

廿日市市立廿日市学校給食センター
調理業務作業及び衛生管理の基準

令和7年4月

廿日市市立廿日市学校給食センター

目 次

I	施設の衛生管理について	1
II	従事者の衛生管理について	1
	1 調理業務従事者の健康管理	
	2 調理業務従事者の衛生管理	
III	食材の検収及び検収室からの搬出について	5
IV	保存食の取り扱いについて	5
	1 原材料の保存	
	2 調理済食品の保存	
V	調理機械・器具類の取り扱いについて	6
VI	調理・配缶・搬出について	7
	1 使用食品の安全確認	
	2 調理作業中の衛生管理	
	3 一食用数物の取り扱い	
	4 調理の基準	
	5 配缶、搬出の基準	
VII	機械・器具及び設備の洗浄、消毒、整備等について	11
VIII	器具類の洗浄、消毒、保管等について	12
IX	残食及びゴミ等の処理について	14
X	その他の定期的業務	15

*添付

- 別表1 施設・設備の清掃及び消毒
 - 別表2 エプロン・靴の使用
 - 別表3 白衣・エプロン・靴の洗濯・乾燥及び保管場所
 - 別表4 食材の納入から調理まで－前日以前納入
 - 別表5 食材の納入から調理まで－当日納入
 - 別表6 調理容器の使用
 - 別表7 調理機器・器具の洗浄及び消毒
 - 別表8 主な調理機器の手入れ
 - 別表9 食材料の調理方法
 - 別表10 洗剤の種類及び使用濃度
-
- 別紙A 調理室汚染・非汚染区域分け図
 - 別紙B 水槽の使用区分・切さい機番号
 - 別紙C 嘔吐物発生に伴う消毒処理方法について

I 施設の衛生管理について

1 施設の衛生管理は、次の基準による。

(1) 調理室・洗浄室について

- ア ドライ方式を採用し、調理場内は、温度25℃以下、湿度80%以下に保つよう調整する。
- イ 汚染区域、非汚染区域（準清潔区域、清潔区域）[別紙A]の区分を明確にし、それに見合った調理や作業動線、管理に基づいた使用を行う。
- ウ 使用水は調理開始前及び終了後に、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを確認し記録する。遊離残留塩素が0.1mg/l未満の場合は1ℓ採取し、2週間以上冷凍保存する。
- エ 手洗い設備は常に清潔に保ち、手指洗浄消毒用石けん、個人用爪ブラシ、消毒液等を常備する。
- オ 野菜くず等は床に落とさないことを原則とし、落とした場合はその場で拾い、排水溝には流し込まない。
- カ 殺菌灯は6000時間を基準とし、半年に1回取り替える。
- キ 調理場内には、関係者以外の者をむやみに立ち入らせない。立ち入る場合は所長の許可を得る。

(2) 施設全般について

- ア ねずみ及び衛生害虫等点検を毎月1回、ねずみ及び衛生害虫等防除年2回の実施にあわせ、実施前の準備、実施後の整理を行う。
- イ 排水等にトラブルが起きた場合にすみやかに対処できるように、施設の構造や配置を十分に把握しておく。
- ウ 調理場内は[別表1・施設・設備の清掃及び消毒]により清潔を保つとともに、常に整理整頓を行う。
- エ 更衣室、レクチャールーム、休憩室、事務室、廊下、トイレ等の調理室全般以外にも、毎日清掃により清潔を保つとともに、常に整理整頓を行う。
- オ 扉のノブ等は調理終了後汚れを取り除いた後、200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液につけた消毒済みタオルで拭き、5分後に水拭きし、調理開始前にアルコール消毒する。
- カ 清掃用具等は調理場内外とも、用途・部屋別に区別して使用する。また、使用後は洗浄、乾燥させ、必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管する。
- キ 喫煙は敷地内では行わない。（敷地内禁煙）

(3) その他必要な衛生管理に努める。

II 従事者の衛生管理について

1 調理業務従事者の健康管理

- (1) 受託者は、業務従事者に対する労働安全衛生規則第44条に規定の定期健康診断及び新規採用従事者に対する労働安全衛生規則第43条に規定の雇い入れ時の健康診断を実施し、業務従

事者の届出にあたっては、「健康診断書」及び従事前15日以内に実施した「細菌検査成績報告書」を提出すること。

(2) 受託者は、業務従事者の健康診断を定期的に行うほか、毎朝、個人別健康観察記録票により、従事者及び従事者の同居の家族の健康状態を確認し、異常を認めた場合は、その状態により適切な処置を行うこと。なお、新規採用者を業務に従事させる場合は、従事する日以前に健康診断及び腸内細菌検査を行い、健康状態を確認した上で、必ず事前に業務従事可能であることを報告する。また、業務従事者の健康状態に常に注意を払い、異常を認めた場合には、遅滞なく当該従事者の健康診断を行う。

(3) 受託者は、業務従事者が次の各号のいずれかに該当するときは、速やかに給食センターに報告するとともに、業務に従事させないものとする。

ア 従事者又は従事者と同居する家族に下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合。

イ 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第6条に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者、擬似症患者（急性灰白髄炎、ジフテリア及び腸管出血性大腸菌感染症を除く。）又は無症状病原体保有者である場合

ウ 化膿性疾患が手指にある場合

(4) 受託者の手指に傷や手荒れがある場合には、必ず手袋を着用させるとともに、和え物などの調理・配食作業は控えるものとする。

(5) 受託者は、業務者に対し健康診断を定期的に年1回以上、腸内細菌検査は月2回以上（10日以上の間隔をあける）行う。

検査項目は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌とし、必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。

(6) 下痢の症状がある業務従事者について、速やかに腸内細菌検査（ノロウイルスの検査を含める）を実施しなければならないものとする。

2 調理業務従事者の衛生管理

(1) 調理業務従事者は日頃から身体の衛生に心掛け、健康管理に努める。

ア 体調に異常がある場合は業務責任者に申告し、適切な指示を受ける。

イ 爪は常に短く切り清潔を保っておく。

ウ 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、腕時計等ははずし、マニキュアはしないこと。

エ すべての調理場内では専用の白衣（上下）、帽子、ヘアネット、マスク、靴を着用する。

これらは、洗濯等により常に清潔にしておく。調理場外に出る際は必ず着替えること。また調理場以外のセンター内で着用する専用のズボンを用意する。

オ 汚染作業区域と非汚染作業区域（準清潔作業区域と清潔作業区域）の調理作業の担当者は明確に分ける。

カ 布エプロン、ビニールエプロン、靴等は汚染作業区域、非汚染作業区域、作業内容により【別表2・エプロン・靴の使用】に示すとおり使い分けること。

- キ 汚染作業区域に入る場合は、白衣着用後、ローラーがけを行い、汚染区域専用靴を履き、手洗いをする。
- ク 非汚染作業区域に入る場合は、白衣着用後、ローラーがけを行い、非汚染区域専用靴を履き、エアーシャワーを通り、手洗いをする。
- ケ 汚染及び非汚染作業区域を行き来する場合は前室を必ず通り、靴を履き替え、それぞれキ、クの準備を行う。また、作業を行う場合は、それに準じたエプロンを着用する。
- コ 午後の洗浄作業で非汚染区域に入る場合は、クに従う。
- サ 午後の洗浄作業で汚染区域に入る場合は更衣室で白衣を着用後、2階の廊下を通り洗浄室前室に行き、専用の靴・エプロンを着用し作業に従事する。
- シ 調理作業中は、顔や髪の毛等をむやみに触らない。
- ス トイレに行く際は、白衣（上下）、帽子、ヘアネット、マスク、靴、エプロン等は脱ぐ。
- セ 白衣、エプロンは〔別表3・白衣・エプロン・靴の洗濯・乾燥及び保管場所〕に従い、使用後は、毎回(靴については週1回以上)洗濯を行い、常に清潔に保つ。
靴の洗浄は靴洗い場で行い、クリーン・キャビネットで乾燥・消毒を行い、常に清潔に保つ。

調理室外の専用ズボンは自宅での洗濯とする。

(2) 手洗いは次の方法とする。

A 基本手洗い

- ① よく水洗いをし、手指洗浄消毒用石けんをつける。
- ② 指、腕をよく洗う。特に指の間、指先をよく洗い、指先は爪ブラシを使う。(30秒程度)
- ③ 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
- ④ ①～③を2回以上実施する。
- ⑤ 残った汚れをよく拭き取るようにして、ペーパータオルでふく。
- ⑥ 爪の部分にアルコールがかかるように指を折り曲げて、アルコール消毒する。
- ⑦ アルコールを揉み込む。

B 手洗い

- ① よく水洗いをし、手指洗浄消毒用石けんをつける。
- ② 指、手首をよく洗う。特に指の間、指先をよく洗う。
- ③ 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
- ④ 残った汚れをよく拭き取るようにして、ペーパータオルでふく。
- ⑤ 爪の部分にアルコールがかかるように指を折り曲げて、アルコール消毒する。
- ⑥ アルコールを揉み込む。

(3) 次の場合は、A基本手洗いの方法により肘まで行う。

- ア 調理開始前及び調理場内を離れて再び作業に従事する場合

- イ 汚染作業区域から非汚染作業区域（準清潔区域から清潔区域）に移動する場合
 - ウ 汚染されていると思われる物（ダンボール、缶詰など）を扱った場合
 - エ 卵、肉、魚等の食品を扱った場合
 - オ 和え物、サラダ等の調理にとりかかる前
 - カ 揚げ物・焼き物の数取り及び煮物・和え物等の配食前
 - キ 使い捨て手袋を使用する前
- (4) 次の場合はB手洗いの方法により行う。
- ア 野菜くず等を拾ったとき
 - イ 水切りワイパーを使用したとき
 - ウ 野菜の洗浄中、1番水槽からそれ以外の水槽に移るとき
 - エ 魚肉下処理室で作業を行い部屋を出るとき
 - オ その他必要と認められたとき
- (5) 手指に傷や手荒れがある場合は必ず使い捨て手袋をし、これができない場合は調理作業には従事してはならない。また、顔や腕などに傷・化膿性疾患等がある場合はこれを完全に防護すること。それぞれの手袋の使用は次のとおりとする。
- ア 使い捨て手袋
 - (ア) 生肉・液卵を釜に投入する場合（1釜ごとに交換）
 - (イ) 和え物、サラダ等の配食をする場合（1釜ごとに交換、水洗い、ペーパータオル、アルコール消毒）
 - (ウ) 加熱消毒の済んだ食品に触れる場合（食品以外の他の作業をした場合に交換、水洗い、ペーパータオル、アルコール消毒）
 - (エ) 果物に触れる場合（水洗い、ペーパータオル、アルコール消毒）
- ※使い捨て手袋は、使用后、必ず廃棄し、他の作業に使用しないこと。
- イ ビニール手袋
 - 和え物を和える及び配食をする場合は、肘までのものを使用する。（3釜ごとに交換、水洗い、ペーパータオル、アルコール消毒）
 - ウ うで抜き
 - うで抜き(赤) 魚肉下処理室、焼揚室入口で加熱前の魚肉の作業をする場合
 - エ ゴム手袋
 - 揚げ物、焼き物の加熱前の食品を取り扱う場合（水洗い、ペーパータオル、アルコール消毒）
 - オ 木綿100%の手袋（焼物・揚物室で使用するもの）
 - (ア) 事前に中性洗剤で洗ってよくすすぎ、200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液で消毒後、調理場内で乾かし、専用缶で保管する。使用直前までは、ジッパー付きビニール袋で保管し、アルコール消毒後使用する。

- (イ) 揚げ物、焼き物の数取りの場合に使用する。(里いも、長いもの下処理に使用してよい。木綿手袋の上にはそれ以外の手袋はしない。)
- (ウ) 使い捨てとする。

Ⅲ 食材の検収及び検収室からの搬出について

- 1 検収は県費栄養士(又は市職員)が行う。
- 2 食材は「別表4・食材の納入から調理まで一前日以前納入」「別表5・食材の納入から調理まで一当日」で搬入、容器の入れ替えを行う。
 - (1) 衛生管理責任者は、品質、鮮度、異物の有無等を十分に確認すること。
 - (2) 生の野菜、果物は野菜検収室へ搬入し、野菜下処理室への搬入時は専用のプラスチックを用いる。
 - (3) 生・冷凍の魚肉・焼き揚げ用のちくわ、コロッケ等については魚肉検収室へ搬入し冷蔵庫に保管し、魚肉下処理室において容器の入れ替え及び下処理や釜分けを行いパススルー冷蔵庫に保管する。なお、釜分けして納品される生肉についても、容器に入れ替えパススルー冷蔵庫に保管する。
 - (4) 液卵については、魚肉検収室へ搬入し、魚肉下処理室において容器の入れ替え及び釜分けを行いパススルー冷蔵庫に保管する。
 - (5) (2)～(4)以外の食品は一般検収室へ搬入し、食品別に容器の入れ替えを行い、野菜下処理室からパススルー棚を通し調理室へ入れ、非汚染区域の台車に積み替える。
 - (6) 生・冷凍の魚肉、液卵には専用台及び専用秤を設ける。
 - (7) 加熱用の牛乳・乳製品については、カート洗浄室で洗浄後水気を拭き取り、魚肉冷蔵庫に保管し、魚肉下処理室において容器の入れ替えを行い、パススルー冷蔵庫に保管する。
 - (8) 乾物、缶詰等食品庫に保管する食材は専用プラスチックに入れるか、移動台に置き保管する。
 - (9) 調味料類は食品庫に保管し、パススルー棚を通して調味料仕分室に必要な量だけ搬入する。搬入時、一升瓶は洗浄する。
 - (10) 缶詰類・和え物用ヨーグルトの調理室への搬入は、カート洗浄室で外装を洗浄後水気を拭き取り、切さい室へ入れる。

Ⅳ 保存食の取り扱いについて

- 1 原材料の保存は次のように行う。
 - (1) 原材料は、洗浄・消毒等を行わず購入した状態で採取する。
 - (2) 業者別、産地別、製造年月日・賞味期限別、ロット別、重さ別に採取し、ビニール袋に50g入れ、密封し、産地、日付等必要事項を記入して保存する。ただし、果物、トマトについては丸ごと採取する。
 - (3) 原材料を採取する人は、必ず使い捨て手袋を使用する。包丁は消毒した専用のものを使用す

る。

(4) 使い捨て手袋及び包丁は、原材料採取ごとに水洗いし、ペーパータオルで水気を拭き取り、アルコールで消毒する。

(5) 保存しない食品は、乾物、粉類、缶詰、調味料、油脂類、ビン詰、レトルトパックとするが、次の食品は採取する。

- ①しらす干し ②かえりいりこ ③かつお節破片 ④スキムミルク ⑤粉チーズ ⑥うずら卵 ⑦マグロの水煮 ⑧ポークブイヨン ⑨マヨネーズ ⑩味噌 ⑪かき油 ⑫バター ⑬チキンブイヨン ⑭一食用小袋類

(6) 原材料は専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存する。

2 調理済食品の保存は次のように行う。

(1) 保存食は専用冷凍庫で -20°C 以下で2週間以上保存する。

(2) 保存食は、日付及び献立内容を区別できるようにし、釜ごとにビニール袋で保存する。

(3) トングを使用する場合は消毒済みのものを使用し、1釜ごとに替える。

(4) 保存食の量は、原則として一釜ごとに50g採取する。

(5) 保存食記録表に記録する。

(6) 冷凍庫内は、学期ごとに200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸した専用のタオルで拭き5分放置後に水拭きする。

(7) 保存にあたっては、出し入れ等十分配慮した保存を心掛け、冷凍庫内は常に整理・整頓清潔に保つ。

V 調理機械・器具類の取り扱いについて

1 調理機械・器具類の扱いは次のとおりとする。

(1) 調理機械・器具類は整備し、常時最善な状態で使用する。

(2) 調理機械・器具類は、使用日の前日及び使用前、ねじ等の部品のゆるみ等及び破損箇所がないか、目視や工具を用いる等の方法により点検確認する。

(3) 器具・容器類は、検収室用、魚肉下処理室用、下処理室用、切さい室用、焼物・揚物室用、加熱調理済み用（和え物用）に応じ区別して使用し、さらに食材の種類ごとに区分して使用する。

ア 包丁、まな板、タワシ、ホース、洗浄用ブラシ等の器具及び容器は使用食材や使用目的別に、形や色を分け、誰にでも分かるようにする。

イ 食材を入れるザル、ボール類は用途、汚染・非汚染区域別に色、種類等を〔別表6・調理容器の使用〕のように区別する。

ウ 洗浄、消毒は用途別に行う。〔別表7・調理機器・器具の洗浄及び消毒〕

(4) 非汚染区域の移動台・運搬車・パンラック・調理機械等は、作業開始前にアルコール消毒する。作業終了後は入念に洗浄後、水分を切り、200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸

した専用のタオルで拭き、5分放置後に水拭きし、汚れがないか十分に点検する。

(5) 主な調理機械・器具類の手入れの基準は「別表8・主な調理機器の手入れ」を参照する。

(6) 冷蔵庫、冷凍庫の管理は次のように行う。

ア 食品の相互汚染を防止するために、庫内は食品別に清潔な容器に入れて保存する。

イ 食品は直接床には置かず、台又は移動台の上に置く。

ウ 庫内温度は、冷蔵庫で5℃以下、冷凍庫では-20℃以下に保持し、食品の収容量は庫内量の70%までとする。

エ 庫内の温度は毎日、調理作業前及び終了後の2回以上確認して記録する。

オ 扉の開閉は、必要最小限に止め迅速に行う。

カ 清掃・消毒は「別表1・施設・設備の清掃及び消毒」に従い行う。

(7) 学校長期休業期間中は、調理機械・器具類の総点検を行う。

VI 調理・配缶・搬出について

1 使用食品の安全確認は、次の基準による。

(1) 異味、異臭、変色、変質、ネトつきやカビの発生がない。

(2) 異物が混入していない。

(3) 虫などが付いていない。

(4) 乾燥、吸湿していない。

(5) 食品を保存している容器に異常がない。

(6) 缶詰は、缶の状態、内装塗装の状態などに異常がない。

2 調理作業中の衛生管理は、次の基準による。

(1) ドライ方式を採用し床に水や野菜くずなどを落とさず、常に乾いた状態を保つ。

(2) 調理室は汚染区域、非汚染区域（準清潔区域、清潔区域）を指定し、用途別に区分し、用途以外の調理を行わないことを原則とする。

(3) 調理員は汚染区域、非汚染区域（準清潔区域、清潔区域）又は部屋別で明確に区分し、交錯しない。

(4) 食材は全て、汚染区域→非汚染区域（準清潔区域→清潔区域）の流れで調理し、逆行しないようにする。

(5) 食品は全て床上60cm以上の場所に置く。

(6) 納品時の外部からの容器は全て入れ替え、非汚染区域に外部からの容器が入らないようにする。

(7) 器具・容器類は、検収室用、魚肉下処理室用、下処理室用、切さい室用、調理室用、焼物・揚物室用、加熱調理済み用（和え物用）、さらに、食材ごとに区別して使用し混在しないようにする。（ホース類も可能な限り同様の考えとする）

(8) 直接に供する食品は素手で扱わない。

- (9) 冷蔵、冷凍食品は長時間、調理室に放置しない。
- (10) 調理仕上げ後2時間以内の喫食を原則とし、調理開始時間を考慮する。
- (11) 器具、機械の洗浄はカート洗浄室で行い、調理室での洗浄は行わない。
- (12) 調理作業中、やむをえず釜の洗浄を行う場合は、汚水が食品や器具にかからないようにする。
- (13) 原則として前日処理は行わない。
- (14) 原則として処理済みの野菜の使用は禁止する。
- (15) 調理場内には、調理に関係ない物は持ち込まない。

3 調理は、次の基準による。

(1) 計量

- ア 食材料や調味料は指示書に従い計量して使用する。また、調味料は、不足が生じる前に県費栄養士に申し出る。
- イ 変更した調味料については別途記入する。
- ウ すべての調味料について、在庫表を毎週金曜日(金曜日分使用後)と月末に県費栄養士に提出する。

(2) 洗浄

- ア 野菜・果物は清潔な流水で十分に洗浄する。
- イ [別表9・食材料の調理方法]に記載のあるものは、それを原則とし、必要に応じより丁寧に洗浄する。
- ウ 野菜・果物は、必要に応じ専用のスポンジ等を用いる。
- エ 各部屋の水槽は[別表9・食材料の調理方法]に示すように、食材ごとに使い分けることを原則とし、必要に応じ県費栄養士の指示を受ける。
- オ 切さい後は洗浄を行わない。
- カ 食材は必要以上に水に浸さないようにする。

(3) 食材の移動

- ア 水分のある物は全て台車、移動台、ラック等を用い、水分が床に落ちないようにする。
- イ 加熱前の肉、魚、卵類は専用の台車を用い、使用后他の物に使用しない。
- ウ 加熱後の和え物食材は和え物前室にある専用の台車等を用い、他の物に使用しない。
- エ 冷却後の食材、生食する果物等のラックは専用とし、他の用途のラックと使い分けることを基本とする。

(4) 切さい

- ア 食品の切さいは、指示書に従い適切に行う。
- イ 使用する切さい機は食材及び調理形態により使い分けをし、県費栄養士の指示する番号の機械[別紙B]で切る。
- ウ 大きさ、形等が不揃いな野菜、果物は仕上がり等考慮して切さいする。

エ 切さい機の刃は使用する前及び一釜ごと又はプラスチックごとに、破損の有無を複数で確認する。

オ ジャがいも、ごぼう等のアク抜きは水槽を用い、移動させる際は水が床にこぼれないようにする。

カ 冷蔵品と野菜類は包丁、まな板の使い分けをする。

(5) 加熱及び冷却

ア 食品の色彩や風味、食感等損なわないよう、加熱処理時間等を配慮する。

イ 卵類、肉類、魚介類は、十分に加熱する。

ウ 加熱調理をしたものは、すべて中心温度が85℃以上1分間（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）あることを原則とし、別途調理形態別に定める基準に従い確認し記録する。

エ 冷却した食材は必要に応じ和え物用冷蔵庫に清潔に保管する。

オ 給食が適温で提供できるよう、冷却時間、加熱時間を考慮して調理作業にあたる。

<揚げ物>

(ア) フライヤーの油の量、設定温度、設定時間が適切であることを確認し点火する。

(イ) 食品がフライヤーから出た時点でコンベアーの左右中央の各箇所中心温度が85℃以上あることを確認する。その後も1釜ごとに測定し記録する。途中で規格等が変わる場合はその都度中心温度を測定し記録する

(ウ) 開始時間、最終的な加熱時間、火加減、終了時間を記録する。

(エ) 原材料を扱う者と出来上がった物を扱う者の作業区分をはっきりさせ、移動しないことを原則とする。

(オ) 出来上がった物は素手で触らない。

(カ) 使用済みの揚げ油は再油タンク又は廃油タンクで保管し、再度利用する場合は、再油タンクの下から沈殿物を採る。

<焼き物>

(ア) 設定火加減（点火すべきバーナー及び庫内温度）、設定時間が適切であることを確認し点火する。

(イ) 鉄板の左右中央の5点の箇所で中心温度が85℃以上あることを確認し、1釜ごとに測定し、3ヶ所記録する。途中で規格等が変わる場合は、その都度中心温度を測定し記録する。

(ウ) 開始時間、最終的な加熱時間、火加減、終了時間を記録する。

(エ) 原材料を扱う者と出来上がった物を扱う者の作業区分をはっきりさせ、移動しないことを原則とする。

(オ) 出来上がった物は素手で触らない。

<煮物>

- (ア) 肉類及び卵類の加熱は十分に行うこと。
- (イ) 卵を炒る場合は加熱の温度と時間を確認し、記録する。
- (ウ) 釜ごとに出来上がり温度を3ヶ所測定し、指定用紙に記録する。

<和え物>

- (ア) 加熱後の食品は、釜ごとに中心温度が85℃以上あることを確認し、温度と時間を記録する。
- (イ) 加熱後の食品は、全て素手では取り扱わない。
- (ウ) 加熱後の食品は専用の容器に入れ、台車も専用とする。
- (エ) 加熱後の食品は速やかに冷却する。
- (オ) 加熱済みの食品は十分冷却されていることを確認し、加熱及び冷却後の温度と時間を釜ごとに記録する。
- (カ) 食材を冷却後すぐに和えない場合は和え物用冷蔵庫で清潔に保管する。
- (キ) 和え物前室から和え物室への人の移動は和え物用冷蔵庫を使用しない。
- (ク) 調理者（和え担当者）は、肘までの手袋を使用し、水洗い後ペーパータオルで拭き、アルコール消毒を十分に行う。
- (ケ) 配食者は、ロングエンボス（透明）をし釜ごとに使い捨て手袋の交換を行い、水洗い後ペーパータオルで拭き、アルコール消毒を十分に行う。
- (コ) 冷却後の野菜をほぐす場合は、使い捨て手袋を使用し、手洗い・アルコール消毒を十分に行う。
- (サ) (コ) の作業者は、必要に応じて食品以外の他の作業をした場合に使い捨て手袋の交換及び手洗い・アルコール消毒を十分に行う。
- (シ) 和え物パレットに材料を移す時には、手が材料に触れないようにする。必要がある場合には、専用のゴムべらを使用する。
- (ス) 出来上がりの温度を釜ごとに確認し、記録する。
- (セ) 和え物パレットに調味料が残っている場合は、ゴム栓を開け、ゴムべらでしっかり水切りして使用する。
- (リ) 保冷食缶に配食し、保冷剤を装着し、喫食までの間、できるだけ10℃以下に保つことができるようにする。
- (ル) 保冷剤は衛生的に取り扱う。

(6) 調味

- ア 調味料は、指示された分量を指示された時点で加え味付けを行う。
- イ 新規メニューの場合は変更も考慮に入れ慎重に行い、指示に従う。

(7) できあがり

- ア 仕上がりは県費栄養士又は市費栄養士の確認を受ける。なお、味などに調整が必要な時は県費栄養士の指示に従う。

4 一食用数物の取り扱いは、次の基準による。

- (1) 原則として前日午後、食品庫でクラスごとに分けビニール等の袋に入れる。
- (2) 袋は使用済みのものは使用しない。

5 配缶、搬出等は、次の基準による。

- (1) 食缶の種類別に所定の献立を配食する。
- (2) 配食前の食缶を扱う場合は使い捨て手袋を使用する。
- (3) 食缶は、使用前に種類、数だけでなく、汚れについても確認する。
- (4) 調理する者と配食する者は明確に区別する。
- (5) 配食は配食表に基づいて適正に行う。
- (6) 小学校中学年と中学校の配食量を計量し、毎日記録する。
- (7) 食缶は床に直接置かない。
- (8) 食器は、消毒保管庫兼用コンテナを、コンテナ室の指定された場所まで運搬し、コンテナ車に積み込む。
- (9) 配食された食缶は食缶専用のコンテナの各学校の指定された場所に積み、コンテナ室の指定された場所まで運搬し、コンテナ車に積み込む。

6 卵除去食

- (1) 1 番釜で調理し、卵を入れる前に二重食缶に取り出し、アレルギー室に運ぶ。
- (2) 学校名、クラス、氏名を確認しながら、個別容器に入れる。
- (3) 担当者がサインをし、コンテナに積み込む
- (4) コンテナ班が確認し、チェック表を貼る。

VII 機械・器具及び設備の洗浄、消毒、整備等について

1 機械・器具及び設備の洗浄、消毒、整備等は、次の基準による。

- (1) [別表 8・主な調理機器の手入れ] のとおり各機器の毎日、週、月、学期ごとの管理を基準とする。
- (2) 洗剤の種類と使用濃度は「別表 10・洗剤の種類及び使用濃度」とする。
- (3) 洗浄は次のことを基本とする。
 - ア 移動式のものにはカート洗浄室で洗浄する。
 - イ 部品を出来るだけ取り外す。このとき分解した部品は床に置かない。
 - ウ 水又は温水（40℃）で食品の切り屑や汚れを取り洗浄する。
 - エ 洗剤を用い、専用のタワシなどで丁寧に洗う。
 - オ 温水（40℃）で洗剤を十分洗い流す。
 - カ 機械本体は、温水（40℃）で食品の切り屑等を除いた後、洗剤液に浸したスポンジ等でよく洗い、温水で十分にすすぎ、200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸したタオルで拭き、5分後に水拭きする。

VIII 器具類の洗浄、消毒、保管等について

- 1 洗剤の種類と使用濃度は、「別表10・洗剤の種類と使用濃度」とする。
- 2 器具消毒保管庫及び蒸気式消毒保管庫は「90℃60分以上」の消毒効果を基本とし、食器・容器・器具類が十分に消毒・乾燥する温度、時間を保管器具に見合ったもので適切に設定する。
- 3 食器・容器・器具類の整理・保管は、次の基準で行う。
 - (1) 食器・容器・器具類は、全て消毒保管庫で消毒保管する。
 - (2) 誰にでもわかるように、用途別に整理整頓し、決まった場所の消毒保管庫に一定の方法で保管する。
 - (3) 翌日に使用する食器等は、各学校、各クラスごとに数を確認し、翌日の作業に支障のないようにする。
 - (4) 保管する場所は清掃を徹底し清潔を保つ。
- 4 食器・食器かごの洗浄、消毒保管は、次の基準による。
 - (1) 食器洗浄機が正常に作動していることを確認し、食器洗浄機で洗浄する。
 - (2) 油脂分、澱粉等の残留及び洗剤の残留や汚れの落ち具合等について、確認する。
 - (3) 洗浄後の食器はクラスごとの枚数に分け、食器かごへ入れる。
 - (4) 所定のコンテナ消毒保管庫に収納し、決められた温度・時間で消毒・乾燥し保管する。
 - (5) 取り扱いは丁寧に行い、破損しないようにする。
- 5 食缶の洗浄、消毒保管は次の基準による。
 - (1) 残菜をクラス・学校ごとに計量・記録する。
 - (2) 食缶洗浄機が正常に作動していることを確認し、洗浄する。
 - (3) 所定の消毒保管庫に収納し、決められた温度・時間で消毒・乾燥させ保管する。
 - (4) 蓋等にゆがみがおきないように、丁寧に取り扱う。
 - (5) 保冷剤は食缶洗浄機の湯温を下げ最後に洗浄し、水気を切って冷凍庫に保管する。
 - (6) 学校から嘔吐物が返却された場合は、「別紙C・嘔吐物発生に伴う消毒処理方法について」に従い、洗浄・消毒する。
- 6 食器具類（スプーン、はし、杓子等）の洗浄、消毒保管は、次の基準による。
 - (1) 残菜を取り除き、洗剤を溶かした温水（50℃）を入れた超音波洗浄機に5分以上浸す。
 - (2) 3回以上温水（40℃）で洗浄し、油脂分、澱粉などの残留物がないように十分洗浄する。
 - (3) 所定の消毒保管庫に収納し、決められた温度・時間で消毒・乾燥させ保管する。
- 7 調理用器具等の洗浄、消毒保管は、次の基準による。
 - (1) ザル、かご
 - ア 食缶洗浄機が正常に作動していることを確認し、洗浄して残留物がないようにする。
 - イ 目地につまりやすい食材を扱った場合は、高圧洗浄機で洗った後、食缶洗浄機にかける。
 - ウ 種類・用途別に所定の消毒保管庫に収納し、決められた温度・時間で消毒・乾燥させ保管

する。

(2) ボール、タライ、バット等

ア 食缶洗浄機が正常に作動していることを確認し、洗浄する。

イ 汚れがひどいものは、水又は温水（40℃）で汚れを落としてから食缶洗浄機にかける。

ウ 所定の消毒保管庫に入れ、決められた温度・時間で消毒・乾燥させ保管する。

(3) 和え物パレット

ア 汚れ等を除去する。

イ 洗剤で洗い、温水（40℃）で十分洗い流す。

ウ 水を切り、蓋をして消毒保管庫で保管する。

エ パレットのゴム栓は、洗剤で洗った後200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液に5分以上浸漬消毒し、しっかりすすいで和え物室の殺菌庫で保管する。

(4) 調理釜

ア 調理終了後の洗浄

(ア) 洗剤を使い洗浄する。

(イ) 内側は、最後に水又は温水（40℃）をかける。

(ウ) 外側のハンドルなど手の触れる部分は、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に浸したタオルで拭き、5分放置後、水拭きする。

(エ) 釜に蓋をする。

イ 調理中で釜返しの場合の洗浄

(ア) タワシで丁寧に汚れを落とす。

(イ) ホースを使って温水（40℃）を使って、まわりに散らないように汚れを流す。

(ウ) ホースが床についた場合は、交換する。

ウ 調理中で違う献立に使用する場合の洗浄

(ア) 洗剤を使いタワシで丁寧に汚れを落とす。

(イ) 内側は、最後に熱湯をかける。

(5) 蛇口、作業台、調理台、運搬車、ラック等

ア 水又は温水（40℃）で丁寧に洗浄する。調理台、作業台、運搬車、ラック等移動式の物はカート洗浄室で洗浄する。

イ 洗剤を使用し、ブラシ等を用いて洗浄後、水又は温水（40℃）ですすぐ。

ウ 水切りをし、200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸したタオルで丁寧に拭き、5分放置後、水拭きし、所定の場所に保管する。

エ 作業前に、アルコール消毒をする。

(6) 水槽

ア 水又は温水（40℃）で丁寧に洗浄する。調理台、作業台、運搬車、ラック等移動式の物はカート洗浄室で洗浄する。

イ 洗剤を使用し、ブラシ等を用いて洗浄後、水又は温水(40℃)ですすぐ。

ウ 水切りをし、200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸したタオルで丁寧に拭き、5分放置後、水拭きする。

(7) 包丁・まな板

ア 殺菌庫で保存する場合

(ア) 温水(40℃)でよく洗浄する。

(イ) ブラシ等を用いて洗剤で丁寧に洗浄し、十分にすすぐ。

(ウ) 200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液に、5分間漬けて、水洗いする。

イ 消毒保管庫で保存する場合

(ア) 温水(40℃)でよく洗浄する。

(イ) ブラシ等を用いて洗剤で丁寧に洗浄し、十分にすすぐ。

(8) へら、柄杓

ア 残菜、汚れを除去し、水又は温水(40℃)で洗う。

イ 洗剤で洗い、食缶洗浄機ですすぐ。

ウ 所定の消毒保管庫に入れ、決められた温度、時間で消毒・乾燥させる。

(9) ブラシ、タワシ等

ア 使用後は洗剤で洗い、決められた方法で消毒し、所定の場所で保管する。

イ 床には絶対に置かない。

(10) ホース類

ア 使用後は洗剤で洗い、用途別に200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液に5分以上浸漬消毒し、水洗いし乾燥させる。

イ ホースは所定の場所に保管する。

8 コンテナはコンテナ洗浄機で洗浄・乾燥させる。

食缶用コンテナは、使用前に200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸したタオルで丁寧に拭き、5分後に水拭きする。

9 その他

(1) 清掃の際、モータースイッチ、電線等はよくしぼったふきん等で拭き、水をかけないようにする。

(2) 機器類に差す油は、機械油等を使用する。

(3) 包丁等は、錆が付かないよう常に磨いて用いる。

(4) 使用前後にはネジなどの部品のゆるみ及び破損箇所等がないかを確認する。

IX 残食及びゴミ等の処理について

1 残食は、次の基準で計量する。

(1) 献立別・クラス別・学校別に計量する。

- (2) 計量した量は、指定用紙に記入し、毎日報告する。
- 2 残食やゴミの処理は、次の基準によって行う。
- (1) 野菜くず、使用済みの容器、ダンボール、発泡スチロール、包装紙等は、室内に散乱しないように直ちに所定の場所に運ぶ。
 - (2) 空缶、空瓶、ダンボールは「空缶・空瓶・ダンボール庫」に整頓して置く。
 - (3) 午前の作業で出る野菜くず等の生ゴミ類はゴミ袋に入れ、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにし、プラットホームに置く。
 - (4) 残菜は計量後、残菜処理機にかけ、ゴミ袋に入れ、所定の場所に置く。ただし、みかんなど果物の皮は、残菜処理機にかけずにゴミ袋にまとめ、所定の場所に置く。
 - (5) 主食（ご飯・パン）の残菜は計量後、ゴミ袋にまとめ、整理して所定の場所に置く。
 - (6) ゴミ類は当日ゴミ収集業者に引き渡し、翌日に持ち越さない。
 - (7) ゴミの収集場所、ゴミ入れ容器は毎日清掃し、200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液で消毒を行い、ハエ、ゴキブリ、アリ等の発生を予防する。
 - (8) 廃油は、油庫内にまとめて保管する。

X その他の定期的業務

- 1 毎月末に消耗品等在庫の点検・整理を行い記録する。
- 2 週1回、日常できない清掃、消毒、点検を行い、業務履行に支障のないよう努める。
調理機械・器具類は[別表8・主な調理機器の手入れ]に従い、点検及び整備を行う。コンテナ、運搬車、移動台などのキャスターは汚れを落とす。
- 3 学校長期休業中（夏、冬、春）は、日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃、点検、消毒等を行い、施設、設備、器具の衛生管理及び安全管理に努める。
 - (1) 食器は一枚ずつきれいに磨き、洗浄し、破損がないか確認後、整理して保管する。
 - (2) スプーン、箸は一本ずつきれいに磨き、洗浄する。
 - (3) 食缶、食器かご、箸かご等は一個ずつきれいに磨き、洗浄する。
 - (4) 調理場内、調理場以外の1階・2階、ゴミ置き場等、大清掃をする。
 - (5) 排水溝はデッキブラシ、タワシ等を用いて汚れを落とす。
 - (6) 中心温度計の精度を確認する。
 - (7) 施設、設備の破損や故障について点検し、修理が必要な場合は給食センターに報告する。
- 4 調理作業中等に随時行う細菌検査に協力し、結果に応じた改善策の指示を受ける。

施設・設備の清掃及び消毒

別表1

区 域	日常の清掃マニュアル(洗浄・消毒)	備 考
床 (調理室) (焼物・揚物室) (洗浄室、回収室)	①床のごみを取り除く 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水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤換気をよくして、すみやかに乾燥させる。	調理(洗浄)作業 終了後
床(コンテナ室)	①床のごみを取り除く 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水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤乾いたモップで乾拭きする。 ⑥換気をよくして、すみやかに乾燥させる。	配送終了後
カート洗浄室の床	・ゴミをとり、洗剤を撒いてデッキブラシでこすり洗いをする。 ・必要に応じて200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を散布し5分間放置後、水で十分すすぐ。 ・水切りで水気を切る。	
グレーチング	洗剤で洗浄する。 ・週1回200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を散布し5分間放置後、水で十分すすぐ。	
排水溝 排水ピット	・ごみを取り除き、かごをブラシやタワシなどで洗剤を使って丁寧に洗う。 (排水ピットは専用のブラシを使って清掃する。) ・週1回は200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を散布し5分放置後、水で十分すすぐ。	
扉・ノブ 保管庫 冷蔵庫 パススルーなどの棚 取っ手 固定シンク 作業台・ローラー 手洗い設備等	・スポンジに洗剤をつけ洗浄後、水ですすぎ、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸したタオルでふき、5分放置後水ぶきする。(ただし、床洗浄後に行なうこと。) ・作業前には、アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭きのばす。	
換気扇 網戸 フード 照明装置 スポットクーラー 扇風機等	汚れている場合は、適宜清掃する。	・長期休業中に清掃する。
移動式のラック 運搬車 水槽等	・カート洗浄室で洗浄する。洗剤をつけブラシなどで洗浄後、よくすすぎ、水切りで水気を切る。 (排水口へも200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を流し、消毒する。) 200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸した専用タオルで拭き、5分放置後水拭きする。	・作業前にアルコールなどで消毒する。
食品庫のラック、移動台 等	・週1回(金曜日)は清掃する。200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液でふき、5分放置後に水ぶきする。	
調味料仕分室の台や保管庫	・毎日清掃する。200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液でふき、5分放置後に水ぶきする。	
便 所	・1日1回(1階 9:00~9:50、2階 9:20~10:00)は清掃する。扉の取っ手やレバーなど手でふれるところは、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸したタオルで拭き、5分放置後水拭きする。 ・スリッパも、週に1回同様な処置をする。	・随時アルコール消毒する。

※シンク調理中

汚染レベルが低い野菜から洗浄する作業工程とし、洗う順番を作業工程表に記入する。汚染レベルの高い野菜から洗浄した時、野菜屑を水で洗い流し熱湯消毒を行う。

エプロン・靴の使用

別表2

調理	区域	部 屋 名	エプロンの種類	靴色分け
午前	汚染	魚肉検収室	布製(ピンク)	ピンク
		一般検収室		
		野菜検収室(受取)		
		野菜検収室(作業)	ビニール(白)	
		カート洗浄室	ビニール(ピンク)	
		野菜下処理室(果物以外)		
		魚肉下処理室(卵用)		
		魚肉下処理室(魚肉用)		
		魚肉下処理室(その他)	ビニール(青)	
		野菜下処理室(果物用)		
	準清潔	焼物・揚物室入口区域	ビニール(ピンク)	グリーン
		魚肉運び		
		卵運び		
		調味料仕分け室	布製(グリーン)	
		切さい室		
		調理室(調理側)		
		切さい室(水さらし)		
		和え物前室(ボイル)	布製(青)	
		切さい室(大根おろし、果物切時)		
		調理室(和え物のごま、ナッツ類、かつお節、ツナ、卵等加熱後、釜分け時)		
		調理室(和え物用春雨水冷時)		
		食缶準備時(和え物用・くだもの用)	ビニール(グリーン)	
		カート洗浄室		
	清潔	和え物前室	布製(青)	グリーン
		和え物室		
		焼物・揚物室出口区域(果物)		
		調理室(配膳側)	布製(オレンジ)	
焼物・揚物出口区域				
コンテナ室		布製(ピンク)		
アレルギー室				
汚染	洗浄室食缶洗浄機	ビニール(白)	白	
	投入側			
清潔	洗浄室食缶洗浄機	ビニール(グリーン)	グリーン	
	仕上げ側			
午後	汚染	洗浄室食缶洗浄機	ビニール(白)	白
		投入側		
	清潔	洗浄室食缶洗浄機	ビニール(グリーン)	グリーン
		仕上げ側		

白衣・エプロン・靴の洗濯・乾燥及び保管場所

別表3

品名	洗濯	乾燥	保管
白衣上衣	2階洗濯室	2階乾燥機	2階洗濯室ロッカー
白衣下衣			
ピンク白衣上衣(卵除去食用)	1階洗濯室	1階洗濯室	女子更衣室
ピンク白衣下衣(卵除去食用)			
布エプロン	1階洗濯室	1階乾燥機	1階洗濯室ハンガー
野菜下処理室ビニール(ピンク)	カート洗浄室1	野菜下処理室	ブテックハンガー
野菜下処理室ビニール(白)	カート洗浄室1	カート洗浄室1	カート洗浄室
野菜下処理室ビニール(青)	カート洗浄室1	野菜下処理室	食品庫(ふた付き容器)
カート洗浄室ビニール(グリーン)	カート洗浄室2	カート洗浄室2	カート洗浄室
洗浄室ビニール(白)	カート洗浄	洗浄室	ブテックハンガー
洗浄室ビニール(グリーン)	カート洗浄室2	洗浄室仕上げ側	洗浄室出口側
ボイル用エプロン	和え物前室	和え物前室	和え物前室ハンガー
汚染区域靴(ピンク)		靴用クリーン キャビネット	靴箱
準清潔・清潔区域靴(グリーン系)			
洗浄室区域靴(白)			

食材の納入から調理まで一前日以前納入

別表4

* 乾物検収室から納入

* 前日に異物確認しない食材については、当日洗浄するとき等に行う

P・・・プラスチック

① 乾物

食品名	検収室で入れ替える容器	保管場所	調理までの流れ
出し昆布	Pグリーン	食品庫	当日又は前日、食品庫でビニール袋に釜分け、Pグリーンに入れて冷蔵庫→当日調理室
青のり粉	〃	〃	前日、食品庫で異物確認し、ボールに入れたものをビニール袋でくるみ冷蔵庫→当日又は前日、調味料仕分室で釜分け→調理室
ワンタンの皮	〃	〃	当日調理室でボール又はタライに釜分け
パン粉	〃	〃	当日、調味料仕分室でボールに釜分け→調理室
出し用かつお節	〃	〃	当日又は前日、食品庫でだし用袋に釜分け、Pグリーンに入れて冷蔵庫→当日調理室
わかめ(加熱用)	〃	〃	当日又は前日、食品庫で異物確認し、ビニール袋に釜分け、Pグリーンに入れ食品庫の冷蔵庫→当日緑の丸ザルに移し⑥水槽で洗浄
わかめ(和え物用)	〃	〃	当日又は前日、食品庫で異物確認し、ビニール袋に釜分け、Pグリーンに入れ食品庫の冷蔵庫→当日緑の丸ザルに移し⑦又は⑧水槽で洗浄→スチコン→冷却機→Pイエロー又はボール→冷蔵庫→和え物室
凍り豆腐・麩	〃	〃	当日、下処理室で緑の丸ザルに釜分けしながら⑥又は⑧水槽で戻す→Pブルー
ビーフン	〃	〃	ビーフンは、釜に水を張り所定の時間戻した後、Pブルーに移す
春雨(加熱用)	〃	〃	当日、調理場で釜分け→青丸ザルに釜分けし、調理室⑧水槽で湯でもどし、水冷
春雨(和え物用)	〃	〃	当日、調理場で釜分け→ゆでる→黄丸ザルに移し調理室⑧水槽で水冷(水温・残留塩素等確認記録)→タライ→冷蔵庫→和え物室
マカロニ(加熱用)	〃	〃	当日、ボールかタライに釜分け→ゆでる→調理室⑧水槽で水冷→Pブルー

食品名	検収室で入れ替える容器	保管場所	調理までの流れ
切り干し大根(加熱用)	〃	〃	当日、食品庫でビニール袋で釜分け→下処理室②水槽で洗浄→Pブルーに入れる→切さい室で包丁で切る→調理室
切り干し大根(和え物)	〃	〃	当日、食品庫でビニール袋で釜分け→下処理室②水槽で洗浄、Pブルーに入れる→切さい室で包丁で切る→和え物前室でゆでる→Pイエローに入れ冷却機→冷蔵庫→和え物室
カット干し椎茸	〃	〃	当日、食品庫でボールに釜分け→下処理室でボールに入れ湯につけてから戻し⑥又は⑧水槽で洗浄→ザルにあげる→切さい室→調理室(戻し汁を使う時は切さい室⑦水槽で洗って戻す)
あらめ・ひじき	〃	〃	当日、食品庫でビニール袋で釜分け→下処理室②水槽で洗浄→Pブルーにあげる→切さい室→調理室
ひじき(和え物)	〃	〃	当日、食品庫でビニール袋で釜分け→下処理室②水槽で洗浄→Pブルーにあげる→切さい室→調理室で煮る→タライ→冷却機→前室②で釜分け→冷蔵庫→和え物室
和え物用かつお節	〃	〃	当日、Pグリーンに入れて調理室へ→釜で煎る(温度確認記録)→タライ又はボールで計量・釜分け→冷蔵庫→和え物室
ごま	〃	〃	当日、Pグリーンに入れて調理室へ→釜で煎る(温度確認記録)→ボールへ釜分け→冷蔵庫→和え物室
乾物の豆(加熱用)	ビニール袋	〃	前日、食品庫で異物確認後→下処理室⑥水槽で洗浄→タライに入れ切さい室→調理室の釜に水をはり浸漬(1晩)→当日水をかえ加熱→Pブルーに釜分け(下味の付いたものはタライかボール)
乾物の豆(和え物用)	〃	〃	前日、食品庫で異物確認後→下処理室⑥水槽で洗浄→タライ又はボールに入れ切さい室→調理室の釜に水をはり浸漬(1晩)→当日水をかえ加熱→タライへ釜分け→冷却機→冷蔵庫→和え物室
脱脂粉乳・でんぷん・小麦粉	〃	〃	当日、調味料仕分室でボールに釜分け(ミキサー)→切さい室→調理室
ケチャップ・トマトピューレ	Pグリーン	食品庫	当日、パス棚→切さい室→調理室でボール・バケツへ釜分け
調味料(瓶・缶)	Pグリーン	〃	パス棚→調味料仕分室(前日水槽で瓶の外側を洗う、缶は洗わない)で釜分け(ボール)、しょうゆ・ウスターソース、酒、みりん、ワイン等はこす→蓋をする→台車等で調理室
〃 (袋)	ビニール袋	〃	パス棚→調味料仕分室で釜分け(ボール)→蓋をする→台車等で調理室

②冷蔵品

食品名	検収室で入れ替える容器	保管場所	調理までの流れ
煮干し	Pグリーン	食品庫冷蔵庫	<p><釜ごとにだしをとる場合> 当日又は前日、食品庫でだし用袋に釜分け→Pグリーンに入れて冷蔵庫→当日調理室</p> <p><まとめてだしをとる場合> 当日、Pグリーンに入れて調理室→だし用袋に入れ、釜へ入れる</p>
レーズン	〃	〃	当日、切さい室で釜分け⑦水槽でボール大で湯につけ戻す→カッターでみじん切り→ボール→調理室
しらす干し	〃	〃	前日、食品庫で異物確認し、ビニール袋・Pグリーン・あるいはタライに袋をかぶせ食品庫冷蔵庫→当日和え物前室→スチームコンベクションオープンで加熱→冷却機→冷蔵庫→和え物室
バター・粉チーズ	Pグリーン	〃	当日、パス棚→調味料仕分室でボウルに釜分け→切さい室→調理室。粉チーズは調理場でボールに釜分け
和え物用みかんジュース	台車	〃	カート洗浄室で水洗い→専用タオルで水分を拭く→Pブルー→切さい室→和え物前室でアルコール消毒しバケツへ釜分け(ストレーナーでこす)→冷蔵庫→和え物室
和え物用レモン果汁	Pグリーン	〃	当日、パス棚→調味仕分室でビンにアルコール消毒しボールに釜分け→冷蔵庫→和え物室
加熱用レモン果汁 かき油	〃	〃	当日、パス棚→調味仕分室でビンにアルコール消毒しボールに釜分け→切さい室→調理室
みそ	台車	〃	当日、パス棚→調味料仕分室でボウルに釜分け→ミキサーにかけバケツ→切さい室→調理室

③缶詰等

食品名	検収室で入れ替える容器	保管場所	調理までの流れ
ホールトマト クリームコーンなど	台車	食品庫	当日、カート洗浄室1で台車の上で缶の外側を洗浄、缶専用タオルで拭く→パス棚→切さい室でアルコール消毒後、缶切り→タライまたはバケツで釜分け→調理室
マッシュルーム(パウチ)	〃	〃	当日、⑥水槽で釜分け→切さい室→調理場 (もしくはパススルーを通し⑧水槽で釜分け)
ツナ(パウチ)	〃	〃	当日、パススルーを通し調理室でタライに移し変え→釜で調理→温度確認(85℃以上)後タライ→冷却機→前室②で釜分け→冷蔵庫
果物(非加熱)	〃	〃	当日、カート洗浄室1で台車の上で缶の外側を洗浄→缶専用タオルで拭く→パス棚→切さい室→和え物前室で順次開ける面をアルコール消毒後缶切り、釜分け、移動深型台車で黄ザルに入れる。→タライで受けて冷蔵庫へ→前室でシロップを切る→冷蔵庫→和え物室

④数物

食品名	検収室で入れ替える容器	保管場所	調理までの流れ
1食用チーズ しょうゆ ジャム のり マヨネーズ タルタルソース等	Pグリーン	食品庫 冷蔵庫	前日、食品庫でクラスごとに数え、袋に入れてPグリーンにまとめ、冷蔵庫→当日、下処理室のパス棚→切さい室→調理室→コンテナ室 (乾物は冷蔵庫に入れない)

食材の納入から調理まで—当日納入

別表5

(1) 魚肉検収室から納入されるもの

① 冷蔵品

食品名	検収室で入れ替える容器	保管場所	調理までの流れ
液卵	Pピンク	魚肉下処理室	魚肉下処理室でバケツに釜分け→パススルー冷蔵庫→焼物・揚物室→調理室
スライス肉 魚切り身 肉角切り	そのまま	魚肉下処理室冷蔵庫	魚肉下処理室で釜分け・下味つけ・粉つけ等→専用番重に入れパススルー冷蔵庫→焼物・揚物室
釜分け前の魚介類 ウインナー等	Pピンク	〃	魚肉下処理室で釜分け・下味つけ・粉つけ等→専用番重に入れパススルー冷蔵庫→焼物・揚物室 ウインナー一般から納品→魚肉用バケツ

② 冷凍品

食品名	検収室で入れ替える容器	保管場所	調理までの流れ
冷凍肉	Pピンク	魚肉下処理室冷蔵庫	魚肉処理室で専用番重に釜分け→パススルー冷蔵庫→焼き物・揚げ物室→調理室
いか・えび	〃	〃	魚肉下処理室で専用番重に釜分け→パススルー冷蔵庫→焼物・揚物室の水槽⑩でPピンクに入れ水による解凍→調理室
冷凍魚(衣つき)	〃	〃	魚肉下処理室で専用番重に移し、パススルー冷蔵庫→揚げ物機
冷凍魚	〃	〃	魚肉下処理室で下味付け・粉つけ等→専用番重に入れパススルー冷蔵庫→焼物・揚物室
餃子・コロッケ類	〃	〃	魚肉下処理室で専用番重に移し、パススルー冷蔵庫→揚げ物機

③ 常温品

チキンブイヨン(パウチ) ポークブイヨン(パウチ)	〃	〃	水槽⑥又は⑧で解凍し、バケツ等に釜分け→パススルー冷蔵庫→焼物揚げ物室→調理室
------------------------------	---	---	---

(2) 一般検収室から納入されるもの

① 冷蔵品

食品名	検収室で入れ替える容器	保管場所	調理までの流れ
牛乳・生クリーム	移動深型台車	魚肉下処理室冷蔵庫	カート洗浄室①で、パックの外側を洗浄→タオルで水分を拭く→魚肉下処理室でザルでこしバケツに釜分け→パススルー冷蔵庫→焼物・揚物室→調理室

ヨーグルト(釜用)	移動深型台車	魚肉下処理室 冷蔵庫	蓋をとってパックの外側を洗浄→タオルで水分を拭く→魚肉下処理室でバケツに釜分け→パススルー冷蔵庫→焼物・揚物室→調理室
焼物 ちくわ(焼き物・揚げ物用)	Pピンク	〃	魚肉下処理室で切る→専用番重に入れパススルー冷蔵庫→焼物・揚物室

②冷凍野菜

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
カットいんげん 絹さや	Pグリーン	下処理室→パス柵→切さい室→調理室で釜分け→調理室⑧水槽で水で解凍→調理室
ホールコーン(釜用)	〃	下処理室→パス柵→切さい室→調理室でタライ又はボールに釜分け
ホールコーン(和え物用)	〃	下処理室→パス柵→切さい室→和え物前室で釜分けしスチームコンベクション→そのまま冷却機(容器を移し替えずに)→Pイエロー(又はボール)に移し替え冷蔵庫→和え物室
炒め玉ねぎ	〃	下処理室⑥又は⑧水槽で釜分け→切さい室→調理室
海藻類 茎わかめ	〃	下処理室⑥水槽で緑丸ザルへ釜分け・水洗い→切さい室→調理室

③白玉餅

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
白玉餅	Pグリーン	下処理室→パス柵→切さい室→調理室で釜分け(タライ)

④麺

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
うどん スパゲティ	Pグリーン	下処理室→パス柵→切さい室→調理室で釜分け(Pブルーに)→調理室⑧水槽で温水解凍
焼そば麺	〃	下処理室→パス柵→切さい室→焼き揚げ室→切る→加熱する

⑤レトルト野菜

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
たけのこ(水煮)	Pグリーン	下処理室→⑥水槽で袋からザルに出し、釜分けして洗う→Pブルー→切さい室で切る→調理室

⑥こんにゃく

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
こんにゃく類	移動深型台車	下処理室⑥水槽でPブルーへ水切り、釜分けし、水洗い→切さい室で切り、Pブルー→調理室

⑦練り製品及びハム類

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
ちくわ かまぼこ さつまあげ(釜用)	Pグリーン	下処理室⑥水槽で移し替え→切さい室→切りながらPブルー(又はタライに受けたボール)に釜分け→調理室
ちくわ かまぼこ (和え物用)	〃	下処理室⑥水槽で移し替え→切りながらPブルーに釜分け→和えもの前室→スチームコンベクションで蒸す→冷却機→Pイエロー(又はボール)に入れ替え冷蔵庫→和え物室
ハム・ベーコン	〃	下処理室⑥水槽でボール(又はタライ)に釜分け→切さい室→魚肉パススルー冷蔵庫→調理室
ハム(和え物用)	〃	下処理室⑥水槽でタライを使って解凍→ボールに釜分け→切さい室→和え物前室→スチームコンベクションで蒸す→冷却機→ボール(又はタライ)に入れて冷蔵庫→和え物室

⑧豆腐類 *容器のまま切さい室、調理室に持ち込まない。

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
油揚げ	Pグリーン	下処理室⑥水槽で釜分け→切さい室→切りながらPブルー→ホースで温水をかけ、油抜き→調理室
油揚げ(和え物用)	〃	下処理室⑥水槽で釜分け→切さい室→切りながらPブルー→ホースで温水をかけ、油抜き→調理室の釜で煮る→タライに移し→冷却機→和え物前室②で釜分け→冷蔵庫→和え物室
生揚げ	〃	下処理室⑥水槽で温水をかけ、油抜き→切りながらPブルーに入れる→切さい室→調理室
木綿豆腐 白生地豆腐 焼き豆腐	〃	下処理室⑥水槽でオーバーフロー→釜分け→移動台で切りながらPブルーに入れる→切さい室→調理室

⑨海藻類

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
茎わかめ	Pグリーン	下処理室⑥水槽で青ザルへ釜分け・水洗い・塩抜き→切さい室→調理室
もずく	〃	下処理室⑥水槽で青ザルに釜分け・水洗い→下処理室、切さい室で切る→調理室

⑩カット野菜

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
かぼちゃ(釜用)	Pグリーン	下処理室→パス柵→切さい室→調理室でPブルーに釜分け
かぼちゃ(揚げ物用)	Pピンク	魚肉下処理室で番重に入れて釜分け→パススルー冷蔵庫→焼物・揚物室

⑪冷凍デザート

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
冷凍りんご 冷凍パイ 冷凍みかん 冷凍ピーチ等		段ボールから出し、検収室から順次、食品庫へ→下処理室⑤水槽で大ボールに黄ザルをかませて他の黄ザルへ移し替える→切さい室→焼物・揚物室(和え物室)で数える(食缶)→コンテナ

⑫ヨーグルト(和え物用)

和え物用ヨーグルト	L型台車	パックの蓋をとって水洗いする→タオルで拭く→Pブルー→和え物前室②でアルコール噴霧後釜分け(バケツ)→冷蔵庫→和え物室
-----------	------	---

(3) 野菜検収室から納入されるもの

①野菜

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
根菜類	Pアイボリーに釜分け	検収室のピーラー→下処理室側からPアイボリーに取り出し→③④水槽で洗浄→Pブルーに入れ→切さい室→調理室
その他の野菜	〃	下処理室→①②水槽で洗浄→Pブルーに入れ→切さい室→調理室

②果物

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
果物(丸ごと)	Pアイボリー	下処理室→⑤水槽で洗浄→黄ザル(Pイエロー)→切さい室→和え物前室→和え物室でクラスごとに食缶に入れる→コンテナへ (和物室を和物・サラダ等で使用時) 下処理室→⑤水槽で洗浄→黄ザル(Pイエロー)→切さい室→調理室→焼物・揚物室でクラス毎に数える→コンテナへ
果物(切る) はっさくなど	〃	下処理室→⑤水槽で洗浄→黄ザル→切さい室→和え物前室→和え物室で切り、クラスごとに食缶に入れる→コンテナへ (和物室を和物・サラダ等で使用時) 下処理室→⑤水槽で洗浄→黄ザル→切さい室→焼物・揚物室で切ってクラス毎に数える→コンテナへ
果物(切る) なし、りんごなど	〃	下処理室→⑤水槽で洗浄→黄ザル→切さい室→和え物前室②で切る→タライ→塩水につける→和え物室→クラス毎に数え食缶に入れる→コンテナへ (和物室を和物・サラダ等で使用時) 下処理室→⑤水槽で洗浄→黄ザル→焼物・揚物室で切る→黄ザル・タライ→塩水に漬ける→クラス毎に数え食缶に入れる→コンテナへ
果実(調理用) りんご	〃	下処理室→⑤水槽で洗浄→Pイエロー→和え物前室②で切る→塩水に漬ける→スライサー→タライ→塩水につける→Pイエロー→冷蔵庫→和え物室

③ミニトマト

食品名	検収室で入れ替える容器	調理までの流れ
ミニトマト	プラスチック容器ごとPアイボリー	下処理室→プラスチック容器から出し⑤水槽で洗浄→黄ザル→切さい室・和え物前室・冷蔵庫を通り和え物室へ→和え物室でクラスごとに食缶に入れる→コンテナへ

調理容器の使用

別表6

使用区域	容器	用途
汚染区域	Pピンク	魚肉検収室での納品物資全て 肉等の運搬
	Pグリーン	一般物資検収室での納入物資で植物性のもの 一般物資検収室での納入物資で魚肉練り製品 油揚げ・厚揚げの納入 食品庫の物資保管
	Pアイボリー	野菜検収室での納入物資の野菜・果物
	タライ・(ザル)	野菜・乾物の洗浄(パセリ・もやし・きのこ類・切干大根・ひじき・あらめ) ※人参・じゃがいも・玉ねぎ・里芋・三つ葉は1番目のみ使用 ※キャベツ・葉物は4番目のみ使用
	Pブルー 丸ザル ブルー小	洗浄後の野菜
	緑ザル	海藻類(茎わかめ、もずく)
	緑ザル	下処理室での洗浄・解凍に使用
両 使用 区域 で	バケツ赤テープ	釜分け用(生クリーム・牛乳・卵)
	番重	イカ・エビの解凍後の釜分け 魚や肉の粉つけ後保管 調理室への肉等の運搬
非 汚 染 区 域 (清潔区域・ 準清潔区域)	Pブルー	洗浄後の野菜 一般物資等の切さい後の食材全て 豆腐の切さい後
	Pイエロー	加熱後の和え物用食材
	Pレッド	だし用袋の引上げ
	丸ザル小ブルー	パセリ等少量の物切さい後・わかめの洗浄
	黄ザル	洗浄後の果物(丸ごと)・果物(切る はっさく・なし・りんごなど)・果実(調理用 りんご)、ミニトマト
	タライ	鰹節、煮豆の仕上がり、クリームコーン、ひじきの下煮後、まぐろの水煮の加熱後、ビビンバ牛肉の下味後、大根おろしの味付け、果物缶のシロップ漬
	バケツ	みそ、ポークブイヨン、だし、ヨーグルト、小麦粉ルー用、チキンブイヨン
	ボール大	調味料用
	ボール中	〃
	ボール小	〃
	アルミ食器	〃

調理機器・器具の洗浄及び消毒

別表7

【基本の洗浄】

- 1 タワシ、スポンジ類に洗剤をつけ、きれいに洗う。
- 2 水(温水)でていねいに洗い流す。

*原則として、調理作業中は洗浄を行なわない。

*洗浄機にかけるものは調理終了後にカートで洗浄室まで運ぶ。
(杓等は洗浄室の食缶洗浄機で洗浄する。)

*和え物室で使った器具類は、洗浄室へ運び洗浄する。

*水が飛び散らないように注意する。

【基本の消毒】

(A) 専用のふきんで水分を拭き取った後、アルコールをまんべんなく噴霧する。

(B) 200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸したタオルで拭く。5分間放置後、水ぶきする。

(C) 200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液をじょうろでまんべんなくかけ、5分間放置後、もしくは200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸漬後、水でていねいに洗い流す。

(注) ・水で流したり、拭いたりするのは金属腐食を防ぐため。

・次亜塩素酸ナトリウム液をタオルに浸して使う時の消毒効果は1/2に減少する。

・使用したタオルは、衛生的に取り扱う。

(D) 食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫、包丁まな板消毒保管庫に入れて消毒する。

調理器具などの消毒方法一覧表

	A	B	C	D	備 考
	水拭→アルコール	次亜塩→水拭	次亜塩→水洗	消毒保管庫	
調理台・作業台・水槽・移動台・台車・ピーラー・スライサー・スライサーの受け槽・その他機器類	○	○			* 作業開始前にアルコールを噴霧して消毒する。その他取っ手などもアルコール消毒する。
ザル・タライ・ボール・スパテラ・杓				○	* 消毒保管庫で保管する。
包丁・まな板・刃物			○	○	* 包丁・まな板・刃物消毒保管庫で保管する。
食器具・食缶類				○	* 食器・食缶保管庫で保管する。
配送用コンテナ		○			* 次亜塩素酸ナトリウム200ppm液に浸したタオルで拭く。5分間放置後、水ぶきする。
ブラシ			○	○	* 次亜塩素酸ナトリウム液が浸透するように何回かもみ洗いし、5分浸漬後、水洗いする。 * 所定の消毒保管庫で保管する。
スポンジ			○	○	* 次亜塩素酸ナトリウム液が浸透するように何回かもみ洗いし、5分浸漬後、水洗いする。 * 所定の消毒保管庫で保管する。
タワシ(釜洗い用)			○	○	* 次亜塩素酸ナトリウム液が浸透するように何回かもみ洗いし、5分浸漬後、水洗いする。 * 所定の消毒保管庫で保管する。
冷凍庫・冷蔵庫	○	○			* 取っ手は毎日アルコールを噴霧して消毒する。
ホース			○		* 次亜塩素酸ナトリウム液に5分浸漬後、水でていねいに洗い流す。
ふきん・タオル			○		* 清潔な場所で乾燥させる。
ビニールエプロン			○		* 各区域毎に、所定の位置に保管する。 * 洗浄の頻度は次の通り ・ボイル・魚肉などの汚染されたもののみ使用ごと。 ・野菜・下処理・カート洗浄は週1回。 * ビニールエプロン(青)は、果物洗浄作業終了後、カート洗浄室で洗浄後、次亜塩消毒する。その後、水洗い、下処理室で乾燥後、食品庫でふた付き容器に入れ保管する。 エプロン使用前にアルコール(ペーパーでのばす)消毒する。
靴					* 必要に応じて洗浄、クリーンキャビネットで殺菌を行う。
モップ					* 洗濯機で洗い、乾燥させる。
木綿の手袋(揚げ物・焼き物の数取り用)			○		* 使用前に中性洗剤で洗ってよくすすぎ、次亜塩素酸ナトリウム液に5分浸漬後、よく水洗いし、干して乾燥させ、ジッパー付きビニール袋で保管する。 * 使用直前にアルコール消毒をする。

主な調理機器の手入れ

別表8

(◎印は毎日、●印は基準とおり)

品名	日常の手入れ・点検方法	基準
球根皮剥機	◎皮剥円盤を外して、機体内外と皮剥円盤を清掃する。 ・機体内に汚物を残さないこと ◎回転軸まわりは注水厳禁のこと。 ◎スイッチまわりとモーター部は必ずから拭き清掃する。 ◎本機の外側及び壁には直接水をかけず、汚れは湿ったタオルで拭き取り、最後に清潔なタオルで拭く。	
消毒保管庫	◎底部を拭き清掃。 ◎扉の内外面と機体外面の拭き清掃。 ・放水洗いは厳禁。 ●カート及び機内側壁を清掃する。 ●機内除湿のための扉開放と空運転。	1/週 給食開始前
冷凍冷蔵庫	◎扉の内外面と外周面の拭き清掃。(パッキン部分もよく清掃する) ◎扉、取っ手は中性洗剤で洗い、拭き清掃。 ●棚板と庫内全ての清掃	1/月
スライサー	◎機体と付属部品の清掃 ・取り外しのできる部分は外して清掃する。 ・食品の切れ端が、残っていないかよく確認する。 ・殺菌庫に保管しない部品は、洗浄後、次亜鉛素酸ナトリウム200ppm溶液に浸したタオルで拭き、5分放置後水拭きする。 ◎ベルトは、殺菌庫煮保管し、当日装着する。 ◎刃物プレートは全て消毒保管庫に保管する。 ●刃は、定期的に専門業者に研いでもらう。	1/学期
フードカッター	◎取り外しのできる部分は全て外して洗う。 ◎部品は全て殺菌庫に入れて保管する。	
包丁まな板用殺菌庫	◎殺菌灯及び機体外面の拭き清掃。 ・放水洗いは厳禁のこと。 ●庫内を清掃する。 ●殺菌灯の交換を行う。	1/週 6000時間
ミキサー	◎カッター・攪拌容器を本体から取り外し、細部にわたって洗浄する。 ◎本体は水洗いは避け、タオルで拭き、清潔に仕上げる。 ◎スイッチまわりとモーター部は必ずカラ拭き清掃する。	
スチームコンベクションオープン	◎庫内を60℃以下に下げ、次の方法で洗浄する。 ①スプレーガンを使って専用洗剤を庫内にまんべんなくスプレーする。 ②扉を閉めて10～15分放置する。 ③スチーム調理モードにして、約20分運転する。 ④運転終了後、クリーニングシャワーで庫内をよく洗い流す。 *シャワーで洗い流す時は、庫内以外には水をかけないようにする。 ◎庫内排水部の排水網は食品クズなどを完全に除去し清掃する。 ◎外装はドアガラスも含め洗剤を溶かした液につけたタオルで汚れを拭きとり、よく絞ったふきんで完全に洗剤分を拭き取る。	
真空冷却機	◎庫内すべてを水洗いする。 ◎中性洗剤で、拭き清掃する。 ◎水で洗剤を流す。 ◎品温センサー、真空解除配管及び庫内をアルコール消毒する。	

品名	日常の手入れ・点検方法	基準
和え物パレット	<ul style="list-style-type: none"> ◎和え物パレットの清掃 <ul style="list-style-type: none"> ・洗剤を使い洗浄する。(スポンジを置いていねいに汚れを落とす) ◎洗浄後は、水を切り、蓋をして消毒保管庫で消毒保管する。 ◎ゴム栓については、洗浄後次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分以上浸漬し、水洗いし水分を取り、和え物室の殺菌庫で保管する。 	
調理釜	<ul style="list-style-type: none"> ◎洗剤を使い洗浄する。(タワシを置いていねいに汚れを落とす) ◎内側は、最後に熱湯をかける。 ◎外側のハンドルなど手の触れる部分は、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に浸したタオルで拭き、5分放置後、水拭きする。 ◎釜に蓋をする。 	
焼き物機	<ul style="list-style-type: none"> ◎庫内、鉄板の油汚れは熱いうちに落とす。 <ul style="list-style-type: none"> ・火傷に十分注意する。 ◎冷えてから機体内外を清掃 ◎鉄板、棚板、台車の清掃 	
フライヤー	<ul style="list-style-type: none"> ◎油槽は油を抜いて洗剤で洗う。 <ul style="list-style-type: none"> ・水洗い後よく水気を切り、乾燥させる。 ◎槽外表面と排気筒まわりは油汚れを完全に落とす。 ◎サーモスタットと感温部は注意しながら清掃する。 ◎付属部の清掃と抜き油の処理 	
食器・食缶 洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ◎コンベアの念入りな洗浄と点検補修 ◎電気系統や回転駆動部の注水は厳禁のこと。 ●機体内外の清掃 <ul style="list-style-type: none"> ・洗浄ノズルの清掃 ・取り外せる付属品は、外して清掃。 ●回転ブラシは軸から外して乾燥させる。 	1／学期 1／学期
天吊式消毒 保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ●機体外の清掃 <ul style="list-style-type: none"> ・外装及び接続パッキンを拭き清掃する。 ●リモコンを拭き清掃する。 <ul style="list-style-type: none"> ・放水洗いは厳禁。 ●機内除湿のための扉開放を空運転。 	1／週 1／週 給食開始前
食缶用 コンテナ	<ul style="list-style-type: none"> ◎コンテナ洗浄機にかけ洗浄乾燥を行う。 ◎マニュアルに従い必要な安全点検を行う。 	
コンテナ 洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ◎電気系統や回転駆動部の注水は厳禁のこと。 ●機体内外の清掃 <ul style="list-style-type: none"> ・洗浄ノズルの清掃 ・取り外せる付属品は、外して清掃。 	1／学期
台車・ラック等	<ul style="list-style-type: none"> ◎それぞれの区域のカート洗浄室で洗剤を使用しブラシで洗う。よくすすいだ後スクイザーで水気を切る。必要に応じ消毒済みのタオルで拭く。 ◎和え物室の器具は和え物終了後、床洗浄の前に器具を洗浄し、水気を切り乾燥させる。必要に応じ、消毒済みタオルを使用し乾燥させる。 	

食材料の調理方法

別表9

1 食材の下処理方法

- ・ 決められた水槽で洗浄することを原則とする。(水槽番号:別紙)
- ・ 野菜類は原則として3釜ごと(もやしは1釜ごと)に水槽の水を排水し、水槽をきれいにしして洗う。
- ・ 果物は果物専用の水槽を設ける。

分類	食品名	洗 浄 方 法	使用水槽	
根菜類	人参	へたを取り、皮をむく。 流水で3回以上水洗いする。 1回目はタライとザルにより、こすり洗いをし、2回目・3回目は水槽の中でこすり洗いをする。	③④	
	玉ねぎ	軽くピーラー(30秒以内)にかけ、上下を取り、皮をむく。(ピーラーにかけず皮をむく場合は、水をかける。) 流水で3回以上水洗いする。 1回目はタライとザルにより、こすり洗いをし、2回目・3回目は水槽の中でこすり洗いをする。		
	大根	へたを落とし、皮をむき、流水で3回以上水洗いする。		
	洗いごぼう	両端を少々切り落とし、専用のタワシ(緑)で汚れを落としながら、流水で3回以上水洗いする。		
	じゃがいも	軽くピーラー(40秒以内)にかけ、芽と皮をむき水をかける。 流水で3回以上水洗いする。 1回目はタライとザルにより、こすり洗いをし、2回目・3回目は水槽の中でこすり洗いをする。		
	里いも	軽くピーラー(20秒以内)にかけ、皮をむき水をかける。 流水で3回以上水洗いする。 1回目はタライとザルにより、こすり洗いをし、2回目・3回目は水槽の中でこすり洗いをする。		
	さつまいも	軽くピーラー(30秒以内)にかけ、皮をむき、水をかける。 へたを取り、流水で3回以上水洗いする。 1回目は緑ブラシでこすり洗いをし、2回目・3回目は水槽の中でこすり洗いをする。		
	しいも	野菜検収室⑫水槽の流水でおがくずを落としながらで洗う。 両端を切り落とし、皮をむき、流水で3回以上洗う。		⑫ ③④
	れんこん	専用のタワシで汚れを落としながら流水で洗う(泥がついている場合のみ⑫水槽で洗う)。 両端を切り落とし、皮をむき、流水で3回以上水洗いする。		⑫ ③④
	にんにく	皮をむき、流水で3回以上水洗いする。		③④
生姜	両端を少し切り落とし、流水で3回以上水洗いする。			

分類	食品名	洗 浄 方 法	使用水槽
葉物類	ほうれんそう 小松菜 春菊 水菜	根を切り落とし、バラバラにして水洗いをしながらゴミを取り除き、流水で4回以上水洗いする。量が多いときは、同じ釜でも水槽の水を一度排水し、水槽をきれいにして洗う。	和え物使用は① その他の場合は①②
	キャベツ 白菜	外側の青葉を取り除き、2等分又は4等分にし、芯を取り1枚ずつはがしてバラバラにし、流水で4回以上水洗いする。(汚れている場合は、専用のタワシで汚れを落としながら流水で洗い、等分する)	
	チンゲン菜	根を切り落とし、葉を一枚ずつはがし、流水で4回以上水洗いする。	①②
	三つ葉	根を切り落とし、流水で3回以上水洗いする。	①②、場合によっては③④
	青ねぎ	根と葉先を少々切り落とし、上皮をむいて流水で3回以上水洗いする。	
	ニラ	根元の方を1～2cm切り落とし、流水で3回以上水洗いする。	
	パセリ	流水で振り洗いし、茎の硬い部分を取り、バラバラにし、ゴミを取り除きながら流水で2回以上水洗いする。	
なり物	きゅうり	へたを切り落とし、専用のタワシ(黄)でしっかりこすり、3回以上流水で洗う。	和え物は①その他は①②
	ピーマン	へたと種を取り、専用のスポンジ(ピンク)で汚れを取りながら流水洗いを1回行い、縦2つに切り、流水で2回以上水洗いする。	③④
	オクラ	へたをとり、流水で3回以上、こすり洗いする。	
	なす	へたをとり、専用のスポンジ(ピンク)で汚れを取りながら1回流水洗いし、流水で2回以上水洗いする。	
	トマト(釜)	へたを取り、専用のスポンジ(ピンク)で1個ずつ汚れを取りながら2回流水洗いし、流水で1回以上水洗いする。	
	とうがん	へたをとり、切って、皮・種・わたを取り除き、流水で3回以上水洗いする。	
きのこ類	えのきたけ	石づきを取り、2等分しほぐす。流水で3回以上水洗いする。	③④
	しめじ なめたけ しいたけ	石づきを取り、ゴミを取り除き、流水で3回以上水洗いする。	
その他の野菜	白ねぎ	根と葉先を少々切り落とし、流水で3回以上水洗いする。 緑と白の部分を分けて洗う。	③④
	セロリ	根を切り落とし、茎を一枚ずつはがし、流水で3回以上水洗いする。(根のみ1水槽目で黄タワシでこすり洗い)	②③④
	菜の花	根元の方を1～2cm切り落とし、流水で3回以上水洗いする。	①②
	ブロッコリー	小房に分け流水で3回以上水洗いする。 包丁を入れるのは茎のみとする。	
	グリーンアスパラガス	根元の硬い部分を切り、穂先部分と軸に分けて、それぞれ流水で3回以上水洗いする。	和え物使用は① その他の場合は①②
	もやし	ひげ根、豆のから等を取り除きながらタライにザルを使用し、流水で3回以上少しずつ水洗いする。1釜ごとに水槽の水を排水する。	
果物	柑橘類	専用のスポンジ(緑)で1個ずつ汚れを取りながら2回流水洗いし、流水で1回以上水洗いする。	⑤
	りんご		
	メロン		
	トマト(和え物)	へたを取り、専用のスポンジ(緑)で1個ずつ汚れを取りながら2回流水洗いし、流水で1回以上水洗いする。	

分類	食品名	下処理方法	使用水槽
乾物	干しいたけ	ぬるま湯につけておく。水槽で2回洗い、ザルにあげ、ゴミ等がないか見る。	②⑥
	切り干し大根	流水で4回以上水洗いする。(長いようなら包丁で切る。)	②
	ひじき・あらめ	湯につけて戻し、ゴミや砂を洗い落とし、流水で4回以上水洗いする。	
	はるさめ (カット)	(釜)タライ+ザル、⑧水槽で10分間の湯戻し、水冷後タライ (和)調理釜でボイル後、黄ザル(大)、⑧水槽で水冷(温度確認)、冷蔵庫	⑧
	ビーフン	たっぷりの水(釜)で戻す。Pブルーに移す	
	凍り豆腐	ぬるま湯で戻し、押し洗いをする。	⑥
	カットわかめ	タライまたはボールで洗い、程よく戻す。	⑥
豆類・大豆製品	大豆 いんげん豆類	前日、異物確認し、水槽でよく洗う。流水に一晚浸けておく。当日の朝、水を捨てて、4～5倍の水を新しく加え、加熱し柔らかくなるまで煮る。	⑥
	油揚げ	Pブルーに切さい後、専用のホースで65℃以上の湯をかける。	⑥
	豆腐	水槽でしっかり水を替え、包丁で指定の大きさに切る。	⑥
	焼き豆腐	水槽でしっかり水を替え、包丁で指定の大きさに切る。	⑥
	生揚げ	下処理室⑥水槽で油抜きし、包丁で指定する大きさに切る。	⑥
	小豆 (白いんげん豆小粒 含む場合あり)	前日、異物確認する。→当日水槽でよく洗う。	⑥

2 野菜の茹で方

- ・ 茹で上がりの温度は釜ごとに計測し記録する。
- ・ 必ずたっぷりの沸騰した湯で茹でる。
- ・ ボイルで熱湯につけるザルはパンチングザルを使用する。

○ 茹でるもの

ほうれんそう ごぼう 小松菜 人参 グリーンアスパラガス 等	切った後、茹で過ぎないように色よく、歯ごたえよく仕上げる。
じゃがいも	切った後あく抜きし、茹でる。

3 茹でた後の野菜の処理

キャベツ・きゅうり 大根・白菜 ほうれんそう・菜の花 小松菜・もやし	専用のPイエロー毎真空冷却機で冷やす
人参・ごぼう グリーンアスパラガス いんげん コーン等	専用のザル又はPイエロー毎真空冷却機で冷やす

4 だしの取り方

鰹節	水が沸騰したら、だし用袋に鰹節を入れて湯につける。杓子で周りの湯を上からかけて旨味を出す。だし用袋をPレッドの中に引き上げる。
昆布	分量の水に30分以上つけ置き、加熱し、沸騰直前に取り出す。(釜が足りない場合はタライに適宜水をはり、つけ置く)
煮干	前日にゴミ等を取り除く。分量の水にだし用袋を30分以上つけ置き加熱する。沸騰したらだし用袋を引上げ、Pレッドの中に引き上げる。(釜が足りない場合はタライに適宜水をはり、つけ置く)

5 冷凍食品の解凍

いか短冊 ムキエビ	タライ+ピンクザル、⑪水槽で流水解凍	⑪
--------------	--------------------	---

6 和え物・サラダなどに入れる動物性食品の加熱

ハム・ワカメ 練り製品	切さい後ホテルパンに入れ、スチームコンベクションで中心温度が90℃1分以上になるまで蒸す。その後、真空冷却機で冷却する。
ツナ 卵	釜で加熱し、85℃以上あることを確認し、記録する。その後、真空冷却機で冷却する。
しらす干し	切さい後ホテルパンに入れ、スチームコンベクションで中心温度が90℃1分以上になるまで蒸す。その後、真空冷却機で冷却する。

7 その他

ゴマ	釜で煎り、中心温度が85℃以上あることを確認し、記録する。その後、清潔な場所で冷却する。
----	--

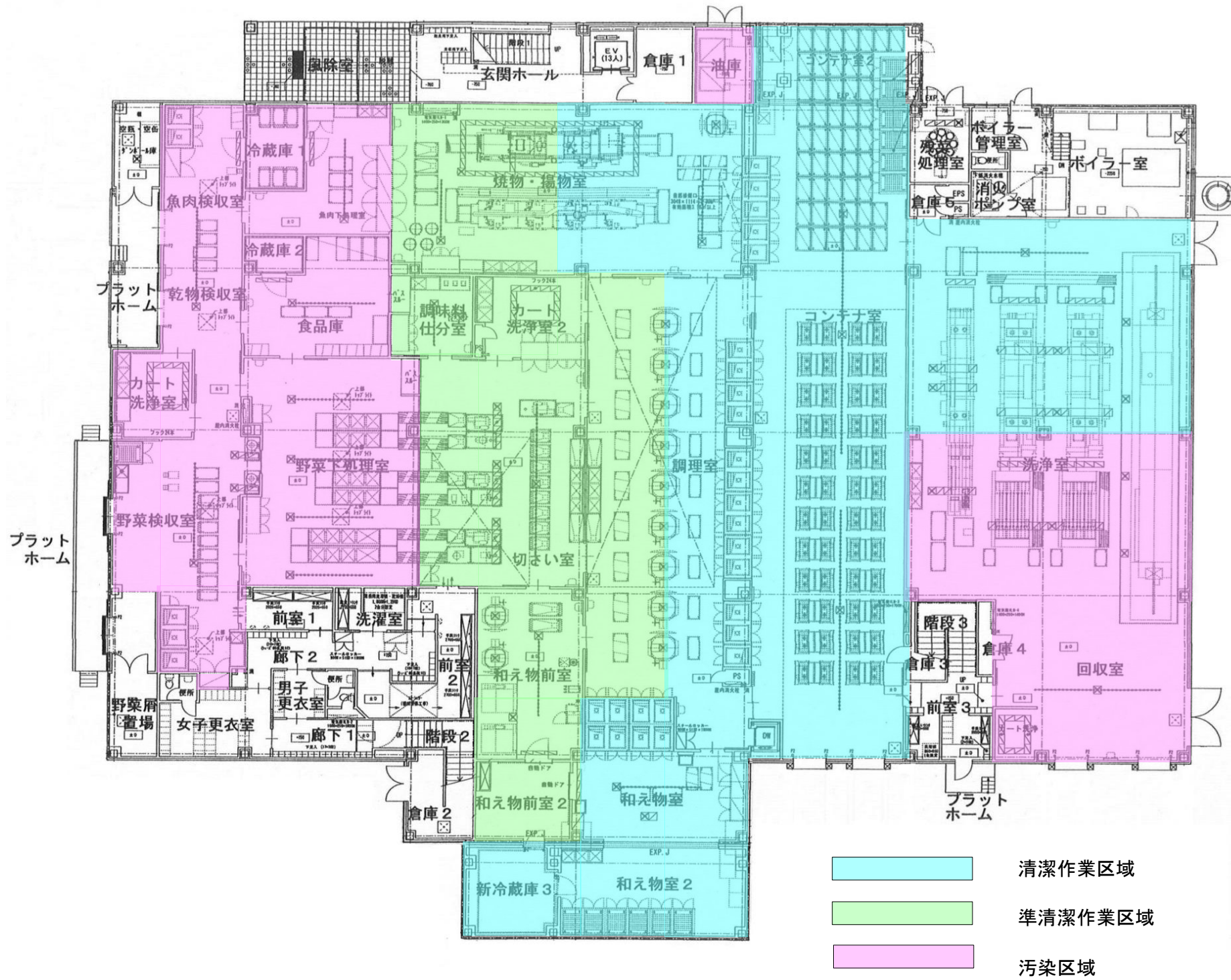
洗剤の種類及び使用濃度

別表10

用途	種類	使用方法	洗剤等の作製
調理機械・器具の洗淨及び各所の清掃	ティーツープL (中性洗剤)	【標準使用濃度】 水1ℓに対し、1～5cc	水—2700cc 原液—900cc
食器・食缶の洗淨機用	デターフィルe (洗淨機用中性洗剤)	洗剤供給装置付 【標準使用濃度】 0.1～0.3%	洗剤供給装置付で 自動的に供給
食器浸漬槽	ティーパール グリーンS	計量スプーン使用	①浸漬層満水で一原液50cc ②1時間後一原液50cc追加 ③1時間後一原液50cc追加
焼き物機・揚げ物機等機械の洗淨及び天板等の洗淨	サンダー石けん	【標準使用濃度】 水10ℓに対し、25～50g	水—10ℓ 粉末—50g
コンベクションオーブンの庫内洗淨	スチームオープン クリーナー (油汚れ洗淨剤)	【標準使用方法】 1平方メートルあたり100mℓ	水—3ℓ 原液—30cc
調理器具の消毒及びその他各所の消毒	アルボスキレーネ (次亜塩素酸 ナトリウム6%溶液)	【標準使用濃度】 200ppm液・・・水1ℓにつき、 3.3mℓ (300倍希釈) * 200ppm液に5分浸漬後、 水ですすぐ。又は、200ppm液 に浸したふきんでふく場合は、 5分放置後水ぶきする。	水—3ℓ 原液—キャップ1杯
調理器具の消毒及び手指消毒、その他各所の消毒	アルティ75 (アルコール製剤)	噴霧する。	原液使用
手指の洗淨消毒	ハンドソーププラス (薬用石けん)	【標準使用濃度】 7～8倍希釈	水—3ℓ 原液—400mℓ

調理室汚染・非汚染区域分け図

別紙A



- 清潔作業区域
- 準清潔作業区域
- 汚染区域

水槽の使用区分

別紙B

〔野菜下処理室〕

(食品庫側)

豆腐・生揚げ・こんにゃく

豆・たけのこ(レトルト)

⑥

干し椎茸

きくらげ・茎わかめ・もずく

わかめ・凍り豆腐・うずら卵(レトルト)

⑤

果物・ミニトマト(生食専用)

根菜類・なり物・きのこ類

④

葉物・なり物・きのこ類

もやし・ひじき・あらめ

②

切干大根・干し椎茸・きくらげ

きゅうり・葉物・和えもやし

(和え物優先)

①

〔切さい室〕

(アク抜き用)ごぼう

⑦

さつまいも・じゃがいも

なす・たけのこ

わかめ

--	--	--

〔調理室〕

春雨・ビーフン水冷

麺の解凍・ほぐし

⑧

チキンブイヨン ※⑧又は⑥

ポークブイヨン ※⑧又は⑥

凍り豆腐 ※⑧又は⑥

--	--	--

〔和え物室〕

⑨

--	--	--

〔魚肉処理室〕

あさり(袋入り)の解凍

⑩

--	--

〔焼物揚物室〕

いか・えびの水による解凍

⑪

--	--	--

〔検収室〕

やまいも・れんこん(土付き)

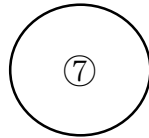
⑫

--	--

切さい機番号

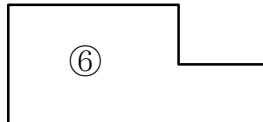
〔切さい室〕

サイノ目切り機



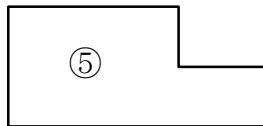
根菜の角切り

スライサー



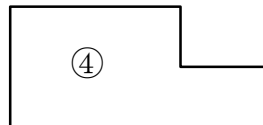
こんにゃく
練り製品
ハム類

スライサー



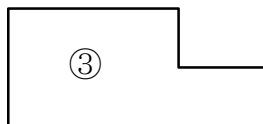
主に根菜

スライサー



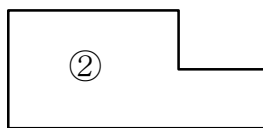
主に根菜

スライサー



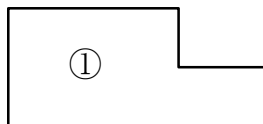
和え物の根菜
和え物以外の野菜

スライサー



汁物、煮物などの青味野菜
(ねぎなど)

スライサー



葉物野菜、加熱した野菜

嘔吐物発生に伴う消毒処理方法について

1 学校から連絡がない場合の嘔吐物処理方法

- 食缶の中に嘔吐物を確認したら、直ぐに蓋をして場内から出す。
場外指定の場所に食缶を出してから、市事務所に連絡をする。処理方法の指示を待つ。
嘔吐物にかかわった場合 十分な手洗い消毒等を行う。
 - コンテナ
通常の洗浄をする。外側の熱処理しない部分を200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液で拭き消毒を行う。
 - 食缶
嘔吐物を廃棄して水洗いし、残菜用浸漬水槽で200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液に10分間浸漬する。その後通常通りに洗浄機で洗浄し、85度以上の熱風乾燥機で乾燥する。(嘔吐物は二重のごみ袋に入れて廃棄)
- ※ 消毒する担当者は使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用して作業を行う。

2 学校でノロウイルスが流行している場合、嘔吐等の連絡があり汚染状況が確認できない場合の嘔吐物処理方法

- 配送トラックの回収は最後にする。
 - コンテナ
噴霧器で200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液を噴霧し、10分後水拭きする。
 - 食器
残菜用浸漬水槽に200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液を作り、10分間浸漬し、その後通常通りに食器洗浄機で洗浄を行う。
 - 食缶
残菜を廃棄して水洗いし、食器を浸漬した水槽に10分間浸漬する。その後通常通りに洗浄機で洗浄し、85度以上の熱風乾燥機で乾燥する。
(残菜は二重のごみ袋に入れて、他校とは別に廃棄)
 - 配送トラック
噴霧器で200ppm次亜塩素酸ナトリウム水溶液を噴霧し、10分後水拭きする。
- ※ すべての作業が完了した後、洗浄機、床、網戸、扉、ドッグシェルター等の消毒を行う。
- ※ 消毒する担当者は使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用して作業を行う。