

## 調理業務等作業基準（小学校給食調理業務委託用）

### 1 業務従事者の衛生管理

（１）業務従事者は、日頃から身体の衛生を心がける。

（２）業務に従事する際の衛生管理は、次の基準による。

ア 毎日専用で清潔な調理衣上下、帽子（ケープ付き）、マスク（以下「調理衣等」という。）を着用する。

イ 爪は、いつも短く切っておく。

ウ 体調に異常がある場合は、業務責任者に必ず申告し、その指示に従う。また、家族の体調に異常がある場合にも業務責任者に必ず申告する。

エ 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計等ははずし、マニキュア、付睫毛、マツエク、マスカラはしない。

オ 調理作業中、顔や毛髪等にむやみに触らない。

カ 毛髪は、帽子からはみ出さないようにする。

キ 調理室内では専用の履物を履く。また、室外に出るときには、必ず外履き用のものに履き替える。

ク 用便は、必ず給食施設内の便所を使用する。

ケ 便所を使用する際は、調理衣等を脱ぎ、使用後には必ず手指を洗い消毒する。

コ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、履物を消毒用マットで十分に消毒する。（ドライシステムの施設では、履物を交換する。）

（３）業務に従事する際の被服等は、次の基準による。

ア 調理衣は上着とズボンの二部式のもので、洗濯できる丈夫なものとする。

イ 履物は滑りにくい、短靴で、汚れが目立つ色のものとする。

ウ 調理衣等は毎日取り替え、洗濯をして常に清潔に保つ。なお、調理衣等の洗濯は、ドライクリーニング又は給食室備え付けの洗濯機により行う。

エ ドライシステムの施設では、汚染作業区域用、非汚染作業区域用の調理衣、帽子（ケープ付き）、履物は色分けをして明確に区分する。また、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、調理衣等、履物を交換する。

オ 食肉や魚介類、卵を取り扱う場合、調理時、配食時、洗浄時は、専用のエプロンを着用し、他のものと混ぜて保管しない。

（４）手指に化膿性疾患がある場合は、調理作業に従事しない。また、手指に傷や手荒れがある場合は、必ず手袋をして完全に防護し、これができないときは調理作業に従事しない。

（５）手洗いは、始業時、次の作業に移る前に実施する。特に、食肉、魚介類、卵、調理前の野菜類（以下「食肉等」という。）を取り扱ったとき、念入りに洗い、消毒洗浄、殺菌する。

（６）手洗いは、次の方法によって行う。

ア 手を温水でぬらし、石けんをつける。

- イ 爪ブラシを用いて指先を念入りに洗う。
- ウ 手のひらをすり合わせるようにして洗う。
- エ 手の甲を洗う。
- オ 手を組み合わせ、指の間を洗う。
- カ 手首から肘まで洗う。
- キ 流温水ですすぎ、石けんを完全に落とす。
- ク ペーパータオルでよく水気を拭き取る。
- ケ 消毒用アルコールを充分手に落とし、手全体（手首を含む）に念入りにすり込む。

## 2 調理機械、調理器具等の衛生管理

- (1) 調理機械、調理器具等（以下「調理機械等」という。）は、使用前は必要に応じて、使用後は必ず洗浄し、消毒を行う。特に、食肉等を取り扱った調理器具等は、必ず洗浄、消毒する。
- (2) 包丁、まな板等の調理器具は、下処理用と調理用（加熱用、非加熱用）に区別して使用する。食品を入れる容器については、食肉、魚介類、卵、生食する野菜、果物はそれぞれ専用のものを使用する。また、洗浄用のスポンジ、ブラシ等も専用のものとする。
- (3) 包丁、まな板は作業後に必ず洗浄し、必要により作業中においても洗浄する。
- (4) 洗浄、消毒は、使用目的別に行う。
- (5) 調理器具等は、所定の場所に一定の方法で保管する。特に、包丁、まな板等、用途を区別してある調理器具の保管は、混同しないように注意する。
- (6) ふきんは、原則として使用しない。不織布のダスターは可とする。
- (7) 水道の蛇口にホースを取り付けて使用する場合は、ホースがシンクの水面より下にならないよう注意し、作業後は、ホースを取り外して洗浄後乾燥させる。

## 3 施設の衛生管理

- (1) 検収室、下処理室、食品庫、エアシャワー室、調理室、洗浄室、配膳通路、リフト、各階配膳室、休憩室、更衣室、便所等は毎日清掃し、整理整頓を行う。
- (2) 調理室、下処理室の衛生管理は、次の各点に留意する。
  - ア 床をぬらさないよう、ドライ運用に努め、短靴による作業を心がけること。
  - イ ごみは、できるだけ取り除くようにし、むやみに排水溝へ流し込まないこと。
  - ウ 調理は、ドアや窓を開放したままで行わないこと。（網戸も不可）
- (3) 食品庫には、原則として食材料以外の物を置かない。
- (4) 天井、壁（高所を除く）、扉、戸棚、窓ガラス、網戸等は破損している箇所がないかを確認し、常に清潔に保つこと。
- (5) 床面、室内の排水溝、阻集器（グリーストラップ）は1日の作業終了後に必ず清掃する。

- ( 6 ) 手洗い設備の石けん、アルコール、ペーパータオル、爪ブラシ等は定期的に補充し、常に使用できる状態にしておく。
- ( 7 ) 清掃用具は、用途別に区別して使用する。また、使用後は洗浄、乾燥させ、必要に応じて消毒を行い、所定の場所に保管する。
- ( 8 ) 給食施設内には、関係者以外をむやみに立ち入らせない。
- ( 9 ) 調理室、食品庫、配膳室の温度、湿度を定められた時間に測定し、記録する。

#### 4 食材料の検収、保管

- ( 1 ) 食材料の検収は、次の基準による。

ア 検収者は、日時と氏名を記録する。

イ 食材料の検収は、食材料の数だけでなく、品質、鮮度、包装容器の状況、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。)異物の混入、品質保持期間(賞味期限)の表示について点検し、その結果を記録し、速やかに栄養士等に提出する。なお、検収時に食材料に異常を発見した場合は、直ちに栄養士等に報告し、その指示に従う。

ウ 食材料の検収に当たっては、次の各点に注意する。

食肉、魚介類	加工品等
・ 鮮度は良いか	・ 異臭、変色等がないか
・ 品温は適切か	・ 異物が混入していないか
・ 変色、異臭がないか	・ 包装が破れていないか
・ 異物が混入していないか	豆腐類
野菜、果物類	・ 品温は適切か
・ 鮮度は良いか	・ 異臭、変色等がないか
・ 病害痕、くさはらないか	・ 豆腐の漬け水が濁っていないか
・ 変色、異臭がないか	・ 異物が混入していないか。
・ 異物が混入していないか	冷蔵、冷凍品
	・ 品温は適切か
乾物類	・ 冷凍品は凍結した状態か
・ よく乾燥しているか	・ 冷凍品は包装内部に霜が付着していないか
・ カビ等が発生していないか	・ 異物が混入していないか
・ 異臭がないか	・ 包装が破れていないか
・ 異物が混入していないか	鶏卵
・ 包装が破れていないか	・ 鮮度は良いか、殻の破損や汚れはないか。

- ( 2 ) 食材料の保管は、次の基準による。

ア 納入された食材料は、検収後、直ちに所定の場所に保管する。

イ 食材料は、適切な温度で保管するとともに、食材料の相互汚染が生じないように注意する。

ウ 包装された食材料の開封後には、必ず完全に口を閉めておくか、密閉容器に移し替え、冷蔵庫に保管する。

エ 調味料、乾物等の保存食品は、先入れ先出しする。

オ 牛乳は、牛乳保冷庫に入れて保管する。

カ 冷蔵庫の中には食材料を詰め過ぎないようにし、冷気がよく還流するよう食材料の間隔を十分取って保管する。

( 3 ) 冷蔵庫、冷凍庫、牛乳保冷庫の庫内温度を定められた時間に点検し、記録する。

( 4 ) 保管してある食材料を使用するときは、次の各点に注意し、安全を確認する。

ア 異味、異臭、変色、ネトつきやカビの発生はないか。

イ ゴキブリのふん等の異物が混入していないか。

ウ 虫などが付いていないか。

エ 乾燥、吸湿していないか。

オ 食材料、容器にねずみ等のかじり穴はないか。

## 5 使用水の検査

( 1 ) 使用水は、作業前に必ず 5 分程度流水し、作業前、調理中に次の検査を行い、その結果を記録する。

ア 残留塩素濃度 ( D P D 法による測定 )

イ 色、濁り、臭い、味、異物の混入等

( 2 ) 上記の検査によって、残留塩素濃度が 0 . 1 m g / l 未満の場合や、外観等に異常を認めた場合は、直ちに栄養士等に報告し、その指示に従う。

## 6 下処理

( 1 ) ダンボールは原則として、給食室内に持ち込まない。

( 2 ) 野菜、果物は、土壌菌や大腸菌等が付着しているおそれがあるため、必ず下処理室で汚れを落とすようにし、直接調理室内に持ち込まない。

( 3 ) 野菜、果物は、必要に応じて専用のスポンジ等を用い、流水で 3 回以上洗浄する。

( 4 ) 食肉、魚介類、卵は、原則として素手で扱わない。

( 5 ) 食肉、魚介類、卵は、納入後速やかに専用容器に移し、所定の場所に保管する。

( 6 ) 下処理した食材料は、二次汚染が起きないように適切に保管する。

( 7 ) 卵については、次のとおり取り扱う。

ア 割卵する際は、下処理室で行い、1 個ずつ小さい容器に割り入れ、殻、血液の混入や腐敗等について確認してから、大きな容器に移す。

イ 殻にひびが入っている卵は、使用しない。

ウ 卵の攪拌には、ミキサーを使用しない。

( 8 ) 豆腐は、原則として納入後速やかに専用容器に入れ換え、流水で十分に水を交換し、温度管理に十分留意して保管する。

( 9 ) 調味料は、専用容器に入れ替えて計量し、ビン等の容器を調理室内に持ち込

まない。

## 7 調理

- ( 1 ) 業務従事者は、事前に作業動線を確認した上で「調理作業工程計画書」( 様式 1 3 ) を作成し、前日までに栄養士等へ提出し、作業工程を調整する。
- ( 2 ) 調理は、すべて当日に行う。作業工程の各項目について、「調理作業日誌」( 様式 1 4 ) に記録し、調理完了後、速やかに栄養士等へ提出する。
- ( 3 ) 食材料は、必ず計量の上使用し、その使用量を「在庫品受払簿」( 様式 1 5 ) に記録し、栄養士等へ提出する。
- ( 4 ) 調理機械等は、使用前、使用後ともに刃こぼれ等を点検し、安全を確認する。
- ( 5 ) 食材料の切裁は、加熱や調味の浸潤の均等性、出来映え等を考慮して適切に行う。原則として、フードプロセッサは使用しない。
- ( 6 ) 缶詰は、缶の汚れを落とし、アルコールで拭き消毒してから開缶する。缶切りも消毒したものを使用する。
- ( 7 ) 加熱は、食材料の色彩や風味、舌触り等を損ねないように注意する。
- ( 8 ) 給食が適温で提供できるよう、加熱時間、法令時間等に十分留意し、作業工程を工夫する。なお、調理してから食べるまでの時間は、できるだけ短くするよう努める( 2 時間以内とする。 )。
- ( 9 ) 作業工程中、やむを得ず洗浄を行う場合は、周りに汚水がかからないよう十分注意して行う。
- ( 1 0 ) 下処理後、調理後の食材料は、床から 6 0 cm 以上の適当な場所に置き、調理するまでの間、食缶のふた等を利用して、異物が入らないようにする。
- ( 1 1 ) 冷蔵食品は、調理直前まで冷蔵庫に保管しておく。
- ( 1 2 ) 調理済み品は、素手で扱わない。
- ( 1 3 ) 加熱調理は、次の基準により行う。

### ア 揚げ物、焼き物、蒸し物

揚げ物、焼き物、蒸し物は、内部まで十分に加熱されたことを確認するため、食材料の中心温度を 3 点以上測定し、すべての点において 8 5 ~ 9 0 で 9 0 秒間以上加熱する。

測定温度を記録する。

最終的な出来上がり時間を記録する。

複数回同様の作業を繰り返す場合、同様に処理する。

揚げ油は、使用後必ずろ過し、空気に触れないよう冷暗所に保管する。

### イ 煮物、炒め物

煮物、炒め物は、最も熱が通りにくい食材料を選び、食材料の中心温度を 3 点以上測定し、すべての点において 8 5 ~ 9 0 で 9 0 秒間以上加熱する。

測定温度を記録する。

中心温度を測定できるような食材料がない場合は、調理釜の中心付近の温

度を3点以上測定する。

最終的な出来上がり時間を記録する。

複数回同様の作業を繰り返す場合、同様に処理する。

炒め物については、時間を十分にかき、釜を分ける等、食材料全体の温度が上がるよう注意する。

- (14) 食物アレルギー等の児童への対応については、栄養士等の指示に従うものとする。

## 8 配食、運搬

- (1) 使用する食缶、食器等は、種類、数量だけでなく、汚れについても確認する。
- (2) 配食に際しては、専用のエプロン（布製等）を着用する。
- (3) 配食は、給食時間に合わせて行い、指示のとおりクラスごとに食缶等に入れ、計量する。
- (4) 各クラスの食缶、食器等は、指定された場所に運搬し、給食終了後に回収する。
- (5) 児童の安全に配慮し、食缶、食器等の運搬、回収を行うとともに、必ず最終のクラスへの受渡しまで立ち会う。
- (6) 配膳室は、みだりに人が出入りしないよう、必要な時間以外は出入り口を施錠する。
- (7) 小型昇降機（リフト）は、使用時以外は必ず施錠する。

## 9 保存食、展示食、検食

- (1) 保存食の採取、保管等の基準は、次の基準による。
  - ア 原材料は、品目ごとに50gずつ採取する。この原材料については、洗浄、消毒等を行わない。
  - イ 米、麦、乾めん類、調味料は保存食から除く。また、乾燥わかめ、干ししいたけ、削り節等の常温で保存できる乾物類、缶詰等も保存を要さない。
  - ウ 調理済み食品は、使用している食材料がすべて含まれるように各50gずつ採取する。
  - エ 専用の消毒済み容器又はビニール袋等に専用の消毒済み用具で採取する。
  - オ 容器等に採取年月日を記載する。
  - カ 完全に密閉して、-20℃以下の冷凍庫で2週間以上保存する。
  - キ カの保存期間を経過した保存食は、適宜廃棄する。
- (2) 展示食は、完成した給食の中から1食分を盛りつけ、指定した場所（展示食ケース）に展示する。展示場所が複数ある場合は、その箇所数分の展示食を用意し、展示する。
- (3) 検食は、原則として給食時間の30分前に、完成した給食の中から1食分を盛りつけ、学校長等が確認する。

## 10 洗浄、消毒、保管

### (1) 食器の洗浄、消毒、保管は、次の基準により行う。

- ア 残菜を除去する。
- イ 石けんを溶かした40 程度の温湯に30分程度浸す。
- ウ 両面をスポンジで洗浄する。
- エ 食器洗浄機が正常に作動しているか確認した後、食器洗浄機に流す。
- オ 消毒保管庫に収納し、予め学校ごとに指定された設定温度及び時間で保管する。

### (2) お盆の洗浄、消毒、保管は、次の基準により行う。

- ア 石けんを溶かした40 程度の温湯に15分程度浸す。
- イ 両面をスポンジで洗浄する。
- ウ 食器洗浄機が正常に作動しているか確認した後、重ねないように1枚ずつ食器洗浄機に流す。
- エ 消毒保管庫に収納し、予め学校ごとに指定された設定温度及び時間で保管する。
- オ やむを得ず熱湯殺菌する場合は、80 以上の熱湯に5分以上浸漬した後、乾燥させ、所定の場所に保管する。

### (3) 食器具類（スプーン、フォーク、はし、おたま、パンばさみ等）の洗浄、消毒、保管は、次の基準により行う。

- ア 石けんを溶かした40 程度の温湯に30分程度浸す。
- イ タワシ等でもみ洗いした後、流水で十分にすすぐ。
- ウ 消毒保管庫に収納し、予め学校ごとに指定された設定温度及び時間で保管する。
- エ やむを得ず熱湯殺菌する場合は、80 以上の熱湯に5分以上浸漬した後、乾燥させ、所定の場所に保管する。

### (4) 調理器具等の洗浄、消毒、保管は、次の基準により行う。

- ア 包丁、まな板
  - 40 程度の温湯で洗浄する。
  - タワシ等を用いて、石けん溶液で洗浄する。
  - 流水で十分にすすぐ。
  - 消毒保管庫に収納し、予め学校ごとに指定された設定温度及び時間で保管する。
  - やむを得ず熱湯殺菌する場合は、80 以上の熱湯に5分以上浸漬した後、乾燥させ、所定の場所に保管する。
  - 専用の殺菌保管庫がある場合は、それを使用する。
- イ 食缶、バット、かご、ボール、ざる、しゃもじ、ひしゃく等
  - 残菜や切りくず等を除去する。
  - 40 程度の温湯で洗浄する。
  - タワシ等を用いて、石けん溶液で洗浄する。

流水で十分にすすぐ。

消毒保管庫に収納し、予め学校ごとに指定された設定温度及び時間で保管する。

やむを得ず熱湯殺菌する場合は、80 以上の熱湯に 5 分以上浸漬した後、乾燥させ、所定の場所に保管する。

ウ シンク

40 程度の温湯で洗浄する。

石けん溶液に浸したスポンジ、タワシ等で洗浄する。

温湯でよく石けんを洗い流す。

槽に次亜塩素酸ナトリウム溶液をはり、又は次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した不織布等で槽の内外をまんべんなく拭き上げて殺菌消毒する。

エ 調理台、作業台

40 程度の温湯で洗浄する。

石けん溶液に浸したスポンジ、タワシ等で洗浄する。

温湯でよく石けんを洗い流す。

ハンドワイパーで水気を切り、ペーパータオルで拭き取る。

消毒用アルコールをまんべんなく噴霧し、ペーパータオルで拭き上げて殺菌消毒する。

よく乾燥させ、移動式のものは所定の場所に保管する。

オ 運搬車、配膳ラック等

ペーパータオル等で汚れを取り除く。

汚れがひどい場合は、石けん溶液に浸したスポンジ、タワシ等で洗浄する。

次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸したタオルで拭き取り、殺菌消毒する。

よく乾燥させ、移動式のものは所定の場所に保管する。

カ 洗浄用のスポンジ、タワシ等

石けん溶液でよく洗浄する。

水ですすいだ後、次亜塩素酸ナトリウム溶液に 30 分以上漬け込む。

水で次亜塩素酸ナトリウム溶液をよく洗い流す。

よく乾燥させ、所定の場所に保管する。

(5) 食器具類、調理器具等は、次の各点に注意して取り扱う。

ア 食器

種類の違う食器は一緒に洗浄しない。

食器の入った食器かごは 2 段以上積み重ねない。

食器が破損した場合は、洗浄の後、指定の場所に廃棄し、備え置き of 食器を補充する。

イ 調理機械類

清掃の際、モーター、スイッチ、配線等の電気系統は、よく絞った不織布等で拭き、水をかけないように注意する。

調理機械類には、サラダ油等の食用油は故障の原因となるので注油しない。



長期にわたり使用しない場合は、十分な手入れの後に刃物が錆びつかないように油を引き、できる限り乾燥状態にして保管する。

ウ 包丁等は、錆び付かないよう常に磨いて用いる。

エ 金ざる等は、針金や留金の逸脱がないかを必ず確認する。

オ 洗浄用のタワシ等は、常に毛足の状態等を確認し、消耗の著しいものや散脱のおそれがあるものは適宜交換する。

( 6 ) 調理機械等は、手入れ基準に従い、日常の点検、手入れを行う。

## 1 1 残菜、厨芥等の処理

( 1 ) 残菜は、指示のとおり、それぞれ計量し、その数量を記録する。

( 2 ) 残菜の処理は、すべて指定の場所で行う。

( 3 ) 残菜、厨芥等の処理は、次の基準による。

ア 廃棄物は、それぞれ集積場所等を確認して適切に搬出する。

イ 専用容器は、廃棄物の収集後、よく洗浄して乾燥させる。

ウ ダンボール、空缶、空ビン、ペットボトル等、リサイクルが可能なものは分類して処理する。

エ 廃棄物置場は毎日清掃し、定期的に次亜塩素酸ナトリウム溶液を散布するなどして、ハエ、ゴキブリ等の発生を予防する。

( 4 ) 飲用の牛乳パック ( 2 0 0 m l ) は、残量の処理後、所定のビニール袋に入れ、計量する。指定の業者が回収に来るまでの間、所定の場所に保管し、処分日に指示した場所に搬出する。なお、牛乳パックの処理方法に変更が生じた場合は、栄養士等の指示に従う。

( 5 ) 生ごみ処理機が設置されている場合は、取扱方法をよく把握し、残菜の投入等を行う。

( 6 ) 給食残さ飼料化事業が実施されている場合は、排出物の分別を行い、専用容器等に排出する。

## 1 2 定期的な業務

( 1 ) 定期的に月 1 回、次のとおり日常に実施できない清掃、消毒、点検等 ( 以下「清掃等」という。 ) を行う。

ア 調理機械等は、手入れ基準に従い、点検、手入れを行う。

イ 天井、壁 ( 高所は除く。 ) は、ほこり、黒かび、油汚れの付着等がないかを点検し、必要により清掃する。

ウ 床面は隅々まで念入りに清掃する。

エ 排水溝、グレーチング、廃棄物置場、便所を念入りに清掃する。

オ 窓ガラス、網戸、シャッターを清掃する。

カ フード、グリーストラップを清掃する。

キ エアシャワー室を清掃する。

ク 食品庫、休憩室 ( 更衣室等を含む。 ) を整理し、念入りに清掃する。

ケ その他特に清掃が必要と認められる箇所については、栄養士等の指示に従い清掃する。

( 2 ) 各学期の給食開始直前、終了直後の数日間 ( 各 5 日を基本とする。 ) 次のおり日常に実施できない清掃等を行う。

ア 調理機械等は、手入れ基準に従い、点検、手入れを行う。

イ 天井、壁 ( 高所は除く。 ) を清掃する。

ウ 食器具類、調理器具等は、1 つずつ念入りに手洗い洗浄し、よく乾燥させた後、破損等がないかを確認し、適切に整理、保管する。

エ 食缶等は、ふちや取手の付け根を特に念入りに手洗い洗浄し、よく乾燥させた後、クラス表示等を確認の上、必要により補修し、適切に整理、保管する。

オ 給食施設 ( 休憩室等を含む。 ) の清掃等の実施後は、乾燥状態を保つよう十分に換気を行う。

カ その他特に清掃等が必要と認められる箇所については、栄養士等の指示に従い作業する。

( 3 ) 前各号の業務の結果等を「定期清掃等実施報告書」( 様式 1 6 ) に記録し、完了後速やかに栄養士等に提出する。

### 1 3 その他の管理業務

( 1 ) 毎月末には、食品庫の在庫品を点検、整理する。また、各学期末には、栄養士等の指示に従い在庫品を整理の上、それぞれ適切な方法により保管する。

( 2 ) 食器具等の給食室消耗品は、その受払いを「食器・器具等管理表」( 様式 1 7 ) に記録し、不足が見込まれる場合は、直ちに栄養士等に報告する。

( 3 ) 食器については、その破損状況を「食器破損状況記録簿」( 様式 1 8 ) に記録し、翌月速やかに、栄養士等へ報告する。