

宗像市学校給食 衛生管理マニュアル



平成26年6月改訂
宗像市教育委員会

目 次

第1章 作業管理

1、作業前点検

(1) 学校給食従事者の健康状態の点検	1
(2) 使用水の点検	1
(3) 機械・器具の点検	1
(4) 作業の確認	1
(5) 服装	2～3
(6) 手洗い	4～7
(7) 作業区分	8

2、納入物資の検収及び保管

(1) 検収	9～11
(2) 原材料	11
(3) 保管	12

3、下処理

(1) 食品の洗浄	13
(2) 缶詰等	14
(3) 魚介類・卵・食肉類の取り扱い	14

4、調理

(1) 二次汚染防止	14
(2) 温度管理	15
(3) 保存食	15
(4) 配食	15
(5) 使用水の点検	15
(6) 検食	16
(7) 前日準備	16

第2章 設備、器具類の洗浄・消毒・保管

1、基本的な考え方

(1) 点検	17
(2) 洗浄	17
(3) 消毒	17

2、機械、器具、施設等の洗浄・消毒の方法

(1) 調理機械、機器類の洗浄・消毒	18～21
(2) 器具類の洗浄・消毒	22
(3) 食器・食缶の洗浄・消毒	23
(4) その他の洗浄・消毒	24～25
(5) 施設の清掃・消毒	25～26

参考資料	27
------	----

第1章 作業管理

1、作業前点検

(1) 学校給食従事者の健康状態の点検

①学校給食従事者は、健康状態を毎日確認し、個人別に記録を行う。異常がある場合は、衛生管理責任者に報告するとともに、措置及び対処内容を記録する。

- ・下痢をしていない。
- ・発熱、腹痛、嘔吐をしていない。
- ・感染症又はその疑いがない。(注1)
- ・手指に化膿性疾患がない。(注2)
- ・本人や家族に感染症又はその疑いがない。

(注1) 感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、次の措置をとる。

- ・下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認する。

(注2) 化膿性疾患が手指にある場合には、食品に直接触れる調理作業には従事しない。また、化膿していなくても、傷、やけど、手荒れなどの部分が黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので、必要な措置を講じる。

(2) 使用水の点検

①使用水は、毎日、調理開始前に十分流水後、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録する。

②水が使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善策を講じる。

また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1ℓを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。

(3) 機械・器具の点検

①包丁、スライサー、ミキサー等を使用する場合は、刃が欠けていないか確認し、裁断する食品が替わるごとにチェックする。

②スライサーベルトを取り付ける場合は、老朽化していないか、破損がないかを確認する。老朽化や破損が見られる場合は、使用を中止する。

(4) 作業の確認

①作業工程

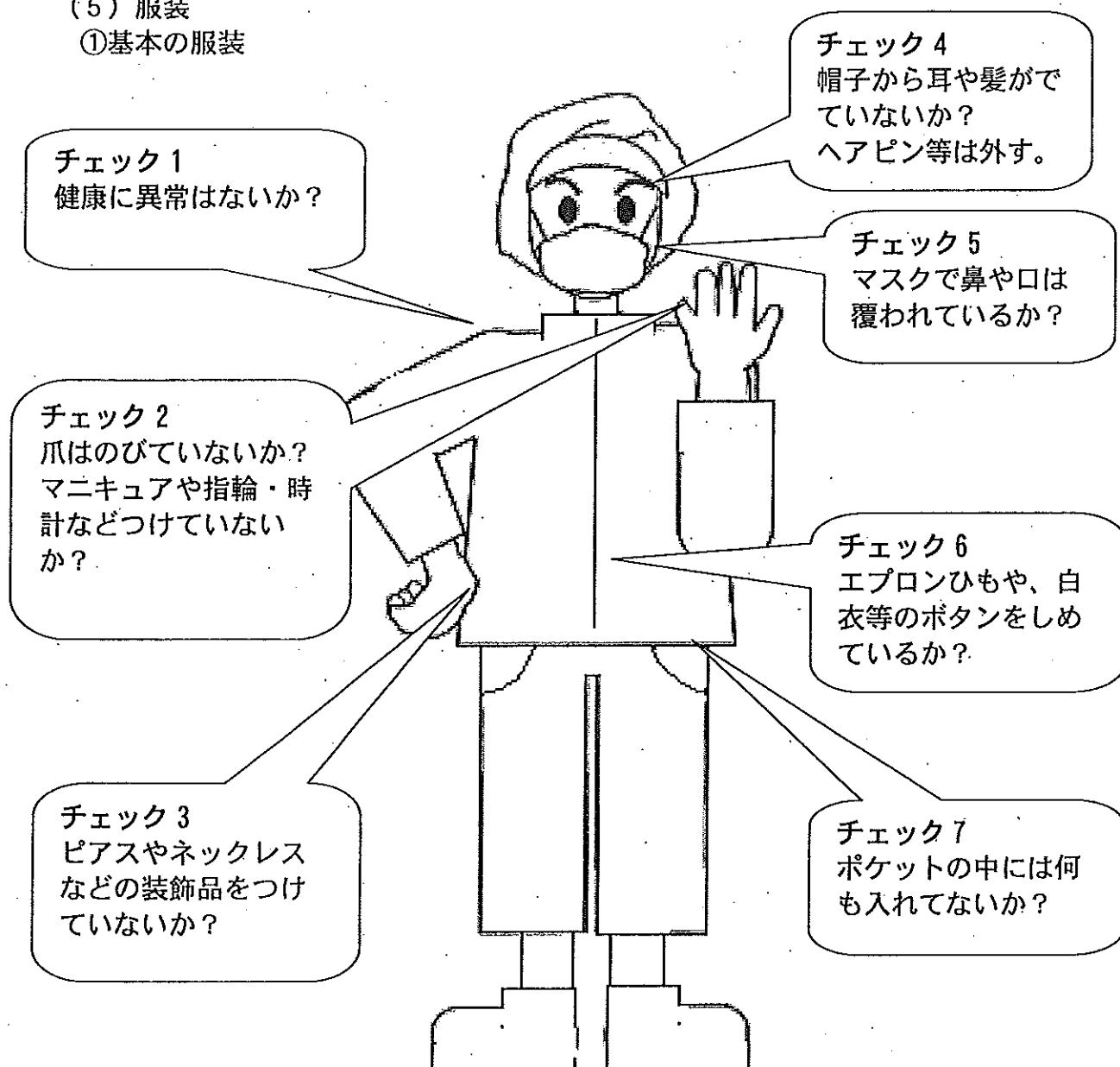
- ・作業担当者・・・当日の健康状態を確認して振り分ける。
- ・調理方法、食品の切り方、衛生管理のポイント、時間等を確認する。
- ・アレルギー対応を確認する。

②作業動線

- ・汚染度の高い食品の動線を確認する。
- ・使用する機器と食品の動線を確認する。

(5) 服装

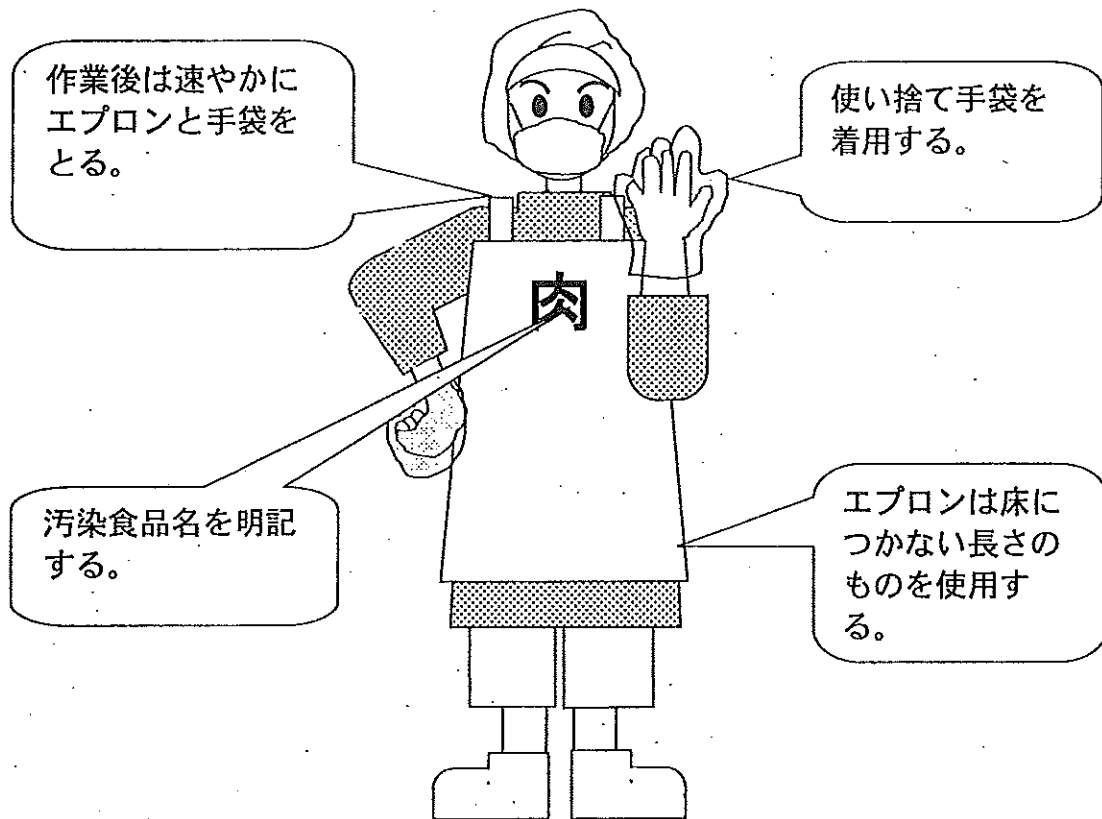
①基本の服装



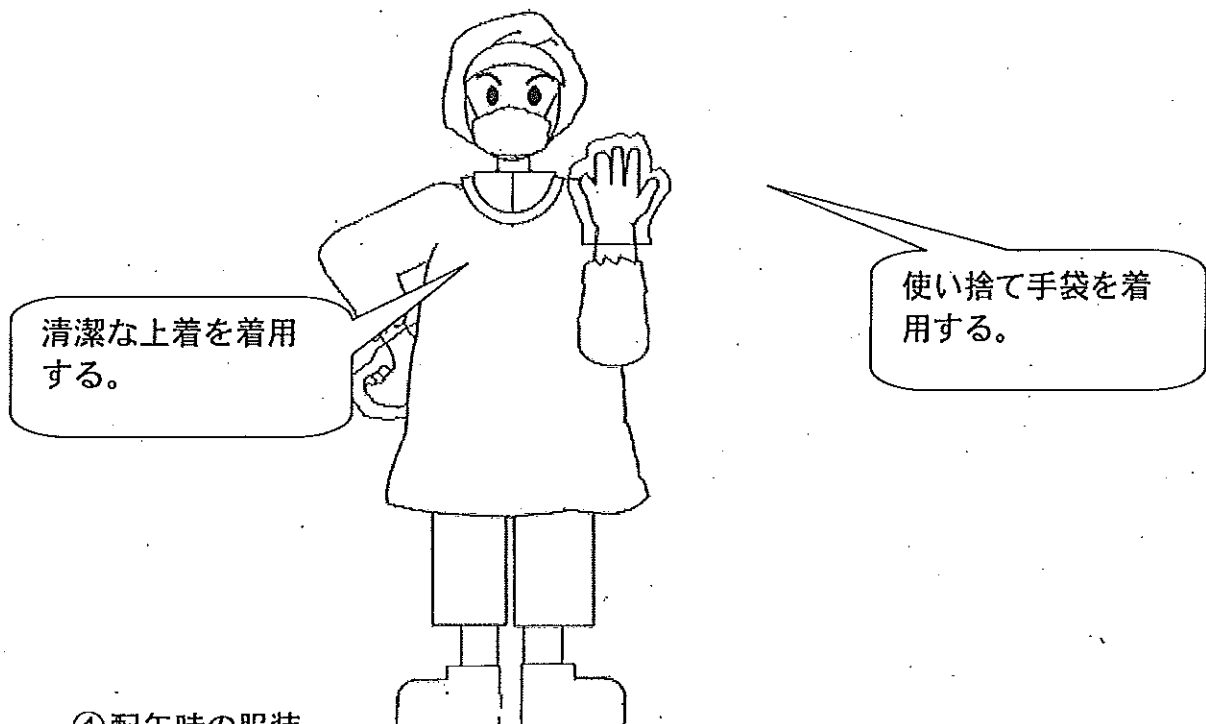
- ・ 便所に入る時は、調理衣（白衣・ズボン・帽子等）を脱ぎ、履物をはきかえる。
- ・ 靴は下処理用、調理用、洗浄室用を区別する。
- ・ エプロンは肉用・魚用・卵用、調理用を区別する。
- ・ 上着は、検収用、下処理用、調理用、加熱調理後又は生食する食品用を区別する。
- ・ 調理衣のまま屋外（ゴミ置き場、駐車場を含む）へ出ない。

②汚染食品取り扱い時の服装

【食肉類、魚介類、卵、未加熱の冷凍食品】



③生食する食品等（果物等）取り扱い時の服装



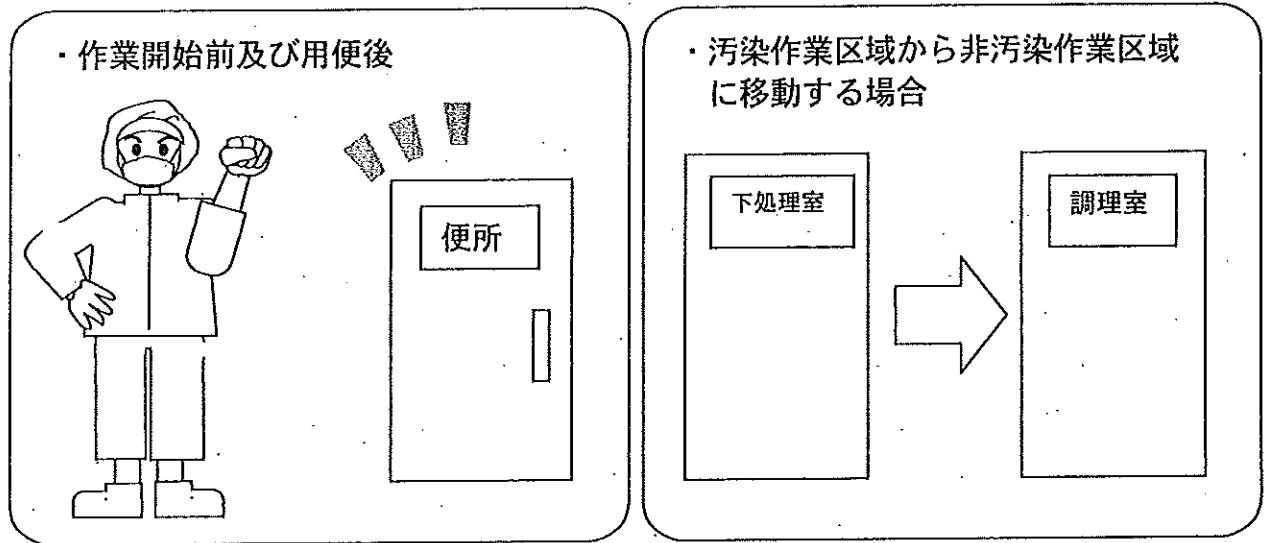
④配缶時の服装

- ・ 清潔な上着を着用する。
- ・ 必要に応じて使い捨て手袋を着用する。

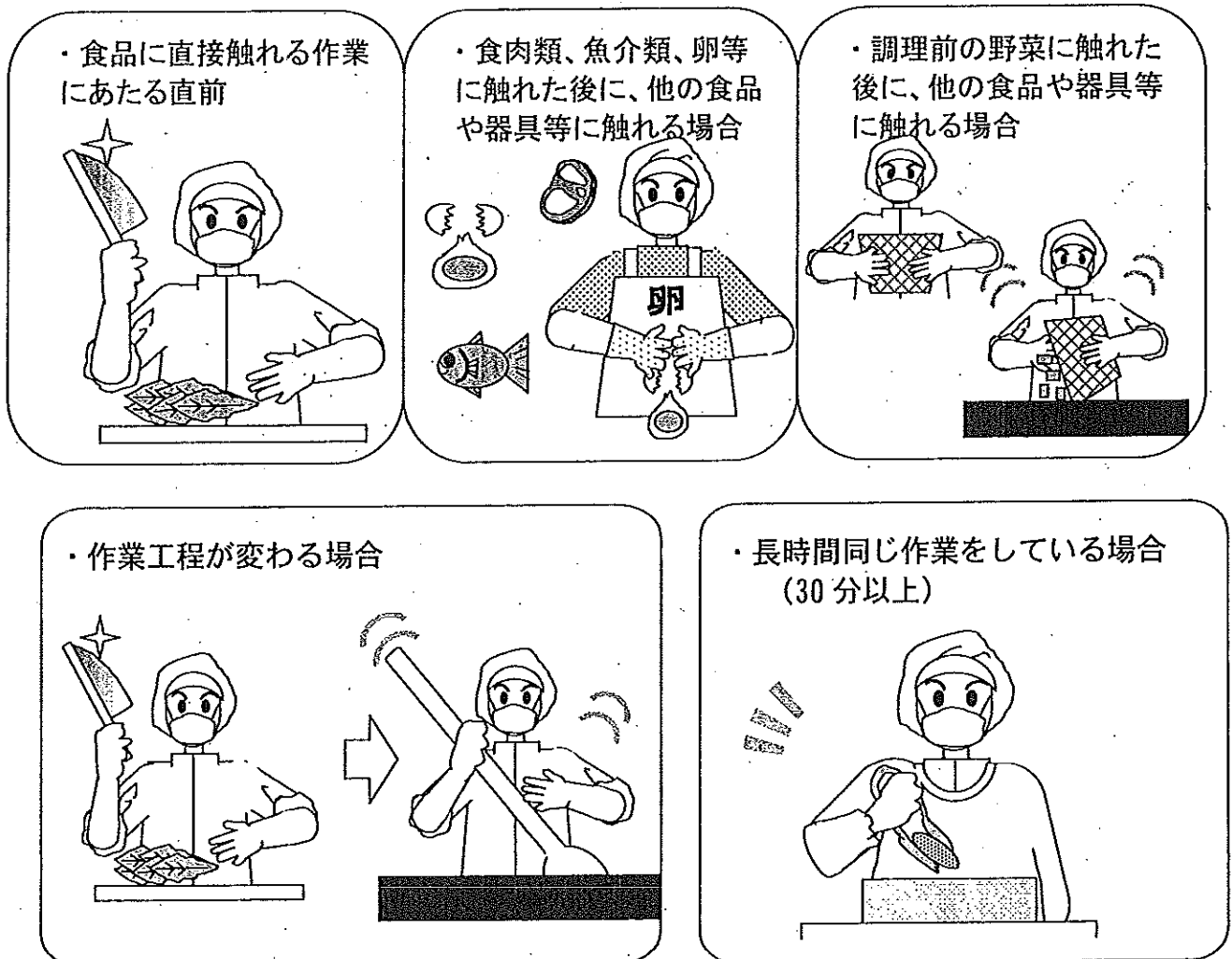
(6) 手洗い

①手洗いのタイミング

【標準的な手洗い】



【作業中の手洗い】

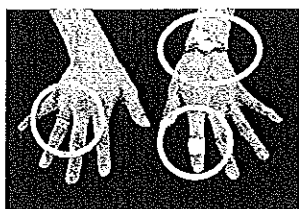


②手洗い方法

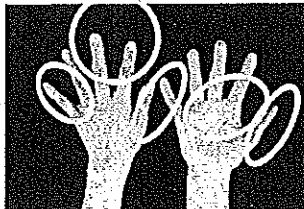
【学校給食における標準的な手洗いマニュアル】

★作業開始前及び用便後

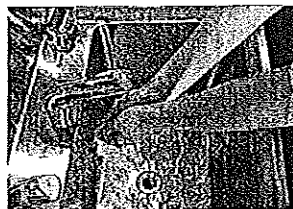
★汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合



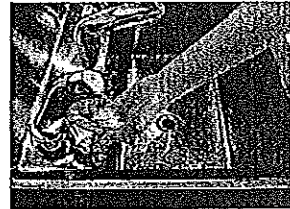
1 手を洗う前に



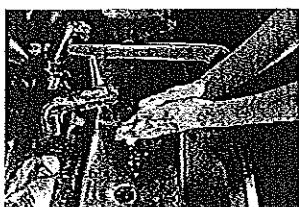
2 洗が残りのない手洗いを



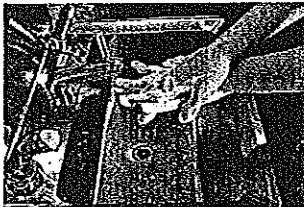
3 流水で軽く手を洗う



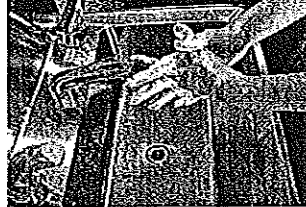
4 手洗い用石けん液をつける



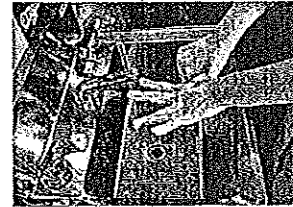
5 十分に泡立てる



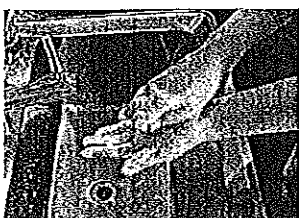
6 手の平と甲を洗う
(5 回程度)



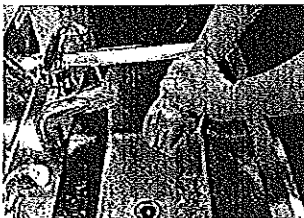
7 指の間を洗う (5 回程度)



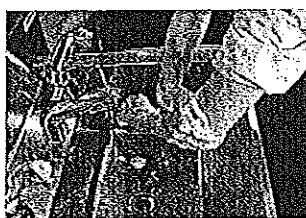
8 親指の付け根まで洗う
(5 回程度)



9 指先を洗う (5 回程度)



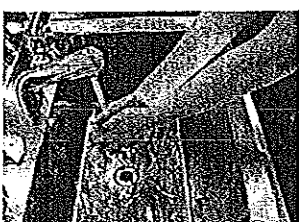
10 手首を洗う (5 回程度)



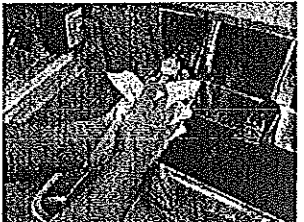
11 肘まで洗う



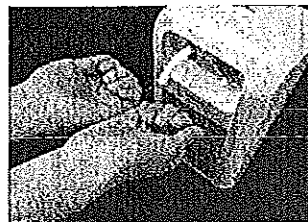
12 爪ブラシで爪の間を洗う



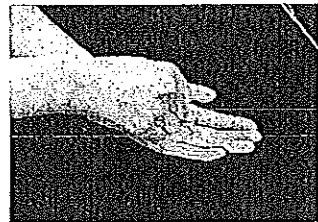
13 流水でよくすすぐ
(15 秒程度)



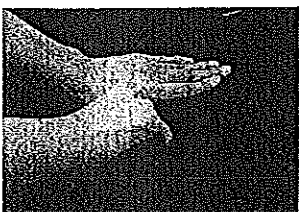
14 ペーパータオルで拭く



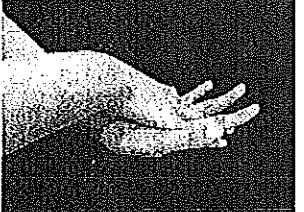
15 アルコールをかける



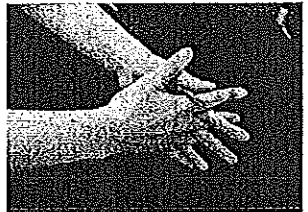
16 指先にすり込む



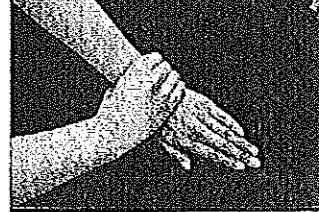
17 親指の付け根まですり
込む



18 手のひらと甲にすり
込む



9 指の間にすり込む

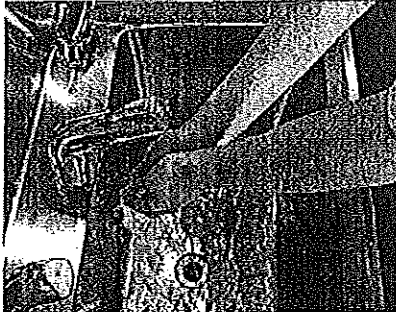


20 手首にすり込む

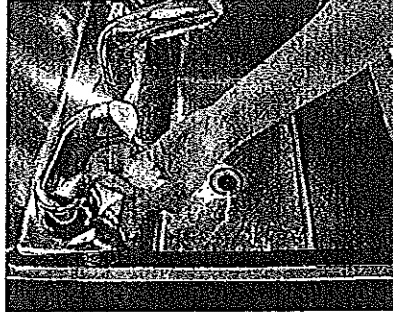
【学校給食における作業中の手洗いマニュアル】

★食品に直接触れる作業にあたる直前

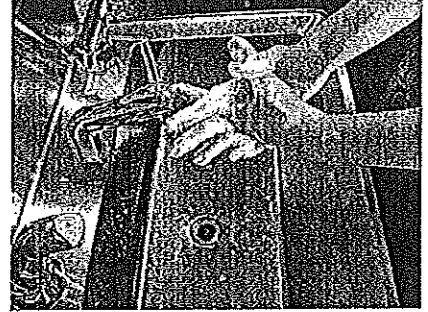
★生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合



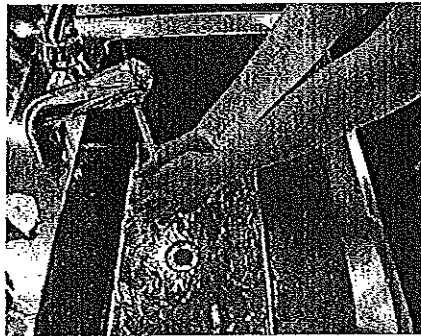
1 流水で汚れを洗い落とす



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



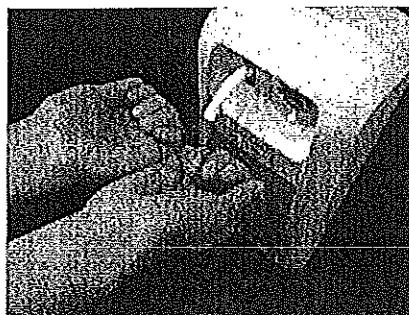
5 ペーパータオルでふく

以下の場合、アルコール消毒をする。

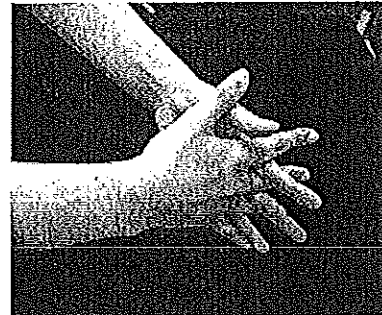
(非汚染作業区域での作業中)

- ・食品に直接触れる前
- ・生の食肉、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後
- ・その他、必要と考えられる場合

※生の食肉、魚介類、卵に触れた後は、汚染作業区域でもアルコール消毒をする。



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

③手洗いの注意点

【消毒剤】



アルコールが指先にかかるように指を曲げて手の平で受ける。

【便所の使用と手洗い順序】

1 便所に入る前に調理衣、ズボン、帽子、マスク、靴を脱ぐ



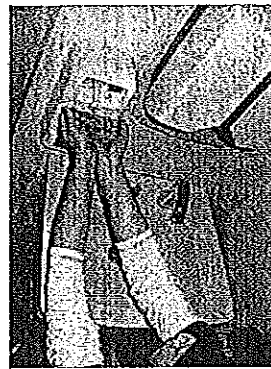
2 用便後、衣服等に触れる前に個室で確実に手洗いし、消毒する
(作業中の手洗い)



洗う



すすぐ

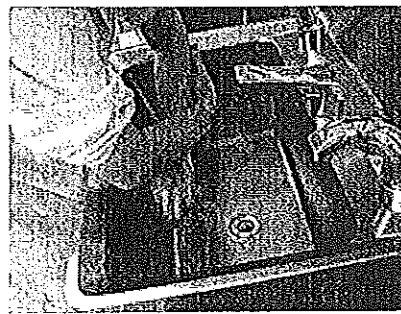
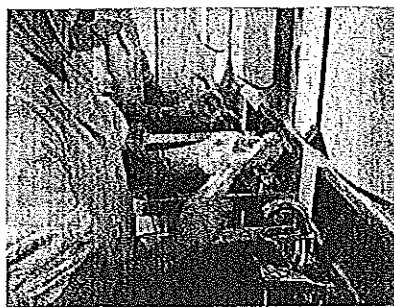


消毒する

3 マスク、帽子、ズボン、調理衣を着用し、靴を履く



4 調理室に入る前に確実に手洗いし、消毒する
(標準的な手洗い)



(7) 作業区分

【学校給食施設の区分】

区 分				内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚 染 作 業 区 域	検 収 室 — 原材料の鮮度等の確認及び 根菜等の処理を行う場所 食 品 の 保 管 室 — 食品の保管場所 下 処 理 室 — 食品の選別、剥皮、洗浄 等を行う場所 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 室 — 食品の切裁等を行う場所 — 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場 所 — 加熱調理した食品の冷却等を行う場所 — 食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 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、前室等
				事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区 域）

2、納入物資の検収及び保管

(1) 検収

①検収は、複数で行うことが望ましい。

②検収時には、専用の上着を着用する。複数人で検収する場合は、直接業者に対応する者が着用する。

※肉類等の検収時は、専用エプロン・使い捨て手袋を着用する。

③検収責任者は、業者立会いのもとで、検収表と納品書を照合しながら、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、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、消費期限又は賞味期限、製造年月日、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）、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報について点検を行い、検収表に記録する。

④床面から 60 cm以上の受け台で受け取る。なお、食品は直接床に置かない。

⑤品温は非接触温度計（以下表面温度計と記載する）で計測する。

【正しい計測方法】

- ・食品に対して垂直に温度計をあてる。

- ・食品との距離は 3～10 cmにする。

- ・計測温度を記録する（1点）。

⑥納入業者を下処理室、調理室に立ち入らせない。

⑦食品は、検収室において専用容器に移し替える。

※下処理室等へダンボール等を持ち込まない。

※業者からの外包装は下処理室・調理室へ持ち込まない。また、冷蔵・冷凍庫に外包装のまま保管しない。

※冷凍加工食品は、加熱の有無を確認する。

【検収表記入上の注意】

★検収表には、記入漏れがないよう注意する。

★記入の必要がない項目には斜線を引く。

（例）常温で納品される物資の品温欄

乾物、缶詰、冷凍食品等の鮮度欄

★確認した項目に異常がなければ○印を記入する。異常があった場合は、×印を記入し、その対応を明記する。

【食 品 別 検 収 方 法】

食品	方法	備考	受入品温
牛乳	①紙パックに汚れがついていないか、パックに破れはないか確認し、専用容器に移し替え、牛乳保冷库に保管する。 ②飲用牛乳の温度測定は、牛乳搬入室等で容器を開け、清潔なビニール袋に保存食を取った後、容器に残った牛乳をペン型温度計で計測する。	専用温度計で品温を計測する。	10℃以下
調理用牛乳・ヨーグルト等	牛乳搬入室等で、クレートからパン箱等に移し替え、容器表面を表面温度計で計測し、検収室の冷蔵庫で保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
食肉	①使い捨て手袋を着用する。 ②業者に専用容器に移してもらい、袋は持ち帰ってもらう。 ③変色や異臭、異物混入はないか、鮮度は良いか、かき混ぜながら確認する。 ④ふたをして冷蔵庫の肉用のスペースに保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
肉加工品	①変色や異臭、異物混入はないか、鮮度は良いか確認する。 ②ふた付の専用容器に移し冷蔵庫に保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
豆腐・油揚げ等	①漬け水は濁っていないか、異臭、異物混入はないか、鮮度は良いか確認する。 ②ふた付の専用容器に移し冷蔵庫に保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
練り製品	①変色や異臭、異物混入はないか確認する。 ②ふた付の専用容器に移し冷蔵庫に保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
冷蔵食品	①包装は破れていないか、変色や異臭、異物混入はないか確認する。 ②冷蔵庫に保管する。	表面温度計で品温を計測する。	10℃以下
冷凍食品	①解凍したものはないか、包装内部に霜が付いていないか、包装は破れていないか、異物混入はないか確認する。 ②冷凍庫に保管する。	表面温度計で品温を計測する。	0℃未満
卵	①ヒビ、汚れがないか確認する。 ②ふた付の専用容器に移し冷蔵庫の卵用スペースに保管する。	・表面温度計で品温を計測する。 ・産卵日を確認する。	
青果物	①数量、鮮度を確認する。 ②変色や異臭、病害痕、くされはないか確認する。 ※生食する果物・野菜等は、専用の容器を使用する。		
乾物	①よく乾燥しているか、カビ等の発生はないか、異臭がないか、包装が破れてないか、虫等の異物混入がないか確認する。 ②ふた付容器で保管する。		

食品	方法	備考	受入品温
精白米	①異物が混入していないか、包装が破れていないか確認する。 ②ふた付ケースで保管する。		
缶詰	缶に錆・膨らみはないか確認する。		
調味料等	びんにヒビがはいっていないか、包装が破れていないか確認する。		

※納品時の温度が保存基準を超える場合及び食品に何らかの異常等が見られた場合は、衛生管理責任者に報告し、返品・交換等を検討するとともに、検収表に記録する。

(2) 原材料

- ①原材料は可食部を 50g 程度ずつ採取し、清潔なビニール袋に入れ、しっかりと空気を抜いて密封する。
- ②採取後は速やかに専用の冷凍保管庫に入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。
- ③原材料は、洗浄・消毒を行わず、購入した状態で保存する。ただし、卵については納品時ではなく、全てを割卵・攪拌して混合したものから 50g 程度採取する。何回かにわけて攪拌する際は、攪拌の都度保存食を採取する。
- ④野菜等で産地が異なる場合はそれぞれ採取し、産地をビニール袋に明記する。
- ⑤包丁、まな板、手指などから二次汚染しないよう配慮する。
- ⑥常温で保存できる乾物、缶詰、レトルト食品、塩、砂糖、酢、みりん、醤油、酒、ソース、味噌、こしょう等の調味料は保存食を採取しない。
- ⑦児童生徒の教育活動の一環で加工した食品（味噌等）を給食に活用する場合、常温保存できる食品であっても保存食を採取する。
- ⑧小・中学校、学年で、分量・重量の異なる食品は、それぞれ採取し保存する。
- ⑨原材料を採取する際は、帳票に採取者の名前を記録する。

(3) 保管

食品を保存する場合は、魚介類、卵類、食肉類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用容器で保管する。

【学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準】

食品名		保存温度	備考
牛乳		10℃以下	牛乳保冷庫で保管
固形油脂（マーガリン等）		10℃以下	
種実類		15℃以下	
豆腐、油揚げ、厚揚げ類		冷蔵	
魚介類	鮮魚介	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	
	冷凍魚肉練り製品	-15℃以下	
卵類	卵（殻付）	10℃以下	
	凍結卵	-15℃以下	
食肉類	食肉	10℃以下	
	冷凍食肉（細切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	
乳製品	バター	10℃以下	冷蔵品・冷凍品の確認
	チーズ	15℃以下	
	クリーム	10℃以下	
冷凍食品		-15℃以下	

※開封後、長期にわたって使用するもの（ソース等）は、開封日を容器に明記し、60cm以上の高さの棚等に置く。

3、下処理

(1) 食品の洗浄

- ①野菜・果物等の洗浄は、汚染度の低い物から順に、流水で3回以上洗浄する。
- ②洗浄中は食品ごとにシンクの水を替え、別のシンクに水が入らないよう十分注意する。
- ③やむを得ず汚染度の高い食品の後に汚染度が低い食品を洗う場合は、洗剤でシンクを洗浄する。
- ④洗浄作業中に使用するざる、ボウル、包丁、まな板等の器具は専用の物を使用する。
 ★検収用・・・検収室で納品された野菜等を入れ、下処理室に持ち込む。
 ★下処理済用・・・洗浄が終了した野菜等を入れ、調理室に持ち込む。
- ⑤泥つき根菜類等は、予洗いし皮をむく。

【洗 浄 区 分】

区 分		食 品 名	備 考
汚 染 度 ↑ ↓	低	みかん、キウイ、りんご、ぶどう、ミニトマト 等	①果物は、専用のスポンジで洗浄する。 ②専用容器を使用する。 ③ミニトマトなどのへたを取る場合、1槽目の洗浄後に行う。 ④必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム100mg/ℓで10分間消毒し、流水ですすぐ。
		キャベツ、ほうれんそう、きゅうり、レタス、かぼちゃ、ねぎ、セロリ、チンゲンサイ等	・冷凍野菜を含む。
		にんじん、たまねぎ、さつまいも、ごぼう、だいこん、れんこん、じゃがいも、さといも等	
	高	もやし、かいわれだいこん、えのきたけ等	
生食する果物・野菜等			
野菜、きのこ(葉物)			
野菜(根菜)			
野菜、きのこ(水耕)			

※豆腐類、こんにゃくは、表面の汚れを落とすため流水洗浄を行う。

※乾物等は、下処理室で異物混入がないか十分確認し流水洗浄後、調理室で戻す。

(2) 缶詰等

- ①びん詰食品や缶詰、レトルト食品は、開封面の汚れを取った後、食品庫で移し替える。
- ②加熱しない食品を包装容器ごとやむを得ず調理室に持ち込む際は、下処理室で外包装を洗浄・消毒する。

(3) 魚介類・卵・食肉類の取り扱い

区 分	食 品 名	下 処 理 方 法	備 考
魚介類	いか、えび あさり等	下処理室で袋から出し、異物を確認して洗浄し、専用容器に移す。	①魚用エプロンを着用する。 ②使い捨て手袋を着用する。
卵	卵（殻付）	①使用直前に一つずつ小皿に割って異常を確認しボウルに移す。 ②割卵時に入った殻は器具等を用いて取り除く。	血液が混入していた場合は使用しない。
食肉類	食肉	下味をつける時は検収室で行う。	①肉用エプロンを着用する。 ②使い捨て手袋を着用する。

①取り扱い後は専用エプロンはずし、念入りに手を洗う。

※エプロンからの二次汚染に注意する。

②床にドリップ等が落ちた場合は、使い捨て手袋を着用し、速やかにペーパータオルで拭き取った後、アルコール消毒をする。

4、調理

(1) 二次汚染防止

①調理用機械、機器、器具及び容器は用途別に区別して使用する。

(例)

包丁・まな板・・・肉加工品
練り製品
野菜用（こんにゃく）
非加熱食材（果物、野菜等）
豆製品類

A
B
C
D
E

②野菜等の裁断時は、床への二次汚染がないよう水や食品を落とさないよう作業する。

③食肉類、魚介類、卵及び未加熱の冷凍食品は、汚染担当者が専用エプロン及び使い捨て手袋を着用し、運搬する。

- ④オーブン、蒸し器等の扉の開閉は、同一区域の人が行う。
- ⑤食品は、加熱むらを防ぐためザルごと釜で加熱しない。加熱中は、時々スパテラ等でかき混ぜる。

(2) 温度管理

- ①加熱処理する食品は、最も熱が通りにくい食品と場所を選び、中心温度を3点計測し、温度と時間を記録する。(75℃、1分間以上。ただし二枚貝等については、85～90℃、90秒間以上)
 - ※75℃1分間以上の計測は、以下の方法で行う。
 - ア. 1点目を計測し、75℃以上温度が上がっていたらストップウォッチを押し、温度と時間を記録する。
 - イ. 2点目、3点目を計測する。(汁物、茹でものは、かき混ぜながら行う。)
 - ウ. 1分間以上経過してから火を止める。
 - エ. 記録表の表記を『計測開始時間 ～1分以上』などにし、計測開始時間に1点目を、2点目、3点目はその隣の欄に記載する。
- ②すべての食品を入れた後に温度を計測する。
- ③茹でものの温度は、食品自体の中心温度を計測する。
- ④同一献立を複数の釜で調理する場合は、釜ごとに中心温度を計測する。
- ⑤加熱調理後冷却する食品は、加熱後速やかに冷却機で冷却する。なお、加熱時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間を記録する。和え物は、和えた直後の温度と時間を記録する。
- ⑥麺料理や混ぜご飯など、温度確認を個別に行ったものであっても、その後混ぜ合わせるものは、最終段階の温度確認を行い保存食を採取すること。
- ⑦最終加熱時間は、児童生徒が摂食する2時間以内とする。

(3) 保存食

- ①加工食品及び調理済み食品は、使用している食品がすべて含まれるように、釜別に50g程度ずつ採取保存し、配食先を記録する。
- ②採取は配食の服装で、調理後速やかに清潔な器具を使用して行う。
- ③採取後はビニール袋を密封し、常温放置せずに直ちに保存食用の冷凍庫に保管する。

(4) 配食

- ①手洗いし、清潔な上着を着用する。
- ②和え物等の混ぜ合わせ及び料理の配缶に際しては、清潔な場所で清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れない。
- ③配食開始時間及び担当者を記録する。

(5) 使用水の点検

- ①使用水は、配缶直後に遊離残留塩素が0.1mg/l以上であること並びに外観、臭気、味等について確認し、結果を記録する。
- ②水が使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善策を講じる。
また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。

(6) 検食

- ①検食は、児童生徒の摂食開始時間の 30 分前までに管理職等が行う。
- ②使用している食品すべてが含まれるように注意し、計量して配食する。

(7) 前日準備

- ①豆類を前日から戻す場合は、ふた付の容器に入れ冷蔵庫で保管する。
- ②調味料は、肉・魚の下味用、炊き込みご飯用等で、当日の作業が繁雑になる場合は、前日計量を行ってもかまわない。ただし、保存食が必要な調味料（マヨネーズ等）については、当日計量する。

第2章 設備、器具類の洗浄・消毒・保管

1、 基本的な考え方

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、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

(1) 点検

刃こぼれやねじのゆるみ、器具、機器類の損傷を確認する。

(2) 洗浄

- ①「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とす。
- ②分解できる部品は、分解してから洗浄する。
- ③すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。
- ④水気を取り、翌日までに乾燥させる。

(3) 消毒

- ①調理器具、容器等は熱風消毒保管庫で消毒・保管する。
- ②原則として消毒が必要な機器等は、主に次の2種類である。
 - ・加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器
 - ・生食する食品を扱う設備や機械、機器
- ③消毒方法は、設備や機械、機器の材質や形状を考慮して決める。
- ④消毒液は、適切な濃度や使用量、使用方法等を守って使用する。

アルコール	水気を拭き取った後、噴霧もしくはペーパータオルや不織布に浸して拭き延ばす。 ※調理台など平面は噴霧し、中心温度計や機器の取っ手等凹凸があるものについては、アルコールを浸したペーパータオル等を使用する。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液、200mg/ℓなら5分間、100mg/ℓで10分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ（手指保護のため、手袋を着用すること）。塩素臭が出るので換気を行う。
熱風消毒保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける（若干の水分が付着している方が、熱伝導が良くなる）。 庫内温度を85～90℃で30～50分程度保ち、食器、調理器具等が乾燥するまで熱をかける。ただし、ゴムベラやスライサーベルトなど樹脂製の物を入れる場合は、温度を上げすぎない。
紫外線殺菌庫	確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する（紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意すること。有効時間は2000～3000時間程度。紫外線は直視しない。

2、機械、器具、施設等の洗浄・消毒の方法

(1) 調理機械、機器類の洗浄・消毒

機械・機器名	作業前	作業中	作業後
調理台・移動台 ザル置き台 L型台車	加熱調理後の食品・生食する食品に使うものは、アルコール消毒をする。	・ 台面に食品を落とさないよう注意する。 ・ 水分がある時は拭き取る。	・ 分解できるものは分解する。 ・ 食品の残渣を取り除き、洗剤で洗浄後、流水ですすぐ。 ・ 水気をよく切る。 ・ 水返し部、排水口も入念に洗浄する。 ・ 脚、下段、排水ホースは汚れたら洗浄する。
シンク スライサーシンク		・ 内側をスポンジで水洗いする。 ・ 魚介類等を洗った後は、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム 200mg/l をオーバーフロー部まで満たし、5 分間消毒する。	・ 分解できるものは分解する。 ・ 食品の残渣を取り除き、洗剤で洗浄後、流水ですすぐ。 ・ 水気をよく切る。 ・ オーバーフロー部、排水トラップも洗浄する。 ・ 脚や下段は汚れたら洗浄する。
学級用ワゴン			・ 毎日、汚れを落とした後、水拭きする。 ・ 汚れたら、洗剤をしみこませたふきんで拭いた後、固く絞った別のふきんで拭き上げる。 ・ 必要に応じてアルコール消毒をする。 ・ 学期 1 回以上、洗浄室で洗剤で洗浄しすすいだ後、水気を拭き取る。
球根皮むき機 洗米機		球根皮むき機は、食品が替わる度水で流す。	・ 分解できる部品を分解し、洗浄後、水ですすぎ乾燥させる。 ・ 周辺の壁は汚れたら清掃する。

機械・機器名		作業前	作業中	作業後
スライサー	ベルト	アルコール消毒をする。	食品が替わる度水で流す。	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム 200mg/ℓで5分間浸漬後、包丁まな板殺菌庫又は、熱風消毒保管庫で保管する。
	刃		食品が替わる度水洗いする。	刃の部分に注意して洗浄し、熱風消毒保管庫で乾燥させる。
	本体			洗浄後、水分を十分拭き取る。
ミキサー		分解していた部品を装着する。		・ 分解できる部品を分解し、洗剤で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム 200mg/ℓを入れ、5分程度まわし、水で流し乾燥させる。 ・ 本体を取り外して洗浄できるものは、洗浄し流水ですすぎ、熱風消毒保管庫で消毒・乾燥させる。 ・ 刃が乾燥できるものは熱風消毒保管庫で消毒・乾燥させる。 ・ フタは洗浄後、乾燥させ清潔に保つ。 ・ 電気基盤などの部品には、水をかけないように注意し、清潔に保つ。
フードプロセッサー		熱風消毒できないものは、アルコール消毒をする。	食品が替わる度水洗いする。	分解できる部品を分解し、洗浄後、水分を十分拭きとる。
冷蔵庫 冷凍庫 牛乳保冷庫		取っ手をアルコール消毒する。		・ 扉や取っ手は毎日拭き上げる。 ・ パッキンやドア接触部も清潔に保つ。 ・ 汚れた際は洗剤をしみこませた不織布で拭いた後、固く絞った別の不織布で拭き上げる。 ・ 月に1～2回フィルターを取り外し清掃する。 ・ 学期末は棚網を取り外して洗剤で洗浄する。

機械・機器名	作業前	作業中	作業後
真空冷却機	取っ手、温度センサー、温度センサー格納穴は、アルコール消毒し十分乾燥させた後、扉を閉める。	食品が替わる度温度センサーをアルコール消毒する。	・ワイパーで食品の残渣と水分を除去し、洗剤で細部まで洗浄する。特に、露受け部、温度センサー、温度センサー格納穴、天井、吸気ストレーナー、真空引配管などは、念入りに洗浄する。 ・流水ですすいだ後、水気を拭き取る。 ・アルコール消毒し十分乾燥させた後、扉を閉める。
回転釜	和え物に使用する場合は、釜の内側及びハンドルをアルコール消毒する。	・数種類の食品をゆでる際は、湯を替える度に軽くすすぎ、残渣を取り除く。 ・釜を使いまわす場合は、基本的に水洗いする。やむを得ず洗剤を使用する場合は、洗剤等が食器具に飛ばないように配慮する。なお、洗浄後の釜を加熱調理に使用する場合は消毒は不要。	・元栓を閉める。 ・釜の内側、水抜き栓、ふた等をまんべんなく洗浄する。 ・流水ですすぎ、水を切り乾燥させる。 ・エプロン部分は念入りに洗浄する。
オープン蒸し器等			・元栓を閉める。 ・分解できる部品は分解し、洗剤で洗浄する。 ・月に1～2回は、ファンカバー及びフィルターを取り外して洗浄する。 ・電気基盤部には、水をかけないように注意する。 ※本体は取り扱い説明書を守って洗浄する。

機械・機器名	作業前	作業中	作業後
フライヤー ティルティング パン			・元栓を閉める。 ・油を抜き、揚げカス等を捨てる。 ・内側、外側、油抜き栓、フタ等を洗剤でまんべんなく洗浄する。 ・流水ですすぎ、水気を切り乾燥させる。 ・電気基盤部には、水をかけないように注意する。 ※本体は取り扱い説明書を守って洗浄する。
炊飯器			・元栓を閉める。 ・炊飯釜は湯につけ、ご飯粒の残りをすすぎ流し、洗剤で洗浄する。 ・流水ですすぎ、水を切り乾燥させる。 ・本体外側は不織布等で汚れを拭き取り、乾燥させる。 ・取っ手部分を拭く。
食器洗浄機			・分解できる部品（残菜かご、ノズルパイプ、ブラシ等）を取り外し、ゴミを捨て洗剤で洗浄する。 ・側面扉を外し、コンベアー及び出口のカーテン等を洗浄する。 ・洗浄機内部の側面及び天井面も洗浄する。 ・乾燥させる。 ・本体外側は不織布等で汚れを拭き取り乾燥させる。 ※取り扱い説明書を守って洗浄する。
熱風消毒保管庫 紫外線殺菌庫	取っ手をアルコール消毒する。		・週1回程度は、内部を水拭きする。 ・汚れがひどい場合や学期末は、棚網を取り外し、洗剤で洗浄し、よくすすぎ水気を拭き取る。

(2) 器具類の洗浄・消毒

器具名	作業前	作業中	作業後
まな板	乾燥していることを確認する。	・食品が替わる度裁断シンクで残渣を軽く洗い流す。(裁断シンクがない施設は、水を落とさないよう注意し、器具シンクに運び残渣を洗い流す)	・傷目、裏面、側面に注意して洗浄する。 ・熱風消毒保管庫で保管する。 ・紫外線殺菌庫の場合は、紫外線が十分行き渡るよう配慮する。 ・乾燥機能のない紫外線殺菌庫の場合は、保管前に水気を拭き取る。
包丁 はさみ 缶切り	乾燥していることを確認する。	・食品が替わる度裁断シンクで残渣を軽く洗い流す。(裁断シンクがない施設は、水を落とさないよう注意し、器具シンクに運び残渣を洗い流す)	・柄の部分、柄と刃のつなぎ目を念入りに洗浄する。 ・熱風消毒保管庫で保管する。 ・紫外線殺菌庫の場合は、紫外線が十分行き渡るよう配慮する。 ・乾燥機能のない紫外線殺菌庫の場合は、保管前に水気を拭き取る。
ざる ボウル たらい等	乾燥していることを確認する。		・網目の部分、縁の裏側に注意して洗浄する。 ・水気を切り、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。 ・汚染度の低いものから洗浄する。
ひしゃく 網杓子 スパテラ 泡たて器			・ひしゃくや網杓子は分解できるものは分解し洗浄する。 ・柄のつけ根部分を念入りに洗浄する。
中心温度計	アルコールを含ませたペーパータオルで、センサー部分を拭き延ばしながら消毒する。	・食品が替わる都度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。 ・同じ中心温度計を別の料理に使いまわす場合は、計測場所に近い清潔なシンク又は手洗台でセンサー部分を流水で洗い、ペーパータオルで水気を拭き取る。	・流水で食品の残渣を取り除く。 ・洗剤でセンサー部分を洗浄し、流水で十分すすぐ。 ・ペーパータオルで水気を拭き取る。 ・アルコールを含ませたペーパータオルで本体も含め拭き延ばしながら消毒する。
計量器		・食品を落とさないよう注意する。 ・食品を落とした際は、速やかにペーパータオルで拭き取る。	・不織布等で水拭きする。 ・汚れがある場合は洗剤等を浸した不織布で拭き上げ、水で固く絞った不織布で水拭きする。 ・ペーパータオルで水気を拭き取る。

(3) 食器・食缶類の洗浄・消毒

器具等名	作業前	作業中	作業後
食器具 食缶 牛乳ケース等	乾燥していることを確認する。		・予洗い後、洗剤を落としてから洗浄機で洗浄及びすすぎを行う。 ・食器の水気を切り、かごに数え入れる。 ・汚れ落ちとすすぎの確認を行う。
ワイヤーかご	乾燥していることを確認する。		・洗剤をつけブラシ等でこすり洗いし、流水で洗剤を確実に洗い流す。 ・コンベア式の洗浄機で洗浄しない。

(4) その他の洗浄・消毒

器具等名	作業前	作業中	作業後
防水エプロン	乾燥していることを確認する。		・毎日、洗浄後水洗いし乾燥させる。 ・汚染用は最後に洗う。必要に応じ次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
ふきん	乾燥していることを確認する。	調理作業中は使用しない。	・専用のバケツで十分に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム 200mg/ℓに5分以上つけ流水で十分すすいだ後、乾燥させる。 ・衛生的な容器で保管する。 ・毛羽立ちが出たら廃棄する。
清掃用具（スポンジ、ブラシ、ワイパー）			・専用のバケツで十分に洗浄しすすいだ後、次亜塩素酸ナトリウム 200mg/ℓに5分以上つけ、流水で十分すすいで乾燥させる。 ・乾燥後は所定の場所に保管する。
ホース	使用時に装着する。	先端を床につけないよう気をつける。	・表面をよく洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム 200mg/ℓに5分以上つけ、水洗いし乾燥させる。
ゴム手袋	加熱調理中に使用する場合はアルコール消毒をする。		・毎日、専用バケツで揉み洗いし、裏返してさらに洗い、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム 200mg/ℓに5分以上つける。 ・水洗いし、裏返しのまま吊るして乾燥させる。
爪ブラシ	乾燥していることを確認する。		・毎日、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム 200mg/ℓに5分以上つけ、水洗いし乾燥させる。 ・毛先の広がり等の劣化が出たら廃棄する。 ・ブラシ部分が壁などに接触しないよう保管する。

器具等名	作業前	作業中	作業後
靴・長靴	靴底が乾燥していることを確認する。		・毎日、残渣を取り除き、靴底をブラシで洗浄後、乾燥させる。 ・定期的に全体を洗浄し乾燥させる。 ・表面に破れ等が見られたら廃棄する。
消毒薬の容器		作業区域ごとに使用し動かさない。	・外側は洗剤で洗う。 ・1週間で使い切る量を入れる。（途中でつぎ足さない） ・薬品名を容器に明記する。
ごみ箱	乾燥していることを確認する。		・取っ手部分に注意して容器全面を洗い、乾燥させる。 ・手洗台やシンクを使用しない。

(5) 施設の清掃・消毒

施設	作業前	作業中	作業後
扉	非汚染作業区域の取っ手部分は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。		・毎日、取っ手を水拭きする。 ・汚れた際は、洗剤をしみこませたふきんで拭いた後、水を含ませて絞った別のふきんで拭き上げる。
床 腰壁	乾いていることを確認する。ぬれている場合はモップ等で拭く。		・定期的に清掃する。 ・作業中に肉や卵等の汚染物がこぼれた場合、作業後洗剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム 200mg/L で消毒する。
排水溝	室内		毎日、残渣を除き洗剤で洗浄後すすぐ。
	室外		月1回以上グリストラップを清掃する。
水道の蛇口	アルコール消毒をする。		・洗剤で洗浄後すすぎ、水気を拭き取る。 ・蛇口のキャップは、月1回程度は外して洗浄する。

施設		作業前	作業中	作業後
リフト				・毎日水拭きする。 ・汚れた際は、洗剤をしみこませたふきんで拭いた後、水を含ませて絞った別のふきんで拭き上げる。 ・清潔に保つ。
食品庫	作業台			・毎日水拭きする。 ・汚れた際は、洗剤をしみこませたふきんで拭いた後、水を含ませて絞った別のふきんで拭き上げる。 ・清潔に保つ。
	棚			週1回程度整理し水拭きする。
	床・壁			定期的に清掃し清潔に保つ。
給食室内窓網戸		学期1回清掃。また、汚れたらその都度清掃する。		
換気扇殺菌灯		学期1回清掃。また、汚れたらその都度清掃する。		
エアコンフィルター		・週1回汚れを確認する。 ・月1回以上清掃する。		
厨芥置き場		ごみ収集日（ 曜日、 曜日）の後、清掃する。		
便所		全ての業務が終了した後に清掃及び消毒し、清潔に保つ。		
休憩室		清潔に保つ。		

参考資料

- 1、「学校給食衛生管理基準」
(平成 21 年文部科学省告示第 64 号 平成 21 年 3 月 31 日公布)
- 2、「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)
- 3、「調理場における洗浄・消毒マニュアル PartⅠ」
(平成 21 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- 4、「学校給食における食中毒防止 Q&A」
(平成 21 年 3 月 独立行政法人日本スポーツ振興センター)
- 5、「調理場における洗浄・消毒マニュアル PartⅡ」
(平成 22 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- 6、「改訂版 学校給食ハンドブッケー管理運営編一」
(平成 22 年 3 月 福岡県教育委員会(財)福岡県学校給食会)
- 7、「学校給食衛生管理基準の解説ー学校給食における食中毒防止の手引ー」
(平成 23 年 3 月 独立行政法人日本スポーツ振興センター)
- 8、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」
(平成 23 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- 9、「学校給食調理従事員研修マニュアル」
(平成 24 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- 10、「学校給食施設・設備の改善事例集」
(平成 25 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- 11、「大量調理施設衛生管理マニュアル」
(平成 25 年 10 月 厚生労働省医薬食品局食品安全部)

