

# 直方市 衛生管理マニュアル



令和2年 改定

# 直方市学校給食衛生管理マニュアル

## \*\*\* もくじ \*\*\*

作業前の点検	1～2ページ
手洗い	3～5ページ
検収	6ページ
食品の保存温度	7ページ
乾物・調味料開封後の使用期間	8ページ
保存食のとり方	9～10ページ
乾物・塩蔵品・レトルト・冷凍品の取り扱い	11ページ
下処理（非加熱食材・野菜・魚介類）	12ページ
食材の取り扱い・裁断	13ページ
調理①②	14～15ページ
配缶・サンプル・作業中後の温度確認・廃棄物処理	16ページ
機械・器具等の洗浄①～⑤	17～22ページ
清掃	23ページ

- 
- 別添
- ① エプロンの使い分け
  - ② 日常点検表様式
  - ③ 健康状態異常の際の対応について
  - ④ 学校給食における食中毒（の疑いも含む）発生時の連絡体制

# 作業前の点検

<p>健康管理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 調理従事員の健康観察表に毎日（長期休みも含めて）記入する。             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 手指に傷がある時は使い捨て手袋をする。</li> <li>・ 傷があるときは手当てして、手当ての方法を表に記入する。</li> <li>・ 病気の時は報告する。</li> <li>・ 嘔吐下痢症状がある時は調理室に立ち入らない。</li> </ul> </li> <li>○ ノロウィルスを原因とする感染症疾患による症状と判断された調理従事員は高感度の検便検査においてノロウィルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理室に立ち入らない。 </li> <li>○ また、ノロウィルスの感染の機会があった可能性がある調理従事員（家族含む）についても、高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウィルスを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。</li> <li>○ 調理員は家族の健康状態を把握しておく。</li> </ul> <p>※ 別紙「健康状態異常の際の対応について」を参照のこと。</p>
<p>検便</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 毎月2回提出する。             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 予定日の9時に学校に業者が回収する。</li> <li>提出できなかった場合は添付の封筒にて業者へ直接郵送する。</li> </ul> </li> <li>○ 10月～3月は月1回ノロウィルスの検査も行う。</li> </ul>
<p>身支度</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 白衣、帽子は清潔なものを着用する。</li> <li>○ 帽子から毛髪がでないようにかぶる。 → 鏡で確認する。</li> <li>○ 清潔なマスクを鼻がかくれるようにつける。</li> <li>○ 靴は汚染・非汚染区域で区別する。</li> <li>○ エプロンは作業ごとに区別する。             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 下処理、肉・魚・卵用、調理用、配缶・非加熱用等を区別する。</li> </ul> </li> <li>○ 指輪・腕時計・ピアス・ネックレス・マニキュア等はつけない。</li> <li>○ 仕事にかかる前に白衣に毛髪等がついていないかお互いに確認しあう。</li> </ul>

使用水	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 5分間流水後、外観（匂い・色・濁り）を見て測定する。</li> <li>○ 測定器にDPD錠剤を入れて水を入れて混ぜ、測定・記録する。 （作業前・水冷前・調理終了後）</li> <li>※ 残留塩素濃度が0.1ppm未満の時や匂い・色・濁りなどの異常がある時は校長・栄養教諭、栄養職員・水道課に連絡し原因を調べる。さらに、その水を1ℓ冷凍庫で2週間保存する。また、状況により和え物を中止するなど、給食献立内容を変更する。</li> </ul>
器具の点検	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 使用する器具の破損がないか、確認する。</li> </ul>
温度測定	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 調理室の温度・湿度を測定・記録する。（作業前・調理中）</li> <li>○ 冷蔵庫・冷凍庫の温度測定・記録する。（作業前・作業後）表1参照</li> <li>○ 保存食用冷凍庫、牛乳保冷庫の温度測定・記録する。 （作業前・作業後）表1参照</li> <li>○ 熱風消毒保管庫の温度を確認・記録する。</li> </ul>

表1 冷蔵庫等の設定温度

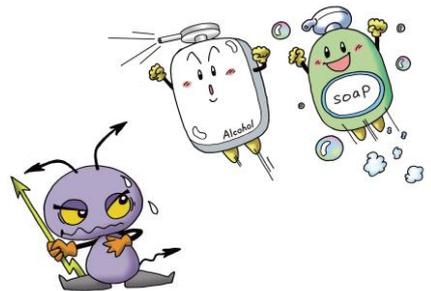
	設定温度
保存食用冷凍庫	-20℃以下
物資用冷凍庫	-15℃以下
牛乳保冷庫	10℃以下
物資用冷蔵庫	5℃以下
消毒保管庫	85℃以上





# 手 洗 い

標準的な手洗い	調理中の手洗い
<ul style="list-style-type: none"> <li>作業開始前</li> <li>汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する時</li> <li>生の食肉類・魚介類・卵を扱った後</li> <li>用便後（トイレで洗って、調理室で洗う）</li> <li>配缶する前</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業が変わる時</li> <li>食品に直接触れる作業の開始前</li> <li>段ボールを触った後</li> </ul>
<ol style="list-style-type: none"> <li>流水で軽く手を洗う ↓</li> <li>手洗い用石けん液をつける ↓</li> <li>十分に泡立てる ↓</li> <li>手の平と甲を洗う(5回程度) ↓</li> <li>指の間を洗う(5回程度) ↓</li> <li>親指の付け根まで洗う(5回程度) ↓</li> <li>指先を洗う(5回程度) ↓</li> <li>手首を洗う(5回程度) ↓</li> <li>肘まで洗う ↓</li> <li>爪の間を消毒した爪ブラシで洗う ↓ ※1度使用した物は洗浄・消毒してから使用する</li> <li>流水でよくすすぐ(石鹸分をきれいに落とす) ↓</li> <li>ペーパータオルでふく ↓</li> <li>アルコールをすり込む</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>流水で汚れを洗い落とす ↓</li> <li>手洗い用石けん液を泡立てる ↓</li> <li>手全体を洗う ↓</li> <li>流水でよくすすぐ ↓</li> <li>ペーパータオルでふく</li> </ol> <div data-bbox="890 1137 1449 1503" style="border: 1px solid orange; padding: 5px;"> <p><b>非汚染作業の中で</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>非汚染作業の中で食品に直接触れる前</li> <li>加熱前の野菜等に触れた後</li> <li>汚れたものを触った場合</li> <li>その他、必要と考えられる場合</li> </ul> <p style="text-align: center; color: blue;">アルコール消毒を行う。</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>アルコールをかける ↓</li> <li>手全体にアルコールをすり込む</li> </ol>

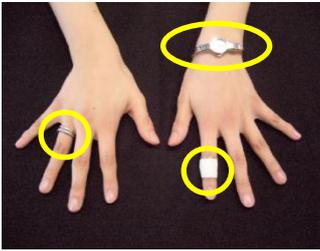


# 標準的な手洗い

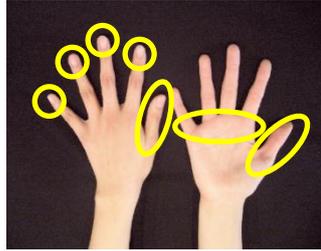


「学校給食調理場における手洗いマニュアル」より

① 手を洗う前に



② 印の箇所は特に注意!



③ 流水で洗う



④ 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



⑦ 指の間を洗う



⑧ 親指の付け根まで洗う



⑨ 指先を洗う



⑩ 手首を洗う



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



⑭ ペーパータオルでふく



⑮ アルコールをつける



⑯ 指先にすり込む



⑰ 親指の付け根まですり込む



⑱ 手の平と甲に刷り込む



⑲ 指の間にすり込む



⑳ 手首にすり込む



## 調理中の手洗い



「学校給食調理場における手洗いマニュアル」より

① 流水で洗う



② 石けん液をつける



③ 指の間を洗う



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

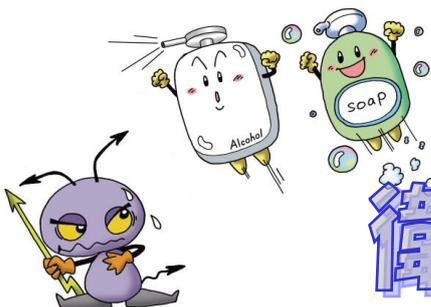
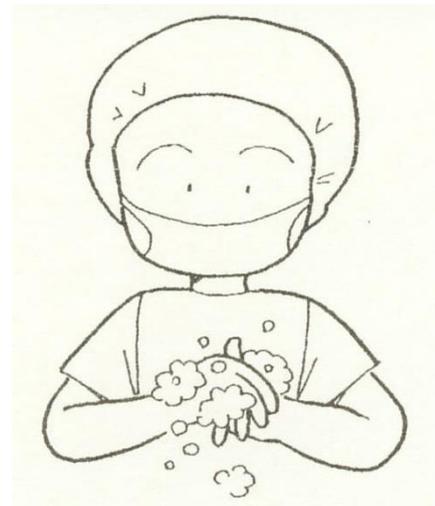
- 非汚染作業の中で食品に直接接触する前
- 加熱前の野菜等に触れた後
- 汚れたものを触った場合
- その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。

⑥ アルコールをつける



⑦ 手全体にアルコールをすり込む



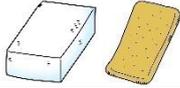
# 手洗いは 衛生管理の第一歩

# 検 収

一般物資	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 専用台を使用する。</li> <li>○ 検収責任者が納品書、検収表を見ながら、<u>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・箱や袋の汚れ、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、製造年月日等について確認</u>し検収表に記入する。</li> <li>○ 段ボールははずして所定の場所にいれる。</li> </ul>
冷蔵食品 肉 豆腐 練製品 県物資（#印） 筑紫フード（★印）	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 専用台を使用する。</li> <li>○ 納品書、検収表を見ながら、<u>品名・数量・品質・鮮度等（上記一般物資と同様の項目）</u>を確認し検収表に記入する。</li> <li>○ 品温は非接触温度計で測り、検収表に記入する。</li> <li>○ 生鮮食品・魚・肉はビニル袋からはずして、専用容器に入れる。</li> <li>○ 油揚げ・ハム・ウインナー・かまぼこ等のビニル袋は下処理室ではずし、非汚染区域に持ち込まない。</li> </ul>
冷凍食品 県物資（☆印） 筑紫フード（●印）	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 専用台に置いてもらう。</li> <li>○ 納品書、検収表を見ながら、<u>品名・数量・品質・鮮度等（上記一般物資と同様の項目）</u>を確認し検収表に記入する。</li> <li>○ 品温については非接触温度計で測り、検収表に記入する。</li> <li>○ 段ボールからはずして、専用容器（ビニル袋）に入れる。</li> </ul>
パン ごはん 牛 乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ パン・ごはんは検収表に納品時間を記入する。</li> <li>○ 牛乳は検収表に納品時間とその時の品温及び消費期限を記入する。</li> </ul>

**※ 納入された品物の品質が悪い時や異物混入があった時は、学校長から教育委員会に連絡し、迅速に対応する。**

表2 食品の保存温度（衛生管理基準より）

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・油揚げ・厚揚げ		冷蔵
魚介類	鮮魚類	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
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	割卵後の卵	 8℃以下
乳製品類	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

## 乾物・調味料開封後の使用期間の目安表

食品名	保存方法・使用期間	食品名	保存方法・使用期間
小麦粉	常温3ヶ月	酢	常温1ヶ月
でんぷん	常温1年	酒	常温1ヶ月
砂糖	常温3ヶ月	ワイン	冷蔵1ヶ月
油	常温1ヶ月	みりん	常温2ヶ月
バター	冷凍1ヶ月	味噌	冷蔵1ヶ月
いりこ	冷凍1ヶ月	カレー粉	常温3ヶ月
昆布	常温3ヶ月	ローレル	冷蔵3ヶ月
乾燥わかめ	常温3ヶ月	バジル	冷蔵3ヶ月
塩	常温1年	洋こしょう	常温3ヶ月
しょうゆ	常温1ヶ月	豆板醤	冷蔵3ヶ月
ウスターソース	常温1ヶ月	テンメンジャン	冷蔵3ヶ月

※上記に記載されていない乾物・調味料は使い切りとします。

※使用期間をすぎたものは廃棄します。

※夏期休業等1ヶ月以上の休業の際には、温度管理ができないため、

開封後のものは廃棄してください。

※未開封の乾物・調味料については、基本常温保存。長期休業後は、使用前に状態を確認してください。

※上記以外の食品や不明な点がある場合は、担当の栄養士まで相談してください。

## 保存食の取り方（原材料）

- 食品毎に50gを取り、ビニル袋の空気を抜いて密封し、すぐに冷凍庫に入れる。  
-20℃以下で2週間保存する。
- 品質保持期限・ロット番号が異なるものは、それぞれ取る。
- 1日分をまとめてビニル袋に入れて、月日を記入する。（料理後の保存食とは分ける。）
- バラ凍結のものは冷凍のまま採取し、ブロック凍結のものは解凍して取る。
- 卵は全て割卵し、混合した液卵から取る。
- 魚等のボイル物は、1袋開けてとる。  
※開封済みの加熱方法については、スチコン調理、ボウルに入れて湯煎、耐熱袋に入れて加熱する等、施設で工夫する。
- 展示食を保存食としない。

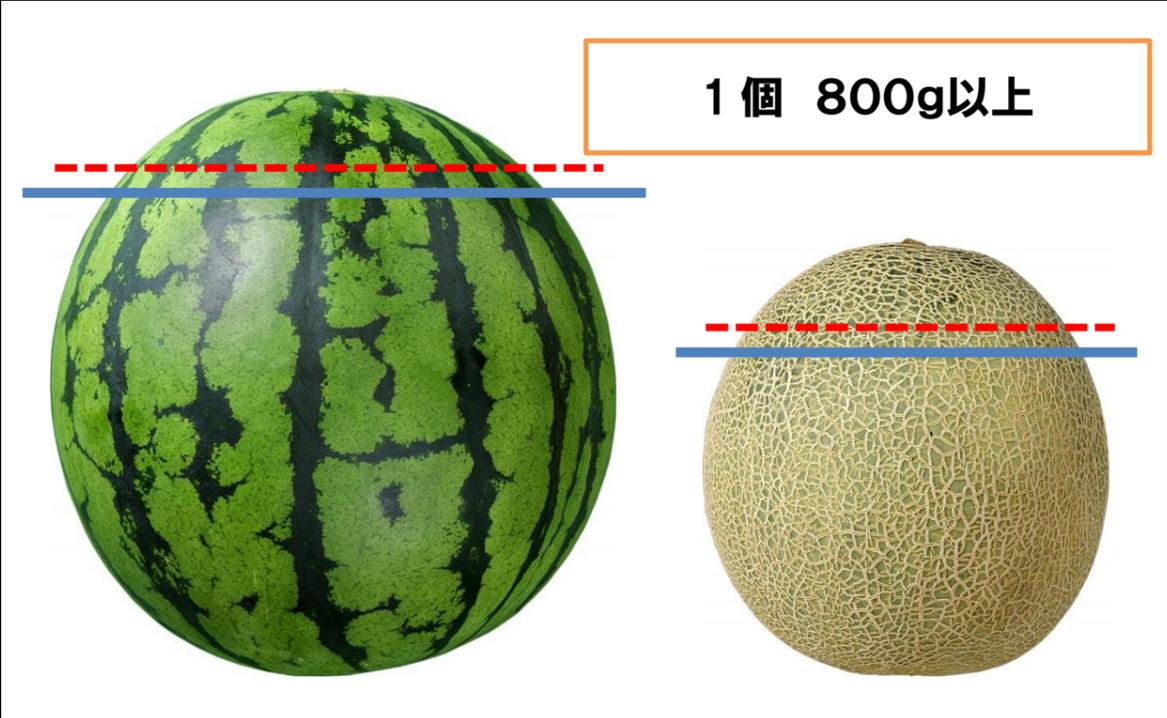
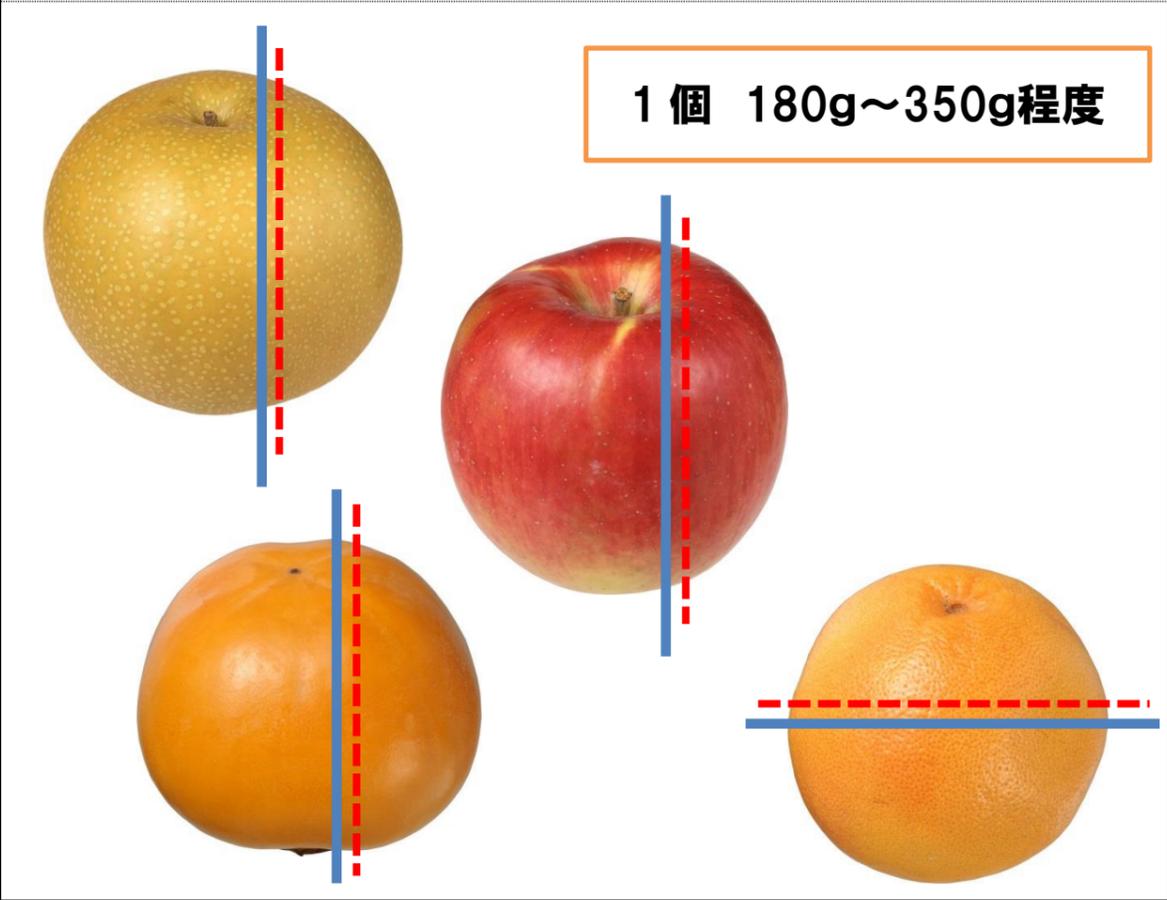
表3 保存食採取方法

食材	採取するg数
全般（にんにく・しょうが・パセリを含む）	50g
調理しない一食もの（味付けのり・マーガリン・ゼリー など）	1食
50g未満の調理を必要とする一食もの（シュウマイ・ギョウザなど）	50gを超える個数
50g以上の調理を必要とする一食もの（60gさばホイル焼きなど）	1食
学年によって規格の異なる一食もの	それぞれ1食ずつ
常温で保存できる乾物及び缶詰・レトルト	取らなくてよい
調味料	取らなくてよい
カレールー・ケチャップ・マヨネーズ・ドレッシング・トマトピューレ	50g

## 保存食の取り方（料理後）

- 使用した食材が全て含まれるように50g取ってビニル袋に入れる。ビニル袋の空気を抜いて密封し、すぐに冷凍庫に入れ、-20℃以下で2週間保存する。（原材料の保存食とは分ける。）
- できあがり後、食缶に入れる前に釜から直接取ることが望ましい。
- 2釜で作る時は釜ごとに取る。
- パンは1食分、ごはんは50g、牛乳はパックを開いて色やにおいを確認し50g取る。
- ジャム・マーガリン・ふりかけ等の一食ものは、消費期限ごとに1人分取る。
- 全てを保存したこと並びに廃棄した日時を記録する。

## 果物の保存食(原材料)について

<p>すいか・メロンなど</p>	 <p>1個 800g以上</p>	<p>《洗淨前》</p> <p>----- で切って、保存食にする。へただけでなく、可食部(すいかなら赤いところ)を必ず含み、50g(以上)になるようにとる。</p>
<p>なし・りんごなど</p>	 <p>1個 180g~350g程度</p>	<p>《洗淨後》</p> <p>————— で、もう一度切る。 (切り口付近は、職員室・給食室用にする。)</p>
<p>キウイフルーツなど</p>	 <p>1個 100g程度</p>	<p>1個とる。</p>
<p>いちごなど</p>	 <p>1個 50g以下</p>	<p>50g(以上)になるようにとる。</p>

どの場合も 洗淨・裁断後は、50g(以上)になるようにとる。

## 乾物・塩蔵品・レトルト・冷凍品の取り扱い

		保存食	非加熱のまま使用するもの		加熱して使用するもの							
開封	場所		調理室		調理室		食品庫等		下処理室			
	方法		袋を消毒して調理室へ		袋を洗浄（又は消毒）して調理室へ		別容器に移し替えて調理室へ					
洗浄	場所		調理室		調理室		調理室		下処理室		汚染用シンク又は 下処理室 1 槽目	
	回数		1回		1回		1回		3回	1回	1回	
主な食品	レトルト		みかん・パインピース 黄桃角切り・鶏ささみ ツナ・鮭・たらこ・豆		うずら卵	ツナ・鮭 たらこ ポイル豆			たけのこ			
	乾物		(和え物用) いりごま・水晶昆布 刻み昆布・けずりぶし			カットわかめ		海藻サラダ・青のり・結び昆布 野菜昆布・もどるんです ロースト大豆・いりごま けずりぶし（和え物以外）	ひじき 干し椎茸 きくらげ 干瓢 切干大根			
		○	粉末ピーナツ 粉末アーモンド レーズン					ナッツ類				
	冷凍品	○	ダイスカットゼリー					しらすぼし		葉物野菜	コーンカネル グリーンピース むき枝豆 いんげん 枝豆 もずく	紫イカかのこ切り あさりむきみ むきエビ
	漬物 塩蔵品	○	漬物 (そのまま喫食及び和え物)			漬物 (炒め物・煮物)						莖わかめ 塩クラゲ
調味料	○	マヨネーズ（和え物） ドレッシング					マヨネーズ（焼物）・ケチャップ カレールウ・ハヤシルウ					
								全般				

## 生食用食材の下処理

- 生食用スポンジまたは軍手で洗う。
- 必ずオーバーフローさせながら、流水で3回洗う。その際、隣の水槽と水が混ざらないように注意する。
- 3回目の洗浄後は、消毒したザルに入れる（使い捨て手袋と配缶用エプロン使用）。

## 野菜の下処理

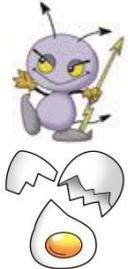
- 下処理用エプロンを使用する。
- 泥による二次汚染を防ぐため、洗浄の順番に注意する。
  - ※ 葉のもの→泥付きのもの
- 包丁・まな板・ザル等の器具は下処理用を使用する。
- 必ずオーバーフローさせながら、流水で3回洗う。その際、隣の水槽と水が混ざらないように注意する。
  - ※ キャベツ、白菜、ほうれん草等は根元を落とし、バラバラにはずして洗う。
  - ※ もやしは汚染度が高いので、洗浄の順番等 配慮する。



## 魚介類の下処理

- すべての野菜・果物の下処理が終わった後に行う。
- 汚染用エプロンを着用し、専用のザル等の器具を使って行う。
- 水滴が落ちないように、特に注意する。

## 生鮮食材の取り扱い

豆腐	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 冷蔵庫で保管するか、流水で保管する。</li> <li>○ 使用する前に流水で洗って切る。漬け水・プラスチック容器は汚染度が高いので、取り扱いに注意する。</li> </ul>
卵 	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 割卵まで下処理場か冷蔵庫に置く（冷蔵庫は下段に入れる）。</li> <li>○ 割卵は下処理場で行う。1個ずつ容器に割卵し、安全を確認して専用容器に入れる。</li> <li>○ 割卵した後は、ほぐさずに<u>8℃以下</u>の冷蔵庫で保管しておき、使用する直前にほぐす。</li> <li>○ 攪拌した卵液から保存食として、50gとる。 ※ 「ゆで卵」の場合は、1個保存する。</li> </ul>
練り製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 専用容器に移し替えて、冷蔵庫で保管する。</li> </ul>
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 解凍品する場合は、前日から専用容器等に入れて冷蔵庫で行う。</li> <li>○ 当日解凍する場合は、ビニル袋のまま、下処理用シンクで流水解凍する。</li> </ul>

## 裁 断

野菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 専用のまな板、包丁を使用する。</li> <li>○ 切った物はザルに入れ、床から60cm以上の台で行う。</li> </ul>
果物	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 専用のまな板、包丁を使用する。</li> <li>○ 使用する調理台及び配膳台は、アルコールをしみこませた不織布又はペーパータオルで拭き、使い捨て手袋と配缶用エプロンを使用して切る。</li> </ul>
肉加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 専用のまな板・包丁を使用する。</li> </ul>
練り製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 専用のまな板・包丁を使用する。</li> </ul>
豆腐類	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 専用のまな板・包丁を使用する。</li> </ul>

調理作業中はドライ運用を心がける

# 調 理 ①

加熱終了時、冷却終了時の温度は正確な中心温度計を使って測定後、ただちに記録する。また、その時の時刻も記録する。

※ 中心温度計の使い方

- 使用前は針をアルコールで消毒する。
- センサーの先が食品の中心になるように測定する。
- 3箇所測定し、中心温度が75℃以上・1分間以上であることを確認し、記録する。
- 使用後は洗剤で洗い、アルコールで消毒する。



和え物	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 加熱時の温度は、網などですくって、75℃以上・1分間以上、3ヶ所の時間を確認、記録する。</li> <li>○ 加熱後は、消毒したザルに入れ、素早く冷却し、ふたをして清潔区域で保管する。</li> <li>※ 真空冷却器・調理用冷蔵庫等を活用する。</li> <li>※ 水冷の場合、事前に残留塩素を測定する。</li> <li>○ 冷却後（25℃以下）の温度確認、記録する。</li> <li>※ 25℃以下にならない時は水温も記録する。</li> <li>※ 和えるときは釜又はタライの中で、スパテラ等を使って混ぜる。</li> </ul>
炒め物	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 火の通りにくいものから炒める。</li> <li>○ 肉類は専用のスパテラを使用して炒め、温度を測定・記録する。75℃以上を確認したら、スパテラを変える。</li> <li>○ 網などですくって、温度を確認（75℃以上、1分間以上、3ヶ所）したら火を止める。</li> <li>○ 出来上がり時刻と温度を記録する。</li> </ul>
煮物	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 火のとおりにくいものから順に加熱する。</li> <li>○ ひしゃくなどですくって、温度を確認（75℃以上、1分間以上、3ヶ所）したら火を止める。</li> <li>※ 二枚貝等、ノロウイルス汚染の可能性がある食品を使用する場合は、<u>その食材の中心温度</u>が85℃以上・1分間以上であることを確認する。</li> <li>○ 出来上がり時刻と温度を記録する。</li> </ul>

## 調 理 ②

汁 物	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 火のとおりにくいものから順に加熱する。</li> <li>○ ひしゃく等ですくって、温度を確認（75℃以上、1分間以上、3ヶ所）したら火を止める。</li> <li>※ 二枚貝等、ノロウイルス汚染の可能性がある食品を使用する場合は、<u>その食材の中心温度が85℃以上・1分間以上であることを確認する。</u></li> <li>○ 出来上がり時刻と温度を記録する。</li> </ul>
蒸し物	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 出来上がりごとに温度（75℃以上、1分間以上、3ヶ所）と時間を確認し、記録する。（調理開始～出来上がり時間）</li> <li>○ 調理するものを一度に冷蔵庫（冷凍庫）から出さない。</li> <li>○ 冷凍庫の近くでビニル袋から出す。</li> <li>○ 出来上がったものは、トング等で扱う（素手で直接触らない）。</li> </ul>
ゆで物	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 出来上がりごとに、ひしゃく・網等ですくって、75℃以上・1分間以上、3ヶ所の時間を確認、記録（調理開始～出来上がり時刻）する。</li> <li>○ 調理する物を一度に冷凍庫（冷蔵庫）から出さない。</li> <li>○ 冷凍庫の近くでビニル袋から出す。</li> <li>○ 出来上がったものは、トング等で扱う（素手で直接触らない）。</li> </ul>
焼き物	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 出来上がりごとに温度（75℃以上・1分間以上、3ヶ所）と時間を確認、記録（調理開始～出来上がり時刻）する。</li> <li>○ 調理する物を一度に冷凍庫（冷蔵庫）から出さない。</li> <li>○ 冷凍庫の近くでビニル袋から出す。</li> <li>○ 出来上がったものは、トング等で扱う（素手で直接触らない）。</li> </ul>
揚げ物	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 出来上がりごとに温度（75℃以上・1分間以上、3ヶ所）と時間を確認、記録（調理開始～出来上がり時刻）する。</li> <li>○ 調理する物を一度に冷凍庫（冷蔵庫）から出さない。</li> <li>○ 冷凍庫の近くでビニル袋から出す。</li> <li>○ 出来上がったものは、トング等で扱う（素手で直接触らない）。</li> </ul>

喫食時間の2時間以内となるよう、時間を見ながら調理する。

## 配 缶

- 配缶用のエプロンをつける。
- 配缶の前には必ず手を洗う。

## サンプル（展示食）

- 中学年1人分を、配膳表を見て配食し、展示する。
- 給食終了後は処分する。

## 作業中・作業後の温度確認

- 冷蔵庫・冷凍庫・牛乳保冷庫・保存食用冷凍庫の温度とその時の時刻を記録する。
- 熱風消毒保管庫の温度とその時の時刻を記録する。

## 廃 棄 物 処 理

- 段ボールは調理室に持ち込まず、下処理場又は食品庫ではずし、所定の場所で保管する。
- 下処理場で出たごみは調理室に持ち込まない。
- 調理室で出たごみは、下処理場又は、出口に近い場所に置く。
- 調理室で出たごみはその日のうちに処理する。
- 生ごみは計量後、ごみ処理機に入れる。
- ごみ容器はきれいに洗う。
- 空びん、空き缶は中を洗って、所定の場所で保管する。

## 機械・器具等の洗浄・消毒

器具		作業前	作業中（食品がかわるとき）	作業後	備考
調理台・移動台	配缶・生食用	アルコールで拭く	食品残渣、水気を取り除き、アルコールを浸したペーパータオルで拭く。	洗剤で洗ってすすぎ、乾燥させる。	
	上記以外		食品残渣、水気を取り除く		
L型運搬車（外用）				水拭きする。	
シンク・水道レバー			水洗いする	洗剤で洗ってすすぎ、乾燥させる。	
球根皮剥機				分解し、洗剤で洗ってすすぎ、乾燥させる	※電気基盤などの部品には水をかけない。
野菜裁断機	本体			洗剤で洗い、拭きあげる。	
	プレート・部品			洗剤で洗ってすすぎ、保管庫に入れる。	※使用前後に、刃に異常がないか確認する。
計量器	配缶・生食用	アルコールで拭く	アルコールで拭く	水拭きする。	
	上記以外				

器具		作業前	作業中（食品がかわるとき）	作業後	備考
原材料用冷蔵庫・冷凍庫 牛乳保冷庫 熱風消毒保管庫 包丁・まな板殺菌庫	ドア・内部・外部				※定期清掃（週1回） ①電源をOFFにし、乾いた衛生的な不織布で本体の内 外・扉・パッキン部分など拭 き上げる。 ②棚網は取り外して洗剤で洗 う。 ③月に1~2回フィルターも 外して清掃する。 ※汚れがひどい場合 洗剤をしみこませた不織布 で拭いた後、硬く絞った別の 不織布で拭く。 ※毎日の作業で特に汚れた場 合はその日のうちに拭き取 る。
	取っ手	アルコールで 拭く		水拭きする	
調理済用冷蔵庫	ドア・内部・外部	アルコールで 拭く		水拭きする。	※汚れがひどい場合 洗剤をしみこませた不織布 で拭いた後、硬く絞った別の 不織布で拭く。 ※毎日の作業で特に汚れた場 合はその日のうちに拭き取 る。
	取っ手	アルコールで 拭く		水拭きする。	
真空冷却器	取っ手	アルコールで 拭く		水拭きする。	
	機内		専用の消毒した水切りワイ パーで、食品残渣・水分を除 去する。	洗剤で洗ってすすぎ、 水切りワイパーで水分 を除去後、衛生的な不 織布で水気を拭き取 る。アルコールで拭く。	※ 「天井」「吸気ストレー ナー」は、汚れ・微生物が残 りやすいので、特に念入り に洗浄する。
	温度センサー 温度センサー格納穴	アルコールで 拭く	アルコールを含ませたペー パータオルで拭きのばしな がら消毒する。	洗剤で洗ってすすぎ、 衛生的な不織布等で水 気を拭き取る。アルコ ールで拭く。	※ 汚れ・微生物が残りやす いので、特に念入りに洗浄 する。

器具		作業前	作業中（食品がかわるとき）	作業後	備考
回転釜	内部		※やむを得ず使い回す場合 基本的に水洗いする。 洗剤を使用する場合は食材 に付着しないように気をつ ける。	器具専用のタワシ・スポ ンジで洗浄し、洗い流 す。立てて乾燥させる。 釜の横の蛇口も洗う。	
	ハンドル ガスのコック			水拭きする。	
和え物用回転釜	内部	アルコールで 拭く 湯を沸かした 後、冷ます	※やむを得ず使い回す場合 基本的に水洗いした後、ア ルコールで消毒する。 洗剤を使用する場合は食材 に付着しないように気をつ ける。	器具専用のタワシ・スポ ンジで洗浄し、洗い流 す。立てて乾燥させる。 釜の横の蛇口も洗う。	
	ハンドル ガスのコック	アルコールで 拭く		水拭きする。	
オープン スチームコンベクションオープン				鉄板等は取り外し、器具 専用のタワシ・スポンジ で洗浄し、乾燥させる。 庫内は、冷めないうちに 洗剤をスプレーし、汚れ を浮き上がらせ、流水で すすぎ乾燥させる。	※月に 1～2 回ファンカバ ー、フィルターを取り外し、 洗浄する。

器具		作業前	作業中（食品がかわるとき）	作業後	備考
まな板			食品残渣を取り除く	洗剤で洗ってすすぎ、まな板保管庫に収納する。	
包丁・フードプロセッサー			食品残渣を取り除く	洗剤で洗ってすすぎ、まな板保管庫に収納する。	※使用前後に、刃に異常がないか確認する。
ザル				洗剤で洗ってすすぎ、消毒保管庫で保管する。	
ひしゃく・スパテラ・すくい網				洗剤で洗ってすすぎ、消毒保管庫で保管する。	
肉・魚・卵専用容器				他の容器と区別して洗い、熱風消毒保管庫で保管する。	※他の器具とは区別し、保管庫の下段に入れる。
中心温度計	本体			アルコールを含ませたペーパータオルで拭きのばしながら消毒する。	※台の上に直置きしない
	温度センサー	アルコールで拭く	流水で洗浄後、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拭きのばしながら消毒する。	洗剤で洗浄後すすぎ、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拭きのばしながら消毒する。	

器具	作業前・作業中	作業後	備考
ゴム手袋		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 洗剤できれいに洗い、さらに裏返してもみ洗いし、すすぐ。</li> <li>○ 用途別に専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。その後、流水で十分すすぐ。</li> <li>○ 乾燥させる。</li> </ul>	
エプロン		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 洗剤で洗い、乾燥させる。</li> <li>※ 裏面と紐の部分に注意する。</li> <li>○ 用途別に保管場所を区別する。</li> </ul>	※ 汚染レベルの低いものから洗浄する。
白衣・帽子		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 毎日持ち帰り、洗濯する。</li> </ul>	
作業靴		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 下処理場で洗い、乾燥させる。</li> </ul>	
爪ブラシ	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 流水ですすぐ</li> <li>○ 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分浸漬し、流水ですすぐ</li> <li>○ 乾燥させる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 洗剤でもみ洗いする</li> <li>○ 流水ですすぐ</li> <li>○ 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分浸漬し、流水ですすぐ</li> <li>○ 乾燥させる</li> </ul>	※一度使用した物は、洗浄・消毒してから使用する。

器具	作業前・作業中	作業後	備考
不織布 たわし スポンジ		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 用途（下処理用・調理用・生食用・器具用等）を分ける。</li> <li>○ 洗剤できれいに洗い、すすぐ。</li> <li>○ 用途別に専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。その後、流水で十分すすぐ。</li> <li>○ 乾燥させる。</li> </ul>	
ホース		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。その後、流水で十分すすぐ。</li> <li>○ 乾燥させる。</li> </ul>	
樹脂製ミトン		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 用途（下処理用・調理用・生食用・器具用等）を分ける。</li> <li>○ 洗剤できれいに（裏側も）洗い、すすぐ。</li> <li>○ 用途別に専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。その後、流水で十分すすぐ。</li> <li>○ 乾燥させる。</li> </ul>	

## 清 掃

	ドライ方式（上頓野小学校）	ドライ運用（他10校）
調理室床	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ゴミを取り除く。</li> <li>○ モップで水拭きした後、乾拭きする。</li> <li>※ 特に床が汚れた場合、洗剤を含ませたモップを軽くしぼり、拭き上げる。水を含ませ、軽くしぼったモップで洗剤を拭き上げる。乾いたモップで乾拭きする。</li> <li>○ 週末は全体を掃除する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ゴミを取り除く。</li> <li>○ 汚れているところをデッキブラシでこする。水溜まりができないように水切りブラシで、水をきる。</li> <li>○ 週末は全体を掃除する。</li> </ul>
排水溝	○ ふたをはずし、洗剤をつけたブラシでこすり洗いを。流水で洗い流した後、ふたをする。	

表4 次亜塩素酸ナトリウムの200ppm希釈液の作り方

原液濃度 10%		原液濃度 6%		原液濃度 5%	
水	次亜塩素酸ナトリウム	水	次亜塩素酸ナトリウム	水	次亜塩素酸ナトリウム
5ℓ	10cc	5ℓ	17cc	5ℓ	20cc
10ℓ	20cc	10ℓ	35cc	10ℓ	40cc
15ℓ	30cc	15ℓ	50cc	15ℓ	60cc
20ℓ	40cc	20ℓ	70cc	20ℓ	80cc
25ℓ	50cc	25ℓ	85cc	25ℓ	100cc
30ℓ	60cc	30ℓ	100cc	30ℓ	120cc

※ 原液濃度によって、希釈倍数が異なるので、各施設で使用している原液濃度を確認する。

※ 時間とともに濃度が低下するので、作り置きはしない。

※ 金属腐蝕性が強いので、浸漬後は必ず流水で十分すすぐ。

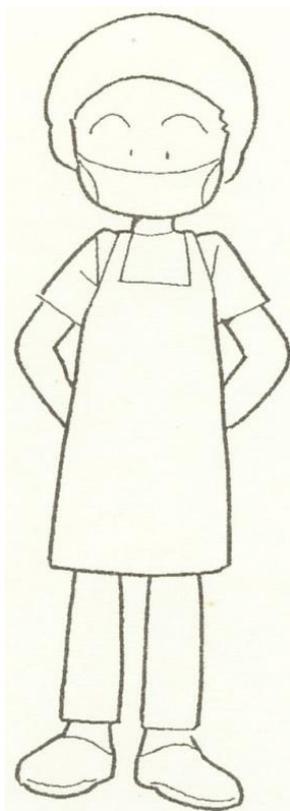
※ アルカリ性なので、必ず手袋を着用して使用する。また、換気をする。

別添① エプロンの使い分け



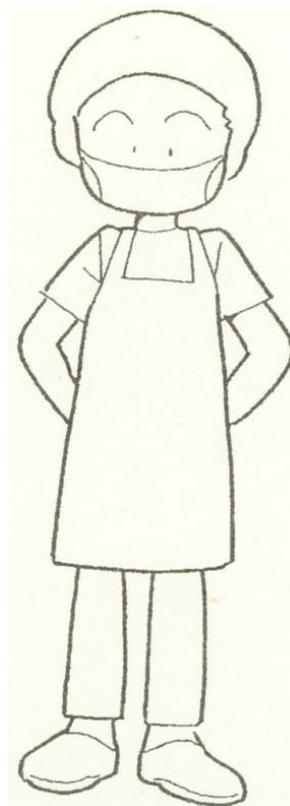
下処理

( )



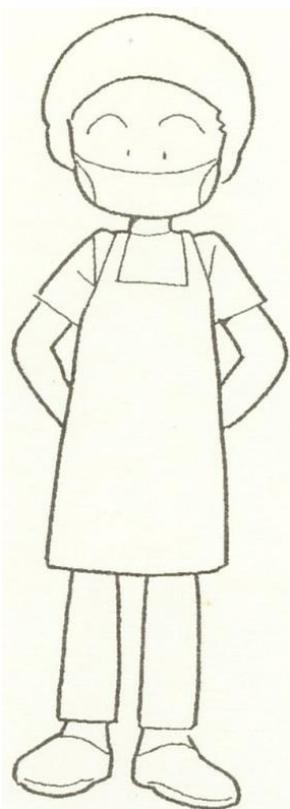
調理

( )



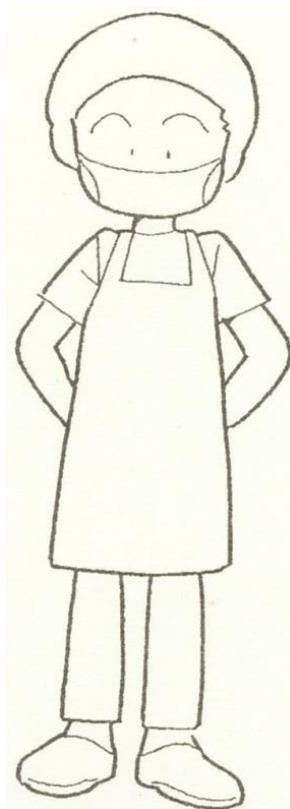
配缶・非加熱

( )



汚染

( )



洗浄

( )

# 衛生管理日常点検表

令和 年 月 日( )

直方市立		小学校	校長検印	教頭	栄養士	作成者
衛生管理チェックリスト						
学校給食従事者	健康状態	下痢をしている者はいない。				
		発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。				
		本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。				
		感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。				
		手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。				
	服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。				
		適切な服装をしている				
		履物は清潔である。				
		爪は短く切っている。				
手洗い		石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。				
作業前	施設・設備	調理場の清掃・清潔状態はよい。				
		調理室には、調理作業に不必要な物品を置いていない。				
		主食置き場、容器は清潔である。				
		床、排水溝は清潔である。				
		調理用機械・機器・器具は清潔である。				
		冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。				
		機械・機器の故障の有無を確認した。				
		食品の保管室の温度・湿度は適切である。				
		冷蔵庫・冷凍庫（ただし保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。				
		食器具・容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。				
手洗い施設の石鹸液、アルコール、ペーパータオルは十分にある。						
ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。						
使用水	作業前に十分（5分間程度）流水した。					
	使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし・異常あり）					
	遊離残留塩素について確認し記録した。（0.1ppm以上あった）（欄外に記入）					
検収	食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。					
	品質・鮮度・包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。					
	納入業者は衛生的な服装である。					
	納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。					
食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。						
作業中	下処理	エプロン・履物等は下処理専用を使用している。				
		加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。				
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。				
		野菜類は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。				
	調理時	原材料は適切に温度管理した。				
		作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。				
		魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。				
		調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。				
		加熱調理においては、十分に加熱し（75℃・1分間以上）、その温度と時間を記録した。				
		加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。				
和え物・サラダ等は、十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。						
調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。						
床に水を落とさないで調理した。						
使用水	食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、温度と時間を記録した。					
	調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg以上あった）（欄外に記入）					
保存食	原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。					
	釜別・ロット別に採取した。					
	保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。					
	採取、廃棄日時を記録した。					
配食	調理終了後の食品を素手で扱っていない。					
	飲食物の運搬にはふたを使用した。					
	配食時間は記録した。					
食缶を床上60cm以上の置き台等に置いた。						

衛生管理チェックリスト

作業後	配膳送	調理終了後、速やかに喫食されるよう配送・配膳にかかる時間は適切である（2時間以内）	
		配送記録をつけている。	
		釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。	
	検食	検食は、児童の摂食30分前に実施している。	検食簿
		異味・異臭・異物等の異常はない。	
		加熱調理や冷却は、適切に行っている。	
		検食結果については、時間等も含め記録した。	
	給食当番	下痢をしている者はいない。	給食当番健康観察表
		発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
		衛生的な服装をしている。	
		手指は確実に洗浄した。	
	洗浄・器具・消毒の容	食器具・容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。	
		食器具・容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。	
		分解できる調理機械・機器は使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。	
	廃棄物の処理	調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。	
返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。			
残菜容器は清潔である。			
廃棄物の保管場所は清潔である。			
食品保管室	給食物資以外のものは入れていない。		
	通風、温度、湿度の衛生状態は良い。		
	ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。		
便所	便所に石鹼液、アルコールやペーパータオルは十分にある。		
	調理衣（上下）、履物等は脱いだ。		
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。		
	定期的（※作業終了後）に便所の清掃・消毒を行っている。（ ）		
調理室の立ち入り	部外者が立ち入った。（ ）		
	部外者の健康状態を点検・記録した。		
	部外者は衛生的な服装であった。		

刃物類チェック表

区分	フード プロセッサー	包丁							スライサーの刃			
		下処理用	野菜	肉加工品用	練り製品用	豆腐類用	非加熱					
使用前												
使用后												

残留塩素・温度・湿度等の記録

区分	調理室		食品保管庫		冷蔵庫			冷凍庫		遊離残留塩素 (0.1ppm以上)	熱風消毒保管庫		
	気温	湿度	気温	湿度	和え物用 (5℃以下)	原材料用 (5℃以下)	牛乳用 (10℃以下)	物資保管 (-15℃以下)	保存食用 (-20℃以下)		(85℃以上)	(85℃以上)	(85℃以上)
作業前	：	：								：			
作業中	：	：								℃	ppm		
作業後	：	：								℃	ppm		
保存食の記録	月	日											

<残留塩素の「作業中」検査について>

★毎日、調理作業終了時(配缶が終わった後)に検査して記入してください。

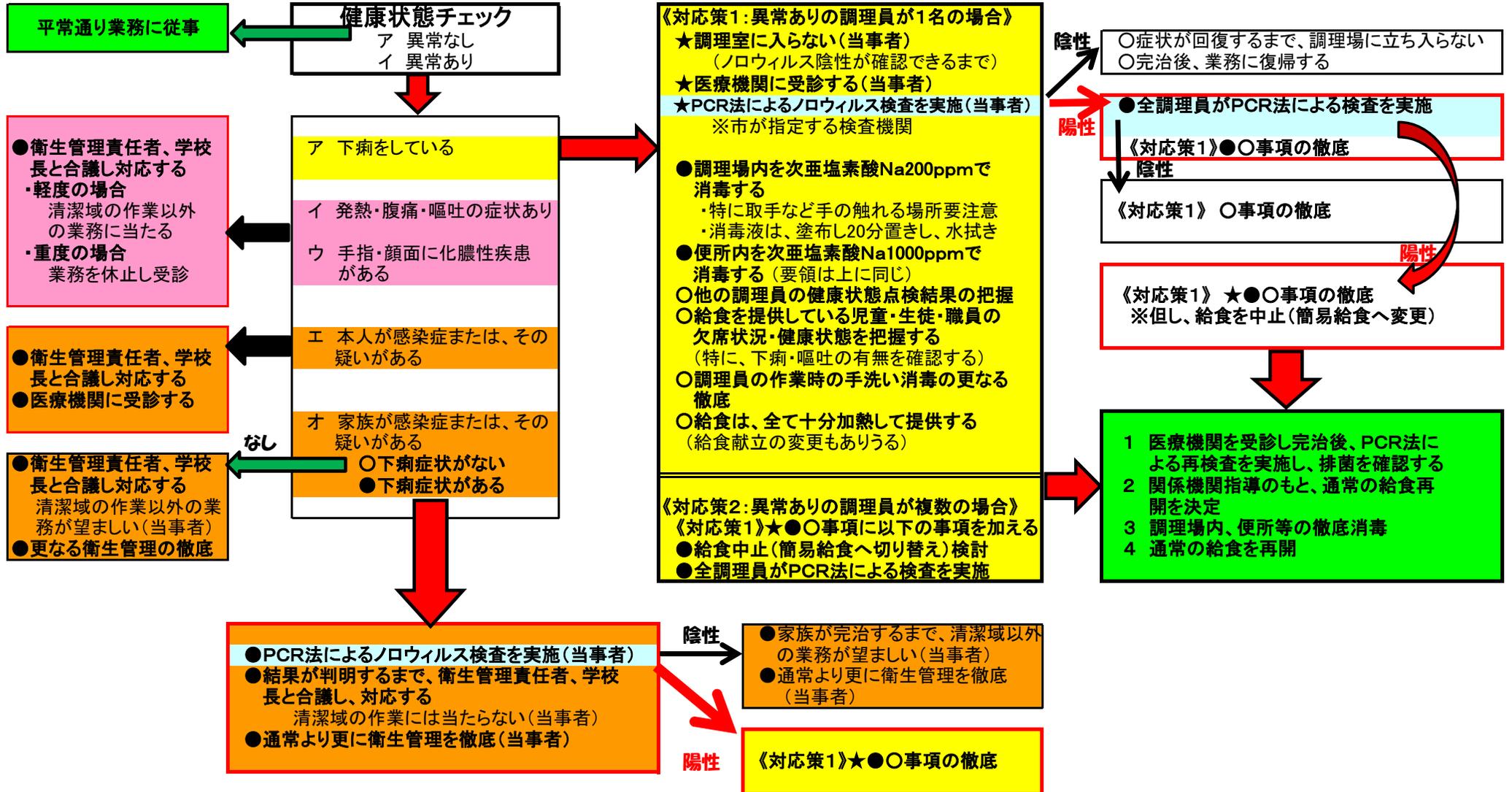
★水冷作業がある日は、①水冷の直

特記事項

※遊離残留塩素の検査「作業中」は、調理作業終了後であり配缶後に検査する。  
 ※遊離残留塩素の検査「作業中」の水冷前の記録については、温度記録表に記入する。

# 日常点検：健康状態異常の際の対応について

H22. 3. 直方市教育委員会（市内学校給食施設対象）



※健康状態異常の場合、衛生管理者は施設長へ報告する。(学校長→教育委員会、教育事務所、保健所)

※発生事案については、遺漏なく時程にて記録を残す。

# 学校給食における食中毒(の疑い含む)発生時の連絡体制

欠席者の理由に風邪症状、腹痛・下痢・発熱・嘔吐・発疹が共通に見られるなど、感染症・食中毒の疑いがある場合。

- 直方南小学校  
TEL 25-2254
- 直方北小学校  
TEL 25-2250
- 直方西小学校  
TEL 25-2252
- 新入小学校  
TEL 22-0810
- 感田小学校  
TEL 26-0811
- 上頓野小学校  
TEL 26-0815
- 下境小学校  
TEL 22-0812
- 福地小学校  
TEL 22-0814
- 中泉小学校  
TEL 22-0813
- 植木小学校  
TEL 28-0025
- 直方東小学校  
TEL 25-0717

直方市教育委員会  
(学校教育課)  
TEL 25-2323  
FAX 25-2316  
  
(庶務課)  
TEL 25-2321

嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所  
TEL 0948-21-4815  
FAX 0948-24-0186

北九州教育事務所  
TEL 25-1203  
FAX 24-3345

小学校  
TEL  
FAX

委託業者：  
TEL  
FAX

学校医  
  
TEL  
学校薬剤師  
  
TEL

### 作成・備えておくべき関係書類

- 〈 保健主事・養護教諭 〉
- ① 学校における感染症・食中毒発生状況報告書
  - ② 献立表
  - ③ 学年ごとの児童数と教職員の患者数の状況(毎日)
  - ④ 検食簿
  - ⑤ 発生の経過を時系列にまとめたもの
  - ⑥ 保健所の指示事項
  - ⑦ 学校医等の指示事項
  - ⑧ 調理場の平面図

- 〈 保健主事・衛生管理責任者 〉
- ① 調理作業工程表(発生前2週間分)
  - ② 作業動線図(発生前2週間分)
  - ③ 温度記録簿
  - ④ 給食用物資検収票
  - ⑤ 学校給食従事者の検便検査結果
  - ⑥ 学校給食従事者の個人ごとの健康記録簿
  - ⑦ 学校給食日常点検票(発生前2週間分)
  - ⑧ 保存食記録簿