

# 学校給食衛生管理 マニュアル

三原市教育委員会  
令和8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

## 【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・魚介類等生鮮食品は、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取り除き、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 へたを落とし、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。

※ じゃが芋

- ① 球根皮剥機にかける。(水跳ねしないように蓋をする。)
- ② 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。

※ さつまいも

- 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、中心温度を測る。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。
- ・ 煮物、汁物は、お玉ですくって中心温度を測る。
- ・ 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。
- ・ 茹で物は、お玉ですくって中心温度を測る。
- ・ 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

- アルコール消毒又は流水で三度洗いし、できるだけ使用直前に開封する。
- 二度切りしない。蓋は落とさない。
- 開封後は、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 $-20^{\circ}\text{C}$ 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、 $0.1\text{mg/L}$ 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。

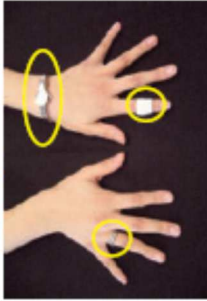















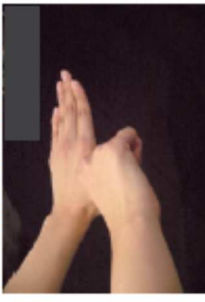

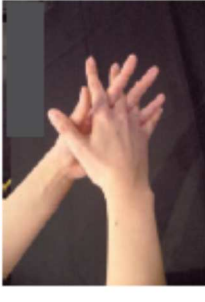

### 3. 給食時間中嘔吐した場合の食器・食缶の取り扱いについて

- 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）		7 指の間を洗う（5回程）		8 親指の付け根まで洗う（5回程）		9 指先を洗う（5回程）		10 手首を洗う（5回程）		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



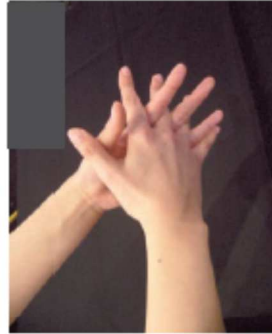
5 ペーパータオルでふく



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



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。