魚津市学校給食センター衛生管理マニュアル

魚津市学校給食センター

魚津市学校給食センター衛生マニュアル目次

No.１　調理従事者の健康マニュアル
No.２　手洗いマニュアル
No.３　水道水質検査マニュアル
No.４　原材料の検収・保管・記録マニュアル
No.５　食材料及び給食サンプル保存マニュアル
No.６　着替え・履き替えマニュアル
No.７　調理器具の保管マニュアル
No.８　調理中の食品取り扱いマニュアル
No.９　調理器具の使い分けマニュアル
No.10　厨房機器保守衛生管理マニュアル
No.11　中心温度計取り扱いマニュアル
No.12　配缶等のマニュアル
No.13　配送等のマニュアル
No.14　洗浄等のマニュアル
No.15　調理器具等の洗浄消毒マニュアル
No.16　ドライ床の衛生管理マニュアル
No.17　食器・食缶・バット・コンテナの洗浄消毒マニュアル
No.18　冷蔵庫管理マニュアル
No.19　調理室管理マニュアル
No.20　そ族昆虫駆除管理マニュアル
No.21　洗剤・消毒液管理マニュアル
No.22　危機管理マニュアル
No.23　機器点検マニュアル
No.24　魚津市学校給食センター作業基準表

１　調理作業開始前に、各自、総括責任者へ自己申告し、個人別日常点検票に記入する。

（１）　本人が切り傷・火傷・下痢・発熱・腹痛・吐き気がある場合、或いは同居人が下痢・発熱・嘔吐のある場合は、総括責任者に申告する。

（２）　切り傷・火傷のある人は布テープで傷口を覆い、使い捨て手袋を使用するなど安全に作業できるように対応する。

（３）　調理従事者の健康状態等は毎日、個人別に記録を残すこと。

２　本人もしくは同居人が法定伝染病に感染している又はその疑いがある場合はすみやかに総括責任者に申告する。

３　全職員は検便を月２回以上実施し、食中毒の原因となる菌に感染している場合は、陰性になるまで調理業務に携わらない。また、10月から３月まではノロウィルスの検査を月１回以上含める。何れの場合も総括責任者は、所長にすみやかに報告し、その指示に従う。

※食中毒菌の保菌者が出た場合等には、次のような処置をする。

１．食中毒菌が検出された場合

①　保菌者を調理作業に従事させない。

②　厚生センター、学校医に相談して指示に従う。

２．下痢、腹痛、嘔吐をしている場合

①　症状があるときには必ず申し出る。

②　必要な治療を受け、当人が完治するまで調理作業に従事させない。

③　必要に応じて臨時に検便（ノロウィルスの検査も含めること。）を受けさせる。

手洗いマニュアル　　№.２

１　手洗いの方法は次のように行う。
（１）　水で手を濡らし、手指洗浄液をつける。
（２）　指・腕を洗う。特に指先は爪ブラシを使用する。30 秒以上もみ洗いする。文部科学省の「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に沿った方法で手を洗う。
（３）　流水で手指消毒液を十分に洗い流す。
（４）　ペーパータオルで乾燥させる。
（５）　手のひらにアルコールを５秒以上(約３～４ミリリットル)噴霧し、 指の間、手のひらにもみ込む。

２　手洗いのタイミング
（１）　調理作業開始前
（２）　作業区域や作業内容が変わる時
（３）　食品に直接触る時、触った後
（４）　生の食肉・魚介類・卵に触れた後
（５）　髪・顔等に触れた後
（６）　トイレに行った後
（７）　床等に触れた後

３　作業点検
（１）　消毒液等は定期的に補充し、常に使用状態にしておく。
（２）　爪ブラシは、作業終了後、煮沸消毒又は塩素消毒と乾燥をさせて保管し、劣化している場合は交換する。
（３）　点検結果を日常点検票に記録する。

１　調理業務開始前と、終了後、１日２回、水道水の外観、臭気、味、残留塩素検査を行う。

（１）　採水は下処理区域で行う。

（２）　水道水質検査はＤＰＤ法で測定する。

（３）　パイプに停滞した水を充分に洗い出してから採水する（少なくとも５分以上)。

水質検査の基準残留塩素濃度 0.1 ㎎/ℓ以上

２　検査結果は日常点検票に残留塩素検査の記録をする。

（１）　残留塩素濃度が確保できない時、総括責任者は、所長に報告し、その指示に従う。

（２）　水質検査の記録については、一年間保管されていること。

原材料の検収・保管・記録マニュアル　　№.４

１　原材料の検収時は、検収時間、気温、湿度を記録し保管する。
２　（１）～（６）の検収ポイントどおり原材料を検収し、その結果を検収簿に記録する。
（１）　検収室で全て梱包を開封後検収し、専用容器に入れて原材料を保管する。
（２）　検収簿と献立表（給食日誌）をもとに検収する。
（３）　検収時は納入量が伝票、検収簿と同じであることを確認する。
（４）　検収時は原材料の品質（賞味期限・鮮度・異物・匂い・品温・必要に応じて味・色）外装をチェックする。
（５）　異常時は返品交換又は使用中止とする。
（６）　検収担当者は責任を持って検収し、伝票と検収簿に記録する。
３　原材料は次の食品別保管方法に従って保管する。
（１）　肉類・魚介類の保管方法
・検収後５℃以下の専用冷凍庫で使用直前まで保管する。
（２）　冷凍食品・加工食品の保管方法
・検収後マイナス 15℃以下の専用冷凍庫で使用直前まで保管する。調理法によっては、前日、冷蔵庫に入れて解凍する。
（３）　豆腐類は、検収後、ケースを次亜塩素酸ナトリウムの 200ppm の溶液で５分間殺菌を行い調理室に入れる。
（４）　調味料・乾物は、食品・調味料庫にて保管する。
①　調味料は当日に計量して調理室専用容器に配分する。
②　醤油、酒などで食品・調味料庫に入り切らないものは、油庫に保管する。
４　保存食用冷凍庫、冷凍庫及び冷蔵庫の温度管理
・検収終了後、庫内温度を記録し、保管する。
５　原材料の収納ダンボールの取扱い
（１）　食品収納後、ダンボール箱は直ちに廃材庫に収納する。
（２）　ダンボール箱は調理室内に持ち込まない。
６　材料の細菌検査等
（１）　厚生センターの協力を得て、品質管理を行う。
（２）　納入業者は定期的に微生物及び理化学検査の結果を提出する。

１　文部科学省「学校給食衛生管理基準」に基づき、食材料及び出来上がった給食の品目ごと、釜ごとに各々50ｇ以上保存し、保存食記録表に記録する。

２　保存場所は、専用の冷凍庫とし、清潔な容器(ビニール袋)に入れ、マイナス 20℃以下で日別に２週間以上保存する。

着替え・履き替えマニュアル　　№.6

1　着替えは更衣室で行う。
2　白衣・帽子・前掛けは毎日洗濯し、常時清潔なものを着用する。
3　白衣のままで通勤・外出はしない。
4　帽子着用の際はネットで髪の毛を覆う。
5　時計・指輪・イヤリング・ピアス・ネックレス・マニキュア・ヘアピン・髪飾り・香水は付けない。
6　トイレ使用時は白衣、帽子、マスクを脱衣する。
7　白衣のポケットに物を入れない。
8　エプロン・作業靴は作業ごとに専門のものとする。また、肉、魚、卵など汚染度の高い食品を扱う際は、専用エプロン又は使い捨てエプロン、及び使い捨て手袋を着用して作業を行う。

エプロン（１）下処理用
　　（２）上処理調理用
作業靴　（１）下処理室用
　　（２）上処理室用
　　（３）洗浄室用

調理器具の保管マニュアル　　No.7

1　調理器具は洗浄後、器具消毒保管庫に保管する。

（1）　器具消毒保管庫(80℃、半日殺菌)

①　ざる・泡立て器・ボール・たらい・調味料用容器

②　コンテナ・食缶・ひしゃく　・包丁・まな板・スライサーの刃・グランドケトルの部品(羽根) など

調理中の食品取り扱いマニュアル　　No.８

１　食肉
（１）　専用のエプロン及び使い捨て手袋を着用後、冷蔵庫から取り出して30分以内に調理を開始する。
（２）　作業後は、手洗いをする。
（３）　台車は使用後、洗浄する。

２　魚介類
（１）　専用のエプロン及び使い捨て手袋を着用後、冷蔵庫から取り出して30分以内に調理を開始する。
（２）　ドリップを取る場合は流水を掛ける。
（３）　作業後は、手洗いをする。
（４）　専用容器は、使用後、洗浄し、消毒をする。
（５）　台車は使用後、洗浄をする。

３　卵
（１）　肉・魚処理室内で割卵し、専用容器を使用する。
（２）　割卵時、一個ずつ殻の汚れ・ひび割れ・鮮度・血卵を確認し、異常な卵は使用しない。
（３）　検卵用食器・専用食缶・専用泡立て器は、使用後、必ず肉・魚処理室で洗浄し、消毒をする。
（４）　割卵作業後は手洗いをする。
（５）　台車は使用後、洗浄する。
（６）　専用容器は使用後、肉・魚処理室で洗浄し、消毒する。

４　牛乳・乳製品
専用エプロン及び使い捨て手袋を着用し、使用直前に冷蔵庫から取り出す。

５　豆腐
検収室でケース毎に塩素消毒し、調理室で切裁し、調理する。

６　野菜・果物類
（１）　３回以上洗浄する。
（２）　果物及びミニトマト以外の野菜は、加熱し、使用する。
（３）　果物及びミニトマトは、塩素(200ppm５分侵漬)消毒後、流水で充分塩素を落としてから切裁等を行う。

７　冷凍加工食品
（１）　専用エプロン及び使い捨て手袋を着用後、調理開始直前に冷凍庫から取り出す。
（２）　パック包装等の食品は、食品への二次汚染がないように充分配慮する。
（３）　全ての加工調理品について、頻繁に中心温度を測定し、75 ℃以上１分間（ノロウィルスの汚染が心配される食品は85℃で１分以上間）の加熱となっていることを確認する。

（４）　冷凍野菜は冷凍庫から取り出し、異物の混入がないことを確認する。

調理器具の使い分けマニュアル　　№.９

１　容器は、肉・魚介類・卵・野菜類(根菜・葉菜)・冷凍食品・調味料類に分けられた専用の容器を使用する。

２　肉・魚介類の下拵えは、専用バットを使用する。

３　包丁・まな板・キッチンバサミは、下処理用・上処理用・果物用・加熱調理済用等に分けて表示し、用途ごとに使用する。

1　フードスライサー、細目切機、フードプロセッサー、ガス連続揚物機、スチームコンベクションオーブン、真空冷却機、球根皮剥機、回転釜、ミキサー、並びにリンゴ皮剥機等については、魚津市学校給食センター厨房機器取扱説明書に沿って保守管理する。

（1）　フードスライサー、細目切機、フードプロセッサー等の刃物は、使用前と使用中と使用後に複数で点検し、担当者が作業終了後、異常の有無を記録簿に記入し、異常があった場合は統括責任者に報告し、指示を受ける。注油は、週に一度目視し、ホワイトオイルをチェックして補充する。日常的に保守点検、衛生点検ををする。

（2）　スチームコンベクションオーブン、ガス連続揚物機、真空冷却機、機械類消毒保管庫、球根皮剥機、及び回転釜等は、日常的に使用前・使用中・使用後、保守点検や衛生点検を実施する。

（3）　ミキサーは使用前の点検及びスイッチの点検をし、異常があった場合は記録簿に記入し、所長に報告する。攪拌羽根は使用後、洗浄し消毒をする。

（4）　各種消毒保管庫、真空冷却機並びに各種冷凍冷蔵庫等は、始業時、作業時及び作業終了後に温度等を確認し、日常的に保守点検や衛生点検を実施する。

中心温度計取り扱いマニュアル　　No.11

１　スチームコンベクションオーブン・揚物機で加熱調理した食品は、食品ごと中心温度を頻繁に測定し、記録する。

２　釜で調理した加熱調理品は、中心温度を確認し、記録する。

（１）　調理作業開始前、測定の都度及び終了後に、中心温度の測定棒等を洗浄し、ペーパータオル等を使用して水分をきれいに拭き取りアルコール消毒する。

（２）　中心温度計及び表面温度計の調整は、適宜実施し、結果を記録する。

調理後、２時間以内に喫食できるよう配缶計画を立てる。

１　調理釜においての配缶

（１）　配缶台は、使用前にアルコールを噴霧し、消毒する。

（２）　食缶・バットを載せる台車は、清潔なものを使用する。

（３）　配缶時の柄杓は、消毒済であるものを使用する。

（４）　配缶時に食缶に付いた食材を拭くときは、消毒液に浸したカウンタークロスを使用する（消毒液を浸したカウンタークロスは１回限りの使用とすること)。

（５）　異物混入の無いことを確認する。

２　スチームコンベクションオーブン・揚物機においての配缶

（１）　配缶台は、使用前にアルコールを噴霧し、消毒する。

（２）　バットを載せる作業台は、使用前にアルコール噴霧し、消毒する。

（３）　加熱後の食品を直接手指で触れる場合は、専用軍手と新しい使い捨て手袋(ポリエチレン製又はニトリルゴム製のもの)を使用する。

（４）　配缶時にバットに付いた食材を拭くときは、消毒液に浸した専用カウンタークロスを使用する。

（５）　異物混入のないことを確認する。

３　果物類においての配缶

（１）　配缶台は、使用前にエタノールを噴霧し、消毒する。

（２）　直接手指で触れる場合は、新しい使い捨ての手袋を使用する。

４　和え物類の配缶

（１）　和え物調理は、配缶直前に和え物作業を行い、真空冷却後、和えるまで時間がある場合は冷蔵保管する。

（２）　和え物用食缶は、食缶の温度に注意する(冷たいことを確認する)。

調理後、２時間以内に喫食できるよう配送計画を立てる。

１　前日作業

（１）　コンテナに洗浄済み食器を収納する。

（２）　コンテナ保管庫で消毒・保管する。

２　当日作業時

（１）　配送作業時の手洗い

①　コンテナ保管庫の扉・コンテナの扉を開け、食品等の確認をするとき汁物・煮物（食缶）・主菜(揚物・焼物・蒸し物を入れるフライバット)・副菜(和え物・果物袋)をコンテナに収納するとき

（２）　コンテナの取り扱い

①　汁物・煮物（食缶）・主菜・副菜(揚物・焼物・蒸し物を入れるフライバット・小食缶)・果物袋をコンテナに収納し、虫その他ゴミ等がコンテナに入らないように扉を閉める。コンテナの積み降ろしは基本的に運転手が行うが、調理員も手伝う。

（３）配送口のシャッターの取り扱い

①　配送口のシャッターは、コンテナを配送車に積んだ後、すぐに閉め、開放しない。

②　虫その他ゴミ等がコンテナ室や洗浄室に入らないよう、注意する。

1　洗浄作業には必すエプロン・帽子・作業靴等を着用する。

2　調理機械の一般的な洗浄消毒方法。(本体・部品)
（1）　取り外せる部品はできるだけ取り外す。
（2）　流水で切り屑や汚れを洗浄する。
（3）　洗剤で洗浄する。
（4）　洗剤を洗い流す。
（5）　水分を拭き取り、1時間殺菌し1時間乾燥させる。
（6）　スライサー等の機器を作業に使用した後、床の汚れ等も充分に洗浄する。
（7）　スイッチなど電気配線部分に水がかからないように作業する。

3　洗浄・消毒方法
（1）ピーラー
流水で切り屑や汚れを洗浄する。
（2）　スライサー・細の目切機
本体の部品・ベルト・刃を取り外し、洗剤を使用してよく洗浄後、洗い流す。分解した部品・刃は消毒保管庫に収納し、殺菌すする。
（3）　ミキサー
分解した部品・刃は　消毒保管庫に収納し、殺菌する。
（4）　蒸気式回転釜
①　調理作業前にたまり水を出し、流水で洗い流す。
②　調理作業終了後、スポンジタワシを希釈した洗剤に浸してよく汚れを落とし、温水で洗い流す。
（5）　スチームコンベクションオーブン(焼物・蒸し物機)
①　調理作業後、流水でよく洗い流す。
②　洗剤を使い、よく洗浄する。
③　流水で洗い流す。
④　使用された天板については洗剤で洗浄する。その後、消毒保管庫に入れ保管する。(*蒸し物用は、穴あき天板を使用)
（6）　ガス連続フライヤー(揚物機)
①　調理作業終了後は濾過器を使い、油を貯油槽に入れる。
②　温水で洗い流す。
③　水分をきれいに拭き取る。
④　油切コンベアー及び本体に付随している油受け皿等は、洗剤に浸したスポンジを使い、よく洗浄し温水で洗い流す。
※　汚れ具合を見て洗剤に浸したスポンジタワシ等を使い、よく洗浄する。その後、温水で洗い流す。

調理用具等の洗浄消毒マニュアル　　No.15

1　包丁・まな板
（1）　洗剤に浸したスポンジ・タワシ・ブラシでよく洗浄する。
（2）　温水で洗剤をしっかり落とす。
（3）　器具と一緒に消毒保管庫に入れる。
①　下処理用・調理用(上処理、果物、蒸物)に分けて保管する。
②　すべて収納されていることを確認し、消毒保管機を作動させ、記録する。

2　へら・ざる等
（1）　温水で洗う。
（2）　洗剤に浸したスポンジ・タワシ・ブラシでよく洗浄する。
（3）　温水で洗剤をしっかり落とす。
（4）　消毒保管機に入れ、消毒する。

3　タオル等
（1）　洗剤で洗う。
（2）　脱水し、乾燥させる。
（3）　清潔な状態で保管する。
①　カウンタークロスは使用目的により、以下のように区別して保管する。
②　台拭き用・機械用・数物用・配缶用・釜用・扉用・包丁用・調味料用包丁用・調味料用
③　全てのカウンタークロスは、漂白剤を使用して浸け置き洗いし、ネットに入れて乾燥、保管する。
④　使用前は塩素水で消毒しておく。

4　その他洗浄用たわし等
（1）　洗剤で洗浄し、塩素消毒後、専用の籠に広げて乾燥させ、部署別のカート洗い場に保管する。

1　清掃について

（1）　各室の作業終了後、床の水気をドライワイパーで取り除く。

（2）　水をこぼしたとき等、その都度ドライワイパーで取り除く。

（3）　汚れたときは、その部分のみ洗剤を使用しデッキブラシ又はタワシで擦り流水でラインピットに流し、ドライワイパーで取り除く。(多量の水の撒き過ぎに注意する)

（4）　釜周辺、上処理室の床は週 1 回洗剤を使用し、床洗浄機(ポリシャー)で全体を洗う。

（5）　床は床洗浄機を使用して、汚れた部分を適宜洗浄する。

2　注意点

（1）　ドライシステムの床は、水がかからないように気をつけて調理業務を行う。汚れたら、早めに汚れを取り除く。

（2）　ドライシステムの床でも調理器具等を直接床に置かない。

食器・食缶　・バット　コンテナの洗浄消毒マニュアル　　№17

１　洗浄

（１）　洗浄作業前に各洗浄機の湯沸しスイッチを入れ、設定された温度まで上昇させる。

①　食缶類洗浄機第２タンク 60℃、第３タンク 60℃、第４タンク 60℃

②　浸漬装置 60℃、スプーンタンク 70℃

③　食器類洗浄機第１タンク 45℃、第２タンク 55℃、第３タンク 65℃、第４タンク 80℃

（２）　各洗浄機が設定温度まで上昇したことを確認、記録をし、ポンプスイッチを入れる。

（３）　洗剤供給ポンプの作動を確認し、再度各洗浄機の温度を確認する。

（４）　設定温度まで到達したら、コンベアースイッチを入れて洗浄作業を開始する。

（５）　食器・食缶・バット・コンテナは指定されたラインで洗浄を行う。

（６）　回収車が到着したら、電動シャッターを開けて速やかにコンテナを洗浄室へ入れる。

（７）　洗浄作業中は、洗剤供給ポンプの可動を確認する。

（８）　洗浄物の汚れ落ちの確認は、受け側の担当者が目視で行う。

（９）　定期的に、洗浄物(食器等)の抜き取りをし、残留物検査をする。

(10)　洗浄終了後、給湯・蒸気バルブを閉じて排水し、洗剤で清掃を行う。

(11)　洗浄機は、分解できる部分は毎日分解、清掃する。

２　保管

（１）食缶類

①　消毒保管庫に全て収納されたことを確認し、消毒スイッチを入れる。

②　蒸気による熱風消毒 100℃で 90 分間行う。

③　消毒中は施設担当者が温度確認する。

④　翌日、乾燥状態を点検する。

（２）　食器類

①　各コンテナにクラスごと食器をセットし、コンテナ消毒保管庫に収納する。

②　全てのコンテナが正しくセットされたことを確認後、消毒スイッチを入れる。

③　蒸気による熱風消毒は 100℃で 90 分間行う。

④　消毒中は施設担当者又は統括責任者が開始時のスイッチの確認と温度の確認を随時行う。
⑤　消毒終了後そのまま保管する。
⑥　翌日、乾燥状態を点検する。

冷蔵庫管理マニュアル　　No.18

1　冷蔵庫使用管理マニュアル
（1）　3台を区別して使う。
①　魚肉用(パススルー)
②　野菜用
③　和え物用

2　冷蔵庫温度設定
（1）　上限温度　プラス10℃　下限温度　プラスマイナス0℃
（2）　庫内設定　プラス2℃

3　冷蔵庫温度確認方式
庫内温度は、作業開始前、作業中、作業後に確認し、記録する。

4　冷蔵庫管理・使用上の注意事項
（1）　扉の開閉は庫内の温度変化に気を付け、迅速に行う。
（2）　故障等のトラブル発生時は、施設担当者に報告し、業者への連絡等、対応を依頼する。
（3）　毎週金曜日に洗剤で庫内床、壁を洗浄・消毒する。
（4）　毎日作業終了後、ドア及び取っ手をアルコールで拭く。

1　空気設備（給気、換気、冷房、暖房）

（1）　概要

汚染区域、準汚染区域、 非汚染区域に分け、区域毎に外調機及び排気ファンを設置しダクトによる前空気方式である。汚染区域については氷蓄熱式マルチエアコン、空冷式パッケージエアコンを併用し、空調する。

（2）　目的

調理室内の湯気、熱気等がこもらないように外気を給気し、湯気、熱気等を外に排気する。また、調理室内の作業環境を良くするために空調機にて温度調整を行う。

（3）　操作

①　各空調機、 排気ファンの割り当て場所

設計記号	系統	室名	運転スイッチ
空調機 排気ファン （給排気連動）	汚染区域	検収室 下処理室 上処理室	1 階事務室空調監視盤
空調機 排気ファン 排気ファン （給排気連動）	非汚染区域	焼物・揚物室	焼物・揚物室
空調機 排気ファン （給排気連動）	非汚染区域	煮物・炒め物室 和え物室	1 階事務室空調監視室及び各室
	準汚染区域	コンテナ室 洗浄室 残菜処理室	

②　操作方法

・汚染区域の空調機の運転は、1 階事務室の空調監視盤のスイッチ等により行う。

・焼物・揚物室の運転はガス連続フライヤー及びスチームコンベクションオーブンをそれぞれ個別にスイッチを焼物揚物室内に設け運転する。個別又は同時運転も可能である。

・煮物・炒め物室、和え物室、アレルギー室の運転は、1 階事務室の空調監視盤のスイッチ等により行う。

2　調理室内殺菌灯

（1）　概要

汚染区域、準汚染区域、非汚染区域の壁及び天井に 30 W の殺菌灯を 11 台設置する。

（２）　目的

作業終了後から翌日作業開始まで調理室内を照射して、床や厨房施設等の照射表面を殺菌する。

（３）　操作

毎月、1 日に点灯確認を実施する。

殺菌灯の寿命を考慮し、その取り替え計画に基づき、殺菌灯を交換する。

1　ネズミ

（1）　検収時、シャッター・扉の開閉は速やかに行い、長時間にわたる開放は絶対に避けること。 外側に通じるシャッターを開けている際は、高速シートシャッターを閉めた状態にし、両方が同時に開放した状態とならないようにする。

（2）　シャッターを閉めてから再度床面とシャッターとの間に隙間無いか確認する。

（3）　外側に面するシャッター扉を開放しない。

（4）　食材入りダンボール等納入に注意する。

（5）　業者管理の食材にネズミが触れることのないように指導する。

2　犬・猫・野鳥

（1）　侵入防止についてはネズミ同様シャッターの扉の開放はしない。

（2）　施設敷地内に侵入の犬・猫は速やかに追い払う。

（3）　野鳥の侵入についても同様であると同時に、施設内各窓の開放は避け、網戸が設置されている箇所にあっても開放はしない。特に調理室側の窓については絶対開けない。

3　昆虫(ハエ・ゴキブリ・その他)について

（1）　外側に通じるシャッターや扉の開閉を速やかにし、開放はしない。

（2）　各室の床、排水路その他、施設全般を清掃しておく。

（3）　納入時に食材・食品を通じて侵入しないように業者に指導する。また、工事業者による機材等の運搬時も同様に指導する。

（4）　侵入を確認した場合、侵入経路・原因を確認し、駆除に努める。

（5）　年２回、業者による施設内ネズミ・昆虫駆除を実施する。

※ ネズミ・害虫・ゴキブリ・その他昆虫が集まらないよう、ゴミの収集場所等清潔保持に努める。

洗剤・消毒液管理マニュアル　　No.21

1　洗剤・消毒液の管理について
（1）　各薬剤の入った容器は確実に薬品名が判断できるようにしておくこと
（2）　決められた場所に保管すること

2　管理状況の確認について
（1）　決められた場所に保管されているかを確認すること
（2）　在庫を確認し、不足時は補うこと

3　各薬品の使用について
手指用・作業用など区別して、使用基準の手引きにより、 希釈濃度及び使用方法を確認して使用する。

（１）　各担当者は厨房機器の状態について使用前、使用中、使用後にチェックし、**機器・機材状態記録簿**（別紙１）、**消毒保管庫保管器具点検簿**（別紙２）に記帳の上、所長に報告する。
（２）　厨房機器の異常を発見したときは、作業を中断し直ちに所長に報告する。
（３）　厨房設備や機械等に異常があった場合は、**事故・故障・不具合等報告書**により速やかに所長に報告する。
（４）　厨房機器の異常報告があったときは、所長は現場を確認し、重大事案に関しては速やかに**学校給食センター緊急連絡表**により教育教育総務課など関係機関に連絡する。また、厨房設備に異常があった場合は状況を把握して業者に連絡し、修繕等手配する。

（別紙１）

機器･機材状態記録簿　　年　月　日

所長		係長		担当	

献立	食　材	機器名	使用前 状態○×	使用中 状態○×	使用後 状態○×	使用担当者名
献立	食　材	機器名	使用前 状態○×	使用中 状態○×	使用後 状態○×	使用担当者名
献立	食　材	機器名	使用前 状態○×	使用中 状態○×	使用後 状態○×	使用担当者名

※確認は部品の不備:刃の破損、ネジの緩み、部品の欠落等の確認。また、使用中の確認は機能の異常、故障:異常音、異臭、不規則な動き等がなかったか確認。

（別紙２）

消毒保管庫保管器具点検簿

下処理・上処理・洗浄保管庫

年　月　日　午前・午後　時　分

担当者名

所長		係長		担当	

上処理室No.	保管器具名称	個数	点検判定○×・部品の不備（刃の破損、ネジの緩み、部品の欠落等）	各器具の状況コメント（簡潔に記載のこと）

改善策:**食材の調理中、破損等により混入する恐れのある機器について、日々の点検、定期点検のチェックシートを記入し、複数回（使用前、使用中、使用後)確認する。**

１　日々点検の必要な厨房機器

・シンク付高速度ミキサー　１台
・フードスライサー(マイコン)　２台
・細の目切機　１台
・蒸気回転釜　３台
・グランドケトル　３台
・自動フライヤー　１台
・真空冷却機(備付中心温度計)　１台
・スチームコンベクションオーブン　２台
・球根皮むき機　１台

２　日々点検の必要な消耗品

器具消毒保管庫

・包丁　果物包丁(上処理)　６本
　普通包丁(上処理)　６本
　下洗い包丁(下処理)　15本
・スライサーの刃、櫛刃、細の目の刃
・グランドケトルの羽根
・すくい網(水きりネット)
・ザル
・プラスケット
・アルミバケツ(ネジ)
・キッチンバサミ
・缶きり
・皮むき器
・ひしゃく、バンバ

その他

・食缶(ネジ、ワッシャー)
・コンテナ(ネジ、車輪)

Ⅰ．食品の取り扱い
Ⅱ．野菜・果物の洗浄
Ⅲ．施設清掃作業
Ⅳ．厨房器具類・食器具類清掃・点検作業
Ⅴ．その他
　・洗剤・殺菌剤等学校給食に使用する消耗品類の規格

Ⅰ　食品の取り扱い
1　野菜類
（1）　下処理で3回洗浄し、調理室で切る。献立により皮むき及びカット方法(手切り、機械の利用等)を指示する。
（2）　冷凍野菜(絹さや、いんげん等)は、下処理室で開封し、専用容器で調理室へ移動し切裁する。
2　果物類
（1）　下処理室で3回洗浄し、上処理室で塩素消毒し、流水で洗う。カットや配缶も上処理室で行う。
3　缶詰類
（1）　前日に缶数を確認、ラベルは検収時にはがす。使用当日開缶前に塩素消毒する。
（2）　野菜類(筍、蕗等)の缶詰は下処理室で開缶し、専用容器で調理室へ移動する。
（3）　果物缶詰は、和え物室で開缶し、切ってから和え物室の冷蔵庫で一時保管し、調理する。
*空缶は、下処理室へ戻し、つぶして不燃物庫へ運搬しておく。
4　豆腐類
（1）　豆腐は、下処理室で納入ケースごと200ｐｐｍ塩素水にて消毒し、上処理室へ移動させ、切裁後調理する。
（2）　油揚、うす揚、焼豆腐等は専用の容器に入れ替えて、上処理室へ移動させ、切裁や湯通し等、調理する。
5　魚肉類
（1）　魚肉類は、魚肉専用冷蔵庫又は冷凍庫に専用の容器に入れて保管する。
（2）　冷凍のものは、専用冷蔵庫で、使用前日に解凍するか又は、冷凍のまま直接調理する。
6　卵
（1）　卵は、検収後、直接肉・魚処理室へ移動し、専用容器に1個ずつ確認しながら割卵し、肉・魚用パススルー冷蔵庫に一時保管しし、上処理室に移動させ、調理する。
（2）　卵は、調理直前にほぐす。

7　乾物類等

（１）　食品・調味料庫で保管し、使用当日計量後、水などで戻し、 切裁、調理する。

（２）　ジャムやふりかけなど、クラス別に数を数える必要のあるものは、前日までにビニール袋に詰め、食品・調味料庫に保管し、使用当日コンテナに積み込む。

8　乳類・乳製品等

（１）　調理用牛乳は、野菜用の冷蔵庫に一時保管し、使用時間に冷蔵庫から取り出し調理する。

（２）　チーズ等乳製品は、野菜用の冷蔵庫に保管し、使用当日調理する。

（３）　個包装のチーズ類は、前日までにビニール袋に詰め、野菜用冷蔵庫に保管し、使用当日、コンテナに積み込む。

9　冷凍加工食品等

（１）　専用容器で野菜用又は、魚肉用冷凍庫に保管する。

（２）　魚肉は肉・魚用パススルー冷蔵庫から、揚げ物・焼物室へ移動させる。

（３）　野菜は下処理室で開封し、異物がないか点検し、調理室へ移動させる。

10　食用油

（１）　米揚げ油は、18 リットル缶を油庫で保管する。使用当日、フライヤーの油槽に供給し、揚げ物に使用する。(フライヤーの油量は195 リットル)

（２）　炒め物用油は、1.8 リットルペットボトルで、食品・調味料庫に保管する。使用当日、専用容器に計量し、上処理室に移動させる。

Ⅱ　野菜・果物の洗浄

1　加熱する野菜・いも類等　　H28.10.25

食品名	検収室・下処理室	調理室
ほうれん草	かぶを落とし、バラし３回洗う	カット→茹で→冷却
小松菜	かぶを落とし、バラし３回洗う	カット→茹で→冷却
白菜	外側の悪い葉・汚れた部分を取り、４つに割り、芯を取り、３回洗う	カット
キャベツ	外側の悪い葉・汚れた部分を取り、４つに割り、芯を取り、３回洗う	カット
きゅうり	両端を落とし、後３回洗う	カット→茹で→冷却
長ねぎ	根・葉先を落とし、汚れた皮をむき、葉の間の砂を落としながら３回洗う	カット
にら	根を落としてばらして３回洗う	カット（手切り）
もやし	流水で３回洗う	カット（包丁を入れる）
ピーマン	半分に割り、種を除き、３回洗う	カット
にんじん	球根皮剥き機にかけ、葉のつけ根を落とし、３回洗う	カット
大根	葉の付け根を落とし、皮を剥き、３回洗う	カット
玉ねぎ	球根皮剥き機にかけて、残った皮と芯をとり、３回洗う	カット
じゃがいも	球根皮剥き機にかけて洗い、芽をとり、３回洗う	カット
さといも	球根皮剥き機にかけて洗い、残りの皮を取り、３回洗う	カット
さつまいも	球根皮剥き機にかけて洗い、両端を落とし、３回洗う	カット
れんこん（土付き）	端をカットして検収室水槽で土を落とし、タワシで洗う皮剥きで皮を剥き、３回洗う	４つに割り、カット→洗う
れんこん（洗い）	端をカットし、検収室水槽で皮剥き機で皮を剥き、３回洗う	４つに割り、カット
ごぼう（土付き）	検収室水槽で土を落とし、皮剥機で皮を剥き、３回洗う	カット→洗う
カット野菜	袋からあけ、水をきり、３回洗う	洗う
パセリ	茎を取り、バラして３回洗う	ミキサーを使用し、カット
冷凍野菜	袋を開ける	カット
なめこ	３回洗う	
えのきだけ	根を切り、カットし、３回洗う	
生しいたけ	石づきを取り、３回洗う	カット
まいたけ	小房に分け、３回洗う	
しめじ（カット）	３回洗う	

2　生食する野菜と果物等

食品名	検収室・下処理室	調理室
ミニトマト	３回洗い	塩素消毒し、十分に流水する
いちご	少量ずつ３回水洗い	
みかん	３回洗い	塩素消毒し、十分に流水する
ぶどう・さくらんぼ	３回洗い	
その他の果物	３回洗い	塩素消毒し、十分に流水する
スイカ・メロン・いよかん等		

Ⅲ 施設清掃作業管理基準

		1日単位で行う作業	1週間単位で行う作業	1学期単位で行う作業
検収室	前室	①床面を掃く。 ②泥などの汚れを洗い流す。 ③ワイパーで水気を切る。		壁面・天井の汚れ・ほこりを拭き取る。
	検収室 廊下	①床面は掃除機をかける。 ②汚れた部分はその都度水洗いする。 ③ワイパーで水気を切る。		①床面をみがく。 ②壁面、天井の汚れ・ほこりを拭き取る。
	冷蔵庫	①汚れた部分はその都度部分水洗いする。 ②ワイパーで水気を切る	床面・棚・ステンレス部分を殺菌洗浄剤で消毒する。	床面・棚・ステンレス部分を殺菌洗浄剤で消毒する。
	冷凍庫	汚れた部分をその都度掃き取る。	床面を掃く。	
	空き缶庫	①汚れた部分はその都度水洗いする。 ②ワイパーで水気を切る		壁面・天井の汚れ・ほこりを拭き取る。
	食品庫 段ボール庫 雑品庫	①汚れた部分はその都度水洗いする。	①床面を掃く。 ②食品庫の棚は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。	壁面・天井の汚れ・ほこりを拭き取る。
下処理室	野菜下処理室 魚肉下処理室	①業務終了後、床面はワイパーで水気を切り掃き取る。 ②業務終了後ステンレス部分を殺菌洗浄剤で消毒する。		壁面・天井の汚れ・ほこりを拭き取る。
調理室 コンテナプール	焼物・揚げ物コーナー	①使用後油汚れを取り除き水洗いをする。 ②ワイパーで水気を切る		
	上記以外	①汚れた部分を水洗いする。 ②ワイパーで水気を切る。 ③腰板、水槽などステンレス部分は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。		
	換気フード ダクト			
				洗剤で汚れを落とし水拭きする。

Ⅳ 厨房用器具類・食器具類清掃・点検作業基準

	台数	日常の手入れ・点検の方法
野菜下処理室用 （ざる・プラスケット・ボール・皮むき・まな板・包丁等）		・タワシ等を使用し、洗剤溶液でよく洗う。 ・流水ですすぐ。（２回以上） ・下処理専用消毒保管庫に入れ、温度・時間の設定（85℃・20分以上）を確認後消毒保管する。 -包丁等は定期的に研磨し、手入れする。
肉・魚下処理室用 （ざる・プラスケット・ボール・食缶・脇取盆・まな板・包丁等）		同上
調理室用（ざる・プラスケット・ボール・番重・食缶等）		・洗浄室洗浄コーナーへ移動台で運び、タワシ等を使用し、洗剤溶液でよく洗う。 ・流水ですすく。（２回以上） ・消毒保管用カートに載せ、消毒保管機又は器具洗浄保管庫に入れ、温度・時間の設定（85℃・20分以上）を確認後消毒保管する。
調理作業用器具 （かい・ひしゃく・泡立て器・ゴムべら・すくい網・かす揚げ・キッチンバサミ）		・水又は温湯でよく洗浄する。 ・洗剤液でブラシ等を用いてよく洗浄した後、流水ですすく。（２回以上） ・消毒保管用カートに載せ、消毒保管機または器具消毒保管庫に入れ、温度・時間の設定（85℃・20分以上）を確認後消毒保管する。
調理用具 （包丁-まな板・脇取盆）		・タワシ等を使用し、洗剤溶液でよく洗う。 ・流水ですすぐ。（２回以上） ・消毒保管用カートに載せ、消毒保管機に入れ、温度・時間の設定（85℃・20分以上）を確認後消毒保管する。 ・包丁等は定期的に研磨し、手入れする。
食器・食器かご・盆かご		・自動食器洗浄機により洗浄する。 ・洗浄後、定期的に残留物を検査し、十分に洗浄されているか確認する。 ・クラス毎に次回使用時の食器種類・枚数となっているかセットをする。 ・消毒保管庫に入れ温度・時間の設定（85℃・20分以上）を確認後消毒保管する。 （食器洗浄） 1　浸漬方法について （１）食器はすべて横に寝かせた状態で浸漬槽に投入すること （２）はし・スプーンも浸漬槽に投入すること （３）浸漬槽での浸漬時間は、メーカー指示に従うこと（７～10分間） 2　食器・トレーの洗浄方法について （１）浸漬終了後洗浄機供給装置にかける前に食器かごから取り出して、高く積んで置かないこと （２）食器・トレーの洗浄中異常を生じた時、直ちに洗浄機を停止できる体制をとること （３）食器・トレーの汚れが落ちているかどうかチェックする要員を配置すること 3　コンテナの洗浄方法について （１）コンテナ洗浄機にかけた後、ワイパーで水分を拭き取っておくこと 4　はし・スプーンの洗浄方法について （１）スプーン洗浄機で洗浄した後、プラスケットにいれて食器洗浄機で再度洗浄すること 5　その他食器類・食器類・食缶等の取り扱いについて （１）特に丁寧な取扱に心がけること
残菜入（ポリペール）		・残菜は毎日廃棄し、内外を清掃し、清潔に十分留意する。

ブラシ・スポンジ・タワシ・ホース等		・洗剤液でよく洗浄する。 ・よくすすぎ、塩素消毒する。 ・よく水気を切り、乾燥し、清潔な所定の場所で保管する。
調理室用ふきん		・洗浄液で洗浄し、よくすすぎ、水気を切る。 ・殺菌洗浄剤で消毒後、水洗いし、水気を絞り、乾燥する。
ニ重保温食缶・バット(蓋付)，ボール（大、小蓋付)等		・自動食缶洗浄機により洗浄する。 ・洗浄後、定期的に残留物を検査し、十分に洗浄されているか確習する。 ・消毒保管用カートに載せ、消毒保管機に入れ、温度・時間の設定(85℃・20分以上)を確認後、消毒保管する。
学級用調理用具,食具等 (パンバサミ・飯用しゃもじ・汁杓子、和え杓子)		・残菜を除去し、水、又は温湯に浸漬し、予洗する。 ・自動洗浄機により洗浄後、定期的に残留物を検査し、十分に洗浄されているか確認 ・消毒保管用カートに載せ、消毒保管機に入れ、温度・時間の設定(85℃、20分以上)を確認後消毒保管する。

洗浄室・前室		①汚れた部分を洗浄する。 ②水気をとる。	①腰板、水槽などステンレス部分は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。②床に殺菌洗浄剤を散布する。	①洗剤で汚れを落とし水洗いする。 ②水気をとる。 ③ジェットで床面、洗浄機を洗浄する。
その他厨房施設	返却室・前室 塵芥処理室	床面を掃く。 ①床面を掃く。 ②汚れを洗い流す。 ③水気を切る。	殺菌洗浄剤を散布する。	
	便所	①床を掃く。 ②便器の清掃。		床面ワックスをかける。
	排水溝	①その都度塵芥を取り除く。 ②汚れを洗い流す。		①ブラシをかける。 ②熱湯消毒を行う。
	玄関・ホール 階段・廊下	①掃除機をかける。 ②汚れた部分はその都度拭き取る。		①床面ワックスをかける。 ②窓ガラスを磨く
その他	事務室	掃除機をかける。		①床面ワックスをかける。 ②窓ガラスを磨く
	便所	①床を掃く。 ②便器の清掃		床面ワックスをかける。
	会議室		①掃除機をかける ②窓ガラスを磨く。 ③テーブル面を拭く。	床面ワックスをかける。
	休憩室	掃除機をかける。		①濃面を拭く。 ②窓ガラスを磨く
	更衣室, シャワー室	①掃除機をかける。 ②汚れた部分をその都度拭き取る。掃除機をかける。		①床面ワックスをかける。
	洗濯・ 乾燥室	掃除機をかける。		①床面ワックスをかける。 窓ガラスを磨く
	玄関・ 駐車場	玄関部分を掃く。 冬季必要に応じて除雪	落ち葉・ごみを掃き取る。	①　側溝清掃除草

〈洗剤・殺菌剤等学校給食に使用する消耗品類の規格一覧〉

1　中性洗剤

種別	0 規格	使用区分
A	(1)界面活性剤その他の原料が純植物性であること。 (2)リン酸塩、ABS、LAS を含まないこと。 (3)液体 18 リットル容器入りで容器に破損のないもの。 (4)標準使用量 0.2 %前後のもの。 (5)日本工業規格の品質規定に適合していること。	油汚れの少ない時
B	(1)界面活性剤が高級アルコール系であること。 (2)リン酸塩、ABS、LAS を含まないこと。 (3)液体 18 リットル容器入りで容器に破損のないもの。 (4)標準使用量 0.2 %前後のもの。 (5)日本工業規格の品質規定に適合していること。	油汚れの著しい時
*証明書を添付すること 証明書の検査結果項目 ・食品衛生法の規格基準に適合したものであってリン酸塩を検出しない 検査結果（・検出限界 PO 3ー4 として 0.02ppm・分析方法を明示）		

2　アルカリ洗剤

規格	使用区分
(1) 液体アルカリ洗浄剤であること。 (2) 無リンのもの。 (3) 使用濃度 0.1～0.3 %のもの。 (4) 20～25 リットルの容器入りで容器に破損のないもの。 (5) アルミ及びアルマイト製品の洗浄に支障がないもの。 (6) 月一回のメンテナンスと残留物(澱粉、たんぱく質、脂肪、洗剤等)調査を実施すること。	・食器洗浄機(食器類及び食器籠、トレイ、箸) ・食缶洗浄機(食缶類) ・コンテナ洗浄機(コンテナ)
*自動供給装置料及び取り付け料を負担すること。	

3　塩素液

規格	使用区分
(1)食品添加物として指示されていること。 (2)標準使用濃度 0.2～1%のもの。(漂白剤成分として 0.2～0.5 %のもの)	・調理器具・機器の殺菌 ・生野菜・果物等食品の殺菌

4　食品製造環境用殺菌洗浄剤

規格	使用区分
(１) 殺菌洗浄が同時にできる濃縮型中性タイプである (２) 殺菌成分が強力で、安全性が高いもの。 (３) 金属及びプラスチック製品に対し、非腐食性であること。 (４) 300 倍程度に希釈して使用可能なもの。 (５) 液体 4 リットルポリ容器入りのもので容器に破損のないもの。	・ステンレス製作業台、調理台、配膳車及び各調理機器類
*殺菌効果に関する試験結果を添付すること。 *新規の製品は、200ml 程度現物を提出すること。	

5　手指消毒用アルコール

規格	使用区分
(１) 食品添加物として指示されているもの。 (２) エタノール分 50%以上含有のもの。 (３) 中性であること。 (４) 液体 17～18 リットル容器入りのもので容器に破損のないもの。	・洗浄後、乾燥している手指、調理機器等

6　ペーパータオル

規格	使用区分
(１) 1 枚、220 ㎜ x170 平版２つ折りのもの。 (２) 200 枚入り包装のもの。 (３) 青色のもの。	・水分を拭き取る手、調理機器等

7　使い捨て手袋

規格	使用区分
(１) 高密度ポリエチレン製であること。 (２) エンボス加工(内面)であること。 (３) 1 箱 100 枚入りのもの。 (４) サイズは M、S サイズと分けて納入のこと。 (５) 伸縮性があること。	・調理室や教室での和え物、盛り付け
(１) ニトリルゴム製であること。 (２) 薄手であること。 (３) 1 箱 100 枚入りのもの。 (４) サイズは M、S サイズと分けて納入のこと。	・調理室での揚げ物、和え物、盛り付け
*平成 12 年６月から塩化ビニル製手袋の直接食品に触れる作業禁止 (注)塩化ビニル製手袋は、高温の油やアルコールによりフタル酸エステル類のフタル酸ジェステルヘキシル(DEHP)の溶出が進むことが厚生省から発表された。この DEHP は、動物実験での生殖毒性などが報告されている内分泌かく乱物質(環境ホルモン)のひとつであり、その影響は明らかになっていない。	