調理業務等作業基準

（ドライ方式）

守口市教育委員会

2026.11

目　　次

Ⅰ　調理従事者の衛生管理・・・・・・・・・・・・・・１～３

Ⅱ　１日の作業手順・・・・・・・・・・・・・・・・・３

Ⅲ　食材の検収・・・・・・・・・・・・・・・・・・・４～８

Ⅳ　作業前の衛生管理・・・・・・・・・・・・・・・・９

Ⅴ　下処理時の衛生管理・・・・・・・・・・・・・・・９～10

Ⅵ　調理時の衛生管理・・・・・・・・・・・・・・・・10～12

Ⅶ　配缶及び配膳室・・・・・・・・・・・・・・・・・12～13

Ⅷ　調理機器・器具及び食器具の衛生管理・・・・・13～14

Ⅸ　施設・設備の衛生管理・・・・・・・・・・・・・14～16

Ⅹ　洗浄・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・16～17

2026.11

Ⅰ　調理従事者の衛生管理

1　調理従事者の健康管理は、次の基準による。

(1) 調理従事者は労働安全衛生法等に基づく健康診断を定期的に年１回以上、検便検査は年間を通して月２回以上行う。

なお、検便検査は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群（0157・026・0111 必須）を検査項目として、年間実施計画並びに検査結果について報告する。

また、10 月から３月までの間には月に１回以上ノロウイルスも検便項目に含める。

(2) 調理従事者が異動または休みのため、交代の人が勤務する場合、事前に調理従事者等の変更報告と健康診断の実施結果ならびに検便結果を報告する。

(3) 調理従事者は健康診断及び検便において異常が発見された時は、直ちに学校及び教育委員会に報告し、該当者の食品に係る作業への従事を中止し、必要に応じて帰宅させる。

調理従事者から下痢、発熱、嘔吐症状の申し出があった場合は、ただちに医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させる。

(4) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確立されるまでの間、食品に直接触れる調理作業に従事しない。また、ノロウイルス発症者と一緒に食事を喫食する、又は家族に発症者がいるなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者についても同様の検査を実施し、保有していないことが確認されるまでの間調理に直接従事することを控える。

(5) 調理従事者は健康状態を毎朝チェックし、異常があると認められる時は調理業務に従事せず、学校長と教育委員会に報告する。

2　調理従事者の衛生管理は、次の基準による。

⑴調理従事者は、日頃から身体の衛生に心がける。

⑵業務に従事する際の衛生管理は、次の基準による。

ア　毎日洗濯した清潔な調理服、エプロン、帽子、履物等を身につける。

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、適切な指示を受ける。

エ　指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計、カーラー等は外し、つけまつげ、ヘアーエクステンションはつけない。マニキュアはしない。

メガネはチェーン付きのものを使用しない。

オ　香水はつけない。

カ　休憩室以外で飲食をしない。喫煙は学校敷地内ではしない。

キ　調理作業中、顔や毛髪等に触らない。毛髪は、帽子からはみ出さないように被る。特に前髪が出ないように気をつける。

ク　トイレを使用する時は、必ず帽子を取り上着を脱ぐこと。使用後は必ず個室内、外で手指を洗浄消毒する。

ケ　検便は調理室の専用トイレでは採取しない。

コ　調理室の専用トイレは調理従事者、栄養士以外の者に使わせない。

サ　汚染区域、非汚染区域をよく理解して、専用の履物・エプロンを使用する。

シ　作業中はマスクを着用する。必ず口、鼻を覆うこと。（毎日替えて清潔に保つ）

ス　白衣のポケットには落ちる可能性のあるものは入れない。

調理従事者は、手指に傷や手あれがある場合は必ずキズテープを巻きゴム手袋をする。これが出来ない場合は調理作業に従事してはならない。

また、最終の調理・配缶には携わらない。

(3)調理従事者は、次に定める場合には必ず２回、その他の時には丁寧に１回、手指の洗浄及び消毒を行う。使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として交換を行うこと。

ア　作業開始前及び用便後

イ　汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

ウ　食品に直接触れる作業にあたる直前

エ　生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後

オ　配缶の前

(4)手洗いは、次の手順によって行う。

ア　手を水でぬらす。

イ　手洗い用石けんをつけ、手のひらをすりあわせるように洗う。

ウ　手の甲を洗う。

エ　指を組み合わせ、指の間を洗う。

オ　個人用爪ブラシを用いて指先、爪の中を念入りに洗う。

カ　手指から肘までよく洗う。

キ　流水ですすぎ、石けんを完全におとす。

ク　ペーパータオルで拭いた後アルコール液を噴霧し、すりこむ。

※ア～キまでの手順は２回以上実施する。

また、爪ブラシは作業区分ごとに区別し、定期的に洗剤で洗い、次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸け消毒する。

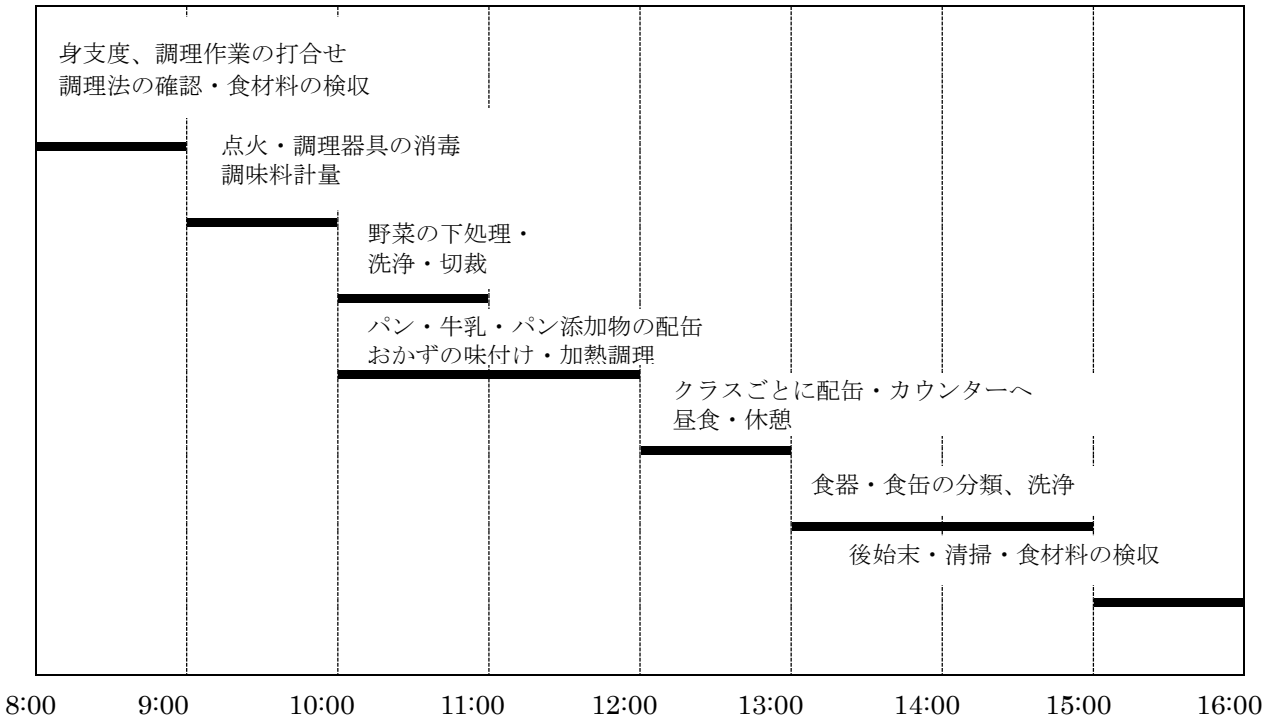
Ⅱ　１日の作業手順

１　１日の作業は、次の基本的作業手順にそって適正に行う。

作業工程表と作業動線図に基づき、衛生的かつ適温で給食を提供できるよう二次汚染の防止、食品の適切な温度管理等に留意する。

	作業内容		留意点
1	検収 計量	水質のチェックをする。 食材料は正確な計量をする。 保存食（材料）を採る。	食材料の品質、量が適正かどうか、検収記録票で確認する。 事前に計量器の故障を調べる。在庫食品から使用し、食品・調味料は釜毎に計量する。 使用する材料を 50g 採取し、専用冷凍庫で 2 週間保存する。
2	洗浄	食材料ごとに洗浄する。	洗浄方法や洗浄回数をまもる。
3	切裁	球根皮剥機、野菜裁断機の取り扱い方 献立にあわせた野菜の切り方をする。	必要以上の廃棄量を出さない。加熱や調味料の湿潤の均等性を考慮する。
4	加熱調理 冷却	ガスの取り扱い方法を知る。 調理法どおりにする。 材料を加える順序、加熱時間を考える。 冷却が必要なものは、保冷庫に入れる。	食品の色彩や風味、舌触り等を損ねないように加熱処理時間等に配慮する。煮くずれに注意する。 揚物、焼物、汁物、炒物、煮物は中心温度 85℃以上を確認する。 85℃以下や徐々に温度が上昇して 85℃に近づく場合は再加熱する。 給食開始時間の 2 時間以内に加熱調理する。
5	味つけ	下味　調味料の使用順序、使用量	指示された分量を基準に、計量して味つけをする。
6	計量	出来上がりは釜毎に計量する。 １人分の分量を把握する。 保存食（出来上がり）を採る。 運搬する児童への配慮をする。	給食時間に合わせて仕上げる。配缶は児童が取りにくる 15～20 分前にする。 展示食のもりつけ、食器のならべ方 保存食を 50g 以上採る。 適温を保つよう工夫する。(熱い物、冷たい物) 児童への受渡しに立ち会う。
7	回収	食器、食缶を回収する。	高く積み重ねない。
8	残菜量	残菜量を把握する。	献立毎に量る。
9	洗浄 収納	洗剤の使用と洗浄方法 食器・食缶消毒保管庫の取り扱い方	能率的で衛生的な洗浄をする。 数の読み間違いがないか注意する。合理的な収納をする。
10	清掃 倉庫の管理 その他	ゴミの処理と排水溝等の清掃をする。 機械器具の手入れをする。 空き箱、空き袋等の整理をする。 調味料、在庫品の整理、保管をする。	湿気を防ぎ風通しをよくする。 ねずみ等の進入を防止する。

調理作業の工程（例）



Ⅲ　食材の検収

1　検収の方法、留意点

(1)食材が納入された時には必ずあらかじめ定めた検収責任者が決められた場所（前室等）で立ち会い、納品伝票に受領印を押す。

作業途中の場合は検収担当者でもよいが、「検収記録票」への記入は、検収責任者が行う。

給食が実施されない日や春・夏・冬休みの終わりに食材が納品される場合についても

同様とする。

以下の点に留意する。

ア　納入時間は何時何分か。（納入業者が伝票に納品時間を記入する場合もある。）

イ　納入業者は決められた場所（前室等）から納入し、調理室内まで入っていないか。

ウ　納入業者の服装は清潔か。

エ　冷凍食品は保冷車等で配送され、とけていないか。

オ　冷蔵食品は保冷車等で配送または、保冷剤等を入れ、常温になっていないか。

カ　納入数量と伝票は合っているか。

キ　食材の品質はどうか。いたんだりしていないか。

ク　食材本来でない臭い（異臭等）はしていないか。

ケ　その食材以外のもの（異物等）が入っていないか。

コ　ダンボール箱がつぶれたり、ビニール袋が破れたり穴があいたりしていないか。

サ　缶詰は缶がへこんだりしていないか。（中身は使用時に確認する。）

シ　賞味期限（消費期限）は大丈夫か。（箱ごとに確認する。）

ス　食材を直接床に置いたりしていないか。（床上６０ｃｍ以上の高さで行う。）

⑵受領者は「検収記録票」に責任をもって記入する。

記入方法は、下記のとおりとする。

＊検収記録票の日付は使用日を記載しているので、肉類等当日納品以外は納品日時を記入する。

ア　野菜等の産地は納品伝票や箱をみて特記事項に記入する。

同じ食材で産地が異なる場合はすべて記入する。

土生姜やにんにくなど、少量のものはビニール袋に入れて納品されるので、

産地が不明な場合は伝票に記載したものを記入するか、直接、納入業者に尋ねる。

イ　問題があれば特記事項に記入し、不良品であれば給食日誌の※物資の検収結果欄に記入し、学校長および教育委員会に報告する。

ウ　試食可能な食品を味見した結果、異常の有無もイと同様とする。

エ　食材の納品時間は午前７時３０分から午後４時までである。

なお、当日納品時は午前７時３０分から午前９時３０分までである。（パンは午前１１時頃までになることもある。）

オ　品質についての記載方法は、良…○、不良…×で記入する。

カ　品温は食材により測定する。

キ　特記事項には、賞味期限（消費期限）・ロット番号を記入する。

⑶保存食（原材料）は使用前にすぐ採る。（P6 参照）

２　品温を測る食品

⑴食肉類（牛肉、豚肉、鶏肉）

⑵卵

(3)野菜類（筍缶、水耕栽培（みつば、もやし、とうみょうなど））

(4)こんにゃく

(5)うす揚げ、厚揚げ

(6)豆腐

(7)冷凍食品

(8)食肉加工品

(9)魚肉練製品

(10)牛乳、調理用牛乳、調理用ヨーグルト

(11)生クリーム

(12)調理用バター・マーガリン、パン用バター・マーガリン、チーズ、チーズソース

(13)デザート類（ゼリー、ヨーグルト、ケーキ、ジュース、冷凍果物等）

＊物資の検収時に測る。

＊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。

3　保管の方法と留意点

(1)食材は検収後直ちに冷蔵庫等所定の場所に保管する。

(2)食材の保管場所は常に清潔にし、ねずみやゴキブリ等に汚染されないようにする。

(3)冷蔵庫は１０℃以下、牛乳保冷庫は１０℃以下、冷凍庫は－１５℃以下、保存食用冷凍庫は－２０℃以下の適正温度であることを内部温度計等で確認する。

食品倉庫、冷凍庫、冷蔵庫で保管するものは、ダンボール箱から出し、専用の容器に移し替え、食材同士が触れないように保管し、食材の相互汚染を防ぐ。

(4)冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく対流するように食品をつめこみすぎない。

(5)野菜類は気温により、常温で保管してよいものもあるので、納入業者に確認する。

(6)米、調味料類は容器等に個々に納品月を記入し、古いものから順に使う。

4　保存食の採取（食中毒事故の原因究明のための検査に必要）

(1)保存食

保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に－２０℃以下で２週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

『学校給食衛生管理基準』平成２１年４月１日施行（文部科学省）

⑵保存食の採取時の留意点

ア　清潔な保存容器、ジッパー付ビニール袋を使用する。

ジッパー付ビニール袋は衛生的に取り扱い、再使用しない。

ラップは冷凍中に破損するおそれがあるので使用しない。

保存食を入れたジッパー付ビニール袋はしっかりと空気を抜いて密封する。

採取した日と廃棄する日を記入したラベルを、保存容器または保存食用冷凍庫の引き出し側面のよくわかる位置に貼る。

イ　保存食用冷凍庫は、他のものを入れないこと。

ウ　原材料と調味料一部

＊原材料は、洗浄・消毒等を行わず、使用前に素早く食材別にジッパー付ビニール袋に入れる。清潔な包丁・まな板を使用し、手指もよく洗ってから行う。（アルコール消毒）

＊１日分毎に、日付を明記した清潔な保存容器またはビニール袋に入れる。

＊冷蔵または冷凍食品は、採取した後、室温に放置しないですぐに冷蔵または冷凍庫に入れる。

エ　調理済食品

＊採取にあたっては、食材の取扱いの適否が、検査結果に大きな影響を及ぼすことから、使い捨て手袋をするなど、衛生的に取り扱う。

＊調理済食品毎に、使用している食材料が全て含まれるように採り、ジッパー付ビニール袋に入れる。

除去食、嚥下調整食などはそれぞれ同じように採る。

１日分毎に、日付を明記した清潔な保存容器またはビニール袋に入れる。

オ　保存食は２週間保存した後に廃棄する。

【保存する食材料についての注意点】

＊野菜（水煮された野菜）、果物類

白菜や大根など大きいものは切る。ねぎなど長いものは根の白い部分から上部の葉の部分まで採る。

同一日で生産地が異なる場合は、それぞれ保存する。

土生姜、にんにく等少量使用のものは１かけ採る。

＊卵

卵は全てを割卵し、混合したものから採る。

釜数が複数になる時はそれぞれにとり、一つの袋に入れる。

複数献立で使用する時は別に採る。

＊乾物類、調味料類

ごま、マヨネーズ、生若布、和え物用はなかつお、ちりめんじゃこは保存食を採る。

【保存しなくてよいもの】　常温で保存できる乾物及び調味料等

- 乾物類

米、麦、小麦粉、干めん、春雨、パン粉、干若布、ひじき、きざみ昆布、削り節、

だし昆布、干椎茸、大豆、きくらげ、切干大根、ふ

調味料類

塩、砂糖類、醤油、酒類、ソース類、みそ類、こしょう、ベイリーフ、

ポタージュストック、酢、ラー油 、とりがらスープ、ポークスープ、

とんこつスープ、ケチャップ、トマトピューレ、チャツネ、洋からし等

5　試食する食材

うす揚げ・厚揚げ・豆腐・焼豚・ハム・ちくわ・かまぼこ・ささがき天ぷら・ちりめんじゃこ等

※異常の有無を給食日誌に記入する。

Ⅳ　作業前の衛生管理

1　作業工程や作業動線を確認する。

業務責任者は､献立ごとに作業手順や担当者を示した作業工程表･作業動線表を作成し、作業を確認し、具体的な打ち合わせを行い、当日の朝再確認し、的確な指示をする。

調理担当者は作業動線を確認し、二次汚染の防止に努める。

2　健康な状態で調理に従事する。

個人衛生点検表の記入を確認する。

3　正しい服装で調理する。

4　手指は個人用爪ブラシを使用して、基本の手洗い通り十分時間をかけて洗う。

5　食器具消毒保管庫の食器・器具類は乾燥しているか確認する。

※　作業開始前の消毒

配膳台、扉を丁寧に消毒する。

(1)消毒方法　基本はアルコール消毒とする。

(2)アルコール消毒　使用上の注意

消毒したい所に直接噴霧する。

乾燥した状態に噴霧する。

火気に近づけない。

使用するときは、換気に気をつける。

Ⅴ　下処理時の衛生管理

下処理時には専用容器以外は使用しない。

下処理室から調理室へ汚れを持ち込まない。

食品は使用前に確認し、正しく扱う。

下処理室で使用した器具は、下用器具洗いで洗浄し、下処理室消毒保管庫へ入れる。

1　検収室・下処理室で作業する

(1)検収室

土つきの野菜については、検収室の専用シンクや球根皮剥機で土を落としてから下処理室に搬入する。

(2)下処理室

下処理室の調理器具は、当日の献立内容と調理方法によって区分使用する。

ア　野菜は専用の水槽で丁寧に洗い、消毒した調理室の野菜専用のザルに入れ、水切りを十分してから受け台をつけてカウンターに送る。

イ　果物は、専用の水槽で丁寧に洗い、消毒した果物専用のザルに入れ、水切りを十分してから受け台をつけてカウンターに送る。

ウ　肉類、冷凍魚介類は専用容器に入れ、必要に応じて解凍する。ドリップを落とさないように上容器に入れて、パススルー冷蔵庫に入れる。

エ　加工冷凍食品は、上容器に移し替え、パススルー冷蔵庫へ送る。

オ　缶詰・ビン詰は丁寧に洗浄後、水を切ってから加熱するものは、缶・ビンを開け、移し替えて調理室に送る。果物缶詰は開けないで調理室に送る。

カ　卵は、小さな器に入れて１個ずつ割り、腐敗等を確認してから大きな専用容器に

移す。パススルー冷蔵庫で保管する（使用直前に攪拌し、カラが残っていないかザルでこす)。

2　下処理室使用の調理器具・台車類の洗浄・消毒・保管

⑴調理器具は下処理室の３槽の水槽で丁寧に洗浄し、器具消毒保管庫で消毒・保管する。

⑵台車、移動台等は、検収室のカート洗い場で排水し、洗剤で丁寧に洗浄しワイパーで水分を拭き取り乾かす。

⑶水槽の中は洗剤で丁寧に洗浄し、ワイパーで乾かす。

3　下処理室の清掃

⑴下処理室のごみは、ごみ袋に入れ、集積場所に出す。

⑵床に水がこぼれたときは、モップで拭き取る。

汚れがひどいときは洗剤をつけて拭き取り、水で拭いた上で、きれいなモップで拭き取る。

※床は、毎週末洗剤をつけてきれいに洗い流し、モップで水拭きし乾燥させる。特に汚れが目立つ場合は、洗剤で清掃・洗い流した後、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し、乾燥させる。

Ⅵ　調理時の衛生管理

調理室に入る際は、専用のエプロン・靴に履き替える。その後、手指を洗浄消毒する。調理を実施するにあたっては、特に二次汚染防止について、常に意識して作業を行うこと。

中心温度計で、食品の中心温度を３点以上測定し、すべての点において、調理温度 85～90℃で１分半以上を確認し、記録すること。

加熱した食品は、手で直接触らない（消毒した使い捨て手袋を使用する)。

1　食品の適切な温度管理を行う

⑴調理は当日の作業工程表により、釜ごとの仕上がり時間を考慮しながら行う。

⑵最終加熱後２時間以内に給食ができるようにする。

2　食品は衛生的に取り扱う

⑴食材別にスライサーもしくは手切りで献立調理法に従いカットし、調理用ザルに入れ専用台車で釜別に計量する。

⑵肉、魚介類、卵はそれぞれ専用容器で釜別に計量する。

⑶作業が変わるごとに手指を洗浄、消毒する。

3　調理室用の機械・器具を点検後、正しく使用する

⑴包丁、まな板は専用のものを用いる。

⑵包丁、まな板、スライサーの刃等は、使用中作業が変わるごとにごみを取り除いて使用する。

4　加熱は適切に行う

⑴揚げ物は、中心温度 85～90℃で 1 分半以上加熱するように油温を調節し揚げる。入れるごとに３か所以上温度を確認する。調理後の受け容器は消毒保管庫で消毒した容器を使用する。

⑵蒸し物は中心温度 85～90℃で 1 分半以上蒸されるようにする。３か所以上温度を確認し記録する。

⑶煮物、炒め物等は食品がむらなく 85～90℃で 1 分半以上加熱されるよう、釜ごとに３か所以上温度を確認し記録する。

5　調理室使用の調理器具・機械類の洗浄・消毒・保管

⑴調理室で使用した調理器具類は洗浄室専用水槽で洗浄し、器具消毒保管庫で消毒保管する。

⑵台車類は排水溝で排水し、洗浄室のカート洗い場で洗剤で丁寧に洗い、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し、水で流しワイパーで拭き取り乾かし、指定の場所で保管する。

⑶ スライサーの洗浄・消毒について、刃は調理室（なければ洗浄室）の器具洗いシンク内で洗剤をつけて丁寧に洗浄し、器具の消毒保管庫に入れて消毒保管する。

刃と刃以外で直接食品に触れる部分については、配缶終了後、水をかけ付着した材料を洗い流し、洗剤をつけて丁寧に洗う。ただし、床に水がこぼれないよう流す水は受け台で受ける。水分を拭き取り、アルコール消毒する。

刃は、刃こぼれがないかどうか確認する。ボルト等、はずれていないか確認する。

⑷ガス回転釜の洗浄・消毒は、作業終了後は洗剤をつけて丁寧に洗い、水は底排弁より排水する。清潔な布等で水分を拭き取り、蓋をして保管する。

釜の取手、ハンドルの取手、排水レバーの取手、ガスコックは、朝一番にアルコールを噴霧する。点火する際は、アルコールが乾いたことを確認する。調理中は必ず排水操作レバーをロックしておく。

釜下のごみ受けカゴは、毎日ごみを取り、専用のたわしを使い洗剤で丁寧に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し、水洗いし乾かす。

6　調理室の清掃

⑴床に水がこぼれたときは、モップで拭き取る。

⑵揚げ物に使用した回転釜の周囲は調理配膳終了後、洗剤で丁寧に洗い、湯で流す。その後、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒して、水拭きして、乾かしておく。

⑶排水溝、カゴは、ごみを取り除き、洗剤で丁寧に洗い、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し乾かす。

(4)週末は、洗剤を浸したタオルで拭き、水拭きし、次亜塩素酸ナトリウム液を浸した布で消毒し、改めて水拭きし乾かす。

Ⅶ　配缶及び配膳室

食中毒を防止するために、調理後、短時間のうちに提供すること。配缶は衛生的に取り扱うと共に、特に温度と時間の管理を行う。

1　配缶

(1)使い捨て手袋・配缶用エプロンを着用する。

・必ず消毒した器具を使用すると共に清潔な配缶用エプロン、使い捨て手袋をアルコールで消毒してから着用して、器具を使って配缶する（塩化ビニール製手袋は食品に直接触れるものに使用してはならない)。

・配缶用の手袋をしたまま他の作業をしない。

(2)数物は食数表に従い配缶し、その他は重量配缶する。

(3)配缶用のはかりは使用前にアルコール消毒する。

(4)配缶後は、食缶の周囲の汚れ・蓋の確認をし、配膳棚へ送る。

2　配膳室（小学校、さつき学園前期課程、八雲学園）

(1)見本を入口に展示する。

(2)各クラスの食缶や食器等は所定の場所に置く。コンテナを使用する場合は、調理従事者がコンテナを運搬し、児童がとりに来るまでの間待機し、受け渡す。

(3)食缶、食器等の運搬時は、児童に事故がないよう取扱や安全に配慮し、配膳通路で立ち会う。

(4)児童の食缶、食器等の運搬時のトラブルについては、学校と協議のうえ適切に対応する。

器具等の数量不足の場合は、消毒済みのものを渡す。

(5)児童の運搬時は常に数人が常駐し、補佐する。

(6)運搬忘れのないように点検する。

3　配膳室（さつき学園後期課程）

(1)１人分の給食を各食器に配膳し、生徒に提供する。

(2)盛付け作業中はカウンターのシャッターを下ろす、ランチルームの机に配膳したものには、ラップをかけるなど衛生的に作業を行う。

4　ランチルーム（設置校のみ）

⑴使用前にはテーブル、カウンター等をアルコール消毒する。

⑵使用後は床のごみを取り除き、モップ等で拭浄する。また、カウンター、ラック等は汚れを取り、拭く。

⑶ティーサーバーの水および茶葉を毎日補給する。また、使用後は排水し、使用済みの茶葉を処分する。部品は取り外し、洗浄する。

5　パントリー（設置校のみ）

⑴使用前にはラック・コンテナ等をアルコール消毒する。

⑵ 各フロアのパントリーまで、調理従事者がコンテナを運搬し、児童生徒が取りに来るまでの間、待機し児童へ受け渡す。

⑶使用後はほうき等で床のごみをとり、ラック・冷蔵庫等の汚れを拭き取り、コンテナは洗浄する。

⑷床は、週一回程度、モップ等で拭浄する。

Ⅷ　調理機械・器具及び食器具の衛生管理

各器具を正しく使用し、正しい手入れを行うことで、安全で衛生的に作業する。洗浄・消毒を確実に行い、常に清潔な状態を保ち、定められた保管場所に整理整頓しておく。

1　下処理用・調理用の専用の機械・器具で処理する

2　肉・魚介類・野菜・卵等専用の器具で処理する

3　洗浄・消毒は適切に行う

⑴作業開始前には、部品の点検及びアルコール消毒を行う。

⑵使用後の機械は部品を取り外し、洗浄消毒する。

洗浄消毒は次の方法により実施する。

［調理器具・機械の洗浄・消毒］

※　洗浄する

⑴たわし・スポンジ類に洗剤をつけ、きれいに洗う。

⑵湯で丁寧に洗い流す。

＊下処理室の器具の洗浄は下処理室で、調理室の器具の洗浄は調理作業終了後に洗浄室で洗浄する（調理中は出入りしない）。

＊水が飛び散らないように注意して洗う。

※　消毒する

⑴器具消毒保管庫に入れて消毒する。

⑵保管庫に入れないものは乾かしてアルコール消毒する。

4　正しく整理し、清潔な場所に保管する

⑴保管場所は常に整理整頓し、消毒する。

⑵器具はいつも決まった場所に保管し、使用する直前に出す。

⑶食器は食器消毒保管庫に収納する。

⑷まな板、包丁は用途別に包丁まな板殺菌庫に入れる。

⑸食器具類は、定期的に残留物（でんぷん等）を検査する。

⑹消毒保管庫は、食器・器具等を完全に乾燥するよう留意する。

5　点検・保守は確実に行う

⑴調理器具は毎日点検する。

⑵故障、破損、不足が発見されたら直ちに教育委員会及び学校長に報告する。

⑶冷蔵庫・冷凍庫・食器食缶消毒保管庫・器具消毒保管庫等の温度をチェックする。

⑷日常点検票で保守、点検の確認をし、記録を保存する。

Ⅸ　施設・設備の衛生管理

調理場内は常に清潔で衛生的に保つ。

1　衛生的に保つ

⑴作業動線を確認し、汚染区域・非汚染区域の相互汚染を防止する。

⑵場内は、換気除湿に注意する。

⑶十分な明るさを確保する。

⑷手洗い設備には、石鹸液及び消毒液（アルコール）、個人別の爪ブラシ、ペーパータオル等を常に使用できる状態にしておく。

2　日常の清掃を徹底する

適切な消毒方法で消毒を確実にする。

⑴床は、毎日モップ等で水拭きした後乾燥させる。汚れたとき又は、週１回程度洗剤で清掃・洗い流し（もしくは水拭きで拭き取り）後、乾燥させる。汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）が床に落ちたときや特に汚れが目立つ場合は、洗剤で清掃・洗い流し後、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し、乾燥させる。

⑵排水溝は１日１回グレーチングを上げて、洗剤で清掃し、乾燥させる。特に汚れが目立つ場合は、洗剤で清掃後、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する（ごみを排水溝に流し込まないように清掃する）。

⑶調理台・作業台・水槽等は、使用後は洗剤できれいに洗い、水を流し、水切りをし、乾燥させておく。当日朝、調理室は始業前にアルコール噴霧しペーパータオルでのばし、消毒をしてから使用する。

3　冷蔵庫・冷凍庫は清潔に正しく機能させる

⑴冷蔵・冷凍庫内の温度を毎日確認し、記録する。

⑵冷蔵庫の温度は、10℃以下とする。

牛乳保冷庫の温度は、10℃以下とする。

冷凍庫の温度は、－15℃以下とする。

保存食専用冷凍庫は、－20℃以下とする。

⑶肉類・魚介類・卵類等は専用容器に入れ、決まった場所に保管する。

4　廃棄物の処理は衛生的に行う

⑴包装容器・ダンボール等は調理場外の決められた場所に整理して保管する。

⑵廃油の保管場所は１か月に１回清掃し、衛生害虫が発生しないように保つ。

⑶ごみ回収後は、容器保管場所を清掃して次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し、乾燥する。

5　ねずみ・衛生害虫等の侵入防止及び駆除を行う

ねずみ、衛生害虫等の発生状況を毎日、巡回点検し、駆除は学期に１回（発生を確認したときには、その都度）実施し、その実施記録を保管する。

これらの防止策としては、発生を防止すること、侵入を防止すること。

6　定期的に点検・保守を行う

施設設備の定期的な点検をし、結果を記録しておく。異常のあるときは直ちに修理・補修改善し、記録しておく。

⑴始業点検

ア　調理場にねずみ、衛生害虫等のいる形跡がないか確認する。

イ　換気扇の稼動を確認する。

ウ　手洗い設備に石鹸液、爪ブラシ、消毒液が十分設置されているか確認する。

エ　電気・ガス・ボイラーまたは給湯器・空調等設備、機器類の始業点検をする。

⑵終了時点検

ア　水周り、浸漬槽、洗浄機等の終業点検をする。

イ　場内の換気扇のスイッチが切れているか確認する。

ウ　電気・ガス・ボイラー・空調等設備、機器類の終業点検をする。

エ　食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫のタイマーセットを確認する（使用当日朝、中に水滴が残っていないか点検する)。

7　日常点検実施の目的

学校給食は安全であることが大前提であり、調理に携わる一人一人が衛生的観点から十分な注意を払いながら、業務を進める必要がある。

そこで日常点検を行い、調理従事者が日常業務や作業手順において、衛生管理に責任を持って実施できたことを確認することとする。

⑴日常点検票はその都度、学校長、教頭、給食主担者の検印を受ける。

⑵作業前の点検事項については、異常があれば、速やかに業務責任者が教育委員会及び学校長に報告する。

⑶長期休暇や代休等で給食は実施されないが、物資の配送がある場合についても、日常点検票は記入する。

X　洗浄

1　洗浄作業

⑴洗浄の際、水が周囲に飛び散らないよう作業する。

⑵食器カゴ、牛乳カゴ、食缶等は水槽に湯（約 50℃）をはり、洗剤をよく溶かして丁寧に洗い、２回すすいで、洗浄機で洗浄後、食器具消毒保管庫で消毒保管する。

⑶食器は水槽に湯（約 50℃）をはり、洗剤をよく溶かし 30 分浸漬し、スポンジで１枚ずつ、丁寧に洗いすすぐ。食器洗浄機にかけ、食器消毒保管庫に入れ消毒する。

⑷スプーン・はしは、丁寧に洗い、すすいで食器消毒保管庫に入れる。

⑸調理室で使用した調理器具を台車又は移動用１槽シンクにのせて、洗浄室専用シンクで洗浄し器具消毒保管庫で消毒保管する。

2　作業後の洗浄室の清掃

⑴床はごみ、残菜等の付着がないように丁寧にモップに洗剤をつけて拭き取る。その後、水拭きし乾かす。

⑵排水溝、カゴは、ごみを取り除き、洗剤で丁寧に洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し水洗いし、乾かす。

⑶浸漬槽は洗剤を抜き、槽の中を洗剤で丁寧に洗浄し、水拭きして、乾かしておく。

⑷洗浄機はごみ受けのごみを取り、ノズル穴はよく掃除する。

⑸グレーチングは、ごみを取り除き、洗剤で丁寧に洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し水洗いし、乾かす。

⑹週末は、洗剤を浸したモップで床全体を拭き、水拭きし、次亜塩素酸ナトリウム液を浸したモップで消毒し、水拭きして乾かしておく。

3　配膳室の清掃

洗剤を浸したモップで床全体を拭き、水拭きし、次亜塩素酸ナトリウム液を浸したモップで消毒し、水拭きして乾かしておく。

4　エプロンの洗浄

毎日洗剤をつけて丁寧に洗いすすぎ、水気をよく取り、殺菌庫で乾かしておく。

5　靴

洗剤をつけて丁寧に洗い、乾かしてアルコール消毒し、殺菌庫に入れる。

6　モップ

洗剤をつけて丁寧に洗い、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し、乾燥させる。