

東員町学校給食における具体的な衛生管理

I はじめに

- 1 受託業務の履行にあたっては、学校給食に関する法律、食品及び公衆衛生に関する法規などすべての関係法規、通達、文部科学省や日本スポーツ振興センターからの関連資料を遵守し、契約書に沿って進める。
- 2 本文書は衛生管理を観点とした調理業務及び配膳業務の具体的な手順を記したものであり、学校給食センターにおける学校給食の衛生管理は本文書に沿って遂行する。
- 3 日常業務や会社関係の従事者などに少しでも異常がある時には、速やかに学校給食センターと協議の上適切な対応をとって安全な業務を進める。

II 調理の衛生管理

1 健康管理（学校給食衛生管理基準の解説P138～139、P208）

毎日学校給食従事者の健康状態を個人別に記録し、関係書類とともに学校給食センターに提出し、決裁を受ける。

＜チェック項目＞

○下痢をしていない。

○発熱、腹痛、嘔吐をしていない。

○本人や家族に感染症又はその疑いはない。

○感染症又はその疑いのある場合医療機関を受診している。

○手指・顔面に化膿性疾患がない。

・下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行させる。

・体調に異常がある場合は必ず申し出て、指示に従う。

・家族の体調に異常がある場合は、必ず申し出て指示に従う。

・化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事させないこと。また、化膿していなくても、傷、やけど、手荒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、必要な措置を講じる。

・受託業者が出入りしている他の調理施設等に事故がある時は、昼夜を問わず速やかに学校給食センターへ連絡する。

2 手洗い（学校給食調理場における手洗いマニュアル参照）

食品衛生の基本は「手洗いに始まって手洗いに終わる」といわれている。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。手袋を着用する場合においても手洗いを基本とし、手洗い場に学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表及び、学校給食における作業中の手洗いマニュアル一覧表を掲示し、方法を確認しながら手洗いを行うとともに、作業内容により手洗い方法を使い分ける。

○作業開始前及び用便後→標準的な手洗い

○汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合→標準的な手洗い

○食品に直接触れる作業に当たる直前→作業中の手洗い

○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

→作業中の手洗い

※出勤時の手洗い

- ・はきものを学校給食センター用、学校用に替え、用便を済ませてから手洗いをする。出勤時には、作業中の手洗いを実施し、服装等を整え調理作業にかかる前に前室にて標準的な手洗いをする。

3 服装などの身支度（学校給食衛生管理基準P134～136、P208）

毎日、健康状態とともに服装等についても個人別に記録し、関係書類とともに学校給食センター側に提出し、決裁を受ける。

＜チェック項目＞

○調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。

○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。

- ・毎日専用に清潔な調理衣上下（前日までに洗濯して乾燥し、清潔に保管したもの）、マスク（使い捨て紙マスク使用）、帽子、履物等を着用する。マスクは常時着用する。
- ・爪は短く切る。
- ・調理場内及び配膳室内では指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ずはずす。
- ・マニキュアはしない。
- ・香水はつけない。
- ・調理場内及び配膳室内で喫煙しない。（喫煙場所等は、施設の指示された場所に限る。）
- ・ポケットの中には何も入れない。
- ・調理及び配膳作業中、顔や毛髪等にむやみに触れない。
- ・毛髪は帽子からはみ出さないようにする。
- ・調理場内及び配膳室内では専用の履物を履く。また、調理場外及び配膳室外に出る時は必ず外用の履物に履き替える。
- ・調理衣上下のままで調理場及び配膳室の外に出ない。
- ・学校給食従事者専用便所を使用する時には、必ず調理衣上下を脱ぎ、履物を替える。

4 消毒液の準備

- ・食品用次亜塩素酸ナトリウム溶液を用途に応じて希釈する。
（次亜塩素酸ナトリウム溶液は毎朝調整する。専用の容器を使用し、前日の作り置きを使わない。）
- ・アルコール溶液のスプレーは、必要な場所にそれぞれ常備する。手洗い場には、直接手で触らずに使用できる構造の容器を設置する。

5 気温、室温、湿度の確認・記録と換気（学校給食衛生管理基準の解説P47）

- ・調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80％以下に保つように努める。
- ・調理場及び食品保管庫の温度及び湿度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録する。記録は、調理前と調理中にそれぞれ行い、調理前には、天気及び気温を計測・記録する。

- ・次亜塩素酸ナトリウム溶液の使用時は必ず換気を行う。

6 水道水の流水と残留塩素の確認と記録

(学校給食衛生管理基準の解説P87、P208～209)

- ・調理作業開始前に十分（5分間）流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であること並びに水の外観（色、濁り）、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録する。
- ・ゆで野菜等を水で冷却する場合には、冷却する直前に遊離残留塩素を同様に確認し、記録する。
- ・残留塩素濃度が確認できない場合や異常が確認された場合は、学校給食センター側に連絡して指示に従うとともに、1ℓを保存食用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存する。

7 冷蔵庫等の温度の確認と記録

(学校給食衛生管理基準の解説P39、P46～P47、P197、P208)

- ・冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度は毎日記録する。
- ・冷蔵庫・野菜庫は5℃以下、冷凍庫は－20℃以下、保存食用冷凍庫は－20℃以下であることを確認し、記録する。
- ・庫内は整理整頓をし、清潔にするとともに、学校給食に使用する食材以外のものを入れない。

8 食品の検収補助（学校給食衛生管理基準の解説P66～73）

- ・検収補助は、検収表に基づき、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、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、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日の点検・記録について補助する。
- ・受託業者の中であらかじめ検収補助責任者を定めておく。検収補助責任者が検収を補助する。
- ・調理場に納入されるすべての食品について、検収室において食品の受け渡しを補助するとともに、納入時に検収補助責任者又は、検収補助担当者が必ず立会い、学校給食点検表に基づき検収責任者とともに十分な点検を行う。
- ・検収補助時には、納入、計量ともに床上60cm以上の高さの検収台の上で行う。
- ・検収補助時には、検収室用のエプロンを着用する。
- ・検収室用エプロンは、検収室に専用の衛生的な保管場所を設けて保管する。
- ・保存食は、納入時に採取する。
- ・食品は、検収室において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等汚染されている可能性のあるものを持ち込まない。
- ・食品の検収補助時に異常が確認された場合には、その対応を学校給食点検表に記録する。

9 食品の保管（学校給食衛生管理基準の解説P22、P74～75）

(調理場における洗浄・消毒マニュアルpartⅡP24)

検収を行った食品は衛生的に保管する。保管する場合には、食肉類、魚介類、野菜類等の

分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぐ。食品保管庫には、食品以外のものは入れない。

①パン

- ・学校給食センターの指定場所におく。

②牛乳（学校給食衛生管理基準の解説P 7 2）

- ・学校給食センターの容器に移し替えて冷蔵庫に保管する。

③青果物（調理場における衛生管理&調理技術マニュアルP 8）

- ・泥つきの野菜の処理は下処理前室で行い、下処理室を清潔に保つ。

④精肉類、魚介類（調理場における衛生管理&調理技術マニュアルP 1 4）

- ・調理業務手順書に沿って下処理をする。
- ・下味をつける場合は、学校給食センターの指示により行う。
- ・原材料用冷蔵庫に保管し、1度に調理できる分だけその都度取り出して使用する。

⑤鶏卵（調理場における衛生管理&調理技術マニュアルP 1 3）

- ・指定時刻に割卵するまで冷蔵保存する。
- ・割卵したものはそのまま保冷し、使用直前にほぐす。（この時点で原材料50 g程度を採取する。）

⑥乾物（学校給食衛生管理基準の解説P 7 2）

- ・食品保管庫にふた付容器に入れるなどして清潔に保管する。先入れ先出しがスムーズに行えるように配慮する。（賞味期限を確認し、先に納入されたものから使用する。）

⑦調味料（調理場における洗浄・消毒マニュアル part I P 1 4）

（学校給食衛生管理基準の解説P 7 2）

- ・種類別に保管し、先入れ先出しがスムーズに行えるように配慮する。（賞味期限を確認し、先に納入されたものから使用する。）
- ・食品保管庫内で必要分を専用容器に移し替えて使用する。
- ・香辛料については、必要に応じて保冷する。（夏期は冷蔵庫へ）

1 0 乾物や調味料等の前もって保管している食品の準備

使用前日までにもう一度数量の確認等をしてしながら準備をする。数量の不足や物資の異常を確認したときには、速やかに学校給食センター側に連絡する。

- ・指示された量を的確に蔵出しする。
- ・加熱調理に使用するものは、開封済のものを先出しする。
- ・数量を正確に把握し、余分な開封はしない。
- ・類似の食品の蔵出しは再度チェックする。
- ・干しいたけは前日に使用分のジクをはずして密閉する。
- ・乾物の一部の蔵出しをするときは残り部分を密閉する。
- ・秤量した調味料などは、衛生的に保管する。

1 1 下処理（洗浄・下味付け）（学校給食衛生管理基準の解説P 7 8～7 9）

（調理場における衛生管理&調理技術マニュアルP 8～1 4）

（学校給食衛生管理基準の解説P 1 2 1）

- ・洗浄、下味付けなど処理した食品は床から60 cm以上のところに置く。
- ・検収室・下処理前室・下処理室での皮むき・洗浄については、食品に付着している泥やほこりなどの異物や有害微生物をできるだけ減らすこと、野菜の皮や芯、種など、料理に使用し

ない部分を除去すること、衛生的で食味上も好ましい状態にすることを目的とする。

- ・原材料の保存食は、納入時、洗浄・消毒を行う前に、それぞれ50g以上採取する。

＜衛生管理＞

- ①泥つきの野菜については、下処理前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。
- ②野菜や果物の洗浄は、三槽シンクで確実に洗浄し、非汚染区域（調理室）に渡す。
- ③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。
- ④果物や汚染度の低い野菜類を先に、汚染度の高い野菜を後に洗浄できるよう、作業工程を工夫する。

＜調理技術＞

- ①野菜の皮、芯や種など、廃棄量を最小限にとどめる。
- ②洗浄後の付着水をできる限り少なくする。
- ③野菜などの鮮度を保つため、洗浄時の水温は夏の水温（20～25℃）以上は上げない。
- ④野菜の種類によって球根皮剥機、手剥きピーラー、包丁を使い分ける。
- ⑤ごぼう等のあくの強い食品やじゃがいも等のでんぷんの多い食品は、褐変防止のため皮を剥いた後、水に浸す。（野菜・果物の種類によって、酢水や塩水に浸す。）

＜基本的な下処理の手順＞

①根菜類等

- ・球根皮剥機で皮を剥く野菜は、下処理前室で皮を剥いた後、下処理室の水を循環させた三槽シンクで3回以上こすり洗いをする。
- ・手剥きにする野菜は、下処理前室のシンクで泥を落としてから下処理室に持ち込み、皮を剥いた後、水を循環させた三槽シンクで3回以上こすり洗いをする。
- ・じゃがいもの芽、皮の緑の部分は丁寧に除去し、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。

②葉菜類

- ・下処理室で根を切り落とし、下処理室の水を循環させた三槽シンクで3回以上、茎の部分の泥等に注意しながらこすり洗いをする。
- ・キャベツや白菜等は、2つ又は4つ割りにして芯をとり、葉をバラバラにして洗浄する。

③果菜類

- ・きゅうり、ゴーヤ等の表面に凹凸のある野菜は、専用のスポンジ等を用いて、下処理室の水を循環させた三槽シンクで3回以上丁寧に洗浄する。
- ・種、へた等を取り除く場合は、3回洗浄後に行う。

④果物及びミニトマト

- ・生食する果物、ミニトマト等は、非加熱調理食品用洗浄ラインで確実に洗浄する。
- ・果物は専用のスポンジを用いて丁寧に洗浄する。
- ・果物、ミニトマト等は、必要に応じて消毒をし、流水で十分すすぎ洗いをする。
- ・洗浄後は十分に水切りをする。

⑤精肉・魚介類（学校給食衛生管理基準の解説P121）

（調理室における衛生管理&調理技術マニュアルP14、P26）

（調理場における洗浄・消毒マニュアルpart I P39）

- ・保存食を50g程度採取する。
- ・原材料用冷蔵庫に保管し、常温放置せず必要分を持ち出して使う。

- ・取り扱い中は、専用容器の使用、専用エプロンの着用、使い捨て手袋の装着を徹底する。
- ・非加熱食品等と作業動線が重ならないように留意する。
- ・肉・魚介類の処理にあたっては、ドリップに注意し、むきえび、イカ、貝類の解凍は、専用シンクを使用し、冷水で洗浄しながら解凍を行う。使用後のシンクは、洗剤等で洗浄後、塩素消毒（次亜塩素酸ナトリウム溶液200ppmで5分、100ppmなら10分オーバーフロー部分まで満たし浸漬して消毒する。）
- ・処理後は、手指の洗浄・消毒を確実にを行う。
- ・使用後の調理台及び専用容器は、調理終了後に肉魚用たわしで洗い、消毒保管庫で乾燥保管する。

⑥鶏卵（調理場における衛生管理&調理技術マニュアルP13）

（調理場における洗浄・消毒マニュアルpart I P39）

- ・取り扱い中は、卵専用容器の使用、専用エプロンの着用、使い捨て手袋を徹底する。
- ・非加熱食品等と作業動線が重ならないように留意する。
- ・下処理室の所定の場所で、卵専用容器と割卵用ボール等を使用し、割卵する。
- ・1個ずつ割卵用ボールに割卵し、鮮度や血液の混じりがないかを確認しながら、専用容器に移す。卵殻が混ざらないように注意し、鮮度の悪いものや血液の混じったものは除く。
- ・割卵作業は指定時刻に始める。割卵終了後、すぐに使用しない場合は原材料用冷蔵庫で保管する。（割卵によって卵黄膜が破れることで菌が増え始めるので注意する。）
- ・使用直前に、専用泡だて器で攪拌する。（この時点で原材料用保存食を50g以上採取する。）
- ・作業工程表に、卵の取扱者名を明記する。
- ・使用後の調理台及び専用容器は、調理終了後に肉魚用たわしで洗い、消毒保管庫で乾燥保管する。

⑦豆腐

- ・納入時に品質等の確認をし、保存食を50g以上採取する。
- ・専用容器に移し替え、水で洗う。
- ・指定の大きさに切り、調理時刻まで冷蔵保存する。

⑧乾物・缶詰（調理場における衛生管理&調理技術マニュアルP27）

（学校給食衛生管理基準の解説P86）

（調理場における洗浄・消毒マニュアルpart I P14）

- ・乾物は、それぞれの特質と、用途に合った戻し方をする。
- ・缶詰等は、外側を水洗いし、調理室で開缶する。金属破片等混入の原因となるので、2度切りは行わない。
- ・その後加熱をしない食品については、外装を洗浄・消毒するとともに、その後、污染されないよう十分注意をする。
- ・異物の有無をチェックし、異物混入に十分気をつける。

12 調理過程（学校給食衛生管理基準の解説P76～113、P122、P209）

（調理場における衛生管理&調理技術マニュアルP34）

予め作成し打ち合わせをした調理作業工程表、作業動線図、調理業務手順書を活用し、計画的・衛生的に調理作業を行う。

給食の食品は、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する

野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食する。

調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努める。

また、配食の時間を毎日記録する。

<衛生管理>

- ・食肉類や魚介類及び卵等の二次汚染を起こす可能性の高い食品と、非加熱調理用食品や和え物等の汚染させたくない食品の動線が交差しないよう、作業動線を工夫する。
- ・食肉類や魚介類、卵及び加熱終了後の食品を取り扱う際には、専用エプロン、使い捨て手袋を装着し、素手で触らない。
- ・使用した容器などからの二次汚染に注意する。
- ・加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部の温度が75℃で1分間以上（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℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを3点計測で確認し、その温度と時間を記録する。
- ・中心部温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用する。検査の結果は定期検査表に記録する。
- ・複数の釜で調理した場合は、保存食はそれぞれの釜から採取し、保存する。
- ・配膳用器具は専用のもの（熱風消毒保管庫で乾燥保管されたもの）を使用する。

<二次汚染の防止>

①ドライ運用（学校給食衛生管理基準の解説P15～19）

- ・床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができる。
- ・食中毒の発生を防ぐため、床に水を落とさない。また、たまり水を残さない作業を行う。

②エプロン・履物等の使い分け（学校給食衛生管理基準の解説P105）

（調理場における洗浄・消毒マニュアルpartⅠP44、partⅡP36）

- ・エプロン、履物等は色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分ける。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮する。
- ・エプロンは用途別、食品別に区分して整備する。
- ・エプロンを介して食品に微生物汚染させる危険性があるため、汚染作業区域で使ったエプロンを非汚染作業区域に持ち込まない。また、食肉類、魚介類、卵は、病原性微生物汚染の危険性が高い食品なので、専用エプロンを使用する。和え物などの作業時には、その後加熱調理過程がないため微生物汚染を避けるための専用エプロンを着用する。
- ・履物は汚染作業区域、非汚染作業区域に区別する。

③使い捨て手袋の着用（学校給食における衛生管理基準の解説P103）

（調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅠP47、PartⅡP31～35）

[使用目的]

- ・手の汚染を食品に付けない（調理済み及び生食の食品等）。
- ・食品の汚染を手につけない（肉、魚、卵等）。

[使用箇所]

- ・手指に傷等がある場合
- ・生食する食品を扱う場合
- ・加熱調理後の食品を扱う場合

- ・肉・魚・卵等を扱う場合

[ポイント]

- ・使い捨て手袋を装着したまま、器具や目的外の食品に触れないよう、直前に使い捨て手袋を装着し、作業が終わったら、直ちに外す。
- ・同じ使い捨て手袋をはめたり、外したりしないようにする。
- ・用途に応じて、肘までの長さの使い捨て手袋を使用する。
- ・使い捨て手袋を装着する前にも手洗いが必要である。

④嘔吐物の処理について（学校給食衛生管理基準の解説P118）

（学校給食における食中毒防止Q&A P51～56）

- ・嘔吐物のため汚れた食器の返却があった場合、他の食器具と区別して洗浄作業前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度200ppm）に5分間浸け置き消毒した後、洗浄する。

※嘔吐物のため汚れた食器具は、塩素消毒したことを表示をして返却することとされているため、その処理がなされていることを確認して受け取ること。

1.3 検食（学校給食衛生管理基準の解説P119～120）

できあがった料理について、摂食開始時間の30分前まで（11時30分）に検食を行えるよう、1食分を指定の席に準備する。アレルギー対応食、代替食等個別に対応した食事についても検食を準備する。

1.4 保存食（学校給食衛生管理基準の解説P121～122）

（調理場における衛生管理&調理技術マニュアルP51～52）

- ・保存食は、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g以上清潔なビニール袋等に入れ、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。
- ・原材料については、洗浄・消毒等を行わない。
- ・野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し保存する。
- ・一定期間分を一括購入している食品は、納入時に採取し保存する。
- ・食品の製造年月日又はロットが違う場合は、それぞれ採取し保存する。
- ・卵は、全てを割卵してから冷蔵保管し、また、調理直前に混合したものから、50g以上採取し保存する。
- ・米（アルファ化米）・麦・塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等の調味料は保存食から除く。
- ・わかめ・干し椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま・のり等の常温で保存できる乾物、缶詰等（レトルトパウチ食品を含む）は保存食から除く。ただし、児童生徒の教育活動の一環で加工した食品を給食に活用する場合については、常温保存できる食品であっても保存食を採取する。
- ・飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食をとる。
- ・加工食品及び調理済み食品は、使用している食品すべてが含まれるように、釜別、ロット別に50g以上採取し保存する。
- ・分量、重量の異なる食品（幼稚園用、小学生用（低学年・中学年・高学年）、中学生用等）は、それぞれ別々に採取し保存する。
- ・採取後は、直ちに保存食用の冷凍庫に保存する。
- ・1日分（1食分）の保存食は、日付（採取日、廃棄日時）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すること。また、記録簿にその記録をする。

- ・児童生徒の栄養指導や盛りつけの目安とする「展示食」を保存食と兼用しない。
- ・使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水1ℓを－20℃以下で2週間以上保存食用冷凍庫で保存する。
- ・続けて保存食を採取する場合は、消毒用アルコールを含ませたペーパーで、包丁を拭いてから採取する。

1.5 記入が必要な書類

- ・調理作業工程表（実施日の1週間前までに作成し、調理後赤で修正する。）
- ・調理作業動線図（実施日の1週間前までに作成し、調理後赤で修正する。）
- ・衛生管理チェックリスト（日常点検票）
（作業前の部分は当日の調理前に記入し、その他は調理後又はその日の作業後に記入する。）
- ・学校給食検収表（物資受け取りごとに検収責任者と確認の上、記入する。）
- ・給食従事者日常健康チェックリスト（当日の調理前に記入する。）
- ・温度記録表（調理時及び調理後）
- ・中心部温度計、表面温度計、誤差確認定期検査表（各月1回以上）

1.6 便所の使用（学校給食衛生管理基準の解説P29）

（便所の清掃については、調理場における洗浄・消毒マニュアル part II P25～29）

（学校給食調理場における手洗いマニュアルP5～11）

- ・アルコール、紙タオルを指定の場所に準備しておく。
- ・便所個室に入る前に脱衣場所で、調理衣上下、帽子、マスク、調理靴を脱ぐ。
- ・用便後、着衣を整える前に便所個室で手指を洗浄及び消毒する。
- ・マスク、帽子、調理衣上下を着用し調理靴を履く。
- ・調理室に入る前に確実に学校給食調理場における標準的手洗いマニュアルに従って手洗いをする。

1.7 ねずみ及び衛生害虫の有無の確認（学校給食衛生管理基準の解説P50）

ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録する。

1.8 洗浄・消毒

洗浄・消毒については、調理場における洗浄・消毒マニュアル part I、IIを参照し、各施設、設備等に合った方法で確実に洗浄・消毒を行うこと。また、施設、設備の欠陥や故障は速やかに学校給食センター側に連絡する。

（1）設備、機械、機器の洗浄・消毒の基本的な考え方

（調理場における洗浄・消毒マニュアル part I P20～35）

<前提条件>

- ・調理用機器は下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区別すること。

<洗浄について>

- ①「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とす。

- ②分解できる部品は、分解してから洗浄する。
- ③すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。
- ④水気を取り、翌日までに乾燥させる。

<消毒について>

- ①原則として消毒が必要なものは、主に次の２種類である。
 - ・加熱調理後の食品を扱う設備や機械・機器
 - ・生食する食品を扱う設備や機械・機器
- ②消毒方法は、設備や機械・機器の材質や形状によって使い分ける。
- ③適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。

(2) 調理器具、容器等の洗浄・消毒の基本的な考え方

(調理場における洗浄・消毒マニュアル part I P 3 6～4 2)

<前提条件>

- ・食肉類、魚介類、野菜類、果実类等食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用器具等は下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区別する。

<洗浄について>

- ①「汚れ」や「有機物」を洗い落とす。
- ②すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤をすすぐ。
- ③水気を取り、翌日までに乾燥させる。

<消毒について>

- ①消毒保管庫等で消毒し、保管する。
- ②消毒剤を使用する場合は、器具の材質や形状によって使い分ける。
- ③適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。
- ④乾燥させてから、衛生的な戸棚等に保管する。

(3) 調理衣、スポンジ等の洗浄・消毒

(調理場における洗浄・消毒マニュアル part I P 4 3～4 7)

- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル part I を参照し、確実に洗浄・消毒等を行うこと。

(4) 食器の洗浄・消毒の基本的な考え方

(調理場における洗浄・消毒マニュアル part II P 1～9)

<洗浄について>

- ・洗浄は、食器に付着したたんぱく質やでんぷんなどの有機物による汚れを落とすことである。
- ・使用する洗浄剤は、中性洗剤、アルカリ洗剤又は液体、粉末等、食器の材質や使用する洗浄機に応じて使い分ける。
- ・食器をよりきれいに保つために使用する漂白剤は、食器の材質に応じて、適切なものを選ぶ。
- ・洗浄剤や漂白剤は用法どおりの量を使用し、過剰な量を使用しない。

<消毒・保管について>

- ・原則として、熱風消毒保管庫（85～90℃、30～50分程度）で乾燥保管する。
- ・熱風消毒保管庫に収納できない食器がある場合は、熱風消毒保管庫で乾燥させ、食器が

十分に乾燥したことを確認した後、衛生的な戸棚等に保管する。

(5) 施設の洗浄・消毒の基本的な考え方

(調理場における洗浄・消毒マニュアル part II P 10～29)

<前提条件>

- ・洗浄に使用する用具（モップ、ブラシ等）は、汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを備える。

<洗浄について>

- ・食品が調理場内から搬出された後に、洗浄を始める。
- ・施設の洗浄に使用する洗浄剤は、使用する用途や使用する部分の材質に応じて「中性洗剤」、「アルカリ洗浄剤」、「洗浄除菌剤」等を使い分ける。
- ・固定式の調理台やシンク、調理機器などの下は、洗浄が不十分になりやすいので注意する。

<消毒について>

- ・床の消毒は、月に1～2回程度で行う必要があるが、肉、魚、卵など、汚染度が高い食品が落ちたとき、細菌検査によって大腸菌が検出されたとき、又は見た目に汚れていると思われる際には、十分な洗浄後に消毒が必要である。
- ・床の消毒は、広範囲の場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用するが、部分的な消毒の際は、アルコール消毒も有効である。
- ・床の熱湯消毒は、消毒に必要な温度が保てないため効果がない。
- ・腰壁にも肉や魚の汁、卵液が飛び散ることがあるが、靴や台車等を通して、汚染が調理場全体に広がることはないため、洗浄のみでよい。
- ・床、腰壁、換気扇等は、ある程度の汚染があるとみなして、調理作業中に手が触れたら、手洗い、消毒をする。

1.9 廃棄物の処理（学校給食衛生管理基準の解説P42、P113）

生ゴミ、段ボール等、空き缶、空きビン等の廃棄物は、所在地の自治体の分別方法に従って正しく処理し、決められた保管場所に整理して置き、はえ、ごきぶり等の産卵場所やねずみの侵入場所及び巣等にならないように注意する。

(1) 生ゴミ類（堆肥化を目的に分別し処理を行う）

- ・残量の確認をし、記録をする。
- ・水気を切る。
- ・敷地内に設置されているごみ減容堆肥装置に投入をする。
- ・残菜は洗浄時に粉碎処理機を使用する。
- ・厨芥処理機をとおして脱水された残菜等は専用容器に入れ、計量しごみ減容堆肥装置に投入する。専用容器は所定の場所で清潔に保管する。
- ・調理中の廃棄物は、専用の容器を使用し、蓋の付いた耐水性のもので、清掃しやすく、汚物、汚水、悪臭が漏れないものがよい。
- ・ごみ回収後は、容器、保管場所ともよく清掃し、乾燥させる。

(2) プラスチック類

- ・汚れたものは、内部を濯いで乾燥させる。
- ・できるだけ小さくまとめる。

(3) 包装紙、ダンボール等

- ・空き箱、包装紙等は、室内に散乱しないように直ちに保管場所に搬出する。
- ・保管場所では、整理、整頓を徹底する。

(4) 空缶、空ビン等

- ・必ず、内部を濯いでおく。
- ・所定の場所で清潔に保管する。

2 0 掃除用具の保管（調理場における洗浄・消毒マニュアル partⅡ P 1 0）

（学校給食衛生管理基準の解説 P 5 4～5 5）

洗浄に使用する用具（モップ、ブラシ等）は、汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを備える。

2 1 施設の戸締り等

十分に換気ができたら、窓を閉める。（午後 4 時 5 0 分まで換気をする）
火元の確認をし、戸締り、消灯、施錠をする。

Ⅲ 終わりに

1 五感による衛生管理の徹底を図る

調理の担当者は、五感（視覚、聴覚、嗅覚、味覚、触覚）を駆使し、「苦味がないか」「刺激臭がないか」などの味見等をしてから、学校給食センターの検査を受ける。

2 調理、配膳されたものに異物混入のないように留意する。

3 本書は、衛生関係法規等の改正により、随時更新するものとする。

[参考文献]

- ・「学校給食衛生管理基準」 文部科学省
- ・「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
- ・「学校給食調理場における手洗いマニュアル」 文部科学省
- ・「調理場における洗浄・消毒マニュアル part 1、part Ⅱ」 文部科学省
- ・「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
- ・「学校給食における食中毒防止 Q & A」 独立行政法人日本スポーツ振興センター