

学校給食衛生管理 マニュアル

三原市教育委員会

令和7年 3月改訂

【目次】

学校給食従事者の衛生管理・・・・・・・・・・・・・・・・	1
作業前の確認・・・・・・・・・・・・・・・・	2
「1. 打ち合わせ」「2. 服装を整える」「3. 手指の洗浄及び消毒」	
「4. 塩素濃度、温度湿度の測定と記録」「5. 検収」「6. 保存食の採取」	
「7. 設備・機械・機器の消毒」「8. 冷蔵庫・冷凍庫・保冷庫の消毒」	
「9. 回転釜の消毒」	
手洗い・・・・・・・・・・・・・・・・	5
「1. 次のような場合には、必ず手指の洗浄及び消毒（標準的な手洗い）を行う。」	
「2. 標準的な手洗い方法」	
「3. 次のような場合には、必ず手指の洗浄及び消毒（作業中の手洗い）を行う。」	
「4. 作業中の手洗い方法」	
調理作業中・・・・・・・・・・・・・・・・	6
「1. 下処理」「2. 下処理後のシンクの洗浄」「3. 下処理場所の清潔」	
「4. 野菜等の取り扱いや洗浄方法」「5. 野菜を洗浄する順番」	
「6. 食品の取り扱い方法（袋の取り扱いに注意する）」	
「7. 切る」「8. 調理を行う」「9. 湯の使用について」	
「10. 和え物料理」「11. 炒め物・煮物・汁物料理」「12. 焼き物・揚げ物・蒸し物料理」	
「13. 茹で物料理」「14. 調味料」「15. 缶詰類」「16. 配食」	
「17. 調理済食品の保存食をとる」「18. 使用水の塩素濃度の測定」「19. 検食の実施」	
後片付け・・・・・・・・・・・・・・・・	16
「1. ピーラー・洗米機」「2. まな板」「3. ざる・肉や魚・卵などの専用容器」	
「4. スライサー・切裁機」	
「5. 釜の洗浄 ハンドルの取っ手・水道の蛇口やカラン・蓋と取っ手」	
「6. 消毒保管庫・殺菌庫」「7. 食器の洗浄・消毒・保管」	
「8. 器具類の洗浄・消毒・保管」「9. 保存食の破棄」	
「10. 空き瓶・空き缶の処理」「11. 残菜とゴミの処理」	
施設の清掃と消毒・・・・・・・・・・・・・・・・	19
「1. 扇風機」「2. 排水溝」「3. 調理台・水槽・カウンター・コンテナ」	
「4. 冷蔵庫・牛乳保冷庫」「5. 冷凍庫」「6. 床」「7. タワシ・スポンジ・ブラシ」	
「8. 爪ブラシ」「9. エプロン・白衣・帽子」「10. 靴」「11. 食品保管庫の清掃」	
その他・・・・・・・・・・・・・・・・	21
「1. その他の清掃及び点検」「2. 健康管理」	
「3. 給食時間中嘔吐した場合の食器・食缶の取り扱いについて」	

学校給食における標準的な手洗いマニュアル	22
学校給食における作業中の手洗いマニュアル	23
学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準	24
原材料の保存をしなくてもいい食品例	25
学校給食衛生管理の基準に基づく点検票	26
給食時間中，嘔吐した食器・食缶などの取り扱い方法	38
参考資料	41

【学校給食従事者の衛生管理】

食品を取り扱う者として、その社会的責任を自覚し、学校給食の安全確保に努めること。
また、家族を含め日々の健康管理に努めること。

- ① 毎日の食生活に心を配り、暴飲暴食を慎み、規則正しい生活習慣を身につけること。
なお、カキなどの二枚貝を家庭等で食する場合は、湯通し程度の加熱ではウイルスに対して殺菌効果がないので、中心部まで十分に加熱すること。（カキの中腸腺中のノロウイルスを死滅させる温度は85～90℃で90秒間以上。）
 - ② 業務開始前には健康状態、特に下痢、嘔吐、腹痛、手指の傷、化膿等の有無についてチェックし、異常（下痢・嘔吐・手指の化膿など）があれば必ずその旨を申し出て校（園・場）長の指示を受けること。
 - ③ 身体は常に清潔にすること。
 - ④ 爪は常に短く切っておき、毎日チェックすること。マニキュアはしないこと。
 - ⑤ 月2回の検便は必ず受けること。（配膳員以外は長期休業中も含む。）
提出時に名簿にチェックをする。提出が遅れるときは、その旨を伝えること。
遅れた場合、直接医師会病院へ持参すること。
- ※ 学校給食日常点検票第8票（個人票）は出勤時に記入し、施設内でお互いに体調の確認をすること。
- ※ 朝からの体調不良時（下痢・腹痛等）には、出勤前に校（園・場）長に申し出て、指示を仰ぐこと。

【作業前の確認】

1. 打ち合わせ

- ・ 学校給食日常点検票第8票（個人票）を記入する。
- ・ 当日の調理作業工程及び作業動線図を確認する。
- ・ 衛生のポイントを確認する。

2. 服装を整える

- ・ 指輪・マニキュア・ピアス・ヘアピン・ネックレス・つけまつ毛・腕時計などをはずす。髪はヘアピン等は使用せず、ゴムで結わえる。
- ・ 眼鏡・コンタクトレンズは取り扱いに注意する。
- ・ 白衣・帽子は毎日交換し、清潔なものを着用する。
- ・ エプロン・短靴・長靴が衛生的であるか確認する。
- ・ 帽子から毛髪や耳が出ないように鏡を見ながら正しく着用する。
- ・ マスクは鼻を隠すように正しくつける。
- ・ 白衣の下に着用する衣服は、ボタン類のないものにする。
- ・ 必要のない物は調理室に持ち込まない。

3. 手指の洗浄及び消毒

『学校給食における標準的な手洗いマニュアル』 22頁参照

- ・ 「手洗い用石けん液で10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ」を2回繰り返す。

※ 肘まで丁寧に洗う。爪ブラシを使う。

- ・ ペーパータオルで拭き、アルコールをすり込む。

4. 塩素濃度、温度湿度の測定と記録

- ・ 担当者は、使用水を5分間程度流水後、外観（色・濁り）・臭い・味を確認し、遊離残留塩素を測定し、記録する。

（遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認する。）

※ 遊離残留塩素が0.1mg/L以上ないときには再検査する。

再検査しても遊離残留塩素が0.1mg/L以上ないときには、校（園・場）長に報告し、校（園・場）長は学校給食課へ連絡する。

（使用不適と判断されたときは、給食を中止して改善に努める。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存用の冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存する。）

※ 取水場所は調理室内で使用頻度の高いところにする。

- ・ 調理室内および食品保存庫の温度・湿度を確認し、記録する。
- ・ 冷凍冷蔵庫の温度を確認し、記録する。

「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」24頁に従い保存する。

5. 検収

- ・ 検収場所の入口に床面から60cm以上の高さの検収台を用意する。
- ・ 納品書と注文書を照合し、業者立会いの上で品名・数量・納品時間・納入業者・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・品温などを確認し、記録する。
- ・ 専用の容器に移し替え、食品の保管室及び下処理室にはダンボールなど汚染されている可能性のあるものは、持ち込まないようにする。
- ・ 検収の際は「検収表」を作成して、各項目について点検し、その結果を記録する。

※ 検収時は、専用のエプロンを着用。

（肉・卵・魚介類専用エプロンと野菜類専用エプロンを使用）

※ 食肉類・魚介类等生鮮食品は、原則として当日納入する。

※ 保存食は、納入時に採取する。

（個包装または密封包装の保存食は、使用時（開封時）に採取する。）

6. 保存食の採取

『原材料の保存をしなくてもいい食品例』25 頁参照

- ・ 食品ごとに50g程度ずつビニール袋に入れ、密封し専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。
- ・ 原材料は、洗浄等を行わず購入した状態で保存する。
- ・ 調理用牛乳は、使用時（開封時）に50cc保存食をとり、検収する。その時、異味・異臭がないか記録する。（飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食を取る。）
- ・ 卵は全て割卵してから冷蔵保存し、また調理直前に混合したものから50g程度採取し保存する。
- ・ 液卵を使用する場合は、使用時（開封時）に50g程度採取し保存する。
- ・ 採取後は、直ちに保存食用の冷凍庫に保存する。

7. 設備・機械・機器の消毒

- ・ 原則として消毒が必要なものは、主に次の2種類である。

① 加熱調理後の食品を扱う設備や機械・機器

② 生食する食品を扱う設備や機械・機器

（「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I」に従い消毒する。）

「機械、機器等の洗浄・消毒」の基本的な考え方			
	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	検収、下処理、加熱調理用 加熱調理後、生食用
調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク(野菜洗浄)	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥
シンク(魚介等洗浄)	そのまま	—	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
台車等	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
野菜切裁機類	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃やベルトは消毒
ミキサー	そのまま	アルコール消毒 刃は消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃は消毒
缶切り機	から拭き	刃はアルコール消毒	洗浄後、乾燥

※ 「そのまま」…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。

※ 「アルコール消毒」…アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばす。

なお、「野菜切裁機類」のアルコール消毒は、野菜裁断機本体（食品に触れる部分）にアルコールをスプレーして消毒する。

8. 冷蔵庫・冷凍庫・保冷庫の消毒

- ・ 清潔を保つようにする。
- ・ 取っ手をアルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばす。

9. 回転釜の消毒

- ・ 取っ手、ハンドルをアルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばす。

※ 加熱調理後の食品や生食する食品に使う場合は、使用釜全体（取っ手、ハンドルも含む）をアルコールを浸した不織布で拭き延ばす。

例：和え物

【手洗い】

1. 次のような場合には、必ず手指の洗浄及び消毒（標準的な手洗い）を行う。
 - ・ 作業開始及び用便後
 - ・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
2. 標準的な手洗い方法
『学校給食における標準的な手洗いマニュアル』 22頁参照
 - ・ 「手洗い用石けん液で10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ」を2回繰り返す。※ 肘まで丁寧に洗う。爪ブラシを使う。
 - ・ ペーパータオルで拭き、アルコールをすり込む。
3. 次のような場合には、必ず手指の洗浄及び消毒（作業中の手洗い）を行う。
 - ・ 食品に直接触れる作業に当たる直前
 - ・ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
 - ・ 汚れたものを触った場合
 - ・ その他、必要と考えられる場合
4. 作業中の手洗い方法
『学校給食における作業中の手洗いマニュアル』 23頁参照
 - ・ 手洗い用石けん液を十分に泡立て、手全体を洗う。
 - ・ 流水でよくすすぐ。
 - ・ ペーパータオルで拭き、アルコールをすり込む。

【調理作業中】

1. 下処理

- ・ 汚染作業区域で行う。
- ・ 専用のエプロンを着用する。
- ・ 容器、器具類は専用のものを使い、欠損の有無を確認する。
(包丁・まな板・ザル・皮むき器など)
- ・ 洗う順番を考え、水・残渣を落とさないように作業をする。
- ・ 野菜が変わるごとに水槽を洗浄する。

2. 下処理後のシンクの洗浄

- ・ 洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗いをする。
- ・ 流水ですすぐ。
- ・ 衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。
- ・ 衛生的な不織布で水気を拭き取る。

※ 魚介類、泥付き野菜等の汚染度が高い食材を洗浄後は、さらに次亜塩素ナトリウム（6%の次亜塩素10mLに水3L：200ppm）溶液で5分以上シンクを浸漬して消毒後、乾燥させる。

3. 下処理場所の清潔

- ・ 床はドライ運用のため、極力物を落とさないように作業する。
- ・ 床のゴミを取り除き、モップ等で水拭きした後、ワイパー等で水気を切る。

4. 野菜等の取り扱いや洗浄方法

(洗浄時は水をオーバーフローさせながら少量ずつ十分に洗う)

- ・ 泥つき野菜については、検収室の泥落としシンクや球根皮剥機で泥を落としてから下処理室に搬入する。
- ・ 野菜や果物は、3槽シンクで確実に洗浄し、非汚染作業区域（調理室）に渡す。
- ・ シンクの大きさに合わせ、食品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、十分な流水で確実に洗浄する。
- ・ 果物や汚染度の低い野菜類を先に、汚染度の高い野菜類を後に洗浄できるよう、作業工程を工夫する。（やむを得ず、汚染度の高い野菜を先に洗浄する場合は、シンクをしっかりとってから、他の野菜を洗浄する。）
- ・ 葉物野菜は1枚ずつバラバラにし、虫が付着していないことを確認しながら、丁寧に洗浄する。

- ・ ジャガイモの芽、皮の緑の部分は丁寧に切り取り、えぐ味成分の除去及びソラニン等による食中毒を防止する。

※ いちご

- ① 少量ずつ水槽に入れ、ヘタの部分に気をつけて3槽で十分洗う。（洗浄・配食時には、手袋着用）

※ りんご・メロン・柑橘類・梨・柿・キウイフルーツなど

- ① 1槽目は専用のスポンジ等（スポンジ・あみたわし・軍手）で1個ずつ洗う。
- ② 2・3槽目で十分洗う。（洗浄・配食時には、手袋着用）なお、冷凍みかんに関しては、業者確認が出来た場合は洗浄不要とする。

※ ぶどう

- ① 少量にばらし、3槽で十分洗う。（洗浄・配食時には、手袋着用）

※ トマト・プチトマト

- ① ヘタを取り、1槽目で1個ずつ洗う。
 - ② 2・3槽目で十分に洗う。
- （湯むきをする場合は、手洗い・消毒後、手袋を着用し作業をする。）

※ きゅうり

- ① 上下を切り落とし、1槽目で専用のスポンジ等で1本ずつ洗う。
- ② 2・3槽目で十分に洗う。

※ キャベツ・白菜

- ① まわりの傷んだ葉を取り除く。
- ② 4つ割りにして芯を切り落とし、葉をバラバラにして3槽で十分に洗う。

※ ほうれん草・小松菜・チンゲン菜

- ① 根元を切り落とす。
- ② 3槽で十分洗う。（虫がついていないか裏表をよく見ながら洗う。）

※ レタス

- ① まわりの傷んだ葉を取り除く。
 - ② 芯を取ってばらし、葉をバラバラにして3槽で十分に洗う。
- （虫がついていないか裏表をよく見ながら洗う。）

※ きのこと類

- ① 石づきをとって、3槽で洗う。

※ もやし

- ① 異物の有無を確認する。
- ② 少量ずつざるに入れて3槽で洗う。
(大腸菌に汚染されている場合が多いので、特に注意する。)

※ なす

- ① ヘたを落とし、3槽で十分洗う。

※ ピーマン

- ① 半分に切り、種をきれいに取り除く。
- ② 3槽で十分洗う。

※ 大根・人参

- ① 上下を切り落とし、皮をむく。
- ② 3槽で十分洗う。

※ カボチャ

- ① 4つ割りにして種を取り、1槽目で専用のスポンジ等で洗う。
- ③ 2・3槽目で十分洗う。

※ ねぎ・にら

- ① 根元を切り落とし、葉先の茶色の部分を取る。
- ② 少量ずつ水槽に入れ、3槽で十分洗う。(分け目の泥に注意)

※ たまねぎ

- ・ 球根皮剥機を使用する時
 - ① 球根皮剥機にかけ、残った皮を取り除き、3槽で十分洗う。
- ・ 手むきの時
 - ① 水に浸漬して、ふやかしておく。
 - ② 上下を切り落とし、皮をむき、3槽で十分洗う。

※ ジャガイモ

- ① 球根皮剥機にかける。(水跳ねしないように蓋をする。)
- ② 芽、皮の緑の部分は包丁などで取る。
- ③ 3槽で十分洗う。
- ④ 切った後は、水にさらす。

※ さつま芋

- ① 上下を切り落とし、皮をむく。
- ② 3槽で十分洗う。
- ③ 切った後は、水にさらす。

※ 里芋

- ① 球根皮剥機にかける。(水跳ねしないように蓋をする。)
- ② 皮をむき、3槽で十分洗う。

※ ごぼう

- ① 上下を切り落とし、皮をむく。(泥付きの場合は、初めに水洗いする。)
- ② 3槽で十分洗う。
- ③ 切った後は、水にさらす。

※ れんこん

- ① 節ごと切り落とし、皮をむく。(泥付きの場合は、初めに水洗いする。)
- ② 3槽で十分洗う。
- ③ 切った後は、水にさらす。

5. 野菜を洗浄する順番

- ・ 野菜を洗浄する場合は次の順番で行うこと。なお、ミニトマトは別レーンで洗浄する。
 - ① カット野菜（かぼちゃ・玉ねぎ・ごぼう等）
 - ② ピーマン類・なす・オクラ・きゅうり
 - ③ 葉野菜（キャベツ・白菜・ほうれん草・小松菜・チンゲン菜・レタス等）
※きれいな物から順番に洗浄する。
 - ④ きのこと類
 - ⑤ 大根・人参・そうめん瓜・冬瓜
 - ⑥ もやし
 - ⑦ 泥付野菜
 - ⑧ アレルギー除去対象野菜

6. 食品の取り扱い方法（袋の取り扱いに注意する）

- ・ 袋を切って物を取り出す時は、2度切りしない。取り出した後も、袋の確認をする。
- ・ 切れ端を切り落とさず開封し、喫食終了まで保管する。

※ 豆腐・厚揚げ・油揚げ

- ① 冷蔵庫で保管し、使用直前に切ることが望ましい。
- ② 油抜きをする時は、茹で用の湯でやけどをしないように気をつける。
（茹で終わった湯を作業中に処理しない）

※ こんにゃく

- ① 異物確認をする

※ 卵

- ① 下処理担当者が専用の器具で、所定の場所で使用直前に1個ずつ割り、鮮度や血液の混じりがないか確認しながら、専用の容器に移す。
すぐに使用しない時には、冷蔵庫に保管し、直前に割る。
- ② 割卵後は、ほぐした原材料を50g取ってから、使用する。

※ 凍結液卵

- ① 使用前日に冷蔵庫に入れて解凍する。流水解凍する場合は、使用日に凍結液卵を専用シンク（又はボール）に入れて、水を少量ずつ流す。
- ② 解凍した液卵をすぐに使用しない時には、冷蔵庫に保管する。
- ③ 解凍した液卵は当日にすべて使い切る。

※ 冷凍魚・いか・えび・たこ

- ① 異物確認しながら、専用容器に移す。
（ドリップ（解凍液）による二次汚染に注意する。）

※ 冷凍野菜

- ① 袋から出し容器に移し替え、異物がないか確認しながら、原則非汚染区域のシンクで流水で洗浄する。

※ 肉

- ① 温度や鮮度を確認して専用容器で受け取り、冷蔵する。

※ ひじき・あらめ

- ① 水につけて戻し、砂やゴミを洗い落とす。

※ わかめ・昆布

- ① 異物がないか確認する。

※ 干しいたけ・きくらげ

- ① 洗ってから水に浸す。

（干しいたけの「かさの裏」に、ゴミや虫などが付着しているので特に注意）

※ 切り干し大根

- ① 水につけて戻し、よく洗う。

※ 豆類

- ① 異物がないか確認後、よく洗い浸漬する。

（前日から戻す場合は、蓋付きの容器に入れ、冷蔵庫で保管する。）

7. 切る

- ・ 汚染度を考慮し、食品により、包丁・まな板を使い分ける。
- ・ 熱の通りや見た目を考慮し、材料の大きさを揃える。
- ・ 食品の重ね置きはしない。
- ・ 床に水や野菜を落とさないように作業する。
- ・ 切った食材はザルに入れ、床面から60cm以上のところに置く。

※ スライサー・切裁機使用の時

- ・ 原則として、汚染度の低い食品から切裁する。
(加熱調理後の食品や生食する食品から先に切裁するが、難しい場合は、食品残渣を取り除き、部品を分解・洗浄消毒後使用する。)
- ・ 加熱調理後の食品や生食する食品を扱う場合は、使用前に十分な消毒を行う。

※ 包丁を使用の時

- ・ 包丁・まな板は、加熱調理に使用する食品用、加熱調理後の食品または生食する食品用と用途別に専用のものを使用する。
- ・ 加熱調理後の食品や生食する食品を切る時は、消毒された包丁・まな板を使用する。

※ 生で食べるものをカットする時

- ・ 手洗い消毒後、手袋を着用して作業する。

8. 調理を行う

- ・ 調理後2時間以内に給食が仕上がるようにする。また、調理後は適切な温度管理を行う。
(加熱調理したものは65℃以上、冷却したものと及び非加熱のものは10℃以下)
- ・ 器具は調理食品ごとに使い分けし、必ず床面から60cm以上の台で作業する。
- ・ 汚水を床に流さないように作業する。
- ・ 食品は室内に放置しない。
- ・ 調理中に室内の温度・湿度を測定し、記録する。

注) 「調理後2時間以内に給食」とは、加熱終了後から給食始まりまでが2時間以内

※ 中心温度計等の取り扱い

- ・ 清潔な取り扱いをする。
- ・ 温度が上がっていないものを計った後の温度計は、きちんと消毒する。
- ・ 確実な温度測定を行う。
- ・ 中心温度計は、定期的に検査を行い、正確な機器を使用する。

※ 食品の中心部の温度の測り方

- ・ 加熱する食品は、加熱ムラができるため、温度が最も上がりにくい具材の温度を測る。その後、全体の中心温度を3点以上測る。
- ・ 野菜などを茹でる場合は、釜の湯の温度を測るのではなく食品全体の温度を測る。
- ・ 中心温度を測りにくい食品は、釜から網じゃくしなどですくいあげて温度を測る。
- ・ 中心温度を測定する場合の温度計のセンサーは、食品の中心部にさす。

9. 湯の使用について

- ・ 調理には湯を使用しない。
(湯の安全性を確認する基準がなく、味・にごり・におい等がわかりにくく、安全確認ができないため。)
- ・ 洗浄には湯を使用してもよい。
(冬季に水だけでは洗浄が十分に行えない可能性があるため。)

10. 和え物料理

(温度確認・記録・中心部が30分以内に20℃以下まで冷めたかを確認し和える。最終温度確認は、非接触式温度計を活用する。)

- ・ 茹でた後は速やかに冷却し、非汚染作業区域内で蓋をして、和える直前まで冷蔵庫で保管する。
- ・ 冷めたあとは常温放置しない。
- ・ 2種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は、それぞれの食品の温度差がないようにする。
- ・ 料理の混ぜ合わせには、必ず清潔な器具を使用する。
- ・ 和える時は、配缶直前に清潔な場所で直接手を触れない方法を取り、温度の確認をする。
- ・ 調理終了後の食品は、素手で触らない。

※ 非加熱で使用する食品は、納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。

※ 水冷する場合は、直前に水冷を行う使用水を測定し、遊離残留塩素が0.1 mg/L以上あることや、色・濁り・臭いに異常がないことを確認し、時刻と濃度を記録する。

扇風機の使用は、食品に室内の浮遊している微生物・埃を吹き付けることになるため望ましくない。

- | | |
|----------------|--------------------|
| ※ 野菜 | 茹でて素早く冷ます。 |
| ※ ハム・ささみ | 蒸す、または茹でて素早く冷ます。 |
| ※ いか・えび・たこ・ちくわ | 酒煎り、または茹でて素早く冷ます。 |
| ※ ごま・しらす干し | 十分に炒って（ごまはすって）冷ます。 |
| ※ わかめ | 加熱し、冷ます。 |

1 1. 炒め物・煮物・汁物料理

（温度の確認、記録、中心温度3箇所以上85～90℃90秒間以上）

- ・ 食材の取り扱いに十分注意する。（二次汚染を防止する。）
- ・ 肉類は十分炒め、中心温度で確認する。火の通りにくい食材から炒め始め、十分に加熱する。
- ・ 食材を入れる側と配缶する側を区別し、二次汚染を防止する。
- ・ 出来上がり間際に加えた食品や最も火が通りにくい食品は、加熱不足がないか中心温度計で確認する。
- ・ 調理終了後の食品は、素手で触らない。

1 2. 焼き物・揚げ物・蒸し物料理

（温度の確認、記録、中心温度3箇所以上85～90℃90秒間以上）

- ・ 食材の取り扱いに十分注意する。（二次汚染を防止する。）
- ・ 十分に加熱をする。
- ・ 1回ずつまたは一定時間ごとの時間と温度を記録する。
- ・ 調理終了後の食品は、素手で触らない。

1 3. 茹で物料理

（温度の確認、記録、中心温度3箇所以上85～90℃90秒間以上）

- ・ 十分に加熱をする。
- ・ 調理終了後の食品は、素手で触らない。

1 4. 調味料

- ・ 調味料を入れる際は、異物やガラスの破片などの混入の危険も考えられるため、容器から直接ではなく、一度ボールや食器などに移し替えて入れる。
- ・ 使用後の保存方法については、それぞれの食品の表示にしたがう。
- ・ 調味料は、できるだけ使い切れる量を購入し、先に購入したものから使用する。
- ・ 調味料は事前に準備し、調理中は食品庫（汚染作業区域）への行き来はしないようにする。

15. 缶詰類

- ・ 缶をアルコール消毒し、できるだけ使用直前に開缶する。
- ・ 二度切りしない。蓋は落とさない。
- ・ 開缶後は、別容器に移し替える。

16. 配食

- ・ 配食前にコンテナ及び配膳台・扉・取っ手などをアルコール消毒する。
- ・ 床面から60cm以上の高さで配缶し、配缶するまで洗浄など他の作業を行わない。
- ・ 配缶後は直ちに蓋をする。
- ・ 食缶の汚れは拭き取る。
- ・ 調理後の食品・料理には直接素手で触らない。
- ・ 配缶時刻を記録する。
- ・ 共同調理場では、配送時刻を記録する。

17. 調理済食品の保存食をとる

- ・ 調理済食品を釜別に50gずつ取る。

(使用している食品すべてが含まれるように採取する。)

- ※ 清潔なビニール袋に完全密封して、保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。

18. 使用水の塩素濃度の測定

- ・ 調理作業終了後、使用水の遊離残留塩素を測定し、0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等を確認し、記録する。
- ・ 不適と判断した場合には給食を中止し、改善に努める。

19. 検食の実施

- ・ 校(園・場)長等の検食責任者は、児童生徒の摂食開始時間30分前までに検食を実施すること。
- ・ 検食責任者が不在または体調不良等の場合は、代理者が実施すること。
- ・ 検食を行った時間、検食者の意見等結果を検食簿に記録する。

※ 次の点に注意し検食を行うこと。

- ・ 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- ・ 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- ・ 食品の異味、異臭、その他異常がないか。
- ・ 一食分として、それぞれの食品の量が適切か。
- ・ 味付けや、香り、色彩、形態が適切になされているか。また、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。

【後片付け】

洗浄・すすぎは40℃程度の微温湯が望ましい。

1. ピーラー・洗米機

- ① 分解できる部品を取り外し、洗剤を含ませたスポンジやタワシで洗浄する。
- ② 本体内部の粗ゴミを流水で洗い流す。（こびりついた汚れは、タワシなどでこすり洗う。）
- ※ 電気基盤などの部品には、水をかけないこと。
- ③ 水気を切って、乾燥させる。
- ※ 分解した部品は、翌日まで取り外したままにしておくこと。

2. まな板

- ① 食品残渣を取り除く。
- ② スポンジで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 水気を切って、まな板消毒保管庫で保管する。

3. ざる・肉や魚・卵などの専用容器

- ① 食品残渣を取り除く。
 - 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。
- （熱風消毒保管庫で保管する場合は、温度・時間設定、消毒開始時間等を確認し記録する。）

4. スライサー・切裁機

- ① 食品残渣を取り除く。
- ② 刃・ベルトなどの分解できる部品は分解する。
- ③ 洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。
- 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 乾燥させる。
- ⑥ 本体部分、操作パネルなどは不織布等で拭き上げる。
- ⑦ 刃・ベルトは、材質によって次のいずれかの方法で消毒する。（材質によって、劣化をまねくことがあるため、機器メーカーに確認すること。）

- ア アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、衛生的な戸棚などに保管する。
- イ 次亜塩素酸ナトリウム（６％の次亜塩素１０ｍＬに水３Ｌ：２００ｐｐｍ）溶液に５分程度浸漬し、流水で十分にすすいだのち乾燥させて、衛生的な戸棚などに保管する。
- ウ 殺菌庫等に保管する。

５． 釜の洗浄 ハンドルの取っ手・水道の蛇口やカラン・蓋と取っ手

- ① 釜に温水を張り、釜の汚れをヘラ、ナイロンたわしなどでこそげ落とす。
- ② 温水を捨てる。（ごみ受けを活用する。）
- ③ 洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜の内側、ハンドルの取っ手・水道の蛇口やカラン・蓋と取っ手などをまんべんなく洗浄する。
- ④ 流水ですすぐ。
- ⑤ 水を切り、乾燥させる。

６． 消毒保管庫・殺菌庫

- ① 作業終了後、扉の表面を次亜塩素酸ナトリウムで拭く。
- ※ 長期休業中には、収納物を取り出し、棚を外して洗浄し、よくすすぎ、乾燥する。

７． 食器の洗浄・消毒・保管

- ① 洗剤を入れた温水に浸漬し、食器に付着している食品残渣を取り除く。
- ② 洗浄機で洗う。（手作業の場合、温水の中でスポンジで洗い、流水または溜め水で洗剤を確実に洗い流す。）
- ③ 水気を切った後、食器カゴに入れ、熱風消毒保管庫（８５～９０℃、３０～５０分程度）で乾燥保管する。
- （熱風消毒保管庫の温度・時間設定、消毒開始時間等を確認し記録する。）

８． 器具類の洗浄・消毒・保管

- ① 食品残渣を取り除く。
- ② シンクに温水を張り、洗剤を入れて、スポンジでまんべんなくこすり洗う。
- ※ 泡だて器、ひしゃくの柄の付け根部分、スパテラの柄の部分は念入りに洗浄する。
- 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（８５～９０℃、３０～５０分程度）で保管する。
- （熱風消毒保管庫の温度・時間設定、消毒開始時間等を確認し記録する。）

9. 保存食の破棄

- ① 日付を確認し、破棄する。
- ② 破棄した保存食の日付と破棄した日時・担当者名を保存食日誌等に記録する。

10. 空き瓶・空き缶の処理

- ① 洗浄し、処理する。

11. 残菜とゴミの処理

- ① 汚水を床に流さない。
- ② 床に残菜の直置きをしない。
- ③ 三原市の分別方法で処理する。
- ④ 蓋付きの容器に入れる。
- ⑤ ゴミを出すときは、非汚染作業区域を通らない。

【施設の清掃と消毒】

1. 扇風機

- ① 微温湯で拭き、定期的に清掃を行う。(カバーをしておく)

2. 排水溝

- ① ゴミ受けは、ゴミを取り除き、毎日ブラシでこすり洗いする。
- ② 月1回以上、排水溝の掃除をする。

3. 調理台・水槽・カウンター・コンテナ

- ① 排水網などの部品を取り除く。
- ② 食品残渣を取り除く。
- ③ 洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。
- ④ 流水で十分にすすぐ。
- ⑤ 水きりワイパー、ペーパータオルまたは不織布で拭き上げる。
- ⑥ 乾燥させる。

4. 冷蔵庫・牛乳保冷庫

- ① 汚れを取り除き、扉・庫内を次亜塩素酸ナトリウム（6%次亜塩素10mLに水3L：200ppm）で拭き、水拭きした後、乾燥させる。
- ② 2週間に1回、フィルターの清掃をする。

5. 冷凍庫

- ① 扉を次亜塩素酸ナトリウム（6%次亜塩素10mLに水3L：200ppm）で拭き、水拭きをする。
- ② 学期ごとに、次亜塩素酸ナトリウム（6%次亜塩素10mLに水3L：200ppm）で庫内を拭き、水拭きした後、乾燥させる。
- ③ 2週間に1回、フィルターの清掃をする。

6. 床

- ① 床のゴミや食物残渣を取り除く。
- ※ 週1回、または特に汚れがひどい場合
- ① 床のゴミや食物残渣を取り除く。
- 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 水切りワイパーで水を切る。

7. タワシ・スポンジ・ブラシ

- 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 用途別にタワシ・スポンジ・ブラシ等を入れ、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（6%次亜塩素10mLに水3L：200ppm）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。

8. 爪ブラシ

- ① 次亜塩素酸ナトリウム（6%次亜塩素10mLに水3L：200ppm）に5分間漬けた後、よく洗い、乾燥させる。

9. エプロン・白衣・帽子

- ① 洗浄し、乾燥させる。

10. 靴

- ① 靴の裏側の溝に溜まっているゴミを取り除く。
- ② 温湯に漬け、中性洗剤を付けて、ブラシでこすり洗いをする。
- ③ 流水で十分すすぐ。
- ④ 乾燥させる。
- ⑤ 決められた場所に保管する。

11. 食品保管庫の清掃

- ① 食品保管庫内は清潔を保つ。
- ② 食品保管庫にはダンボールなどを置かない。

【その他】

1. その他の清掃及び点検

- ・ 長期休業中に各施設の「休業中の給食室の管理」に基づき、適切に清掃する。
- ・ 年1回の受水槽の清掃及び、年2回の水質検査成績書の確認をする。
- ・ 「学校給食衛生管理の基準」に基づく点検票の第1・4・7票は年1回実施する。第2・3・5票は年3回、第6票は月2回、第8票は毎日実施する。(26～37頁参照)

※ 場内点検は調理員・栄養士・施設長で学期1回行うこと。

2. 健康管理

- ・ 健康には十分留意し、健康診断は年1回必ず受診する。

3. 給食時間中嘔吐した場合の食器・食缶の取り扱いについて

- ・ 平成23年4月1日付通知「学校給食における感染性胃腸炎（ノロウイルス）対応マニュアルの作成について」の「給食時間中、嘔吐した食器・食缶などの取り扱い方法」により行う。(38～40頁参照)

※ 直接給食室には返却しない。初期対応に単独校の場合は、給食職員は加わらないこと。

石けん液での洗浄（4～13）
は2度洗うこと

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表

1 手を洗う前に		2 洗い残しのない手洗いを		3 流水で軽く手を洗う		4 手洗い用石けん液をつける		5 十分に泡立てる		6 手の平と甲を洗う（5回程度）		7 指の間を洗う（5回程度）		8 親指の付け根まで洗う（5回程度）		9 指先を洗う（5回程度）		10 手首を洗う（5回程度）		11 肘まで洗う		12 爪ブラシで爪の間を洗う		13 流水でよくすすぐ（15秒程度）		14 ペーパータオルでふく		15 アルコールをかける		16 指先にすり込む		17 親指の付け根まですり込む		18 手のひらと甲にすり込む		19 指の間にすり込む		20 手首にすり込む	
----------	---	---------------	---	-------------	--	----------------	---	-----------	---	------------------	---	----------------	---	--------------------	--	---------------	---	----------------	---	----------	--	----------------	--	--------------------	---	---------------	--	--------------	--	------------	---	-----------------	---	----------------	--	-------------	---	------------	---

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



学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食品名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(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
生鮮食品・野菜類		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下

原材料の保存をしなくてもいい食品例

乾燥穀類	米・麦・乾麺・マカロニ・春雨・ビーフン・麩・小麦粉・片栗粉・米粉・おこめなど
乾燥豆類	高野豆腐・大豆・小豆・うずら豆・手亡豆など
乾燥海藻 注 1	わかめ・昆布・ひじき・あらめ・のり・青のりなど
乾燥種実類	ごま・アーモンド・ピーナッツなど
乾燥野菜	切干大根・ゆかり・唐辛子・乾燥カリカリ梅など
乾燥果物	干しぶどう
乾燥きのこ	干椎茸
乾燥香草類	パセリ・バジルなど
乾燥魚介類 注 2	削り節・するめいか・煮干し・桜えびなど
調味料	塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース類・みそ・こしょう・カレー粉・トウバンジャン・甜麺醬・コンソメ・マヨネーズ・ケチャップ・ゆず果汁・レモン果汁など
油脂類	サラダ油・オリーブ油・ラー油など
レトルトパウチ食品 注 3	ツナ水煮
香味野菜 注 4	
缶詰	すべて
瓶詰	すべて

注 1 のり、青のりについては品質及び細菌検査を実施していない場合は採取する。

注 2 しらす干しなど常温保存ではない乾燥魚介類は採取する。

注 3 レトルトパウチ食品とは、気密性及び遮光性を有する容器で密封し、加圧加熱殺菌した食品のことで、中身が見えない袋に入ったもの。

注 4 チューブなどに入ったおろし生姜、おろしにんにくなど常温保存可能なものは採取しなくてもいい。

第1票

学校給食施設等定期検査票（年1回）

検査年月日 年 月 日（ ）

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭 名、学校栄養職員 名、調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員 人

給食調理室 面積 m² 校（場）長印

建物の 位置・ 使用区分 等	1 位置 ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。 2 広さ 食数に適した十分な広さか。 3 使用区分 検収・保管・下処理・調理・配膳・洗浄等は、適切に区分されているか。 ☐ 調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 ☐ 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 ☐ 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 ☐ 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
建物の 構造	4 床 床をぬらさないで使用しているか。 （ドライシステム） 5 排水溝 ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。 6 便所 ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよい か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
建物の周 囲の状況	7 排水 ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。 8 清潔 周囲は清掃しやすいか。 9 廃棄物処理 調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検 日常点検は確実にに行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：不良、改造、修理を要するもの

特に指導した事項

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票（年3回（各学期毎））

検査年月日 年 月 日（ ）

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭 名、学校栄養職員 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員 人

校(場)長印

調理室の整理整頓等	1	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	A・B・C
	2	調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・B・C
	4	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	A・B・C
	5	食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区分されているか。	A・B・C
	6	釜、焼き物機、揚げ物機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	A・B・C
	7	食器具、容器や調理器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・B・C
	8	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A・B・C
	9	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒・乾燥されているか。	A・B・C
給水設備	10	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
	11	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C
共同調理場	12	共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A・B・C
	14	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A・B・C
	15	シンクは食器用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A・B・C
	16	排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17	冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A・B・C
	18	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	19	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	20	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
温度計・湿度計	21	調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A・B・C
	22	冷蔵庫・冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	23	温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C
廃棄物容器等	24	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A・B・C
	25	調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒設備	26	位置（前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等）や構造は良いか。	A・B・C
	27	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わずに給水できるか。	A・B・C
	28	給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	29	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C
便所	30	防そ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	31	専用の履物を備えているか。	A・B・C
	32	定期的に清掃、消毒は行なわれているか。	A・B・C

採光・ 照明・ 通気	3 3	作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C
	3 4	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A・B・C
	3 5	人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	A・B・C
	3 6	夏季には直接日光がささないか。	A・B・C
防そ・防虫	3 7	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A・B・C
	3 8	月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C
天井・床	3 9	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
	4 0	床に破損箇所はないか。	A・B・C
清掃用具	4 1	整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
	4 2	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C
日常点検	4 3	日常点検は確実にこなされており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票（年3回（各学期毎））

検査年月日 年 月 日（ ）

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭 名、学校栄養職員 名、調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人 人 校(場)長印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。	A・B・C
	2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。	A・B・C
	3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。	A・B・C
	4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。	A・B・C
	5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。	A・B・C
	6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。	A・B・C
	7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。	A・B・C
	8 牛乳は、専用の保冷库等により温度管理が行われているか。	A・B・C
	9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。	A・B・C
	11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。	A・B・C
	12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。	A・B・C
	13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実にに行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。	A・B・C
	15 保存食の採取は食品ごと（製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ）に確実にに行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。	A・B・C
	16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎（ロット等が異なる場合には、それぞれ）に共同調理場で保存されているか。	A・B・C
	17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実にに行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理過程の定期検査票

(年1回)

検査年月日 年 月 日 ()

学校(調理場)名

給食従事者: 栄養教諭 名、学校栄養職員 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人

人

校(場)長印

献立作成	1	献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。	A・B・C
	2	高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したものか。	A・B・C
	3	地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものか。	A・B・C
	4	献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したものか。	A・B・C
食品の購入	5	食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したものか。	A・B・C
	6	食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。	A・B・C
	7	衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。	A・B・C
	8	食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。	A・B・C
	9	原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C
食品の選定	10	食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。	A・B・C
	11	有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。	A・B・C
	12	地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C
調理過程	13	前日調理を行っていないか。	A・B・C
	14	加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。	A・B・C
	15	中心温度計は、正確か。	A・B・C
	16	生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱を行っているか。	A・B・C
	17	料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。	A・B・C
	18	和え物、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。	A・B・C
	19	和え物、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。	A・B・C
	20	マヨネーズは作成していないか。	A・B・C
	21	缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C
二次汚染の防止	22	調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。	A・B・C
	23	器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。	A・B・C
	24	食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。	A・B・C
	25	調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。	A・B・C
	26	下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。	A・B・C
	27	加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。	A・B・C
	28	調理終了後の食品を素手でさわっていないか。	A・B・C
	29	調理作業中にふきんは使用していないか。	A・B・C
	30	エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C

食品の温度管理	3 1	調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。	A・B・C
	3 2	冷蔵保管・冷凍保管する必要のある食品が常温放置されていないか。	A・B・C
	3 3	加熱処理後冷却する必要のある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。	A・B・C
	3 4	配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。	A・B・C
	3 5	調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。	A・B・C
	3 6	共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。	A・B・C
	3 7	加熱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、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C
廃棄物処理	3 8	廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。	A・B・C
	3 9	廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。	A・B・C
	4 0	返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいないか。	A・B・C
	4 1	廃棄物は、作業区域に放置されていないか。	A・B・C
	4 2	廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C
配送・配食	4 3	共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。	A・B・C
	4 4	食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。	A・B・C
	4 5	パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。	A・B・C
	4 6	給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C
残品	4 7	残品は、翌日等に繰り返して使用していないか。	A・B・C
日常点検	4 8	日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票 年3回（各学期毎）

検査年月日 年 月 日（ ）

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭 名、学校栄養職員 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員 人

校(場)長印

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実にされているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 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しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行なっているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実にされており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第6票 定期検便結果処置票（月2回）（毎月の腸内細菌検査票にかえる）

令和 年 月 日記入

給食従事者名：	性別：	男	・	女	年齢：	歳
---------	-----	---	---	---	-----	---

下痢をした日 : 令和 年 月 日

検便の結果及び処置

令和 年 月 日検便実施 検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌 : + -	
サルモネラ : + -	
腸管出血性大腸菌 : + -	
その他（具体的に記載すること）	

第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票 (年1回)

検査年月日 年 月 日 ()

学校(調理場)名

給食従事者: 栄養教諭 名、学校栄養職員 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員 人 校(場)長印

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行なっているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A・B・C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A・B・C
	4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	A・B・C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	A・B・C
	6 校長等は、施設設備に完全が必要と認められた場合には応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C

評価の基準 A: 良好なもの、B: 普通、C: 改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

学校（調理場）名

校(場)長検印

作成者

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト				
作業前	施設・設備		☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい。	
			☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
			☐ 主食置場、容器は清潔である。床、排水溝は清潔である。	
			☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
			☐ 機械、機器の故障の有無を確認した。	
			☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
			☐ 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－20℃以下）の温度は適切である。	
			☐ 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。	
			☐ 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	
			☐ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
	使用水		☐ 作業前に十分（5分程度）流水し、遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg / L）	
			☐ 使用水の外観（色・濁り）臭い、味を確認した。（ 異常なし 、 異常あり ）	
		検収		☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
				☐ 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等と十分に点検し、記録した。
				☐ 納入業者は衛生的な服装である。
	☐ 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。			
	☐ 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。			
作業前	学校給食従事者	服装等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子・履物は清潔である。	
			☐ 適切な服装をしている。	
			☐ 爪は短く切っている。	
	健康状態	手洗	☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	
			☐ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
			☐ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	
			☐ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。	
			☐ 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。	
作業中	下処理		☐ エプロン・履物等は下処理専用を使用している。	
			☐ 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。	
			☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。	
			☐ 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。旭	
	調理時		☐ 原材料は適切に温度管理した。	
			☐ 魚介類・食肉類・卵等を取り扱った後、また、作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。	
			☐ 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	
			☐ 加熱調理においては、十分に加熱し（85℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。	

作業中	調理時	☐ 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		☐ 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		☐ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
		☐ 床に水を落とさないで調理した。
	使用水	☐ 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		☐ 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。(0. 1 mg/ L 以上あった) (mg/ L)
	保存食	☐ 原材料、調理済み食品をすべて50 g 程度採取した。
		☐ 釜別・ロット別に採取した。
		☐ 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。採取、廃棄日時を記録した。
	配食	☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		☐ 配食時間を記録した。
		☐ 食缶を床上60 cm以上の置台等に置いた。
	便所	☐ 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
		☐ 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。
		☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の立ち入り	☐ 部外者が立ち入った。衛生的な服装であった。	
	☐ 部外者の健康状態を点検・記録した。	
作業後	配膳 配送	☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		☐ 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻を記録した。配送記録をつけている。
	検食	☐ 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		☐ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。
		☐ 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給食当番	☐ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		☐ 衛生的な服装をしている。
		☐ 手指は確実に洗浄した。
	器具の洗浄・消毒 食器・容器	☐ 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
		☐ 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
		☐ 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。
	廃棄物の処理	☐ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		☐ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。
		☐ 廃棄物の保管場所及び残菜容器は清潔である。
	食品保管室	☐ 給食物資以外のものは入れてない。
		☐ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。

作成者

[illegible]

作成者

[illegible]

給食時間中、嘔吐した食器・食缶などの取り扱い方法

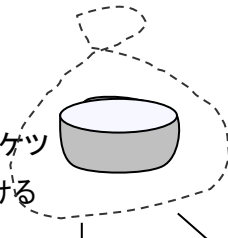
=1 教室からの返却=

☑返却場所:給食室下処理室

☑給食室での準備物:

ビニール袋、使捨手袋、消毒用蓋付バケツ

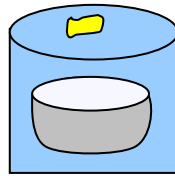
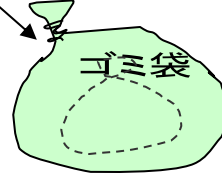
☑返却方法:必ず給食調理員に声をかける
(放置しない)



『確認項目』

- ・食器類は消毒しているか？
⇒未消毒の場合は、返却し消毒依頼
- ・嘔吐物の持ち込みはないか？
⇒持ち込みの場合は、持ち帰ってもらう

手袋を着用し、
食器類が入っていた袋は、
ビニール袋に入れて
調理室外で処分する



手袋を着用し、下処理室で消毒用蓋付バケツにて
次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に10分以上浸漬する

=2 洗浄=

「食器洗浄機を使用する場合」

- ・しずくが落ちないように、お皿やお盆・袋に入れて
食器洗浄機まで持ってくる
- ・最後に消毒した食器類を洗浄する
調理場へ運んだ お皿やお盆も洗う

『注意事項』

他の食器類と一緒に洗わない！
換気に注意しながら行う！

「食器洗浄機を使用しない場合」

- ・しずくが落ちないように、お皿やお盆・袋に入れて
シンクまで持ってくる
- ・食器類下洗い場所(シンク)で水はねに注意する
 - ・十分な水で3回洗浄
 - ・中性洗剤で洗浄
 - ・十分な水ですすぐ。丁寧に洗う
- ・食器類下処理場所(シンク)の清掃
水を張り直し、次亜塩素酸ナトリウム溶液
(200ppm で 10～30 分)浸漬・その後清掃

=3 消毒=

「消毒保管庫を使用する場合」

- ・消毒保管庫に入れる
(乾燥温度85度以上、時間10分以上に
なるようにする)

「消毒保管庫を使用しない場合」

- ・次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)10分
以上浸漬
- ・十分な水ですすぐ

=4 調理場内と調理従事者用トイレの再清拭=

返却場所の清掃。消毒用蓋付バケツは、下処理室で水洗い又は熱湯をかける。

再清拭では、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)で浸すように拭く。

(特に、スイッチ、ボタン、水洗レバー、ドアノブ、ワゴンの握り手、よく手指が触れる箇所)

全体の注意事項

- ・各作業後は、しっかり手洗いを行う。

給食時間中、嘔吐した食器・食缶などの取り扱い方法

=1 教室からの返却=

☑返却場所: 配膳室

☑ 配送担当の準備物: ビニール袋

☑返却方法:

① 予め調理場へ電話連絡をする

② 「汚染食器類返却チェック表」に

記入し、食器を入れた清潔なビニール袋に
貼り付ける

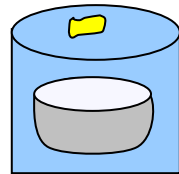
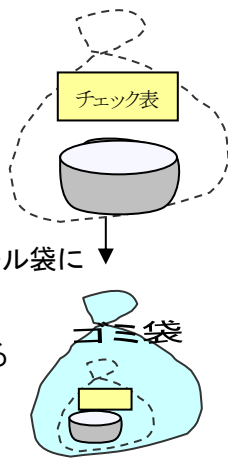
※できるだけ配送担当者に声をかける
(放置しない)

☑配送車への積込方法:

準備したビニール袋で覆い、
配送車の助手席に最後に積み込む

☑調理場での準備物:

ビニール袋、使い捨て手袋



『『汚染食器類返却チェック表』の確認項目』

・記入漏れがある場合

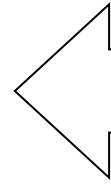
⇒必要項目の記入を依頼

・汚染食器類の消毒 消毒未の場合

⇒持ち帰らず消毒を依頼

・嘔吐物の持ち込み 有の場合

⇒持ち帰らず学校での処分を依頼



手袋を着用し、洗浄室にて
食器類が入っていた二重の袋は、
ビニール袋に入れて処分する

手袋を着用し、洗浄室にて消毒用蓋付バケツで
次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に10分以上浸漬する

=2 洗浄=

・しずくが落ちないように、お皿やお盆・袋に入れて食器洗浄機まで持ってくる

・最後に消毒した食器類を洗う。持ち運んだお皿やお盆も洗う

『**注意事項**』 他の食器類と一緒に洗わない! 換気に注意する!

※ 食器洗浄機で洗浄しない場合は、単独校のマニュアルを参考にする

=3 消毒=

「消毒保管庫を使用する場合」

「消毒保管庫を使用しない場合」

消毒保管庫に入れる

(乾燥温度85度以上、時間10分以上になるようにする)

・次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)10分以上浸漬する

・十分な水ですすぐ

=4 調理場内と調理従事者用トイレの再清拭=

洗浄室の清掃。消毒用蓋付バケツは、洗浄室で水洗い又は熱湯をかける。

再清拭では、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)で浸すように拭く。

(特に、スイッチ、ボタン、水洗レバー、ドアノブ、ワゴンの握り手、よく手指が触れる箇所)

全体の注意事項

・各作業後は、しっかり手洗いをを行う。

汚染食器類 返却チェック表

学校名 _____ 学校、記入者名 _____

返却日 _____ 月 _____ 日

(以下の該当する項目に☑してください)

1 汚染食器類の消毒

☐ 消毒済

☐ 消毒未

2 嘔吐物の持ち込み

☐ 無

☐ 有

3 調理場への電話連絡

☐ 済

☐ 未

汚染食器類 返却チェック表

学校名 _____ 学校、記入者名 _____

返却日 _____ 月 _____ 日

(以下の該当する項目に☑してください)

1 汚染食器類の消毒

☐ 消毒済

☐ 消毒未

2 嘔吐物の持ち込み

☐ 無

☐ 有

3 調理場への電話連絡

☐ 済

☐ 未

【参考資料】

学校給食衛生管理基準（文部科学省）平成 21 年 4 月 1 日

調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t 1（文部科学省）令和 4 年 2 月一部修正

調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t 2（文部科学省）令和 4 年 2 月一部修正

調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省）平成 23 年 3 月

学校給食衛生管理基準の解説（独立行政法人日本スポーツ振興センター）平成 23 年 3 月

大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）平成 29 年 6 月 16 日改正