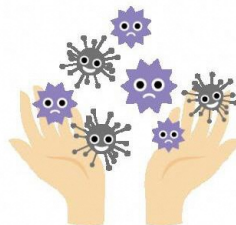


三 条 市

『衛生管理基準』



令和 4 年 8 月

目 次

調理従事者としての心構え	P 1
--------------	-----

第 1 章 調理従事者の衛生管理

1 調理従事者の衛生管理	P 2・3
2 調理における手洗い	
◆学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表	P 4
◆ " 作業中の手洗いマニュアル 一覧表	P 5

第 2 章 施設設備の衛生管理

1 施設（調理室等）の衛生管理	P 6・7
2 設備（調理機械器具等）の衛生管理	P 7～10
3 消毒液について	P 11

第 3 章 食品の衛生管理

1 使用水の点検	P 12
2 検収及び記録	P 12
◆検収時の対応マニュアル	P 13
◆学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準	P 14
◆納品時の温度基準	P 14
3 保存食	P 15
4 調理作業	P 15
5 エプロン・手袋の使い分け	P 16

第 4 章 一日の作業工程とチェックポイント

1 調理開始前	P 17
2 調理作業全般	P 17～19
3 洗浄・後片付け	P 20

第 5 章 食中毒の防止について

1 食中毒を防止するために	P 21
2 感染性胃腸炎による食中毒防止について	P 22・23

～調理従事者としての心構え～

学校給食は児童生徒の健康の保持増進のために、教育機関（学校）が行っている教育であることを常に念頭におき、その職務と責任の重要性を自覚し、日々の調理業務にあたることが大切です。

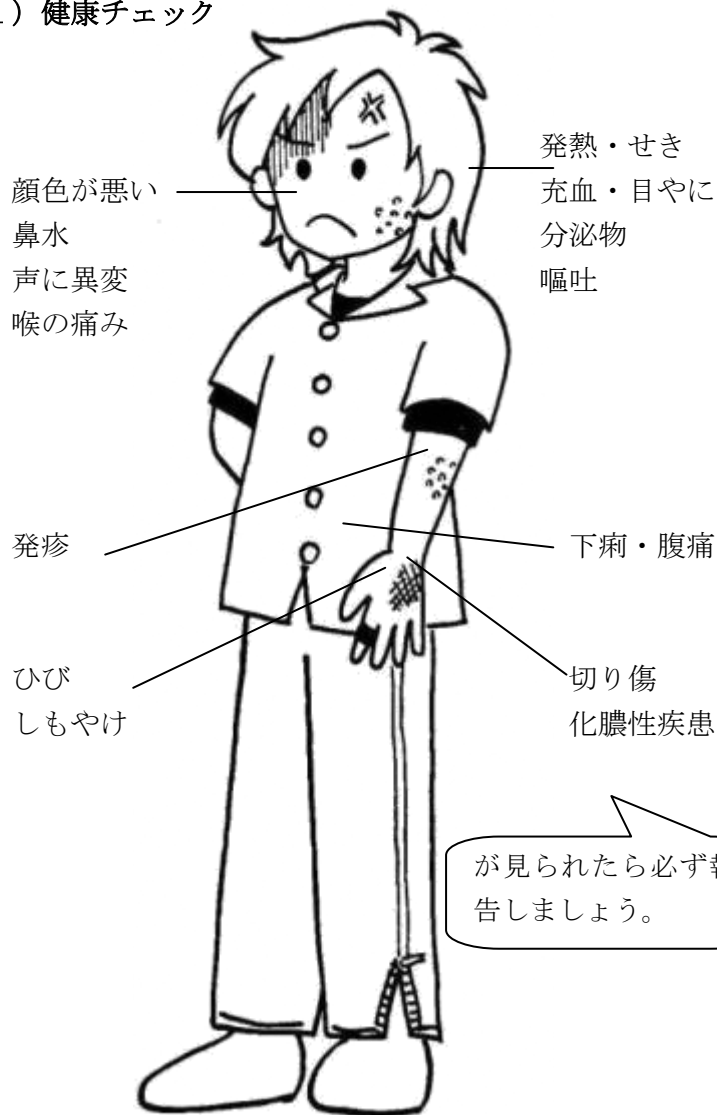
- 1 学校給食における調理は、児童生徒の命に関わることを常に念頭におき、場長の指揮監督のもとに栄養教諭等の指導を受け、周到な用意と細心の注意を払ってあたる。
- 2 常に自己の衛生と健康に留意し、職務に関する研究心を忘れず、熱意と誇りと愛情をもって職務を遂行する。
- 3 協力し合い、常に楽しい雰囲気の中で仕事ができるよう努める。

第1章 調理従事者の衛生管理

調理従事者は、衛生管理について十分気を付け、安心して食べられる給食を提供するよう常に心掛けましょう。万が一、食中毒や感染症の事故を起こしてしまったら、今までの熱意や努力は一日で無に帰してしまいます。事故を防止するためには、衛生に関する知識を身に付け、それを確実に実行していく必要があります。

1 調理従事者の衛生管理

(1) 健康チェック



毎日個人別に、健康調査票を記入し体調に異常がある場合は、場長や栄養教諭等に報告し、その指示を受ける。

学校給食日常点検票を毎日確実に記入し、異常のあるときは、場長や栄養教諭等に相談し、その判断を仰ぐ。

次の場合は報告を

- ① 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合。
 - ② 本人もしくは同居人が感染症又はその疑いがある場合。
 - ③ 手指、腕、顔等に化膿した傷がある場合。
- ◎ **一緒に働いている人に申し訳ないからといって、無理して作業を行ったために食中毒を引き起こしてしまったという事例もあります。早めに医師の指示を受けることが大切です。**

が見られたら必ず報告しましょう。

<検便の実施>

健康にみえても、菌を体内に保有している健康保菌者は、本人が気付かないうちに病原菌をばらまいています。必ず、月2回の検便を忘れずに実施しましょう。

- ◎ **本人や家族に感染性胃腸炎が疑われる症状（嘔吐・下痢等）がある場合給食業務に従事できません。出勤しないで調理場等に連絡し、指示を受けましょう。医療機関での受診が必要です。**

(2) 身支度チェック

清潔で正しい身支度をするということは、衛生的によいばかりでなく、人に信頼感を与え、作業能率も向上します。



<身支度のポイント>

- ・身支度は、上からネット→帽子→マスク→白衣の順に行いローラーをかける。必ず鏡で確認する。異物等の付着及び髪の毛が出ていないかお互いに確認する。
- ・調理作業中は必ずマスクを着用する。
- ・トイレに行く時は、白衣・エプロン・マスク・帽子・ネットを脱ぎ、ハンガー等にかける。
- ・休憩中は白衣を脱ぐ。(床に置かない。) 休憩用のズボンに履き替える。
- ・調理場内は必ず、白衣帽子を着用する。(終業点検時等)

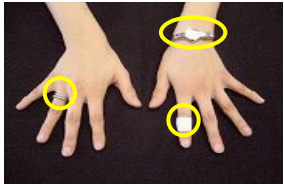
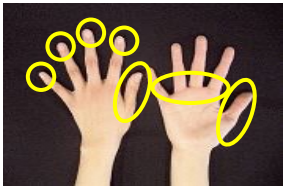


















※ やむを得ず外部の人が調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、白衣、履き物を着用し手洗い及び手指の消毒が必要。

2 調理における手洗い

調理に従事する者は、手洗いの重要性を認識し、衛生的な手洗いを確実に実施することが必要不可欠です。但し、常在細菌を取り除くような、過度の手洗いは不必要であり、手洗いの意味・根拠を十分理解して行うことが大切です。手洗いの具体的方法は、下表の「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 発行）を参照しましょう。

(1) 学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表

- ①作業開始前及び用便後
- ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

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 手のひらと甲を洗う(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 爪ブラシで爪の間を洗う 
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 

出典 学校給食調理場における手洗いマニュアル

指先（爪）の部分に注目した手洗いが必要

指先の間には手指細菌の80～90%が存在するが、普通の手洗いでは除去が難しい。

- ① 爪の間、指先の汚染菌の消毒にはアルコールが有効。
- ② 時間をかけた1回より短時間でも2回が有効。
- ③ ペーパータオルで拭き取ることも有効。

(2) 学校給食における作業中の手洗いマニュアル一覧表

- ① 食品に直接触れる作業に当たる直前
- ② 生の食肉類、魚介類、卵、調理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

<p>1 流水で汚れを洗い落とす</p> 	<p>2 手洗い用石けん液を泡立てる</p> 	<p>3 手全体を洗う</p> 
<p>4 流水でよくすすぐ</p> 	<p>5 ペーパータオルでふく</p> 	<p>以下の非汚染作業の中ではアルコール消毒を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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
<p>6 アルコールをかける</p> 	<p>7 手全体にアルコールをすり込む</p> 	

◆◆◆ここに注意◆◆◆

【爪ブラシ】

爪ブラシは、次のことに注意して管理しましょう。

- ①乾燥しやすいよう吊るして保管する。
- ②ブラシ部分が他に接触しないよう保管する。
- ③保管中の水の滴りを避けるために受け皿を活用する。
- ④毛先が広がっている、汚れがひどい等、劣化したものは新しいものに交換する。
- ⑤使用後は、確実に洗浄、消毒する。



○受け皿があり、爪ブラシ同士が接触していない。



×爪ブラシ同士が接触している。



×ブラシ部分が壁に接触している。



×受け皿がない保管。



×使い古された爪ブラシを使用。

第2章 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表により、場長や栄養教諭等に報告をしましょう。

[汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準]

作業区域	作業区分
汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> ・ 下処理室・食品庫・検収室 ・ 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理場・配膳室・冷凍冷蔵庫 ・ 洗浄室（機械・食器具類の洗浄・消毒後）
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ 休憩室・専用便所・事務室

1 施設（調理場内等）の衛生管理

- ◎ 内外の整理整頓に努め、常に清潔にしておく。
- ◎ 給水、排水、採光、換気、通風の状態を常に注意する。
- ◎ ねずみや衛生害虫の侵入を防ぐ。発見したら直ちに駆除する。
- ◎ 非汚染作業区域専用のエプロン、履物、清掃用具を備え、汚染作業区域のものと区別して使用する。
- ◎ 関係者以外を調理施設内に立ち入らせない。やむを得ず調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、白衣及び履物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
- ◎ 施設の戸締まりや火気に注意し、事故防止に努める。
- ◎ ウェット施設でもドライ運用を図る。

(1) 調理場・検収室・下処理室・洗浄室	
全体	<ul style="list-style-type: none"> ① 作業前と作業中の室温、湿度を確認し、記録する。 ② 調理場内の清掃は、食品が調理場及び下処理室から完全に運び出されてから行う。 ③ 調理場内に不要な物は置かない。 ④ 洗い設備は作業終了後、毎日洗浄、消毒を行う。
天井壁・窓	<ul style="list-style-type: none"> ① 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こと。 ② 手指の触れる場所は、毎日次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で拭き取る。
床【ウェット施設（ドライ運用）の場合】	
洗浄・消毒の頻度	洗浄・消毒方法
洗浄…毎日	洗浄 <ul style="list-style-type: none"> ① 床のごみを取り除く。
消毒…月1～2回 (肉のドリップなどで床が汚れた場合は都度行う。)	<ul style="list-style-type: none"> ② モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。 ③ 床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いをする。 ④ 流水で洗い流す。 ⑤ 水切りワイパーで水を切る。 ⑥ タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。

	<p>消毒</p> <p>② 乾いた床に「次亜塩素酸ナトリウム」を床が十分に濡れる量まく。</p> <p>② 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。</p>
(2) 食品庫	<p>① 整理整頓に努め、常に清潔にしておく。毎日清掃する。</p> <p>② 常温で保存できる食品を保存する。</p> <p>③ 食品以外の物は置かない。やむをえず保存する場合は、区分を明確にして格納する。</p> <p>④ 作業前の室温、温度を確認し、記録する。</p> <p>⑤ ねずみ、ごきぶり等衛生害虫の侵入を防ぐ。発見したら直ちに場長又は、栄養教諭等に連絡する。</p>
(3) 専用トイレ	<p>① 調理従事者専用のトイレを使用する。専用の履物を使用する。</p> <p>② 作業終了後、毎日清掃し、次亜塩素酸ナトリウムで拭き取る。</p> <p>③ 作業終了後、手指が触れる部分（レバー、ドアノブ等）は次亜塩素酸ナトリウムで毎日拭き取る。</p>
(4) ごみ	<p>① 燃やすごみ、燃やさないごみ、リサイクルごみに分別し、所定の場所に置く。</p> <p>② 毎日清掃をする。</p>
(5) グリストラップ	定期的な清掃する。
(6) 休憩室・更衣室	整理整頓を心掛け、毎日清掃する。

2 設備（調理機械器具等）の衛生管理

- ◎ 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。
- ◎ 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こと。

(1) 冷凍室、冷蔵室	<p>① 適切な温度管理に努めるとともに、温度を確認し、日常点検票に記録する。</p> <p>② 整理整頓し、冷蔵庫は床を毎日モップで水拭きする。</p> <p>③ 扉及び取っ手、カーテン、ラックは、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で拭くか、アルコールで消毒をする。</p> <p>④ 食肉類は専用の容器に入れ、蓋をして専用の場所に保管する。 (水冷後の野菜と接触しないように気を付ける)</p> <p>⑤ 水冷後の食品保管に使用する場合は、専用の容器に入れ蓋をする。</p>
(2) 保存食専用冷凍庫	<p>① 適切な温度管理に努めるとともに、温度を確認し、日常点検表に記録する。</p> <p>② 庫内は整理整頓し、週1回水拭きし、アルコールで消毒する。</p> <p>③ 扉及び取っ手は作業終了後、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で拭くか、アルコールで消毒する。</p>
(3) 熱風消毒保管庫 包丁まな板殺菌庫	<p>① 庫内は定期的に水拭きし、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布きんで拭き、きれいな濡れ布きんで拭き取る。</p> <p>② 扉及び取っ手は作業終了後、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で拭くか、アルコールで消毒をする。</p> <p>③ 扉の取っ手、ゴムパッキン、パイロットランプ、プラグなどをチェックする。</p> <p>④ 紫外線式の殺菌庫の場合、紫外線殺菌灯の有効照射時間に注意し、定期的に交換する。※1日1時間使用で15年間使用可能。交換時期を表示しておくこと。</p>

(4) 食器洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ① ノズル、ストレーナー、カーテン、蓋などを取り外し、洗浄、乾燥させる。 ② モーター、スイッチ部には水をかけないように注意する。 ③ コンベアを動かすチェーン部には必要に応じて注油する。 ④ ブラシ、電源、モーターベルト、その他損傷箇所をチェックする。
(5) シンク、作業台	<ul style="list-style-type: none"> ① 洗浄消毒し、乾燥させる。排水口の蓋は外しておく。 ② 加熱調理後の食品、生食する食品に使用する場合は、使用前にアルコール消毒をする。 ③ キャスター部分は、特にさびないように手入れをし、必要に応じてグリスを塗る。 ④ 作業途中で消毒が必要な場合はアルコールで消毒を行う。
(6) コンテナ	<ul style="list-style-type: none"> ① 洗浄液で細部まで洗浄し、よくすすぎ、水気を拭き取る。 ② 加熱調理後の食品、生食する食品に使用する場合は、使用前にアルコール消毒をする。 ④ 作業途中で消毒が必要な場合はアルコールで消毒を行う。
(7) 回転釜	<ul style="list-style-type: none"> ① 内釜、蓋、外釜ともによく洗浄し、乾燥させる。 ② 加熱調理後の食品、生食する食品の使用前にはアルコールで消毒をする。 (コック、取っ手、ハンドルの消毒も忘れずに) ③ ガスバーナーは、燃焼の具合をチェックする。 ④ ウォームギア部に必要に応じて機械油を注油する。 ⑤ 作業中のガスコックや取っ手の衛生管理に十分気を付ける。
(8) 野菜裁断機、 球根皮むき機、 ミキサー等	<ul style="list-style-type: none"> ① 分解できるところは外し、洗浄、消毒、乾燥をさせる。 ② ネジの部分に必要に応じて、機械油を注油する。 ③ 清掃の際、モータースイッチ部には水をかけないように注意する。 ④ 電気コードのプラグやスイッチの点検をする。 ⑤ ミキサーの中のカッターを外し、洗剤液を入れた湯で洗い、すすぎ・消毒・乾燥させておく。
(9) 焼き物機 (スチームコンベクションオーブン)	<ul style="list-style-type: none"> ① 機器が熱いうちに手袋とマスクをし、専用の洗剤を噴霧して1分間放置し蒸気を15～20分かけた後水で流す。加熱乾燥させる。最後に風を送って冷やす。 ② ホテルパンを洗う時は、テフロン加工を傷付けないように洗う。 ③ 外側を次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液で拭く。
(10) 揚げ物機 (フライヤー)	<ul style="list-style-type: none"> ① 使用後は冷めないうちに油こしを使って油を抜き取る。 ② 洗剤で洗い、よくすすぎ、水気を拭き取り、乾燥させておく。 ③ 発火の恐れのある油カスは、冷めてから始末する。
(11) 真空冷却機	<ul style="list-style-type: none"> ① 洗剤で細部まで洗浄し、よくすすぎ、水気を拭き取る。 ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液で拭く。
(12) 食器類、トレイ、食缶、バット等	<ul style="list-style-type: none"> ① 残渣を除去する。 ② 40℃くらいのお湯に浸して下洗いする。 ③ 浄機にかけてよく洗う。手洗いの場合は、ブラシ等によく洗い、すすぎは2回する。 ④ 水気をよく切り、消毒保管庫に保管する。(90℃～100℃、90分～120分)
(13) 包丁、まな板	<ul style="list-style-type: none"> ① 調理器具の中で、最も細菌汚染度が高いので、常に十分に洗浄し、消毒、乾燥させる。 ② 作業工程ごとに分ける。(下処理用、調理用、果物用等の使用区分をする。) ③ 生食の野菜、果物を切る時は、アルコールで消毒する。

(14) 調理器具	① 作業工程ごとに分ける。(下処理用、調理用、果物用、卵用等の使用区分をする。) ② 洗浄し、よくすすぐ。 ③ 水気をよく切り、消毒保管庫に保管する。(90℃～100℃、90分～120分)
(15) スポンジ、たわし	① 金だわし、亀の子たわしは使用しない。たわしを使用するときはカラーたわし(毛が抜けにくいもの)とする。 ② 細菌の汚染度が高いので使用後には十分に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5～10分間浸し消毒する。完全に乾燥させて使用する。 ③ 使用別に区別し、用途をマジックで明記する。(下処理用、洗浄用、果物用等) ④ 用途別に所定の場所(床上60cm以上)で保管する。
(16) ホース	① 作業区分ごとに専用とする。(回転釜用、三槽シンク用、食器浸湿槽用、床用、外用等) ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5～10分間浸し消毒する。水洗いした後、所定の場所(床上60cm以上)に掛け乾燥させる。
(17) アルコール消毒容器	① 作業区分ごとに用意し、所定の場所に置く。 ② アルコール消毒容器の消毒も行う。
(18) エプロン	① 用途別(作業別)に着用し、作業途中の使い回しはしない。 ② 使用後は洗剤で洗い、衛生的な場所に間隔をあけて干し、乾燥させる。また、保管場所にも注意する。
(19) ごみ箱	① 調理室内のごみ箱は蓋付のペダル式とする。
(20) 中心温度計	① 洗剤などを含ませたスポンジで、温度センサー部分を洗浄する。 ② 流水で十分すすぎ、ペーパータオルで水気を拭き取る。 ③ アルコールを浸したペーパータオルで拭きのぼしながら消毒をする。 ※作業途中で消毒が必要な場合は、センサー部分を流水で洗い、水気を拭き取った後、アルコールを含ませたペーパーで拭きのぼす。

機械器具等の洗浄・清掃・消毒一覧表

機械器具等	洗浄・清掃			消毒			備考
	毎日	週1回	その他	毎日	週1回	その他	
冷蔵庫	○			○			消毒溶液で拭き取り、取っ手は毎朝アルコール消毒
冷凍庫	○			○			
牛乳保冷庫	○			○			
保存食専用冷凍庫		○			○		
食品庫・棚	○			○			
床	○					月1～2回	洗浄後、ワイパー使用
壁(腰板)		○			○		ゴミや食品残渣は毎日拭き取る
食器洗浄機 食缶洗浄機	○			○			学期毎に専用洗剤で洗浄・清掃を行う
消毒保管庫			週数回～月数回			週数回～月数回	取っ手は、毎日消毒溶液で拭き取り、毎朝アルコール消毒

機械器具等	洗浄・清掃			消毒			備考
	毎日	週1回	その他	毎日	週1回	その他	
台車・運搬車	○			○			
コンテナ	○			○			
作業台・調理台	○			○			
回転釜	○			○			ハンドル、蛇口は、使用前 アルコール消毒
水槽シンク	○			○			
手洗いシンク	○			○			
スライサー	○			○			分解して洗浄・消毒
スライサー刃	○			○			
ミキサー			使用時			使用時	
ピーラー	○			○			
ザル・たらい	○			○			消毒保管庫 (90℃～100℃、90分～120分)
スパテラ・泡立器 ひしゃく	○			○			
包丁・まな板	○			○			よく乾かして消毒保管庫へ
食器・食缶 バット	○			○			残菜処理時、直接床に置かない
布巾・軍手	○			○			消毒液に浸漬した後、完全に乾燥させる
スポンジ・たわし	○			○			
包丁まな板殺菌庫			週数回 ～月数 回			週数回 ～月数 回	殺菌灯の有効期限注意 (3000時間有効)
ホース・ワイパー	○			○			消毒液に浸漬した後、完全に乾燥させる
エプロン	○			○			
靴・スリッパ	○			○			
爪ブラシ	○			○			
換気扇			○			○	長期休業時
窓ガラス・網戸			○			○	長期休業時
排水溝	○			○			
トイレ	○			○			清掃時手袋・マスク着用
休憩室・廊下等	○			○			
厨芥容器	○			○			
グリストラップ		○ (ごみ受け)				○	年に数回、専門業者による 清掃

※消毒は、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液使用

※清掃用具は、汚染作業区域用と非汚染作業区域用を区別して、専用ロッカーに収納しておくこと

※作業終了後に「終業点検日誌」を記録すること

3 消毒液について

(1) 次亜塩素酸ナトリウムの薄め方

薄める水の量 (ℓ)		(ml)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
原 液 の 量	100倍	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
	200倍	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50
	300倍	3.3	6.6	10	13.3	16.6	20	23.3	26.6	30	33.3

※次亜塩素酸ナトリウム(有効塩素6%)の300倍液は200ppmとなる。

<参考>

A (ppm) の消毒液、B (ℓ) を作る時の、次亜塩素酸ナトリウム溶液 (C%溶液) の必要量D (ml) を求める計算式

$$D \text{ (ml)} = A \text{ (ppm)} \times B \text{ (ℓ)} \div C \text{ (\%)} \div 10$$

(2) 消毒薬剤について

殺菌剤の種類	使用方法	消毒液の作り方	殺菌対象	使い方
次亜塩素酸 ナトリウム (有効塩素6%) *ピューラックス等		200ppm 溶液 (水 2L に対して 6ml)	まな板・調理器具・調理台・調理 機器・シンク・物入れ・棚・台車・ 床・排水溝・ごみ容器置き場・ド アの取っ手・エプロン・靴・トイ レの清掃	散布又は浸して消毒 (腐食しやすいものは 15分程度消毒した後、 水洗い又は拭き取 る。)
		1,000ppm 溶液 (水 0.6L に対して 10ml)		
アルコール (70~80% エタノール)		原液のまま	手指・まな板等の調理器具・シン ク・調理台・調理機器(回転釜等) 台車・作業台・コンテナ・ドアの 取っ手等	水分をしっかりと取り 噴霧してのばす
手洗い石け ん液(イソプ ロピルメチ ルフェノー ル) ※シャボネット等		7~10倍で薄める (水 100ml に対して 13ml)	手指洗浄用	・注ぎ足して使用せ ず、なくなったら容器 を洗浄後に作る。 ・手指は2分間以上こ すり、よく洗い流す。

第3章 食品の衛生管理

1 使用水の点検

(1) 作業前と食品を水冷する直前及び調理作業終了時に点検し、記録する。

① 外観（色、濁り）、臭い、味等を確認する。

② 5分以上流水し、残留塩素が0.1 mg/l以上であることを確認する。

(2) 基準に満たない場合は、水を1 l採取し、保存食専用冷凍庫で2週間保存する。

場長及び栄養教諭等に報告し指示を仰ぐ。

2 検収及び記録

(1) 検収

検収は、検収室において検収簿をもち、必ず業者立ち会いで行い、調理従事者が検収簿及び日常点検票に記録する。（受配校においても業者から直接納入される物資については学校職員等で検収をしてもらう）

検収のポイント

※検収時の対応マニュアル参照（P13）

- ① 品名、数量、納品時間、納入業者名
- ② 製造業者名及び所在地、生産地
- ③ 野菜、果物は産地記入の確認（納入業者が記入）
- ④ 品質、鮮度
- ⑤ 包装容器等の状況（箱や袋の汚れ、破れ等）
- ⑥ 異物混入や異臭の有無
- ⑦ 期限表示（賞味期限、消費期限）
- ⑧ 製造年月日
- ⑨ 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）
- ⑩ ロットに関する情報（年月日表示又はロット番号）

等について十分点検や確認を行い、記録し、これを1年間保存すること。

(2) 検収時の注意点

- ① 検収は専用の作業台で行い、直接床に食品を置かない。
- ② 検収室と調理場の出入り口を同時に開放しない。
- ③ 生の魚介類、食肉類は、専用容器で受け、表面温度を測り、原材料を採取した後、蓋をして冷蔵室で保管する。肉、魚等は専用の検収台と専用エプロンを使用することが望ましいが、共用する場合はアルコール消毒をして使用する。
- ④ 食肉類、魚介類以外も、検収後は「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」（P14参照）により、適切な保管をする。
- ⑤ ごはんは、搬入時刻、品温を記録する。
- ⑥ 検収室での作業中の過度な消毒は必要ない。

検収時の対応マニュアル

下記の項目をチェックし、確実な検収をして、安全な給食づくりに努めましょう！！

★野菜・くだもの

- ・鮮度はよいか？
- ・色、においは異常ないか？
- ・傷みはないか？

★冷凍食品

- ・ -15°C 以下で納品されたか？
- ・製造年月日（期限表示）、ロット番号の確認と記入
- ・ビニールの汚れ、破れはないか？
- ・ダンボールはぬれたり、つぶれたりしていないか？
- ・ドリップや再凍結はないか？

★牛乳

- ・ 10°C 以下で納品されたか？
- ・製造年月日（期限表示）の確認と記入
- ・味は異常ないか？
- ・異臭（塩素臭など）、異物の混入はないか？

★豆腐・油あげ

- ・ 10°C 以下で納品されたか？
- ・製造年月日（期限表示）の確認と記入
- ・清潔な容器に入っているか？
- ・異臭、油やけはないか？

★肉

- ・ 10°C （冷凍なら -15°C ）以下で納品されたか？
- ・色は黒ずんでないか？
- ・ビニールの破れはないか？
- ・脂身の量は多くないか？

★魚

- ・ 5°C 以下で納品されたか？
- ・異臭はないか？
- ・鮮度のよい色をしているか？

★缶詰

- ・製造年月日（期限表示）の確認と記入
- ・さび、へこみ、汚れはないか？

★ごはん・麺

- ・ごはん 60°C 以上で納品されたか？
- ・麺 50°C 以上で納品されたか？
- ・異臭、異物の混入はないか？

★乾物・調味料

- ・製造年月日（期限表示）の確認と記入
- ・包装はきちんとされているか？

これはおかしい!と思ったら...

- *他の人に見てもらう！
（複数で確認する）
- *栄養教諭等に連絡、相談し適切な処置をとる。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

出典 衛生管理基準（平成21年4月10日付）

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚類	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切りにした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

納品時の温度基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
米飯		60℃以上
麺		50℃以上

3 保存食

- ◎保存食専用冷凍庫は-20℃以下に保たれていることを確認し、記録をする。
- ◎保存期間は2週間以上とする。
- ◎原材料と調理済み食品をそれぞれ保存する。

(1) 原材料

- ①材料別に50g程度をビニール袋に採取する。(輪ゴム等は使用禁止)
- ②原材料をまとめるバットには、あらかじめ採取日、処分日を明記しておく。
- ③日常点検票に、採取・処分日時、担当者を記録する。
- ④原材料はまとめたら、すぐに保存食専用冷凍庫に入れる。
- ⑤原材料を切るときは、専用の包丁、まな板を使用し1品ごとに消毒する。
(アルコールを染み込ませたペーパータオル)
- ⑥乾物、調味料は採取しなくてよい。
- ⑦卵は検収室(下処理室)又は汚染作業区域で、専用容器に1個ずつ確認しながら割卵し、その後保存、使用直前に攪拌し採取する。
(卵を割り入れた食缶が分かれる場合は、それぞれから合わせて50gを採取する。)
- ⑧保存食専用冷凍庫は、上段から月曜日→火→水→木→金の順で入れると分かりやすい。
- ⑨ビニール袋が隔測温度計の先に触れると正しい温度が測れないので注意する。

(2) 調理済み食品

- ①調理済み食品は、専用容器に採取する。
- ②調理済み食品をまとめるバットには、あらかじめ採取日、処分日を明記しておく。
- ③牛乳及び主食は、調理済み食品として保存する。
- ④冷凍デザート類は冷凍のまま保存する。
- ⑤すべての材料が含まれるように採取する。
- ⑥調理済み食品はまとめたら、すぐに保存食専用冷凍庫に入れる。

4 調理作業

- ◎作業区分が変わるごとに、確実に手洗いを行う。
- ◎食品や食器具・ざるは、床から60cm以上の作業台に置く。
- ◎二次汚染の危険のある食品(食肉類、魚介類、卵など)を扱う時は十分注意する。
- ◎加熱処理後、冷却した食品は適切に温度管理し、過程ごとの温度を確認し記録する。
- ◎加熱調理品はすべて、中心温度が75℃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)加熱したことを確認し、記録する。
- ◎必ず当日調理とし、前日調理はしない。
- ◎調味料類は、必ずボールなどに移し替えてから使用する。
- ◎調理後の食品については適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食すること。
- ◎食缶、ボール等すべてに蓋をする。

*作業の詳細は「P17～調理作業全般」を参照する。

5 エプロン・手袋の使い分けマニュアル

<エプロンの使い分け>

エプロンの種類(色分けなどで区別)		使用箇所
①下処理用エプロン		下処理室
②調理用エプロン		調理作業全般
汚染用	③肉・魚・卵用エプロン	加熱前の肉・魚・卵類 <汚染度の低いもの(野菜、春巻きなど)を揚げる時は調理用エプロンで>
非汚染用	④生食用エプロン	生食用及び非汚染的な作業のみ <混ぜごはん、和え物、果物、数え、盛り付け、補助など>

※盛り付け用・洗浄用も分けることが望ましい。

<手袋の使い分け>

手袋の種類	使用用途	使用箇所	使い方留意点
ニトリル	<ul style="list-style-type: none"> 手袋を必要とする作業で、エンボスでは作業しにくい時。 手指の傷、手荒れがひどい時。 エンボスだけでは強度に心配な時。 	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍品(魚介・加工品など)の扱い 果物カット 揚げ物、焼き物の配食作業時 	<ul style="list-style-type: none"> 汚染と非汚染の区別をしっかりとつける。 手袋内部の菌の増殖に注意し、取り替えをする。
ショートエンボス	<ul style="list-style-type: none"> 汚染食品を触る時。 加熱調理後の食品と生食する食品を扱う時。 	<ul style="list-style-type: none"> 汚染→肉入れ、卵 非汚染→和えの補助作業、数え 	数えのボールを持つ手も食品に触れる可能性があるのではめる。
ロングエンボス	腕部分から汚染を受ける可能性のある作業にはこれを使用。	<ul style="list-style-type: none"> 汚染→肉、魚の下味 非汚染→和え物、生野菜、果物洗浄 	和え物の時は、ニトリルと二重使用する。
ミトン(焼き物など)	熱い鉄板などを扱う時	焼き物など	焼きあがった食べ物には触れないように

※下処理に使用した手袋は、使用後には必ずすぐに捨てる。

★ エプロン・手袋の身に付け方

手洗い → エプロン(エプロンの消毒) → 手袋(手袋の消毒)

※手袋をしてからエプロンをした場合、ひもで汚染される危険性がある。

★ 生食用・加熱済み食品をいれる食缶などを触る時は、必ず手洗い・消毒を行ってから!

※保管庫から出す場合も同様。

★ 手袋の消毒 → アルコール消毒して、よくもむ。(汚染作業の場合は必要ない。)

※使い捨て手袋は衛生上水洗いの必要はないが、粉の付着が心配な場合は水洗いしてもよい。

第4章 一日の作業工程とチェックポイント

1 調理開始前

(1)ボイラーの点火	
(2)使用水の点検	→日常点検票に記録する。
(3)調理場及び食品庫の 温度、湿度確認	→日常点検票に記録する。
(4)冷蔵庫、冷凍庫、 保存食用冷凍庫の温度確認	→日常点検票に記録する。
(5) 消毒液作成および 爪ブラシの用意	消毒液は、効果を保持するため、作り置きしない。
(6)野菜の検収と記録	・検収簿をもとに数量や鮮度のチェック、産地の記入をする。
(7)朝礼	
(8)健康状態の把握	
(9)服装の点検	・ローラーを使用し、白衣に付いた髪の毛・ほこり等を取る。 ・専用の履物を履く。
(10)手洗い	

2 調理作業全般

(1)保存食（原材料）の採取	・原材料は、特に洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で密封保存する。
(2)下処理作業（※下処理作業とは、本来、野菜洗浄作業終了までをさす。）	・下処理には、下処理用の包丁、まな板、ざる、エプロン履物等を使用し、下処理室で行う。 ・下処理室では、野菜等の洗浄作業までを行う。 ・下処理室（検収室）でも60cm以上の所に置く。床に直置きしない。 ・冷凍食品は、解凍後は時間をおかないで、早く調理をする。また、再凍結はしない。 ・調味液に漬け、下味を付ける作業は、汚染区域で行う。
(3)調理作業	
1 施設設備	・加熱調理後、及び生食用の食品を扱う設備や機械、機器はアルコール消毒する。
2 エプロン、履物の取り扱い	・下処理室（検収室）から調理室へ移動する際、エプロン、履物は交換する。 ・食肉類、魚介類、卵を扱う時は、使い捨て手袋、エプロンを使用する。→P16 参照 ・エプロンは、次の区分で使い分けをする。→P16 参照 1 下処理用 2 肉・魚・卵用 3 調理用 4 生食用（和え物、果物を含む） 5 洗浄用
3 作業中の手洗い	・作業工程を変える時は、必ず手指を洗って、消毒する。 ・揚げ物を、下味付け、揚げる、配分（数える）の工程を一人でしなければならない時は、十分に手洗いをする。（アルコールを使用する時は、火気に注意する。）

4 裁断後の野菜等について

- ・洗浄、カット後、サンテナから水がたれないように工夫する。
- ・切った野菜は、青いサンテナに入れておく。切った野菜が入ったサンテナは重ねない。
- ・冷凍野菜については、異物を除去するために解凍後、洗浄を行う。

5 調理器具

- ・スパテラやひしゃくは、調理作業中の置き場を明確にし、二次汚染に気を付け衛生的に管理する。
(肉を加熱途中でスパテラ置き場に置くと、汚染が広がるので注意する。)

6 中心温度の確認

- ・加熱調理品はすべて、中心温度計で個体3個以上を測定し、中心温度が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）加熱したことを確認し、記録する。

料理名	温度計の種類	測定温度・時間	測定箇所	
米飯 (自校炊飯)	中心温度計	炊きあがり温度確認	・連続式は最初と最後 ・立体型は1機ごと	
揚げ物 焼き物 蒸し物	中心温度計	75℃以上1分以上加熱	1回転ごとに個体3個を測定 釜ごとに3か所測定 ※加熱むらに注意する。	
煮物 汁物	中心温度計	75℃以上1分以上加熱	釜ごとに3か所測定 ※加熱むらに注意する。	
和え物	加熱	中心温度計	75℃以上1分以上加熱	水面から引き上げて測定
	水冷	中心温度計	加熱後30分以内に水温まで下げる	水面から引き上げて測定
	出来上がり	中心温度計	20℃以下	

- ・中心温度計と放射温度計は、長期休業後の給食開始前に自主点検する。
(方法) 中心温度計の針を沸騰した湯に入れ、98℃付近であること、また500mlの容器に氷200gと水100mlを入れよく混ぜた氷水に入れ、0℃付近であることを確認し、実施した日を日常点検票に記録する。

7 水冷※原則真空冷却機を使用する

- ・使用水の残留塩素濃度、水温を確認。 →日常点検票（別票）に記録する。
- ・和え物やサラダ用の野菜は切ってから茹でる。茹でたものは流水で水冷をする。
- ・水冷に使用した釜を、続いて和え物に使う時は、水洗いし水気を切ったあとアルコールで消毒する。

8 果物や生トマトの洗浄・カット

- ・果物は、原則として、できるだけ野菜の前に洗浄する。やむを得ず作業途中で使用したシンクで果物を洗う場合は、洗浄・消毒（次亜塩素酸ナトリウム）してから行う。
- ・生食の野菜、果物類は洗浄・消毒（次亜塩素酸ナトリウム）5分浸漬し、流水で5分以上すすぐ。特に、消毒後は直接水道蛇口からの流水が当たるようにし、アルコール消毒した使い捨てロング手袋を着用する。
- ・洗浄・消毒（次亜塩素酸ナトリウム）した生食の野菜、果物類を切る時は、生食専用のエプロン、包丁、まな板を使用し、必ず使い捨て手袋を着用する。

9 食肉・魚・大豆製品・卵等の取り扱い

- ・食肉・魚、卵等は専用容器を用意し、蓋をして冷蔵庫で保管する。
(食肉・魚用は、兼用でよい。卵は、卵液専用食缶を用意する。)
- ・卵は、割卵後は冷蔵庫で保管する。数物等で多量に使用するため調理室内に持ち込む場合は仕切りごとビニール袋に入れるなど工夫し、作業台に触れないよう注意する。
※卵の攪拌はミキサーで行わない。
- ・食材の入ってきたビニール袋は、使用後はすぐに捨てる。
- ・使用時まで常温放置せずに、冷蔵庫の指定場所に保存する。できない場合は、納入時刻を指定する等、工夫する。
- ・豆腐、油揚げ、こんにゃく等も原則として容器に移し、冷蔵庫及び適切な場所で保管する。
- ・冷凍魚介類は特有の異物を取り除くために解凍後、洗浄を行う。使用したシンクは、洗剤で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で5分間消毒する。

10 使い捨て手袋の着用・消毒

- ・使い捨て手袋は、非汚染作業において使用する場合必ずアルコールで消毒する。
- ・和え物作業、配食、果物を切る時、数える時は、使い捨て手袋を着用する。

11 サラダ・和え物の取扱い

- ・サラダや和え物は、直接手で扱わないで、必ず清潔な器具を使用する。加熱水冷後の野菜を扱うときは、エプロンを清潔な状態にしておく。和える直前に生食用エプロンに交換する。スパテラはアルコール消毒してから使用する。

12 調理作業中の器具の消毒（中心温度計・台車等）

- ・アルコールで消毒を行う。(※消毒方法は実状や用途に応じて、栄養教諭等と相談する。)

13 調理場の温度、湿度測定（調理作業の最盛時） →記録する。

(4) 配食等（学校での対応も含む）

1 主食は納品時に品温を測定 →記録する。(受配校も同様。)

2 牛乳は放射温度計で牛乳の表面温度を記録 →品温が高い場合は中心温度を確認する。

3 調理済み保存食の採取

- ・当日の責任者を決めておく。採取後、速やかに専用冷凍庫に保存する。
- ・検食票に、採取した時刻を記録する。(冷凍庫に入れた時刻ではない。)
- ・切らないでよい果物の調理終了時刻は、洗い終わった時刻とする。(2時間を超えてもよい。)

4 検食1食分を配食 →検食は、摂食開始30分前までに行う。

5 その他注意点

- ・使い捨て手袋を着用する。
- ・アルミカップや添加物の数え作業なども調理場内で行う。
- ・搬出入の時間記録を毎日行うこと。受配校での品温も定期的に計測し記録する。

(5) 使用水の点検 →残留塩素を測定し、日常点検票（別票）に記録する。

3 洗浄・後片付け

<p>(1)調理後の器具等の洗浄・消毒</p> <ul style="list-style-type: none">・全ての食品が調理場内から搬出された後に行う。
<p>(2)調理場内の清掃</p>
<p>(3)翌日の物資点検と準備</p> <ul style="list-style-type: none">・調味料等は、前日に準備しておいてよいが、調理場内には持ち込まない(湿気、害虫予防のため)。出す時には、アルコールを噴霧する。・缶詰等は、外装をアルコールで消毒する。紙が貼ってあるものは剥がす。・添加物の用意は、調理場内で行う。
<p>(4) 食事、休憩…白衣を身に着けたまま食事をしない。脱いだ白衣を床に置かない。</p>
<p>(5) 洗浄・消毒…熱風消毒保管庫は、温度と時間を守って、しっかり乾燥させる。</p>
<p>(6)日常点検票の記入、作業工程表、作業動線図を作成</p>
<p>(7)調理場内点検、施錠</p> <ul style="list-style-type: none">・帰宅前に、1回見回る。(白衣、帽子着用)
<p>(8)ごみ処理の方法</p> <ul style="list-style-type: none">・調理場内は蓋付のごみ箱（ペダル式）を用意する。・下処理室のごみは分別して、衛生的に保管する。

第5章 食中毒の防止について

1 食中毒を防止するために

食中毒の防止には、主な原因食品と予防のポイントを十分理解した上で調理に従事することが大切になります。

主な食中毒一覧表			
細菌	原因食品	主な症状	予防のポイント
ノロウイルス	カキなどの二枚貝 保菌者の吐しゃ物・便からの二次感染	少量のウイルスでも感染 悪心・おう吐・下痢 〈潜伏期間〉 1～3日 〈治癒日数〉 症状により異なる	○十分な加熱調理を行う (85℃1分以上) ○二次感染に注意する ○手指の消毒・マスクの着用
病原性大腸菌	病原性大腸菌に汚染された食品・水など	激しい腹痛・下痢(時に血便) 発熱 〈潜伏期間〉 1～3日 〈治癒日数〉 4～5日	○十分な加熱調理を行う (60℃2分間の加熱で死滅) ○生水を飲まない
腸管出血性大腸菌 O-157	O-157に汚染された食べもの 保菌者の便からの二次感染	下痢(血液状の血便)・激しい腹痛 ※時間経過とともに、症状が激しくなる。 重症化に注意 〈潜伏期間〉 3～9日 〈治癒日数〉 症状により異なる	○手指の消毒 ○十分な加熱調理を行う (75℃1分以上の加熱で死滅) ○調理器具を清潔にする ○二次感染に注意する
サルモネラ	十分に加熱していない卵・肉	発熱(38～40℃)・悪寒 腹痛・下痢・吐き気・おう吐 〈潜伏期間〉 7～72時間 〈治癒日数〉 6日	○十分な加熱調理を行う (65℃3分間の加熱で死滅) ○卵は冷蔵庫で保管する ○ゴキブリ・ネズミの駆除
腸炎ピブリオ	魚介類とその加工品	腹痛(お腹の上部) 吐き気・おう吐・下痢 発熱(37～38℃) 〈潜伏期間〉 5～24時間 〈治癒日数〉 3日	○魚介類はなるべく加熱する (65℃5分間の加熱で死滅) ○魚介類を調理するまな板や包丁は他食品とは別にし、使用後は流水でよく洗う(この菌は、真水に弱い)
黄色ブドウ球菌	穀物(おにぎり・折詰弁当) 牛乳・乳製品	吐き気・おう吐・下痢・腹痛 〈潜伏期間〉 3時間前後 〈治癒日数〉 1～2日	○手指の消毒 ○傷口で菌が繁殖するため、手に化膿巣がある場合は調理従事の見合わせ、又は手袋を着用する
カンピロバクター	鶏肉・豚肉・牛乳 ペット	吐き気・おう吐・下痢(時に血便) 腹痛・発熱・頭痛 〈潜伏期間〉 2～7日(通常2～3日) 〈治癒日数〉 5日	○肉は十分加熱調理する (60℃2分間の加熱で死滅) ○生肉を触った手で、他の食品に触らない
ウェルシュ菌	肉類・魚類 加熱調理済食品で数時間以上 たったもの (カレー・シチューなど)	吐き気・おう吐 腹痛・下痢 〈潜伏期間〉 8～20時間 〈治癒日数〉 1日	○この菌は耐熱性があるため、100℃で4時間加熱しても死滅しない ○調理後は早めに食べる。保存するときは冷蔵庫に入れる(自然冷却によって増加する)
セレウス菌	チャーハン・スパゲッティー などのでん粉性食品	おう吐・吐き気・下痢 ・嘔吐型…1～6時間 ・下痢型…10～12時間	○食べる前に加熱する(菌は100℃4時間の加熱でも残る。ただし毒素は60℃5分程度の加熱で失活) ○調理後は早めに食べる。保存するときは冷蔵庫に入れる(自然冷却によって増加する)
ボツリヌス菌	缶づめ・いづし・蓄肉加工品	吐き気・おう吐・腹痛・下痢 ものが二重に見える 舌のもつれ・呼吸困難 ※死亡率が高い 〈潜伏期間〉 8～36時間 〈治癒日数〉 症状により異なる	○食べる前に加熱する(菌は100℃30分の加熱でも残る。ただし毒素は80℃30分の加熱で失活) ○材料はよく洗ってから調理する ○新鮮な食品を選ぶ

2 感染性胃腸炎による食中毒防止について

(1) 学校での食器具の処理方法（嘔吐物が付着した場合）

【消毒の仕方】

- ①嘔吐物が付着した食器は、ビニール袋に入れて別室に運ぶ。
 - ②ビニール袋に入った食器に消毒液をかけて、吐物や食品を落とす。
 - ③ビニール袋から食器を取り出し、食器は別のビニール袋に入れる。
 - ④吐物の入ったビニール袋の中に消毒液を入れ、口をしっかりと縛って、袋を二重にして廃棄する。
 - ⑤食器を入れたビニール袋の中にひたひたになるまで消毒液を入れ、軽く口を縛って5～10分漬けておく。
 - ⑥食器を袋から出して流水で洗い流す。
 - ⑦処理に使った洗い場に消毒液をかけて、5～10分以上放置する。
- * 消毒液の濃度＝1000ppm

【処理時の注意点】

- ①嘔吐物が付着した食器や、食べ残しなどの残菜は絶対に調理場に持ち込まない。
- ②処理には必ず手袋・マスク・使い捨てエプロン等を着用する。
- ③処理時に着用していた手袋・マスク・使い捨てエプロン等にはウイルスが付着している可能性があるため、注意して処分する。また、処理後、処理者は十分な洗浄とうがいをする。
- ④消毒済みの食器を調理場に返す場合は、ビニール袋に入れて吐物で汚れたことを明記し、その他の食器とは別にして返す。また、事前に調理場に連絡する。

(2) 調理場での処理方法（感染性胃腸炎の流行時）

【作業の流れ】

- ① 染性胃腸炎の発生があったクラスの食缶、食器（お椀・皿・はし・トレイ）は、一つのコンテナにまとめる。（該当コンテナがわかるよう目印を付けておいてもらう）
 - ②残菜はクラスでビニール袋にまとめ、消毒液をかけて口をよく縛り、袋を二重にして廃棄してもらう。（調理場には持ち込まない）
 - ③発生していないクラスの食缶、食器（お椀・皿・はし・トレイ）を先に洗い上げる。
 - ④消毒専用シンクに消毒液を作り、食缶と食器を入れてひたひたで15分程度漬ける。コンテナは消毒液で拭き取り、15分程度放置してから洗浄する。
 - ⑤食缶、食器は消毒液を流した後、通常通りに洗浄する。
 - ⑥消毒保管庫に入れて殺菌、乾燥させる。
 - ⑧洗浄機は最後に、高温度で15分空回しする。
 - ⑦消毒用シンクと処理場所に消毒液をかけて、5～10分以上放置する。
- * 消毒液の濃度＝300ppm

【処理時の注意点】

- ①処理には必ず手袋・マスク・使い捨てエプロン等を着用する。
- ②処理時に着用していた手袋・マスク・使い捨てエプロン等にはウイルスが付着している可能性があるため、注意して処分する。また、処理後、処理者は十分な洗浄とうがいをする。
- ③罹患した児童・生徒が復帰した後1週間は続ける。ただし流行時は、学校が終焉報告をあげるまで続ける。

(3) 調理従事者が感染性胃腸炎の症状を呈している場合の対応

- ①病院を受診する際は学校給食従事者であることを告げ、医師の診断を受ける。
- ②感染性胃腸炎と診断を受けた場合は、速やかに報告をする。
- ③感染性胃腸炎と診断を受けた場合は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理作業に従事しない。