

はじめに

学校給食においては、まず何よりも安全性の確保が求められることから、木城町、調理等業務受託事業者（以下「事業者」という。）、学校栄養職員を含む全ての学校給食関係者が衛生管理における意識を共有するとともに、互いに連携協力し、更なる安全性の確保を図るために、衛生管理の基本的事項について示した「木城町学校給食衛生管理基準」を策定するものである。

(参考)

「学校給食衛生管理基準」 (文部科学省 平成21年4月施行)

「大量調理衛生管理マニュアル」 (厚生労働省 平成29年6月改定)

I 衛生管理体制の確立

1. 重要事項

学校給食においては、まず何よりも安全性の確保が求められることから、全ての学校給食関係者が、衛生管理における認識を共有するとともに、それぞれの役割を認識し、互いに連携、協力できる体制を整備する必要がある。

2. 基本事項

(1) 実施責任者

- ① 学校給食における実施責任主体である木城町教育委員会（以下、「教育委員会」という。）は、実施責任者として、学校給食における最終的・包括的責任を負うものである。
- ② 実施責任者である教育委員会は、施設の運営管理責任者及び施設の衛生管理に関する衛生管理責任者を指名する。なお、調理場で調理された食品を受け入れ、提供する学校施設においても、衛生管理者を指名する。

(2) 運営管理責任者

- ① 木城町学校給食共同調理場所長（以下、「所長」という。）を運営管理責任者とする。
- ② 学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。そのため、学校保健委員会、給食運営委員会等を活用する等の方法により、校長、所長、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、学校栄養職員、保健主事、給食主任、養護教諭等の教職員、保護者、所管保健所長等の専門家等が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図る。
- ③ 学校栄養職員の指導・助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮する等、学校給食の実施運営全般に十分配慮する。
- ④ 衛生管理責任者及び業務従事者に対して、衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させる等、必要な知識等の習得を図るよう努める。
- ⑤ 業務従事者に定期的な健康診断及び検便検査を受けさせる。
- ⑥ 業務従事者に下痢、発熱等の症状がある場合、手指等に化膿創がある場合は、調理作業に従事させない。家族の健康状態に問題がある場合も同様の措置を取る。

(3) 衛生管理責任者

- ① 調理場においては、学校栄養職員を衛生管理責任者とする。
- ② 衛生管理責任者は、学校給食従事者の衛生、施設設備の衛生、食品衛生の日常管理等にあたる。特に、調理工程における下処理、調理、配缶等の作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適正に行われているかを確認するとともに、学校給食従事者の各種記録を点検、確認し指導する。

(4) 検収責任者

- ① 調理業務従事者の中で、栄養士または調理師の資格を有し、かつ当調理場に専属する者で、学校給食又は、これに準ずる業務に携わった経験のある者から定める。ただし、その経験年数については問わない。
- ② 検収責任者は、納入業者から食品を納入する場合、検収室において、食品の受け渡しに必ず立会い、検収票（簿）に基づき、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況（紙や袋の汚れ

や破れ等)、異物混入や異臭の有無、期限表示(賞味期限、消費期限)、製造年月日、品温(納入業者が運搬する際、適切な温度表示を行っていたかを含む。)等について、十分点検や確認を行い、記録し、これを1年間保存すること。

II 業務従事者の衛生管理

1. 重要事項

調理作業等を行う1人1人の健康状態が作業全体に影響するので、業務従事者は、毎朝その状態をチェックして確認することが大切である。体調に異常があるときは、必ず甲又は学校栄養職員に申告する。甲又は学校栄養職員は、業務従事者の毎日の健康状態を知るために、日ごろからよく観察し、個人個人の正常な状態を把握することが必要となる。

2. 重要事項

(1) 健康状態の確認

事業者は日常の健康チェックを行い、個人別健康調査票に記録し、所長又は学校栄養職員等の確認を取ること。体調に異常があるときは必ず申告し、特に次のことに留意しながら対応すること。

- ① 化膿創が手指等にある場合は、調理作業に従事しないこと。
- ② 下痢や嘔吐の自覚症状がある場合は、早めに医師の診断を受け、当日の業務に従事できるかどうか医師の判断を仰ぐこと。また、必要に応じて帰宅すること。
- ③ やむを得ず調理作業以外の作業に従事することになる場合でも、必ず医師の診断書又は意見書により事業者の衛生管理に関する責任者と協議して、所長又は学校栄養職員と確認のうえ、作業に従事すること。

※ 下痢、腹痛、嘔吐は食中毒の代表的な症状である。また、化膿創、発疹等には食中毒菌である黄色ブドウ球菌が多数存在するので、直接食品に触れたり、手で傷等に触れたりすることで手指から食品が汚染される。また、手指については、化膿していなくても傷・やけど・手あれなどの部分が黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので、必ず処置をしておくこと。

(2) 定期健診や検便検査の実施

健康診断は、一般的な健康状態を知るため必ず受診し、検便は経口伝染病菌、食中毒菌の保菌の有無を知るために有効な手段であるので、必ず検査を行うこと。

- ① 医療機関での健康診断は年1回以上、検便（検査項目は、細菌性赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌O-157）は月2回（ノロウイルスは月1回）以上受けること。
- ② 海外旅行や、国内であっても本人や家族が食中毒菌汚染地域を旅行したときは、定期検便検査以外に随時検便検査を実施すること。
- ③ 検便提出記録簿に記入し、検便検査結果とともに1年間は保管すること。
- ④ 保菌者が出た場合は、医師の指示に従い改善に努めること。

(3) 業務従事者の心得

業務従事者は、日ごろからいつも体の衛生に心がけるとともに、調理作業時には次の事項を遵守すること。

- ① 毎日、専用の清潔な白衣（作業衣）、帽子、マスク、履物を着用すること。
- ② 爪はいつも短く切っておくこと。
- ③ 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計等の装飾品は必ず外すこと。
- ④ マニキュア、香水等はしないこと。
- ⑤ 白衣（作業衣）を着たまま調理室外へ出ないこと。

- ⑥ 着替えは更衣室で行い、通勤時の着衣のままで白衣（作業衣）を着用しないこと。
- ⑦ 調理作業中は、顔や毛髪等むやみに触らないこと。
- ⑧ 毛髪は帽子からはみ出さないようにすること。
- ⑨ 調理室内では各々専用の履物を履くこと。また、調理室外へ出る場合は、必ず別の履物に履き替えること。
- ⑩ トイレを使用する場合は、業務従事者専用便所を使用し、必ず白衣（作業衣）や履物を替えること。
- ⑪ トイレを使用した後は、確実に手指を洗浄消毒すること。
- ⑫ 白衣（作業衣）のポケットの中には、何も入れないこと。
- ⑬ 体調に異常のある場合には必ず申告し、事業者の衛生管理に関する責任者の指示に従うこと。家族の体調に異常がある場合も同様とする。
- ⑭ 調理場内は禁煙とする。

（４）正しい服装

業務従事者は、清潔でかつ作業しやすい所定の服装をすること。また、白衣（作業衣）、帽子は毎日専用の洗濯機で洗濯すること。

- ① 衛生面のみならず、火傷やけがを防ぐためにも、必ず白衣（作業衣）・エプロンを着用すること。
- ② マスクは必ず着用すること。
※ 健康な人の約半数は鼻腔に黄色ブドウ球菌が住み着いている。くしゃみや咳をすると唾液と一緒に吐き出され、約1 m四方にある食品を汚染することになる。
- ③ 帽子は毛髪が出ないように深くかぶること。
- ④ 汚染作業区域、非汚染作業区域を理解し、色分け等で明確に区分した専用の履物やエプロン等を使用し、その保管場所も区別すること。

（５）手指の洗浄

手指は経口伝染病菌や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので、正しく洗浄することが大切である。手洗いは次の方法により実施することとし、特に始業時、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、食品に直接接触れる作業に従事する直前、食肉類・魚介類・卵等を取り扱った後については、①から③を2回行うこと。

- ① 流水で手をぬらし、石鹸をつける。
- ② 指・腕を洗う。特に爪の間は爪ブラシを使って洗い、指の間も丁寧に洗う。
- ③ 流水でせっけんをよく洗い流す。
- ④ 使い捨てペーパータオルで完全に水気をふき取る。
- ⑤ 消毒用のアルコールをかけて手指によくすり込む。

Ⅲ 施設設備の衛生管理

1. 重要事項

調理場内は、細菌に汚染される度合いの大きい区域から、そうでない区域への細菌による汚染を防止するために、汚染作業区域と非汚染作業区域を分離し、汚染物を非汚染作業区域に持ち込まないことが重要である。このことは、食中毒防止三原則のひとつ「細菌を持ち込まない」ことにつながることを強く認識し、作業することが大切である。また、日常の清掃、点検を徹底して行い、施設設備を常に衛生的に保つことが大切である。

2. 基本事項

(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

調理場の区分については「区分別作業区域一覧」のとおりとし「調理場内配置図」により場所を確認すること。

(2) 衛生状態の確保

- ① 作業動線を確認し、汚染作業区域、非汚染作業区域の相互汚染を防止すること。
- ② 毎日、調理場内の温度、湿度を記録すること。また、調理場内の換気除湿に注意し、できるだけ高温・多湿にならないよう努めること。
- ③ 検収・調理・その他の場所に応じて適切な明るさが確保できるように考慮し、食品の鮮度や異物混入を視認できるようにすること。
- ④ 作業区域ごとに設置された手洗い場所については、洗浄液・消毒液・爪ブラシ・ペーパータオルが常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑤ 洗浄液及び消毒液は、細菌の増殖を防止するために継ぎ足しを避け、使い切ってから容器を洗浄した後、新たにそれぞれの液を作って入れておくよう努めること。

(3) 日常の清掃

調理場内は、各作業室の用途に応じて毎日又は定期的に清掃し、常に整理整頓しておくこと。

① 検収室・下処理室・調理室

- ア. 清掃は、全ての食品が調理室内から完全に搬出されてから行うこと。
- イ. 調理作業に不必要な物品等は持ち込まないこと。
- ウ. 作業終了後、床及び内壁（床面から1 mまでの部分）は清掃し、必要に応じて洗浄液で洗浄した後、スクイージー等で水気を除去し乾燥させること。また、必要に応じて消毒を行うこと。
- エ. ゴミは取り除き、排水溝に流れないように気をつけること。
- オ. 排水溝は、1日の作業が終わってから清掃すること。ただし、汚れがひどい場合は随時清掃すること。
- カ. グレーチングは毎日ブラシでこする等清潔に保つこと。
- キ. 窓、網戸は年3回以上清掃し、清潔を保つこと。ただし、汚れがひどい場合は随時清掃を行うこと。また、網戸等の破損がないか点検し、破損が見つ

かった場合は、リスク分担表に基づき早急な原状回復に努めること。

- ク. 手洗い場所は、1日1回以上清掃し、清潔に保つこと。換気扇は手の届くところは随時清掃すること。
- ケ. 蛇口・コック等は清潔に保つこと。
- コ. 室内の温度・湿度は高くなりすぎないように工夫すること。

② 食品庫

- ア. 床は清掃し、乾燥させておくこと。
- イ. 納品された物を保管する場合は、納品時の不用品（ダンボール等）は取り除くこと。
- ウ. 消毒液や工具類を一緒に保管しないこと。

③ 出入り口の扉の手入れ

- ア. 扉は毎日清掃し、消毒すること。

④ その他施設設備の管理

- ア. グリストラップは週1回以上清掃すること。
- イ. 休憩室は定期的に清掃し、常に整理整頓に心がけること。
- ウ. トイレは定期的に清掃すること。なお、取っ手は随時消毒すること。
- エ. 施設は定期的に点検し、破損箇所を発見した場合は直ちに所長に連絡すること。

(4) 冷蔵庫・冷凍庫の管理

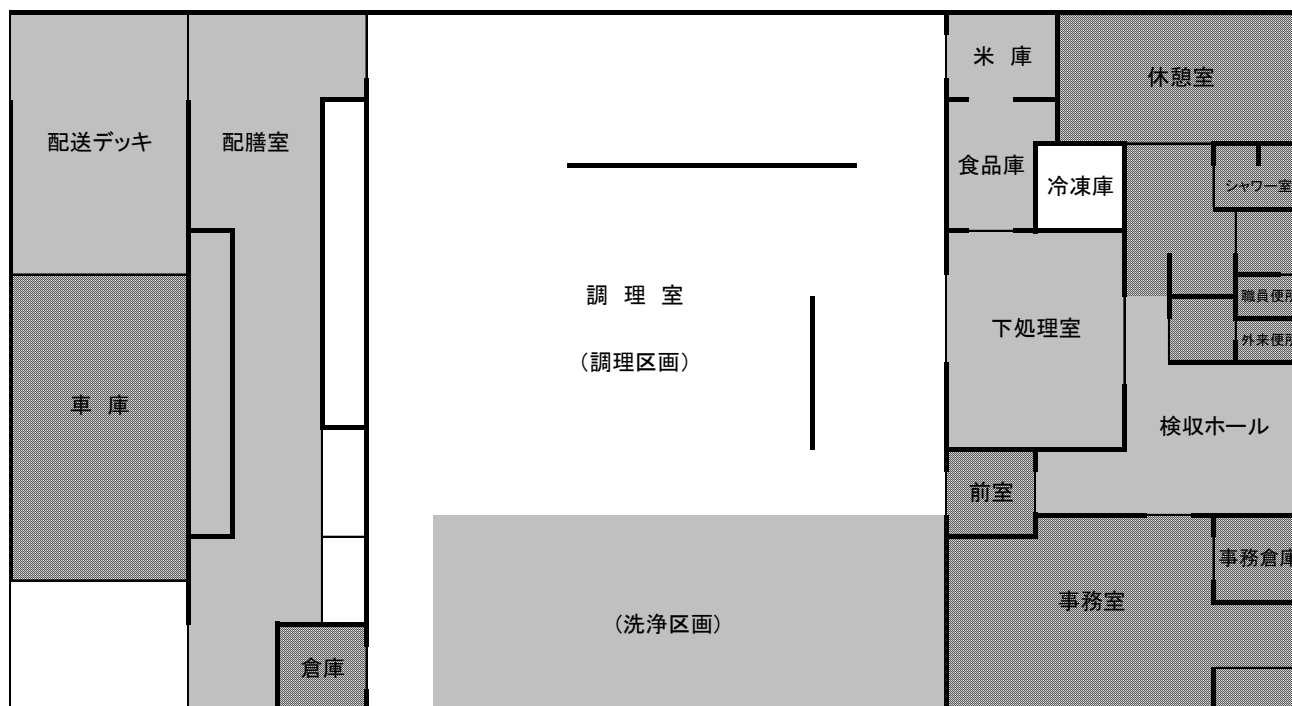
- ① 冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認し記録すること。
 - ア. 冷蔵庫の温度は、10℃以下とする。
 - イ. 冷凍庫の温度は、-18℃以下とする。
 - ウ. 保存用冷凍庫の温度は、-20℃以下とする。
- ② 冷蔵庫・冷凍庫の温度に異常が見られた場合は、直ちに所長に報告すること。
- ③ 温度管理が必要な食品は、蓋つき専用容器に入れ、専用冷蔵庫に保管すること。

(5) 廃棄物の処理

- ① 容器は、蓋つきの耐水性のもので、清掃しやすく、汚物・汚水・悪臭がもれないものを使用すること。
- ② 包装容器・ダンボール等は、決められた場所に保管すること。残りかすは洗い流しておくこと。
- ③ 廃棄物の保管場所は定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- ④ ゴミ回収後は保管場所を清掃消毒し、乾燥させておくこと。

区分別作業区域一覧

区分	作業区域
汚染作業区域	検収ホール 下処理室 配膳室 食品庫 米庫 配送デッキ 調理室のうち洗浄区画
非汚染作業区域	調理室のうち調理区画
その他の区域	事務室 倉庫（事務室） 倉庫（調理室） 外来用便所 職員用便所 休憩室 前室 シャワー室 車庫



- …汚染作業
- …非汚染作業区域
- …その他の区域

IV 調理機械・器具及び食器具の衛生管理

1. 重要事項

各機器等を正しく使用すること、正しく手入れを行うことにより、安全で衛生的な作業が可能となる。洗浄、消毒を確実にを行い、常に清潔な状態を保ち、定められた保管場所に整理整頓しておくことが大切である。

2. 基本事項

(1) 調理機械・器具等の区別

食品に付着している細菌によって機械・器具等が汚染されるので、処理の工程ごと（下処理用、調理用、加熱処理済み食品用等）に専用の機械、器具、容器を使用すること

- ① 包丁、まな板、その他の調理機械、器具、容器等は、処理の工程ごと（下処理用、調理用、加熱調理済み食品用等）に区別して使用すること。
- ② 器具、スポンジ、エプロン等は、食肉類、魚介類、野菜類、果実類の食品ごと（下処理用、調理用、加熱調理済み食品用等）に区別すること。
- ③ 使用目的別に色分けする等、誰にでも分かりやすい区別をすること。
- ④ スライサーの刃等の欠損による異物混入がなかったかを確認しながら作業を行うこと。
- ⑤ 下処理室の器具は、調理室内に持ち込まないこと。
- ⑥ シンクは、加熱調理食品用、非加熱調理食品用、器具の洗浄用に区別して、相互汚染がないようにすること。

(2) 調理機械・器具等の取り扱い

- ① 作業開始前には、部品の点検及び消毒を行うこと。
- ② スライサーの刃、ネジ等の混入の可能性のあるものは、作業ごとに部品の点検を行うこと。
- ③ 使用後の機械は部品を取り外し、点検、洗浄、消毒し乾燥させること。

(3) 保管

洗浄、消毒した調理器具等は、保管中に二次感染することのないように、外部から汚染されない構造の保管場所に整頓して保管すること。

- ① 保管場所は常に整理整頓し、消毒を行うこと。
- ② 器具は所定の場所に、一定の方法で整理保管すること。
- ③ 密閉できる消毒保管庫に収納すること。
- ④ 包丁・まな板は用途別に分け、専用の消毒保管庫で保管すること。
- ⑤ 食器消毒保管庫は、80℃～85℃に設定し、食器等を完全に乾燥するよう留意すること。

(4) 調理機械・器具等の点検・保守

調理作業中に機械が故障したり、器具が不足したりして手順が狂い、それが原因で思わぬ食中毒が発生する可能性がある。これを防止するためには、毎日あるいは定期的に調理機械・器具等の点検を行い、整備・保守を行う必要がある。

- ① 調理機械・器具等は、毎日始業前、作業中、作業終了後点検すること。
- ② 故障、破損、不足が発見された場合は、直ちに原状回復に努めること。
- ③ 作業終了後は、毎日調理器具等の数を確認し、翌日以降の作業に支障のないようにすること。
- ④ 点検表を作成し、毎日の点検を記録すること。

V. 使用水の管理

1. 重要事項

給食用水は、水質検査、給水施設の管理、周辺の清掃の維持等が十分に行われているか検査し、給水栓からの水が消毒された衛生的で安全な水であることを確認することが大切である。

2. 基本事項

(1) 水質検査

使用水は、調理開始前及び調理作業後に、調理室内の決められた給水栓で、水道管の溜り水が出るまで水を放出した後（約5分後）に検査すること。

- ① 調理開始前及び調理終了後に水質検査を実施し、「温度・湿度・塩素濃度点検表」に記載すること。
- ② 検査項目は遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であること及び色度、濁度、臭い等について異常がないかを確認すること。
- ③ 遊離残留塩素が0.1以上なかったり、日常点検で色度、濁度、臭い等について異常があったりした場合には、再検査を行い、その上で適当と判断した水を使用する場合は、使用水1Lを、食品と同様に-20℃以下で2週間以上、保存食の専用冷凍庫で保存すること。
- ④ 再検査を行い、使用に不適当な場合には速やかに所長または学校栄養職員に報告し、指示を仰ぐこと。
- ⑤ ゆで野菜等を水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であることを確認し、その時間を記録、保存すること。

VI. 食品の衛生管理

1. 重要事項

納入された食品の安全性を確認し、調理場内に持ち込む細菌を最小限に留めるとともに、細菌を増殖させないように保管することが大切である。

2. 基本事項

(1) 食材の検収

納入された食品の安全性を確認するのに検収は欠かせない業務である。検収に当たっては、次のような点に注意して実施すること。

- ① 検収ホールにおいて、検収責任者と補助者の複数で食品の受け渡しを行うこと。その際、衛生管理責任者の立会いを求め、検収表に基づき十分な点検、記録を行い、衛生管理責任者の確認後、この検収表を1年間保存すること。
- ② 検収ホールには、食品が直接床面に接触しないよう、60cm以上の検収台を設けること。
- ③ 食品は検収ホールにおいて専用の容器に移し替え、下処理室にダンボール等を持ち込まないこと。
- ④ 不良品を認めた場合には、交換、返品等の処置を行うとともに、その経過を記録すること。
- ⑤ 原材料の納入に関しては、缶詰、乾物、調味料等の常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については、1回で使い切る量を調理直前に仕入れるようにすること。

(2) 食品の保管

- ① 衛生的に保管し、保存中に変質、腐敗しないようにすること。
 - ア. 冷蔵庫・冷凍庫は、作業開始前に庫内温度を測定し、完全に機能していることを確認し、「温度・湿度・塩素濃度点検表」に記録すること。
 - イ. 「学校給食衛生管理基準」の「別紙 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管すること。
 - ウ. 保管設備内は原材料の相互汚染が起こらないように配慮すること。場内へはダンボール箱のまま持ち込まないで、清潔な容器に移し替えること。
 - エ. 食品は60cm以上の置き台の上に置き、床面に直接置かないこと。
 - オ. 調味料等の保存食品は先入れ、先出しを励行すること。
 - カ. 冷蔵庫は随時または定期的に洗浄消毒すること
- ② 保管してある食品は、使用前に安全を確認すること。食品は保管中に変質したり、ねずみやゴキブリに汚染されたりすることがあるので、使用前には異常がないことを必ず確認すること。
 - ア. 異味、異臭、変色、カビの発生等がないか。
 - イ. ゴキブリの糞等の異物が混入していないか。
 - ウ. 食品を保存している容器にかじり穴等異常がないか。
 - エ. 乾燥、吸湿していないか。

(3) 保存食

保存食は万が一事故が発生したときに、その原因を明らかにするための手がかりを与えてくれる重要なものである。保存食の確保、保管は下記のとおり確実にを行い、記録すること。

- ① 保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存すること。
なお、納入された食品の製造年月日又はロットが異なる場合は、それぞれ保存すること。
- ② 原材料は、特に洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。
- ③ 保存食については、原材料及び調理済み食品が確実に保存されているか、また、2週間以上経過後廃棄されているか確認すること。
- ④ 使用水について日常点検で異常を認め、又は遊離残留塩素濃度が基準に満たない場合は再検査を行い、その上で適当と判断した場合は、使用水1Lを保存食用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存すること。
- ⑤ 飲用牛乳と調理用牛乳は、別々に保存すること。
- ⑥ 調理済み食品は、使用している食品全てが含まれているように、釜別、ロット別に50g以上採取し保存すること。
- ⑦ 1日分（1食分）の保存食は、日付（採取日、廃棄日）を記入した専用の容器やビニール袋等に取りまとめて保存し、記録すること。

(4) 検食

給食による事故を未然に防ぐため、配食前に給食を食し、異常のないことを確認する。

検食は、原則として調理場及び各学校において定められた検食責任者が行い、検食時間、点検事項、処置等を記録し、1年間保管すること。

VII. 作業前の衛生管理

1. 重要事項

調理を実施するに当たっては、事前に献立ごとの作業を話し合っ確認し、自分の役割分担を把握する。また、服装、手洗い等基本的なことが守られているかを常に意識して作業を行うことが大切である。

2. 基本事項

(1) 作業工程表や作業動線図の確認

事前に献立ごとの作業工程表と作業動線図を作成し、具体的な打合わせを行うこと。

- ① 衛生管理責任者は、献立ごとに作業手順や担当者を示した作業工程表等を確認し、具体的な打合わせを行い、事前に再確認し、的確な指示をする。
- ② 調理従事者は作業中どこで作業動線の交差が生じやすいかを確認し、二次汚染の防止に努めること。

(2) 健康状態の確認

事業者の衛生管理に関する責任者は、業務従事者の健康状態を個人別健康調査票により確認し、業務に従事していかどうかを判断し、所長又は学校栄養職員等に報告すること。

(3) 服装の確認

毎日、専用の清潔な白衣（作業衣）、帽子、マスク、履物を着用すること。

(4) 手指の洗浄消毒

流水で手をぬらし、洗浄液をつけて手から肘にかけて念入りに行うこと。特に爪の間は個人用爪ブラシを使って洗うこと。

(5) 消毒液の確認

残量を常に確認し、使い切った時点で新たに消毒液を容器ごと補充できるようにする等工夫をすること。

(6) 調理機械・器具等の消毒

作業開始前の消毒は、以下のことに注意すること。

- ① 調理台、水槽、水栓、台車、スライサー、釜、バルブ、そのほか手で触れる箇所（冷蔵庫や扉の取っ手、ドアノブ等）を消毒すること。
- ② ざる、たらい、ボール等の容器、スパテラ、包丁、刃等、食器消毒保管庫で消毒を行わなかったものを消毒する。
- ③ 消毒後は乾燥させる。ただし消毒用アルコールを使用する場合は、消毒したい器具に近いところから吹き付け、まんべんなく塗り広げ、少なくとも30秒間は濡れたままの状態を保つこと。

VIII. 下処理時の衛生管理（汚染作業区域における業務）

1. 重要事項

下処理の必要な食品は、食中毒菌を含む細菌が付着していると考えてよい。食品に付着している細菌によって容器や器具が汚染されるので、処理の工程ごとに専用の容器、器具を区別して使用することが大切である。

2. 基本事項

(1) 二次汚染防止のための留意点

- ① 下処理は汚染作業区域（下処理室）で確実にを行い、汚染作業区域で使用する器具等は、非汚染作業区域（調理室）に持ち込まないこと。
- ② 包丁、まな板等の器具、容器及びシンクは、用途別及び食品別（食肉類、魚介類、野菜類、果実類）にそれぞれ専用のもを使用し、混同しないようにすること。
- ③ 食品は使用前に確認し、正しく扱うこと。また、食品は床面から60cm以上の高さで取り扱うこと。
- ④ 食肉類、魚介類、卵類を取り扱う場合は、使い捨て手袋を使用すること。
- ⑤ 下処理室で使用した器具は、下処理室の作業終了後に下処理室で洗浄し、所定の場所で消毒保管すること。
- ⑥ 前日処理は行わないこと。

(2) 検収ホール、下処理室での作業

① 検収ホール

段ボール箱、紐、ビニール袋当梱包材を外し、専用の容器に移すこと。

② 下処理室

細菌は、水を介して汚染が広がるため、床等に水を落とさないように作業すること。

ア. 洗浄

- ・ 洗浄後の水はシンクの側面、床等に飛沫しないようにすること。
- ・ 洗浄は流水3回とすること。
- ・ 汚染の低い野菜から洗浄していくこと。
- ・ 換水が不十分なシンクにあっては、たらい、ザル等を使用する等洗浄方法の工夫をすること。また、食品の入れすぎによる洗浄不足に注意すること。

イ. 生食する野菜、果実

- ・ 3回流水洗浄後、使い捨て手袋を着用し、消毒液の入った水槽に入れて消毒してから調理室に持ち込むこと。

ウ. 解凍

- ・ 魚介類の解凍は、流水解凍とすること。その際、ビニール袋等に密封し、流水と食品を接触させないようにすること。
- ・ 野菜等の洗浄作業動線と交差しないように工夫すること。

- ・ 冷凍野菜は、酵素の働きを止める程度の短時間加熱処理のため、食品衛生法でも冷凍前に熱を加えていない食品とされているので、生鮮野菜と同様に扱うこと。

エ. 食肉類、卵類

- ・ 食肉類は、冷蔵庫内の二次汚染を防ぐため、蓋つきの専用容器に移し替えること。
- ・ 肉汁や卵液は床面に落とさないこと。落とした場合はすぐにふき取り、消毒すること。

オ. 缶詰・瓶詰はアルコール等で消毒すること。

カ. 調理冷凍食品は、加熱済か非加熱かをよく確かめ、取扱に注意すること。

(3) 下処理室の調理機械・器具等の洗浄、消毒、保管

- ① 調理器具等は、食品別に洗浄して使用すること。
- ② 下処理用の調理器具等は、下処理室で洗浄すること。
- ③ 洗浄済みの器具は、水切り後、下処理室の消毒保管庫で消毒保管すること。
下処理室に専用の消毒保管庫がない場合は、①と②の後、調理室の所定の消毒保管庫に保管すること。
- ④ 移動台は下処理室で洗浄し、ペーパータオル等で水を切って乾燥させること。

(4) 下処理室の清掃

- ① 下処理室のゴミは、できるだけ水気を少なくしてから搬出すること。
- ② 床面に水がこぼれたときは、すぐにふき取ること。

IX. 調理時の衛生管理（非汚染作業区域における業務）

1. 重要事項

調理時には、原材料や調理後の食品の温度管理を適切に行い、細菌を増殖させないことが大切である。原材料や調理後の食品が、高温・多湿な状態で長時間放置されることのないよう留意し、十分な手洗いをを行い、人を介して食品が汚染されないよう、常に意識して作業を行うことが大切である。

2. 基本事項

(1) 適切な温度管理・時間管理

食品に付いた細菌は、時間とともに増殖する。増殖の時間を与えないために、加熱調理後2時間以内に喫食できるよう、作業工程を考えて調理すること。

① 加熱は適切に行う。

加熱調理においては、加熱による殺菌効果を十分に得るために、中心温度が85℃で1分間以上又はこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その時間と温度を記録すること。

ア. 炒め物は、1回に調理する量を少なくして、食品がむらなく十分に加熱されるようにすること。

イ. ゆで物の温度の測り方は、釜のお湯の温度を測るのではなく、食品自体の中心温度を測ること。

ウ. 温度測定は、中心温度計の先端センサーで測定すること。その際、釜内の温度にむらがあるので、3箇所以上の温度を測り記録すること。

② 十分な冷却を行う。

緩慢な冷却は、細菌を増殖させる原因となるため、すばやく冷却する必要がある。

ア. 温度を下げる必要のあるものについては、適切な温度まで下げ、温度を確認して記録すること。なお、冷却後の食品は、冷蔵庫で保管することが望ましい。

イ. 調理工程において、食品を混ぜ合わせる作業を行う場合は、必ず清潔な器具及び使い捨て手袋を使用し、素手で食品を扱わないようにすること。なお、和え物等で2種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は、温度差を小さくすること。

③ 加熱後の食品

加熱後は素手で触れないようにし、確実に消毒殺菌された調理器具を使用すること。

(2) 食品の取り扱い

調理時には、食品を二次汚染させないことや、付着している細菌を増殖させないことが大切である。

① 作業が替わるごとに手指を洗浄、消毒すること。

② 冷蔵、冷凍食品は、調理に使用する分のみを冷蔵庫から小分けにして出すこ

と（下味をつけた肉類、魚介類は加熱直前まで冷蔵しておくこと）。

- ③ 食肉類、魚介類、卵類は調理室専用台車を使用して移動させること。
- ④ 下処理済みの食品用容器と調理済み食品用容器とは混用しないこと。
- ⑤ 生食する食品の一時保管については、保管場所、湿度管理、容器等に配慮して二次汚染防止に努めること。
- ⑥ 食品及び調理用器具等は、常に床面から60cm以上の高さに置くこと。
- ⑦ 調味料等は、専用容器に計量すること。
- ⑧ 調理後の食品については、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるように努めること。
- ⑨ 調理後の食品は衛生的な容器に入れ、蓋をして保存すること。

（3）調理室用の機械・器具等

- ① 調理用器具等は、調理用と加熱調理済み食品用とに区別すること。
- ② 包丁、まな板、スライサーの刃等は、使用中も必要に応じて洗浄、点検、消毒すること。
- ③ 使い捨て手袋は適切に使用すること。
 - ア．使い捨て手袋を使用すれば安心であろうという意識から、手洗いがおろそかになる場合があるので注意すること。
 - イ．手指からの二次汚染を防止するためには、使い捨て手袋の使用が効果的ではあるが、使用方法を誤るとかえって汚染を広げることとなりかねない。使い捨て手袋を使用する場合には、手指の洗浄消毒後、正しい手順に従って装着すること。

（4）洗浄、消毒、保管

- ① 調理室で使用した調理器具等は、全ての調理作業終了後に洗浄し、消毒保管庫で消毒保管すること。
- ② 台車等はグレーチングで排水し、洗浄、消毒後乾燥させ、所定の場所に保管すること。

X. 配缶

1. 重要事項

調理後、短時間のうちに提供することは、食中毒を防止するための重要なポイントである。配缶は安全に、衛生的に行うとともに、特に温度と時間の管理が必要である。

2. 基本事項

(1) 配缶

① 配缶の方法

調理後の食品を素手で取り扱うことは、食中毒菌、ウイルスを付着させる原因となる。配缶時には料理に直接手を触れないようにすること。

ア. 消毒した配缶専用の器具を使用し、使い捨て手袋を着用すること。

イ. 配缶で使用した使い捨て手袋をしたままほかの作業を行わないこと。

② 食缶や配缶用器具類

ア. 配缶用の器具等は、専用のもを使用し、調理用との混用は避けること。

イ. 配缶台は、使用直前にアルコール消毒すること。

ウ. 配缶時に付いた食材をふき取るときは、ペーパータオルを使用すること。

③ 配缶時刻の記録

配缶時刻を記録簿に記載すること。

X I . 洗 浄

1 . 重 要 事 項

調理機械や器具等は、調理作業中に様々な食中毒菌によって汚染されるので、確実に洗浄、消毒をして、食品への二次汚染防ぐことが大切である。

2 . 基 本 事 項

(1) 洗 浄 作 業

調理機械や器具等は、使用後分解し、洗浄、消毒、乾燥を正しく行い、衛生的に保管すること。なお、調理場内における器具容器等の使用後の洗浄、消毒は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

① 洗 剤 の 適 正 使 用

洗剤は、必要以上の濃度で使用しても洗浄効果は上がるものではない。また、洗剤残存量も高くなるので、使用濃度を守ること。

② 食 缶 は 洗 浄 後 、 消 毒 保 管 庫 で 保 管 す る こ と 。

③ 食 器 等 は 浸 漬 槽 で 予 洗 し た の ち 、 食 器 洗 浄 機 で 洗 浄 し 、 消 毒 保 管 庫 で 保 管 す る こ と 。

(2) 消 毒 の 方 法

調理機械や器具等の消毒は、次の方法による。

① 熱 風 消 毒 (ボ ー ル ・ ス パ テ ラ ・ ザ ル ・ ひ し ゃ く 等)

庫内温度が80℃以上で少なくとも20分保つように調整すること。

② 紫 外 線 消 毒 (ま な 板 ・ 包 丁 ・ ス ラ イ サ ー 刃 等)

紫外線が全体に照射されるように、隙間を空けて保管すること。

③ ア ル コ ー ル 消 毒 (真 空 冷 却 機 ・ ス ラ イ サ ー ・ 蛇 口 等)

水分を十分ふき取ってから行うこと。消毒したい器具に近いところから噴霧し、まんべんなく塗り広げる。

④ 次 亜 塩 素 酸 ナ ト リ ウ ム 消 毒 (た わ し 、 ス ポ ン ジ 、 保 冷 材 等)

必ず汚れを洗浄後に使用すること。適正な濃度に調整した溶液に、5分程度漬け込み消毒する。

X II. 異物混入防止のための留意事項

1. 重要事項

配膳された給食に、虫や金属等食品以外の異物が混入していることは、あってはならないことである。異物混入が起こる危険性があることを前提に、確認しながら調理作業を行うことが大切である。

2. 基本事項

作業ごとの主な注意点は、次のとおりである。日々の献立で使用する食材以外にも、様々な原因が考えられるので、作業工程の打合わせをする際には、全員で話し合い、確認すること。

(1) 調理従事者の白衣（作業衣）

- ① 白衣（作業衣）、エプロン、帽子は洗濯してある清潔なものを着用し、毎日取り替えること。
- ② 作業中は、不必要な装身具類は身につけないこと（ヘアピン、ピアス、ネックレス、時計、指輪等）。
- ③ 毛髪は、帽子からはみ出さないようにすること。また、付着していないか鏡で確認し、互いに点検すること。
- ④ 白衣（作業衣）は、置き場所に気をつけること。また、休憩中や屋外に出るときは着用しないこと。
- ⑤ 白衣（作業衣）のボタン等を確認し、補修が必要なものは補修すること。

(2) 施設設備

- ① 休憩室等は清掃し、常に清潔に保つこと。
- ② 網戸や施設内の床、壁等に割れ目や隙間がないか、また出入り口付近等に鉢や鳥の巣がないか確認すること。
- ③ 換気扇フード等、手が届く範囲で高い場所のホコリを掃除しておくこと。
- ④ 排水溝に取り付けてあるくず受けの網が破損していないか確認すること。
- ⑤ 壁や天井などにカビが発生していないか点検すること。

(3) 調理機械・器具等

- ① 包丁の刃こぼれがないか確認し、記録すること。
- ② スライサー等の刃こぼれがないか確認し、記録すること。なお、作業中においては野菜の種類、釜ごとに刃の状態を確認すること。
- ③ 機械等のネジの場所、個数を把握し、確認記録すること。
- ④ すくい網等の破損がないか、また、ネジが緩んでいないか確認すること。
- ⑤ ザル等にスポンジ、針金、食品等が付着していないか確認すること。

(4) 検収ホール、下処理室の作業

- ① 食品の納品時の包装容器等が混入しないように注意して作業すること。
ア. 野菜類、果実類のシール、輪ゴム等は確実に取り除くこと。

- イ. きのこと類を袋の上から包丁で切らないこと。
- ウ. 冷凍野菜等ビニールの包装容器をハサミで開封する際、切れ端を切り落とさないこと。切り落とす場合は、袋の個数と切れ端の個数を確認すること。乾燥剤等の薬剤も個数を確認すること。
- エ. かまぼこは、外包装ビニールを外し、板からはがすこと。その際、木片及びビニール片の付着がないか確認すること。
- ② 食品に虫等異物が混入していないか丁寧に確認すること。
 - ア. 乾燥野菜、豆類、小煮干等は、異物の混入がないか複数人で確認すること。
 - イ. 干し椎茸は、水で戻す際に虫等が混入していないか確認すること。
 - ウ. 生鮮野菜類は、虫等がないか細かなところまで確認すること。
 - エ. 肉、粉類に異物が混入がないか確認すること。

(5) 調理室での作業

- ① 調理機械、器具類にビニールテープ、シール等をつけないこと。
- ② 使い捨て手袋を着用して食品の切断を行う場合、手袋を切らないように注意すること。
- ③ ペーパータオル等を使用したとき、切れ端が残らないようにすること。

(6) 配食

シャッター、配膳棚シャッターは、必要なとき以外は閉めておくこと。

(7) 洗浄

- ① 針金の混入のおそれがあるので、ザル等の洗浄には金属たわしを使用しないこと。
- ② 食品やお盆等には、食品の包装等が挟まっていることがあるので、一枚ずつ確認し、洗浄すること。