「御殿場市学校給食調理衛生管理マニュアル」

平成31年　4月改定
令和 3年　5月改定

御殿場市教育部学校給食課

目　　次

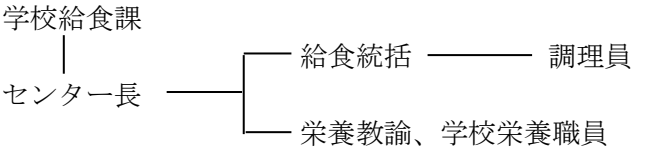
「御殿場市学校給食調理衛生管理マニュアル」編

１．始業前 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
２．荷受検収時・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
３．下処理時 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
４．調味料の仕分け、計量・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
５．調理時 （野菜上処理室）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
６．調理時 （調理室）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
７．調理時 （和え物室）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
８．調理時 （揚げ焼き蒸し室）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
９．調理時 （果物室）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
10．添加物・・・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
11．アレルギー室 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
12．配送時 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
13．検食・保存食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
14．配膳時 （学校）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
15．洗浄時 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15

〈別紙〉

1-1．学校給食従事者の健康管理について
1-2．学校給食従事者　健康観察記録票（記入例）
２．手洗いマニュアル
３．作業分担について
４．洗浄・消毒マニュアル
５．嘔吐物の処理方法

〈組織表〉



１．始業前

１）健康状態のチェック

・「学校給食従事者の健康管理について（別紙1-1）」に基づいて健康管理を行う。
・毎朝出勤時に「学校給食従事者　健康観察記録票　記入例（別紙1-2）」に沿って記入する。
・センター長、給食統括、栄養教諭、学校栄養職員は毎日個人別に健康観察記録票の記録をチェックすること
・センター長は必要に応じて作業に従事させない等の処置をとること
・給食統括は毎日、調理従事者の健康状態（体調・傷の有無等）を把握し、作業の調整を図ること
・傷のあるものは、カットバンと綿テープを使用し、綿手袋の上に使い捨てニトリル手袋をし、必要に応じてロング手袋をすること。また、その旨を健康観察記録票に記録すること
（別紙1-2記入例参照）　※作業中に手指に怪我をするなど傷ができた場合は、その旨を健康観察記録票に赤字で記録すること
・傷のあるものは、できるかぎり配缶作業にたずさわらないようにすること。また、和え物作業、果物、数え作業（揚焼・デザート）にはたずさわらないこと。
・化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の検査を受け、その指示を励行すること。

２）服装のチェック

・白衣、帽子、ズボン、エプロンは毎日洗濯した清潔なものを着用すること
・帽子の下は、髪の毛をネットでつつみ、髪の毛の落下を防ぐこと
・ネット、帽子から髪の毛が出ないようにすること
・勤務時間内は髪の長いものはまとめること
・マスクは鼻と口が隠れるよう着用すること
・エアシャワーのない施設については、入室前に帽子白衣に粘着ローラーをかけること（白衣の着脱ごとに行うこと）
・長靴は使用しないこと
・履物は洗浄した清潔なものを使用すること
・指輪、ネックレス、時計、ヘアピン、イヤリング、ピアス等ははずすこと
・つめは短くし、マニキュアはしないこと
・香水、香りの強い柔軟剤・化粧品・スタイリング剤などは使用しないこと
・調理従事者らしい化粧とすること
・白衣、作業ズボンのポケットには物をいれないこと
・白衣の下に着る衣服は、出勤後、通勤時とは別の専用の物（ボタンのないもの）を着用すること
・調理室外に出る時は、白衣を脱ぎスリッパ等に履き替えること
・トイレを使用する際は、白衣、帽子、ズボンを脱ぐこと
・白衣を着て喫煙をしないこと

・白衣・帽子・靴は作業区域別ごとに着用すること

		白衣	帽子	靴
午前	汚染区	殺菌済み白衣（水色）	ケープ付帽子	水色
	非汚染区	殺菌済み白衣	ケープ付帽子	白
午後	汚染区	殺菌済み白衣または午前(非汚染区)と兼用	ケープなし帽子	緑
	非汚染区	殺菌済み白衣	ケープ付帽子	白

※西、高根センターは、随時南センターにそろえていくこと

・エプロンは作業区域別ごとに着用すること

エプロンの区分	兼用	エプロンの色
荷受（肉魚）　下処理（肉魚）	使い捨て	
荷受（野菜、その他、ピーラー）	○	緑（ライム）
箱だし（果物・デザート）、下洗い（果物）	○	黄(ﾚﾓﾝｲｴﾛｰ) 【専用表
下処理（野菜）	○	青(ミントブルー)
下処理（果物）	○	黄(レモンイエロー)
調味料	○	紺(ネイビー)
和え物	○	ｵﾚﾝｼﾞ(ｽｶｰﾚｯﾄﾋﾟﾝｸ)
上処理(裁断）、調理	○	白(オフホワイト)
調理（揚・焼・蒸）	○	白布
配缶(調理、揚・焼、デザート)、コンテナ詰	○	ｵﾚﾝｼﾞ(ｽｶｰﾚｯﾄﾋﾟﾝｸ)
配缶（果物裁断、数え）	○	ｵﾚﾝｼﾞ(ｽｶｰﾚｯﾄﾋﾟﾝｸ)
器具洗浄（非汚染区）	○	緑（ライム）
洗浄室（汚染）	○	緑（ライム）
洗浄室（非汚染）	○	白(ｵﾌﾎﾜｲﾄ)ﾜｯﾍﾟﾝ付

※西、高根センター（随時、南センターにそろえていくこと）

エプロンの区分	エプロンの色（西）	エプロンの色（高根）	お手伝い
荷受、下処理（肉魚）	割烹着型(ピンク)	割烹着型(ピンク)	使い捨て
荷受（野菜、その他、ピーラー）	割烹着型(水色)	割烹着型(水色)	専用表示
箱だし（果物・デザート）、下洗い（果物）	割烹着型(黄色)	割烹着型(黄色)	専用表示
下処理（野菜）	青(ミントブルー)	青(ミントブルー)	
下処理（果物）	黄(レモンイエロー)	黄(レモンイエロー)	使い捨て
調味料	紺(ネイビー)	紺(ネイビー)	
和え物	ｵﾚﾝｼﾞ(ｽｶｰﾚｯﾄﾋﾟﾝｸ)	ｵﾚﾝｼﾞ(ｽｶｰﾚｯﾄﾋﾟﾝｸ)	
上処理(裁断）、調理	白布	白(ｵﾌﾎﾜｲﾄ)	
入れる人（揚・焼・蒸）	使い捨て	使い捨て	
配缶(調理、揚・焼)、コンテナ詰	ｵﾚﾝｼﾞ(ｽｶｰﾚｯﾄﾋﾟﾝｸ)	ｵﾚﾝｼﾞ(ｽｶｰﾚｯﾄﾋﾟﾝｸ)	
配缶(デザート)	黄(レモンイエロー)	ｵﾚﾝｼﾞ(ｽｶｰﾚｯﾄﾋﾟﾝｸ)	
配缶（果物裁断数え）	黄(レモンイエロー)	ｵﾚﾝｼﾞ(ｽｶｰﾚｯﾄﾋﾟﾝｸ)	
洗浄室（汚染）	緑(ライム)	緑(ライム)	
洗浄室（非汚染）	白（オフホワイト）	白(ｵﾌﾎﾜｲﾄ)ﾜｯﾍﾟﾝ付	

3）手洗い

・学校給食における標準的な手洗いマニュアル及び作業中の手洗いマニュアルに沿って行うこと **（別紙２参照）**

標準的な手洗い	1）作業開始前、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
作業中の手洗い	3）食品に直接触れる作業にあたる直前
	4）生の肉や魚介類、卵など汚染度の高い食品に触れた後 その他の食品や器具に触れる前
	5）配缶前

・食中毒警報（ノロウイルス食中毒）発令時、学校給食従事者からノロウイルス陽性者がでた時、学校でノロウイルスが集団発生した時は、手洗いを２回洗いとすること

・使い捨て手袋を使用するときは、着用前に手洗いを必ず行うこと

４）作業工程表、作業動線のチェック

・前日までに作業工程表、作業動線図を作成すること
・作業工程表は、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分、献立名、時間、担当者、衛生管理点（手洗いや専用エプロンの着用、温度の計測など）、危害リスクが高い食品を明確にすること
・作業工程表は、「作業分担について」**（別紙３参照）**に沿って、汚染している可能性の高い食品を扱う作業と、汚染させたくない食品を扱う作業を行う人が掛け持ち作業を行なわないように作業分担を示し、調理作業前に確認し、二次汚染の防止に努めること
・調理作業中に担当者や時間や作業工程の変更が生じた場合は、作業工程表を赤字で修正すること
・作業動線図は下記に沿って作成し、作業中どこで作業動線の交差が生じやすいかを調理作業前に確認し、二次汚染の防止に努めること

※作業動線図の記入の仕方

＜記入するもの＞　　※基本的には、調味料以外の食品はすべて記入する。

①野菜
②冷凍野菜
③肉類
④魚介類
⑤冷凍食品
⑥豆腐、こんにゃく、油揚げなど
⑦たまご（生、液卵）、うずら卵
⑧牛乳、生クリーム、バター、ヨーグルト等乳製品
⑨ミキサーを使用するもの（ルウ、みそ、ドレッシング等）
⑩たれ
⑪デザート、果物
⑫添加物（当日調理室内を経由する場合）
⑬生わかめ
⑭乾）海藻（和え物やサラダに使用する場合）
⑮切干大根、干し椎茸
⑯缶詰（野菜、果物）
⑰水煮食品（マッシュルーム、山菜など）

＜記入上の注意＞

・記入にあたっては、以下の点を明確にすること。
（１）食品の搬入口
（２）食品の保管部分
（３）汚染区域、非汚染区域の区分及び機械器具等
（４）汚染区域から非汚染区域に食品を受け渡す場所または台等
（５）献立名および使用されている食品名
（６）食品名と動線の凡例（色、線種など）

＜動線の色わけ＞

揚・焼	オレンジ
和え物・炒め物	緑
汁物	青
果物・デザート	紫
添加物	茶

・出来上がり（釜など）からコンテナ室までの線は、太線（同色）で記入する。
・生の肉類、生の魚介類（冷凍えび、いか含む)、油調していない魚・肉などの冷凍食品類（澱粉、パン粉付）、卵（生、液卵）などの汚染度の高い食品については、赤系の線で記入する。
・汚染度の高い食品と、汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物等）が交差するようなところには、『交差注意』の注意書きをし、二次汚染に気を付ける。
・調理作業中に動線に変更が生じた場合には、黒字で訂正する。

５）調理器具・機器の消毒
・調理場における洗浄・消毒マニュアルに沿って行うこと（**別紙４参照**）

６）調理器具・機器の使用前点検
・使用する刃は、当日消毒保管庫から取り出し、作業前に取り付けること
作業前、作業後は、刃がかけてないか等の点検、記録をすること
・器具、機器の部品は正しくセットされていることを確認すること
・器具、機器のねじを確認すること

２．荷受、検収時
１）荷受、検収時
・エプロンは専用のもの着用すること
・食材ごとの専用の荷受台で荷を受けること
・検収室で専用の容器に移し替えること
・検収責任者（栄養教諭、学校栄養職員または正規調理員）が立ち会うこと
検収時には以下の項目をチェックし、検収簿に記録すること
①納品時間
②納入業者名
③製造業者名、製造業者の所在地又は産地
④製造年月日、賞味期限（消費期限）
⑤ロットナンバー（印字のあるもの）
⑥数量
⑦品質、鮮度　　＜腐っているもの、変色しているものがないか？＞
⑧包装　　＜包装が破れているもの、箱や缶が腐食しているものはないか？＞
⑨品温　　＜冷蔵品は１０℃以下、冷凍品は－１５℃以下を目安に＞
⑩異物　　＜虫やゴミなど、異物が混入していないか？＞

食品の荷受検収時保管容器一覧

種類	南	西	高根
肉	肉用バット	青ケース →肉用バット	肉用バット
魚	魚用番重 （クリーム色）	番重	魚用バット
練り製品 冷凍魚介類（袋入り）	ｸﾘｰﾑｶｺﾞ （ｽﾀｯｷﾝｸﾞ付）	オレンジカゴ（ｴﾋﾞ・ｲｶはﾋﾞﾆｰﾙ袋をひく）	専用荷受カゴ
卵（凍結全卵を含む）	ｸﾘｰﾑｶｺﾞ （ｽﾀｯｷﾝｸﾞ付）	番重	専用カゴ
やきそばめん	魚用番重 （クリーム色）	番重	バット
牛乳・生クリーム ヨーグルト(調理用)	ｸﾘｰﾑｶｺﾞ （ｽﾀｯｷﾝｸﾞ付）	オレンジカゴ	クリームカゴ
冷凍食品 （ハンバーグ・フライ等）	三段ラック	番重	クリームカゴ
野菜	緑カゴ	青カゴ（印あり）	青カゴ
冷凍野菜、冷凍油揚げ等	緑カゴ（ｽﾀｯｷﾝｸﾞ付）	オレンジカゴ	荷受カゴ
豆腐	クリア番重	番重	専用容器
乾物、レトルト食品、 水煮食品	緑カゴ（ｽﾀｯｷﾝｸﾞ付）	オレンジカゴ	荷受カゴ
添加物		オレンジカゴ	荷受カゴ
調味料		オレンジカゴ	荷受カゴ
みそ	みそ容器（黄色）	みそ容器 （クリーム色）	専用容器 （荷受カゴ）
漬物・佃煮	緑カゴ（ｽﾀｯｷﾝｸﾞ付）	オレンジカゴ	荷受カゴ
果物	黄カゴ（ｽﾀｯｷﾝｸﾞ付）	青ﾌﾟﾗｽｹｯﾄ	黄カゴ
デザート・ヨーグルト	黄カゴ	クリームかご	黄カゴ

２）保存食（原材料）

・食品ごとに可食部を５０g以上をとること
・清潔なビニール袋に密封し、－２０℃以下で２週間保存すること
・原材料は、洗浄・消毒をする前の納品時の状態のものを採取すること
・製造年月日（賞味期限）が異なる場合は、それぞれ採取すること
・採取後は、常温放置せずに、直ちに冷凍庫に保管すること
・保存食の採取・廃棄の記録をすること

※①野菜等で産地が異なる場合は、産地ごとに採取すること
※②肉、魚はロットが異なる場合は、ロットごとに採取すること

原材料、加工食品及び調理済み食品の保存食について

☆原材料、加工食品及び調理済み食品で採るもの☆

<table>
<tr><td>野菜</td><td>缶詰</td><td>果物（生で使用する場合のみ）</td></tr>
<tr><td>冷凍野菜</td><td rowspan="3">調味料</td><td>豆板醤（冷蔵品のみ）</td></tr>
<tr><td>果物</td><td>おろしにんにく</td></tr>
<tr><td>肉類</td><td>おろししょうが</td></tr>
<tr><td>魚介類、練り製品</td><td rowspan="7">レトルト</td><td>すりおろしりんご</td></tr>
<tr><td>冷凍魚介類</td><td>まぐろ油漬け、水煮</td></tr>
<tr><td>生卵、液卵、うずら卵</td><td>マッシュルーム水煮</td></tr>
<tr><td>牛乳、生クリーム</td><td>山菜水煮</td></tr>
<tr><td>豆腐、油揚げ、こんにゃく</td><td>ほたて水煮</td></tr>
<tr><td>海藻（塩蔵）</td><td>他　レトルト水煮食品</td></tr>
<tr><td>冷凍食品</td><td colspan="2">冷凍ブイヨン</td></tr>
<tr><td>バター(調理用)</td><td colspan="2">前日浸漬した豆類</td></tr>
<tr><td>チーズ（調理用）</td><td colspan="2" rowspan="2">非加熱で和え物に使用する乾物
（塩昆布、素干しのり、青のり、ゆかり等）</td></tr>
<tr><td>マヨネーズ（和えるもの）</td></tr>
<tr><td>ドレッシング（和えるもの）</td><td colspan="2">非加熱で提供する物（ｿｰｽ、ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ、ﾃﾞｻﾞｰﾄ、添加物、焼きのり等）</td></tr>
<tr><td>ヨーグルト（和えるもの）</td><td colspan="2">オニオンアッセ・オニオンスライス等</td></tr>
<tr><td>冷凍ゼリー（和えるもの）</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

☆原材料で採らないもの☆

※米（ｱﾙﾌｧ化米）・麦・塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等の調味料
※わかめ・干し椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま等の常温で保存できる乾物、缶詰等

３．下処理時

１）作業の注意

・前日処理は行わないこと

２）服装

・専用のエプロン、履物を着用すること

３）専用器具等の使用

・包丁まな板その他の器具は、専用のものを用いること

・スポンジ等は下処理専用のものを使用すること

４）下処理室から非汚染作業区域への汚染防止

・下処理室から非汚染作業区域への往来がないように心がけること

・下処理室から非汚染作業区域へ移るときには、必ず手指を爪ブラシを用いて洗浄・消毒し、白衣、エプロン、履物を取り替えること

・下処理用器具は非汚染作業区域へは持ち込まないこと

５)食品の取り扱い

・野菜は汚染度の低いものから処理すること

（やむをえず、汚染度の高い野菜を果物より先に処理する場合はシンクを洗剤でしっかり洗浄してから果物を処理すること）

・野菜の下処理の順番は、原則として前日までに決めた作業工程表に従うこと

・シンクの中に入れる野菜の入れすぎによる洗浄不足に注意すること

・野菜の洗浄時にはオーバーフローさせ確実に水を循環させること

・床に水や残渣を落とさないようにすること

・洗浄後の野菜及び調理用器具等は常に床面から６０cm以上の高さに置くこと

６）果物下処理

・下洗い後、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液(２００ppm)で消毒すること

・三回洗いの水は、最終槽の使用水の遊離残留塩素が０．１mg/L以上であることを確認し、記録してからシンクに水を貯めること

・消毒後は、ロング使い捨て手袋を使用し、塩素臭がなくなるまで流水で洗浄すること（三槽水槽）

７）食品の下処理の方法

種類	処理方法
じゃがいも たまねぎ	球根皮むき機→皮むき（芽とり）→流水3回（こすり洗い）
にんじん だいこん	へたとり→皮むき→流水3回（こすり洗い）
キャベツ はくさい	外葉とり→４つ割→芯とり→流水３回（葉をバラバラにして洗浄する）
ほうれん草 小松菜	根きり→下洗い（根元）→流水３回
ごぼう	＜泥つき＞　根きり→下洗い（球根皮むき機）→皮むき→流水３回（こすり洗い）
	＜洗いごぼう＞　根きり→皮むき→流水３回（こすり洗い）
ねぎ	根きり→流水３回
もやし	流水３回 ※水がしっかり循環するように、必要に応じてざる等を使用すること

種類	処理方法
えのき しめじ	＜生＞石づきをとる→ほぐす→流水３回 ※ビニール包装からだしてから石づきをとること。
	＜チルド＞　ほぐす→流水３回 ※水がしっかり循環するように、必要に応じてざる等を使用すること ※すいのうは最後浮いているものをすくう時、異物混入に注意しながら使用すること
乾燥しいたけ	異物確認→洗う（1回）→戻す
きゅうり ゴーヤ	下洗い（専用のスポンジ等を使用）→へたとり→流水３回（こすり洗い）
にんにく しょうが	皮むき→流水３回（こすり洗い）
パセリ	くきとり→流水３回
冷凍野菜	＜葉物＞　　袋ごと流水解凍　または　前日から冷蔵庫解凍 →袋あけ→異物確認しながら流水洗浄
	＜バラ凍結＞　袋あけ→流水解凍　　※汚れが多いものは流水洗浄 前日から冷蔵庫解凍→袋あけ→流水洗浄
果物	下洗い→塩素消毒（必要に応じて）→流水3回（こすり洗い）
豆腐	切る→流水につける（水をとりかえる） ※納品時の漬け水等による二次汚染に十分注意する ※切る時間を調整し、常温放置の時間を短くすること。
油揚げ	＜冷凍＞　解凍→袋あけ→ほぐす
生揚げ	油抜き→手切り
こんにゃく	＜裁断済み＞　袋あけ（水切り）→水洗い→ボイル（あく抜き）→流水
肉・ベーコン	専門の台・容器→袋あけをし専門容器へ移す→冷蔵庫→釜へ ※異物チェック
冷）いか	袋あけ→異物確認→ボイル→同じ釜で水洗いしながら冷ます
冷）えび	袋あけ→異物確認→洗浄、解凍→水切り ※洗浄は一番最後に行い、使用したシンクはその後の作業には使用しない ※使用したシンクは塩素消毒すること
卵	＜液卵＞　流水解凍→袋あけ→専用バケツ→冷蔵庫
冷）練り物	前日から冷蔵庫解凍　または　袋ごと流水解凍　→袋あけ→ほぐす
缶詰	＜たけのこ＞　缶をよく洗う→缶あけ→流水３回　※下処理室
	＜加熱するもの＞　缶を洗う、またはアルコールで拭く　→缶あけ ※表面の汚れを落とす
	＜果物缶＞　（前日）缶を洗う（こすり洗い→すすぎ）→冷蔵庫 （当日）缶あけ

種類	処理方法
非加熱で提供する物 （漬物・佃煮） フルーツパック	袋を洗う（2回以上）→水分を拭き取る→容器に移し替え
冷凍ゼリー 白玉団子 ヨーグルト	袋あけ→容器に移し替え ※解凍が必要なもの 前日から冷蔵庫解凍　または　流水解凍 ※正箱に入っていない物、ダンボールが汚れていた物など必要に応じて・・・ 袋を洗う（清潔なシンクを使用）→水分を拭き取る→袋あけ→容器に移し替え
ドレッシング （非汚染区域にボトルごと持ち込む場合）	洗う→水分を拭き取る→アルコールで表面をよく拭く
調味料	容器の表面が汚れているなど必要に応じて・・・ 容器を洗うまたはアルコールで表面をよく拭く→食品庫（調味料庫）保管 ※ビニール包装等は、前日までに外しておくこと（異物混入を防ぐため）

8）廃棄物の処理

ゴミ類（下処理）	下処理終了後、ビニール袋にまとめて集積所へ搬出すること
ゴミ類（調理）	コンテナ搬出後、ビニール袋にまとめて集積所へ搬出すること
ダンボール	荷受検収終了後、荷受室でつぶすこと
	野菜の箱等の留め金がついている場合には特に注意すること （食品への混入が無いように）
缶	容器をすすぎ集積所に搬出すること
ビン	容器をすすぎ集積所に搬出すること
プラスチック容器	容器をすすぎ集積所に搬出すること
業者納入容器	所定の場合に集積しておくこと

4．調味料の仕分け、計量

・賞味期限、消費期限を確認し、期限の短いものを先に使用すること
・先入れ先出しをすること
・手配表に沿って正確に計量すること
・和え物等に非加熱で使用する調味料は、未開封のものを使用すること
・仕分け室は常に清潔を維持すること（水がこぼれていることのないように）
・計量した調味料はふたをして、６０㎝以上の台におくこと
・冷蔵品、和え物で使用する調味料は、計量後調理直前まで冷蔵庫で保管すること
・使いかけの調味料は、蓋付の容器に入れるなどし、湿気を吸わないように保つこと
・スポンジ等は専用のものを使用すること

5．調理時（野菜上処理室）

1）服装

・専用のエプロン、履物を着用すること

2）専用器具等の使用

・包丁まな板その他の器具は、専用のものを用いること
・スポンジ等は専用のものを使用すること

3）食品及び調理用器具等は常に床面から６０㎝以上の高さに置くこと

６．調理時（調理室）

１）服装

・専用のエプロン、履物を着用すること

２）専用器具等の使用

・器具は、専用の物を用いること

３）食品及び調理用器具等は常に床面から６０㎝以上の高さに置くこと

４）調理の注意点

①煮物・汁物・炒め物

・肉、魚、卵、練り製品、豆腐等冷蔵保存の必要なものは、使用直前まで冷蔵庫に保管してお

・食品によって使い捨てエプロン、手袋を使用し汚染防止に努めること

生の肉類（ハム、ベーコン含む）、卵（生、液卵）、 生の魚介類（冷凍えび、いかを含む） うずら卵、練り製品、肉団子	使い捨てエプロン （専用エプロン） 使い捨て手袋

・煮物、炒め物の肉、魚等を炒めたスコップは専用のものとすること（当日かぎり）

・二次汚染を防ぐため、プラスケット、ラック、作業台を扱った後は手洗いをすること

・食品がむらなく加熱されるよう注意すること

・中心温度は釜内の温度にむらがあるので３ヵ所以上の温度を測定し、全ての点において８５
達していた場合には、その温度を記録し、その時点からさらに１分以上加熱を続けること。
（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秒以上）

・調理開始時間、調理終了時間、配缶開始時間を記録すること

・基本的にバット、食缶は配缶直前に消毒保管庫から出すこと

・配缶前には手洗い消毒をし、専用エプロンを着用すること

・配缶時に使用するひしゃくは配缶直前に消毒保管庫から出すこと

・配缶は配缶表に基づき正確に行い、料理の無駄な廃棄は避けること

・やむをえず釜を使いまわす場合には、他の調理中食品等に飛散しないよう洗浄すること
（隣の釜のふたをしめる、食材への飛散がないか、隣の釜が配缶中でないかなど注意するこ

②和え物用食材

・野菜類は必ず加熱調理し、中心温度を測り、８５℃に達していた場合には、その温度を記録
その時点からさらに１分以上加熱を続けること。（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのお
品の場合は８５℃～９０℃で９０秒以上）
〈釜の場合〉茹で物の温度は、釜のお湯の温度を測るのではなく、食品全体の中心温度を測る
〈スチコンの場合〉記録は備え付けの温度計ではない中心温度計を使用すること

・加熱むらや加熱不足を防ぐため、湯量や投入量に注意すること

・加熱後は真空冷却機で速やかに冷却し、専用冷蔵庫で保冷し、保冷時刻の記録をすること
その際、冷却開始時間、冷却終了時間、冷却後温度を記録すること

・和え物用の食材の冷却は真空冷却機を使用すること（水冷はしないこと）

・加熱後は専用プラスケットに移すこと

③漬物、佃煮等

・たらいやざる等は使用直前に消毒保管庫から出すこと

・専用エプロン、使い捨て手袋を着用すること

・開封時には異物混入に注意すること

・調理の前には手洗い消毒をすること

・基本的にバット、食缶は配缶直前に消毒保管庫から出すこと

・配缶時に使用するひしゃくは配缶直前に消毒保管庫から出すこと

・配缶は配缶表に基づき正確に行い、料理の無駄な廃棄は避けること

５）調理終了後の食品は素手で触らないこと

７．調理時（和え物室）

１）服装

・専用エプロンを着用すること

２）専用器具等の使用

・専用のものを用いること

３)食品及び調理用器具等は常に床面から６０㎝以上の高さに置くこと

４）調理の注意点

・使用前の釜の内側、ハンドルを、アルコールを噴霧したペーパータオルで拭き伸ばし、消毒すること
・和え物調理の前には手洗い消毒をし、直前に専用エプロン、ロングの使い捨て手袋を着用すること
・一度はずした手袋は再使用せず、取り替えること
・手袋をしたまま食品以外の器具には触らないこと
・野菜や調味料を釜に投入した人は、直接野菜を触るときには手袋を交換すること
・配缶時に使用するひしゃくは配缶直前に消毒保管庫から出すこと
・バットは配缶直前に消毒保管庫から出すこと
・調理開始時間、調理終了時間、中心温度、配缶開始時間を記録すること
・配缶後はすみやかに蓋をし蓄冷剤をセットすること
・西センター、高根センターについては、配缶後、配送までに時間がある場合は冷蔵庫に保冷し、冷蔵庫保冷時間を記録すること
・配缶は配缶表に基づき正確に行い、料理の無駄な廃棄は避けること
・二次汚染に注意すること

８．調理時（揚げ焼き蒸し室）

１）服装

・専用のエプロンを着用すること

２）専用器具等の使用

・専用のものを用いること

３)食品及び調理用器具等は常に床面から６０㎝以上の高さに置くこと

４）調理の注意点

・食材は加熱直前まで冷蔵庫、冷凍庫に保存し、使用ごとに小分けして取り出すこと
・揚げ(入口)、焼・蒸(並べ）の担当者は、使い捨てエプロン、手袋をすること
・中心温度を測り、８５℃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秒以上）であることを確認し記録しておくこと
　揚げ物の場合：学校ごと行うこと　※高根センターは１回ごと行うこと
　焼き物蒸し物の場合：１回ごと行うこと
・学校の喫食時間に配慮し、調理を行うこと
調理後２時間以内に喫食できるよう調理時間を設定すること
・基本的にバットは配缶順に順次消毒保管庫から出すこと
・調理開始時間、調理終了時間、配缶開始時間を記録すること
　揚げ物の場合：学校ごと行うこと　※高根センターは１回ごと行うこと
　焼き物蒸し物の場合：１回ごと行うこと
・配缶は人数表、配缶表に基づき正確に行うこと
・配缶時は、専用エプロン、使い捨て手袋を使用すること

９．調理時（果物室）

１）服装

・専用エプロンを着用すること

２）専用器具等の使用

・包丁まな板その他の器具は、専用のものを用いること

３）食品及び調理用器具等は常に床面から６０cm以上の高さに置くこと

４）調理の注意点

・果物の裁断、配缶作業は使い捨て手袋を使用すること
・一度外した手袋は再使用せず、取り替えること
・バットは配缶直前に消毒保管庫から出すこと
・配缶開始時間、配缶終了時間を学校ごと記録すること
・配缶後はすみやかに蓋をし、状況に応じて蓄冷剤をセットすること
・西センター、高根センターについては、配缶後、配送までに時間がある場合は冷蔵庫に保冷し、冷蔵庫保冷時間を記録すること
・配缶は人数表に基づき正確に行うこと
・デザートの数えは、標準的な手洗いをしてから行うこと
また、作業中も手洗いを行い、清潔に保つこと

１０．添加物

・基本的に前日までに数えること
・清潔な服装で標準的な手洗いをしてから行うこと
また、作業中も手洗いを行い、清潔に保つこと
・非汚染区域で数えること

１１．アレルギー室

１）服装

・専用エプロンを着用すること

２）専用器具等の使用

・包丁まな板その他の器具は、専用のものを用いること

３）食品及び調理用器具等は常に床面から６０cm以上の高さに置くこと

４）調理の注意点

・調理手配表に基づき調理を行うこと
・食品相互の混入がないよう、調理器具を使い分けること
・配缶時には、喫食者名とアレルゲンの確認を、担当調理員及び栄養教諭・学校栄養職員で、ダブルチェックを必ず行い、誤配を防ぐこと

１２．配送時

１）コンテナ

・なるべく、温食、冷食を混載せず、区分けして詰め込むこと
・積み込み時には、内容物がこぼれないように丁寧に取り扱うこと
・給食統括は、搬出時に定期的（月一回）、学校ごとに料理の温度を記録すること

２）配送車

・配送車の積荷部分は毎日清掃し、清潔に保つこと

３）服装

・専用の洗濯した清潔な白衣、帽子、履物を着用すること

４）配送時の注意点

・積み込み時、積み下ろし時には、専用の履物に履きかえること（外履きと区別する）
・給食センター搬出時、受配校到着時の時間を記録すること
・積み込み前に手洗い消毒をすること（手洗い設備のないところは事前に手洗いをしてくること）
・配送スケジュールを正確にたて、調理終了後２時間以内の喫食や学校の喫食時間までの搬入を厳守すること

１３．検食・保存食

１）検食

・学校給食センター及び受配校においてあらかじめ責任者を定めること
・検食責任者は、給食開始時間３０分前までに検食を行い、記録すること
・異常があった場合には、給食を中止するとともに、受配校においては速やかに給食センターに連絡すること

２）保存食（調理済食品）

・釜ごとに使用食材すべてを含むように、配膳後のバット・食缶から５０g以上採取すること
・揚げ焼き蒸し物の場合は規格ごと採取のこと
・学校直送品（ごはん　パン　めん　牛乳）も採取すること
・清潔なビニール袋に密封し、－２０℃以下で２週間保存すること
・採取後は、常温放置せずに、直ちに冷凍庫に保管すること
・保存食の採取・廃棄の記録をすること

１４．配膳時（学校）

１）配膳員

①健康状態のチェック

・配膳員は「学校給食従事者の健康管理について（**別紙1-1**）」に基づいて健康管理を行い、必要に応じて依然委託業者の責任者および各給食センターに連絡し、作業に従事しない等の指示を仰ぐこと。
・毎朝出勤したら、「学校給食従事者　健康観察記録票」にボールペンで記入し、学校長等にチェックを仰ぐこと
・健康調査票の記入は、「学校給食従事者　健康観察記録票　記入例（**別紙1-2**）」に沿って行うこと
・傷のあるものは、カットバンを使用し、綿手袋の上に使い捨てニトリル手袋をし、その旨を健康観察記録票に記録すること
※作業中に手指に怪我をするなど傷ができた場合は、その旨を健康観察記録票に赤字で記録すること

②服装のチェック

・白衣、ズボン、帽子は洗濯してある清潔なものを着用すること
・帽子の下は、髪の毛をネットでつつみ、髪の毛の落下を防ぐこと
・ネット、帽子から髪の毛が出ないようにすること
・マスクは鼻と口が隠れるよう着用すること
・帽子白衣は、着脱ごと粘着ローラーをかけること
・ズボンは動きやすい、専用のものを着用すること
・白衣の下に着る衣服はボタンのない専用のものを着用すること
・履物は専用の清潔なものを使用すること
・指輪、ネックレス、時計、ヘアピン、イヤリング、ピアス等ははずすこと
・つめは短くし、マニキュアはしないこと
・香水は使用しないこと
・白衣、作業ズボンのポケットには物をいれないこと
・白衣の下に着る衣服は、出勤後、通勤時とは別の専用の物（ボタンのないもの）を着用すること
・校外に出る時は、白衣、帽子を脱ぎ、靴を履き替えること
・トイレを使用する際は、白衣、帽子を脱ぎ、靴を履き替えること
・白衣を着て喫煙をしないこと

③手洗い

・学校給食における標準的な手洗いマニュアル及び作業中の手洗いマニュアル**（別紙２参照）**に沿って行うこと
　１）作業開始前、用便後（標準的な手洗い）
　２）作業が変わる時（作業中の手洗い）
・ノロウイルス注意報発令時、学校でノロウイルスが集団発生した時は、手洗いを２回洗いにすること

２）配膳室での作業内容

・配膳室の温湿度を記録し、必要に応じてエアコンを使用するなどして、適切な温湿度を保つこと
・牛乳保冷用冷蔵庫の温度を記録し、１０℃以上ある場合は速やかに給食センターへ連絡すること
・業者直送品（主食、牛乳）は、品名、時間、数量、温度を確認し記録すること
・業者直送品（主食、牛乳）は保存食をとり、回収時にコンテナに載せ、給食センターへ送付すること（牛乳は１本　ごはんは５０g以上、パンは１個、めんは１袋をとり、学校名、日付を記入する）
・業者直送品は包装の破損、汚れ、温度異常（牛乳については10℃以上）、異味、異臭を確認し、異常がある場合は速やかに給食センターへ連絡すること
・給食センターからの配送品は搬入時に時間と温度を記録すること
・牛乳等の保冷品は喫食時間直前まで保冷用冷蔵庫で保冷すること
・配膳室は毎日清掃し、清潔に保つこと
・毎日、日常点検表を記入し、毎週末に記録表を給食センターに提出すること

３）配膳室の清掃方法

・牛乳保冷用冷蔵庫は、毎日使用後、３００倍に薄めた洗浄殺菌剤で拭き取り、その後よく水拭きすること
・配膳用ワゴンは、使用前はアルコールを噴霧したペーパータオルで拭き伸ばすこと
・配膳用ワゴン、片付け用のシートは、毎日使用後、３００倍に薄めた洗浄殺菌剤で拭き取り、その後よく水拭きすること
・配膳用ワゴンは、毎月１回脱脂洗浄剤で拭き取り、その後よく水拭きし、その旨を記録すること
・配膳室の床は、毎日水拭きし、毎月１回次亜塩素酸ナトリウム溶液（２００ppm）で消毒し、その旨を記録すること　（高根センターは毎日）
※学校の床の材質によって、塩素消毒が無理な場合は、３００倍に薄めた洗浄殺菌剤で拭くこと
・清掃用の不織布は、用途によって使い分けすること

牛乳保冷用冷蔵庫	薬品用	グリーン（専用表示）
	水拭き用	グリーン
配膳用ワゴン	薬品用	ブルー（専用表示）
	水拭き用	ブルー
配膳用ワゴン（月１回）	水拭き用	ピンク　※薬品用はスポンジを使用

・食中毒警報（ノロウイルス食中毒）発令時や学校でノロウイルスが集団発生した時は、冷蔵庫や配膳ワゴン、出入口の取手など手の触れるところ全てを、毎日次亜塩素酸ナトリウム溶液（１０００ppm）で消毒すること
・食中毒警報（ノロウイルス食中毒）発令時は、月１回の床の消毒を次亜塩素酸ナトリウム溶液（１０００ppm）で行うこと
・学校でノロウイルスが集団発生した時は､毎日配膳室の床を次亜塩素酸ナトリウム溶液（１０００ppm）で拭くこと

４）作業の注意点

・問題が生じた時（数の不足など）は、速やかに給食センターへ連絡し、指示を仰ぐこと
・食器具を落とした場合は予備で対応すること。なお、予備対応が間に合わない場合は、熱湯で消毒後、水をふき取り、アルコールを噴霧して対応すること
・残食や予備品などは、すべてコンテナに乗せて給食センターへ返送し、持ち帰りはしないこと
・食器具、食缶、バット、かご等は床に直置きしないこと（清潔な片付け用シートの上は可）
・教室で子どもが嘔吐した場合は、その食器具は配膳室には持ち込まないこと。食器具は、学校にて、その場で廃棄処分すること
・配膳室で嘔吐した場合は次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用し適切に処理すること**（別紙５参照）**
・清掃に使う不織布は、用途によって使い分けること
・異物混入は給食主任から各センターへ連絡すること

１５．洗浄時

１）午前（調理中）

・調理中の洗浄は器具洗浄室（洗浄コーナー）で行い、専用のエプロンを着用すること
・下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品、料理が下処理室及び調理室から搬出された後に行うこと（ドア等で隔離できる場合は、ドアを閉めて行うこと）
・調理場における洗浄・消毒マニュアルに沿って、確実な洗浄及び消毒を行うこと**（別紙４参照）**

２）午後

①服装のチェック

・白衣、ズボン、帽子、エプロンは洗濯してある清潔なものを着用すること
・帽子の下にネットを着用すること
・ネット、帽子から髪の毛が出ないようにすること
・原則として長靴は使用しないこと（センターの状況により、長靴を使用する場所を限定する）
・履物は、汚染区分ごと専用のものをはくこと
・履物は洗浄した清潔なものを使用すること（外側は毎日、内側は学期に１回以上）
・洗浄室外に出る時は、白衣を脱ぎスリッパ等に履き替えること
・トイレを使用する際は、白衣、ズボンを脱ぐこと
・エプロンは、汚染区分ごと専用のものを使用すること
・白衣を着て喫煙をしないこと

②手洗い

・学校給食における作業中の手洗いマニュアルに沿って行うこと
　１）作業開始前（非汚染区域）　　アルコール消毒必要
　２）作業開始前（汚染区域）
　（別紙２参照）

③食器具、食缶、バットの取り扱い

・洗浄前であっても食器具、食缶、バット、トレー、食器かご等は床に直置きせず、できるだけ６０㎝以上の台に置くこと

④洗浄消毒方法

・調理場における洗浄・消毒マニュアルに沿って、確実な洗浄及び消毒を行うこと**（別紙４参照）**

＜別紙１－１＞

学校給食従事者の健康管理について

１．夜間や休日に、本人や同居の家族が体調不良であった場合、出勤日に症状が消失していても必ず申し出をし、所長や統括の指示に従うこと。
休み明けは、健康観察記録票の休日中の欄に必ず記入すること。

２．自分自身に下痢・嘔吐の症状がある場合は、必ず統括、所長に連絡し、病院を受診し（学校給食従事者であることを医師に告げる）、ノロウイルス検便検査（RT-PCR法検査等）を行うこと。
なお、検査結果が出るまでは出勤しないこと（休暇は余裕をもって計画的に取得しましょう）。

検便検査で陽性が出た場合は、１～２週間後に再検査を行うこと。なお、検査結果がでるまでは出勤しないこと。再検査でも陽性が出た場合は、陰性になるまで検査を行うこと。なお、陽性の期間は、調理業務から外れること。
検便検査で陰性が出た場合は、症状回復を確認の上、通常勤務に復帰すること。

※検査費用・・・学校給食課負担、送料（クール便）・・・自己負担

３．同居の家族に、下痢・嘔吐の症状がある場合は、出勤前に必ず統括、所長に連絡し、病院を受診させ、学校給食従事者本人がノロウイルス検便検査（RT-PCR法検査等）を行うこと。
なお、検査結果が出るまでは調理業務から外れること。

検便検査で陽性が出た場合は、陰性になるまで検査を行い、調理業務から外れること。
検便検査で陰性が出た場合でも、家族の症状が未回復、家族の症状回復から2日未満の時は、汚染作業に従事すること。

４．同居の家族のノロウイルス感染が発覚した場合は、出勤前に必ず統括、所長に連絡し、学校給食従事者本人がノロウイルス検便検査（RT-PCR法検査等）を行うこと。
なお、検査結果が出るまでは調理業務から外れること。

検便検査で陽性が出た場合は、陰性になるまで検査を行い、調理業務から外れること。
検便検査で陰性が出た場合は、家族の症状回復を確認の上、1か月位は汚染区域の作業とすること。なお、家族の陰性（RT-PCR法検査等）が証明できれば通常勤務にしてもよい。

５．２～４の場合は、健康観察記録票にその旨を必ず記入し、備考欄に検査結果や対処法を記録しておくこと。

６．ノロウイルスは乾燥すると空気中に漂い、これが口に入って感染することがあるので、嘔吐物などは速やかに処理すること。
家庭において嘔吐物や下痢便の処理を行う場合は必ず使い捨て手袋やマスクなどを着用して直接素手で触れないこと（すぐに処理できるように、嘔吐物処理セットを常備しておきましょう）。
また、作業が終わったら塩素系漂白剤（次亜塩素ナトリウム溶液）で消毒し、手洗いを確実にすること。※別紙5参照

７．かき、あおやぎ、赤貝などの生の二枚貝にはノロウイルスが蓄積している可能性があるので、絶対に生食しないこと。また、加熱して食べる場合は、十分に加熱（85℃～90℃、90秒以上）すること。

８．健康であってもノロウイルスを保菌している可能性があるので、調理中は確実な手洗いをすること。

☆　詳細は『ノロウイルス対応マニュアル』に沿って対応すること。

＜別紙１－２＞

学校給食従事者　健康観察記録票

＜記入例＞

※異常なし…○印、異常あり…×印

平成　50　年度　　4　月分

★項目で異常があった場合（×印がついた場合）は、
速やかに所属長（所長）・統括に報告し指示を仰ぐこと。
また、状況により医師の診断を受け、その指示に従うこと。

氏　名	○○センター △△△　▲▲▲

（注1）化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の検査を受け、その指示を励行すること。

日	曜日	本人 健康状態							家族 健康状態					備考	確認欄		
		下痢をしていない	発熱をしていない	腹痛をしていない	嘔吐をしていない	手指・顔面に傷はない（注１）	手指・顔面にできものはない（注１）	感染症の感染、またはその疑いはない	下痢をしていない	発熱をしていない	腹痛をしていない	嘔吐をしていない	感染症の感染、またはその疑いはない		所属長	統括	栄養士
1	木	○	○	○	○	○	○							給食なし			
2	金	○	○	○	○	○	○							給食なし			
3	土	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
4	日	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
5	月	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
6	火	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
7	水	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
8	木	○										○	○				
9	金	○										○	○	休暇			
10	土	○										○	○				
11	日	○											○				
12	月	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
13	火	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	左手薬指キズ 手袋着用 和え物⇒下処理			
14	水																
15	木																
16	金																
17	土																
18	日																
19	月																
20	火																
21	水																

・給食がない日であっても、**出勤日は毎日チェック**をする。

・休日明けには、**休日の健康状態もチェック**してください。健康状態に×がつく場合は、必ず所長・統括に報告し指示を仰いでください。
・**休暇をとった時、給食がなかった日の健康状態もチェック**してください。またその旨を備考欄に記入してください。

・怪我をした場所と　対処法を記入する。

・担当によっては、作業を変更しなくてはならないので、変更が必要な場合は、**統括が判断**し、変更事項を記入する。
・作業中などチェック後に怪我等をした場合は、**赤字**で追記する。

チェック項目を確認し、正確な記録をしましょう！
（例えば、ノロウイルス陽性で休んでいた間のチェックは、陰性が確認されるまでは、「感染症の疑いがある」の項目が×になります。）

★☆長期休んだ場合の記録について☆★
①長期休業中（夏・冬・春休み）の場合
・自宅に持ち帰り毎日記録してください。
②特別休暇を取る場合
・出勤してきた時に、休んでいた全ての日を記入してください。

いずれの場合も備考欄に「休み（特休）」の記入を必ずしてください。
休暇中の体調不良については、ノロウイルスマニュアル等に従ってください。

〈別紙2〉

手洗いマニュアル

学校給食における標準的な手洗いマニュアル　一覧表

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　手の平と甲を洗う（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

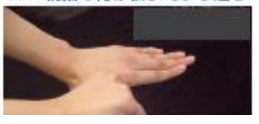
13　流水でよくすすぐ(15秒程度)

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

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

アルコール消毒を行う。

6　アルコールをかける

7　手全体にアルコールをすり込む

＜別紙３＞

作業分担について（全センター共通事項）

	和え物 調理・配缶	果物	ﾃﾞｻﾞｰﾄ 数え	揚・焼 数え	調味料仕分け （サラダ用）	配缶	たれかけ	コンテナ 詰め	添加物数え （前日）
生肉・生の魚介類・ﾍﾞｰｺﾝ類・液卵・油調していない食品の取り扱い	×	×	×	×	×	×	×	×	
油調済み食品（ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ、ｺﾛｯｹ、肉団子等）、加工魚介類（かまぼこ、はんぺん等）、うずら卵の取り扱い	×	×	×	×	×				
豆腐の取り扱い	×	×	×	×	×				
手指に傷がある場合	×	×	×	×	×				×

- 基本的に料理のかけもち作業はしないこと
- 作業が変わる時には、作業中の手洗い、エプロン交換をすること
- 汚染区域から非汚染区域へ移動する時は、標準的な手洗い、着替え、靴交換をすること
- 手指に化膿性疾患がある場合は、調理作業への従事は禁止すること

＜別紙４＞

洗浄・消毒マニュアル　～設備、機械、機器～

	調理（作業）開始前		調理中 （食品が替わる時） ※生・・・果物、加熱調理後	調理終了後
	検収室・下処理室	調理室		
調理台	そのまま ※生（果物） →アルコール消毒	【加熱調理用に使うもの】 そのまま 【加熱調理後の食品、 生食する食品に使うもの】 アルコール消毒	①残渣をとり除く ②水切り ③水気が残る時はペーパータオルでふく ※必要に応じて水洗い ※生（果物） ①洗剤をつけ、スポンジでこすり洗い ②流水 ③水気をとり、アルコール消毒	①洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い （水返し、排水口も念入りに） ②流水ですすぐ ③水切り ④乾燥
シンク （野菜洗浄用）	そのまま ※生（果物） →水洗い	【加熱調理用に使うもの】 そのまま 【加熱調理後の食品、 生食する食品に使うもの】 〈内側〉 水洗い 〈シンク回り、蛇口〉 アルコール消毒	〈下処理〉 スポンジでこすりながら水洗い ※生（果物） ①洗剤をつけ、スポンジでこすり洗い ②流水ですすぐ	①洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い （水返し、排水口も念入りに） ②流水ですすぐ ③水切り ④乾燥
シンク （魚介・液卵等洗浄用）	そのまま			①洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い （水返し、排水口も念入りに） ②塩素（200ppm）水を張り（オーバーフローまで）5分間消毒する。 ③流水ですすぐ ④水切り ⑤乾燥
台車・配膳台	そのまま ※生（果物） →アルコール消毒	【加熱調理用に使うもの】 そのまま 【加熱調理後の食品、 生食する食品に使うもの】 アルコール消毒 （持ち手部分も）	①残渣をとり除く ②水切り ③水気が残る時はペーパータオルでふく ※必要に応じて水洗い ※生（果物） ①洗剤をつけ、スポンジでこすり洗い ②流水ですすぐ ③水気をとり、アルコール消毒	①洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い （水返し、排水口も念入りに） ②流水ですすぐ ③水切り ④乾燥
球根皮むき機	そのまま （使用中、上部にはふた等をする）		水洗い	①分解し、洗剤を含ませた専用たわし、スポンジなどでこすり洗い ②流水ですすぐ ③乾燥

	調理（作業）開始前		調理中 （食品が替わる時） ※生・・・果物、加熱調理後	調理終了後
	検収室・下処理室	調理室		
スライサー		〈本体〉そのまま 〈シンク〉そのまま 〈刃、ベルト〉 消毒、保管してあるものを、当日朝、とりつける	水洗い	①分解 〈本体〉 洗剤で洗浄→水洗い→乾燥→水分を拭きとる（不織布等で） 〈刃、ベルト〉 洗剤で洗浄→水洗い→乾燥→殺菌庫で消毒・保管
ミキサー		〈本体〉アルコール消毒 〈刃〉 消毒、保管してあるものを、当日朝、とりつける	水（またはお湯）洗い	①分解 〈本体〉 洗剤で洗浄→水洗い→塩素消毒（200ppm、5分）→水洗い→乾燥→水分をふきとる（不織布等で） 〈刃〉 洗剤で洗浄→水洗い→乾燥→殺菌庫で消毒・保管
缶切り機		アルコール消毒 （特に刃の部分は念入りに） ※刃を外している場合は、前日にとりつける。		〈本体〉 不織布に洗剤を含ませて拭く→水拭き（不織布で） →乾燥→アルコール消毒 〈刃〉 洗剤で洗浄→水洗い→乾燥→殺菌庫で消毒・保管
冷蔵庫・冷凍庫	取っ手を アルコール消毒	取っ手を アルコール消毒		〈和え物・果物用〉 洗剤で洗浄→水洗い→水切り 〈肉用〉 洗剤拭き→水拭き 〈蓄冷剤用〉 月1回　洗剤拭き→水拭き 〈その他〉 週1回　壁・・洗剤拭き→水拭き 床・・洗剤で洗浄→水洗い→水切り
真空冷却機		アルコール消毒 （センサー格納穴、取っ手、天井、庫内の壁、ゴムパッキン）	センサーをアルコール消毒 消毒したワイパーで、水分を除去する	①洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い （水返し、排水口も念入りに） ②流水ですすぐ ③水切り ④残った水分を不織布でふきとる ⑤アルコール消毒
フライヤー		そのまま （消毒保管庫に入ってない部品は、アルコール消毒）		①分解 〈部品等〉 下洗い→洗浄機→乾燥（または消毒保管庫） 〈本体〉 洗剤で洗浄→水洗い→水分をふき取り乾燥させる ※油用洗剤はゴム手袋を使用する

	調理（作業）開始前		調理中 （食品が替わる時） ※生・・・果物、加熱調理後	調理終了後
	検収室・下処理室	調理室		
回転釜		【加熱調理用】 そのまま（必要に応じて釜内部を水洗い、ふた、ハンドルなどをアルコール消毒） 【サラダ、和え物用】 釜、ふた、ハンドルなどアルコール消毒（必要に応じて釜内部水洗い）	たわし等でこすり洗い （洗剤は使用しない） ※周りへの水の飛散に注意	①水（湯）を張り、汚れをこそぎ落とす ②洗剤で洗浄（釜回り、栓、蛇口、レバー等も） ※分解できる部分は、はずして洗う。 ③水洗い ④乾燥
スチコン		そのまま		①分解 〈鉄板等〉 下洗い→洗浄機→消毒保管庫 〈ラック〉 洗剤で洗浄→水洗い→乾燥 〈本体〉 洗剤で洗浄（クリーンモード）→水洗い→乾燥 ※油用洗剤はゴム手袋を使用する
果物洗浄機	そのまま			①洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い ②流水ですすぐ ③水切り ④乾燥
フードプロセッサー		そのまま	水洗い	①分解 ②洗剤で洗浄 ③水洗い ④乾燥 ⑤殺菌庫などで消毒・保管
消毒保管庫 包丁・まな板殺菌庫		取っ手を アルコール消毒		※週1回～月数回 〈外側、扉、庫内〉 水拭き（汚れのひどい場合は、洗剤拭き→水拭き）

☆文部科学省発行　『調理場における　洗浄・消毒マニュアル　PartⅠ』　参照

※「アルコール消毒」は、アルコールを噴霧した時に、必ずペーパータオルなどで、全体に拭きのばすこと

洗浄・消毒マニュアル　～調理器具、容器等～

	調理（作業）開始前		調理中 （食品が替わる時） ※生・・・果物、加熱調理後	調理終了後
	検収室・下処理室	調理室		
まな板	保管庫から出し、 そのまま使用	保管庫から出し、 そのまま使用 ※生→専用の消毒されたものを使用	水洗い	①洗剤で洗浄（定期的に塩素漂白） ②流水ですすぐ ③乾燥 ④消毒保管庫等で消毒・保管
包丁・芽とり・ピーラー	保管庫から出し、 そのまま使用	保管庫から出し、 そのまま使用 ※生→専用の消毒されたものを使用	水洗い	①洗剤で洗浄（特に刃の付け根部分を念入りに） ②流水ですすぐ ③乾燥 ④消毒保管庫等で消毒・保管
ざる・かご・ボウル・その他容器・泡だて器・スコップ・ひしゃく	保管庫から出し、 そのまま使用	保管庫から出し、 そのまま使用	基本的に使いまわさない	①残渣を除き、必要に応じて下洗い ②洗浄機で洗浄 ③水気を切る ④消毒保管庫等で消毒・保管 ※汚染度の低いものから先に洗うこと
中心温度計		アルコール消毒	①センサー部分を水洗い ②ペーパータオルでふき取る ③アルコール消毒	①洗剤で洗浄 ②流水ですすぐ ③ペーパータオルで水気を拭きとる ④アルコール消毒（本体部分も）
秤		アルコール消毒		〈大型〉 洗剤で洗浄→水洗い→水切り→水分を拭き取る（不織布等で） 〈卓上〉 （洗剤拭き）→水拭き→水分を拭きとる（不織布等で）
蓄冷材		そのまま		①洗浄機で洗浄 ②水気を切った後、専用冷凍庫に入れる

☆文部科学省発行　『調理場における　洗浄・消毒マニュアル　PartⅠ』　参照

※「アルコール消毒」は、アルコールを噴霧した時に、必ずペーパータオルなどで、全体に拭きのばすこと

洗浄・消毒マニュアル　～調理衣、スポンジ等～

	調理（作業）開始前		調理中 （食品が替わる時） ※生・・・果物、加熱調理後	調理終了後
	検収室・下処理室	調理室		
エプロン	用途に応じて使い分ける			〈ビニール製〉 洗剤をつけ、スポンジ等でこすり洗い →流水ですすぐ→乾燥 〈布製〉 洗濯機→衛生的に乾燥→衛生的に保管 ※汚染区と非汚染区用を区別して洗濯する。
白衣・帽子	洗浄・（消毒）・乾燥がされているものを使用する ※用途に応じて使い分ける			洗濯機→衛生的に乾燥→衛生的に保管 ※汚染区と非汚染区用を区別して洗濯する。
靴	洗浄・（消毒）・乾燥がされているものを使用する ※用途に応じて使い分ける			外側　毎日洗浄する。 内側　定期的に（少なくても学期に1回）洗浄する。
スポンジ・ブラシ たわし	用途に応じて使い分ける			〈汚染区域〉 専用バケツで洗剤を入れもみ洗い →流水ですすぐ→塩素（200ppm）5分浸漬→流水ですすぐ→乾燥 〈非汚染区域〉 専用バケツで洗剤を入れもみ洗い →流水ですすぐ→煮沸消毒→乾燥
耐熱手袋		アルコール消毒		専用バケツやシンク等で洗剤を入れもみ洗い →流水ですすぐ→煮沸消毒→吊るして乾燥
アルコール スプレー容器				週1回 中身をだし、容器ごと洗浄、消毒
水切りワイパー	用途に応じて使い分ける		①残渣をとり除く ②水切り ③水気が残る時はペーパータオルでふく	毎日 ①中性洗剤で洗浄 ②塩素（200ppm）5分浸漬
水かき（床用）	用途に応じて使い分ける		そのまま	週1回 中性洗剤で洗浄
ホース	使用時のみとりつける ※必要最低限のホースのみにする。		使用時のみ取り付ける	<釜横用> 毎日：洗浄後塩素（200ppm）5分浸漬 <洗浄用> 洗浄後塩素（200ppm）5分浸漬 短いホース⇒週1回 長いホース⇒学期ごと

☆文部科学省発行　『調理場における　洗浄・消毒マニュアル　PartⅠ』　参照

洗浄・消毒マニュアル　～施設～

	毎日	週1回程度または特に汚れた時
手洗い場	①洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いをする ②流水ですすぐ ③専用布きんで水気を拭き取る	
爪ブラシ	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200ppm溶液に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	
腰壁	付着しているゴミや食品残渣を拭き取る	①洗剤を含ませて軽く絞ったスポンジで壁面を拭く ②流水ですすぐ ③乾燥させる
扉	取っ手やドアノブを水拭きする	①洗剤を含ませて軽く絞った布巾で壁面を拭く ②水を含ませてしぼった布きんで洗剤を拭き取る
排水溝	①専用フックを使用し、溝カバーを取り外す ②清掃用バケツに洗剤液を作り、ブラシに付けてこすり洗いする ③流水で洗い流した後、溝カバーを元の場所に設置する	①専用フックを使用し、溝カバーを取り外す ②排水溝及び溝カバーに洗剤を付けて、4～5分放置後にブラシでこすり洗いする ③流水で洗い流した後、溝カバーを元の場所に設置する
排水溝 （南センター）	①専用ブラシに洗剤を付け、溝の中をまんべんなく洗浄する ②流水で洗い流す	
排水マス	①専用マスを取り外し、中のゴミを取り除く ②専用のブラシに洗剤をつけ、まんべんなくこすり洗いする ③流水で洗い流す ④排水マスを元の場所に設置する	

	毎日	週1回程度または特に汚れた時
床	①床のごみを取り除く ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする	①床のごみを取り除く ②床に水と洗剤をまき、ブラシ（ポリッシャー）でまんべんなくこすり洗いする ③流水で洗い流す ④水きりワイパーで十分に水をきる ⑤換気をよくしてすみやかに乾燥させる

※床の消毒について

肉、魚、卵などの汚染度が高い食品が床に落ちたとき、拭き取り検査で大腸菌が検出されたとき、又は明らかに汚れていると思われる際には、消毒が必要である。

	床全体の消毒	肉、魚、卵などが床の一部分に 落ちたときの消毒
次亜塩素酸 ナトリウム溶液 （200ppm）	①床を洗浄し、乾かす ②次亜塩素酸ナトリウム溶液を床が十分にぬれる量をまく ③5～10分後に流水ですすぐ。又は、水を含ませたモップで拭きあげる ※塩素ガスが発生するので、換気をよくして行う	①床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く ②ペーパータオル、布、モップなどで水拭きする ③汚染した箇所を、次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸したペーパータオルで覆う ④5～10分後に水を含ませたモップで拭きあげる
アルコール		①床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く ②ペーパータオル、布、モップなどで水拭きする ③汚染した箇所をペーパータオルの上からスプレーする

	毎日	週1回程度または特に汚れた時	学期ごと
食品庫・調味料庫	①ゴミを取り除く ②モップ等で水拭きした後、床面を乾燥させる。 ※食品のドリップが付着した場合、又は汚れがひどい場合は、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	柔らかい布きんで、棚を水拭きする	＜壁面・棚＞ 庫内の壁や棚を水拭きする ※汚れがひどい場合は、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 ＜床面＞ ①粗ゴミを取り除く ②モップに洗剤を含ませ、軽く絞り床面を拭きあげる ③水を含ませ、硬く絞ったモップで洗剤を拭き取る

	毎日		週1回程度または特に汚れた時
トイレ （西、高根センター）	＜ドアノブ、給水レバー＞ ①次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽く絞った布で浸すように拭きあげる ②5～10分後に、水を含ませて軽く絞った布で浸すように拭きあげる ＜便器（和式）＞ ①便所用洗浄剤を便器内側に塗布し、便器内部、フチ部を便器洗浄用ブラシでこすり洗う ②数回水を流してよくすすぐ ③便器内部、便器フチ部に向けて次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を塗布する ④5～10分後に、数回水を流して便器内部をよくすすぐ ＜便器（洋式）＞ ※南センター参照	＜手洗い設備＞ ①中性洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いしたのちに、流水ですすぐ ②次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽く絞った布で拭きあげる ③水を含ませて軽く絞った布で拭きあげる ④乾いた布で水気を拭き取る ＜サンダル＞ ①全体を中性洗剤等で洗浄し、流水ですすぐ ②専用バケツに入れた次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5～10分間漬け込む ③流水ですすぎ、乾燥させる ＜床＞ ①次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を床にまく ②水を流してよくすすぐ	＜壁＞ ①床から1m程度の高さの壁を水拭きする ②次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽く絞った布で浸すように拭きあげる ③5～10分後に、水を含ませて軽く絞った布で拭きあげる ＜床＞ ①便所用洗剤など床の材質に合った洗剤液を含ませて軽く絞った便所清掃用のモップで、床全体をまんべんなくこすり洗いする ②水を流してよくすすぐ ③次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を床にまく ④水を流してよくすすぐ ⑤床面を乾燥させる
トイレ （南センター）	＜ドアノブ、給水レバー＞ ①次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽く絞った布で浸すように拭きあげる ②5～10分後に、水を含ませて軽く絞った布で浸すように拭きあげる ＜便座・蓋＞ ①中性洗剤を含ませた布で拭く ②次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽く絞った布で浸すように拭きあげる ③5～10分後に、水を含ませて軽く絞った布で浸すように拭きあげる ④乾いた布で水気を拭き取る ＜便器（洋式）＞ ①便所用洗浄剤を便器内側に塗布し、便器内部、フチ部を便器洗浄用ブラシでこすり洗う ②便器外側は、便所用洗浄剤を含ませた布で拭きあげる ③数回水を流してよくすすぐ ④便器内部、便器フチ部に向けて次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を塗布する ⑤5～10分後に、数回水を流して便器内部をよくすすぐ ⑥便器外側は、水を含ませて軽く絞った柔らかい布で拭きあげる	＜手洗い設備＞ ①中性洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いしたのちに、流水ですすぐ ②次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽く絞った布で拭きあげる ③水を含ませて軽く絞った布で拭きあげる ④乾いた布で水気を拭き取る ＜サンダル＞ ①全体を中性洗剤等で洗浄し、流水ですすぐ ②専用バケツに入れた次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5～10分間漬け込む ③流水ですすぎ、乾燥させる ＜床＞ ①床のゴミを掃き集める ②便所用洗剤など床の材質に合った洗剤液を含ませて軽く絞った便所清掃用のモップで、床全体をまんべんなくこすり洗いする ③水を含ませ、軽く絞った便所清掃用モップで拭きあげる ④次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽く絞った便所清掃用モップで拭きあげる ⑤水を含ませ、軽く絞ったモップで拭きあげる ⑥床面を乾燥させる	＜壁＞ ①床から1m程度の高さの壁を水拭きする ②次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽く絞った布で浸すように拭きあげる ③5～10分後に、水を含ませて軽く絞った布で拭きあげる ◇備考（全センター共通）◇ ・トイレ清掃及び消毒は、調理（洗浄）終了後に行う ・清掃及び消毒するときは、白衣・帽子は脱ぎ、「ゴム手袋」、「マスク」を装着する（病原微生物感染防止） ・嘔吐物、下痢便の処理時や、保菌者の存在が確認された時は、さらに「使い捨てエプロン」を装着する ・モップ等は、清掃・洗浄後に便所内の洗い場（ない場合は専用バケツ）でよく揉み洗いした後、次亜塩素ナトリウム溶液で消毒し、すすいだ後、乾燥しやすいように吊り下げて保管する ・清掃を行った者がわかるように清掃記録をつける

☆文部科学省発行　『調理場における　洗浄・消毒マニュアル　PartⅡ』　参照

洗浄・消毒マニュアル　～食器具、洗浄機～

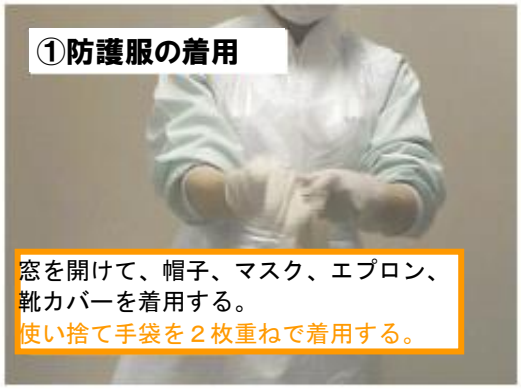
食器	浸漬→食器洗浄機→水気を切る→数の確認→消毒保管庫で消毒・保管	
トレー	食器洗浄機→水気を切る→数の確認→消毒保管庫で消毒・保管	
食缶・バット	下洗い（ブラシ、スポンジ）→食缶洗浄機→水気を切る→消毒保管庫で消毒・保管	
スプーン フォーク	超音波洗浄機→洗浄機→数の確認→消毒保管庫で消毒・保管	
はし	超音波洗浄機→洗浄機→数量の確認→消毒保管庫で消毒・保管	
お玉、しゃもじ、 パンばさみ	手洗い→洗浄機→数の確認→消毒保管庫で消毒・保管	
食器かご・はしかご	洗浄機→水気を切る→消毒保管庫で消毒・保管	
コンテナ	南、西センター	（汚れのひどい所は、下洗い）→コンテナ洗浄機→水切り→食器、トレーをセット→消毒保管庫で消毒・保管
	高根センター	洗剤で洗浄→水洗い→水切り→乾燥
食器・食缶洗浄機	残渣を捨てる→分解→洗剤で洗浄→水洗い→乾燥	
コンテナ洗浄機	（毎日）扉の外面を洗剤を含ませたスポンジで拭く→流水で洗い流す （週1回）内部の通路に洗剤をまきブラシでこする→流水で洗い流す	

☆文部科学省発行　『調理場における　洗浄・消毒マニュアル　PartⅡ』　参照

＜別紙5＞

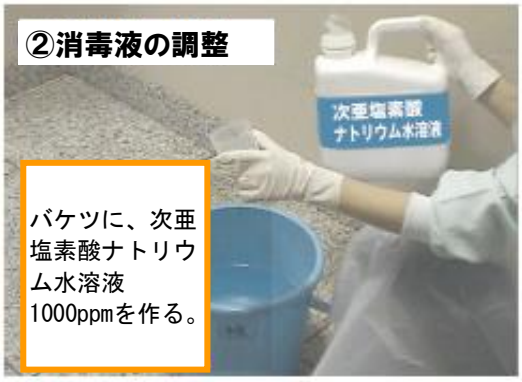
嘔吐物の処理方法

用意するもの	使い捨て手袋2組、使い捨てのマスク・エプロン・帽子、ナイロン製の靴カバー、ペーパータオルまたは新聞紙、ビニール袋2～3枚（しっかりしたもの）、バケツ、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）



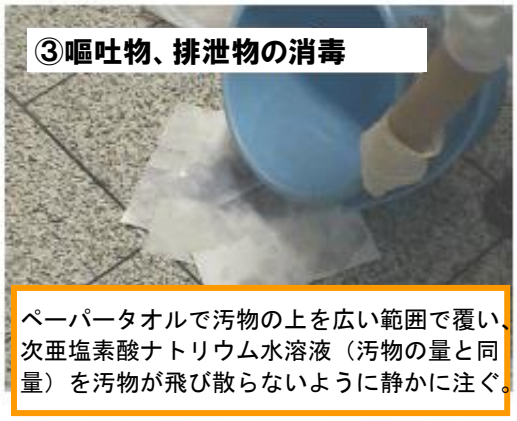
①防護服の着用

窓を開けて、帽子、マスク、エプロン、靴カバーを着用する。
使い捨て手袋を２枚重ねで着用する。



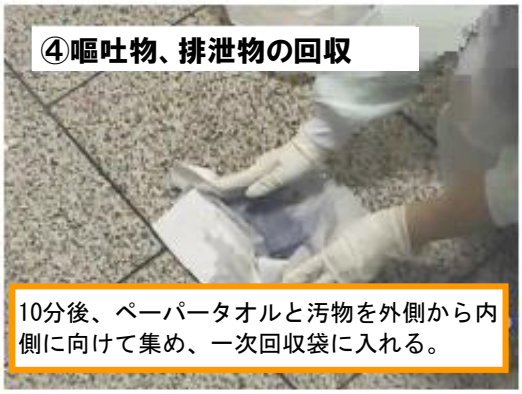
②消毒液の調整

バケツに、次亜塩素酸ナトリウム水溶液
1000ppmを作る。



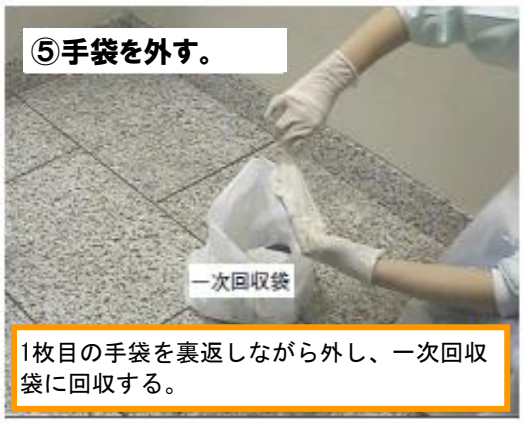
③嘔吐物、排泄物の消毒

ペーパータオルで汚物の上を広い範囲で覆い、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（汚物の量と同量）を汚物が飛び散らないように静かに注ぐ。



④嘔吐物、排泄物の回収

10分後、ペーパータオルと汚物を外側から内側に向けて集め、一次回収袋に入れる。



⑤手袋を外す。

1枚目の手袋を裏返しながら外し、一次回収袋に回収する。

⑥床の清掃と消毒

汚物が付着した床は、できるだけ広い範囲を次亜塩素酸ナトリウム水溶液で浸すように拭き取る。ペーパータオルに次亜塩素酸ナトリウム水溶液を注ぎ、その上で4～5回足踏みをして靴カバーの消毒をする。

⑦ゴミの廃棄

・靴カバーと⑥で使用したペーパータオルを一次回収袋に入れ、次亜塩素酸ナトリウム水溶液を中身全体が浸るように入れ、口をしっかり結び、二次回収袋に入れる。
・内側にはめていた手袋、帽子、エプロン、マスクも二次回収袋へ入れ、口をしっかり結んで廃棄する。

⑧手洗い、うがい

作業後は、石鹸で、丁寧に手洗いをし、うがいをする。

※補足※　カーペット等、次亜塩素酸ナトリウムを使えない場所には、スチームアイロンなどで高温処理する。