

絵で見る

# くいんらんち



衛生・見直し  
いつも心に

福井市単独調理場グループ

平成25年7月 改訂

## 根拠となる各種マニュアル表示方法について

今回の「クリーンらんち」は、学校給食衛生管理基準に基づいて改訂しています。文部科学省の各種マニュアルを参考にしながら、該当箇所下記のように表示しています。

### **手洗マPOO**

学校給食調理場における手洗いマニュアル

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課（平成20年3月）

### **洗淨マI POO**

調理場における洗淨・消毒マニュアル Part I

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課（平成21年3月）

### **洗淨マII POO**

調理場における洗淨・消毒マニュアル Part II

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課（平成22年3月）

### **基準の解説POO**

学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引

独立行政法人日本スポーツ振興センター（平成23年3月）

### **調理マPOO**

調理場における衛生管理&調理技術マニュアル

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課（平成23年3月）

### **研修マPOO**

学校給食調理従事者研修マニュアル

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課（平成24年3月）

# も く じ

## 衛生管理体制

|        |   |
|--------|---|
| 衛生管理組織 | 1 |
|--------|---|

## 調理計画について

|          |   |
|----------|---|
| 調理計画について | 2 |
| 調理作業工程表  | 3 |
| 調理作業動線図  | 4 |

## 作業時の管理項目

|          |     |
|----------|-----|
| 始業前      | 5   |
| 食材の検収と保管 | 1 3 |
| 保存食の取り方  | 1 8 |
| 下処理時     | 2 2 |
| 調理時      | 3 3 |
| 配食時      | 4 1 |
| 検食時      | 4 3 |
| 配膳時      | 4 4 |
| 食器具洗浄時   | 4 5 |
| 調理室内の清掃  | 4 8 |

## 資料編

|                     |  |
|---------------------|--|
| 給食関係書類の保存について       |  |
| 調理従事者の対応（ノロウイルス）    |  |
| 嘔吐物の適切な処理           |  |
| 学校給食定期検査表（日常点検表を含む） |  |
| 健康観察記録表             |  |
| ケガ・事故時の応急処置         |  |
| 揚げ物記録表              |  |
| 和え物記録表              |  |

# 衛生管理体制

## 衛生管理組織





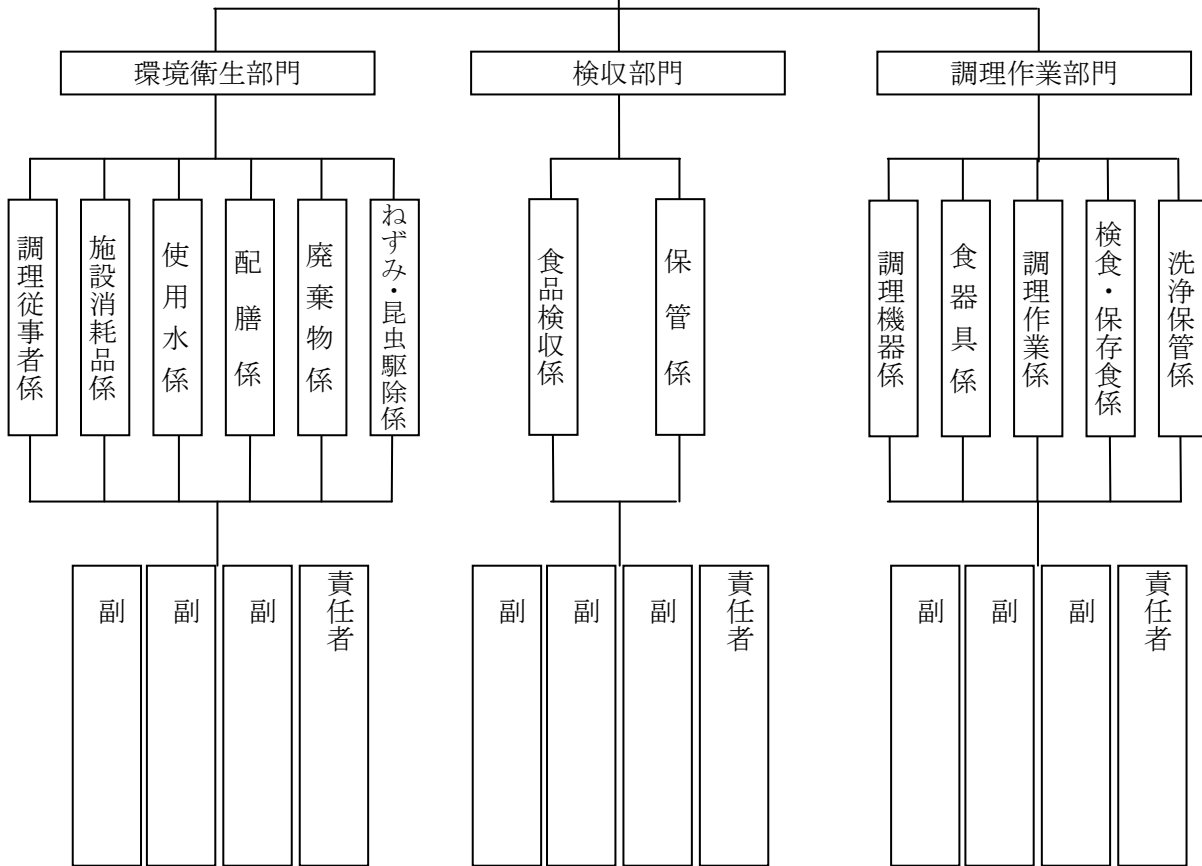
# 平成 年度 衛生管理体制

|             |
|-------------|
| 学校薬剤師       |
| 給食主任        |
| 栄養教諭・学校栄養職員 |

|          |
|----------|
| 教育委員会事務局 |
| 保健給食課    |
| 学 校 長    |
| 学校保健委員会  |
| 衛生管理責任者  |

|           |         |
|-----------|---------|
| ＜単独校＞     |         |
| No. _____ | _____   |
| 学校名       | _____   |
| 校長名       | _____ 印 |

職名 \_\_\_\_\_  
責任者名 \_\_\_\_\_



- ※ 衛生管理責任者は、栄養教諭、学校栄養職員が配置されている学校は栄養教諭・学校栄養職員が担当する。栄養教諭、学校栄養職員が配置されていない学校は調理技師が担当する。
- ※ 各係の責任者については、調理技師が担当する。  
各係 責任者                      ・ ・ 調理技師  
副（副責任者） ・ ・ 調理技師又は調理パート
- ※ 与えられた部門や係だけに専念するのではなく、お互いに連携を保ちましょう。
- ※ 上記の表に記入し、そのコピーを保健給食課まで提出してください。（毎年4月）



---

## 二次汚染を防ぐ為、調理の計画を立てること

---

安全な調理の為には、二次汚染を起こさないように調理することが必要になります。その為に、「作業工程表」と「作業動線図」で自分たちの調理を計画・管理しましょう。

基準の解説 P95

### ○作業工程表と作業動線図による調理の計画

- ・必ず事前に作成すること。
- ・作業工程表・作業動線図を用いて、必ず打合せをすること。
- ・全員がより衛生的な計画なるように配慮して、話し合うこと。

### ○調理中の活用

- ・計画通りに調理が進行するよう配慮すること。
- ・計画が変更になる場合は調理従事者全員に連絡・確認して進めること。

### ○調理後の活用

- ・計画が変更になった場合は、赤字で記入すること。
- ・万が一の事故が発生した場合は、大事な調理の記録となることを理解すること。



---

# 作業工程表の作成について

---

## ○作業工程表とは

調理従事者の掛け持ち作業による食品の二次汚染を防止するために、各調理従事者が「いつ」「どこで」「何に気を付けて」作業を行うのか、あらかじめ計画するものである。

研修マ P68

私はいつ、どこで、  
どの仕事をする  
といいのかな？



## ○計画作成上の注意点

- ・ 掛け持ち作業はできるだけ避け、一人一献立を目指す。
- ・ 出来上がり時間に留意し、逆算して調理の開始時刻を決める。

## ○記入上の注意点

- ・ 汚染度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明確に区別すること。
- ・ 各調理従事者の作業に空白が無いように記入すること。
- ・ 記号を用いて必要事項を記入すること。

記載例

| 衛生管理ポイント |   |
|----------|---|
| 手洗い      | ⊕ |
| 使い捨て手袋   | ⊖ |
| エプロン交換   | ⊕ |
| くつ交換     | ⊖ |
| 中心温度測定   | ⊕ |
| 残留塩素測定   | ⊖ |



- ・ 作業内容は、色を使用するなどしてわかりやすく工夫する。
- ・ アレルギー除去食についても計画すること。

## ○調理後

- ・ 実際の調理で起きた計画の変更は赤で訂正しておく。

---

# 作業動線図の作成について

---

## ○作業動線図とは

「汚染度の高い食品」と「汚染させたくない食品」の交差を防ぎ、二次汚染を防止するため、食品の流れをあらかじめ決めておくものである。

研修マ P69

## ○計画作成上の注意点

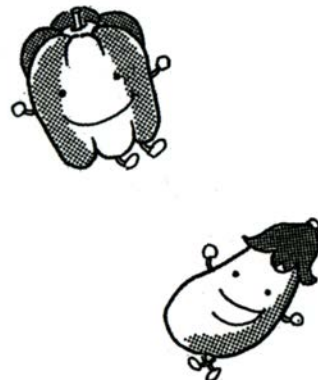
- ・食品の性質（汚染度の違い）を考慮し、作成すること。
- ・汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の動線がやむをえず交差する場合は、作業工程表で時間差をつけてタイムスケジュールを組むこと。

## ○記入上の注意点

- ・動線は、色・線の種類（実線・点線など）で変化をつけて表示する。
- ・食品は汚染度の高いものは赤色系で示す。
  - 肉類（豚肉、牛肉、鶏肉、ハム、ベーコン）
  - 卵（凍結液卵を含む）、
  - 魚介類（バラ凍結されたもの：鯖、秋刀魚、いか、ハタハタ、さごし等）
- ・汚染させたくないものは青色系で表示する。
  - 生野菜（トマト、ミニトマト）、果物（缶詰を含む）
  - 和え物
- ・同一料理に使用する同じ動線の食品（野菜類）は、一本の線にまとめてもよい。
- ・同一食品であっても、別の料理に使用する食品は、まとめて表示しない

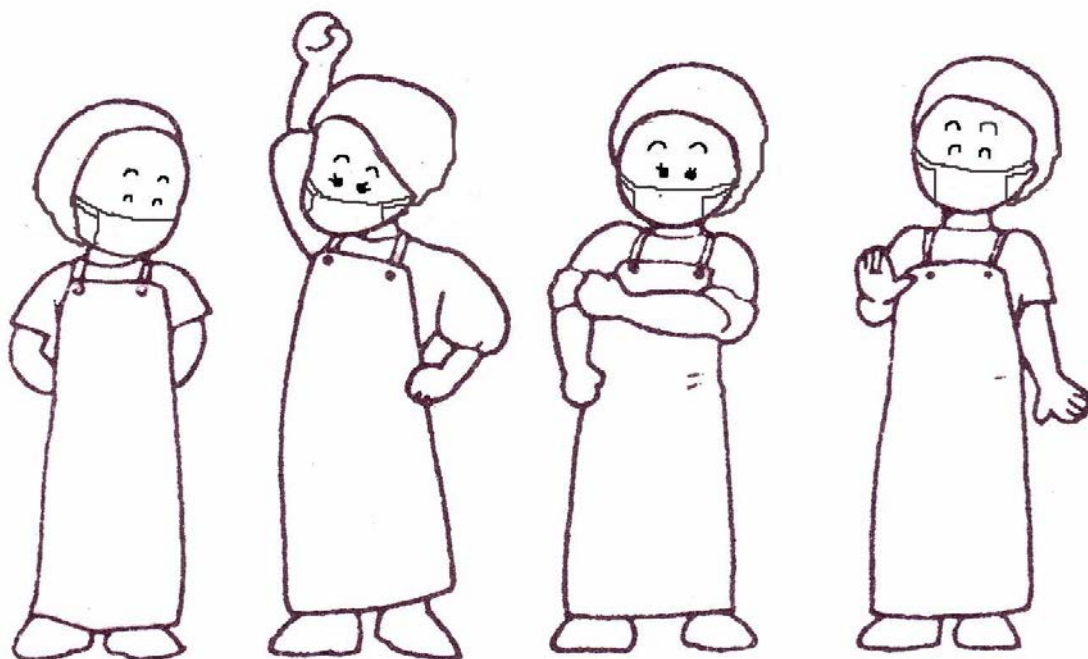
## ○調理後

- ・実際の調理で起きた計画の変更は赤で訂正しておく。



# 作業時の管理項目

## 始業前



# 健康な状態で作業に従事すること

調理にかかわるものとして、健康は自己管理すること  
毎朝全員で確認し、個人用健康観察記録表に記入すること

研修マ P16

- 1 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいないか  
症状がある時は必ず申し出て、必要な治療を受け原則的に  
完治するまで調理に従事しない。

定期的に  
マニュアルを読  
み返しましょう

- 2 本人もしくは同居者に感染症の患者、その疑いがある者及び  
健康保菌者はいないか

健康診断や検便（月2回実施）は、必ず受けること。

疑いのある者は調理に従事せず、直ちに医師の診断を受け、指示に従い、その間  
は就労を禁止する。

特にノロウイルスの場合は別途教育委員会の定めたように従うこと。

- 3 手指、顔面に傷又はできもののある者はいないか

化膿した傷、できもの等には食中毒である黄色ブドウ球菌が多数存在するので、  
手指、腕、顔などにある場合は、直接食品に触れることにな  
るので、下記のように対応すること。

- ・腕や顔の場合は、完全に防護すること。
- ・手指に化膿した傷がある調理員は、調理に従事しない。
- ・手指に傷や手荒れがある場合も、手洗いをした上で、専用  
ゴム手袋を着ける事。



## 健康診断や検便は必ず受けること

健康診断は調理従事者の一般的な健康状態を知るため、また、検便は経口伝染病原  
菌、食中毒菌の保菌の有無を知るための有効な手段ですので実施日には必ず受けま  
しょう。

### ● 定期健康診断・運動機能検査

年1回実施 調理員 調理補助員

### ● 特殊健康診断

年1回実施 調理員 調理補助員

### ● 検便

年24回 調理員 調理補助員

年12回 代替調理員

もし経口伝染病原菌や食中毒菌が出た場合には、衛生管理責任者は保菌者を調理作業  
に従事させないようにし、校長や保健給食課等に報告相談して指示に従いましょう。

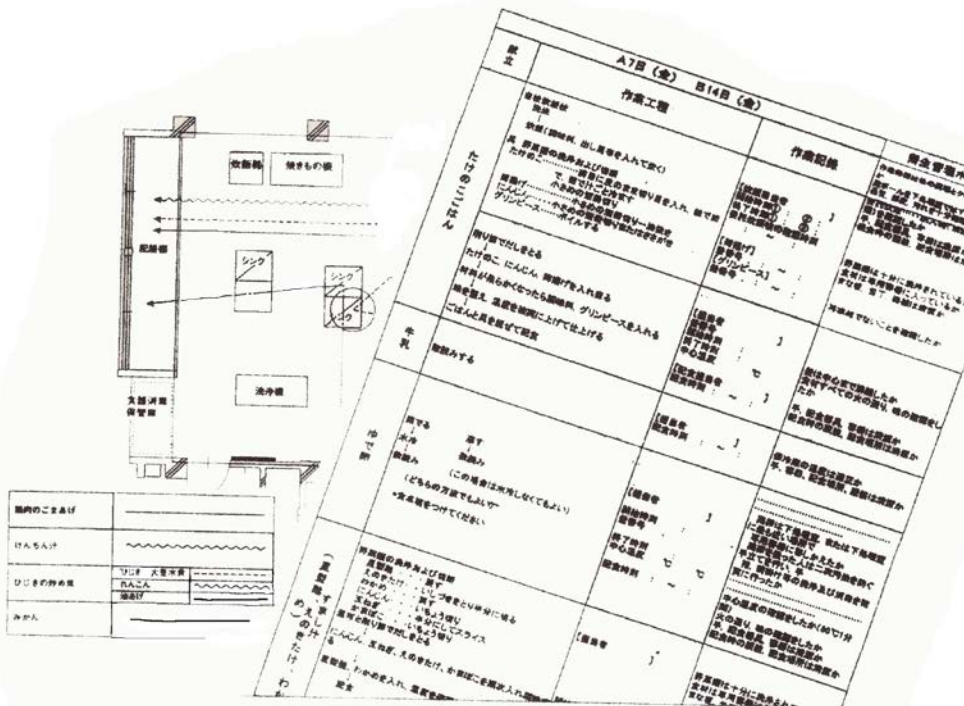
（資料2 参照）



# 始業前に必ず詳細な打ち合わせを行うこと

## 打ち合わせの手順

- 1 健康観察を行い、状況によっては調理作業禁止や作業担当の変更等の対応をとる。
- 2 作業工程表（人の動き）、作業動線図（食品の動き）をもとに、当日の調理の工程を確認し、衛生的で安全な調理が行えるように話し合う。  
当日の調理計画を全員が理解すること。
- 3 今月の衛生のポイントを唱和する。
- 4 体操をして体をほぐす。（けが防止）





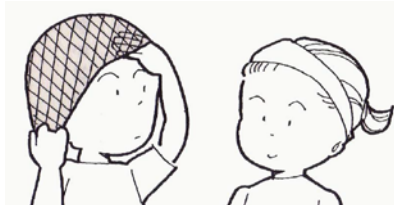
# 正しい服装で調理すること

基準の解説 P134

研修マ P19

身支度が正しくできているか  
チェックしましょう。

《毛髪脱落防止策》  
ネットやヘアバンドで!



帽子は清潔か。  
帽子から毛髪・耳が  
出ていないか

マスクは鼻まで  
覆っているか



鼻マスクはダメ!

ネックレス・イヤリング・  
ヘアピンをはずしているか



時計・指輪  
マニキュア・香水を  
つけてないか

白衣・ズボンは  
清潔か

場面に応じて  
清潔なエプロ  
ンを使用して  
いるか

爪は短く  
切っているか

靴は清潔か  
調理開始後は、区域に応じた  
専用の靴を履くこと

※白衣、マスク、帽子、ズボン、調理室用の靴を着用したまま便所へ入らないこと。

# エプロン・靴の使い分け

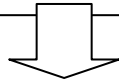
## エプロン

基準の解説 P105

調理作業の内容によって取り換え、衛生的な作業に留意すること。

エプロンは用途別・食品別に区別して使用すること。

- 1 汚染作業用（検収、下処理、肉・魚・卵等）
- 2 非汚染作業用（切裁等）
- 3 加熱調理後または生食する食品用



一目瞭然

①**検収用**（肉の検収には肉用エプロンを使用する）

②**下処理用** ピンク

③**調理用（切裁・釜調理）** ブルー

④**配食用** クリーム

⑤**生食用**（くだもの等の調理・ゆで物の水冷等）

⑥**肉用**（肉・肉加工品を扱う時に着用する）

⑦**揚げ物用**

⑧**洗浄用** グリーン

<福井市のエプロン使い分け>  
4種類を統一した色とする。

※その他のエプロンは各学校の  
状況に合わせる。



※ エプロンの種類に限度がある場合は、エプロンに印をつけ、使い分けをしてもよい。

※ 学校の状況に応じて、さらに詳細に使い分けを工夫するとよい。

<注>・生食用のエプロンを着用したままで、検収室に行く等、エプロンに適さない場所に行かないようにすること。

・エプロンの重ね着をしないこと。

### <エプロンの置き場所について>

- ・作業動線・衛生面を考慮し、それぞれのエプロンの使用に適した場所にかけておく。

### <エプロンの洗浄について>

洗浄マ I P44

- ・衛生的な調理ができるように、エプロンは毎日洗浄すること。

- ① 作業区域ごとに分けて、洗濯する。
- ② 衛生的な場所に間隔をあけてつるし、乾燥させる。

※ 個人ごとの管理では不衛生になりやすいので、一括管理しましょう。



## 靴

基準の解説 P105

靴底の汚れは場内を歩くことによって汚染を広げるので、常に清潔を保つこと。

### <靴の履き替えについて>

洗浄マ II P36

- ・汚染作業区域と非汚染作業区域を区別し、靴を履き替えること。  
履き替えの場所には、「靴ラック」を設置する等、工夫すること。

- ・ワゴンプールも履き替えることが望ましい。

#### <福井市の靴の色分け>

汚染区域 ⇒ ピンク

非汚染区域 ⇒ ブルー

三槽シンクまでが汚染区域

研修マ P27

# 手指は正しく洗うこと

手洗いは食中毒予防の第一歩。科学的な根拠を理解しましょう。

手洗マ P29

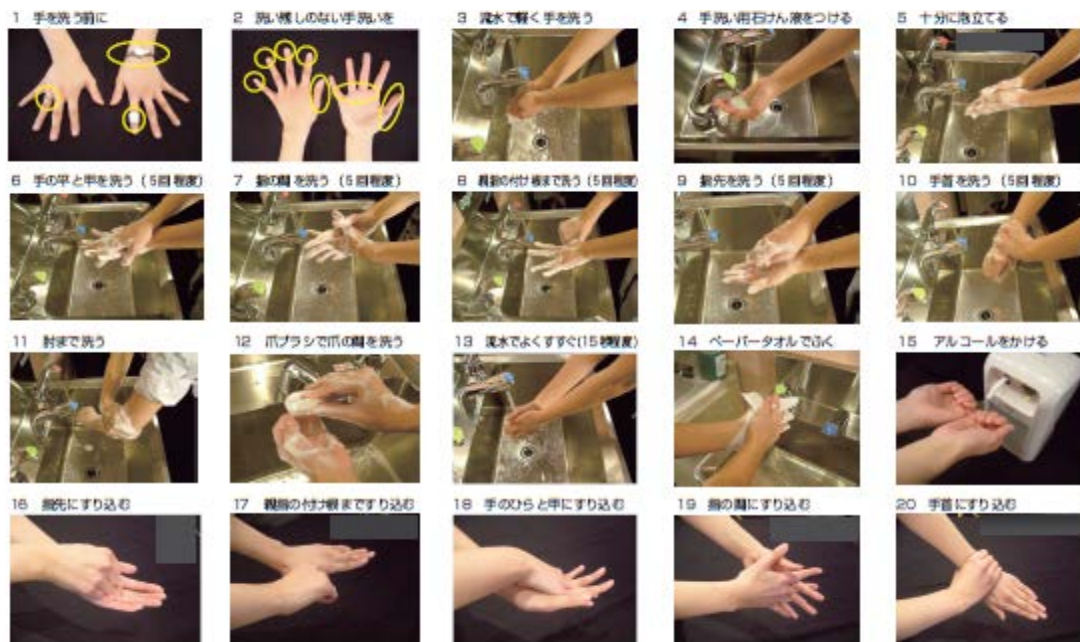
※ 手順表を手洗いコーナーに掲示し、常に場面に応じた正しい手洗いを励行しましょう。

作業開始前・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



## 標準的な手洗い



食品に直接触れる作業に当たる直前

生の食肉類・魚介類・卵・調理前の野菜に触れた後、他の食品や器具に触れる場合



## 作業中の手洗い



## 手洗いのタイミング

エプロンはずし、次の作業エプロンを着用する前を基本に行いましょう。

# 使用水の安全を確かめること

## 使用水の水質検査

研修マ P124

基準の解説 P87

毎日、次のタイミングで日常検査を行います。

- 1 調理作業前
- 2 調理作業後(配缶が終わってから)
- 3 水冷作業がある場合は、その直前も

## 日常検査の方法と項目

始業前については蛇口から5分間水を出してから検査を行います。

「外観」・「臭い・味」について異常がないか確認します。また「残留塩素」の検査も行います。

### 【外観】

無色透明で汚れのないガラスの容器に水を約100ml入れ、上方・側方から着色・濁りがないかを見る。



### 【臭い・味】

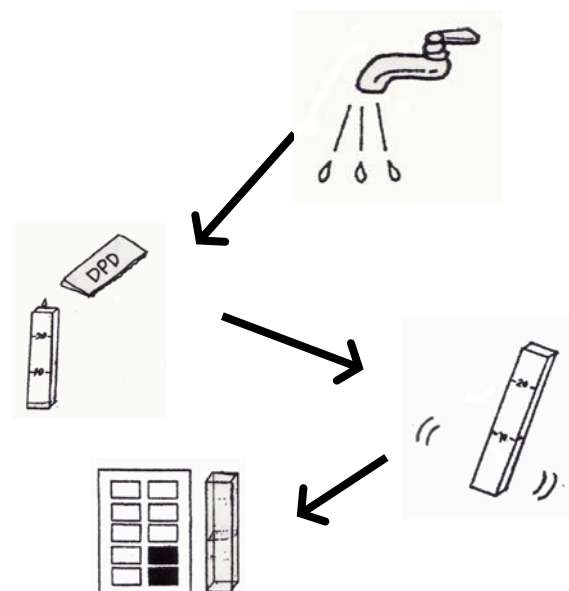
外観を見た後、臭い・味に異常がないかを調べ、実際に飲んでみる。



### 【残留塩素】

・ ・ 測定の手順 ・ ・

- ① 試薬(DPD試薬)を容器に入れる。
- ② 水10mlを加えて振り混ぜる。
- ③ 直ちに標準比色液と比較する。



※ 規定の残留塩素量は遊離塩素量として0.1ppm以上。

※ 測定結果が0.1ppm未満の場合は、1ℓ採取し、-20℃以下で2週間保存すること。また、保健給食課に連絡して支持を仰ぐこと。



# 調理機械・器具は消毒すること

## 機械、機器等の洗浄消毒の基本的な考え方 **洗浄マ I p20**

### 1 包丁、まな板 **洗浄マ I p37、38**

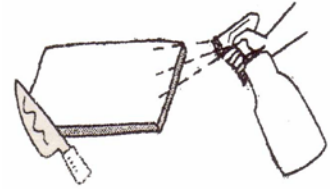
【検収・下処理・加熱調理用を使う場合】

殺菌庫からとりだし、乾燥していることを確認する。

【生食用食品を扱う場合】

殺菌庫からとりだし、乾燥していることを確認する。

アルコールをスプレーし、使い捨て手袋でのばす。



### 2 シンク、調理台、移動台、水切り台、ラック等、清潔冷蔵庫の棚（冷蔵庫使用日） **洗浄マ I p21、22、23**

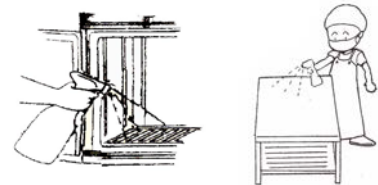
【加熱調理後の食品、生食する食品に使う場合】

アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。

乾燥しほこりや汚れが付いていないことを確認する。

【汚れや衛生害虫侵入の可能性がある場合】

洗剤で洗浄し、拭き上げてからアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。



### 3 ミキサー、缶切り機 **洗浄マ I p26、27**

乾燥し、ほこりや汚れが付いていないことを確認する。

【汚れや衛生害虫侵入の恐れがある場合】

洗剤で洗浄し、拭き上げてからアルコールを十分スプレーする。

#### ※缶切り機

【調理開始前】 本体…アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。

刃 …アルコールを十分スプレーする。

### 4 釜の取っ手、ハンドル、釜の内側、機器類（冷蔵庫、消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫）の取っ手 **洗浄マ I p28、30、35**

【生食用食品を扱う場合】アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。



### 5 消毒保管庫に入らない揚げざる、蒸しざる **洗浄マ I p39、40**

汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性が有的时候などは洗剤等で洗浄し、次亜塩素酸で消毒する。

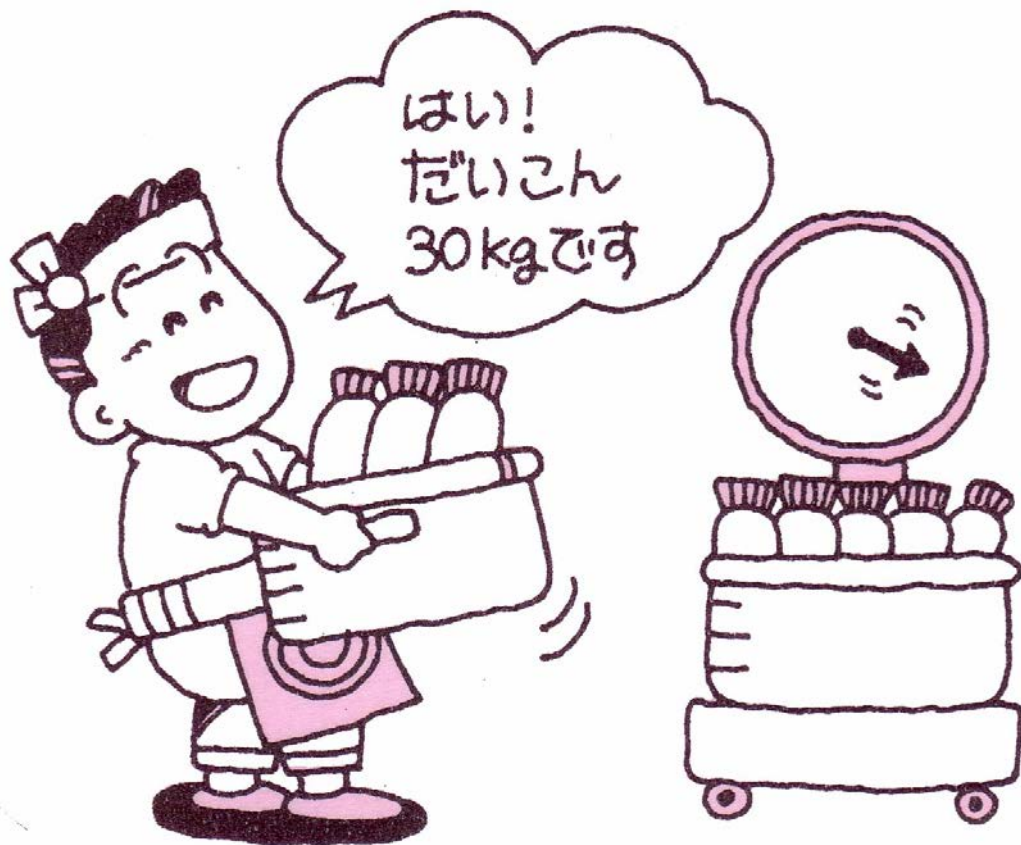
### 6 真空冷却機 **洗浄マ I p29**

・アルコールを浸したペーパータオルでセンサー部分を拭きのぼして消毒する。

・温度センサー格納穴にも、アルコールをスプレーする。

・取っ手は、アルコールを浸したペーパータオルで拭きのぼして消毒する。

# 食材の検収と保管



# 検収は的確に行うこと

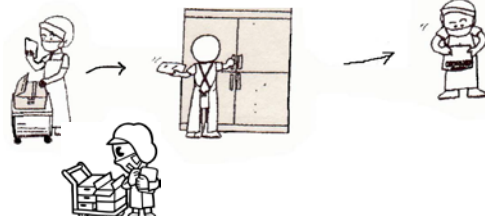
研修マP54～59

1 調理従事者が責任を持って検収すること。

② 保管

③ 記入

① 確認



2 確実な検収を行うために、検収室には必要な道具を整備すること。 **研修マP56**

3 納入された食品の品名、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・袋の汚れその他の包装容器等の状況、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（冷凍・冷蔵が必要なものは放射温度計を使用する）、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、毎日、点検を行うこと。

※ 納入業者名・製造業者名及び所在地は、一覧表を使用すること。

※ 生産者番号と生産者名の両方が記入されている場合は、生産者番号を優先して書くこと。

(検収簿記入例)

| 使用日 | 検収番号 | 品名             | 単位数  | 規格 (単位)   | 納品日時 | 納品時間 | 業者名 | 生産地 | メーカー | ロット番号   | 製造年月日 | 賞味期限 | 品名 | 品質 | 鮮度 | 賞味 | 消費  | その他 |
|-----|------|----------------|------|-----------|------|------|-----|-----|------|---------|-------|------|----|----|----|----|-----|-----|
| 6/3 | 1    | たけのこ水煮缶詰       | 4    | 袋 (1800g) | 6/3  | 2:55 | 物流協 |     | 707  | 13.11.6 | 99    |      | 品質 | 鮮度 | 賞味 | 消費 | その他 | 合格  |
|     |      | たけのこ水煮缶詰       | 1    | 袋 (1000g) | 6/3  |      | 物流協 |     | 707  | 13.11.3 | 99    |      | 品質 | 鮮度 | 賞味 | 消費 | その他 | 合格  |
|     |      | 白ごま いり         | 410  | g         | 6/3  |      | 物流協 |     | かばや  | 13.11.1 | 59    |      | 品質 | 鮮度 | 賞味 | 消費 | その他 | 合格  |
|     |      | 枝豆 未熟豆 冷凍 (むき) | 6    | 袋 (1000g) | 6/3  |      | 物流協 | 北海道 | 某氏   | 13.11   | 104   |      | 品質 | 鮮度 | 賞味 | 消費 | その他 | 合格  |
|     |      | 削り節 (だし用)      | 410  | g         | 6/3  |      | 物流協 |     | 中野   | 14.5    | 51    |      | 品質 | 鮮度 | 賞味 | 消費 | その他 | 合格  |
|     |      | とうふハンバーグ (小)   | 804  | 個         | 6/3  |      | 物流協 |     | 印刷   | 14.5    | 140   |      | 品質 | 鮮度 | 賞味 | 消費 | その他 | 合格  |
|     |      | しょうが 塊茎 生      | 810  | g         | 6/3  |      | 青果  | 高知  |      |         |       |      | 品質 | 鮮度 | 賞味 | 消費 | その他 | 合格  |
|     |      | ミニトマト          | 1608 | 個         | 6/3  |      | 青果  | 高知  |      |         |       |      | 品質 | 鮮度 | 賞味 | 消費 | その他 | 合格  |

4 数物の納入がある場合、総量を確認し、調理に生かすこと。

5 納入の際は、60cm以上の高さの検収台を使用すること。

6 検収室で専用容器に衛生面を考慮し移し替える。

(下処理室及び食品保管室に段ボールなどを持ち込まないこと。)

7 検収時に異物チェックや肉の下味付けを行う。冷蔵・冷凍品はその後速やかに、使用時まで原材料用冷蔵庫・冷凍庫に保管する。

8 トラブルのあった時の業者の連絡先、担当者を確認しておくこと。





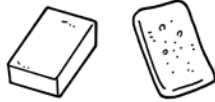

9 納入業者を調理室内に立ち入らせないこと。



関係者以外の立ち入りを禁じます  
学校長



検収時に衛生管理面から品質を確認する場合には主として次のような点に注意しましょう。

|  |  |
|--|--|
| <p><b>食肉、魚介類、練り製品</b></p>  <ol style="list-style-type: none"> <li>① 鮮度はよいか。</li> <li>② 品温は適切か。</li> <li>③ 変色、異臭がないか。</li> <li>④ 異物が混入していないか。</li> </ol>   | <p><b>野菜、くだもの類</b></p>  <ol style="list-style-type: none"> <li>① 鮮度は良いか。</li> <li>② 病害痕、くされはないか。</li> <li>③ 変色、異臭がないか。</li> <li>④ 異物が混入していないか。</li> </ol> |
| <p><b>乾物類</b></p>  <ol style="list-style-type: none"> <li>① よく乾燥しているか。</li> <li>② カビ等が発生していないか。</li> <li>③ 異臭がないか。</li> <li>④ 異物が混入していないか。</li> <li>⑤ 包装が破れていないか。</li> </ol>  | <p><b>加工品等</b></p>  <ol style="list-style-type: none"> <li>① 異臭、変色等がないか。</li> <li>② 包装が破れていないか。</li> <li>③ 異物が混入していないか。</li> </ol>                       |
| <p><b>とうふ類</b></p>  <ol style="list-style-type: none"> <li>① 品温は適切か。</li> <li>② 豆腐の漬け水は濁っていないか。</li> <li>③ 異臭、変色等がないか。</li> </ol>   |  |
| <p><b>冷蔵、冷凍品</b></p>  <ol style="list-style-type: none"> <li>① 品温は適切か。</li> <li>② 包装は破れていないか。</li> <li>③ 冷凍品は包装内部に霜が付いていないか。<br/>(霜が付いている場合は一度解凍した後に、もう一度冷凍した物であるから注意すること。)</li> <li>④ 異物が混入していないか。</li> <li>⑤ 解凍後、異臭、変色等がないか。</li> </ol> |  |

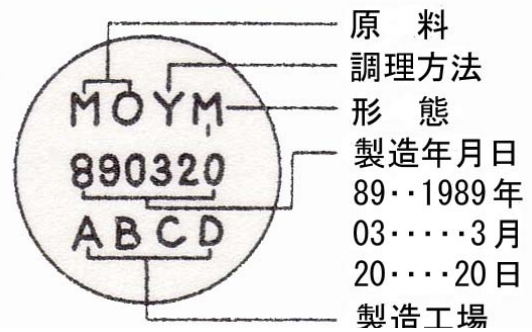
### パン、牛乳、ソフト麺、ごはん(委託炊飯校)

- ① 品温は適切か。
- ② 保管、運搬、容器、包装等の状態は清潔か。
- ③ 変色、異味、異臭がないか。
- ④ 異物、虫等が混入していないか。



### 缶詰

- ① 保管、運搬、容器、包装等の状態は清潔か
- ② 缶にへこみ、さび等はないか。

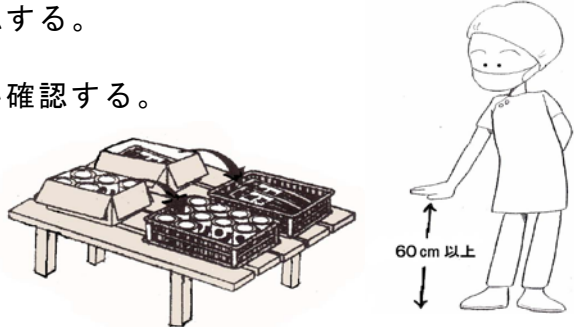



### 調味料等

- ① 保管、運搬、容器、包装等の状態は清潔か。
- ② 容器等に破損はないか。

納入時(月2回)に、調味料等内訳書に記録をとりましょう。

# 衛生的な保管をすること

- 1 冷蔵庫は（ $5^{\circ}\text{C}$ 以下）、冷凍庫は（ $-15^{\circ}\text{C}$ 以下）、保存食用冷凍庫は（ $-20^{\circ}\text{C}$ 以下）に冷えているか、必ず確認する。
- 2 冷蔵庫内及び冷凍庫内は清潔か確認する。
- 3 保管場所の清潔、温度管理は十分か確認する。
- 4 食品は、床面から60cm以上の場所に置く。
- 5 食品は詰め替えをし、保管すること。
- 6 練り製品、とうふ・大豆製品は調理室内に長時間放置せず、カット後原材料用冷蔵庫で使用時まで保管すること。
- 7 牛乳は保冷庫で保管し、必ず $10^{\circ}\text{C}$ 以下で品質保持に努めること。放射温度計で測定し、 $10^{\circ}\text{C}$ を上回る場合は、中心温度計を用いて再度測定すること。
- 8 冷蔵庫や冷凍庫の中には、食品を詰め過ぎず冷気がよく還流するように、食品の間隔を十分とること。
- 9 冷蔵庫内で相互汚染しないように食品は必ず蓋をするか、ラップ等で覆いをすること。
- 10 調味料、乾物等の保存食品は先入れ、先出しを励行すること。
- 11 食品はいつも整理整頓し、開封後は必ず口を閉めるか密閉容器に入れておくこと。
- 12 段ボールを下処理室・食品庫・調理室に入れられないこと。

段ボールは、ごきぶりの格好の住み家

運送中に直接地面に置かれたり、上積みされたり、保管中にカビが発生したり、とにかく汚染されている



# 保管してある食品は、使用前に安全を確認すること

保管中に変質したりネズミやゴキブリに汚染されたりすることがあるので、使用前には必ず異常がないか確かめる習慣をつけましょう。

- 1 異味、異臭、色、ネトやカビの発生などがないか。
- 2 ゴキブリの糞などの異物が混入していないか。
- 3 乾燥、吸湿していないか。
- 4 容器にかじり穴があいていないか。



＜前日納入の野菜の保管について＞

気温が高くなる時期は、保管状況を確認し、適切に冷蔵庫等へ保管すること。

- ・袋の中は蒸れていないか？
- ・明日の給食で使える野菜か？

## 《学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準》

| 食 品 名       |                                 | 保 存 温 度 |
|-------------|---------------------------------|---------|
| 牛乳          |                                 | 10℃以下   |
| 固形油脂        |                                 | 10℃以下   |
| 種実類         |                                 | 15℃以下   |
| 豆腐          |                                 | 冷 蔵     |
| 魚<br>介<br>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   |
|             | 冷凍魚肉ねり製品                        | -15℃以下  |
| 食<br>肉<br>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  |
| 卵<br>類      | 殻付卵                             | 10℃以下   |
|             | 液卵                              | 8℃以下    |
|             | 冷凍卵                             | -15℃以下  |
| 乳<br>製<br>品 | バター                             | 10℃以下   |
|             | チーズ                             | 15℃以下   |
|             | クリーム                            | 10℃以下   |
| 生鮮果実 ・ 野菜類  |                                 | 10℃前後   |
| 冷凍食品        |                                 | -15℃以下  |



# 保存食を確保し、正しく保管すること

保存食の必要性、採取の仕方、保存の仕方 **調理マP51、52**

## <原材料>

### 1 保存食の採取の仕方

- ① 前日に納品された場合（市場休みの時）は、使用当日に採取する。
- ② 保存食から除くもの。

米 麦  
アルファ化米

缶詰

レトルト類・ツナ

#### 調味料類

塩 砂糖 酢 酒  
みりん しょうゆ  
ソース こしょう  
みそ ケチャップ等

#### 乾物（常温で保存できるもの）

わかめ 干し椎茸 削り節  
昆布 煮干 春雨 ごま のり  
マロニー スパゲッティ マカロニ  
ひじき 高野豆腐 かつお節 豆類

※ 切り干し大根は、異物が多いため、保存食をとること。

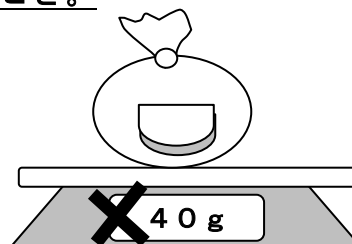
## 食品の取り扱いには注意すること

採取時に他からの二次汚染があると、正確な検査結果が得られないため、保存食の採取の際には、衛生的な配慮をすること。

- ・ 採取後は、常温放置せず直ちに保存食用冷凍庫へ入れる。
- ・ 食品を直接素手で扱わないこと。
- ・ 採取する原材料のカットには、洗浄・消毒済みの包丁・まな板を使用する。
- ・ 続けて保存食を採取する場合は、アルコールを含ませたペーパーで包丁を拭いてから採取すること。



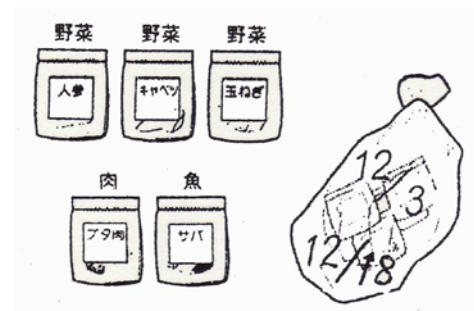
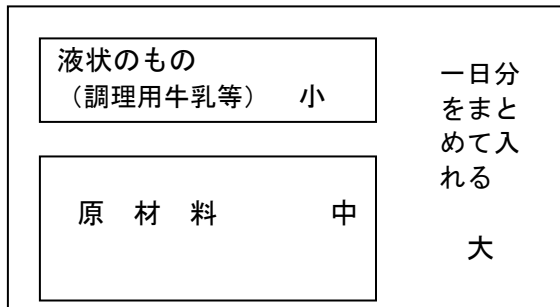
- ・ 保存食は50g採取すること。





## 2 保存食の容器

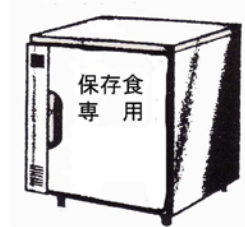
- 支給されるビニール袋（小・中・大）を使用する。



- ビニール袋は使い捨てとする。
- ビニール袋は、しっかり空気を抜いて密封する。
- ラップ包装での保存はしない。（冷凍中に破損するおそれがあるため）
- 「採取日」と「廃棄日」を明記すること。  
（油性ペン等を使用して「採取日」を黒、「廃棄日」（採取の日から15日後の日付）を赤で記入すること。）

## 3 保存期間

- 完全に密封して、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の保存食専用冷凍庫で2週間以上保存すること



＜調理済み食品＞ 給食として提供するものを入れる。

### 1 採取の仕方

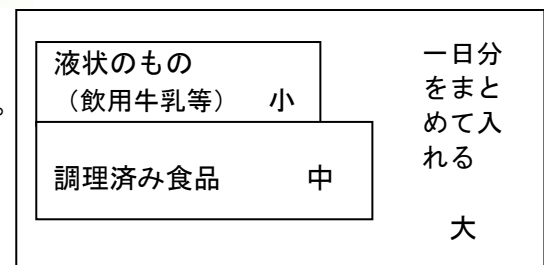
- 使用している材料すべてが含まれるように釜別に50gずつ採取する。
- 消毒済みの器具で採取する。
- 採取器具は釜別にすること。



両方の釜から、別々の採取器具でとりましょう。

### 2 保存食の容器

- その他注意事項は、原材料の保存食と同様。
- 料理一品ごとにビニール袋に採取し、しっかり空気を抜いてかたく結ぶ。






### 3 保存期間

- 完全に密封して、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍庫で2週間以上保存すること。


\* 保存食が確保できたら速やかに保存食専用冷凍庫に保管しましょう。  
ただし、高温のものは荒熱を取ってからにします。

# 食品別保存食採取の方法一覧



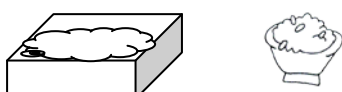
## 原材料

|   | 食材 ・ 食品名  | 保存量                     | 保存の具体的方法等  |
|---|---|-------------------------|--|
| 青 | 皮付きのもの<br>芋類、玉ねぎ、人参、大根<br>ごぼう、かぼちゃ、トマト、<br>りんご、みかん、バナナ<br>にんにく、しょうが等<br> | 50 g 程度<br>(または<br>1 個) | 納入されたままの状態です 50 g 程度 (または 1 個) を採取して保存する。ただし、にんにく、しょうが等少量しか使用しないもので、50 g 保存することが難しい材料は、採れる範囲 (1 かけ程度) で採取する。     |
|   | 茎葉のもの<br>ほうれん草、小松菜<br>チンゲン菜、セロリ<br>ねぎ、パセリ等<br>                           | 50 g 程度                 | 納入されたままの状態です 葉先から根元まで採取して保存する。ただし、少量しか使用しないもので、50 g 保存することが難しい材料は採れる範囲で採取する。                                     |
|   | 結球状のもの<br>キャベツ、<br>白菜、レタス<br>   | 50 g 程度                 | 外葉 (不可食部) を外して、半切りにしてから、適量を櫛形に切り (外の葉から内部の葉まで入れる) 採取する。  |
| 果 | きのこ類<br>椎茸、えのき茸、しめじ等<br>   | 50 g 程度                 | 納入されたままの状態です 50 g 程度を採取し保存する。石づきも含めるものとする。   |
|   | その他<br>ピーマン、<br>いんげん<br>   | 50 g 程度                 | 納入されたままの状態です 50 g 程度を採取し保存する。ただし、少量しか使用しないもので、50 g 保存することが難しい材料は採れる範囲で採取する。                                      |
|   | 冷凍野菜<br>冷凍の青果類<br>   | 50 g 程度                 | 納入されたままの状態です 50 g 程度を採取し保存する。ただし、ブロック冷凍で、50 g 保存することが難しい材料は少し解凍した後に採取する。   |
|   | 真空包装の冷凍食品<br>オムレツ、厚焼き卵<br>照り焼き、焼き魚  | 1 パック                   | 当日の納入量の他に、保存食用として 1 パック、または 1 人分が余分に納品されるので、そのまま袋を切らずに保存する。<br>1 袋保存することのできない場合は、加熱後のものを原材料として採取する。例) いりたまご、焼きそば |

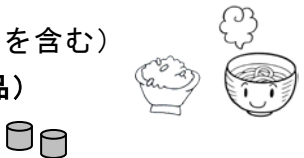



| 食材・食品名   | 保存量   | 保存の具体的方法等   |
|--|-------|---|
| 冷凍液卵   | 50g程度 | 解凍したものの中から50g程度を採取する。   |
| その他の食材・食品<br>食肉、魚介類、練り製品<br>牛乳（調理用）、生クリーム<br> | 50g程度 | 納入されたままの状態です50g程度を採取し保存する。ただし、少量しか使用しないもので、50g保存することが難しい材料は、取れる範囲で採取する。 |
| 水道水  | 1ℓ程度  | 使用する水道水は、残留塩素濃度を測定し、0.1ppm未満の場合にのみ、保存する。                                |

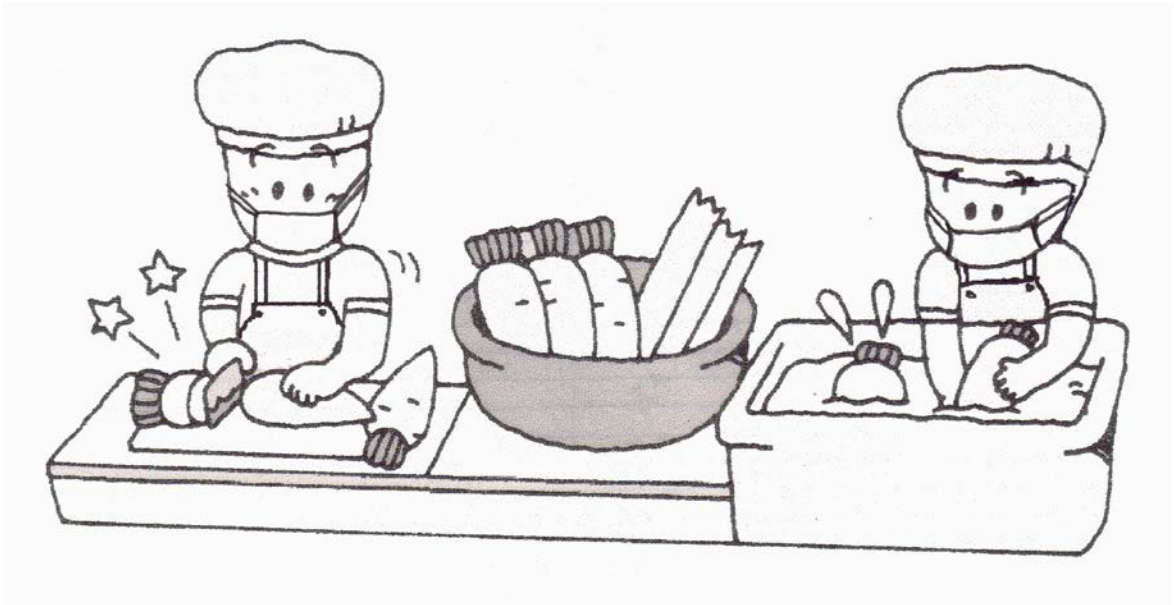
### 納品されたまま喫食する食品

|  |       |                            |
|--|-------|----------------------------|
| 1人分ずつ包装された食品<br>パン、ソフト麺、ふりかけ<br>のり、ゼリー、ジュースなど<br> | 1人分の量 | 1人分を包装のまま、保存する。            |
| 牛乳<br>  | 50g程度 | ビンから50g程度をビニール袋に移して保存する。   |
| ごはん（委託炊飯米）<br>                                    | 50g程度 | 納入されたままの状態です50g程度を採取し保存する。 |

### 調理室での調理済み食品

|  |                      |   |
|--|----------------------|---|
| 料理<br>（ごはんを含む）<br>（完成品）<br> | 料理1品ごとに50g程度または1人分の量 | 料理ごとに使用した食材がすべて含まれるよう、適量をビニール袋に入れて保存する。 |
| 単品として供する果物、<br>生野菜等<br>     | 1人分の量                | 加熱を行わずに供する、果物、生野菜等は、1人分保存する。            |

# 下処理時



## 下処理時には専用器具以外のものを使用しないこと

- 1 下処理用（洗浄前の野菜）の容器と洗浄後・切断後の野菜等の容器を混用しない。
- 2 食肉用、魚介類用、野菜用、生食の野菜や果実用の器具や容器を混用しない。
- 3 包丁・まな板・その他の調理器具は下処理専用のものを用いること。
- 4 スポンジ・タワシ等は下処理専用のものを使用すること。

きちんと区別し、扱いにも注意を払いましょう！

### 包丁・まな板などの取扱い

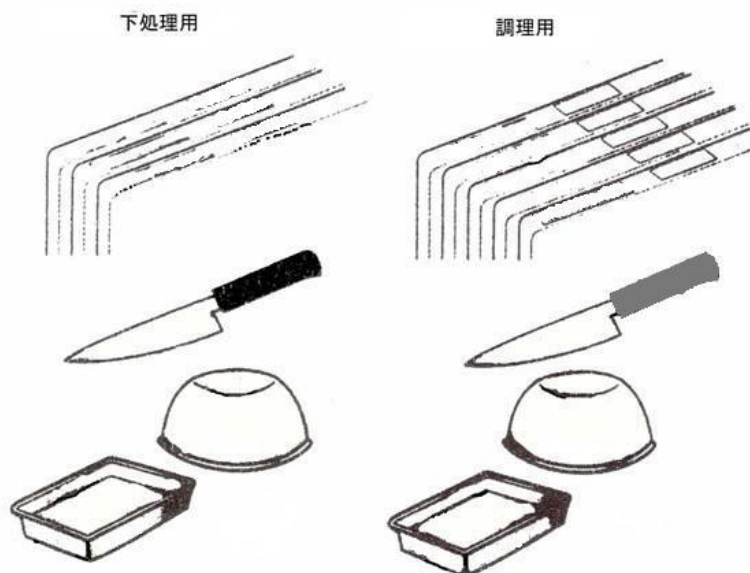
包丁・まな板などの器具や容器等は、用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、色分けや、置き場所を別にするなど、混同しないよう衛生的に取り扱うこと。

### ざるなどの区別

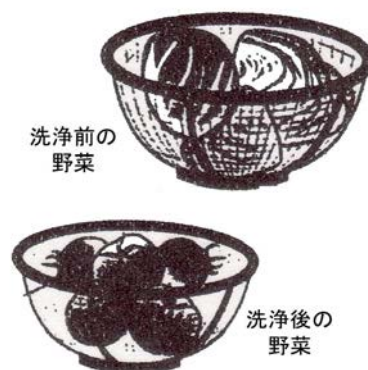
形を変える  
大きさを変える  
色を変える  
表示をする

など工夫して  
区別する。

#### 【参考例】



#### 【参考例】



使い分けは誰でも分かるように  
一覧にして掲示しておきましょう。

### スポンジ・たわしの区別

用途別に区別すること。



肉用

生食用

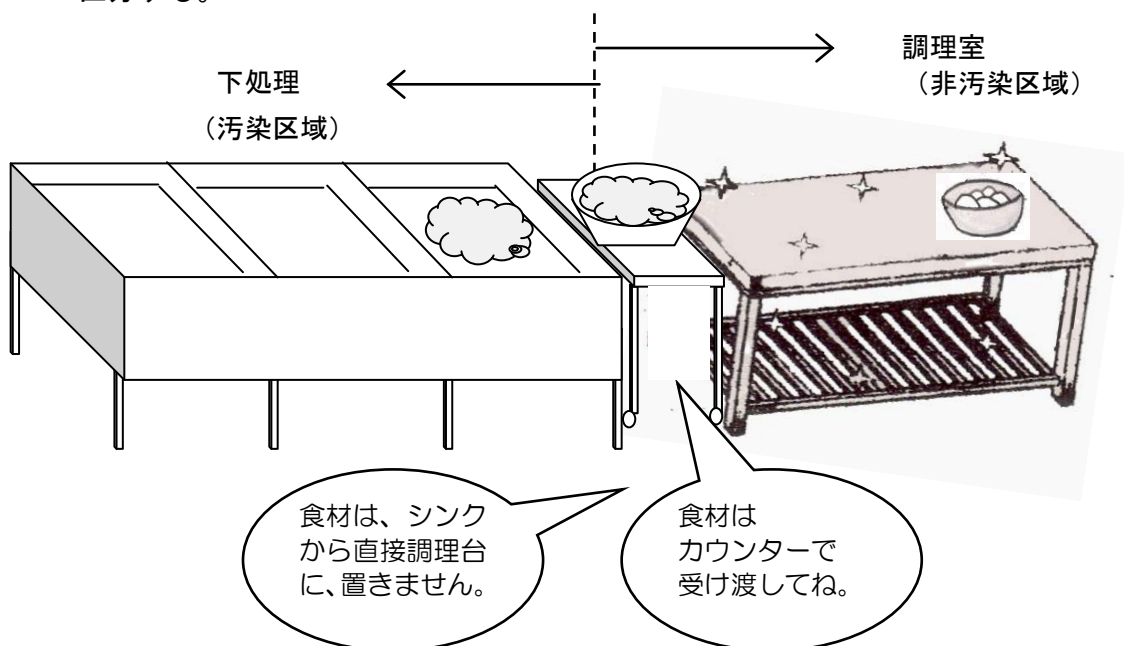
その他

# 下処理室から調理室へ汚れを持ち込まないこと

研修マ P29

下処理室は食品等によってどうしても汚れます。この汚れが調理室へ持ち込まれると、場合によっては食中毒の原因にもなりかねないので、次のことに注意すること。

- 1 下処理室（汚染区域）と調理室（非汚染区域）との境にはカウンター（台）等を受け渡し、区分する。

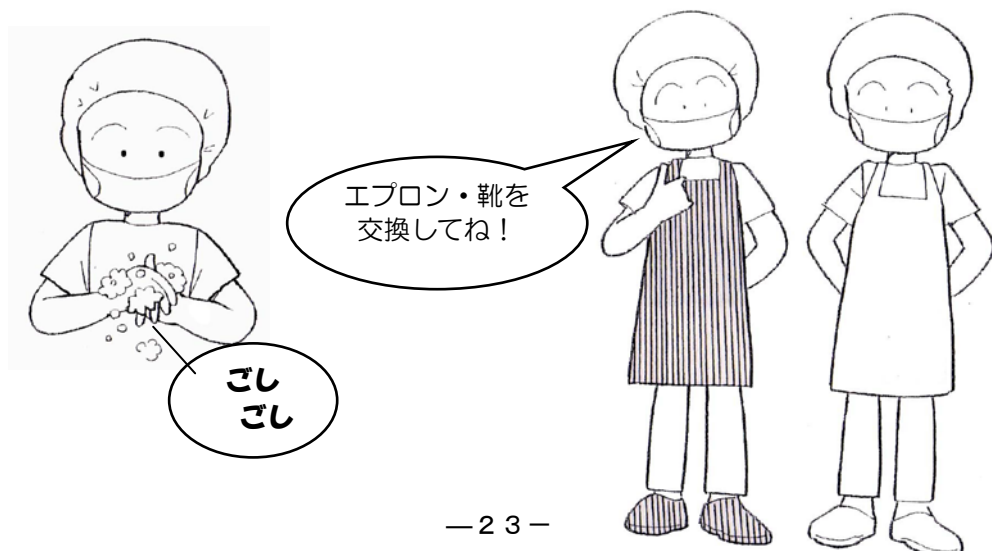


- 2 汚染区域から非汚染区域へ移るときは、標準的な手洗い（爪ブラシ使用・消毒）をすること。また、エプロン・靴を替えること。

研修マ P30

研修マ P48

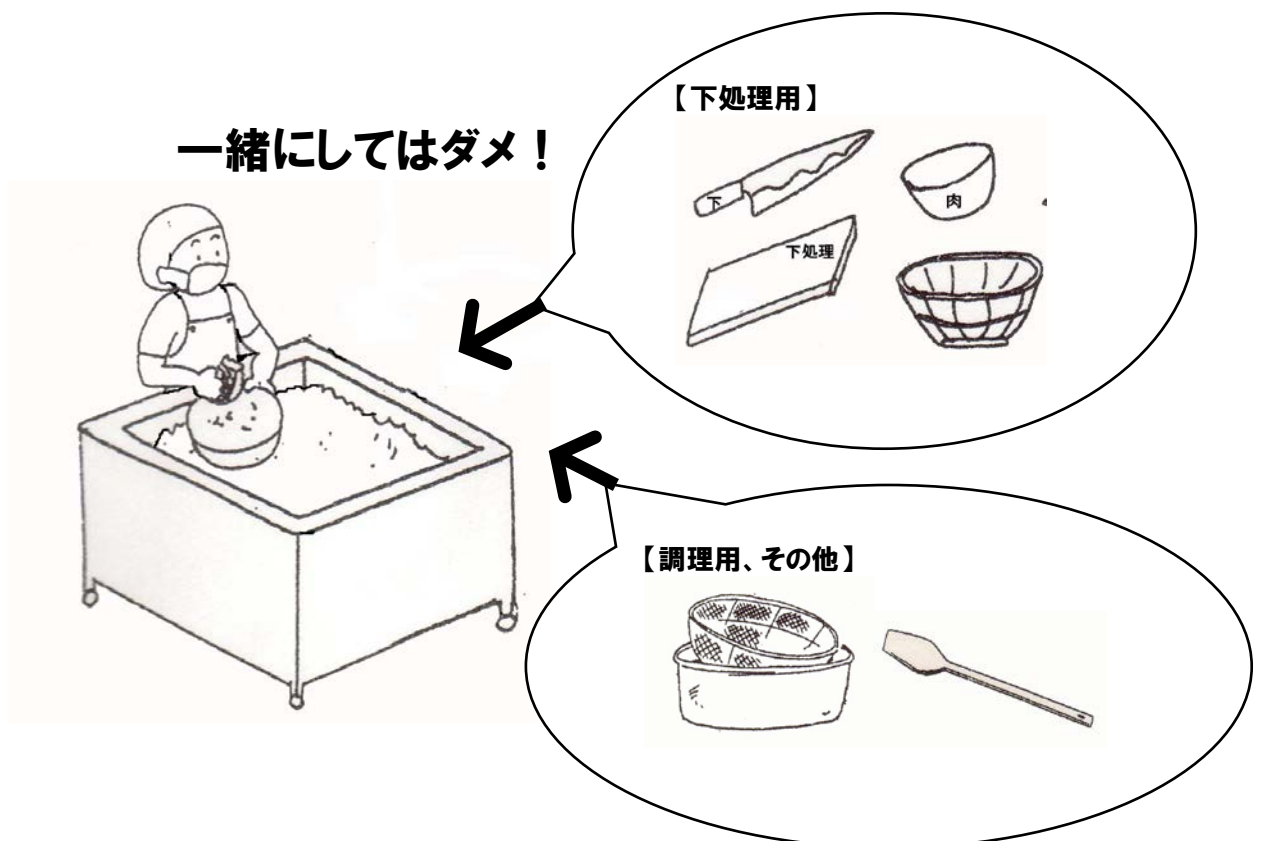
手洗マ P6



- 3 下処理用の器具を調理室内に持ち込まないこと。



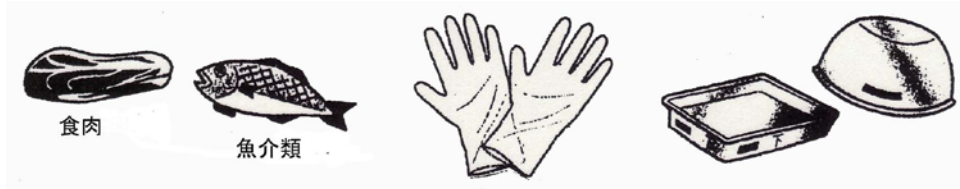
- 4 下処理用の器具の洗浄は他の用途のものと一緒に行わないこと。





# 食品は正しく扱うこと

- 1 食肉、魚介類は他を汚染しないよう、専用の容器、器具を用いたり、使い捨て手袋を使用したりして、二次汚染を防ぐこと。



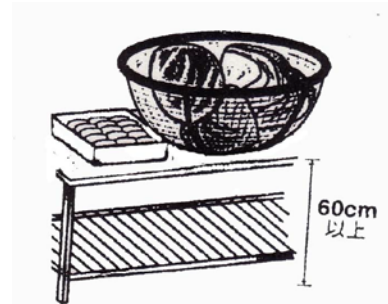
- 2 冷凍液卵は下処理室、または下処理室に最も近い場所で、流水解凍し、専用容器に移し替えた後、すみやかに原材料用冷蔵庫で保管すること。  
冷凍液卵を扱った後は、手指の洗浄・消毒等、二次汚染を防ぐ手だてをすること。



- 3 生食する野菜（トマト）、果物は、一番最初に洗浄すること。



- 4 食品をいれた容器は、床面から60cm以上の場所に置くこと。



- 5 野菜を洗う時は、次のことに注意すること。

- ① 水槽から水があふれて、床や隣的水槽に入り込まないように注意すること。
- ② 野菜等を入れすぎないようにし、食品によってはタライ・ざるを使用し、必ずオーバーフローさせながら洗浄すること。
- ③ 汚染度の高い野菜を洗浄するときは、他の野菜よりも後に洗浄すること。

やむをえず先に洗うときは、その後、水槽を洗剤で洗って次の作業をすること。

- ④ 食品が替わるときは、スポンジでシンク内側（またはタライ内側）をこすりながら、水洗いすること。**洗浄マ I P22**（平成26年7月改訂）



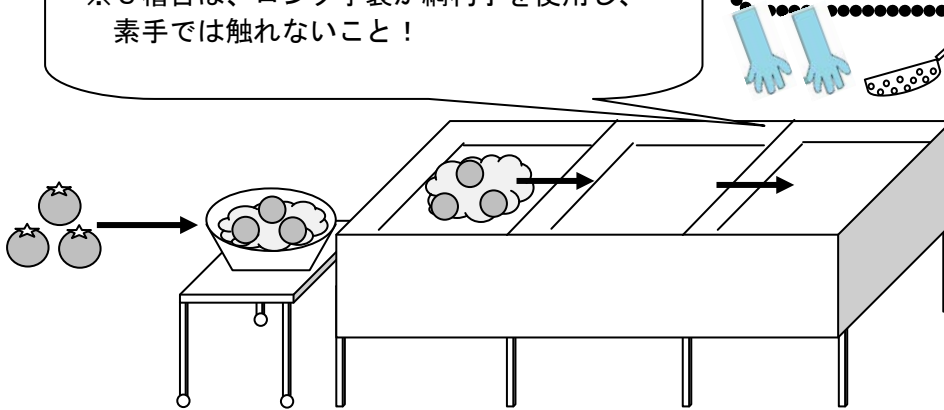
# 生食用青果の洗浄および消毒方法

## ヘタを取って洗浄する場合

- ① ヘタを取って、3回流水で洗浄する。

※3槽目に移る前に、作業中の手洗いおよびアルコール消毒を行う。  
※3槽目は、ロング手袋か網杓子を使用し、素手では触れないこと！

実割れを防ぐ方法として、ヘタを取ったミニトマトを一旦全てざるに受けてから、1槽目で洗浄するなど、工夫する。



## ヘタを取らずに洗浄する場合

- ① 移動水槽にて次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分浸漬する。

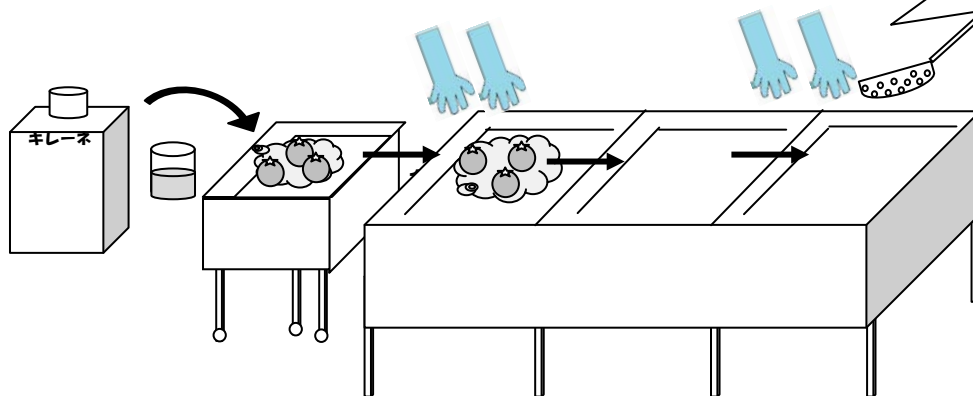
(移動水槽がない場合は1槽目で次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬し、2槽目から流水洗浄する。)  
1槽目から流水洗浄する。

- ② 2、3槽目で十分すすぎ流水洗浄。

次亜塩素酸ナトリウム溶液を扱うので移動水槽よりロング手袋を使用する。

※3槽目に移る前に、作業中の手洗いおよびアルコール消毒を行う。

※3槽目は、ロング手袋か網杓子を使用し、素手では触れないこと！



### 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液の作り方

水50Lにキレーネ（食材用）100mL

### 必ずキレーネを使って洗浄する食材

給食室で包丁を入れる生食用の青果

（大玉トマト、いよかん、すいか等）

その他（いちご、巨峰、メロン、きんかん等）

# 食材ごとの下処理の方法

洗淨マ I P17 調理マ P8 ~ 12






専用スポンジが必要な食材…以下の食材名の横に (ス) と記入

かぼちゃ、きゅうり、ゴーヤ、トマト、バナナ、スイカ、キウイフルーツ、メロン、みかん類（冷凍みかん、きんかんは除く）、缶詰、その他の缶詰



## 原則としてこすり洗いする野菜

(以下の処理後、水を循環させた3槽水槽で、こすり洗いを行いましょう。)






|   |   |
|---|---|
| <p>にんじん</p>      | <p>1 葉の付け根と根の先を切り、皮引きでむく。</p>   |
| <p>じゃがいも</p>     | <p>1 ピーラーにかけ、芽をとる。</p> <p>※ 学校菜園などで収穫したじゃがいもを使用する時<br/>じゃがいもの緑色した皮や芽には、有毒なソラニンが含まれている。芽は取り除き、緑色した皮の部分は厚く剥く。</p>                               |
| <p>里いも</p>     | <p>1 ピーラーにかけ、汚い部分を取る。</p>   |
| <p>さつまいも</p>   | <p>1 両端を切り、こすり洗いする。</p> <p>※ 傷みがある場合は皮引きでむき、両端を切る。</p>  |
| <p>洗いごぼう</p>   | <p>1 葉の付け根と根の先を切り、皮引きで皮をむく。</p> <p>2 洗淨、裁断後は水又は3%程度の酢水につける。</p>   |
| <p>洗いれんこん</p>  | <p>1 節を切り、節の両端を切り落とし、皮引きで皮をむく。</p> <p>2 切った後は水又は3%程度の酢水につける。</p>  |
| <p>大根・かぶ</p>   | <p>1 葉の付け根と根の先を切り、皮引きで皮をむく。</p>   |
| <p>たまねぎ</p>    | <p>1 葉の付け根と根（深く）を切り、皮をむく。</p>   |
| <p>ねぎ</p>      | <p>1 根と葉の先と傷んだ部分を切る。</p> <p>2 分かれ目の所で切り、土や虫に注意して洗う。</p>  |







**原則としてこすり洗いの野菜**  
 (以下の処理後、水を循環させた3槽水槽で、こすり洗いを行いましょう。)

|   |   |
|---|---|
| かぼちゃ<br>(ス)            | 1 固くて切りにくい場合は、洗浄後、釜で蒸すか茹でて、へたと汚い部分と種をとる。  |
| なす                     | 1 へたと汚い部分をとる。   |
| セロリ                    | 1 根と葉を切り落とす。<br>※茎の部分が丸まっている場合は、縦に切ってこすり洗いのする。<br> |
| きゅうり・ゴーヤ・ズッキーニ<br>(ス)  | 1 両端を切る。<br>2 ゴーヤはその後、縦半分に切り、種とわたをとる。   |
| オクラ                    | 1 へたをとる。  |
| しょうが・にんにく              | 1 皮をむく。   |
| アスパラガス                 | 1 根元を切る。  |
| たけのこ(缶)               | 1 根の部分を薄くそぎ、縦半分に切る。<br>※ 節の間をきれいに洗う。  |
| ピーマン                 | 1 縦半分に切り、種とへたをとる。   |



**原則としてふり洗いの野菜**  
 (以下の処理後、水を循環させた3槽水槽で、ふり洗いを行いましょう。)

|   |  |
|---|--|
| ひらたけ<br>まいたけ<br>しめじ  | 1 石づきを切り、小房に分ける。   |
| えのきたけ                | 1 石づきを切り、1/2に切り、ほぐす。   |
| マッシュルーム<br>エリンギ      | 1 石づきを切る。  |
| なめこ<br>冷凍エリンギ        | ※ だし、なめこ・冷凍エリンギは以下の処理とする。<br>1 水を循環させたシンクで、1回、丁寧に洗う。                               |
| キャベツ<br>・白菜          | 1 外葉を2~3枚むき1/4に切り、芯をとる。<br>2 虫、汚れを確認しながら葉を広げるようにして流水で洗う。<br>(葉をバラバラにして洗浄するのが望ましい。) |

**原則としてふり洗いする野菜**  
(以下の処理後、水を循環させた3槽水槽で、ふり洗いを行きましょう。)






|   |   |
|---|---|
| <p>ほうれん草・小松菜<br/>越前水菜・チンゲン菜</p>  | <p>1 根または株をおとし、ばらばらにする。</p> <p>※ 流水中でふり洗いし、茎の部分はこすり洗いする。<br/>※ チンゲンサイは「衛生管理&amp;調理技術マニュアル」P10参照</p>         |
| <p>もやし</p>                       | <p>※ 水の循環をよくし、1回に入れる量を調整すること。<br/>※ もやしは汚染度が高いため、他の野菜よりも後に洗浄する。ただし、やむをえず先に洗う時には、その後、水槽を洗剤で洗って次の作業をすること。</p> |
| <p>みつば・にら</p>                    | <p>1 根や軸を切る。</p>  |
| <p>ブロッコリー</p>                    | <p>1 小房に分ける。<br/>※ 虫の混入に気をつける。</p>  |

**原則としてもみ洗いする野菜**  
(以下の処理後、水を循環させた3槽水槽で、もみ洗いを行きましょう。)





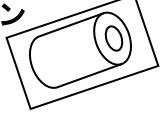

|   |                      |
|---|----------------------|
| <p>パセリ</p>   | <p>1 軸から葉を外す。</p>    |
| <p>枝豆</p>  | <p>※ 虫の混入に気をつける。</p> |

**原則としてこすり洗いする野菜**  
(以下の処理後、水を循環させた3槽水槽で、こすり洗いを行きましょう。)






**生食用青果**

|  |   |
|--|---|
| <p>大玉トマト<br/>(ス)</p>          | <p>1 へたを取り、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。</p>                                   |
| <p>みかん・<br/>冷凍みかん</p>         | <p>1 こすり洗いする。<br/>※ 冷凍みかんの場合は、専用スポンジは使用せず、さっと3回洗う。</p>            |
| <p>きんかん</p>                   | <p>1 次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。</p>   |
| <p>いよかん・<br/>りんご<br/>(ス)</p>  | <p>1 次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。</p>   |
| <p>バナナ<br/>(ス)</p>            | <p>1 シールを取り、包丁で1本ずつバラバラにする。<br/>2 次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、両端を1センチずつ切る。</p> |

原則としてこすり洗いする野菜  
(以下の処理後、水を循環させた3槽水槽で、こすり洗いを行いましょう。)

|  |   |
|--|---|
| スイカ<br>(ス)              | 1 シールを取る。次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。   |
| 巨峰                      | 1 一粒ずつ外す。<br>(専用のはさみで切ることが望ましい。)<br>2 次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。<br>※ 十分すすぐ。              |
| デラウェア                   | 1 一人分ずつにカットする。<br>(専用のはさみで切ることが望ましい。)<br>2 次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。<br>※ 十分すすぐ。         |
| キウイフルーツ<br>・メロン<br>(ス)  | 1 シールを取る。次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。   |
| 生パイン                    | ※ 袋ごとこすり洗いする。   |
| いちご                    | ※ だたし、いちごは以下の処理とする。<br>1 次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。<br>2 へたの部分の汚れや虫に注意して、ふり洗い。<br>※十分すすぐ。 |

## 乾物類

|  |   |
|--|---|
| 干しいたけ   | 1 水槽で丁寧に洗う。<br>2 専用の容器を使用して、ぬるま湯につけて戻す。<br>(ボイラーの湯不可)<br>3 石づきをとり、虫に注意して切る。<br><br>※ 容器を使用して洗った場合、戻す容器とは区別する。 |
| 切り干し大根  | 1 1槽目・2槽目・3槽目とも、ゴミがないか確かめながら丁寧に洗う。<br>2 専用の容器を使用して、水につけて戻し、切る。  |
| 乾わかめ    | 1 専用の容器を使用して、水につけて戻す。<br>2 水槽か専用の容器できれいに洗う。   |
| 昆布類     | 1 水槽か専用の容器できれいに洗う。  |
| ひじき     | 1 専用の容器を使用して、水につけて戻す。<br>2 水槽に置いたザルにあけて、流水で丁寧に洗う。   |

## 冷凍野菜

※ブランチング（酵素の働きを止めてある）されているだけなので、大腸菌群が残っているものが多い。

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 冷凍いんげん<br>むき枝豆<br>とうもろこし | 1 検収室で容器に移しかえ、異物確認する。                          |
| 小松菜<br>ほうれん草<br>勝山水菜     | 1 袋ごと流水解凍し、下処理室で袋から出す。<br>2 異物確認しながら流水で3回洗浄する。 |
| 里芋                       | 1 水槽においたザルにあけて、異物確認をしながら流水で1回洗う。               |

## その他

（以下のものは、水を循環させたシンクで丁寧に洗いましょう。）

|                        |  |
|------------------------|--|
| こんにゃく<br>しらたき          | 1 水槽においたザルにあけて、異物確認をしながら流水で1回洗う。                     |
| 缶詰<br>⑧（加熱調理を行わないもの）   | 1 缶詰の外の紙をとり、水槽において1回洗う。<br>2 ペーパーで水気を拭き取り、アルコール消毒する。 |
| その他の缶詰<br>⑧（加熱調理を行うもの） | 1 缶詰の外の紙をとり、水槽において1回洗う。<br>2 ペーパーで水気を拭き取る。           |
| 水煮野菜<br>（水煮れんこん等）      | 1 水槽においたザルにあけて、異物確認しながら1回洗う。                         |

---

# 廃棄物の処理は正しく行うこと

---

## ○ 生ゴミ類

- ① 作業終了後、直ちに室外の集積場に搬出する。
  - ② 専用の容器に入れ、ふたは必ず完全に閉めておく。
    - \* 加熱前用 … 野菜くず、果物の皮
    - \* 加熱後用 … 残さい
- 〈平成 15 年 4 月から食品リサイクルを実施〉



## ○ 包装紙、段ボール等

- ① 作業場内に散乱しないよう整理する。
- ② 詰め替え終了後速やかに集積場に搬出する。

## ○ 空缶、空ビン、プラスチック類

- ① 残りかすを洗い流す。
- ② 作業終了後、集積場に搬出する。



# 調理時





---

# 食品の適切な温度管理を行うこと

---

調理時には、原材料や調理後の食品の温度管理を適切に行い、細菌を増殖させないことが大切です。また調理室内を適切な温度・湿度に保ち、原材料や調理後の食品が高温高湿な状態で長時間放置されることがないように作業工程を計画しましょう。

1. 栄養教諭・学校栄養職員と学校給食調理員は、相互の役割分担と連携協力のもとに、調理作業時における調理室内の温度・湿度の確認を行うとともに換気を充分行うこと。

温度…… 25℃以下  
湿度…… 80%以下



温湿度計

2. 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。



3. 調理後の食品の適切な温度管理を行い、調理後2時間以内で給食できるように計画すること。



4. 調理した飲食物を一時保存する場合には、汚染しないよう、また腐敗しないよう衛生的な取り扱いに注意すること。



# 食品は衛生的に取り扱うこと

洗淨マP1～15

研修マP45～52

基準の解説P101～105

調理時には食品を二次汚染させないこと、また、付着している菌を増殖させないことが大切です。このためには次のような事項に注意しましょう。

- 1 手で汚染を広げないこと。 **洗淨マP1～15**

食肉、魚介、卵液を取り扱った手指はかならず洗淨・消毒すること。  
作業が変わるごとに手指を洗淨・消毒すること。

※揚げ物時：加熱前の材料をさわった手で、網杓子やフライヤーかごにふれない。  
手袋等を交換すること。

- 2 料理の混ぜ合わせは必ず清潔な器具を使用し、 **洗淨マⅡP31～35**  
必要に応じて使い捨て手袋などを着用して、  
料理に直接手を触れないようにすること。



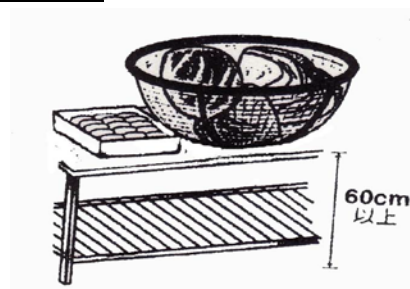
- 3 調理作業中、ふきんは使用せず、清潔な水切りワイパーや **洗淨マⅠP21～42**  
ペーパータオルを使用すること。 **研修マP109**

- 4 釜に直接手を入れ、食品をつまんで煮え加減や味加減をみたり、杓子から直接口に  
いれて味加減をみたりしないこと。

- 5 調理器具は使いまわしをしないこと。

- 6 食品を入れた容器や調理器具は、床面に落ちた **研修マP40**  
水の跳ね返りを避けるため、床面から60cm  
以上の場所に置くこと。

※原則として、作業終了後までは床に  
水をまかない。



- 7 加熱後の食品は専用の容器に入れること。

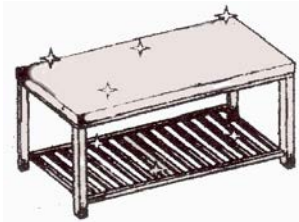
- 8 加熱調理後の食品（例：茹で野菜）の冷却、非加熱調理食品 **調理マP48**  
（例：果物・ミニトマト）の下処理における調理場等での一時  
保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔かつ専用の  
場所（清潔冷蔵庫）で行うこと。

- 9 調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをして保存し、 **調理マP34**  
他からの二次汚染を防止すること。

# 調理器械・器具は正しく使用すること

基準の解説 P34、35、81

- ボール、ざる、たらい、ひしゃく、大しゃもじ等 洗浄マ I P39、40
  - \* 数多く用意しておき、何度も使いまわししないのが望ましい。
  - \* 再度使用する時は、
    - ① 洗剤で洗浄し、洗い流す。
    - ② ペーパータオルで水気をふきとり、アルコールを浸したペーパータオルで拭きのぼす。



- 調理台、移動台、水切り台、ラック等 洗浄マ I P21
  - \* 作業区分ごとに分かれていることが望ましい。
  - \* 再度使用する時は、  
水気をふきとる。ただし、配食・生食用に使用する場合はアルコールを浸したペーパータオルで拭きのぼす。
  - \* 汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）を扱った移動台等は配食には使用しないこと。

- 回転釜 洗浄マ I P30 洗浄マ II P54
  - \* 使用した釜を再度使うときは、周囲に気を配り洗浄する。  
※ やむをえず、洗剤を使用する場合は、  
食品を遠ざけたり、洗剤がとばないように洗い方に注意する。



- 中心温度計 洗浄マ I P41
  - 【作業前】 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のぼしながら消毒する。
  - 【作業中】
    - ① センサー部分を洗浄する。
    - ② ペーパータオルで水気をふきとり、アルコールを浸したペーパータオルで拭きのぼす。
  - 【作業後】
    - ※ 作業中の①②後
    - ③ 本体部分は、使用後アルコールを浸したペーパータオルで拭きのぼす。



# 加熱は適切に行うこと

基準の解説 P77, 79, 80

## 加熱調理の温度管理

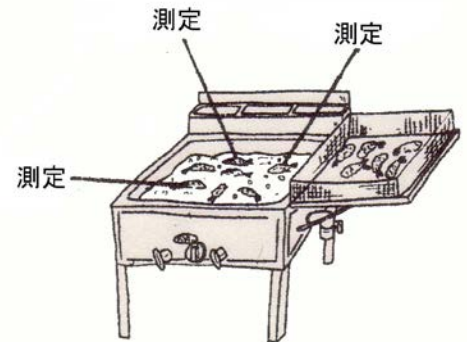
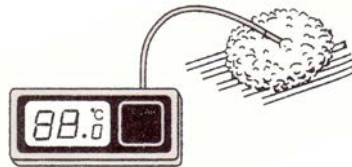
調理マP1、3

- ★加熱調理では、中心温度計を用い、中心部が85℃で1分間以上の加熱をすること。  
(ただし、冷凍いんげんは下ゆで後再加熱を行う場合は、下ゆで時は75℃で1分間以上の加熱でよい。)
- ★加熱時間を記録すること。温度については、1回ごと3カ所記録すること。
- ★中心温度85℃で1分間以上の加熱を行ったもの同士を混ぜ合わせるときは、混合後さらに85℃以上まで上げる必要はない。ただし、仕上げ時の中心温度は測定し、最終確認温度として記録すること。(例：大豆と剣えびの揚げ煮、焼きそば、スパゲッティ、ジャーマンポテトなど)
- ★除去食を別調理した場合も同様の温度管理を実施すること。
- ★加熱は確実にを行うが、おいしさを損なわないよう十分に注意すること。

### 1 揚げ物

調理マP46

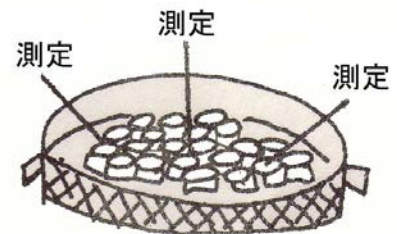
- ・油温を調節すること。
- ・中心温度の測定は、1回ごとに3カ所以上について実施する。



### 2 焼き物、蒸しもの

調理マP46

- ・中心温度の測定は、1回ごとに3カ所以上について実施する。
- ・熱の最も通りにくいと考えられる場所の物を測定する。
- ・ボイリングパックは、中心温度計をさして85℃を確認後、確認した袋(3袋)をボールに入れ、ボールごと湯に浮かして1分間の加熱を行う。



### 3 ゆでもの

調理マP30～32、48

- ・ざるに食品を入れたまま加熱しないこと。(注：調理マ P32 Q3は該当しない)
- ・中心温度の測定は、1回ごとに3カ所以上について実施する。

#### 4 煮物, 炒め物

調理マP37、38、40、41

- ・食品がむらなく加熱されるように注意すること。
- ・中心温度の測定は、調理釜の一番火が通りにくい食材を選んで3カ所以上で実施すること。
- ・炒め物に肉類が入る場合は、肉類を加熱した中心温度を3カ所以上測定すること。

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>炒め物に肉類が入る時<br/>肉類加熱確認</b></p> <p>豚肉・・・下味をつける<br/>キャベツ・・・短冊切り<br/>たまねぎ・・・角切り<br/>にんじん・・・短冊切り<br/>たけのこ・・・短冊切り<br/>ピーマン・・・せん切り<br/>しょうが、にんにく・・・みじん切り<br/>みそを調味料としておく<br/>油を熱し、にんにく、しょうがを炒めて香りを出し、肉を十分炒める</p> <p>↓</p> <p>にんじん、たまねぎ、たけのこ、キャベツ、ピーマンを順次炒める</p> <p>↓</p> <p>調味料を入れ、味を調える</p> <p>↓</p> <p>温度を確実に上げて仕上げる</p> <p>↓</p> <p>配食する</p>          | <p>配食時間 : ~</p> <p>[担任者<br/>] 担当番号 : ~</p> <p>開始時刻 : ~</p> <p>終了時刻 : ~</p> <p>中心温度 : ~</p> <p>肉中心温度確認時刻 : ~</p> <p>配食時間 : ~</p> <p>[配食担当者<br/>] 担当番号 : ~</p> <p>開始時刻 : ~</p> <p>終了時刻 : ~</p> <p>中心温度 : ~</p> <p>配食時間 : ~</p> | <p>肉は使い捨て手袋、専用エプロンを使用し、二次汚染を防ぐ手袋をしたか</p> <p>野菜類は十分に洗浄されているか</p> <p>食材は専用容器に入っているか</p> <p>まな板、包丁、椀は清潔か</p> <p>肉色が変化し、ばらばらの状態になるまで炒めたか</p> <p>野菜類は十分に炒まったかどうか確認してから次の野菜を入れていくか</p> <p>果汁を絞ったか</p> <p>食材すべての火の通り、味の確認をしたか</p> <p>中心温度を確認したか</p> <p>手、配食器具(消毒済みの手袋など)、容器は清潔か</p> <p>配食時の服装、場所は清潔か</p> <p><b>中心温度<br/>3カ所</b></p>   |
| <p>じゃがいも・・・角切り<br/>たまねぎ・・・角切り<br/>にんじん・・・厚めのいちょう切り<br/>しょうが、にんにく・・・みじん切り<br/>カレールー・・・お湯で溶く(ホイール不可)</p> <p>油を熱し、しょうが、にんにくを入れて香りを出し、肉を加えて十分に炒める</p> <p>↓</p> <p>にんじん、たまねぎ、じゃがいもを炒め、水を加えて煮込む</p> <p>↓</p> <p>材料が煮えたら、調味料、カレールーを加える</p> <p>↓ (ここで隠微検査とる)</p> <p>チーズ、牛乳を加える</p> <p>↓</p> <p>味を調え、温度を確実に上げて仕上げる</p> <p>↓</p> <p>配食する</p> <p>※スプーンを付けてください</p> | <p>配食時間 : ~</p> <p>[担任者<br/>] 担当番号 : ~</p> <p>開始時刻 : ~</p> <p>終了時刻 : ~</p> <p>中心温度 : ~</p> <p>配食時間 : ~</p> <p>[配食担当者<br/>] 担当番号 : ~</p> <p>開始時刻 : ~</p> <p>終了時刻 : ~</p> <p>中心温度 : ~</p> <p>配食時間 : ~</p>                      | <p>肉は使い捨て手袋、専用エプロンを使用し、二次汚染を防ぐ手袋をしたか</p> <p>野菜類は十分に洗浄されているか</p> <p>食材は専用容器に入っているか</p> <p>まな板、包丁、椀は清潔か</p> <p>肉色が変化し、ばらばらの状態になるまで炒めたか</p> <p>中心温度を確認したか</p> <p>食材すべての火の通り、味の確認をしたか</p> <p>中心温度を確認したか</p> <p>手、配食器具(消毒済みの手袋など)、容器は清潔か</p> <p>配食時の服装、場所は清潔か</p> <p><b>アレルギー除去食<br/>についても<br/>記録を残しておくこと</b></p>   |
| <p>もやし・・・ぎく切り<br/>にんじん・・・せん切り<br/>にら・・・8cm切り<br/>白ごま・・・からいりする</p> <p>材料をそれぞれ凍らせる</p> <p>↓</p> <p>凍解→脱水→清潔冷蔵庫へ入れる</p> <p>(タレ)<br/>調味料を凍らせて、あら熱をとる</p> <p>↓</p> <p>清潔冷蔵庫へ入れる</p> <p>材料はラップをかき、下にボール、たらい等を置いて、清潔冷蔵庫へ入れる</p> <p>↓</p> <p>配食時間になったら、材料とタレ、ごまを和える</p> <p>↓</p> <p>配食する</p>  | <p>配食時間 : ~</p> <p>[担任者<br/>] 担当番号 : ~</p> <p>開始時刻 : ~</p> <p>終了時刻 : ~</p> <p>中心温度 : ~</p> <p>配食時間 : ~</p> <p>[配食担当者<br/>] 担当番号 : ~</p> <p>開始時刻 : ~</p> <p>終了時刻 : ~</p> <p>中心温度 : ~</p> <p>配食時間 : ~</p>                      | <p>野菜類は十分に洗浄されているか</p> <p>食材は専用容器に入っているか</p> <p>まな板、包丁、椀は清潔か</p> <p>茹でる湯は清潔しているか</p> <p>4回に茹でる野菜の量は適切か</p> <p>十分に加熱したか</p> <p>中心温度を確認したか</p> <p>水冷するボースは清潔か</p> <p>凍らせる場所(衛生場所)は清潔か</p> <p>凍解から80cmの高さか、下にタライなどを置く</p> <p>冷凍の野菜等をすみやかに冷蔵庫に入れたか</p> <p>肉の混合は配食の直前に行ったか</p> <p>凍解後、タライは清潔か</p> <p>水冷後の野菜等を器手で触れていないか</p> <p>手、配食器具(消毒済みの手袋など)、容器は清潔か</p> <p>配食時の服装、場所は清潔か</p> <p><b>和え物・揚げ物については<br/>専用の温度記録表に記入</b></p> |

～おいしく仕上がる温度を知っておくことが大切です～

【おいしく仕上げるコツ】

★85℃、1分間以上が原則ですが、揚げるものによっては温度・加熱時間の調整が必要です。

(例) ささみフライ等は、衣はカラッと、中はふっくら仕上げるために、下記の温度帯を参考にしてください。カレイの唐揚げ等は、長めに揚げることでカリッと骨まで食べられるように仕上げたいですね。

(例)

揚げ物 蒸し物 中心温度記録表

平成24年10月26日(金・曜日) 献立名 ささみ  
チーズフライ

【揚げ物担当者 配食担当者】

| 計測時刻       | 中心温度 1 | 中心温度 2 | 中心温度 3 |
|------------|--------|--------|--------|
| 開始時刻 10:05 |        |        |        |
| 10:12      | 88.6℃  | 86.7℃  | 88.1℃  |
| :20        | 88.1℃  | 89.3℃  | 90.1℃  |
| :29        | 94.6℃  | 89.8℃  | 91.4℃  |
| :35        | 89.9℃  | 90.1℃  | 91.2℃  |
| :44        | 89.7℃  | 94.3℃  | 93.2℃  |
| :52        | 86.8℃  | 90.6℃  | 88.2℃  |
| 11:00      | 88.6℃  | 88.1℃  | 92.3℃  |
| 11:08      | 88.9℃  | 86.3℃  | 93.6℃  |
| :15        | 89.3℃  | 86.5℃  | 90.1℃  |
| :23        | 86.1℃  | 86.6℃  | 86.9℃  |
| :31        | 88.3℃  | 89.3℃  | 92.1℃  |
| :38        | 85.1℃  | 87.3℃  | 87.9℃  |
| :          | ℃      | ℃      | ℃      |
| 終了時刻 11:40 |        |        |        |

中心温度3を計測した時刻

計測が10:12

中心温度3を計測した時刻から1分後にとりだす





# 水冷の必要な食品は十分冷却すること

調理マP31、48

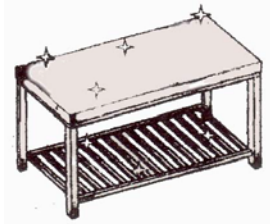
基準の解説P85、102、111、112

調理工程で水冷が必要な食品はすばやく十分に冷却し、菌を増殖させないようにしましょう。

- 1 水冷直前に、使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること、色・濁り・臭いに異常がないか確認し、記録すること。

- 2 容器や場所・人が清潔な状態であるか確認すること。

※食器消毒保管庫での消毒済みの容器を使用するのが望ましい。熱消毒されていないものを使用する場合は、衛生状態を確認し、アルコール消毒を確実に行うこと。



野菜を引き上げる時、前掛けとざるが接触する可能性があります。この時、もし前掛けが汚染されていたらどうでしょうか…。

目には見えなくても手や前掛けは汚染されています。加熱済み食材を取り扱うときは、手と前掛けの衛生に十分注意しましょう。

- 3 専用のシンク・ざる・たらいに小分けして、できるだけ短時間のうちに冷却すること。

- 4 水冷後は中心温度が20℃以下（水温程度）であることを確認すること。

- 5 水冷後は必ずラップをかけて清潔冷蔵庫で保管すること。また、ざるの場合はたらい等で受け、ざるの側面まで覆うようにラップをかけること。



- 6 和える直前に各食材ごとの温度を確認し、さらに調理後の温度も記録すること。

- 7 冷却時間や労力を確保できるよう、工程表・動線図を用いて調理を計画すること。

調理は  
段取りが  
命よね！



今日は  
どのように  
する？

# 生食する食品及び和え物は特に衛生的に扱うこと

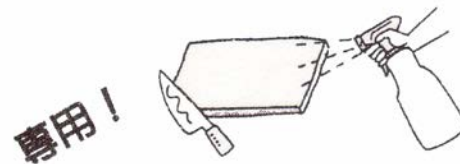
調理マP48

基準の解説P85、102、103、107

生食する野菜・果物及び和え物は調理時に二次汚染されないよう十分注意して扱いましょう。また、おいしく仕上げるためには、食材の色・食感も大切です。段取りよく調理を進める工夫をしましょう。

- 1 必要な器具がそろっているか、作業する人の服装は整っているか、作業前の準備をしっかりと確認すること。
- 2 包丁・まな板等は専用のをきちんと殺菌して使用すること。

洗浄マ I P37



- 3 容器・器具は専用のを殺菌して用い、作業に応じて使い捨て手袋を使用すること。（クリーンランチP41参照）

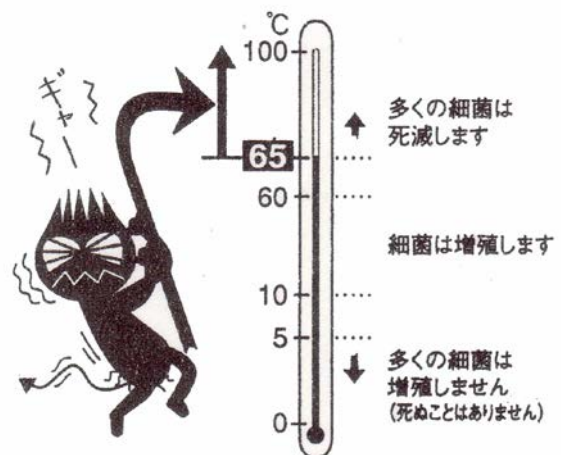
洗浄マ II P31

- 4 和え物やサラダについては、各食材料を調理後速やかに冷却を行った上で、和える時間をできるだけ配食の直前にするなど、適切な温度管理や給食までの時間の短縮を図ること。

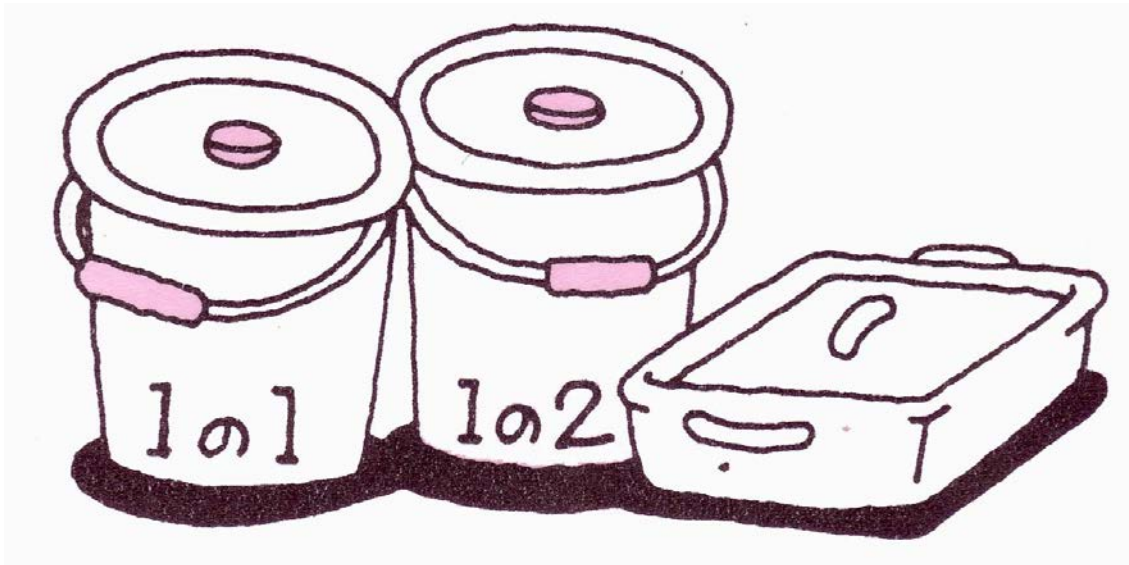
調理マP30～32、48  
(注：調理マ P32 Q3)は  
該当しない)

## 食品と温度の関係

### 食中毒 NO.1



# 配食時



# 衛生的に配食すること

洗浄マⅡP31～35

基準の解説 P105

調理後の食品を素手で配食することは食中毒菌を付着させる原因となります。調理後の食品には絶対に素手で触れないようにしましょう。そのためには、次のことに留意しましょう。

## 1 必ず清潔な器具を使用すること。

洗浄マⅡP31

以下の配食をするときは、「使い捨て手袋」等を着用して、料理または食品に直接手を触れないこと。

ミニトマト, トマト  
くだもの  
ごはんの検収時および配食

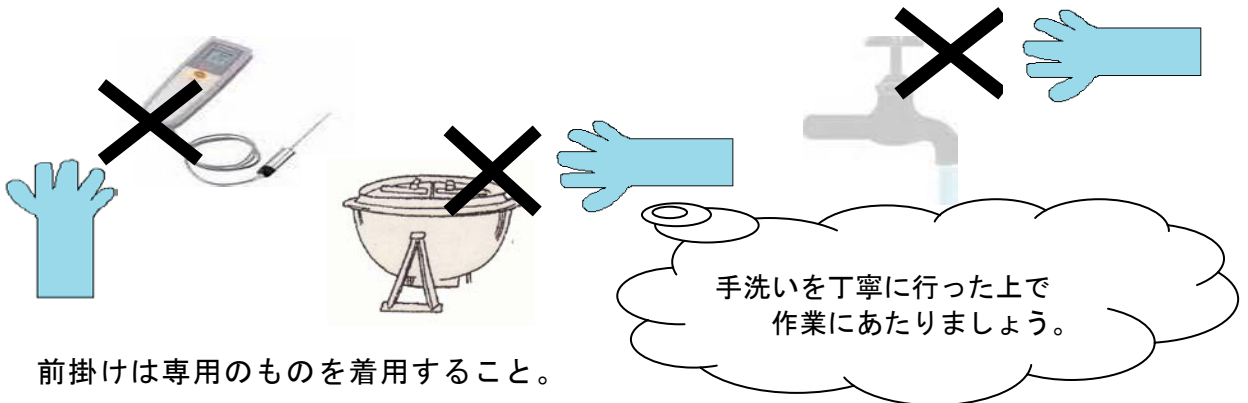


使い捨て手袋を  
装着する前にも、  
手洗いが必要！！

◇使い捨て手袋を使用すれば安心だという意識から、手洗いがおろそかになっているケースが多くみられます。二次汚染の防止で最も重要なのは、手指の洗浄及び消毒です。過剰な使い捨て手袋の使用は控えましょう。

(例：ラッピングの時／配食用のトンゴ・杓を使用する時／ざるやボールを取り出す時)

## 2 配食用の手袋をしたまま器具や目的外のものをさわらないこと。



## 3 前掛けは専用のものを着用すること。

配食専用のものを  
使ってね！



---

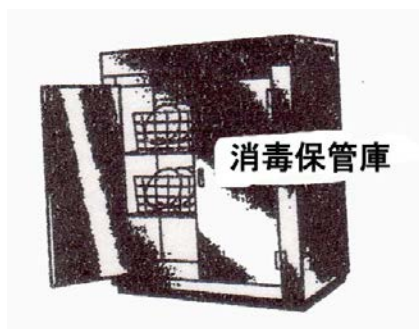
# 食缶や配食器具は清潔なものを使用すること

---

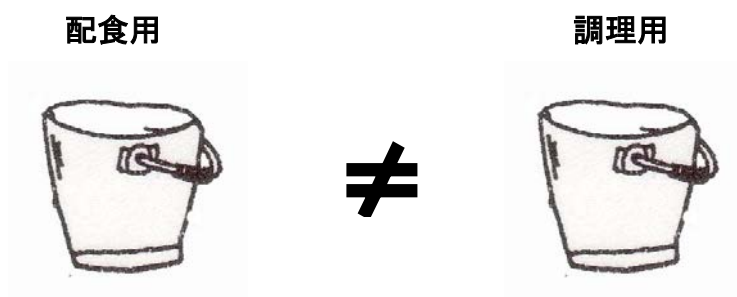
調理をした食品を入れる容器が汚染されていてはせっかく衛生的に作られた食品が二次汚染されてしまいます。

食缶や配食用器具の取り扱いは次のような点に注意しましょう。

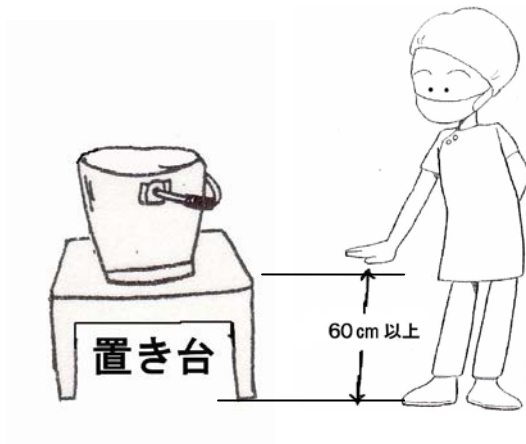
- 1 十分洗浄後、殺菌した専用のものを使用すること。



- 2 調理用として兼用しないこと。



- 3 食缶等は消毒をした清潔な置き台を使用すること。



# 換食





# 検食を実施すること

基準の解説 p119、120

責任者（学校長）は給食30分前に検食し、異常のないことを確認し、その結果を検食記録簿に記録しましょう。

- 1 味付けは適切か。
- 2 色彩・形態などが適切か。
- 3 1食分として、それぞれの食べ物の量が適切か。
- 4 調理課程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- 5 食べ物に「異味」「異臭」「異常」がないか。
- 6 食べ物の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。



## [ 検 食 簿 ]

B

2013年 5月

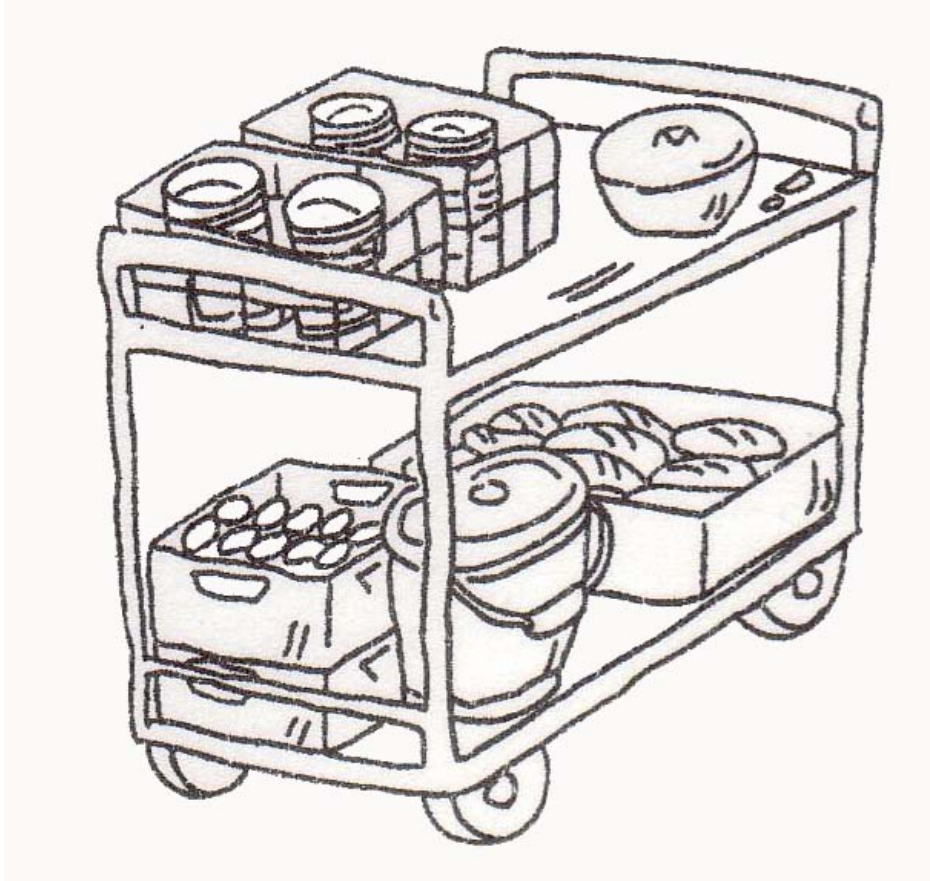
5ページ

| 日(曜) | 27日[月]   |      | 28日[火]   |      | 29日[水]   |      | 30日[木]   |      | 31日[金]   |      |
|------|--|------|--|------|--|------|--|------|--|------|
|      | 検食者印   | 検食時間 | 検食者印   | 検食時間 | 検食者印   | 検食時間 | 検食者印   | 検食時間 | 検食者印   | 検食時間 |
| 検食   |  |      |  |      |  |      |  |      |  |      |
| 献立名  | 牛乳<br>ごはん(春夏)<br>じゃがいもと豚肉の煮物(春夏用)<br>納豆(給食会)30、40 たれ付<br>小松菜の煮びたし(副・揚げなし)  |      | 牛乳<br>ごはん(春夏)<br>ミニはんぺんの甘辛漬(小中2)<br>ごま和え(いんげん、もやし)<br>味噌汁(えのき、白菜)  |      | 牛乳<br>ごはん(春夏)<br>おじの南蛮漬<br>中華スープ(白菜・ねぎ)<br>トマト<br>しそひじき  |      | 牛乳<br>プラスコッペ(春夏)<br>プレーンオムレツ40、60<br>大根のイタリアンソテー<br>洋風スープ  |      | 牛乳<br>ごはん(春夏)<br>焼き鯖(40、50)<br>五目きんぴら(れんこんいり)<br>茹で野菜<br>1食ドレッシング(ごま醤油)  |      |
| 検食記録 | 味付け<br>優 良 可 不可<br>色、形態、香りなど<br>優 良 可 不可<br>一食分の量<br>良い 多い 少ない<br>温度(加熱・冷却)<br>良い 過度 不足<br>異味、異臭の有無<br>無 有<br>異物混入の有無<br>無 有 |      | 味付け<br>優 良 可 不可<br>色、形態、香りなど<br>優 良 可 不可<br>一食分の量<br>良い 多い 少ない<br>温度(加熱・冷却)<br>良い 過度 不足<br>異味、異臭の有無<br>無 有<br>異物混入の有無<br>無 有 |      | 味付け<br>優 良 可 不可<br>色、形態、香りなど<br>優 良 可 不可<br>一食分の量<br>良い 多い 少ない<br>温度(加熱・冷却)<br>良い 過度 不足<br>異味、異臭の有無<br>無 有<br>異物混入の有無<br>無 有 |      | 味付け<br>優 良 可 不可<br>色、形態、香りなど<br>優 良 可 不可<br>一食分の量<br>良い 多い 少ない<br>温度(加熱・冷却)<br>良い 過度 不足<br>異味、異臭の有無<br>無 有<br>異物混入の有無<br>無 有 |      | 味付け<br>優 良 可 不可<br>色、形態、香りなど<br>優 良 可 不可<br>一食分の量<br>良い 多い 少ない<br>温度(加熱・冷却)<br>良い 過度 不足<br>異味、異臭の有無<br>無 有<br>異物混入の有無<br>無 有 |      |
| 備考   |  |      |  |      |  |      |  |      |  |      |

\* 検食の結果異常があった場合は、速やかに適切な処置をすること！

\* 基本的にアレルギー除去食も検食を行うこと！

# 配膳時



---

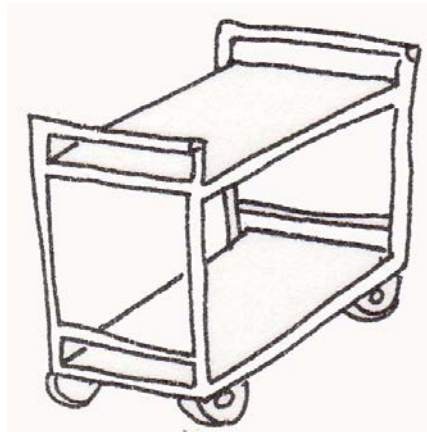
## 配膳の時間、場所は適切であること

---

調理作業上で衛生面に注意を払ってきても、運ぶ段階で注意を怠っては、今までの努力が水の泡になってしまいます。配膳時には、安全や衛生面での確認をしましょう。

- 1 配膳車に、食缶・食器等をのせる前に、天板・取っ手等をアルコールを浸したペーパータオルで拭きのぼすこと。 洗浄マ I p23

\* 委託炊飯校は、ご飯バットにアルコールを噴霧し、使い捨て手袋等で拭きのぼすこと。



- 2 配膳は給食時間に合わせ、配膳車で決められた場所に運ぶこと。  
この時、周囲には不衛生なものがないかを確認すること。



- 3 配膳車やリフト内も清潔にし、正常・安全に作動するよう常に点検しておくこと。

# 食器具洗淨時



# 器具類は正しく洗浄すること

基準の解説 p 31、35

【洗剤濃度（規定）】 液体…水 1ℓ に対し 2ml

粉 …水 4ℓ に対し 5g

## 1 食器具 洗浄マⅡ p 2

① 下洗い時に洗剤を入れて予め洗い、食器洗浄機（または手洗い）によって洗浄し、すすぐ。

\* 洗浄機には絶対に洗剤を入れないこと。

\* 手洗いの場合：十分にオーバーフローさせながら 2 回以上すすぐ。

（1 回目はスポンジをあてる）

\* 洗浄する時は、温湯を使用すること。

② 消毒保管庫で消毒し（85℃以上で60分間以上加熱）、保管する。

## 2 回転釜 洗浄マⅠ p 30、シンク 洗浄マⅠ p 22、調理台 洗浄マⅠ p 21、 移動台 洗浄マⅠ p 23、水切り台、ラック、水道蛇口等

① 洗剤に浸したスポンジで洗浄する。

※シンクのオーバーフロー部を念入りに洗浄する。

② 洗剤を洗い流す。

③ 水気をふきとる。



## 3 調理機械類

フードカッター 洗浄マⅠ p 25、皮むき機・洗米機 洗浄マⅠ p 24、  
ミキサー 洗浄マⅠ p 26等

① 流水で切りくず、汚れを落とす。

② 洗剤で洗浄する。（ミキサーの羽根は、取り外して洗浄・消毒をする。）

③ 洗剤を洗い流す。

④ 水気をふきとる。

## 4 野菜切り機 洗浄マⅠ p 25

① プレートなどの部品を取り外す。

② 流水で切りくず、汚れを落とす。

③ 洗剤で洗浄する。

④ 洗剤を洗い流す。

⑤ 水気をふきとる。

刃・ベルトは、アルコールを浸したペーパータオル等で拭きのばし消毒する。

刃は、殺菌庫で保管する場合は、プラスチック部分の劣化が進まないように、殺菌灯が消えてから入れる。

5 包丁 洗淨マ I p 38、まな板 洗淨マ I p 37

- ①流水で、汚れを落とす。温湯を使用する。
- ②洗剤に浸したスポンジ、ブラシ等で洗淨する。
- ③洗剤を洗い流す。
- ④水気をふきとる。または自然乾燥させる。
- ⑤殺菌庫に入れて殺菌消毒し、保管する。

柄の部分、柄と刃のつなぎ目に注意！！  
特に念入りに洗淨しましょう。



\* 紫外線が全体にあたるように、間隔をあけて保管しましょう。

6 その他調理用具 洗淨マ I p 39、40

(ボール、バット、ざる、へら、ひしゃく、缶切り 洗淨マ I p 27 等)

- ①流水で、汚れを落とす。温湯を使用する。
- ②洗剤に浸したスポンジ、ブラシ等で洗淨する。
  - \* 肉類、魚類、卵に使用した器具は一番最後に洗淨すること。
  - \* 肉類、魚類、卵に使用した器具を念入りに洗淨すること。

- ③洗剤を洗い流す。  
十分にオーバーフローさせながら2回以上すすぐ。  
(1回目はスポンジをあてる)

- ④消毒保管庫に入れて消毒し、保管する。  
【缶切り】ハンドルは、アルコールをを浸したペーパータオル等で拭きのばし消毒する。刃の部分は、アルコールを十分スプレーし消毒する。  
(加熱によって変形するものは殺菌庫に入れる。)  
どちらにも入らないものは、清潔な場所で乾燥し、保管する。

7 ふきん、だし袋 洗淨マ I p 8、45

- ①用途別に洗剤で洗淨し、すすぐ。
- ②専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム希釈液 (0.02% 溶液) を入れ、5分間浸漬する。
- ③流水で十分すすぐ。
- ④十分乾燥させる。





8 ブラシ、たわし、スポンジ **洗浄マ I p 46**

- ①用途別に洗剤で洗浄し、すすぐ。
- ②次亜塩素酸ナトリウム希釈液（0.02%溶液）に5分間浸し、すすぐ。
- ③水をきり、十分乾燥させる。

次亜塩素酸ナトリウム希釈液に5分間！！



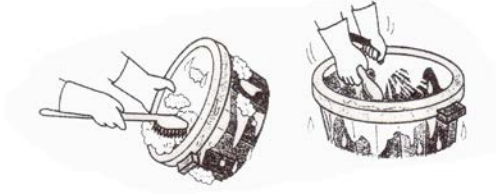
9 清掃用ブラシ、モップ **洗浄マ II p 10** 等

- ①洗剤で洗浄し、すすぐ。
- ②次亜塩素酸ナトリウム希釈液（0.02%溶液）に5分間漬け込む。
- ③流水で十分すすぐ。
- ④十分乾燥させる。



10 厨芥容器

- ①洗剤で洗浄し、すすぐ。
- ②次亜塩素酸ナトリウム希釈液（0.02%溶液）を散布し、水ですすぐ。
- ③十分乾燥させる。



《次亜塩素酸ナトリウム希釈液（0.02%溶液）の作り方》

| 消毒対象                           | 必要な濃度             | 原液の濃度            | 希釈倍率 | 1ℓの水に加えて作る場合に<br>必要な原液の量 |
|--------------------------------|-------------------|------------------|------|--------------------------|
| ふきん、ブラシ、<br>たわし、スポンジ、<br>厨芥容器等 | 200ppm<br>(0.02%) | 商品名（キレーネ）<br>10% | 500倍 | 2mℓ                      |

10ℓの水なら原液20mℓを入れる  
6ℓの水なら原液12mℓを入れる

# 調理室内の清掃



---

# 調理室内の清掃はていねいに行うこと

---

「施設の洗浄・消毒」の基本的な考え方 洗浄マⅡ p10

作業後は次のように清掃しましょう。

## 1 調理室の床（毎日終業時） 洗浄マⅡ p13～16

- ①ごみを取り除き、洗剤でブラシ洗浄する。
- ②流水で洗い流す。
- ③水切りワイパーで十分に水を切り、乾燥させる。

\* 消毒（週1回程度、特に明らかに汚れていると思われる場合） 洗浄マⅡ p17

- ①床を洗浄し、水を切る。
- ②次亜塩素酸ナトリウム希釈液（0.02%溶液）を床が十分にぬれる量をまく。
- ③5～10分後に流水ですすぎ、水を切る。

※ドライ式給食室の床は水をまかない。

## 2 調理室の腰壁（毎日終業時） 洗浄マⅡ p18

付着しているごみや食品残渣を拭き取る。

## 3 調理室の排水溝（毎日終業時） 洗浄マⅡ p20 基準の解説 p25

- ①専用フックを使用し、溝カバーを取り外す。
- ②洗剤液をブラシに付けてこすり洗いのする。
- ③流水で洗い流した後、溝カバーを元の場所に設置する。

\* 消毒（週1回）

次亜塩素酸ナトリウム希釈液（10ℓの水なら原液20mlを入れる。6ℓの水なら原液12mlを入れる）を散布する。

## 4 配膳車プールの床（毎日終業時）

掃いてからモップで拭き取る。適宜磨くこと。

## 5 扉の取っ手、ドアノブ（毎日終業時） 洗浄マⅡ p19

水拭きをする。

## 6 食品庫 洗浄マⅡ p 2 4

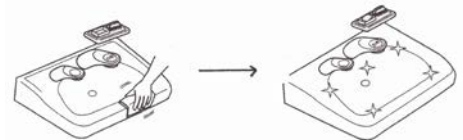
常に清潔にしておく。

## 7 便所（毎日終業時） 洗浄マⅡ p 2 5～2 9

清掃、次亜塩素酸ナトリウム希釈液（0.02%溶液）で消毒を行う。

## 8 手洗い設備（毎日終業時） 洗浄マⅡ p 1 1、1 2

- 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水を拭き取る。



### 爪ブラシ（毎日終業時）

- 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希釈液（0.02%溶液）に5分程度浸漬し、流水ですすぐ。
- ④乾燥しやすい状態で保管する。

## 9 消毒保管庫（毎日食器等を取り出した後） 洗浄マⅠ p 3 5

専用ふきん等で内部の汚れや金くずを拭き取る。取っ手を水拭きする。

## 10 冷蔵庫・保冷庫（食品ドリップなどの汚れが付着した場合）

洗浄マⅠ p 2 8

ペーパータオル等で拭き取る。

【定期清掃】棚・露受皿を取り出し水洗い後乾燥させる。庫内・パッキン部は拭き取る。

※春季・夏季・冬季休業中必ず、コンデンサ等の手入れを行う。

- ①コンセントをはずし、冷蔵庫の上部カバーをはずす。
- ②フィルターがついているものは、はずして水洗いをする。
- ③フィルター掃除スプレー（支給済み）をコンデンサのアミ状の部分に吹き付ける。
- ④吹き出し口の汚れをとる。
- ⑤下にたれた水分を拭き取る。
- ⑥1日放置する。庫内にカビが生えないよう冷蔵庫のドアは開放しておく。

### 取っ手（週1回程度）

- ① 洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いをする。
- ② 水を含ませてしぼったふきんで洗剤を拭き取る。