

柏 崎 市

『学校給食 衛生管理マニュアル』

令和6（2024）年 10月 改訂

目 次

調 理 業 務 作 業 基 準	1
-----------------	---

【基本的な考え方】

【作業基準】

《一日の作業工程とチェックポイント》

1. 朝の打ち合わせ	
2. 服装の点検	2
3. 手洗い	3
4. 温度測定及び使用水の点検、記録	5
5. 施設、設備の消毒	
6. 検収と記録(検収作業)	
7. 原材料、保存食の採取	
8. 下処理室における注意事項	6
9. 調理作業及び調理時の注意事項	
10. 配缶	8
11. 運搬	
12. 調理後の器具等の洗浄・消毒	
13. 食器等の回収	9
14. 残渣及び厨芥の処理	
15. 洗浄・消毒	
16. 翌日の物資点検	10
17. 調理場内点検、施錠、消灯	

食 材 の 調 理 方 法	11
---------------	----

調 理 機 械 器 具 等 の 衛 生 管 理 、 手 入 れ 方 法	14
-------------------------------------	----

安 全 衛 生 管 理 基 準	25
【安全管理基準】	
《労働災害の防止について》	
1. 職場での事故防止	
2. 作業方法の適正化	26
《給食の配送業務の事故防止》	
【衛生管理基準】	27
《食品衛生責任者の責務》	
《業務従事者の衛生管理》	
1. 業務従事者の健康管理	
2. 業務従事者の衛生管理	
《施設・設備の衛生管理》	28
1. 施設の衛生管理	
[消毒薬剤について]	29
[次亜塩素酸ナトリウムの濃度の求め方]	
2. 長期休業前後の衛生管理	30
食 中 毒 の 予 防 と 発 生 時 の 対 応	31
1. 食中毒の予防	
2. 感染性胃腸炎が疑わしい時の対応	32
3. 異物混入発生時の対応	35
4. 食中毒発生時の対応	36

参照文献	文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 編集
平成 20 年 3 月	学校給食調理場における手洗いマニュアル
平成 21 年 3 月	洗浄・消毒マニュアルPart I
平成 22 年 3 月	洗浄・消毒マニュアルPart II
平成 23 年 3 月	衛生管理&調理技術 マニュアル
平成 24 年 3 月	学校給食調理従事者研修マニュアル
平成 25 年 3 月	学校給食施設・設備の改善事例集

調 理 業 務 作 業 基 準

柏 崎 市

この調理業務作業基準に記載されていない事項については、学校給食衛生管理の基準（平成9年4月1日文部科学省制定、21年一部改訂）のとおりとする。

【基本的な考え方】

1. 食中毒を防ぐために「持ちこまない、菌をつけない、増やさない、加熱・消毒」の四原則を心がける。
2. 給食時間に合わせ、適温で提供できるようにする。調理後2時間以内喫食を逆算して調理作業を行い、調理室、コンテナ室に完成品を長時間放置しない。
3. 調理は当日行うこととし、前日に加熱を伴う前処理を行ってはならない。
4. 食肉類、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用器具を使用し、二次汚染を防止する。
5. 調理作業は、調理指示書にしたがって行う。
6. 調理工程の適当な段階で中間検査、完成時に完了検査を栄養教諭等から受ける。

【作業基準】

《一日の作業工程とチェックポイント》

作業は作業工程表と作業動線図に基づいて行う。

※学校給食調理従事者研修マニュアルP68～80参照

1. 朝の打ち合わせ

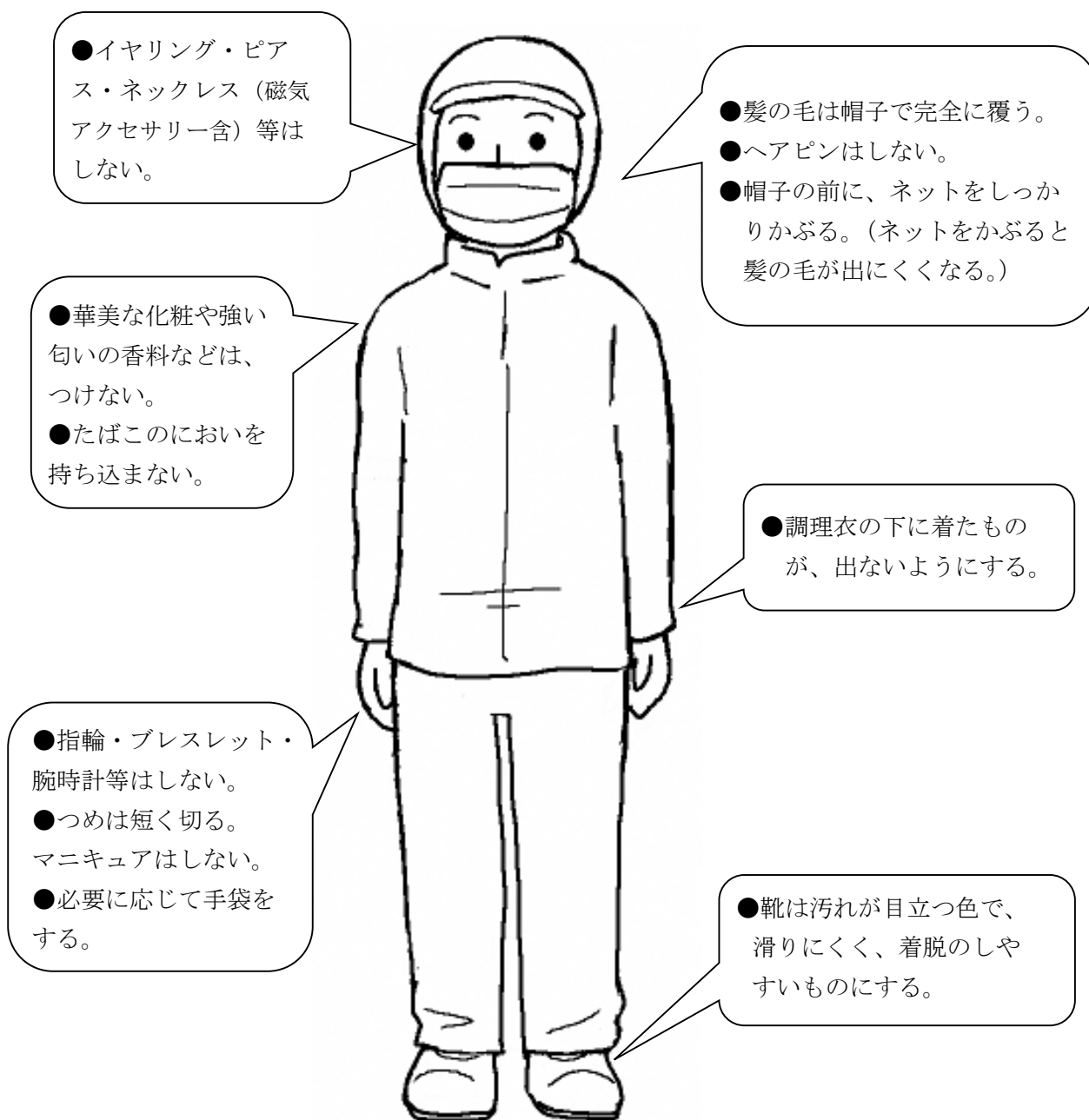
(1) 学校給食個人別健康観察記録表に健康状態を記録する。また、食品衛生責任者は毎日、業務従事者一人ひとりの健康状態をチェックする。

- ① 下痢をしている場合、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、本人もしくは同居人が法定伝染病又はその疑いがある場合、法定伝染病の保菌者である場合には調理作業に従事しない。
- ② 下痢、嘔吐のある場合は申し出て、自分で医療機関を受診する。
- ③ 手指や顔に化膿した傷等がある場合には、完全に防護し、使い捨ての手袋をしてコンテナへの配膳、使用後の食器等の洗浄など食品に触れない業務のみを行う。
- ④ 栄養教諭、学校栄養職員、運転手、代替調理員も記録する。

(2) 献立、学校給食日常点検票のチェックは全員で必ず行う。

2. 服装の点検

- (1) 調理室に入る時は必ず、マスク→ネット・帽子→白衣の順に着用し、専用履物を履く。
調理室内では、汚染・非汚染等の区域で履物を代える。（区域は、P26を参照）
- (2) 帽子は、毛髪、耳を一切出さないようにかぶり、職員同士で確認する。
- (3) 作業開始前又は白衣を着るたびに、白衣、帽子に粘着ローラーをかける。
- (4) 白衣、ズボンは、ポケットのないものが望ましい。ある場合は、ポケットに何も入っていないことを確認する。
- (5) 白衣、ズボンは、ボタンのないものが望ましい。ある場合は、ボタンがしっかりと縫い留めてあることを確認する。
- (6) 清潔区域専用の前掛け、履物を備え、汚染作業区域のものと区別して使用する。



3. 手洗い

- ① 作業開始前及び用便後は、標準的な手洗いマニュアルを2回行う。 → 1回目(1)～(13) 2回目(4)～(20)
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、標準的な手洗いマニュアル(1)～(20)を行う

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧



- ③ 作業中の手洗いは、食品に直接触れる作業の直前・生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合に行う場合

学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表

(1) 流水で汚れを洗い落とす



(2) 手洗い用石けん液を泡立てる



(3) 手全体を洗う



(4) 流水でよくすすぐ



(5) ペーパータオルでふく



非汚染作業の中で

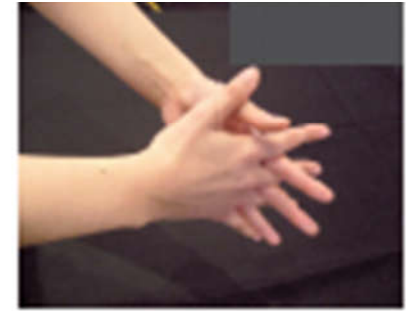
- ・ 食品に直接触れる前
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・ 汚れたものを触った場合
- ・ その他、必要と考えられる場合

手洗い後、アルコール消毒を行

(6) アルコールをかける



(7) 手全体にアルコールをすり込



※ 作業工程が替わる時は、手洗いし、消毒する。

ただし、野菜の裁断作業で同じ料理に入る野菜を何種類か切る場合は、途中の手洗いはしなくてもよい。

※ 揚げ物の下味つけ・揚げる・配分（個数確認）の工程を一人でしなければならないときは、工程ごとに手洗い消毒して使い捨て手袋を使用する。アルコールを使用するときは火気に注意する。

※詳しくは「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照

4. 温度測定及び使用水の点検、記録

- (1) 調理室、食品庫及び洗浄室の温度と湿度、冷凍冷蔵庫の温度を開始時に測り記録する。
また、調理室は、作業中の最盛期にも温度と湿度を測り、記録する。

※気温 25℃以下、湿度80 %以下が好ましい

※冷蔵庫 5℃以下、冷凍庫 -18℃以下、保存食用冷凍庫-20℃以下

- (2) 調理前、調理中、調理後及び水冷作業前に使用水の残留塩素濃度を確認・記録する。

① 使用水の外観（色、濁り）、臭い、味を確認する。

② 5分間流水し、残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを確認する。異常があった場合は、

栄養教諭等に報告する。対応の詳細は、**学校給食調理従事者研修マニュアル P124**を参照。

5. 施設、設備の消毒

※詳しくは **調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ P10～29**を参照。

6. 検収と記録（検収作業）

- (1) 検収は検収室で行う。

- (2) 検収は検収責任者が必ず業者立ち会いで行い、検収簿に記録する。

（納入時刻・納入業者名・品目名・製造業者名及び所在地・生産地・製造年月日等表示・ロットNo・数量・品質・異物混入及び異臭の有無・鮮度・包装容器等の状態・品温等を記録する）

- (3) 業者は検収室に立ち入らせない。

- (4) 納品された食品は、高さ60cm以上の台の上に置く。60cm以上の台がない場合でも、直接床の上には置かない。

- (5) ダンボールの持ち込みは、検収室までとする。

- (6) 検収室において、肉・魚の処理（p7(9)参照）を行う。

7. 原材料、保存食の採取

- ・ 採取日と廃棄日を記録し、保存食用冷凍庫（-20℃以下）に2週間以上保存する。

- ・ 採取後は、常温放置せず直ちに保存食用冷凍庫に保存する。

- ・ 1日分の保存食を清潔な容器かビニール袋にひとまとめにして密封する。

＜原材料＞

- ・ 原材料の可食部、加工食品及び調理済食品は、それぞれ50g程度を清潔なビニール袋に採取し、空気を抜いて密閉する。

- ・ 原材料は、洗浄・消毒等を行わない。

- ・ 食品の産地、製造年月日又はロット、規格が異なる場合は、それぞれ採取し、保存する。

- ・ 卵はすべてを割卵し、混合したものから採取し、保存する。（割卵は、下処理室）

- ・ 飲用牛乳及び調理用牛乳は、それぞれ別に保存食をとる。

- ・ 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。

※保存食から除く食品

- ・ 米（アルファ化米）、麦

- ・ 調味料（塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、みそ、こしょう等）

- ・ 常温で保存できる乾物（わかめ、干しいたけ、けずり節、昆布、はるさめ、ごま、のり等）

- ・缶詰、レトルトパウチ食品

〔レトルトパウチ食品とは、気密性及び遮光性を有する容器で密封し、加圧加熱殺菌した食品のこと〕

＜調理済み食品＞

- ・調理済み食品は、使用食品の全てが含まれるように、釜別、ロット別に採取し、保存する。
- ・展示食を保存食にしない。
- ・個人用のソース、ジャム、ふりかけ等は1人分保存する。
- ・ソース、たれ等、別に配食する場合は、別々に保存する。また、保存食をとらない食材のみで作ったソース、たれ等は保存しなくてもよい。
- ・混ぜご飯は、ごはん・具・混ぜご飯の3つを採取する。

8. 下処理室における注意事項

- (1) 専用のエプロン、履物を着用する。（布エプロン・短靴が望ましい）
- (2) 器具は、下処理専用とし、調理室に持ち込まない。
- (3) 下処理用の器具の洗浄は、他の用途のものと一緒に行わない。
- (4) 卵の処理は、下処理室の所定の場所で行う。（p 7 (8)参照）

9. 調理作業及び調理時の注意事項

(1) 計量について

- ・食品、調味料は、必ず使用量を計量して使用し、変更があった場合は記録する。
- ・在庫にしている食品、調味料等を使用した場合は、在庫確認を行い、不足が生じる前に栄養教諭等に申し出る。

(2) エプロンの使い分け

汚染作業用（肉、魚、卵など）、非汚染作業用（裁断など）、加熱調理後又は生食する食品用で、それぞれ専用のものを用意する。各エプロンが、混同しないよう、作業毎にエプロンの色等を違うものにし、色分け等を一覧表にし、分かり易い所に掲示する。

(3) 使い捨て手袋の着用・消毒

① 次の場合は、使い捨て手袋を着用する。

- ・手指に傷がある場合
- ・非加熱の肉、魚、卵を取り扱う場合
- ・調理・消毒済み、生食する食品を取り扱う場合、又はそれに準ずる場合
- ・食缶等を消毒保管庫から出すときも含め、消毒済みバットや食缶に触れる場合
※保管庫の扉の取っ手は、手袋を外し、素手で触る。

② 使い捨て手袋は、必ずアルコール消毒をする。

(4) 調理具の使い分け

① 食品を入れる容器及び包丁・まな板、その他調理器具は、消毒を行ったものを使い、下処理用と調理用を共用してはならない。

② 包丁・まな板は、魚・肉用、野菜用、果物用、大豆製品・練り製品用等に分け、それぞれ専用のものを使用する。

③ 和え作業、数え作業、揚げ和え作業等、加熱調理済みの食品に触れる際は、手袋を着用して器具を使用することが望ましい。

(5) 調理作業中の釜・器具の消毒

- ① 加熱を伴わない作業で釜を再度使用する場合は、水洗いをした後、使い捨て手袋を着用して水分を拭き取りアルコール消毒をする。(同一献立の場合でもそのまま使い回しはしない。)
- ② まな板、包丁等の器具を再度使用する場合は、水洗いをして水分を拭き取りアルコール消毒をする。

(6) 野菜の洗浄(衛生管理&調理技術マニュアル P 8 参照)

- ① 泥つきの野菜は、検収室の泥落としシンクで泥を落としてから、下処理室に搬入する。
- ② 野菜は、三槽シンクで3回以上、確実に洗浄し、非汚染作業区域(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、汚染度の高い野菜類を後に洗浄できるよう、作業工程を工夫する。
- ⑤ 葉物野菜は1枚ずつ虫が付着していないことを確認しながら丁寧に洗浄する。
- ⑥ 生食用は、次亜塩素酸ナトリウム200ppmの溶液(P 28 [次亜塩素酸ナトリウムの濃度のもとめ方]参照)に5分浸して消毒し、流水で洗う。電解水の場合は、PH2.7以下、有効塩素濃度20~60ppmに5~8分浸して消毒し、流水で十分洗う。
(消毒後は、使い捨て手袋を使用する。)

(7) 果物の洗浄(衛生管理&調理技術マニュアル) P 12 参照)

- ① 果物は生食するため、消毒した専用スポンジを使用するなど取扱いは特に慎重に行う。
- ② 流水で3回洗った果物は、次亜塩素酸ナトリウム200ppmの溶液に5分浸して消毒し、その後に流水で十分、すすぎ洗いする。電解水の場合は、PH2.7以下、有効塩素濃度20~60ppmに5~8分浸して消毒し、流水で十分、すすぎ洗いする。
(消毒後は、使い捨て手袋を使用する。)

(8) 卵の処理

- ① 卵にサルモネラ菌が存在する可能性を念頭において処理をする。
- ② 卵を調理場内へ入れる際は、洗浄・消毒を行う。しかし、GPセンター(グレーディング・アンド・パッキングセンター)を経由している卵は一般的に消毒済みのため、卵を洗浄・消毒する必要はない。(衛生管理&調理技術マニュアル P 13 参照)
- ③ 割卵作業は、専用エプロンと使い捨て手袋を着用し、下処理室の所定の場所で行う。
- ④ 割卵作業は、卵専用の容器に個別に割り入れて、鮮度や血液の混じり等がないことを確認する。(割卵後、直ぐに使用しない場合は、冷蔵庫の指定の場所で冷蔵保存する。)
- ⑤ 使用直前に、専用泡だて器で攪拌する。(この時点で原材料50g採取する。)
直前に攪拌できない場合は、攪拌した卵液を専用容器に入れ、蓋をし、冷蔵庫の指定の場所に保管する。
※攪拌した卵液は、菌が増殖しやすくなるため、二次汚染に十分注意して扱う。

(9) 肉・魚の処理

- ① 専用エプロンと使い捨て手袋を着用し、検収室で専用容器に移しかえる。その際、異物のチェックと並行して下味付けを行い、冷蔵庫の指定の場所に保存する。

(10) 中心温度の確認、記録

加熱調理では、温度の上がりにくい箇所又は食品の中心部が85℃で1分間以上加熱されていることを3箇所以上確認する。また二枚貝等ノロウイルスの汚染の恐れのある食品の場合は、85～90℃で90秒以上加熱する。

- ① スチームコンベクションの場合は、1回毎に温度の上がりにくい3箇所以上の中心温度を測定し、3点を記録する。
- ② 汁に入る豆腐等の熱の通りにくい食品は、汁とは別に中心温度を3点以上確認し、記録する。
- ③ 中心温度が適正と判断した時点から、1分、場合により90秒は、加熱状態を保つ。
- ④ 調理場の温度記録表には、「85℃に達してから1分以上経過するのを確認すること」と明記し、記録時に目に入るようにする。
- ⑤ 和え物、サラダ用野菜は、P11<参考1> 食材の調理方法[茹で方]のとおりとする。
- ⑥ 和え物、サラダ用野菜は加熱・冷却ともに3箇所以上中心温度を測定し、3点記録する。
スチコンを使って加熱、ブラストチラーを使って冷却する場合は、入庫、出庫の時間も記録する。
和える時は、開始と完成時間を記録し、完成品の温度を3箇所計測し、3点記録する。
※和え物の完成品温度は20度以下にする。
- ⑦ 加熱調理済み（出来上がり）食品の温度を3箇所以上確認・3点記録する。

10. 配缶

(1) 調理済み保存食の採取

- ① 事前に当日の採取作業の責任者を決めておく。
- ② 採取後、すみやかに保存食用冷凍庫に保存する。

(2) 配缶時の注意

- ① 配缶補助者も含め配缶担当者のエプロンは専用のものを使うか、使い捨てにする。
- ② 配缶補助者も含め配缶担当者は、配缶時に、使い捨て手袋を着用し、器具で配食をすることが望ましい。
- ③ 配缶は60cm以上の高さの作業台で行う。
- ④ 学年、各クラスの人数を確認のうえ、計量して食缶に入れる。
- ⑤ 配缶終了時刻を記録する。

11. 運搬

(1) コンテナ運搬中の注意

- ① 運転するときは、専用の白衣と帽子を着用する。
- ② 給食はコンテナ等に入れて運搬し、配送記録簿に記入する。
- ③ 搬入の際には、専用の靴に履き替え、土足で校舎内に入らない。

(2) 受配校での注意

- ① 受配校は、搬入時の時間を記録する。

② 調理場の指示で、月に1回程度、料理の温度を計測・記録する。ただし、調理場併設校は不要とする。

1 2. 調理後の器具等の洗浄・消毒

調理室では、食品を全て搬出してから器具等の洗浄をする。

洗浄室のある調理場は、調理中でも洗浄室に持ち込んで洗浄することができる。ただし、持ち込む際は、加熱後食品や出来上がり食品等と動線の交差がない等十分に配慮する。

1 3. 食器等の回収

食器等の回収は、コンテナ等に入れて行う。

1 4. 残渣及び厨芥の処理

(1) 残渣は学校別に記録し、十分水切りして厨芥（作業中の生ごみ等）とともにビニール袋に入れ、汚液や悪臭が漏れないよう所定の場所に搬出処理する。残渣容器は清潔にする。

また、リサイクル可能ごみとそれ以外に分類し、所定の場所に衛生的に保管する。

(2) 生ごみ処理機が設置されている施設では、処理できるものは、その使用方法により適切な処理を行う。

1 5. 洗浄・消毒

機械器具等の消毒は、P 1 3 <参考 2> 調理機械器具等の衛生管理、手入れ方法 のとおりとする。

(1) 消毒保管庫の温度確認

各施設の熱源により温度と時間に違いがあるので、取扱説明書のとおり正しく使う。

(2) 調理室内清掃（洗浄・消毒マニュアルpartⅡ P13～参照）

① 床は、ゴミを取り除き、モップやワイパーを使って、いつも乾いた状態にする。

② 特に汚れた時、及び週に1回程度は中性洗剤を使用し、ブラシ等でまんべんなくこすり洗いをする。流水で洗い流した後、モップやワイパーを使って乾いた状態にする。

③ 床全体の消毒は月に1～2回を目安に行う。汚染度の高い食品が床に落ちたときはその都度、消毒する。

(3) 配送車の荷台内部は、毎日清掃し、衛生的に保つ。

(4) 洗浄時は、専用の履物とエプロンを着用する。

	床全体の消毒	汚染度の高い食品が床に落ちたときの消毒
次亜塩素酸 ナトリウム 溶液 (200 ppm)	① 床を洗浄し、水気を取る。 ② 次亜塩素酸ナトリウム溶液を床が十分に濡れる量をまく。 ③ 5～10分後に流水ですすぐ。又は、水を含ませたモップで拭き上げる。	① 床に落ちた汚染度の高い食品を取り除く。 ② ペーパータオル、布、モップなどで水拭きをする。 ③ 汚染した個所を次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸したペーパータオルなどで覆う。 ④ 5～10分後に水を含ませたモップで拭き上げる。
アルコール		①、②は、次亜塩素酸ナトリウム溶液と同様。 ③ 汚染した個所が浸る量のアルコールをまく。 又はペーパータオルの上からスプレーをする。

電解水（PH 2.7以下、 有効塩素濃度 20～60ppm）	① 電解水をまいて、床を洗 浄する。 ② モップやワイパーを使っ て乾かす。	①、②は、次亜塩素酸ナトリウム溶液と同様。 ③ 汚染した個所が浸るように電解水をまく。
---	---	--

16. 翌日の物資点検

調味料等は、前日に食品庫にあるか確認する。

17. 調理場内点検、施錠、消灯

退勤前に学校給食日常点検表を記入する。殺菌灯等をつけ、火気、消灯、施錠を確認する。

食 材 の 調 理 方 法

〔野菜の下処理の仕方〕※洗浄は、流水で3回以上確実に行う。

にんじん、大 根	上・下を切り落とし、皮をむき、洗う。
玉ねぎ	皮をむき、芯を取り、洗う。
きゃべつ、白 菜	外側の青葉を取り除き二～四等分にし、葉をはずし洗う。
青 菜	根を切り、洗う。
茄で筍	水洗いし、切ってからさらに水洗いする。
ごぼう	上・下を切り落とし、包丁の背やピーラーで皮をむき、洗う。切裁後、水につけてアクを抜く。
長ねぎ	根と葉先少々を切り落とし、上皮をむいて洗う。葉の間に切れ目を入れ、土をきれいに洗い落とす。
もやし	汚染度が高いため、なるべく最後に洗う。
きゅうり	ヘタを落とし、専用のスポンジなどを使用し、1本ずつ丁寧に汚れを落として洗う。
ブロッコリー、カリフラワー	葉と茎を取り除き、小房に切り分け洗う。
トマト (大玉)	下処理室で傷つけないようにヘタを取り、洗う。
生筍	筍の泥を洗い流し、根元の粒状の赤い部分を削り落とし、実のない先の部分を斜めに切り落として縦に1本切り込みを入れる。たっぷりの水の中に、生筍、米ぬかを入れて柔らかくなるまで茹で、そのまま冷やす。
じゃが芋	皮をむき、芽と緑の部分は丁寧にに取り除き、洗う。切裁後、水に浸してでんぷんとアクを流す。
かぼちゃ	半分に切りヘタと種を取り、洗う。汚れた部分は削り取る。
里芋	皮をむき、悪いところを包丁で取って洗う。
れんこん	皮をむき、洗う。切った順に酢水（水の2％）にひたす。
なす	へたをとってから洗う。切ったらすぐに水にひたす。ただし、油処理をするときは水に入れない。
チルド野菜	下処理室で専用のざるに移し替えて洗う。※袋の中の水の取り扱いに注意する。
かぶ	下処理室で葉を切り落とし、皮をむいて洗う。
いんげん、絹さや	下処理室でスジを取り除き、洗う。
枝豆	下洗いして、1～2％の塩をまぶしてもみ洗いし、さらに汚れを取り除く。
グリーンアスパラガス	根元を切り、洗う。
冷凍野菜	異物を除去するため、洗う。

〔茹で方〕

青菜（小松菜・ほうれん草等） キャベツ、ブロッコリー等	熱湯で茹でる。
にんじん、だいこん、ごぼう いも類等	水から茹でる。かぶるくらいの水で茹でる。
こんにゃく（つきこん、しらたき）	2～3分茹でる。

〔乾物等の扱い方〕

干し椎茸	乾物の段階で ボール ボウルに空け、異物を取り除き水洗いし、浮き上がらないようにしてぬるま湯につけておく。
かんぴょう	乾物の段階で ボール ボウルに空け、異物を取り除きたっぷりの水で洗い、塩を振りよく揉んで水洗いする。柔らかくなるまで茹でる。
きくらげ	乾物の段階で ボール ボウルに空け、異物を取り除き水にもどし、洗いながらいしづきやごみを取る。
切り干し大根	乾物の段階で ボール ボウルに空け、異物を取り除き茹でもどす。（サラダ用） 乾物の段階で ボール ボウルに空け、異物を取り除きよく水につける。（煮物用）
昆布	さっと洗い、水でもどす。
ひじき	ごみや砂を洗い落とし水につける。濁りがなくなるまで洗う。
はるさめ	たっぷりの湯で、茹でてから冷水に取る。（サラダ用） お湯につけ、もどす。（スープ用）
ビーフン	熱湯につけて、もどったら水に取ってさます。
ワカメ （海藻ミックス）	サラダ用は、茹でて、冷水につける。茹ですぎないように気を付ける。 汁物は、異物を確認して使う。
しらす、ちりめん、干しえび 等	採取、製造過程で異物が混入しやすいため、調理前に異物がないか十分に確認してから使う。

〔豆の取扱い方〕

大豆	前日によく水洗いし、水に浸し冷蔵庫に入れる。一度茹でこぼした後、豆に対して4～5倍の水分を加え、ゆっくり加熱して柔らかくなるまで弱火で煮る。柔らかくなったら味をつける。
小豆、 いんげん、 ささげ	洗って水につける。水をかえて強火にかける。煮立ったら茹で汁を捨て、たっぷりの水を加えて、途中差し水をしながらゆっくり煮る。

[だしの取り方]

かつお節	水が沸騰したら、かつお節を入れて火を止め、かつお節が沈んだら上澄みを取る。
昆布	ごみや汚れを落とし水に昆布を入れ、開いたら加熱して沸騰直前に取り出す。
煮干し	頭とはらわたを取り、割った煮干しを水に入れて30分以上放置し加熱する。沸騰寸前まで加熱し火を止める。煮干しが沈んだら上澄みを取る。
だしパック	だしパックを浸水し、加熱する。沸騰後だしがとれたら頃合いを見て取り出す。

※だしをとる時は蓋をしない。

[冷凍食品の解凍]

魚切り身	冷蔵庫内で解凍する。
えび・いか類	異物を除去するために、解凍後、洗浄する。(洗浄の一番後に行い、使用したシンク等はその後の作業には使わない。)
魚介すりみ	流水で解凍する。

※冷凍食品は、解凍後、時間をおかないで作業をすること。また、再冷凍はしないこと。

[果物の扱い方]

流水で3回以上洗い、次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分つけ流水で洗う。(P7.(7)を参照)

かんきつ類、すいか	洗ってから切る。
りんご・なし	洗ってから、芯を除き塩水につける。
柿	洗ってから皮をむいて切る。
いちご	扱いに気を付けて洗う。
バナナ・メロン	専用スポンジで3回以上洗い、上下のヘタを落として切る。メロンは種を取る。
パイナップル	葉を落とし専用タワシで3回以上洗い、切る。上下のヘタをおとす。
ミニトマト	ヘタを取り洗う。
プラム、ぶどう さくらんぼ、プルーン	まんべんなく流水が当たるように洗う。

[その他の扱い方]

ゆで卵	水から茹で、沸騰したら中火で12～15分経ったら冷水に入れる。
-----	---------------------------------

調理機械器具等の衛生管理、手入れ方法

<参考2>

- ◎ 調理機械器具の機能や性能についての正しい知識を持ち、取扱いに慣れる。
※取扱い説明書や機器メーカーの指示を守る。
 - ◎ 各調理場の実状や用途に応じて、栄養教諭等と相談して決定する。
 - ◎ 調理作業に入る前、使用する器具類については、十分に消毒がなされているか、損傷がないか、確認してから使用する。
 - ◎ 消毒は、調理機器類の種類に応じて、加熱、薬品、乾燥消毒など適切な方法で行う。
 - ◎ 清掃・洗浄・消毒時は、安全に配慮する。
 - ・電気機器は、清掃・洗浄・消毒の前にコンセントを抜く。
 - ・作業時のやけどに注意する。
 - ◎ 電解水を使用している所は、次亜塩素酸ナトリウム溶液と同等の効果が得られる方法に置き換えて対応する。
- ※電解水については、学校給食調理従事者研修マニュアル P104 に記載あり。

	清掃・洗浄・消毒方法	特記・注意事項 (◎は、ひとことアドバイス)
布巾 (材質は 不織布)	<u>作業終了後</u> ① 専用バケツ等に、水と中性洗剤を加えて、漬け置き液を作る。(温水使用が望ましい。) ② 使用済みの布巾を、バケツに漬け込む。 (下処理室用と調理室用は区別) ③ 手もみ洗いする。 ④ 流水ですすぐ。 ⑤ 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、浸漬する。 ⑥ 流水ですすぐ。 ⑦ 乾燥させる。 ⑧ 衛生的な容器で保管する。	◎使用は、調理作業後。 ※調理作業時のふき作業は、ペーパータオルを使用する。 ◎用途別・作業別に区別して使用する」。 ◎枚数を多く用意し、使いまわしをさける。 ◎毛羽立ちが出たら廃棄する。 ◎タオル等は、異物混入や二次汚染の原因となるので、使用しない。

戸棚・蛇口・扉等の取っ手部分	扉は、洗浄・消毒マニュアルⅡ P19 参照 調理開始前 【汚染作業区域】 そのまま作業を開始する。 【非汚染作業区域】 取っ手部分を、アルコールを浸したペーパータオルで、拭き上げる。 調理中 取っ手部分を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。（消毒実施のタイミングは、各調理場の実状に応じて、栄養教諭等と相談して決定する。） ※汚れた場合は、適宜消毒する。 調理終了後 取っ手部分を消毒する。（消毒方法は、各調理場の実状や用途に応じて、栄養教諭等と相談して決定する。） ※食品ドリップなどの汚れが付着した場合は、ペーパータオルか、衛生的な不織布で、拭き取ってから、消毒する。	○戸棚 内側は、長期休業ごとに水拭きし、アルコールで消毒をする。 汚れのひどい場合は石けん液を含ませたタオルで拭き、きれいな濡れタオルで拭きとった後、消毒する。 P 2 8 [消毒薬剤について] 参照
	清掃・洗浄・消毒方法	特記・注意事項 (◎は、ひとことアドバイス)
調理台	作業開始前 ※汚れ・ほこり・衛生害虫侵入の可能性があるときは、基本的に、洗剤で洗浄する。 【検収・下処理・加熱調理用】 そのまま使用する。 【加熱調理後食品、生食する食品用】 アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 調理中（食品が替わるとき） 【検収・下処理・加熱調理用】 ① 大きな食品残渣を捨てる。 ② 水切りワイパーで、水分と小さな食品残渣を集めて取り除く。 ③ 水気が残る場合は、更にペーパータオルで、水気を拭き取る。 ※必要に応じて洗浄する 【加熱調理後食品、生食食品用】 ①～③ 上記と同様 ④ アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし消毒する。 調理終了後 ① 排水網などの部品を、取り外す。 ② 食品残渣を取り除く。 ③ 洗剤を含ませたスポンジで、こすり洗う。 （水返し、排水口は念入りに） ④ 流水ですすぐ。 ⑤ 衛生的な水切りワイパーで、水気をかき取る。	※用途別に区別し整備 ① 汚染作業用 （検収、下処理など） ② 汚染作業用 （切裁など） ③ 加熱調理後食品 又は生食する食品用 ◎ドライ使用調理台は、 台 面：毎日洗浄する 脚・下段：使用状況により洗浄頻度を決定する。 ※移動式調理台は、 洗浄コーナーで洗浄。 ※排水網などの部品は、 取り外して乾燥させる。 ※キャスター部は特に錆びないように手入れをする。 P 2 8 [消毒薬剤について] 参照

台車 配膳台 コンテナ	作業開始前 【検収・下処理・加熱調理用】 そのまま使用する。 【加熱調理後食品、生食食品用】 持ち手部分や台面は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし消毒する。 調理終了後 ① 分解できる部品は、できるだけ分解し、取り外す。 ② 洗剤を含ませたスポンジで、持ち手、側面、台面を洗浄する。 ③ 傾けて、車輪を洗浄する。 ④ 流水ですすぐ。 ⑤ 水切りワイパー、ペーパータオル又は、衛生的な不織布ふきんで、拭き上げる。 乾燥させる。	※用途別に区別し整備 ① 汚染作業用 (検収、下処理など) ② 非汚染作業用 ③ 加熱調理後食品 又は生食する食品用 ※キャスター部は特に錆びないように手入れをする。 P 2 8 [消毒薬剤について] 参照
シンク	作業開始前 【検収・下処理・加熱調理用】 そのまま使用する。 【加熱調理後食品、生食食品用】 水洗い後、使用する。 ※汚れ・ほこり・衛生害虫侵入の可能性があるときは、洗剤で洗浄後、水気を取り、アルコール消毒する。	※用途別に区別し整備 ① 汚染作業用 (検収、下処理など) ② 非汚染作業用 (食品の浸漬など) ③ 加熱調理後食品 又は生食する食品用 (水冷等)

	清掃・洗浄・消毒方法	特記・注意事項 (◎は、ひとことアドバイス)
シンク	調理中 (食品が替わるとき) 【検収・下処理・加熱調理用】 スポンジでシンク内側をこすりながら、水洗いする。 【加熱調理後食品、生食食品用】 ① 洗剤を含ませたスポンジで、こすり洗いを。 ② 流水ですすぐ。 調理終了後 ① 残菜受けを、取り外す。 ② 洗剤を含ませたスポンジで、こすり洗う。 ③ 流水ですすぐ。 ④ 衛生的な水切りワイパーで、水気を拭き取る。	◎洗浄は、<u>汚染レベルの低い食品から行う</u>。やむを得ず、汚染レベルが高い食品を先に洗う場合は、洗剤でシンク洗浄をする ※魚介類等使用した場合、調理中と終了後に、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム 2 0 0 ppm 溶液に 5 分、オーバーフロー部分まで満たし浸漬消毒する。 ※キャスター部は特に錆びないように手入れをする。 P 2 8 [消毒薬剤について] 参照
球根皮むき機 洗米機	調理開始前 <u>分解していた部品を装着し、そのまま使用する。</u> 調理終了後 ① 分解できる部品を取り外し、洗剤を含ませたスポンジやタワシで、洗浄する。 ② 本体内部の粗ゴミを、流水で洗い流す。(こびりついた汚れは、タワシなどで、こすり洗う) ③ 水を切り、乾燥させる。 ※分解した部品は、翌日まで取り外したままにしておく。	◎定期的に、周辺の壁の清掃をする。 ※電気基板などの部品には、<u>水をかけない。</u> ◎球根皮むき機 ・設置は、検収室とする。 ・透明なフタをして使用する。 ◎洗米機 ・設置は、汚染作業区域が望ましい。

炊飯機	作業開始前 分解していた部品を装着し、そのまま使用する。 作業終了後 ① ガスの元栓を閉める。 ② 炊飯釜は、湯につけ、ご飯粒の残りをすすぎ流す。 ③ 洗剤を含ませたナイロンタワシ、スポンジで、釜や蓋を洗浄する。 ④ 水ですすぎ、水分を切り、乾燥させる。 ※本体外側は、必要に応じて、洗剤などを含ませた布巾等で、汚れを拭き取る。その後、きれいな布巾で洗剤分を除き、乾燥させる。	※電気基盤などの部品には、<u>水をかけない。</u> ※テフロン加工を傷つけないように洗う。 P 2 8 [消毒薬剤について] 参照
野菜 切裁機 類	調理開始前 分解していた部品を装着し、そのまま使用する。 調理中（食品が替わるとき） 食品残渣を、取り除く。 調理終了後 ① 食品残渣を、取り除く。 ② 分解できる部品を、分解して取り外す。 ③ 洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。	※加熱調理用のみに使用する。 ※<u>調理前後、刃のかけ、ネジのゆるみ電気コードのプラグ、スイッチの点検をする。</u>
	清掃・洗浄・消毒方法	特記・注意事項 (◎は、ひとことアドバイス)
野菜 切裁機 類	④ 取り外した部品は、器具洗浄用シンクで洗浄する。 ⑤ 流水ですすぎ、乾燥させる。 ⑥ 本体部分、操作パネルは、乾いたやわらかい不織布の布巾で拭き上げる。 ⑦ 刃・ベルトは、機器メーカーの指定する方法で消毒する。 (例) ア 部品は、アルコールを浸したペーパータオルで消毒液を拭き延ばし、衛生的な戸棚などに保管する。 イ 次亜塩素酸ナトリウム 2 0 0 ppm 溶液に、5分程度浸漬し、流水ですすいだのち、乾燥させ、衛生的な戸棚などに保管する。 ウ 消毒保管庫等に、保管する。	※電気基盤などの部品には、<u>水をかけない。</u>

ミキサー	調理開始前 【加熱調理用】 分解していた部品を装着し、そのまま使用する。 調理終了後 ① 分解できる部品を、できるだけ分解し、取り外す。 ② 部品、本体ともに、洗剤を含ませたスポンジで、洗淨する。 ③ 流水ですすぎ、逆さまにして、乾燥させる。 ④ 刃など分解できる部品は、機器メーカーの指定する方法で消毒する。 (例) ア 部品は、アルコールを浸したペーパータオルで消毒液を拭き延ばし、衛生的な戸棚などに保管する。 イ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に、5分程度浸漬し、流水ですすいだのち、乾燥させ、衛生的な戸棚などに保管する。 ウ 消毒保管庫等に、保管する。	※加熱調理用のみに使用する。 家庭用ミキサー（フードプロセッサー等）も同様。 ◎部品を分解できないミキサーは、使用しない。 <u>※調理前後、刃こぼれ、ネジのゆるみ電気コードのプラグスイッチの点検をする。</u>
冷凍庫、冷蔵庫、牛乳保冷库、保存食専用冷凍庫	調理開始前 取っ手を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 調理中 取っ手を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 (消毒実施のタイミングは、各調理場の実状に応じて、栄養教諭等と相談して決定する。) 調理終了後 取っ手・棚等を消毒する。 (消毒方法は、各調理場の実状や用途に応じて、栄養教諭等と相談して決定する。) ※食品ドリップなどの汚れが付着した場合は、ペーパータオルか、衛生的な不織布で、拭き取ってから、消毒する。(P27 [消毒薬剤について] 参照) 長期休業清掃 洗淨・消毒マニュアルI P28 参照	◎原材料用と調理用を分け、共用をさける。 ◎肉・魚・卵類は、フタ付専用容器に入れ、決まった場所に保管する。 ◎下段の食品を汚染させないため、肉類など汚染度の高い食品は、上段に置かない。 ※隔測温度計を使用している場合、温度計の先に物が触れないように注意する。 ◎庫内の清潔に努め、適切な温度での管理が行われるように注意し、毎日作業前、作業中、作業終了後に温度を確認する。作業前の温度を記録する。
	清掃・洗淨・消毒方法	特記・注意事項 (◎は、ひとことアドバイス)
揚げ物機 (フライヤー)	作業開始前 そのまま使用する。 作業終了後 ① ガスの元栓を閉める。 ② 油を抜き、揚げカス等を捨てる。 ③ 洗剤や洗淨剤を含ませたナイロンタワシ、スポンジで洗淨し、内側、油抜き栓、蓋などを洗淨する。 ④ 揚げ網など分解できる部品は、分解して取り外し、洗剤や洗淨剤で洗う。 ⑤ 流水ですすぎ、水分を切り、乾燥させる。 ⑥ 外側も、洗剤や洗淨剤をスポンジで洗淨して、すすぎ、水分を拭き取り、乾燥させる。	※強力洗淨剤（アルカリ洗淨剤）使用時は、ゴム手袋着用する。 ○使用後は冷めないうちに油こしを使って油を抜きとる。 ○発火の恐れのある油カスは、冷めてから始末する。油かすが多量にある場合は、野菜くずなどを混ぜて始末する。

回転釜	作業開始前 【加熱調理用】 そのまま使用する。 【加熱調理後食品、生食する食品用】 釜の内側はアルコールをスプレーし、吹き延ばす。 ハンドル、取っ手、コックは、アルコールを浸したペーパーで、アルコールを拭き延ばす。 調理中 一つの釜をくり返し調理に使用する場合は、 【加熱調理用】 基本的に水洗いする。 洗剤を使用する場合は、洗剤が食品に付着しないように、細心の注意をする。また、洗浄後の釜を、加熱調理に使用する場合は、釜の消毒の必要は、ない。 【加熱調理後食品】 エンボス手袋を着用し、ホースの水（流水）で、釜の汚れを落とす。ペーパータオルで、水気を拭き取り、アルコールをスプレーし、ペーパーで拭き延ばして消毒する。 調理終了後 ① ガスの元栓を閉める。 ② 温水を張り、釜の汚れをヘラ、ナイロンたわしなどで、こそぎ落とす。 ③ 温水を捨てる（ごみ受けを活用）。 ④ 洗剤を含ませたナイロンタワシ、スポンジで、釜の内側、水抜き栓、蓋などを洗浄する。 ⑤ 流水ですすぐ。 ⑥ 水を切り、乾燥させる。 ⑦ 乾燥後、フタをする。	◎空焚きはしない。 ○ガスバーナーは、燃焼の具合をチェックする。 ○作業中のガスコックや取っ手の衛生管理に十分気をつける。 （P 2 8 「消毒薬剤について」参照）
	清掃・洗浄・消毒方法	特記・注意事項 (◎は、ひとことアドバイス)
ホース	作業開始前 洗浄、消毒がなされていれば、そのまま作業を開始する。 作業終了後 ① 洗剤をスポンジに含ませて洗浄する。 ② 流水で十分すすぐ。 ③ 次亜塩素酸ナトリウム 2 0 0 ppm 溶液に入れ、5 分間浸漬する。 ④ 流水で十分すすぐ。 ⑤ つるすなどして、水残りがないように、乾燥させる。	※清潔に保管する。

スチーム コンベク ション オープン 蒸し機	作業開始前 アルコールを含ませたペーパータオルで、温度センサ一部分にアルコールを拭き延ばしながら消毒する。 調理終了後 ① ガスの元栓を閉める。 ② 鉄板など、取り外して洗える部品は、取り外し、洗剤や洗浄剤を含ませたナイロンタワシ、スポンジで洗浄し、すすぎ、乾燥させる。 ③ 内側の汚れは、冷めないうちに、洗剤などをスプレーし、汚れを浮きあがらせる。10分程度スチームで加熱運転する。 ④ 加熱運転停止後、流水で十分すすぎ、水分を拭き取り、燥させる。 ⑤ ガラス面や本体外側は、専用布巾に、洗剤を染み込ませ、汚れを拭き取り、水で固くしぼった別の不織布の布巾で、拭き上げる。 ⑥ ホテルパンは、表面のテフロン加工を傷つけないように洗う。	※<u>電気基盤などの部品には、水をかけない。</u> ※強力洗浄剤（アルカリ洗浄剤）使用時は、ゴム手袋着用。 ※月に1～2回、ファンカバー、フィルターを取り外し、洗浄する。
食器洗 浄機	作業開始前 そのまま使用する。水槽内の水位を確認し、空焚きをしない。 作業終了後 電源を切り、給水栓、ガスの元栓をしめる。 ① 食器洗浄機の取り扱い説明書のとおりとする。 ・残菜カゴを取り出し、ゴミを捨て、洗浄する。 ・取り外しできる部品（ストレーナー、ノズルパイプ、ブラシなど）は、取り外し、洗剤で洗浄する ・側面扉を外し、コンベア、出口のカーテン等を洗浄する。 ② 洗浄機内側の側面、天井面も洗浄する。 ③ 機械の外側は必要に応じて、専用布巾に、洗剤を染み込ませ、汚れを拭き取り、水で固くしぼった別の不織布の布巾で、拭き上げる。	※洗浄機メーカー、洗剤メーカーと相談し、定期的なメンテナンスとともに、スケール除去洗浄を行う。 ○モーター、スイッチ部には、水をかけない。 ○ブラシ、電源、モーターベルト、その他損傷個所をチェックする。
	清掃・洗浄・消毒方法	特記・注意事項 (◎は、ひとことアドバイス)
消毒保 管庫 包丁 まな板 殺菌庫	作業開始前 アルコールを浸したペーパータオルで取っ手を拭き上げる。（非汚染作業区域のみ） ※汚れがひどい場合は、希釈した洗剤などを浸み込ませた不織布で拭いた後、水で固くしぼった別の不織布の布巾で、拭き上げる。 長期休業清掃 洗浄・消毒マニュアル I P35 参照	※<u>紫外線殺菌灯の有効照射時間（2,000～3,000時間程度）</u>に注意し、定期的に交換する。 ※交換時期を表示しておく。 ◎紫外線が照射する部分のみの殺菌となるため、器具は間隔をあけて保管する。

まな板	作業開始前 保管庫から取り出し、十分に乾燥していることを確認し、作業を開始する。 作業中（食品が替わる時） ※作業中は、汚れが蓄積しないよう必要に応じて、まな板を交換する。 【検収・下処理の段階で使う場合】 食品残渣を取り除く。 ※汚れ・食品残渣が落ちないときは、別のまな板に交換する。 【加熱調理前の食品に使う場合】 食品残渣を取り除く。 ※必要に応じて洗浄・交換し、別の献立に使用される食材が混ざらないように注意する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使う場合】 消毒された専用のまな板を使用する。 調理終了後 ① 食品残渣を取り除く。 ② シンクにはった温水に、洗剤を入れ、スポンジで、傷目に気を付け、まんべんなく洗浄する。 ※裏面、側面も洗浄する。 ③ 流水ですすぐ。 ④ 十分に水気をとった後、消毒保管庫で、保管する。	※用途別に区別し整備する。 ① 汚染作業用 （検収、下処理、肉・魚など） ② 非汚染作業用（裁断用） ③ 加熱調理後食品 又は生食する食品用 ◎木製のものは、使用しない。
包 丁	作業開始前 保管庫から取り出し、十分に乾燥していることを確認して、作業を開始する。 作業中（食品が替わる時） 【検収・下処理に使うもの】 食品残渣を取り除く。 ※汚れ・食品残渣が落ちないときは、別の包丁に交換する。	※用途別に区別し整備する。 ① 汚染作業用 （検収、下処理など） ② 非汚染作業用 （野菜、果物 など） ③ 加熱調理後食品、又は生食する食品用
	清掃・洗浄・消毒方法	特記・注意事項 (◎は、ひとことアドバイス)

包 丁	【加熱調理に使うもの】 食品残渣を取り除く。 ※必要に応じて洗浄・交換し、別の献立に使用される食材が混ざらないように注意する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 <u>消毒された専用の包丁を使用。</u> アルコールをスプレーし、ペーパータオルで拭き延ばし、消毒する。 ※作業中は、汚れが蓄積しないよう必要に応じて、包丁を交換する。 <u>調理終了後</u> ① 食品残渣を取り除く。 ② 洗剤を含ませたスポンジで、洗浄する。 ③ 流水ですすぐ。 ④ ペーパータオルで、水気を拭き取る。 ⑤ 包丁消毒保管庫で、保管する。	◎用途区別のために、粘着テープを使用しない。 ◎木製の柄の包丁は、使用しない。 ◎柄の部分、柄と刃のつなぎ目は、特に念入りに行う。
泡だて器 スパテラ ひしゃく 等	<u>作業開始前</u> 【検収・下処理・加熱調理前まで使うもの】 そのまま作業を開始する。 ※棚などに保管している場合で 汚れ・ほこり・衛生害虫の侵入の可能性があるときは、洗剤等で洗浄する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 ※専用のものを使用する。 ・消毒保管庫に保管の場合 →そのまま作業を開始する。 ・棚などに保管の場合 →必要に応じて、アルコールをスプレーし、ペーパータオルで拭き延し、消毒する。 又は、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分浸漬し、よくすすいで使用する。 <u>作業終了後</u> ① 食品残渣を取り除く。 ② 洗剤を含ませたスポンジで、洗浄する。 ③ 流水ですすぐ。 ④ 十分水気を切った後、消毒保管庫で保管する。	◎木製のスパテラは、使用しない。
ざる かご ボウル その他 の容器	<u>作業開始前</u> 【検収・下処理・加熱調理前まで使うもの】 そのまま作業を開始する。 ※棚などに保管している場合で 汚れ・ほこり・衛生害虫の侵入の可能性があるときは、洗剤等で洗浄する。	※用途別に区別し整備する。 ① 汚染作業用 (検収、下処理、卵など) ② 非汚染作業用 (野菜、果物 など) ③ 加熱調理後食品、又は生食する食品用
	清掃・洗浄・消毒方法	特記・注意事項 (◎は、ひとことアドバイス)

ざる かご ボウル その他の 容器	【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 ※専用のものを使用する。 ・消毒保管庫に保管の場合 →そのまま作業を開始する。 ・棚などに保管の場合 →必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分浸漬し、よくすすいで使用する。 作業終了後 ① 食品残渣を取り除き、流水で流す。 ② シンクに温水をはり、洗剤を入れ、スポンジで、こすり洗う。 ③ 流水ですすぐ。 ④ 水気を切った後、作業区分ごとの消毒保管庫で、乾燥し、保管する。（重ねすぎない。）保管庫に入らない時は、汚染されない戸棚等に保管する。 《消毒保管庫がない場合》 ①～③の作業は、上記と同様にする。 ④ シンクまたは容器に、次亜塩素酸ナトリウム 200 ppm の溶液に 5 分浸漬して消毒する。 ⑤ 流水ですすぐ。 ⑥ 水分を十分切った後、衛生的な場所で保管する。	※破損箇所がないかチェックする。 ◎汚染度のレベルの低いものから洗浄する。 ◎洗浄場所 汚染作業用：下処理室、検収室（各室で使用した調理具は、なるべく、その場所で洗浄する） 非汚染作業用：洗浄室または調理室 ◎食品がある場合は、洗浄作業はしない。 ◎消毒保管庫に入れっぱなしのプラスチックのざる等は、水を通して、保管庫に入れることにより、変形を防止できる。
中心 温度計	作業開始前 センサー部分は、アルコールを含ませたペーパータオルで、拭き延ばす。 作業中（食品が替わるとき） ① センサー部分を、流水で洗う。 ② ペーパータオルで、水気を拭き取る。 ③ アルコールを含ませたペーパータオルで、拭き延ばしながら消毒する。 作業終了後 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、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、本体とセンサー部分の両方を拭き延ばしながら消毒する。	◎誤差が生じるため、月 1 回定期点検し、記録する。 【温度チェック方法】 低温： 氷水 0℃ 500ml の容器に氷 200g と水 100ml を入れよくかき混ぜて氷水を作り、計測する。 高温： 沸騰したお湯を測定する。 沸騰した湯は、98℃のため、測定時に 100℃を示す場合には、注意する。
台ばかり	作業開始前 【検収・下処理・加熱調理用】 そのまま使用する。 【加熱調理後食品、生食食品用】 台面は、アルコールを浸したペーパータオルで、拭き延ばし消毒する。	◎検収用は、検定に合格した正確なものを使用する。
	清掃・洗浄・消毒方法	特記・注意事項 (◎は、ひとことトバイ)

台ばかり	作業終了後 ① 洗剤などを浸した不織布の布巾で、拭いた後、水で固くしぼった不織布で、洗剤をふき取る。 ② ペーパータオルで、水分を拭き取る。	
調理衣	作業開始前 そのまま使用する。 作業終了後 ① 汚染作業区域用と、非汚染作業区域用を、区別して洗濯機に入れ、洗濯及び消毒する。 ※洗濯洗剤に塩素を加える。 ② 脱水し、十分に乾かす。	◎汚染作業区域用と、非汚染作業区域用を区別する。 ◎毎日洗濯し、一括管理する。
ビニール エプロン 布エプロン	作業開始前 用途別・作業別に着用し、作業を開始する。 作業終了後 洗浄・消毒マニュアル I P 44 参照	※用途別、食品別に区別して整備する。 ① 汚染作業用 （検収、下処理、肉、魚、卵など） ② 非汚染作業用 （裁断等） ③ 加熱調理後食品 又は生食する食品用 ◎毎日洗濯し、一括管理する。
スポンジ ブラシ たわし	作業開始前 そのまま使用する。 作業終了後 ① 専用バケツに、水と洗剤を加えて、用途別に、スポンジ、ブラシ、たわし等を入れ、よくもみ洗いする。 ② 流水で十分すすぐ。 ③ 専用の容器に、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm の溶液をつくり、5分浸漬して消毒する。 ④ 流水で十分すすぐ。 ⑤ 水気を十分切った後、確実に乾燥させる。 ⑥ 用途別に所定の場所（床上60cm以上）で保管する。	※用途別に区別して整備する。 ① 汚染作業区域 機械・器具などの洗浄用・掃除用 ② 非汚染作業用 機械・器具などの洗浄用・掃除用 ③ 生食する野菜果物用 ◎用途別に区別し、洗浄・消毒・保管する。 ◎スポンジ部の毛羽立ちは、その都度カットし、損傷具合を判断し、廃棄する。 ◎翌日までに乾燥しない場合等を考慮し、多くの個数を用意して隔日使用するなど、工夫する。 ◎金だわし、亀の子たわしは、使用しない。

	清掃・洗浄・消毒方法	注意事項 (◎は、ひとことアドバイス)
個人おぼん	洗浄・消毒マニュアルⅡ P1～3・8 参照 ※自動食器洗浄機 ・残菜を除去する。 ・40℃くらいのお湯に浸し下洗いをする。 ・洗浄機にかけてよく洗う。 ・水気をよく切り、消毒保管庫に保管する。 ・取扱い説明書や機器メーカーの指示を守る。 (庫内設定温度85～90℃、90分～120分が望ましい)	◎消毒保管庫に入れる際は、乾燥しやすいように、上に重ねず立ててカゴに入れる。 (入れすぎない) ◎使用当日は、乾燥を確認する。
食器類	※手洗いでの洗浄 ・残菜を除去する。 ・40℃くらいのお湯に浸し下洗いし、ブラシ等でよく洗う。 ・すすぎは2回する。 ・水気をよく切り、消毒保管庫に保管する。 (庫内設定温度85～90℃、90分～120分が望ましい)	◎浸漬槽の湯温が高すぎると、たんぱく質が凝固して落ちにくくなるので、注意する。 ◎消毒保管庫に入れる際は、重ねすぎない。 ◎学期に1回程度、食器の漂白を行う。 洗浄・消毒マニュアルⅡ P9 参照 ・漂白は、塩素系のものは使用しない。食器メーカーの指示に従う。 ・着色がみられた場合やたんぱく、脂肪が検出された場合は、適宜、漂白等の措置を行う。 ○食器洗浄機の場合でも能力を過信せず、下洗い及びすすぎを十分に行う。 ○消毒保管庫で消毒し、しっかり乾燥しているかを確認する。
食缶	・すすぎは2回する。 ・水気をよく切り、消毒保管庫に保管する。 (庫内設定温度85～90℃、90分～120分が望ましい)	◎消毒保管庫に入れる際は、重ねすぎない。 ○消毒保管庫で消毒し、しっかり乾燥しているかを確認する。 ○消毒保管庫に保管できない場合は、確実に消毒をし、戸棚等の汚染されない場所に保管する。
はし	洗浄・消毒マニュアルⅡ P4 参照	◎使用当日は、乾燥を確認する。 ◎折れや破損がないかチェックする。
スプーン フォーク	洗浄・消毒マニュアルⅡ P5 参照	◎異物付着がないか確認する。 異物が付着していた場合は、再度、洗剤で洗浄し、十分にすすぐ。
しゃもじ トンダ レードル等	洗浄・消毒マニュアルⅡ P6 参照	◎調理前後に、破損・摩耗がないか毎日確認する。板バネトンダは、使用しない。
食器かご はしかご	洗浄・消毒マニュアルⅡ P7 参照	◎金具が破損していないか毎日、確認する。

※厨房機器の衛生的な取扱いや、薬剤や洗浄・消毒方法についてのQ&Aは、
『学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月）』に記載あり。

安全衛生管理基準

この安全衛生管理基準に記載されていない事項については、学校給食衛生管理の基準（平成9年4月1日文部科学省制定、21年一部改訂）のとおりとする。

【安全管理基準】

《労働災害の防止について》

1. 職場での事故防止

(1) 切創の防止

- ① 刃物を使用する際は、安定した台等の上で作業を行い、刃物を使用している人はもちろん、周囲で作業する人も注意して作業を行う。
- ② 包丁などを洗浄する際は周囲に気を配り、取扱いに十分注意する。周囲にも刃物があることが分かるように配慮をする。
- ③ 野菜裁断機、みじん切機、ミキサー等は事故防止のため、点検や清掃、障害が発生した際には、コンセントからプラグを抜いて機械が作動しない状態にする。
- ④ 野菜裁断機、みじん切機、ミキサー等は使用前に点検を行い、正しい使用方法で使用する。使用した器具・機材は、出来る限り分解して洗浄・消毒作業を行う。

(2) 火傷の防止

学校給食調理作業には、多くの高温物取扱い作業があるので、以下のような対策~~に~~で、火傷の防止に努めることが必要である。

- ① 高温物を取り扱う際は、皮膚を露出しないことが原則である。釜・焼き物機等の本体や蓋、鉄板などを高温の状態に触れる場合、軍手などを活用して火傷をしない工夫を行う。また、洗浄作業など直接触れる場合は、冷えてから作業を行うようにする。
- ② 前掛けを適切に着用して、熱湯や高温の油等から身を守るようにする。
- ③ 高温の油の取扱いには、十分な注意を払う。
- ④ 熱湯や高温の食材の入った食缶にぶつかることや運搬中に転倒するなどの事故を防ぐために、調理場内の整理・整頓、清掃を行う。

(3) 転倒の防止

転倒の原因はほとんどがつまずきと滑りで、その他に業務従事者同士がぶつかることなどがあるので、十分気をつける。

(4) 皮膚障害の防止

接触皮膚炎等を予防するために適宜、保護手袋の活用、洗浄方法の工夫、作業後に手にクリームを塗る等の対策を行う。

石けんを適切な濃度で使用することは、手荒れ防止のためにも重要である。

(5) 再発防止対策

事故が発生した場合には、原因究明をして、直ちに具体的な対策を実施しなければならない。また、再発防止対策は、全職場において実施し、同種の事故の発生を防止することが必要である。

その他、調理員同士でミーティングの際にヒヤリハット事例を話し合うことも、事故防止のために効果がある。

2. 作業方法の適正化

(1) 作業のしやすさ

同じ作業であっても、作業を行う場所（作業点）の高さ、その時の姿勢、使用器具の違いなどによって体への負担が異なってくる。安全に考慮し、体に負担をかけないよう、無理のない姿勢で作業を行う。

(2) 軽量化、運搬方法などの改善

学校給食調理作業は、食材、食器を入れた容器やカゴなど重量物を取扱う作業が多いため、体への負担を軽減するよう、以下のような対策が必要である。

- ・持つ物の重心を体に近づけ、脚力を利用して持ち上げる。また、肩の高さ以上には持ち上げないようにする。
- ・重量物を持ち上げる動作および持ち上げたまま体をひねる動作は、腰への負担が極めて大きくなり、腰痛の原因となるので注意する。
- ・なるべく1回に持つ重量を軽くする、持ち運ぶ距離を短くする、台車に載せて運ぶ、場合によっては2人以上で運ぶ等、体への負担が大きくなるよう配慮する。
- ・運搬の際は、前かがみになったり反り返ったりしないよう注意する。

(3) 作業の中断、分担

① 休憩・休息・小休止について

- ・同じ作業内容であっても、連続作業時間の長短等によって疲労の程度が異なってくるため、作業中は適切な休憩・休息・小休止をとる。
- ・不自然な姿勢での作業を長い時間続けない。

② 作業の分担・ローテーション

作業負担が特定の調理員に集中しないように作業分担を決め、同じ作業を毎日続けたり、長時間連続して行ったりすることのないように、作業のローテーションを行うこと。

(4) 身支度と保護具等

エプロン、ゴム手袋、靴等は、水が入らないことに加え作業動作の負担とならないよう、動きやすく軽いものが望まれる。また、靴は滑りにくいものを使用する。作業負担の軽減、労働災害の防止のため、目的に応じ、手袋等適切な保護具を着用する。

《給食の配送業務の事故防止》

- (1) コンテナの積み込みや移動にあたっては、転倒や落下に十分注意して行う。
- (2) 道路交通法を順守し、交通事故、スピード違反のないように、時間にゆとりをもって給食運搬車を運転する。

【衛生管理基準】

《食品衛生責任者の責務》

- (1) 食品衛生責任者は関係法令を遵守し、学校給食の安全衛生を管理徹底しなければならない。
- (2) 食品衛生責任者は、業務従事者がこの基準を遵守し調理作業を行うよう指導する。
- (3) 食品衛生責任者は、業務従事者の衛生管理に関し常に気を配り、衛生上好ましくないことはその都度改善を図る。
- (4) 食品衛生責任者は、学校給食日常点検表に基づく各種の点検作業を行う。
- (5) 食品衛生責任者は、施設長又は栄養教諭等の許可なく施設内に部外者を入れてはならない。

やむを得ず、部外者が調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣および履物を着用させ、手洗い及び手指消毒を行なわせる。あわせて、チェック票に健康状態を記録させ、栄養教諭等又は食品衛生責任者（又は、その代理）が、調理施設への立ち入り可否を判断し、対応する。

《業務従事者の衛生管理》

1. 業務従事者の健康管理

- (1) 調理従事者は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保する。また、ノロウイルス等感染性胃腸炎の流行期には、十分に加熱された食品を摂取する等感染防止に努める。また、徹底した手洗いを行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、同居している家族を含め、体調に留意し、健康な状態を保つように努める。
- (2) 受託者は、業務従事者に対し健康診断を年2回以上行い、その結果を定期健康診断結果報告書により報告する。
- (3) 受託者は、業務従事者に対し毎月2回、細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌、病原性大腸菌O-157等）を行い、その結果を腸内細菌検査結果報告書により報告する。
- (4) 受託者は、健康診断及び細菌検査により異常が発見されたときは、直ちに施設長（教育総務課）へ報告し、該当者を調理業務に従事させない。

2. 業務従事者の衛生管理

- (1) 業務従事者は、体調に異常がある場合は食品衛生責任者に報告し、その指示を受けなければならない。特に、本人又は同居の家族に下痢・嘔吐等の感染性胃腸炎症状がでた場合は、ノロウイルスの高感度検査を実施し、本人の陰性が確認されるまでは出勤を控える。また、他の調理員への感染が疑われる場合は必要に応じて本人と同様に検査を行い、陰性が確認されるまでは出勤を控える。
- (2) 業務に従事する際の衛生管理は次による。（P2 服装の点検 も合わせて参照のこと）
 - ① 着衣や帽子、マスクは、常に清潔なものを身に付ける。
 - ② 爪はいつも短く切り清潔にする。マニキュアはしない。

- ③ 指輪、時計、ヘアピン、ネックレス、イヤリング、ピアス等は外す。
- ④ 毛髪は、帽子からはみ出さないようにする。
- ⑤ 調理作業中は、顔や毛髪等にむやみにさわらない。
- ⑥ 衛生区分ごとに専用の履物に換える。
- ⑦ トイレに行く場合、前室で白衣・帽子・マスク・ズボンを着脱する。
- ⑧ 白衣、ズボンにポケットのある場合は、ポケットに何も入っていないことを確認する。
- ⑨ 白衣、ズボンにボタンのある場合は、ボタンがしっかりと縫い留めてあることを確認する。
- ⑩ 敷地内では喫煙をしない。

《施設・設備の衛生管理》

施設・設備の衛生管理については次の基準により行うとともに、日常の点検結果を学校給食日常点検票により報告する。

[汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準]

区 域	作 業 区 分
汚染作業区域	・ 下処理室・食品庫・検収室 ・ 残菜庫（生ごみ処理機設置場所やごみ回収時までの仮保管場所） ・ 返却された食器食缶等の搬入場 ・ 洗浄室（清掃、消毒前）
非汚染作業区域 （清潔作業区域）	・ 調理室 ・ 食品・食缶等の搬出場 ・ 洗浄室（清掃、消毒後）

1. 施設の衛生管理

- (1) 内外の整理整頓に努め、常に清潔にしておく。
- (2) 給水、排水、採光、換気、通風の状態を常に注意する。
- (3) ねずみ及び、衛生害虫の侵入を防ぐ。発見したら直ちに駆除し、消毒する。
- (4) 調理室等は、施錠するなど、適切な管理を行う。

調理室、下処理室 コンテナ室 床面及び排水溝	・ 作業終了後に清掃をし、必要に応じて消毒し乾燥させる。 ・ 手が触れやすい場所や壁等も清掃、消毒する。
物品庫 天井・壁・窓等	・ 定期的に清掃する。 ・ 天井の水滴の有無、落下防止の状況、特に黒カビ類の発生に注意する。
食品庫	・ 常に通気、湿気に気をつける。 ・ 食品以外のものを入れないようにし、整理整頓をする。
専用トイレ	・ 専用の履物を使用、毎日清掃する。 ・ 清掃後、次亜塩素酸ナトリウムで拭き上げる。
休憩室・更衣室	・ 整理整頓を心がけ、毎日清掃する。

廊下・残菜室	・毎日清掃をし、残菜庫のごみは、その日のうちに処理する。
--------	------------------------------

[消毒薬剤について]

消毒薬剤 使用方法		手洗い石け ん液 ※1	次亜塩素酸 ナトリウム ※2	電解次亜水	アルコール (70～80%エタノール)
薄め方		7 ～ 1 0 倍 で薄める (水 1 0 0 ml に対して 1 3 ml)	3 0 0 倍に薄める (200ppm 溶液： 水 2 l に対して 6 ml)	装置で生成され る	原液のまま
殺菌対象	手指	○		○	○
	まな板・調理 器具・調理機 器・調理台・ 水槽・台車・ 前掛け		○	○	○ 調理機器 (回転釜・裁断機等)
	靴・物入れ・ 棚・床・排水 溝・ごみ容器 置場・トイレ の清掃		○	○	
	作業台・コン テナ・ドアの 取っ手 等				○
使い方		手指は 2 分 間以上こす り、よく洗い 流す。	散布又は覆した 5 分 後によく水洗し、そ の後、すすぐ。	装置にて生成さ れた 8 0 ppm の 溶液に 5 ～ 8 分 かけ流す。	水気を拭き取った後、 まばらにならないよ うに噴霧しペーパー タオルで拭きのぼす。
特徴		石けんの成 分が混ざると 効果がなくな る。	・塩素臭がある。 ・金属腐蝕性が強い。 ・殺菌力は強力であるが、タンパク質等の有機物により濃度が低下する(＝殺菌力が低下する)。 ・水洗いと換気に注意する。 ・希釈後時間が経つと濃度が低下する。	・基本的に次亜塩素酸ナトリウムと同様の特徴を持つ。 ・希釈作業がないため簡便。 ・電解次亜水には、漂白能力はない。	・使い方が簡単 ・万一食品に付着しても問題がない。 ・吸湿性のものに対して効果が低い。 ・蒸発時に効果を発揮する。 ・燃えやすい。 ・濡れた部分では、あまり効果が期待できない。

※1 (イソプロピルメチルフェノール) 商品名シャボネット等

※2 (有効塩素濃度 6 %) 商品名ピューラックス等

[次亜塩素酸ナトリウムの濃度の求め方]

薄める水の量 (ℓ)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
次亜塩素 酸ナトリ ウム(有効 塩素 6 %) の量 (cc)	2 0 0 倍 (3 0 0 ppm)	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50
	3 0 0 倍 (2 0 0 ppm)	3.3	6.6	10	13.3	16.6	20	23.3	26.6	30	33.3
	4 0 0 倍 (1 5 0 ppm)	2.5	5	7.5	10	12.5	15	17.5	20	22.5	25

2. 長期休業前後の衛生管理

(1) 長期休業前後の業務

長期休業（春季、夏季、冬季）前後における給食施設・設備・機械器具・食器具等の清掃、手入れ、点検等については、日常業務や定期業務で手の届かない個所について入念に行い、長期休業後、円滑に作業開始ができるように衛生や安全の管理に努める。

(2) 点検及び手入れ

- ① 施設・設備の破損個所、修理個所の有無や改善を必要とする個所の点検を長期休業中の前半に行い、異常の有無にかかわらず衛生管理者（栄養教諭等）に報告する。
- ② 衛生管理者は、休業期間中に業務責任者からの報告及び現場確認により点検を行う。
現場点検する際は、調理担当者も立ち会う。
- ③ 機械・器具ごとに点検及び手入れを行う。
- ④ 機械・器具の取り外しのできる個所は、取り外して分解、清掃し、乾燥させる。
- ⑤ 長期休業終了前に、調理機器類が正常に稼動するか確認する。
- ⑥ 食器具等の洗浄磨き
 - ・食器具に破損個所（食缶の凹み等）はないか確認する。
 - ・はし、スプーン、お盆、おたま、食缶類、及び調理器具等を丁寧に磨く。
（破損したはしかご等は、修繕あるいは入れ替えをする。）
 - ・食器の消毒、漂白を行う。
- ⑦ 調理室等の清掃消毒等
 - ・食品庫（物品庫含む）、調理室、検収室等の腰壁等の清掃、消毒を行う。
 - ・天井の清掃を行う。
（すす払い、黒かびや油分の除去、蛍光灯・殺菌灯の拭き取り、エアコンのフィルター清掃等）
 - ・棚、コンテナ、消毒保管庫、冷凍庫、冷蔵庫、保冷庫の清掃、消毒を行う。
（保冷庫は給食終了後に電源を切り、手入れの後、乾燥させる。また、給食の開始前に清掃し、給食実施日の前日に電源を入れる。）
 - ・側溝及びグレイチングの清掃、消毒を行う。
- ⑧ 窓ガラス・フード等の清掃
 - ・調理室、検収室等の窓ガラス、網戸等の清掃、フード等の金属部分を清掃し、磨く。
- ⑨ グリストラップの清掃
 - ・専門業者による汚泥処理後、必ず、清掃する。

食中毒の予防と発生時の対応

1. 食中毒の予防

< 参考 3 >

食中毒予防のための業務

1. 調理場栄養士

(1) 下痢嘔吐等の症状があったら…

- ・ 調理場入室前に教育総務課へ電話をする。 ・ 調理場への入室は控え、職員室で業務を行う。
- ・ 必要により、高感度のノロウイルス検査を受ける。
- ・ 調理員が、調理場内の消毒を行う。

(2) 同居する家族に胃腸炎の疑いが生じたら…

- ・ 調理場入室前に教育総務課へ相談する。 ・ 調理室への入室は控える。
- ・ 必要により、高感度のノロウイルス検査を受ける。

(3) 受配校等に胃腸炎が発生したら…

- ・ サラダ等を炒め物や煮物に変え、和える作業工程を自粛する。
- ・ 栄養士・配膳パート等は嘔吐物の処理を行わない。



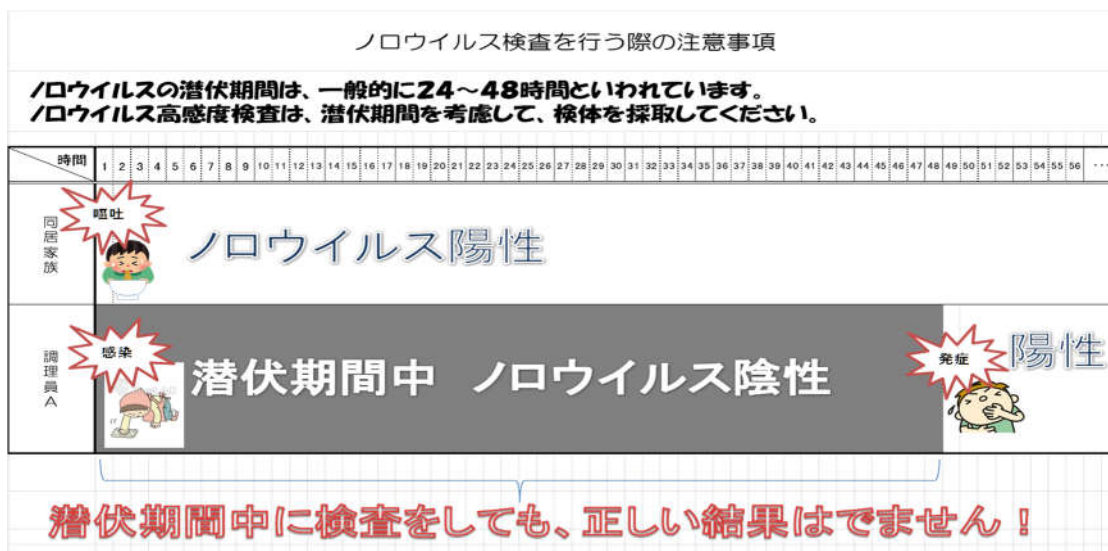
2. 調理員

本人又は同居する家族に下痢嘔吐等の症状があったら…

- ・ 本人が自宅から業務責任者等に連絡をし、自宅待機する。
- ・ 委託会社が「学校給食従事者等体調不良者報告書」を教育総務課へ至急 FAX する。
- ・ 該当調理員はノロウイルス潜伏期間（下記「ノロウイルス検査を行う際の注意事項」参照）を考慮し、高感度検査を受ける。
- ・ 必要に応じて調理員トイレ・更衣室等を次亜塩素酸水溶液で消毒する。
- ・ 場合により、ノロウイルス検査を調理場栄養士も受ける。

3. 児童・生徒・教職員

- ・ 学校が行っている給食当番の健康管理状況を把握する。
- ・ 児童生徒の手洗いを指導する。
- ・ 嘔吐物等によって汚染された食器が調理場に入っていないよう、学校へ指導する。（「嘔吐物による給食食器の処理」参照）



2. 感染性胃腸炎が疑わしい時の対処

< 参考 4 >

調理場関係者に感染性胃腸炎が疑わしいときの対処例

<ポイント>

- ・ **自覚症状が無いのに感染していることもある！** 感染しているかもしれないと思って手洗いを励行する！！
- ・ 自宅などで症状が発生したら、すぐに電話で報告する（**調理場に来ない**）。
- ・ 感染していても、発症していない**潜伏期間中(24～48時間)**は**正しい結果がでない**。
- ・ 医療機関で行える簡易検査は感度が低いため、結果は当てにならない。
- ・ 下痢止めを飲むとウイルスの排泄が抑制されるため、陽性の期間が長くなる。

【例1】調理員の同居人等が発症または調理員等が休日に発症

本人または同居人	業務（調理）責任者等	委託会社	教育委員会	栄養士
胃腸炎を疑う嘔吐や下痢等の発症 直ちに業務責任者に電話連絡 必要に応じて医療機関に受診 自宅待機 ◆高感度検査を受ける 陰性を確認 出勤	→報告を受ける 直ちに会社に報告 栄養士に連絡（緊急時は速やかに） 他の調理員（同居者を含む）の近日中の体調を確認 ◆必要に応じて高感度検査を受ける	→報告を受ける ◆高感度検査の手配 教育委員会に報告 陰性の確認 教育委員会に報告	→報告を受ける 陽性の場合は 県関係機関に報告 →報告を受ける 県関係機関に報告（陽性→陰性）	→報告を受ける 必要に応じて献立変更 陽性の場合、管理職に報告 ◆必要に応じて高感度検査を受ける →報告を受ける 管理職に陰性を報告

【例2】勤務先で調理員等が発症（調理を中止するケース）

本人 A	業務（調理）責任者	委託会社	教育委員会	A 以外の調理員等	栄養士
胃腸炎を疑う嘔吐や下痢等の発症 直ちに業務責任者に報告 速やかに帰宅	→報告を受ける 直ちに会社に電話報告	→報告を受ける		調理を中止し、栄養士に報告	→報告を受ける

本人 A	業務（調理） 責任者	委託会社	教育 委員会	A 以外の 調理員等	栄養士
必要に応じて医療機関に受診 ◆高感度検査を受ける 陰性を確認 出勤	他の調理員（同居者を含む）の近日中の体調を確認 ◆必要に応じて高感度検査を受ける 陰性を確認後出勤	直ちに教育委員会に電話報告 遅滞なく教育委員会に報告書を FAX 必要に応じ翌日以降の調理員の手配 陰性の報告を受け、速やかに教育委員会に報告	→報告を受ける 献立変更の調整 学校に連絡 県関係機関に報告 →報告を受ける 県関係機関に報告	調理場・休憩室・ドアノブ・トイレ等を消毒 必要に応じて簡易給食の準備 ◆必要に応じて高感度検査を受ける 陰性を確認後出勤	教育委員会に報告 献立変更検討 管理職に報告 ◆必要に応じて高感度検査を受ける →陰性を確認 管理職に報告

【例 3】勤務後に自宅等で調理員等が発症

本人 A	業務（調理） 責任者	委託会社	教育 委員会	A 以外の 調理員等	栄養士
胃腸炎を疑う嘔吐や下痢等の発症 直ちに業務責任者に報告 自宅待機 必要に応じて医療機関に受診 ◆高感度検査を受ける 陰性を確認 出勤	→報告を受ける 直ちに担当者に報告 栄養士に報告（※緊急時は至急） 他の調理員（同居者を含む）の近日中の体調を確認 ◆必要に応じて高感度検査を受ける 陰性を確認	→報告を受ける 教育委員会に報告（※緊急時は至急） 速やかに教育委員会に報告書を FAX（23-0881） 必要に応じて調理場の消毒 陰性の報告を受け、直ちに教育委員会に報告	※緊急を要する例… 和え物や配缶作業をした調理員が、帰宅後に下痢嘔吐を発症し、子どもたちにも感染が疑われる等 →報告を受ける 献立変更の調整 県関係機関に報告 →報告を受ける 県関係機関に報告	→報告を受ける 注意しながら調理 ◆必要に応じて高感度検査を受ける 陰性を確認	→報告を受ける 管理職に報告 献立変更 陰性が確認できるまで調理場の入室は必要最低限にする ◆必要に応じて高感度検査を受ける →陰性を確認 管理職に報告

【例4】自宅等で栄養士が発症または同居人が発症

栄養士	教育委員会	委託会社	調理員等
胃腸炎を疑う症状の発症 直ちに給食係に報告 速やかに管理職に報告 必要に応じて献立変更を行い、学校等と調整 ◆高感度検査を受ける 陰性が確認できるまで調理場の入室は必要最低限にする 陰性を確認 管理職に報告	→報告を受ける 直ちに委託会社に指示 高感度検査の手配を行う 県関係機関に報告 陰性を確認 県関係機関に報告	→指示を受ける 調理員に指示 他の調理員（同居者を含む）の近日中の体調を確認 ◆必要に応じて高感度検査の手配 検査の請求書を教育委員会へ送付	→指示を受ける 調理場・事務室・休憩室・ドアノブ・トイレ等を消毒 注意しながら調理 ◆必要に応じて高感度検査を受ける 陰性を確認

【例5】勤務先で栄養士が発症

栄養士	業務（調理）責任者	委託会社	教育委員会
胃腸炎を疑う症状の発症 直ちに教育委員会と業務責任者に報告 所属長に報告 必要に応じて簡易給食の準備 献立変更検討（状況による） ◆高感度検査を受ける 陰性が確認できるまで調理場の入室は必要最低限にする 陰性を確認 管理職に報告	→報告を受ける 直ちに担当者に報告 他の調理員（同居者を含む）の近日中の体調を確認 調理場・事務室・休憩室・ドアノブ・トイレ等を消毒 （必要に応じて簡易給食の準備） ◆必要に応じて高感度検査を受ける	→報告を受ける 高感度検査の手配を行う 必要に応じて翌日以降の調理員の手配 代替職員の指導 陰性を確認	→報告を受ける 献立変更の調整 学校に連絡 県関係機関に報告 →報告を受ける 県関係機関に報告

学校における異物混入発生時の初動対応マニュアル

平成25年2月

1 異物混入の発見

(1) 金属・ガラス・硬質プラスチック類等の危険な異物、有害物質の混入が疑われる異臭味の場合

児童生徒の身体・生命等に影響を及ぼすと判断される異物混入等の場合は、児童生徒の安全性を最優先に対応する。

- ① 担任は、児童生徒の被害の有無を確認し、学級の児童生徒に対して、異物及び異物が混入した料理を食べないように指示するとともに学校長へ報告する。
- ② 担任は、異物及び異物が混入した料理を保全する。
- ③ ただちに、校内放送等を用い、児童生徒及び教職員に対して異物及び異物が混入した料理を食べないように指示するとともに、他の学級の状況を把握する。
- ④ 学校長は、直ちに調理場栄養士（不在時は教育総務課）に確認できた状況を連絡する。
- ⑤ 調理場栄養士は、確認した状況を教育総務課に伝達する。

発見者（担任） ⇒ 校長又は教頭 ⇒ 調理場栄養士 ⇒ 教育総務課

※ 校長又は教頭が不在のときは、他の職員、調理場栄養士が不在のときは、教育総務課へ連絡する。

(2) 虫・毛髪・食材の包装材料の切れ端の場合

- ① 児童生徒の身体・生命への影響がないと判断される場合、直接その異物を除去し、安全を確認の上、給食を提供する。なお、大量混入等、児童生徒の身体・生命への影響がある又は影響のおそれがあると判断される場合は、上記（１）と同様に対応する。
- ② 担任は、異物を保全し、学校長へ報告する。
- ③ 学校長は、調理場栄養士（不在時は教育総務課）に異物混入があった状況を連絡する。

2 異物等の混入発生時の状況把握及び報告

- ① 異物混入等の事故が発生したときは、「学校給食における異物混入の状況報告書」（別紙２）により状況を速やかに確認し記録する。
- ② 速やかに、上記報告書を調理場栄養士に提出する。

< 確認事項 >

- ① 児童生徒の被害の有無及び健康状態の確認
- ② 異物混入等の発見時の状況（発見者および関係者から聴取）の確認
- ③ 異物等及び異物が混入した献立料理の保全及び確認
- ④ 給食の検食状況の確認

3 調理場及び教育総務課の対応

上記（１）の連絡を受けた調理場栄養士及び教育総務課（学校給食係）は、直ちに学校に行き、異物及び状況確認し、今後の対応について協議する。

4 連絡先

● [	調理場	電話番号 [	]
● 教育総務課	学校給食係	電話番号： 21-2360	FAX 番号： 23-0881

4. 食中毒発生時の対応

学校給食衛生管理の基準（平成9年4月1日付け文部科学省）XⅢ雑則「伝染病・食中毒発生の予防及び発生時の対応」により措置する。フローチャートは、＜参考＞学校・共同調理場における食中毒発生時の対応のとおりである。

＜参考6＞

学校・共同調理場における食中毒発生時の対応

