

(2) 肉、魚、その他の下ごしらえ

- ① 肉、魚の水分等をよく切り、色、数量、臭いに異常がないか、異物の混入がないか確かめて専用容器に移し替え、冷蔵保存する。

使用後の容器はよく洗い、消毒する。

- ② 食材に触れた手指は、作業中の手洗いマニュアルに準じて手洗いをする。

- ③ 卵は、品温、採卵日（消費期限）、1個ずつ外観をチェックし、汚れがあったら拭きとり使用する。

調理に当たっては、衛生管理&調理技術マニュアル13ページの卵の処理を確認した上で、手袋をして加熱を十分に行い衛生的に取り扱う。

- ④ 豆腐は、納入されたらすぐにパックのまま専用容器に移し、冷蔵庫で保管をする。

- ⑤ 缶詰の缶は汚れを落とし、消毒液で拭き消毒をしてから開缶する。缶切も消毒したものを使用する。

- ⑥ 酒、みりん、ソース等の調味料は専用の蓋つき容器に移し替えて、使用前に調理室に持ち込むようにする。

7 調理

給食は、安全で、味がよく、見た目に美しく、しかも料理にあった適温で生徒に提供できるように努力する。

- (1) 調理の過程では原材料を持った後や、次の行程に移る時には、作業中の手洗いを行う。

- (2) 加熱処理については、中心部が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85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行う。

- (3) 加熱処理は、食品の色彩、風味、舌触り等を損ねないように加熱処理時間を考慮して作業を行う。

- (4) 揚げ油は、使用後は必ず濾過し、空気に触れないように冷暗所に保管すること。なお、使用月日、食品名を明記する。

- (5) 温度差のある材料を、和え物、サラダ等で使用する場合は、20℃以下に冷まし、温度差が無くなってから和える。

- (6) 野菜の切り方

- ① 包丁、裁断機の刃は、十分乾燥していることを確認してから使用する。

- ② 指示書に従った切り方をする。

★ 各自が清潔、能率ということを常に頭に置き、自覚を持って正確な切り方をする。

- (7) 加熱調理後の食品、生食する食品の取扱いと調理

乾燥した専用のまな板、包丁、ざる、シンク等を使用し、作業中の手洗いを行ってから調理する。

- (8) ハム、ソーセージ、練り製品は、確実な加熱処理を行い、加熱後は真空冷却機で

冷却し、冷蔵庫に保管する。

- (9) 調理途中の食品についても、必要に応じて蓋をし、保管場所、温度に留意する。
- (10) 調理済み食品には直接手を触れない。
- (11) 調理してから食べるまでの時間は2時間以内とする。
- (12) 加熱処理（ボイル）後の野菜は、真空冷却機で冷却し出来上がり専用の冷蔵庫に保管する。

8 保存食及び原材料の保管

- (1) 保存食は、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品（料理）ごとに最低50g程度清潔なビニール袋に入れ完全密封して、保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存し、保存食記録簿（様式20）に記入すること。
- (2) 原材料は、洗浄・消毒等を行わないこと。また、採取に際しては、学校給食法の学校給食衛生管理基準及びその解説に従うこと。
- (3) 野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し、保存すること。
- (4) 食品の製造年月日又はロットが異なる場合は、それぞれ採取し、保存すること。
- (5) 卵は全てを割卵して、混合したものから採取し、保存すること。
- (6) 飲用牛乳及び調理用牛乳は、それぞれ別に保存食を取ること。
- (7) 調理済み食品は、使用している食品の全てが含まれるように、配膳後の状態で、釜別、ロット別に採取し、保存すること。
- (8) 加工食品等で規格の異なる食品は、それぞれ別に採取し、保存すること。
- (9) 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こと。
- (10) 保存食及び原材料の保管は、密閉できるジッパー式ビニール袋等を使い、日付と献立区分を添付する。

9 検食の準備及び検食

検食は、給食開始30分前までに、調理実施校及び受配校において、あらかじめ校長が定めた責任者により行う。

責任者の人数は、調理実施校にあつては2人とし、受配校にあつては1人とする。

ただし、都合により責任者が検食できない場合は、校長に指示された者が行う。

受託業者は、検食開始時間までに人数分の検食を作成する。

10 展示食の作成

宇佐美小学校では材料及び出来上がった給食1食分を皿に盛り付け、サンプルケース内の指定された場所に展示する。（献立表（料理及び材料）の日付を確認する。）

11 午前中の後片付け

- (1) 使用した器具類は、手際よく洗い消毒する。
- (2) 午後の作業がスムーズにいくように、整理整頓し準備する。

12 残菜量の計量

残菜は、牛乳及び料理別に専用の計量器で計量し、調理業務完了確認報告書（様式1）に記録する。

★ 残菜は調理室内に入れない。

13 残菜及び厨芥の処理

残菜及び厨芥は、蓋のついた容器又は袋の中に入れ、所定の場所に置いて動物等が侵入できないようにして保管する。

★ 残菜及び厨芥等の廃棄物は、細菌の増殖、悪臭の発散、ねずみ・害虫の侵入・増殖の原因となるので、不衛生にならないように十分に注意する。

★ 残菜を検収スペースに置かないようにする。

14 食器具等の洗浄・消毒、保管

食器具等は用途に応じ使用前には必ず洗浄・消毒し、使用後はよく乾燥させておく。

熱風消毒保管庫は温度85～90℃、時間30～50分程度に設定し消毒する。（乾燥が不十分なときは設定時間を延長する。）

(1) 食器

① 洗剤を入れた温湯に、20分程度浸漬する。

② 食器に付着している食品残渣を取り除き、次の浸漬槽に移す。

③ 食器洗浄機で洗浄及びすすぎを行う。

★ 食器洗浄機内の湯温は70℃とし、洗剤分や汚れが残らないように十分にすすぐ。

④ 水気を切った後に、食器かごに入れ、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。

⑤ 洗浄した食器や食器具類は、全種類抽出2枚について必ず学期最終日に次の反応検査を実施し、食器類反応検査実施報告書（様式25）に記録する。結果に対する考察及び今後の改善策を記入し報告する。

検査項目	検査のための試薬
残留でんぷん検査	ヨード
残留脂肪検査	オイルレッド

(2) 箸、スプーン、フォーク

① 温湯に、20分程度浸漬し、箸、スプーン、フォークに付着している食品残渣を取り除き、こすり洗い等により汚れを落とす。

② 食器洗浄機にかけ、すすぐ。

③ 水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。

④ 洗浄を行った箸、スプーン、フォークについては、食器具類同様に必ず学期ご

とに反応検査を実施する。

★ 反応検査は食器と同じ（前記(1)－④） 様式 25 による記録及び報告

(3) トング、レードル、しゃもじ等

- ① 温水に、20分程度浸漬させ、付着している残菜を取り除き、丁寧に下洗いする。
- ② 洗剤を入れた温湯の中で、1本ずつ手で持って、スポンジ等でこすり洗いする。
- ③ 手作業、又は食器洗浄機ですすぐ。
- ④ 水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。

(4) 容器類（食缶、ボール、バット、食器籠、箸籠、スプーン籠）

- ① 下洗いし、残菜を取る。落ちにくいものは洗剤を入れた温湯に浸す。
- ② スポンジ等を用い洗剤液でよくこすり洗いする。縁、つる、取っ手、底もよく洗う。
- ③ すすぎは、洗剤分が残らないように、たわし、スポンジを用いて流水で2回以上行う。
- ④ 水気を切った後、熱風消毒保管庫で消毒し、保管する。

(5) トレー

- ① 温湯に20分程度浸漬し、食品残渣を取り除く。
- ② 食器洗浄機にかける。
- ③ 水気を切った後、熱湯に通し、熱湯消毒保管庫で乾燥保管する。

(6) まな板

調理器具のうちで最も汚染度が高いので、日頃から十分に洗浄、乾燥させる。
使用前には、十分乾燥していることを確認して作業を開始する。

- ① 下洗いでごみを落とし、次亜塩素酸溶液を用い漂白する。
- ② 洗剤液で十分にこすり洗いする。
- ③ すすぎは洗剤分が残らないように、たわし、スポンジを使い流水で2回以上行う。
- ④ 水気を切った後、包丁まな板殺菌庫で殺菌、保管する。

(7) 包丁

包丁は下処理用、魚・肉用、直接供する食品用に区別する。

★ 使用前後には、刃に欠けたところがないか必ず確認する。

- ① 食品残渣を取り除く。
- ② 洗剤を含ませたスポンジで、柄の部分、柄と刃のつなぎめに注意しながら、まんべんなく洗浄する。
- ③ 流水で十分すすぎ、ペーパータオルで水気を拭き取り、包丁まな板殺菌庫で殺菌、保管する。

(8) 泡立て器、スパテラ、ひしゃく等

- ① ごみ、汚れを落とし、洗剤でまんべんなく洗浄し、流水で十分にすすぐ。

★ 特に泡立て器、ひしゃくの柄の付け根部分、スパテラの柄の部分に念入りに洗浄する。

- ② 水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。(ゴムべらは熱湯消毒し、包丁まな板殺菌庫で保管する。)
- (9) たわし、スポンジ、ブラシ類
たわし、スポンジ、ブラシ類は用途ごとに区別する。
- ① 専用のバケツに水と洗剤を加えて漬け置き液を作る。
② 用途別にスポンジ、ブラシ、たわし等を入れ、よく揉み洗いする。
③ 流水で十分にすすぎ、専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間漬け置きする。
④ 流水で十分にすすぎ、水気を切った後、乾燥させる。
- (10) 中心温度計
- ① 流水で食品残渣を取り除く。
② 洗剤を含ませたスポンジで、温度センサー部分を洗浄する。
③ 流水で十分すすぐ。
④ ペーパータオルで水気を拭き取る。
⑤ アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。
- (11) 秤
- ① 洗剤を含ませた布きんで拭いた後、硬く絞った別の布きんで水拭きする。
- (12) 保冷剤
- ① シンクに温水をはり、洗剤を入れ、スポンジでこすり洗う。
② 流水ですすぐ。
③ 次亜塩素酸ナトリウム溶液に200ppm5分あるいは100ppm10分浸漬する。
④ 流水ですすぐ。
⑤ 水気を切った後、専用冷凍庫に入れる。
- (13) 調理衣
- ① 調理衣の洗浄、消毒については、汚染作業区域用と非汚染作業区域用を区分し、「調理場における洗浄・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、一括管理し、毎日清潔なものと交換して使用する。
② 洗濯は、作業終了後に行うこと。
- (14) ビニールエプロン
- ① 洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗いをする。
② 流水で十分すすぐ。
③ 衛生的な場所に間隔を空けてつるし、乾燥させる。
- (15) 布エプロン
- ① 汚染レベルの低いものから順に洗濯する。
② 衛生的な場所に間隔を空けてつるし、乾燥させる。
③ 衛生的な場所に保管する。
- (16) 布きん

- ① 専用のバケツ等に水と中性洗剤を加えて漬け置き液を作る。
- ② 使用済みの布きんをバケツに漬け込む。
- ③ 手揉み洗いをする。
- ④ 流水で十分すすぐ。
- ⑤ 専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液 200 p p m を入れ、5 分間浸漬する。
- ⑥ 流水で十分すすぐ。
- ⑦ 乾燥させる。
- ⑧ 衛生的な専用容器に保管する。

(17) ゴム手袋、耐熱手袋

- ① 食品残渣を取り除く。
- ② 専用のバケツ等に湯と洗濯洗剤を加え、その中で揉み洗いする。
- ③ 手袋を裏返してさらに揉み洗いする。
- ④ 流水で十分すすぐ。
- ⑤ 専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液 200 p p m を入れ、5 分間浸漬する。
- ⑥ 流水で十分すすぐ。
- ⑦ 水気をよく切った後、裏返しのまま衛生的な場所に吊して乾燥させる。

15 施設、設備の清掃及び管理

調理室、食品庫、下処理室兼検収室、休憩室、トイレ、ワゴン室、調理業務関連区域などの施設は毎日清掃し、常に整理整頓しておくとともに、設備も次のような手入れを行い、作業が円滑に行えるようにしておく。

定期的に洗浄、清掃する施設設備はその都度、様式 23 の用紙に記録する。

機器ごとの取扱説明書は十分に読み、操作方法、手入れ方法を確認する。

(1) 調理室

- ① できるだけ床に水を流さないよう作業する。（特に調理中はドライ化に努める。）
- ② 調理作業に不必要な物品等は持ち込まない。
- ③ 器具類は所定の場所にきちんと置く。
- ④ 床は野菜くず等を残さないように掃除する。
- ⑤ 床・腰壁及び排水溝は作業終了後、洗剤を付けてデッキブラシでよく洗い、ワイパーで水切りをし、乾燥させる。

★ 排水溝及び排水マスの中にごみを残さない。

(2) 食品庫、雑庫

- ① ゴミを取り除く。
- ② 床は、モップで清掃し、乾燥させておく。
- ③ 棚は、洗剤を含ませた布きんで拭いた後、硬く絞った別の布きんで水拭きする。
- ④ 在庫品は常に点検を行い、不用品（段ボール等）は廃棄処分する

- ⑤ 納品された物を食品庫に保管する時は、納品時の段ボールは取り除く。
- (3) 検収・下処理室
- ① 検収・下処理室の床は、洗剤をつけてデッキブラシでよく洗い、モップで水気を拭き取り、よく乾燥させる。（荷受け台も洗剤で洗い、乾燥させておく。）
- ② 室内の器具類は所定の場所にきちんと置く。
- ★ 床は、野菜くず等を残さないように掃除する。
- ★ 室内にダンボールを持ち込まないようにする。
- (4) 出入口の戸の手入れ方法
- 取っ手は毎日掃除する。（特に食品庫、下処理室の出入口）
- ① 取っ手やドアノブを毎日水拭きする。
- ② 汚れのひどい所や週1回程度は、洗剤液を付け軽く絞った布きんで、扉全体をまんべんなく拭く。
- ③ 水を含ませて絞った布きんで洗剤を拭き取る。
- (5) 休憩室、便所、更衣室
- 常に掃除し、また整理整頓し、清潔にしておく。
- (6) 窓ガラス、網戸等
- ① 窓ガラス、網戸、ダクトフード、ダクトフィルター、がらりフィルター、換気扇は日頃からこまめに掃除し、汚れがたまらないようにする。
- ② 蛇口、ゴムホースは使用后、次亜塩素酸溶液で消毒する。
- ③ ガスコック、電気のスイッチ等の細かい所も常に清潔にしておく。
- (7) 食器洗浄機
- ① 電源を切り、給水給気栓を閉める。
- ② 蒸気ドレンバルブを開けて蒸気を出す。蒸気が全て出たらドレンバルブを閉める。
- ③ 残菜かごを取り出し、ゴミを捨て、洗浄する。
- ④ 取り外し可能な部品を取り外し、洗剤で洗浄する。
- ⑤ 側面扉を外し、コンベアー、出口カーテン等を洗浄する。
- ⑥ 洗浄機内側の側面、天井面も洗浄する。
- ⑦ 乾燥させる。
- ⑧ 機械の外側は必要に応じて、専用の布きんに洗剤を染み込ませ、汚れを拭き取り、衛生的な布巾（不織布が望ましい）で洗剤分を除き、乾燥させる。
- ★ コントロールボックスには水をかけない。
- (8) 牛乳保冷庫、冷凍庫、冷蔵庫、冷凍ストッカー
- ① 汚れを落とす。
- ② 洗剤を含ませた布きんで汚れを拭き取り、衛生的な布きんで洗剤が残らないようによく拭き取る。
- ★ 冷蔵庫等の棚網は取り外して洗剤で洗浄する。
- ★ 牛乳保冷庫、冷凍冷蔵庫の温度は、作業前、作業終了後の2回、隔測温度計で適正温度であることを確認し、冷蔵庫・冷凍庫等温度記録簿（様式8）に記録す

る。

- ★ 設定温度：牛乳保冷庫 5℃以下、冷凍冷蔵庫（冷凍庫 - 18℃以下・冷蔵庫 5℃以下）、保存食用冷凍庫 - 20℃以下

(9) 球根皮むき機

- ① やすり板を取り出し、本体の底をきれいに洗い流す。
 - ② やすり板は、軸からはずして斜めにし、水分を切る。
- ★ モーターには水をかけない。
 - ★ やすり盤に熱湯をかけない。

(10) 野菜裁断機

- ① 食品残渣をよく落とし、洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄し、流水ですすぐ。
 - ② よく乾燥をさせる。
 - ③ 刃についた食品残渣もよく落とし、ねじ山はブラシで磨き、ゆるめておく。
 - ④ 刃は熱風消毒保管庫等に保管をし、乾燥させておく。
 - ⑤ 使用前には食品用アルコールを吹きかけ消毒をする。
- ★ 清掃は、電源を切り、刃を外して行う。

(11) ミキサー

- ① 使用前は食品用アルコールを吹きかけて消毒する。
 - ② 使用後は分解して部品、本体ともに洗剤を含ませたスポンジで洗浄する。さらに次亜塩素酸溶液で消毒し、十分にすすぎ、乾燥させる。
 - ③ 衛生的な戸棚に保管する。
- ★ モーター部分には水をかけない。

(12) 真空冷却機

- ① 使用前には、温度センサー、温度センサー格納穴、取っ手を、アルコールを浸したペーパータオル等で拭きあげる。
- ② 使用後の洗浄
 - ア 水切りワイパーで機内の食品残渣、水分を除去する。
 - イ 機内を分解し、洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。
 - ウ 真空引き配管、真空解除配管などの配管を洗浄ブラシで洗浄する。
 - エ 流水ですすぎ、衛生的な水切りワイパーで機内の水分を除去する。
 - オ 衛生的な布きんで水気を拭き取り、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。

(13) 回転釜

- ① 使用後は、洗剤で汚れを落とし、流水ですすぐ。特に側面、取っ手、ガスコック、蓋の部分も洗浄する。
 - ② 洗浄後は水気をよく拭き取り、上に向けて蓋をしておく。
- ★ 回転ギヤの部分には、週 1 回注油する。
 - ★ バーナー部分には水をかけない。

(14) スチームコンベクションオーブン

- ① 鉄板、カートは汚れを落とし、水気を拭き取り、火にかけて乾燥させる。
 - ② 側面、扉等は洗剤で汚れを落とし、洗剤が残らないよう、よく拭き取る。
 - ★ 本体外側は、洗剤を含ませた布きんで汚れを拭き取り、衛生的な布きんで洗剤分を除き、乾燥させる。
- (15) ガスコンロ
- ① 五徳は作業終了後、洗剤で洗い、よく拭き取る。
 - ② 調味液等がふきこぼれた時はその都度拭き取り、常にきれいにしておく。
 - ③ バーナーは、週1回ワイヤーブラシで汚れを落とす。
- (16) フライヤー
- ① 元栓を閉める。
 - ② 油を抜き、揚げかす等を捨てる。
 - ③ 洗剤や洗浄剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、内側、油抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄する。
 - ④ 吸気口は特に汚れるので、金だわしで洗浄する。その際、機械内部に水が掛からないように注意する。
 - ⑤ 分解できる部分は分解して、洗剤や洗浄剤で洗う。
 - ⑥ 流水ですすぎ、水分を切り、乾燥させる。
 - ⑦ 外側も洗剤や洗浄剤を含ませたスポンジで洗浄して、すすぎ、水分を拭き取り乾燥させる。
- (17) ワゴン車、配膳台、コンテナ
- ① 分解できる部分を分解する。
 - ② 洗剤を含ませたスポンジで、持ち手、側面、台面をまんべんなく洗浄する。
 - ③ 傾けて車輪を洗浄する。
 - ④ 流水で十分にすすぐ。
 - ⑤ 水切りワイパー、衛生的な布きんで拭き上げる。
 - ⑥ 乾燥させる。
- (18) 包丁まな板殺菌庫、食器消毒保管庫
- ① 汚れを落とし、洗剤を含ませた衛生的な布きんで拭いた後、洗剤が残らないようによく拭き取る。
 - ② 棚網、底、扉取っ手については、特に注意して洗浄、消毒する。
- (19) シンク、調理台
- ① スポンジを用い、洗剤で汚れをしっかりと洗い落とす。側面や下の部分もよく洗う。
 - ② 水洗いし、洗剤を浸した布きんで拭き上げた後、水で固く絞った布きんで水拭きし、乾燥させておく。
- (20) 戸棚、パンラック類
- 隅々まで汚れをよく落とし、薬品消毒後、乾燥させておく。
- (21) ストッカー
- ① 保存期間が終了した保存食を全て廃棄した後に清掃を行う。

- ② 庫内に霜が付着している場合は、これを取り除いてから清掃する。
 - ③ 乾いたやわらかい衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で、ストッカー本体の内外、扉を拭き上げる。
 - ※ 汚れがひどい場合は、洗剤を浸み込ませた衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭いた後、硬くしぼった別の衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げる。
 - ④ パッキン部分は次亜塩素酸溶液を浸み込ませた衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭いた後、硬くしぼった別の衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げる。
 - ⑤ 網棚等は取り外して洗剤で洗浄する。
 - ⑥ 長期休業中、給食実施の1日前には、庫内温度が-20℃以下であることを確認する。
- (22) ダムウェーター
- ア 日常清掃（床面の清掃）
 - ① ほうきで床面を掃き、食品残渣を取り除く。
 - ② 洗剤で汚れを落とす。
 - ③ 洗剤分が残らないように拭き上げ、乾燥させておく。
 - ④ 取っ手部分は、次亜塩素酸溶液を浸み込ませた衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭いた後、硬くしぼった別の衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げる。
 - イ 長期休業中の清掃
 - ① ほうきで床面を掃き、食品残渣を取り除く。
 - ② 洗剤で床面、側面の汚れを落とす。
 - ③ 洗剤分が残らないように拭き上げ、乾燥させておく。
 - ④ 取っ手部分は、次亜塩素酸溶液を浸み込ませた衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭いた後、硬くしぼった別の衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げる。

16 その他の清掃

- (1) グリストラップの網のごみは毎日取る。
- (2) 給食室の回りやごみ置場は整理整頓し、清潔にしておく。
- (3) 排水溝は、毎日ブラシでこする。グレーチングをはずし溝の清掃も行う。

17 開錠及び施錠

- (1) 出勤時には、開錠し、鍵は所定の場所に保管しておく。
- (2) 退勤時には、窓及び出入口の戸締りに責任を持ち施錠する。