

三条市裏館学校給食共同調理場
『学校給食衛生管理マニュアル』



令和7年7月

目 次

三条市裏館学校給食共同調理場調理業務作業基準.....	1
【一般的事項】	1
【作業基準】	1
三条市裏館学校給食共同調理場安全衛生管理基準.....	8
【安全管理基準】	8
《労働災害の防止について》	8
1 職場での事故防止.....	8
2 作業方法の適正化.....	9
《給食の配送業務の事故防止》	10
【衛生管理基準】	10
《業務責任者の責務》	10
《業務従事者の衛生管理》	11
1 業務従事者の健康管理.....	11
2 業務従事者の衛生管理.....	11
《施設・設備の衛生管理》	12
1 施設及び設備(調理機械器具等)の衛生管理.....	12
2 長期休業前後の衛生管理.....	13
《食品の衛生管理》	14
1 食品衛生の三原則.....	14
2 食品の取扱い.....	14
3 食中毒発生時の対応.....	16
4 感染性胃腸炎による食中毒防止について.....	16

三条市裏館学校給食共同調理場調理業務作業基準

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（文部科学省）及び三条市衛生管理基準のとおりとする。

【一般的事項】

- 1 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、配膳室に完成品を長時間置かない。
- 2 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。
- 3 調理、配缶作業付近で、調理器具等の洗浄は行わない。
- 4 完成品は、落下細菌等の付着を防ぐため蓋で覆う。
- 5 食品を入れる容器並びに包丁・まな板その他調理器具は完全消毒を行ったものを使い、下処理用と調理用、生食用を共用してはならない。
- 6 調理用の包丁・まな板は、下処理用、野菜用、果物用、アレルギー用に分け、それぞれ専用のものを使用する。
- 7 包丁・まな板・ざる等の調理用具は、当日使わない状況になったら洗い場に運び1か所にまとめて置き、その部屋の作業終了後洗浄・消毒する。
- 8 調理は、次の基本的作業手順により適正に行う。
検収→下処理→洗浄→切裁→加熱（冷却）→混合→調味→（中間検査及び完了検査）→配缶
- 9 計量について
 - (1) 食品、調味料は、必ず計量のうえ使用すること。
 - (2) 在庫品の出庫の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。
- 10 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。

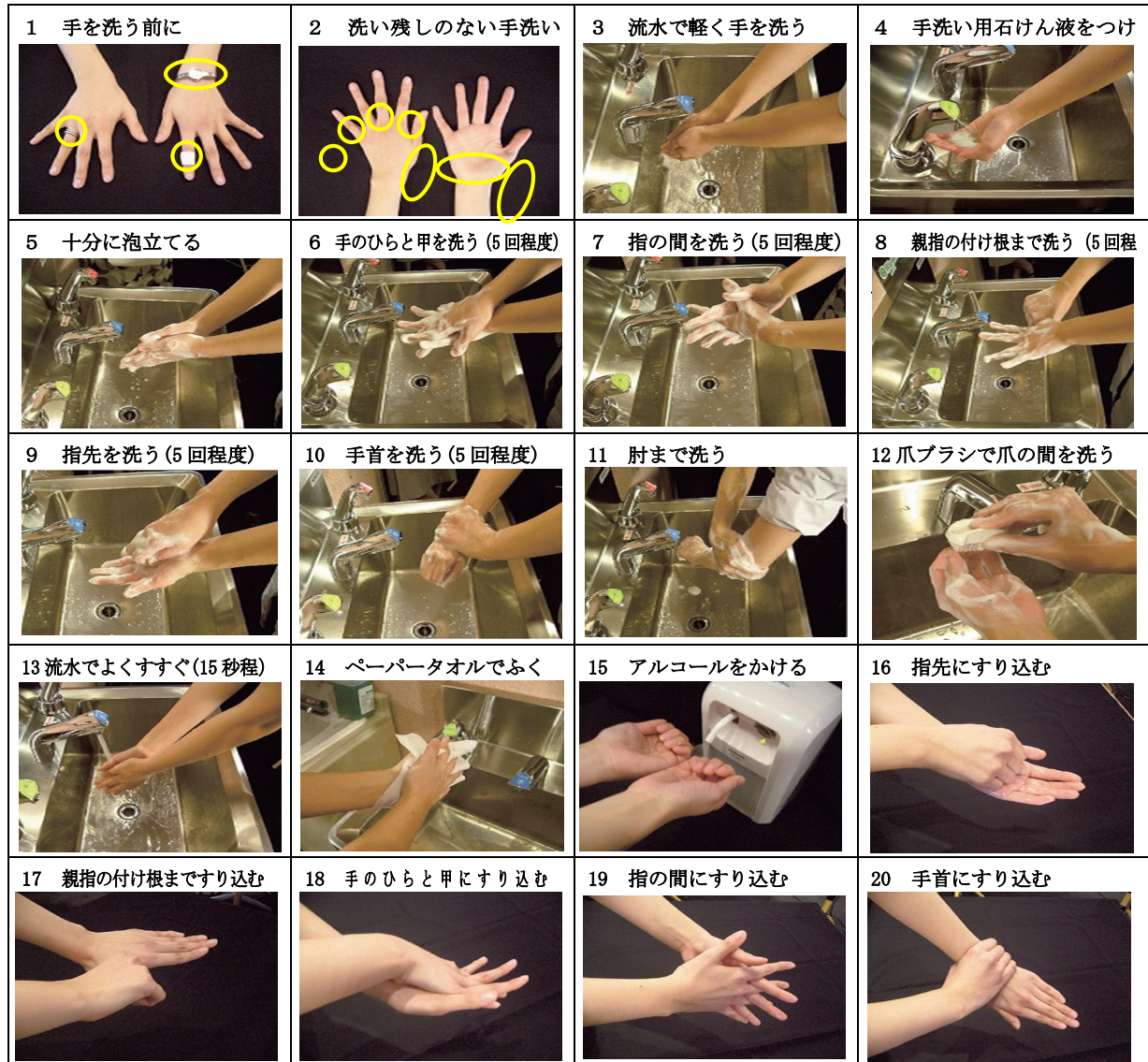
【作業基準】

《一日の作業工程とチェックポイント》

- 1 服装の点検
 - (1) 調理室に入る時は必ず、白衣（長袖）、ズボン、ネット、帽子を着用し、専用履物を履く。
 - (2) 調理作業中は必ずマスクを着用する。
 - (3) ネット・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。
 - (4) 作業開始前又は白衣を着替えた時、エプロン交換時、作業中等、白衣に粘着ローラーをかける。

2 手洗い

- (1) 液体石けんをつけて肘までよく洗い、流水で十分にすすぐ。指先と爪の間は、爪ブラシを使用する。
- (2) ペーパータオルで水分を取り、アルコール消毒をする。
- (3) 手指は次のように正しく洗浄する。（「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）より）



3 温度測定及び記録

調理室、下処理室及び食品保管室の温度と湿度、冷凍冷蔵庫の温度を測り記録する。

4 施設、設備の消毒

- (1) 調理業務がある日は、調理台・作業台・配食台を毎朝アルコール消毒する。
- (2) 真空冷却機・棚・裁断機類は、使用前にアルコール消毒をする。

5 使用水の点検（作業前）

- (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し、記録する。基準に満たない場合は水を1ℓ採取し、-20℃以下の冷凍庫で保管するとともに栄養教諭等に報告する。

6 検収と記録

- (1) 検収は検収室で行う。
- (2) 検収は調理従事者等が必ず業者立ち会いの下で行い、検収簿に記録する。（納入時刻・納入業者名・品目名・生産地・製造年月日等表示・数量・品質・品温等を記録する）
- (3) 業者は検収室より先に立ち入らせない。
- (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。

7 作業開始前の確認事項

- (1) 健康調査票に健康状態を記録する。
 - ア 本人又は同居人等が下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合は出勤せず、「学校給食における感染性胃腸炎対応マニュアル」に従い対応する。
 - イ 指定感染症又はその疑いがある場合、指定感染症の保菌者である場合には出勤しない。
 - ウ 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。
 - エ 手指や顔に化膿した傷等がある場合には、完全に防護する。
 - オ 栄養教諭等、代替調理員も記録する。
 - カ 同居人等にイの症状や疑いがある場合、栄養教諭等に相談し、可能な限り出勤を控える。
- (2) 献立、学校給食日常点検票のチェックは、業務責任者が中心となり全員で必ず行い、栄養教諭等の確認を受ける。業務責任者が不在の時は、業務副責任者が行う。
- (3) ネズミ、衛生害虫等を発見したら直ちに駆除し、栄養教諭等に報告する。

8 原材料保存食の採取

- (1) 原材料は保存食として材料別に50g程度をビニール袋に採取し、-20℃以下で専用の冷凍庫で冷凍保存する。
- (2) 原材料を切る包丁は、原材料ごとに替えるか、ペーパータオルにアルコールをしみこませたもので消毒する。
- (3) 原材料をまとめるバットには、あらかじめ採取した日と廃棄する日を明記し記録する。
- (4) 卵の保存食は、割卵し攪拌してから50gを採る。（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。）

9 下処理作業

専用のエプロン、靴、包丁、まな板を使用し、下処理室で行う。

10 調理作業

(1) エプロン、靴の取扱い

エプロン、靴は区域毎に区別する。

(2) 作業中の手洗い

ア 作業工程が替わる時は、必ず手指を洗い消毒する。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。

イ 揚げ物の下味つけ・揚げる・配分（数える）の工程を一人でしなければならないときは、工程ごとに十分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。

(3) 野菜の洗浄野菜は流水で3回洗う。生食用は、その後に次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に5分浸し、流水で5分以上洗う。

(4) 果物の洗浄

ア 果物は生食するため、消毒した専用スポンジ、または専用手袋を使用するなど取扱いは特に慎重に行う。

イ 流水で3回洗った果物は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5分浸し、その後に流水で5分以上洗ってから切る。（消毒後は、使い捨て手袋を着用する。）

(5) 食材の取扱い

食材の下処理や調理方法等は、「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）及び「三条市衛生管理基準」によるほか、栄養教諭等の指示に従って行う。

(6) 中心温度の確認

加熱調理は、温度の上がりにくい箇所又は食品の中心部温度が75℃で1分間以上（二枚貝等のノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は、中心部85℃で1分間以上）になっていることを3か所以上確認する。記録用紙には、小数点以下第1位まで記録する。

ア 揚げ物機械の場合は、1回分の投入ごとに3か所以上温度を確認し記録する。

イ スチームコンベクションの温度は、加熱後庫内の鉄板3か所以上を確認し、温度を記録する。

ウ 調理場の温度記録表には、「75℃に達してから1分経過するのを確認すること」と明記しておく。

(7) 冷却

和え物用野菜は茹でた後に冷却し、温度を確認・記録する。

(8) 野菜のゆで時間

和え物等に使用する野菜はゆで温度(85℃ 1分以上)を確認し、記録する。

(9) 食肉・魚・大豆製品・卵等の取扱い

- ア 食肉・魚・卵等の専用容器を用意し、明記しておく。（食肉・魚用は、兼用でよい。卵は、卵専用容器を用意する。）
 - イ 食材の入っていたビニール袋は、すぐに捨てる。
 - ウ 使用時まで常温放置せずに、専用容器に移し替え、冷蔵庫の指定場所に保存する。
 - エ 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。
- (10) 使い捨て手袋の着用・消毒・区分
- ア 使い捨て手袋着用前には、標準的な手洗い又は作業中の手洗いを行う。
 - イ 殺菌消毒後の食品を取り扱うときは、使い捨て手袋を着用する。
 - ウ 調理済み食品及び果物を切るときや数えるときは、使い捨て手袋を着用する。
 - エ 手指のけが、手荒れ等で手袋を着用する時には、非加熱用に使用するものとは別の色の手袋を使用し、素手と同じ扱いの手洗いをその都度行う。
 - オ 使い捨て手袋の再使用はしない。
 - カ 使い捨て手袋を外した後は、手洗いを行う。
- (11) 調理作業中の釜・器具の消毒
- まな板、包丁等の器具を使い回す場合は、水洗いをして水分を拭き取りアルコール消毒をする。
- (12) 調理室の温度、湿度を測る。（調理作業の最盛時）
- (13) 食物アレルギー
- ア 食物アレルギー等により特別対応が必要な児童生徒に対しては調理業務指示書等に基づき除去又は代替食調理等を行う。詳細は、「学校教育活動における食物アレルギー対応マニュアル」を参照する。
 - イ 食物アレルギー対応給食管理担当者は、業務従事者のうち栄養士又は調理師の資格を有する者で、食物アレルギー対応給食について管理経験を有する者、又は適切に管理できると認められる者を担当者としなければならない。
 - ウ 調理過程等で誤りがあった場合は、速やかに栄養教諭等及び委託者に報告し、委託者と協議の上、対応する。

11 配缶

- (1) 調理済み保存食の採取
- ア 当日の責任者を決めておく。
 - イ 採取後直ちに、専用冷凍庫に保存する。
- (2) 配缶時の注意
- ア 配缶時のエプロンは専用のものを使い、調理作業用と区別する。
 - イ 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。
 - ウ サラダや揚げ物等の盛り付けは、使い捨て手袋を着用し、清潔な器具を用いて行う。（食缶に汁物等を盛るときは、ニトリル手袋を着用し、滑らないように注意する。）
 - エ 食缶は60cm以上の高さの作業台上に置いて、気をつけて配缶して蓋をする。

- オ 配缶時刻を記録する。
- 12 使用水の点検
残留塩素を測定し記録する。
- 13 運搬、給食の受渡し等
給食の運搬は、コンテナに入れて行う。コンテナ運搬は必ず2人で行う。
裏館小学校は、コンテナを各階配膳室へ運び、児童に受け渡す。アレルギー対応児童がいるクラスは、学級担任に直接対応食を手渡し、回収時に受取のサインがあることを確認する。
- 14 調理後の器具等の洗浄・消毒
全ての食品がその室内から搬出された後に行う。
- 15 食事、休憩
白衣は脱ぎ、休憩用の服に着替える。
- 16 食缶及び食器等の回収
食缶及び食器等の回収はコンテナで行う。
食物アレルギー対応食器具類及び確認表返却の確認をする。返却がない場合は、直ちに栄養教諭等へ報告する。
- 17 残渣及び厨芥の処理
(1) 残渣は配缶した容器に入れて返却されるので、学校ごと(小学校は低・中・高学年ごと)に主食、副食、汁物の残量を計量し、記録する。
(2) 残渣及び厨芥等の廃棄物は、十分水切りして、所定の容器あるいはビニール袋に入れ、汚液や悪臭が漏れないように所定の場所に搬出処理し、残渣容器はいつも清潔にしておくこと。
- 18 洗浄・消毒
機械器具等の洗浄・清掃・消毒は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」(文部科学省)及び「三条市衛生管理基準」により実施する。
(1) 熱風消毒保管庫の温度確認
熱源により温度と時間に違いがあるので、正しく使う。
(2) 室内清掃
床の汚れはモップやワイパーを使って清掃し、いつも乾いた状態にしておく。
- 19 翌日の物資点検
翌日使用する物資、調味料等は、前日に確認し、まとめておく。
- 20 学校給食日常点検票の記入

21 調理場内点検、施錠、消灯

退勤前に火気、施錠、消灯を確認する。（白衣・帽子・ネット着用）

三条市裏館学校給食共同調理場安全衛生管理基準

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、学校給食衛生管理基準（文部科学省）及び三条市衛生管理基準のとおりとする。

【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

調理員の労働災害を傷病別にみると、その半数以上は創傷であり、包丁や野菜等裁断機による切創が大部分を占めている。次いで多いのは火傷で、その原因物は熱湯や蒸気、高温の油やスープなどである。その他、骨折、打撲等、転倒によると思われる負傷や腰痛、頸肩腕障害、皮膚炎等が発生している。

(1) 切創の防止

包丁による切創は、ちょっとした過失によるものが多いので、注意力を持続させ、作業点から視線をそらさないことが大切である。

野菜裁断機、みじん切機、ミキサー等による事故防止のため、点検や清掃の際あるいは故障が起きた際には、単に機械のスイッチを切るだけではなく、コンセントからプラグを抜くなど、万一スイッチが入っても機械が作動しないようにする。

(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よって、火傷の防止に努めることが必要である。（加熱機器の取扱いには、十分注意すること）

ア 熱湯消毒中の際には、耐熱手袋等を使用する。

イ エプロンを適切に着用して、靴の中に熱湯が入るのを防ぐ。

ウ 高温の油の取扱いには、十分な注意を払う。

エ 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、その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

学校給食調理作業は、皮膚が洗剤や食器・器具類と接触する機会が多いため、接触皮膚炎（かぶれ）になりやすい作業といえる。したがって、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などにより、発症を予防する必要がある。

石けんを適切な濃度で使用することは、手荒れの防止のためにも重要である。皮膚炎はいったん発症すると調理作業を続けながら完治させることが難しいので、小さな異常でもすぐに治療するようにする。

(5) 再発防止対策

事故が発生した場合には、原因を究明し、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、ハッとした体験などを話し合うことも、事故防止のために効果がある。

2 作業方法の適正化

作業方法の適正化とは、作業者の動き、姿勢などを分析し、作業手順及び方法を改善することである。そのためには、作業の強度、作業姿勢、作業時間、注意力の集中の程度などについて検討を加え改善を図るほか、作業方法・器具等を改善するなど、必要に応じて保護具を使用するなどの配慮が必要である。

(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、使う器具の違いなどによって疲れ方が違う。作業のしやすさとは、作業が安全に、楽に、簡単にできるようにすること。不自然な作業姿勢にならないように注意する。

(2) 軽量化、運搬方法などの改善

学校給食調理作業においては、食材や食器を入れた容器やカゴなど、10kg 前後のかなり重い物を取扱う機会が多くある。そのような作業をきっかけに、あるいはそのような作業が継続することによって、腰痛、頸肩腕障害などが発症することもあるので、このような負担を軽減するために以下のような対策が必要となる。

ア 作業姿勢・動作

次の方法により、作業姿勢、動作が適切になるようにする必要がある。

- (ア) 脚力を利用して持ち上げる。
- (イ) 持つ物の重心を体に近づける。
- (ウ) 運搬の際は、前かがみになったり反り返ったりしない。
- (エ) 肩の高さ以上には持ち上げない。
- (オ) 重量物を持ち上げるときは、バランスを崩しやすく、腰に大きな負担が加わりやすくなる。
- (カ) 無理をせず2人以上で持つ。
- (キ) 体をひねらない。重量物を持ったまま体をひねる動作は、腰への負担が極めて大きくなるため腰痛が起こりやすくなる。

イ 運搬方法などの改善

次の方法により、運搬方法などの改善を図ることが必要。

- (ア) 1回に持つ重量を軽くする。
- (イ) 重量物を持ちやすくする。
- (ウ) 重量物を持ち運ぶ作業を減らす、移動距離を少なくする。なるべく台車に載せて運ぶ。

(3) 作業の中断、分担など

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。

ア 休憩・休息・小休止について

- (ア) 作業中、適切な休憩・休息・小休止をとる。
- (イ) 不自然な姿勢での立ち作業などを長い時間続けない。

イ 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が必要である。

(4) 作業の特徴と保護具等

学校給食調理作業においては、作業負担の軽減、労働災害の防止のため、目的に応じた適切な保護具の着用が求められる。

ア 身支度

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。

イ 高温物の取扱い

高温物の取扱いにあたっては、なるべく皮膚を露出しないことが原則である。熱湯による消毒作業、釜、焼き物機等の本体や蓋、高温鉄板・容器等に触れるときには専用の手袋を使用する。

ウ 洗剤・消毒剤の使用

洗剤などによる手荒れなどを防止するため、ゴム手袋を使用する。

《給食の配送業務の事故防止》

- 1 コンテナの移動は、1台につき必ず2人以上で行う。
- 2 コンテナの積込みや移動に当たっては、児童・生徒等が近くにいないか確認し、転倒や落下に十分注意して行うこと。

【衛生管理基準】

《業務責任者の責務》

- 1 業務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 業務責任者は、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 業務責任者は、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については、その改善を図る。
- 4 業務責任者は、学校給食日常点検票に基づく各種の点検作業を行う。

5 業務従事者の日常健康チェック

- (1) 業務責任者は毎朝、業務従事者一人ひとりの健康状態をチェックし、その結果を健康調査票により報告する。
- (2) 業務従事者の手指や顔に化膿した傷等がある場合は、使い捨ての手袋をして汚染区域での作業や、使用後の食器等の洗浄など非加熱食品や加熱済食品に触れない業務のみを行う。
- (3) 業務従事者に次の症状等がある場合は、出勤させない。
 - ア 本人もしくは同居人等が下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合
 - イ 指定感染症又はその疑いがある場合
 - ウ 指定感染症の保菌者である場合
- (4) 業務従事者の同居人等が指定感染症又はその疑いがある場合、栄養教諭等と相談し、可能な限り出勤を控える。

6 業務責任者は、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。

《業務従事者の衛生管理》

1 業務従事者の健康管理

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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、直ちに栄養教諭等を通じ施設長へ報告し、該当者の食品に係る作業への従事を中止させる。

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必ず業務責任者に報告し、その指示を受けなければならない。
- (2) 業務に従事する際の衛生管理は「三条市衛生管理基準」により行う。
 - ア 着衣や帽子、マスクは、常に清潔なものを身に付ける。
 - イ 爪はいつも短く切り清潔にするとともに、マニキュアはしない。
 - ウ 指輪、時計、ヘアピン、ネックレス、イヤリング、ピアス等ははずす。
 - エ 施設内、敷地内では喫煙をしない。
 - オ 調理作業中、顔や毛髪等にむやみにさわらない。
 - カ 毛髪は、帽子からはみ出さないようにする。（帽子は耳まで覆う）
 - キ 靴は、衛生区分ごとに履き替える。
 - ク 白衣・帽子・マスクのままでトイレに行かない。帽子の下ネットもはずす。
 - ケ トイレを使用した後は、必ず手指を十分に洗い消毒する。
 - コ 調理作業中はマスクを着用する。

- (3) 手指に傷や手荒れがある場合は必ず手袋をし、これができない場合は調理業務に従事してはならない。
- (4) 業務従事者は、始業時はもちろん、作業ごとに必ず手洗いを行う。「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）を参照する。
- ア 作業工程が替わるとき
- イ トイレに行ったあと（トイレ、調理室でそれぞれ行う。）
- ウ 生肉、魚介類、卵、ダンボール、食品の入ってきた容器、土のついた野菜等を取り扱ったあと
- エ その他（汚染された可能性があるものに触れたとき、身支度を整えたときなど）
- (5) 手洗いは、次の手順により行う。
- ア 水で手をぬらし、石けん又はシャボネットをつける。
- イ 指先、手のひら、手の甲、指の間、肘から先をよく洗う。
- ウ 流水でよくすすぐ。
- エ 再度シャボネットをつける。
- オ 爪ブラシを使って、爪の間を特に丁寧に洗う。
- カ 流水でよくすすぐ。
- キ ペーパータオルで拭く。
- ク アルコールを手に噴霧する。

《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区域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]

作業区域	作業区分
汚染作業区域	・ 下処理室・食品の保管室・検収室 ・ 返却された食器食缶等の搬入場 ・ 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
非汚染作業区域	・ 調理場・配膳室・食品、食缶等の搬出場 ・ 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
その他	・ 更衣室・休憩室・調理員専用便所・前室 ・ 事務室 等

1 施設及び設備（調理機械器具等）の衛生管理

- (1) 「調理場における洗浄・消毒マニュアル」（文部科学省）及び「三条市衛生管理基準」により施設及び設備（調理機械器具等）の管理を行うとともに、必要に応じて栄養教諭等の指示により手入れ等を行う。
- (2) ごみ、危険物の取扱い
- ア 生ごみは作業終了後、直ちに室外の保管場所に出す。

イ 空き缶、空き瓶は残りを洗流し、専用の容器に入れ、作業後直ちに保管場所に出す。

ウ 残菜入れは蓋付きのものにする。

2 長期休業期間中の衛生管理

(1) 長期休業期間中の業務

長期休業期間（春季、夏季、冬季）中における給食施設・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箇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

ア 施設・設備の破損箇所、修理箇所の有無や改善を必要とする箇所の点検を長期休業前後に行い、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。

イ 衛生管理者は、休業期間中に調理担当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ものとする。

ウ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル」（文部科学省）及び「三条市衛生管理基準」により機械・器具ごとに点検及び手入れを行う。

エ 機械・器具の取り外しのできる箇所は、取り外して分解清掃し、乾燥させ、必要に応じて注油する。

オ 電気関係の機械類は、空運転し、正常に稼動するか確認する。（洗浄機等は、長期休業終了前に試運転を行う。）

カ 食器具等の洗浄磨き

(ア) 食器具に破損箇所（食缶の凹み等）はないか確認し、はし、お盆、スプーン、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、修繕あるいは入替えをする。）

(イ) 食器の消毒漂白

キ 調理室等の清掃消毒等

(ア) 食品庫（物品庫含む）、調理室、検収室等の腰壁等の清掃消毒

(イ) 天井の清掃（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）

(ウ) 棚、コンテナ、消毒保管庫、冷凍庫、冷蔵庫、保存食用冷凍庫の清掃消毒（冷凍庫・冷蔵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、給食開始前に清掃消毒し、給食実施日前々日までに電源を入れる。）

(エ) 側溝及びグレイチングの清掃消毒

ク 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の清掃、磨き

《食品の衛生管理》

1 食品衛生の三原則

食中毒を防ぐには、「食品に菌をつけない、増やさない、やっつける」ことに尽きる。これは食中毒防止の三原則である、清潔、迅速、冷却・加熱ということからきている。調理に従事する者は、この三つの原則について十分知っておく必要がある。

2 食品の取扱い

食品は、衛生状況が良好で、信用のおける業者を選定し購入するとともに、各購入食品の検収を確実に行うことが必要である。

(1) 検収と記録について

検収に当たっては、数量の確認はもちろんのこと、その品質や鮮度、荷姿、包装、容器、製造年月日、品質保持期限等について十分に調べ、必要に応じて関係機関の指導を得るなどして、衛生について万全を期さなければならない。異常が認められた場合は納入業者に対し、安全な食材と交換するよう申し入れること。

また、この場合、その一部を保存し、栄養教諭等に引き渡すこと。

ア 検収は必ず業者立会いで行い、調理従事者等が検収簿に記録する（納入時刻、生産地、品温、製造年月日、期限表示、品質）。加工食品については食品配合表も確認し、記録する。

イ 調理関係者以外は、食品庫には入れさせない。

ウ 目方は、納品どおりか確認する。

エ 原則として、検収した品物は、外装（ダンボール箱等）のまま、調理室、冷蔵庫内に入れない。

オ 受け取った品物は使用するまで温度管理に気をつけ、清潔に保管する。

(2) 調理について

調理には清潔に保管された器具を使用し、設備をアルコール等で消毒してから始めるようにする。

(3) 調理場の衛生について

ア 作業工程が替わるたびに、手洗いと手指を消毒する。

イ 汚染区域から非汚染区域に移動する場合は、エプロンを取り替え、靴は履き替える。

ウ 生食の野菜、果物類は、流水で3回以上洗浄し、消毒して水で流す。専用の包丁・まな板を使用し、手袋をして扱うこと。

エ サラダ等の和え物や揚げ物は、直接手で扱わないで、清潔な手袋又は器具を使用すること。

オ 作業中は必ずマスクを使用し、鼻まで覆うこと。

カ その日の給食は、必ずその日に調理をする。前日から調理をしておいたり、残った物を翌日に使用したりしないこと。

キ 給食に使用する食品は、原則的に加熱処理をすることが好ましく、調理してから食べるまでの時間を2時間以内にする。和え物は、材料を合わせた時間を

記録する。

ク 食品や食器具・ざるは、水はねから直接防止できる、床から 60cm 以上の台に置く。

ケ 冷凍食品は、解凍後は時間をおかないで早く調理をすること。また、再冷凍はしないこと。

コ 加熱処理は、温度の上がりにくい箇所又は食品の中心温度が 75℃ 1 分間以上（二枚貝等のノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は、中心部 85℃で 1 分間以上）になっていることを 3 か所以上確認しすべて記録する。

(ア) 揚げ物機械の場合は、1 回転ごとに温度を記録する。

(イ) スチコンの温度確認は、加熱後庫内の鉄板 3 か所以上を確認し、温度を記録する。

(ウ) 調理場の温度記録表に、「75℃に達してから 1 分経過するのを確認すること」と明記する。

(エ) その他、温度の上がりにくい炒め物等は、必要に応じて中心温度を確認する。

サ 調味料類は、必ずボウルなどに移し替えてから使用する。

シ 牛乳・おかず等の残品は全てその日のうちに処分する。翌日に繰り越して使用したり、自宅に持ち帰るなどしない。

(4) 温度管理について

細菌は適当な温度と栄養、水分によって増える。特に温度条件は、細菌の増殖に非常に大きな影響を与えるので、食品の取扱いに当たっては、この温度管理に気をつけることが必要。細菌が増殖するのに最も適している温度は、36～37℃といわれている。普通の細菌では 60℃以上の熱を加えると死ぬが、それ以上でも生き続けるものもある。また反対に、10℃以下では増殖が不活発となり、5～0℃に冷却すると、大半の菌は増殖を停止する。

食品、食材の保管に当たっては 5℃以下の冷却、調理にあたっては 75℃ 1 分以上の加熱を要することを知っておく必要がある。

ア 冷凍庫・冷蔵庫

冷蔵庫内は 5℃以下、冷凍庫は -18℃以下に常時保たれていなければならない。そのため、庫内の温度を確認するためには必ず温度計を設置しなければならない。なお、腐敗菌の中には、好冷菌もあることなどを知り、冷蔵庫を過信することは避けなければならない。

(ア) 食品、食材料をいっぱい詰めないようにする。

(イ) ドアの開閉はすばやく行う。

(ウ) 庫内及び取っ手はきれいに拭き、消毒をする。

イ 保存食専用冷凍庫

保存食専用の冷凍庫は、常に庫内温度を -20℃以下に保つようにする。原材料や保存食を入れたビニール袋等が、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こと。

(保存食)

保存食は、予期することのできない事故の原因究明のためのものである。原材料ごと、料理ごとに 50g 程度を採取し、専用冷凍庫に 2 週間以上、 -20°C 以下で保存すること。さらに、保存食記録票等に採取・処分日時、取扱者名等を記録しておくこと。

(ア) 保存原材料は洗浄しないまま、専用の包丁、まな板を使用して手で触れない部分を採取し、専用の包丁、まな板は 1 品ごとに交換するか、消毒する。

(イ) 保存用容器は、密閉できる検食容器及びポリ袋とする。

(ウ) 保存のいない食材等

主 食 米、麦、乾めん等

調味料 塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、味噌、こしょう、香辛料類

乾物類 乾燥わかめ、干し椎茸、けずりかつお、鰹節、干し昆布、はるさめ、ごま、焼きのり、高野豆腐、焼き麩、干しひじき、小麦粉等

その他 缶詰、瓶詰

3 食中毒発生時の対応

「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「学校給食における食中毒等事故の発生時対応マニュアル」に従う。

4 感染性胃腸炎による食中毒防止について

「三条市衛生管理基準」及び「学校給食における感染性胃腸炎マニュアル」に従う。