗浄室	魚, 肉, 卵, 冷凍食品, 蒟蒻
SNコンテナ(中学)	調理室	洗浄室	弁当配送
穴あきバット	調理室	洗浄室	サラダ
穴あきバット (フライヤー印)	調理室	洗浄室	揚げ物
バット	調理室	洗浄室	サラダ (わかめ・春雨など)
バット(中学)	コンテナ室	洗浄室	中学弁当

④プラスチック

種類	保管場所	洗浄場所	用途
緑 無印	下処理室	下処理室	果物(消毒用)
ブルー 緑印	検収室	下処理室	検収後の野菜,きのこ,豆類
ブルー 無印	下処理室	下処理室	冷凍野菜,乾物 麺類(揚げ麺を除く)
	調理室	洗浄室	洗浄後の野菜,冷凍野菜, 蒟蒻,下ゆでした野菜,豆類 検収後の果物
ブルー 赤印	魚肉処理室	洗浄室	魚介類の解凍
黄色 無印	調理室	洗浄室	揚げ,豆腐
黄色 数え物用	下処理室	下処理室	ドレッシング,マヨネーズ,かつおぶし
黄色 ミニ用	調理室	洗浄室	ミニ食缶運搬用
ピンク 無印	コンテナ室	洗浄室	洗浄後の果物
クリーム フライヤー印	調理室	洗浄室	調理済みのもの,揚げ物

エプロン,くつ,白衣について

①エプロンの使用区分

エプロンの色	用途	作業場所	保管場所
緑	下処理作業	下処理室	下処理準備室
オレンジ	果物洗浄	下処理室	下処理準備室
赤	魚肉処理,卵処理	魚肉処理室・卵処理室	魚肉処理室
ピンク	魚肉運搬,卵運搬	調理室	調理準備室
白	調理,コンテナ格納,	調理室,コンテナ室	調理準備室
青	サラダ・和え物作業, 配缶作業、コンテナ格納 弁当冷却・配食作業 食器・食缶受け・ 果物を切る時	サラダ室,調理室 コンテナ室	調理準備室
白 (洗浄専用)	食器・食缶の洗浄作業	洗浄室	洗浄準備室

②くつの使用区分

くつの色	作業場所	保管場所
緑	下処理室	下処理準備室
ピンク	魚肉処理室, 卵処理室	魚肉処理室
白	調理室, コンテナ室, サラダ室	調理準備室
白(洗浄専用)	洗浄室	洗浄準備室
白(配送専用)	配送	プラットホーム

③白衣について

- ・ 魚肉卵処理室用を専用に設ける。調理室で作業をする場合は白衣を着替えること。
- ・ トイレに行くときは、エプロン, 帽子, マスク, 白衣を取る。

検 収

- 1) 検収時は、食材の鮮度、品質、数量、品温、賞味期限、ロット、包装状態及び異物の混入がないか厳重にチェックすること。
- 2) 納品前に必ず流通経路報告書により、産地、メーカー、製造年月日等を確認すること。
- 3) 納品日時の厳守を業者に徹底させること。また、出来る限り当日納品、当日処理に心がけること。
前日納品・・・12：45～15：00 当日納品・・・7：45～8：15
- 4) 入札時の規格基準に適合しているかどうか確認し、適合しないものにあつては交換するか、または返品等の適切な処置をすること。
- 5) 納品日時、業者名、数量、産地、メーカー、賞味期限、ロット、品温、その他検収状況等を記録すること。
- 6) 納品後は直ちに、食品ごとに専用容器に移しかえ、所定の保管場所に収納すること（P9）。
- 7) 必要に応じ、食材の細菌または理化学検査を実施すること。

保 管

- 1) 冷凍庫、冷蔵庫（野菜用、その他用）、食品庫（調味料）、食油庫における保管については、それぞれの食材ごとに正しく使い分けること（P9）。
- 2) 食肉・魚介類、野菜、乾物等食材ごとに区分して、専用容器にて保管すること（P9）。
- 3) 調味料等については、先入れ先出しをするため整理整頓を行うこと。
- 4) 食材に適した状態及び方法で衛生的に保管する為に、次の事項に留意すること。
 - ① 冷凍庫、冷蔵庫、食品庫の内部は、常に清掃を行い清潔にしておくこと。
 - ② ねずみ、昆虫の侵入を防ぐ為、出入口の開閉は、迅速に必要最小限にとどめ、開放は避けること。
 - ③ 食材の床への直置きは避け、棚へ区分けして整理整頓しておくこと。
 - ④ 冷蔵庫の庫内温度は5℃以下とし、冷凍庫は-20℃以下に保つこと。
8:00, 13:00, 16:00 に庫内温度を確認し、記録しておくこと。
 - ⑤ 食材の収納量は、庫内容積の80%以下とすること。
 - ⑥ 肉類、ハム、魚介類、練り製品、大豆加工品等は、長時間室内に放置せず、専用容器に入れ替え使用まで冷蔵庫で保管すること。
 - ⑦ 食材は早くから釜の前に置かないこと。

検収時の入れ替え保管

品名	容器・ざる	保管場所
野菜,きのこ(生),豆類	プラスチックブルー緑印・茶印	野菜専用冷蔵庫 野菜検収室
いも類,玉ねぎ ごぼう,人参	ダンボール(専用ラックに収納)	野菜検収室
果物	プラスチック緑(下処理用)	野菜専用冷蔵庫
冷凍加工品	SN コンテナー・袋,プラスチックブルー	冷凍庫
冷凍野菜	SN コンテナー・袋,プラスチックブルー	冷凍庫
魚切り身	SN コンテナー,プラスチックブルー赤印	冷蔵庫・冷凍庫
魚介類,いか,えび等	SN コンテナー,プラスチックブルー赤印	冷蔵庫・冷凍庫
肉類,加工品	SN コンテナー,プラスチックブルー赤印	冷蔵庫
卵	ダンボールをはずし,台車に積み替え	冷蔵庫
練り製品	SN コンテナー	冷蔵庫
とうふ(冷凍)	プラスチックブルー	冷凍庫
揚げ類,おから(冷凍)	プラスチックブルー	冷凍庫
ドレッシング,マヨネーズ	プラスチック黄(数え物)	食品庫
乾物(海藻・きのこ)	袋	食品庫
麺類,うどん,おにぎり	プラスチックブルー無印・袋・SN コンテナー	食品庫・冷蔵庫 冷凍庫
揚げ麺	袋	食品庫
レトルト	袋	食品庫
缶詰	そのまま(ダンボールをはずす)	食品庫
調味料	そのまま(ダンボールをはずす)・SN コンテナー	食品庫
米白絞油,しょうゆ,酢,ウスターソース	そのまま	食油庫
こんにゃく	SN コンテナー	冷蔵庫
みそ	SN コンテナー	冷蔵庫・食品庫
パンの添加物,ふりかけ	プラスチック黄(数え物)	冷蔵庫・食品庫
バター,チーズ	袋・SN コンテナー	冷蔵庫
牛乳	そのまま(ダンボールをはずす)	冷蔵庫
	プラスチック無印	食品庫(ロングライフ)

下処理

- 1) 食品はそれぞれ専用のザル・器具等を使用し（P 4, 5, 6）、処理の必要な食品については、決められた場所で下処理作業を行うこと。また、異物の混入がないか確認しながら行うこと。
- 2) 下処理室のシンクは食材ごとに区別し、汚染度の低いものから洗浄すること。
 - ・果物とサラダ・和え物用の野菜…No.1
 - ・その他の野菜…No.2 No.3
 - ・野菜以外の食材…No.4
- 3) 魚肉処理室、卵処理室では使い捨て手袋を使用して作業を行うこと。また、作業をした後は、処理室を出る時も手指を洗浄消毒し、他の作業を行うときは白衣をかえること。
- 4) 食品別の下処理の留意点
 - ①食肉類（生肉・加工品）、魚介類（魚の切り身）について
 - ・仕分け、下味付け、衣付け等の作業は、魚肉処理室で行うこと。
 - ・使用時間までは、魚肉処理室の冷蔵庫に入れておくこと。
 - ・衣付けや鉄板に並べる作業は調理開始時間を考えて行うこと。
 - ・鉄板は洗浄室・調理室で洗うこと。ただし、鉄板を再利用する場合は肉魚処理室で洗うこと。
 - ②魚介類（えび・いか・たこ）
 - ・仕分け、解凍、洗浄等の作業は、魚肉処理室で行うこと。
 - ・水切りを十分に行い、ドリップがこぼれないように注意すること。
 - ・使用時間までは、魚肉処理室の冷蔵庫に保管すること。
 - ③卵・卵加工品について
 - ・卵処理室で作業を行うこと。
 - ・生卵は、1個ずつおわんに割り入れ、鮮度を確かめながら殻が入らないように注意して作業すること。
 - ・卵の殻は、ビニール袋の中に捨て、床にこぼさないようにすること。
 - ・卵用のミキサーで攪拌し、使用する時間まで卵処理室の冷蔵庫で保管すること。
 - ・ゆで卵の時は、オーブンに入れる時間を考えて卵処理室で並べること。
 - ・卵加工品（オムレツ・かにたま）は、焼く時間を考え卵処理室で鉄板に並べる。
 - ・うずら卵は、使用時間を考え仕分けすること。
 - ④練り製品について
 - ・下処理室で半分に切り冷蔵庫で保管すること。
 - ・使用時間を考慮し、調理室でスライスすること。

⑤冷凍野菜について

- ・下処理室で、ザルにあけて水洗いすること。

⑥野菜について

- ・洗浄する場合は異物(袋や帯)や虫等の混入がないか確かめながら少しずつ流水で洗浄すること。食品をシンクに入れすぎないようにすること。
- ・土のついたもの(いも類,玉ねぎ,ごぼう,人参)は、検収室で皮むきなどの処理を行い、水洗いした後下処理で洗浄すること。

いも類：皮むきをしてから下処理へ
玉ねぎ：皮をむいて一度洗ってから下処理へ
人参：皮をむいて一度洗ってから下処理へ
ごぼう：土を落とし皮をむいて洗ってから下処理へ

- ・流水で4回洗浄すること。

きゅうり等：1本ずついねいにこすり洗う。
葉物：一枚ずつバラして洗う。

- ・いも、エリンギ等の手切りは、調理室のフライヤー側シンクの所で行うこと。いもはカット後流水に浸け、水を十分に切ってから運ぶこと。
- ・れんこん,ごぼう等は、スライスした後フライヤー側のシンクに浸け、数回水を入れ替えてアク抜きすること。水を十分に切ってから運ぶこと。

⑦果物について

- ・果物は流水で1個ずついねいに3回以上こすり洗いすること。皮ごと食べる果物(すもも等)、カットする果物(りんご、柿、柑橘類等)は以下のとおり次亜塩素酸ナトリウムで消毒すること。

水洗い2回→200ppm 次亜塩素酸 Na に5分浸漬→流水に2分浸漬→
水洗い1回→(調理室)カット
※りんご、柿、なしはカット後に調理室で水洗い1回→塩水につける

- ・次亜塩素酸ナトリウム溶液は、残留塩素試験紙で濃度を確認すること。
- ・水は1000毎に交換すること。
- ・水洗いした後は果物用ピンク色のプラスチックに入れること。
- ・下処理室側の人は、ピンクのプラスチックには触れないようにすること。

⑧乾物について

- ・下処理室で異物の混入がないか確かめながら 4 回水洗いすること。調理室内で水に浸けてもどすこと。
- ・シンクで流水で洗えないものは、ザルへ入れて洗った後、水に浸けてもどすこと。
- ・豆類は前日に下処理室で水洗い後、水に浸けて戻すこと。水洗い後は冷蔵庫で保管すること。

⑨缶詰について

- ・缶を開ける前に、タオルで汚れを落とし、アルコール消毒すること。
- ・ラベルのついているものは、あらかじめラベルを剥がしておくこと。
- ・サラダ用の缶詰は、指定された時間に、サラダ室内で開けること。
- ・加熱調理に使用する缶詰は、使用時間を考慮して、調味料室で開けること。
- ・缶詰の果物は、前日からサラダ室、弁当用の冷蔵庫、下処理室野菜冷蔵庫に入れておくこと。
- ・空き缶はきれいに洗うこと。

⑩調味料

- ・調味料は食品庫，食油庫で保管する。ダンボール,紙袋は調味料室へは持ち込まず、外箱などをはずして持って行き、計ること。
- ・加熱調理に使用する調味料は、調味料室内で計り、サラダ用はサラダ室内で計ること。
- ・ルウ，みそなどは、調味料室内で溶くこと。
- ・フライヤーに使用する油は、缶をタオルでふいてアルコール消毒してから、調味料室より運び出すこと。

調 理

- 1) 調理室に入る前には、くつを変え、手指の洗浄消毒を十分行い、エプロンを付けること。
- 2) 調理は指定された時間より行うこと。
- 3) 加熱する場合は、食品中の微生物が活性化しない十分な温度と時間をかけること。
 - ①ボイルするときは、沸騰したところに入れること。一度にたくさん入れないこと。
 - ②釜の中心部までよく加熱されるように注意し、必ず中心温度を確認し記録すること。
 - ③アクは溝に直接流さず専用バケツに取り、作業終了後に洗い場に捨てること。
- 4) 肉、加工品、魚介類、卵、練り製品、大豆加工品、冷凍加工品等の取り扱い
 - ・使用前に冷蔵庫、冷凍庫より出すようにし、長時間室内に放置しないこと。
 - ・肉・魚・卵などの作業をする時は、必ず使い捨て手袋を使用し、途中で交換すること。
 - ・肉類、魚介類、卵は赤色のエプロンの者が処理し、フライヤー、オーブン、釜に入れる時はピンクのエプロンの者が行うこと。
- 5) 揚げ物、焼き物、蒸し物の作業について
 - ・食材は、使用分ずつ冷蔵庫、冷凍庫から出すこと。
 - ・下味、パン粉つけ等の作業は、魚肉処理室で行うこと。
 - ・指定された時間より調理を行うこと。
 - ・設定温度と調理時間の確認をすること。
 - ①オーブン使用時の注意点
 - ・ピンクエプロンの者と白エプロンの者の作業を区別すること。
 - ・加熱前のカートと加熱後のカートが交差しないために、加熱前のカートはオーブンの前には置かないこと。
 - ・天板は、パススルーで受け渡しをすること。
 - ②フライヤー使用時の注意
 - ・試し揚げを行い、中心温度が上がったのを確認してから揚げ始めること。
 - ・種火と油温を常に確認しながら作業し、たくさん流さないこと。
 - ・揚げた後の油は、毎回ろ過を行うこと。交換は、油又は揚げ物の状態を見て判断して行うが、最多3回使用すれば新しい油と入れ替えること。
 - ・廃油は適当な容器に移し替え、調理場外へ搬出すること。
 - ③蒸し物作業時の注意点
 - ・蒸煮冷却機に食材を入れた後は、取り出すまでに取っ手を消毒しておくこと。
 - ・入れる場所と取り出す場所が同じなので、衛生面を考慮して作業すること。
 - ・蒸煮冷却機に食材を入れる人と出す人を、区別すること。
(ジャーマンポテトなど、後に加熱する場合はこの限りでない)

6) 食材は専用容器に入れ、床から 60cm 以上離しておくこと。床に水や食材が落ちないようにすること。床に落ちたゴミはすぐに取り除き、床をぬらした時はすぐに拭き取ること。

7) 和え物作業時の注意点

- ①和え物は衛生的に取り扱い、菌を増殖させないようにすること。
- ②ボイルはサラダ用釜で行うこと。
- ③ボイルするときは、沸騰したところに入れること。1回の投入量は 10 kg程度とすること。
- ④釜の中心部までよく加熱されるように注意すること。必ず中心温度を確認し、記録すること。
- ⑤配缶時間や冷蔵庫に保管できる量を考えてボイルすること。
- ⑥釜から上げる場合は、床に水をこぼさないようにすること。
- ⑦冷却機で 10℃以下に冷却すること。必ず冷却時間と中心温度を記録すること。
- ⑧冷却終了後はすぐに冷却機より取り出すこと。和えるまでは冷蔵庫で保管し、決められた時間より和え始めること。
- ⑨缶詰やレトルト食品の開封作業は決められた時間にすること。
- ⑩和え終えた時の中心温度を確認し、記録すること。
- ⑪手指にケガのある人、肉魚を扱った人は行わないこと。
- ⑫使い捨て手袋を使用して、作業、配缶すること。
 - ・使い捨て手袋は 1 釜ごとに交換すること。きれいに手を洗ってから交換すること。
 - ・混ぜる時、配缶の時は器具を使い、手は触れないこと。器具は途中で交換すること。
 - ・冷蔵庫の出し入れは、きれいな手袋で行うこと。

8) 果物作業時の注意点

- ①使い捨て手袋を使用して、作業、配缶すること。
 - ・定期的（配缶時は 1000 毎）に手洗い、手袋交換を行うこと。
- ②果物を切る時は、調理室のサラダ室の前のシンクの所で切ること。
- ③包丁,まな板,調理台は、作業の途中で定期的に水洗いすること。

配缶

- 1) 配缶は決められた時間より始めること。
- 2) 配缶前は必ず食缶に異物の混入がないか確認すること。
- 3) ミニ食缶の配缶は、手指にケガのある人、肉魚を扱った人は行わないこと。
- 4) 配缶作業をする人は使い捨て手袋を使用すること。

途中で、手袋や配缶に用いる器具を交換すること。（オーブンは 2000、フライヤーは 3000 で交換）
- 5) 配缶作業は手（手袋）では行わず、器具を使用して行うこと。やむをえず手（手袋）で配缶する場合は、使い捨て手袋を使用し、途中で交換すること。
- 6) 食缶は直接床に置かないこと。
- 7) 決められたとおり正確に計量すること。できるだけこぼさないこと。
- 8) 配缶時、食缶の外側がよごれた場合はペーパータオルできれいにふきとること。

弁当（中学校）給食

調理

- ・温かいものは真空冷却機で冷却（和え物は 10℃以下、その他は 20℃以下に）し、中学校用冷蔵庫で保管すること。
- ・和え物や果物、手作りふりかけは取り分け後、中学校用冷蔵庫で保管すること。
- ・別献立や別釜調理、弁当用にカットしたものは、中心温度を測定し、保存食をとること。

配食

- ・手指にケガのある人、肉魚を扱った人は行わない。
- ・決められた時間より始めること。
- ・配食前に、弁当箱に異物がないか確認すること。
- ・配食を行う場合は必ず使い捨て手袋を装着し、器具（お玉・トング等）を使って配食すること。手袋や器具は途中で交換すること。
- ・副食は、1人分を計量し、サンプルを作成してから決められた箇所に入れること。
- ・食べる人のことを考え、美しく盛りつけること。
- ・ふたをする前に、抜けているところがないか、よごれていないか確認し、汚れがある場合はペーパータオルできれいにふき取ること。
- ・配食終了後に、中心温度確認し、記録すること。

中心温度の測定について

加熱調理は全て中心温度を測定し、測定時間・温度・測定者を記録しておくこと。

調理方法別による測定方法

1) 釜での調理の場合

①測定方法

- ・いか、えびなど何回かに分けてボイルする場合は、毎回中心温度を測定すること。
- ・和え物用食材のボイルは、必ず沸騰したところに入れること。(温度を確認すること。)
1回 10kg 程度とし食材を釜から上げて測定をすること。
- ・釜に全ての食材が投入され、十分な加熱が終わってから測定すること。
- ・すべての釜の中心温度を測定すること。
- ・釜内部温度は、釜周辺部、釜中心部、釜上部を含む3箇所以上測定し、全て温度を記入すること。
- ・熱のとおりにくい食品（豆腐、厚揚げ、肉ボール、うずら卵など）については食品の中心温度を測定すること。

②測定した中心温度の判断

85℃以上であることを確認し、そこから 90 秒以上加熱する

2) フ라이어での調理

①測定回数・時間

- ・個数物の温度測定は、揚げ始め、網交換後、揚げ終わりに測定し記録すること。
- ・重量配缶の場合は、1000 ごとに揚げ始めに記録すること。
- ・揚げすぎや揚げ不足などの状態が見られた場合は、その都度温度測定すること。
- ・速度を変更した場合も、その都度温度測定すること。

②測定箇所

- ・温度の上がりにくい箇所（大きめのかたまり、厚みのあるもの）を含む3箇所以上測定し、全て温度を記録すること。

③測定した温度の判断

- ・試し揚げは温度が上がりにくいもの（冷凍庫から出してすぐのもの、切り身の分厚いものなど）を行う。

85℃以上であることを確認し、90 秒後に 85℃以上→揚げ作業開始

85℃以上であることを確認し、90 秒後に 85℃以下

→速度・温度を変更して試し揚げ。再度測定

3) オーブンでの調理

①測定回数

- ・個数物の中心温度の測定は、最初に1回（5台）行う。焼きが悪い、焼き過ぎなどの状態が見られ、温度や時間などの設定を変更した場合はその都度測定すること。
- ・重量配缶の場合は全て中心温度を測定すること。

②測定箇所

- ・温度の上がりにくい箇所（焼けにくいところ、厚みのあるもの）を含む3箇所以上測定し、全て温度を記録すること。

③測定した温度の判断

85℃以上であることを確認し、90秒後に85℃以上→そのまま配缶作業開始

85℃以上であることを確認し、90秒後に85℃以下

→焼き時間を延長し、再度測定

4) 蒸し調理(蒸煮冷却器)

毎回時間を設定し、中心温度計がセットされているか確認すること。

・出来上がった時の温度を確認し、記録すること。

【センサー中心温度計、冷却機の温度計の取り扱い】

- 1) センサーコードを曲げたり、束ねたりしないこと。
- 2) コードと本体の接続部分に水がかからないようにすること。
- 3) 使用前にはアルコール消毒すること。
- 4) 1日の終了時には、きれいに洗浄し、アルコール消毒後、保管しておくこと。

保存食

1) 保存食の採取にあたっては、包丁、まな板手指からの二次汚染にならないように十分配慮すること。

2) 保存食は全ての食品を採取すること。

①野菜・果物等の産地が異なる場合はそれぞれに保存すること。

製造年月日・賞味期限・ロットの異なる場合は、それぞれに保存すること。

②調味料は保存しなくてもよいが、次のものについては同じように採取すること。

マヨネーズ、ドレッシング、味噌、削り節、バター、調理用牛乳、パン粉、調理用チーズ、ごま油、オリーブオイル、レモン汁、ゆず果汁、トウバンジャン、テンメンジャン、昆布パウダー

③調理済み食品は釜別に採取すること。

使用している食品が全て含まれるように採取すること。

○1人1個の場合

・揚げ物は、最初と最後を採取すること。

・焼き物・蒸し物(オーブン)は、最初にカートごとに採取すること。

○揚げ物・焼き物で釜ごとに調理する場合は、釜別に採取すること。

3) 原材料及び調理済食品は、食品ごとに50gずつ採取すること。

4) 採取した食品は、空気を抜いて完全密閉し、-20℃以下の冷凍庫で2週間保存すること。

牛乳はビニール袋に移し替えて保存すること。

5) 袋には採取年月日、献立名を必ず記載すること。

原材料と調理済食品は、別々に1日分をまとめて入れること。

6) 保存食の記録を必ずとること。

採取年月日時間 処分年月日時間

作業上の注意事項

- 1) 決められた場所で下処理や作業を行うこと。
- 2) 食材を入れた容器や調理器具は、床面に落ちた水の跳ね返りを避けるため床面から 60 c m以上の場所に置くこと。
- 3) 床に水をこぼさないように、水受け台のついた台車や調理台やラックに乗せて運ぶこと。床に落ちたごみはすぐに取り除き、ぬらした時はすぐにふきとること。
- 4) 使用済みの器具等はカート洗い場で洗浄し、十分に水気を切りよく乾燥させること。
- 5) 調理時間を考え冷蔵庫から食材を出すこと、一度調理室へ出した食材は冷蔵庫へはもどさないこと。
- 6) サラダや配缶作業に入る前にはエプロンをかえ手指を消毒すること。
- 7) 溝にはごみを流さないよう、ざるで受けること。

作業区分

1) 検収室

- ・食材の入れかえ
野菜：野菜検収室 野菜以外：魚肉検収室
- ・土つきのを処理：野菜検収室
いも類，ねぎ，ごぼう，人参，たまねぎ等

2) 下処理室

- ・野菜，きのこ，果物の処理、洗浄
- ・乾物の仕分け、洗浄
- ・冷凍野菜の仕分け、解凍
- ・豆類の洗浄、浸漬
- ・こんにゃく類の処理、洗浄
- ・麺類の仕分け
- ・豆腐，揚げ類の仕分け、処理（豆腐，揚げを切る）
- ・練り製品を切る
- ・パンの添加物，ふりかけ，佃煮等の数読み（清掃後）
- ・下処理で使用したプラスチック，ザル，器具類の洗浄

3) 魚肉処理室

- ・肉，魚の仕分け，下味，パン粉つけ，天ぷらの衣付け
- ・魚介類の仕分け，解凍
- ・冷凍加工品の仕分け
- ・オーブンの天板に並べる（天板を洗う）
- ・あさり，まぐろ（加熱用）の仕分け

4) 卵処理室

- ・卵を割る、ミキサーにかける
- ・ゆで卵を並べる
- ・うずら卵の仕分け
- ・卵加工品(オムレツ・かにたま)を鉄板に並べる

5) 調味料室・缶詰室

- ・加熱用の調味料を計る
（必要なものだけを食品庫から持ってくる）
- ・乳製品（バター，チーズ[®]）を計る
- ・みそ，ルーを溶く
- ・缶詰を開ける（加熱用）

6) 調理室

- ・スライサー等で食品を切る
 - ・アク抜き
 - ・いも類を切る（フライヤー側シンク）
 - ・果物を切る（サラダ室前シンク）
 - ・揚げの油抜き（フライヤー側シンク）
- *調理室で切ったものは、下処理室や冷蔵庫へもどさないこと

7) サラダ室

- ・サラダ，和え物を作り配缶する
- ・サラダ用の調味料を計る
- ・サラダ用の缶詰を開ける
- ・果物の缶詰を開ける

8) 洗浄室

- ・食器・食缶の洗浄
- ・コンテナの洗浄
- ・調理室の調理台，台車，カート，ザル類の洗浄
- ・スライサーの洗浄

従事者の衛生管理について

- 1) 健康診断は年2回以上実施すること。
- 2) 検便による細菌検査は、月2回以上実施すること。
- 3) 調理責任者は、作業に入る前に必ず、次の事項により従事者の健康観察を行い、異常を認めた時は適切な処置を行うこと。場合によっては、その者を作業に従事させない等の処置をとること。
 - ①従事者の名簿及び人員の把握。
 - ②下痢・発熱をしていないか、化膿性疾患がないか、その他感染しやすい疾患がないか。
 - ③手指などの怪我がないか、化膿していないか。

手指に切り傷等がある場合は、必ず調理従事者健康調査票に記入し、班長もしくは栄養士に申し出て指示を得ること。下記の作業には従事しないこと。

 - ・果物カット
 - ・和え物，サラダ用食材の洗浄
 - ・和え物，サラダ用の食材ボイル及び冷却作業
 - ・別配缶する時の麺のボイル及び冷却作業
 - ・中学校弁当を含む配缶作業（釜の配缶は可）
 - ④時計，指輪，イヤリング，ヘアピン，ネックレス等のアクセサリ類は取り外しているか。マニキュア、まつげエクステはしていないか。
 - ⑤身体，頭髮，手指，爪等は常に清潔にし、特に爪は短く切っているか。
 - ⑥帽子は常に清潔にし、髪ははみ出していないか。
 - ⑦白衣，マスク，靴・エプロンは常に清潔で、きちんと着用しているか。特にマスクは、鼻口をきちんと覆っているか。
 - ⑧白衣のポケットには、必要でないものは入っていないか。
- 4) 手指の洗浄・消毒は「学校給食調理場における手洗いマニュアル」の手順により十分に行うこと。
 - のついているものは2回洗い、その他は丁寧に1回洗いを行うこと。
 - 作業開始前
 - ・別の作業に移る前
 - ・下処理終了後
 - ・長時間同じ作業をしている時は、途中で手洗いすること。
 - *サラダ，和え物の調理中
 - *果物カット中
 - *弁当配食中
 - 肉・魚類・卵等を取り扱っている途中や終了後
 - 調理に入る前
 - ・調理の途中（材料を釜に入れた時）
 - 配缶前や途中
 - 食品に直接接触れる作業にあたる直前
 - 汚物取り扱い後

○顔や髪等を触った時

・マスクを触った時

○用便後

5) 用便はなるべく作業前に済ませておく。調理作業中、便所を使用する時は、帽子、マスク、エプロン、白衣を脱いで所定の場所に置き、それから使用すること。

6) 便所内では必ず専用の履き物に履き替えること。

7) 白衣・調理場の靴のままで、外出しないこと。

手袋の着用について

以下の作業を行う際には、手袋を着用すること

・手袋を使用または交換するときには、きれいに手を洗い、消毒をしてから着用すること

	使い捨て ビニール手袋	使い捨て ゴム手袋	使い捨て 耐熱手袋
卵・魚・肉等を取り扱う時	○	○	
保管庫から食缶やふたを取り出す時	○		
和え物の作業をする時	○		
配缶・弁当配食時（ふたを閉めた後に触れる人は使用しなくてもよい）	○		○ (フライヤー受け)
手指に傷のある時		○	
和え物用わかめを釜からあげる時			○
果物を切る時		○	

	使い捨て ロング手袋	ゴム手袋 (果物用)	ゴム手袋 (フライヤー用)
果物を洗う時（下処理室）	○	○	
フライヤー入り口で投入する時			○

※ゴム手袋使用後は洗浄・消毒を確実にすること。

清掃について

検収室 食品庫 廊下 調味料室	床:週1回モップ拭き+汚れた際はその都度消毒
	棚:週1回清掃
	保管庫内:2週間に1回清掃
下処理室	床:毎日清掃
	保管庫内:月に1回清掃(全体を1ヵ月で清掃する)
魚肉室 卵処理室	床:使用後毎回清掃+消毒
	パススルー冷蔵庫:使用後清掃
	保管庫内:月に1回清掃(全体を1ヵ月で清掃する)
食油庫	床, 棚:月1回清掃
野菜冷蔵庫	床:毎日モップ拭き+汚れた際はその都度消毒
	ラック:毎日洗浄
魚肉冷蔵庫	床:毎日モップ拭き+消毒
	ラック:毎日洗浄+消毒
冷凍庫	床:学期に1回清掃(学期の初め)
調理室	床:毎日清掃+汚れた際はその都度消毒
	保管庫内:月に1回清掃(全体を1ヵ月で清掃する)
	パススルー冷蔵庫:毎日清掃+消毒
	中学用冷蔵庫:毎日清掃+消毒
サラダ室	床:使用後毎回清掃
	冷蔵庫床:使用後に毎回清掃
	冷蔵庫ラック:使用後に毎回清掃
コンテナ室	床:毎日清掃+汚れた際はその都度消毒
	コンテナイン保管庫:扉を毎日拭く
	保管庫内:月に1回清掃(全体を1ヵ月で清掃する)

消毒方法一覧

(消毒は、すべて洗剤できれいに汚れを落としてから行なうこと)

分類	消毒方法	使い方
和え物釜	200ppm次亜塩素酸ナトリウムに10分間浸漬し、水で洗い流して乾燥させる。	釜(容量110リットル)に5%次亜塩素酸ナトリウム450ml
ごまキサー		バケツ(容量10リットル)に5%次亜塩素酸ナトリウム40ml
カート		
爪ブラシ		
スライサーヘルト		シンク(容量100リットル)に5%次亜塩素酸ナトリウム400ml
ビニールエプロン		
ゴム手袋		SNコンテナ(容量10リットル)に5%次亜塩素酸ナトリウム40ml
床	200ppm次亜塩素酸ナトリウムを散布し、水拭きをする。	
軍手, タオル	200ppm次亜塩素酸ナトリウムに10分浸漬する。 (調理室のものは煮沸消毒でも可)	樽(水2/3)に5%次亜塩素酸ナトリウム200ml
スポンジ スコッチブライト		
だし袋	袋に付着した削り節のかすを取り除いた後、洗剤でこすり洗い、煮沸消毒し、漂白する。	
ホース	200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸したフキンで拭き、水拭きする。	
冷蔵庫・保管庫の 取手, ドアノブ,スイッチ		
ドアとって,蛇口・水道栓,冷蔵庫のとって,保管庫のとって,配缶カート		使用前にアルコール消毒