

I 日常的業務

1 身支度





















- (1) 毎日、洗浄、乾燥された専用の清潔な調理衣上下、マスク、帽子を着用する。
- (2) 履物は清潔な物を使用し、区分により専用の履物に交換して使用する。
- (3) 爪は短く切る。
- (4) 体調に異常がある場合は必ず申し出ること。
- (5) 家族の体調に異常がある場合は、必ず申し出ること。
- (6) 場内では指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ず外す。
- (7) マニキュア、香水はつけない。
- (8) 調理場内で喫煙はしない。
- (9) ポケットの中には何も入れない。
- (10) 調理作業中、顔や毛髪等にむやみに触れない。
- (11) 毛髪は帽子からはみ出さないようにする。
- (12) 調理場外に出る時は必ず外用の履物に履き替える。
- (13) 調理衣上下のまま調理場の外に出ない。
- (14) 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。

2 手洗い

* 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成20年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）参照

- (1) 作業開始前及び用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、学校給食における標準的な手洗いマニュアルにより手洗いを行う。P2図参照
 - ① 流水で軽く手を洗う。
 - ② 手洗い用石鹼液をつける。
 - ③ 十分に泡立てる。＊泡立たない場合は②に戻る。
 - ④ 手の平と甲を洗う。手を組み替えて両手を洗う。（5回程度）
 - ⑤ 両手の指の間を洗う。（5回程度）
 - ⑥ 親指の付け根まで洗う。手を組み替えて両手を洗う。（5回程度）
 - ⑦ 両手の指先を洗う。（5回程度）
 - ⑧ 両手首を洗う。（5回程度）
 - ⑨ 両肘を洗う。
 - ⑩ 爪ブラシで爪の間を洗う。
 - ⑪ 流水で十分にすすぐ。
 - ⑫ ペーパータオルで拭く。＊手の平を拭いた後に手首から肘まで拭きそのまま捨てる。
- (2) 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、加熱前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合等においては、作業中の手洗いマニュアルにより手洗いを行う。

学校給食における標準的な手洗いまニユアル 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 回程度)		7 指の間を洗う (5 回程度)		8 親指の付け根まで洗う (5 回程度)		9 指先を洗う (5 回程度)		10 手首を洗う (5 回程度)	
11 肘まで洗う		12 爪ブラシで爪の隅を洗う		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	

3 食材料の点検、計量

- (1) 納入された物品は、食品名、納品時間、納入業者名、異物の混入、鮮度、品温、品質、箱・袋の汚れその他の包装状態、数量、重量、製造メーカー名、工場番号、消費期限又は製造年月日（ロット毎）、産地を検収簿に記入し、不適當及び不良の場合は、直ちに栄養士に報告する。
 - (2) 納入された物品は、給食室の専用容器（バット等）に移し替え、異物の有無の確認をし、食品の保存温度の適切な場所（食品庫、冷蔵庫、冷凍庫）に直ちに保管する。（検収室に放置しないこと。）
- ★ 調理員以外は、むやみに調理室に入入りさせない。

4 使用水及び温度・湿度の測定と記録 * 「学校給食衛生管理基準の解説—学校給食における食中毒防止の手引—」（平成23年3月独立行政法人日本スポーツ振興センター）P87～参照

(1) 使用水の測定と記録

調理室での使用水の日常検査は、次の項目を必ず実施し、学校給食日常点検票（様式5）に記録する。

- ア 日常検査では、調理開始前及び調理終了後に蛇口から水を出して、遊離残留塩素、色度、濁度、臭い、味等について検査を行い、記録を保存すること。
 - イ 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0.1mg/L以上であることを確認し、その結果と時間の記録を保存すること。
 - ウ 日常検査で色度、濁度、臭い、味等について異常があったり、遊離残留塩素が0.1mg/L以上なかったりした場合には再検査を行い、適となった場合には、使用水1Lを食品と同様に-20℃以下で、2週間以上保存食用の専用冷凍庫で保存すること。
- ★ 0.1ppm未満の時は、直ちに栄養士に報告すること。

① 残留塩素の測定方法 [参考] DPD法

- ア 調理室内水道の蛇口から5分間位水を放出する。
 - イ 試験容器に水10mlを採り、試薬を加えて混和する。
 - ウ 直ちに標準比色液と比較して残留塩素量（遊離塩素量）を求める。
- ★ 測定は、簡易測定器の説明書をよく読み、指示に従って正しく行う。

水の色と味（参考）

水の外観に異常がある場合、原因には次のようなものがある。

- ・ 水が濁っている時：
 - (ア) 白濁しているものは亜鉛、赤褐色のものは鉄が溶出している
 - (イ) 水が停滞している (ウ) 汚水が流入（混入）している
- ・ 水に色がついている時：
 - (ア) 白色のものは亜鉛 (イ) 青色のものは銅
 - (ウ) 赤褐色のものは鉄が溶出している

- ・ 水に異臭、異味がある時：
 - (ア) 受水槽や高架水槽等を塗装したとき乾燥が不十分だとフェノール臭（薬品臭）や油臭がする
 - (イ) 配管工事で使用した接合剤が水に混じって異臭、異味がする
 - (ウ) 亜鉛メッキの成分が溶出して金属味がする
 - (エ) 受水槽や高架水槽にカビや藻類が増殖し、カビ臭等がする

(2) 温度・湿度の測定と記録

調理前と調理中の調理室及び食品庫の温湿度を測定し、学校給食日常点検票（様式5）に記録する。

5 調理器具の準備と消毒

(1) 準備

① 下処理室用と調理室用の器具に区別する。

★ 包丁、まな板、ざる、たわし、バケツ、ほうき、手袋等

② 加熱処理用、非加熱処理用、果実用等目的別に区分する。

★ 包丁、まな板、たわし、スポンジ等

(2) 消毒

① 器具

器具類は、「調理室における洗浄・消毒マニュアル Part I」（平成21年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）により、洗浄、消毒、乾燥させ、専用保管庫に収納したものをそのまま使用する。

② 釜、シンク、調理台、作業台

	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
釜	そのまま 又は水洗い ☆水洗いは使用直前に行う。	アルコール又は煮沸消毒	洗浄後、乾燥
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 刃やベルト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