

昭島市学校給食安全衛生作業マニュアル

昭島市教育委員会学校教育部学校給食課

学校給食従事者の安全衛生管理

1 ラジオ体操

職員全員が調理作業前に参加し、十分に身体をほぐし、けがの防止に努めること。

2 健康管理

日頃から心身の健康に留意し、最良の健康状態を心がけること。

- ① 手指に傷や手荒れのある場合には、衛生的なゴム製手袋を使用すること。
- ② 細菌検査の検体は、毎月2回決められた期日に必ず提出すること。
- ③ 下記の場合は、場長、校長に申し出て、指示を受けること。

ア	下痢・発熱・腹痛・嘔吐等の症状がある場合
イ	手指・顔面に化膿性疾患がある場合
ウ	本人もしくは同居者に感染症、またはその疑いのある場合

* 感染症、または、その疑いがある場合は医療機関に受診すること。

3 服装

学校給食従事者として、衛生的かつ機能的な服装とすること。

- ① 身体・服装は常に清潔に保ち、業務に従事する時は、必ず毎日専用の清潔な白衣を着用すること。（長袖白衣は火傷や怪我、異物混入を防ぐのに役立つ）また、白衣は素肌に直接着用しないこと。なお、調理中、白衣の半袖は使用しないこと。
- ② 清潔な帽子等で頭髪を完全に包み、髪がはみ出さないように特に注意すること。
- ③ 前掛けは、常に汚れを落として清潔に保ち、裏面・裾・紐の汚れにも注意すること。紐は背部で結ぶこと。なお、汚染作業区域用（検収・下処理・肉・魚・卵など）非汚染作業区域用（切断など）・加熱調理後又は生食する食品用に色分けして区別し、保管場所も分けること。
- ④ 調理室では専用の履物をはき、調理室外に出る場合は、必ず外履き用のものに履き替えること。長靴等は、専用のブラシで洗い、常に清潔に保つこと。
- ⑤ 調理作業中は、マスクを着用すること。
- ⑥ 爪は短く切り、マニキュアはつけないこと。
- ⑦ ピアス・ネックレス・ヘアピン・指輪等の装飾品及び香水は身に着けないこと。また、整髪料や制汗スプレーなどを使用する際は香料の強いものを控え、無香

料を使用すること。洗濯用洗剤についても、香料の強いものは控えること。

⑧ トイレを使用する時は、白衣・帽子・マスク等は外すこと。

⑨ 白衣・帽子・マスク等は調理室を出たら外すこと。

4 手洗い

『食品衛生は手洗いに始まり手洗いに終わる』という標語から分かるように、手指は、感染症や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因になるので、正しく洗うことが大切である。調理作業の大部分は、手指によって行われているので、常に清潔にしておくこと。

手洗いは、次のときに忘れずに行うこと。

- ① 始業時
- ② 次の作業に移る場合
- ③ 生の食肉・魚介類・鶏卵・調理前の野菜等を取り扱った時
- ④ 用便後

I 作業に入る前の身支度の手順

原則として、ネット ⇒ 帽子 ⇒ マスク ⇒ 白衣 ⇒ 粘着シート ⇒ 長靴
⇒ 手洗い（爪ブラシを使用）
次に手のアルコール消毒 ⇒ エプロンを着用 ⇒ 手のアルコール消毒をする。

II 手洗いの手順

- ① 流水で手をぬらし、石鹸をつける。
- ② 腕から指先、指の間をよく洗う。特に爪の間は爪ブラシを使ってよく洗う。
- ③ 流水で石鹸を十分洗い流す。
- ④ ①～③を繰り返す。
- ⑤ ペーパータオルで水分をよくふき取る。
- ⑥ アルコールをかける。
- ⑦ 手全体でアルコールをすり込む。

調理機械、器具等の安全衛生管理

1 洗浄について

- ① 「汚れ」「食材やゴミ」を洗剤でよく洗い落とし十分にすすぐこと。
- ② 分解できる部品は電源を切り、分解して洗浄すること。
- ③ 水分をとり翌日まで乾燥させること。

調理機器は下処理用、調理用、加熱済み食品用と区分すること。

		調理開始の消毒について		調理後の消毒について
		加熱調理する前の食品	生食、果物、冷凍みかん 加熱済み食品	
調理台 ラック すのこ		消毒しなくてよい	アルコール消毒	洗浄、乾燥
シンク	(野菜)	消毒しなくてよい	次亜塩素酸ナトリウム 消毒 (200ppmで5分以上)	洗浄、乾燥
	(魚介)	消毒しなくてよい	—————	洗浄、乾燥 次亜塩素酸ナトリウム消毒 (200ppmで5分以上)、 乾燥
	(果物)	消毒しなくてよい	次亜塩素酸ナトリウム消毒 (200ppmで5分以上)	洗浄、乾燥
台車		消毒しなくてよい	アルコール消毒	洗浄、乾燥
野菜切断機				洗浄、乾燥 刃、ベルト消毒
ミキサー				洗浄、乾燥、刃消毒
缶きり機		乾拭き	刃をアルコール消毒	洗浄、乾燥

原則としてシンクは、食品洗浄用と食器具洗浄用とに区別するとともに、食品洗浄用シンクは下処理用・調理用に区別する。使用後は石鹼で洗浄した後、十分に乾燥させる。

＊ 原則として器具類は木製のものは使用しないこと。

※ 危険行為防止のために

＊ 野菜切断機の作業を行う場合、次のことに気を付けて作業を行うこと

各作業において、異常が認められた場合、ただちに使用を中止すること。

- ① 作業前にねじはゆるみがなく締められているか
- ② 刃の装着時にねじがしっかり締められているか
- ③ 刃のカバーがきちんと締められているか
- ④ 電源を入れ、コンベアーが作動した時に、異常な音がしないか
- ⑤ 異常を確認する場合、刃を交換する場合は必ず電源を切り、刃の回転が止まったことを確認してから、カバーを開くこと。稼働中は野菜の出口や挿入口から決して手を入れないこと！

手を入れない！



＊ 一斗缶や一号缶など缶を取り扱う作業を行う場合、エンボス手袋や軍手などで取り扱っていると、手指を切る可能性があります。必ず、切れない手袋を着用し、その上に清潔なゴム手袋を着用して作業を行うこと。

【缶取り扱い時の手袋の着用の順番】

① 切れない手袋を着用



② その上にゴム手袋を着用



2 調理器具

（包丁・まな板・へら・ひしゃく・バット・ボウル等）

- ① ザル・ブラスケット・タライ等は、用途別・材料別に区別し、色分けなどにより明確にしておくこと。
- ② 生食する果物などは、二次汚染させないように注意し、専用のザルを使用すること。
- ③ まな板は、野菜用・果物用・油物用・肉魚用別に区別し、色分けなどにより明確にしておくこと。
- ④ 調理器具等の保管は、できるだけ熱風消毒保管庫に収納し、その他のものは、必ず伏せて床上60cm以上で保管すること。
- ⑤ 熱風消毒保管庫以外で保管されている調理器具は、作業開始前に消毒をして使用すること。

種類	方法
熱湯消毒	85℃で5分以上浸漬する。（95℃で3分可）
薬液消毒 （200ppm）	5%次亜塩素酸ナトリウムの250倍溶液 6%次亜塩素酸ナトリウムの300倍溶液 10%次亜塩素酸ナトリウムの500倍溶液に、 5分以上浸漬し引き上げて、よく水洗いをする。
アルコール消毒	70%アルコールを噴霧
熱風保管庫	水分を軽く切ってから収納する （若干の水分が付着していた方が熱伝導が良くなる）
紫外線殺菌保管庫	確実に水分をふき取り間隔をあけて収納する（紫外線殺菌灯の有効照射時間に気をつけること）

* 次亜塩素酸ナトリウムは商品によって濃度が違うことから、年度初めは、購入した次亜塩素酸ナトリウムの濃度、消毒槽のシンクの容量を必ず確認すること。

3 ブラシ・スポンジ

＊用途別に区分すること

① 汚染作業区域	機械・器具などの洗浄、掃除用
② 非汚染作業区域	機械・器具などの洗浄、掃除用
③ 生食する野菜、果物洗浄用	

＊作業終了後の取り扱い

AまたはBのいずれかの方法で行うこと（煮沸不可のスポンジの場合はBで行う）

A	① ブラシ・スポンジは用途別に区別し、色分けなどにより明確にしておくこと。 ② 原則として、毎日15分間以上煮沸すること。 ③ よく水を切り乾燥させること。
B	① 用途別に区別し、専用のバケツに水と洗剤で付け置き液を作ること。 ② 用途別によくもみ洗いすること。 ③ 流水で十分にすすぐこと。 ④ 専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を作り浸漬すること。 （200ppmで5分以上） ⑤ 流水で十分にすすぎ、乾燥させること。

なお、調理室内における機械、器具、容器等の洗浄殺菌は、原則として全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。

4 布巾

＊材質は不織布を使用し、作業終了後に使用すること。

＊用途別、作業別に区分すること。

① 汚染作業区域	ピンク色の不織布
② 非汚染作業区域	青色の不織布
③ その他（上記で分けられないもの）	白色の不織布

＊不織布での作業終了後

① 用途別に区別し、専用のバケツに水と洗剤で付け置き液を作ること。 ② 用途別によくもみ洗いすること。 ③ 流水で十分にすすぐこと。 ④ 専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を作り浸漬すること。 （200ppmで5分以上） ⑤ 流水で十分にすすぎ、乾燥させること。

食品の選定及び保管時の安全衛生管理

1 検収

納品された食品の安全性を確認するためには、検収は欠かせない業務である。

- ① 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名・数量・納入業者名・納品時間・品温・生産地（都道府県名）・期限表示（消費期限又は賞味期限、製造年月日）・品質・鮮度・箱・袋の汚れ・破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無・ロット番号について、毎日、点検を行い、記録すること。
- ② 食材は原則として床から60cm以上の高さを確保し、直接床に置かないこと。
- ③ ダンボールは調理室内には持ち込み禁止。原則として専用容器に入れ替えること。
- ④ 食品の検収にあたり鮮度や包装容器の状況については次の通り点検すること。

穀類

米・もち米	粒が充実し、形が良く均一のもの・破損又は病害虫のないもの・異物混入のないもの
小麦粉	乾燥状態良好、雑物のないもの
パン粉	白色で、光沢の良いもの・粒の形及び大きさが揃っているもの
スパゲティ・マカロニ	乾燥状態良好、淡黄色で半透明、ひび割れや砕け等がないもの

いも加工品

こんにゃく類	弾力性に富み、こしのあるもの・水洗いが十分で、あく味、異味、異臭、雑物のないもの
--------	--

砂糖類

色沢上質で光沢のあるもの ・塊や異物、不溶物のないもの

油脂類

白絞油・ごま油	特有の色を呈し、清澄で香味良好なもの ・酸化による劣化や変質のないもの ・腐敗臭、刺激臭、その他不快臭のないもの
バター	均一で特有の光沢のある黄色を呈しているもの ・異臭のないもの

種実類

乾燥状態良好なもの・独特の香味を有するもの・酸化のないもの・粒が充実し揃っているもの（ごま）
--

豆・豆製品類

豆腐	異味、異臭のないもの・破損のないもの・品温が適切なもの 清潔な容器で、容器ごとに蓋がしてあること
油揚げ・生揚げ ・焼き豆腐	厚さ、揚色にムラのないもの・破損のないもの・異味、異臭のないもの 清潔な容器で、容器ごとに蓋がしてあること
豆	粒が充実し、形がよく均一で、破損又は病害虫がないもの
豆水煮・冷凍	粒が揃っているもの・異味、異臭のないもの
みそ	色が鮮やかでつやがあるもの・異味、異臭、カビのないもの

魚介類・肉類

清潔な容器、包装であること・切身等は直接容器と触れていないこと・鮮度良好で、異臭のないもの

卵類

鶏卵	鮮度良好で、原則として採取日より5日以内のもの
殺菌液卵	加工日より5日以内のもの・清潔な包装であるもの
鶏卵水煮・うずら卵水煮	破損がなく、液が清澄なもの

いも類・野菜類・果実類・きのこ類（生）

国内産であること・外観、品質とも固有の光沢、形状で鮮度良好なもの
土砂、その他異物のついていないもの・損傷、腐敗、病害虫のないもの

乾物類

乾燥状態良好であるもの・カビ、虫くいのないもの

缶詰類

表面に傷、へこみ、さびのないもの・缶が膨張、変形していないもの

レトルト食品

包装に傷がなく、汚れていないもの

乳類・冷凍品・デザート類

品温が適切なもの・包装に傷がなく汚れていないもの

調理時の安全衛生管理

1 食品の洗浄

① 泥つき根菜類

- ・ 泥には、セレウス菌・ボツリヌス菌・病原性大腸菌等付着している危険性があるため、検収室で処理すること。
- ・ 処理された食材料は、流水で3回以上洗うこと。

② 葉菜類

根を切り落としてから振り洗いをし、テープ等が混入しないように注意して、流水で3回以上洗うこと。

③ 果物（生食）

- ・ シンクは洗浄消毒（次亜塩素酸ナトリウム）したものを使用すること。
- ・ 専用のあみたわしを使い、流水で3回以上洗った後、専用のザル等にあげることにすること。
- ・ ザル、バスケット、包丁、まな板等は、果物専用を使用すること。
- ・ 洗浄後は、汚染しやすい場所に置かないこと。
- ・ 配食時は、配食用前掛け、未使用の手袋をアルコール消毒し、使用すること。
- ・ 原則として、配食後は保冷庫で保管すること。

2 加熱、調理

- ① 食品の中心温度は、3か所以上測定し、85℃1分以上の加熱を確認し、測定時の温度と時間を記録すること。
- ② 調理の仕上がり時間は、できるだけ児童・生徒が喫食する時間に近付けること。調理された食品は、調理後、2時間以内で喫食できるように努めること。
- ③ ボイル野菜を扱う場合、冷却時二次汚染しないように細心の注意を払い、遊離残留塩素が0.1g/l以上あることを確認し、記録すること。ボイル後、網で専用のザルにすくいとった後、釜にもどして冷却する方法が望ましい。冷却終了後も温度と時間を記録すること。
- ④ 食品を入れた容器や調理器具は、床面から60cm以上の場所に置くこと。

3 清掃

＊調理室内の清掃は、全ての食品が調理室内から、完全に搬出されてから行うこと。
特に釜の配食時に調理場内での機械等の清掃を行わないこと。

① 床面に落ちた水の跳ね返りにより二次汚染され、食中毒につながる危険性があるため、調理作業中の床面の水まきは、絶対に行わないこと。

② 調理室内の清掃

《床》

《ドライ方式の場合》

洗浄の頻度	洗浄の方法	
毎日	① 床のゴミを取り除く。 ② モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。	
週一回程度 又は 特に床が汚れた時 (ア) (イ) いずれかの方法で行なうこと	ア	① 床のゴミを取り除く。 ② モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭き上げる。 ③ 水を含ませ、軽くしぼったモップで洗剤を拭き取る。 ④ 乾いたモップで乾拭きする。
	イ	① 床のゴミを取り除く。 ② 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。 ③ 流水で洗い流す。 ④ 水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤ 乾いたモップで乾拭きする。 ⑥ 換気をよくして、すみやかに乾燥させる。

《ウェット方式（ドライ運用）の場合》

洗浄の頻度	洗浄の方法
毎日	① 床のゴミを取り除く。 ② モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。
又は 特に床が汚れた時 右の方法で洗浄すること	① 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。 ② 流水で洗い流す。 ③ 水切りワイパーで水を切る。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。
週一回程度 又は 特に床が汚れた時	① 床のゴミを取り除く。 ② 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。 ③ 流水で洗い流す。 ④ 水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤ 換気をよくして、すみやかに乾燥させる 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。

《冷凍冷蔵庫・保冷庫内》

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	<u>扉、取っ手、庫内のゴミ、汚れをふき取り、次亜塩素酸ナトリウムまたは、アルコールで拭く。</u>
週に 1 回 又は特に汚れた時	食品を全部取り出して、内面、スノコも洗浄し、 <u>次亜塩素酸ナトリウムまたは、アルコールで拭き消毒する。</u> フィルターの清掃、点検をする。

《手洗いシンク・給水栓》

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	① 洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いする。 ② 流水ですすぐ。 ③ 不織布で水分を拭き取る。

《爪ブラシ》

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	① 洗剤を用いて揉み洗いする。 ② 流水ですすぐ。 ③ 次亜塩素酸ナトリウム（6%溶液の場合、300 倍希釈）に 5 分程度浸漬し、流水ですすぐ。 ④ ホルダーなどに掛けて乾燥しやすい状態で保管する。

《腰板》

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	付着しているゴミや食品残渣を拭き取る。
週一回程度 又は特に腰板が汚れた時	① 洗剤を含ませて軽くしぼった不織布で壁面を拭く。 ② 水を含ませ、軽くしぼった不織布で洗剤を拭き取る。

《扉》

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	取っ手やドアノブを水拭きし、 <u>次亜塩素酸ナトリウムまたは、アルコールで拭く。</u>
週一回程度 又は特に扉が汚れた時	① 洗剤を含ませて軽くしぼった不織布で扉全体まんべんなく拭く。 ② 水を含ませしぼった不織布で洗剤を拭き取る。

検食、保存食の安全衛生管理

1 検食

一人分を盛り付け、場長及び校長等が行い、時間・意見等を記録すること。

- ① 食べ物の中に、人体に有害と思われる材料の混入がないか。
- ② 調理過程において加熱、冷却処理が適切に行われているか。
- ③ 食べ物に異臭・異常はないか。
- ④ 一食分として、それぞれの食べ物の量が適当か。
- ⑤ 味付け・香り・色彩・形態などが適切になされているか。また、児童・生徒の嗜好との関連はどうか。

2 原材料・保存食

- ① 原材料の保存食は、食材毎に50gずつ可食部を採取し、ビニール袋に入れて完全に密閉して、-20℃の冷凍庫で2週間保存する。（素手で取り扱わないこと）
 - (ア) 野菜などで産地が異なる場合は、生産地ごとに採取する。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合もそれぞれ採取すること。
 - (イ) 米・麦・小麦粉・澱粉・塩・砂糖・酢・味醂・醤油・酒・ソース・味噌・胡椒等の調味料は保存食から除くこと。
 - (ウ) ワカメ・干し椎茸・削り節・昆布・春雨・胡麻・海苔等の常温で、保存できる乾物・缶詰・レトルト食品等は保存食から除くこと。
- ② 調理された食品は、使用している食材全てが含まれるように、釜別に50gずつ採取すること。
- ③ 共同調理場の受配校で、学校に直接納入される食品は、全て1食ずつ日付を記入し冷凍保存すること。

この基準は、平成28年9月1日から施行する。

この基準は、令和2年11月1日から施行する。

* 尚、この基準を踏まえ、施設で異なる事項については、施設ごとの調理器具の用途分け、前掛けの色分けなどを示したマニュアルを作成すること。