

和泉市 学校給食の衛生管理

～平成30年 4月 改定～

和泉市教育委員会



目次

➤ 1. 身じたく・健康チェック等	4
朝の身支度	4
トイレ	4
健康チェック	4
➤ 2. 手洗い・消毒	6
準備物	6
➤ 3. 使用水の確認	7
検査 観点	7
① 外観	7
② 臭い、味	7
③ 検査回数	7
残留塩素量の検査	7
➤ 4. 検収	8
☆ 食材の品質チェックは、『食材等の検収』を参考に	8
➤ 5. 保管	9
学校給食用食品の原材料製品等の保存基準	9
➤ 6. 保存食（原材料）	10
手順	10
※保存食から除かれるもの	10
➤ 7. 作業前の器具等の消毒	11
＜洗浄について＞	11
＜消毒について＞	11
洗浄・消毒方法	12
（1）調理台・水槽・蛇口・移動台・裁断機・冷蔵庫・消毒保管庫等の取っ手	12
（2）回転釜	12
（3）ザル・食缶・ボール・まな板・バット等	12
（4）包丁・ひしゃく・しゃもじ（テコ）・泡立て器等	12
（5）パン箱	13
（6）配膳棚	13
➤ 8. ごはん、パン、牛乳、デザート・個装品の配食	14
ごはん	14
パン	14
牛乳	14
デザート類	14
個装品（ジャム・味付けのりなど）	14

➤ 9. 下準備 ー食材の取扱いー	15
野菜類	15
果物類	18
きのこ類	18
乾物類	19
豆腐類	19
魚介類	19
鶏肉、食肉類	20
鶏 卵	21
加工食品・調味料	22
➤ 10. 調理 ー加熱調理ー	23
(1) ゆで物	23
(2) 煮物・汁物・炒め物	23
(3) 揚げ物	24
(4) 焼き物及び蒸し物	24
(5) タレ・ソース・ドレッシングなど	24
➤ 11. 保存食（調理済み食品）	25
手順	25
➤ 12. 配缶	25
➤ 13. 検食	26
検食の方法	26
➤ 14. 洗浄・消毒	27
(1) 食器の洗浄	27
(2) スプーン・箸	28
(3) 盆	28
(4) 食缶・食器かご・箸かご・パン箱・ザル・ボール・ひしゃく等	28
(5) 牛乳かご	28
(6) まな板・庖丁	28
(7) 肉専用容器	29
(8) 調理用スポンジ・タワシ	29
(9) 爪ブラシ	29
(10) ふきん（タオル）	29
(11) ホース	29
(12) 中心温度計	30
(14) 消毒保管庫類	30
(15) 食材用冷蔵庫・保存食用冷凍庫	30
(16) 牛乳保冷库	31

(17) オープン	31
(18) 裁断機	31
(19) 調理台・移動台等	32
(20) 配膳台	32
➤ 15. 後始末.....	32
➤ 16. 清掃.....	33
(1) 調理室	33
床.....	33
排水溝（側溝）.....	34
排水ます.....	34
グリストラップ.....	34
休憩室.....	34
(2) 配膳室	35
(3) 食品庫	35
(4) トイレ	35
➤ 17. 反省と記録、翌日の準備.....	36





➤ 1. 身じたく・健康チェック等

※ 白衣とは、白衣及び、作業着を示す。以下白衣と表記する。

朝の身支度

- ① 調理作業につく際は、常によく洗濯してある清潔な白衣、帽子、マスクを身につける。
- ② 午前の作業中は常時マスクを着用する。午後からの作業は、つけるほうが望ましいと思われる場合は着用する。
- ③ 白衣は、調理の作業専用に着用する衣服であり、通勤着とは区別する。（午後の作業を行う時もきちんとした身じたくをする。）
- ④ 帽子は、髪の毛やフケが配膳台、釜等に入らないように髪の毛をきっちり中に入れる。長い髪は、ゴム等で束ね、落ちないようにする。
（洗髪はこまめに行い、いつもきれいにしておく。）
- ⑤ はきものは、調理室用を使用する。
- ⑥ エプロンのひもは、調理の際に不潔にならないよう後ろで引きずらない長さに結ぶ。
- ⑦ 爪は短く切る。マニキュアはしない。
- ⑧ 化粧は控えめにする。（つけまつげ・エクステーションはしない）
- ⑨ 指輪、時計、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアースピン等は、はすす。
- ⑩ 寒い時期に防寒対策をとる場合は、白衣を一番上にして着用すること。（腕はひじまで出す。）
- ⑪ 給食室外へ出る時は、白衣、帽子は脱ぎ、はきものをかえる。

トイレ

トイレを使用する時は、着替えてから行く。

着替えられない場合は、帽子・マスクをはすし、上着等を着用してトイレに入る。用便後手指や衣服に細菌の污染がないよう注意し、トイレ後は十分な手洗いと消毒をすること。

健康チェック

学校給食従事者の衛生管理点検表に基づき、健康チェック等記録する。

記録は1年間保管すること。

- 「○」、「×」、「－」のいずれかを記入する。
- 作成者は正職員とし、記入は正職員又は非常勤職員とする。
- 家族に感染症等の発症がある場合は学校長に申し出ておく。



- 検便で異常のない場合は「○」を記入する。
※ 検便結果報告書に名前の無い人は、次の結果がわかるまで「－」を記入しておく。
- 手指に傷などがある場合は、備考に処置の記録をしておく。
(傷の無い手指とは、傷がふさがり、赤みが無いことを指す。)
- 休暇をとっている人の欄は「－」をいれておく。
- 栄養士が立ち入る場合は同様にチェックする。

学校給食従事者の衛生管理点検表

年 月 日

校長 印

作成者

*毎日点検し、記録を保存すること。

*チェックして良い項目は「○」、チェックできない項目は「－」、チェックして悪い項目は「×」を記入してください。

点 検 項 目	氏 名										備考
1 検便検査の結果に異常はありませんでしたか。											
2 下痢・発熱・腹痛・嘔吐などの症状はありませんか。(休日及び同居者を含む)。											
3 本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいませんか。法定伝染病の保菌者はいませんか。											
4 手指や顔面に傷はありませんか。											
5 着用する外衣、帽子、エプロン、マスクは毎日専用で清潔なものに交換していますか。											
6 毛髪が帽子（髪覆い）から出ていませんか。											
7 作業場専用の清潔な履物を使っていますか。											
8 爪は短く切っていますか。											
9 化粧をひかえ、指輪、マニキュア、ネックレス、ピアス、エクステ、イヤリング、時計等はしていませんか。											
10 石けん及びアルコールで手洗いをしましたか。											
11 手洗いを適切な時期に適切な方法で行なっていますか。											

➤ 2. 手洗い・消毒



「学校給食衛生管理の基準」より

- | | |
|--|------------------|
| ① 作業開始前及び用便後 | …標準的な手洗い（爪ブラシ使用） |
| ② 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（爪ブラシ使用） |
| ③ 食品に触れる作業に当たる直前 | …作業中の手洗い |
| ④ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合 | …作業中の手洗い |
| ※ 配膳の前 | …作業中の手洗い |

準備物

- ① 手洗い場には、必ず液体石けん、個人用爪ブラシ、アルコール、ペーパータオルを備えておく。
（アルコールは継ぎ足しで使用しない。）
- ② 手指は「学校給食調理場における手洗いマニュアル」を参照し、必要に応じた洗い方で正しく洗う。

P29 手洗いに関する科学的な根拠 参照



POINT

一度使用した爪ブラシは、繰り返し使用しないで、洗浄・消毒してから使用することが望ましい。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表





➤ 3. 使用水の確認

検査 観点

① 外観

無色透明な汚れない容器に水を入れ、上方、側方から着色、濁りがないかを見る。

② 臭い、味

臭気、味（塩素臭、味を除く）に異常がないかを調べる。

③ 検査回数

調理開始前、調理作業終了後に使用水の確認をすること

残留塩素量の検査

簡易測定法（DPD法）

ア. 調理室内の水道の蛇口から5分間くらい水を放出する。

イ. 試験容器にDPD錠剤1個を入れて水10mlを加えて混和する。

ウ. 直ちに標準比色盤と比較して残留塩素量（遊離塩素量）を求める。

※ 残留塩素量は、遊離塩素量として0.1mg/L以上あること。

（測定は簡易測定器の説明書をよく読み、正しく行うこと。）

エ. 日常検査で異常があったり、残留塩素が基準に満たない（0.1mg/L未満）場合は再検査を行い、直ちに学校長及び市教委に報告する。その後も、必要に応じて検査を行い、検査した時間と計測値の記録をとる。

使用水1Lを食材料と同じように保存食用冷凍庫（-20℃以下）で、15日間保存する。



➤ 4. 検収

★ 業者から持ち込まれた食材は、何らかの細菌に汚染されていることを前提に考えて、調理場を汚染しない工夫をすること。

- ① 検収担当者が必ず立ち会う。
- ② 物資の受け取りは荷受け場（検収室）で行い、業者は調理場に立ち入らせない。
（ア）食品は、荷受け場（検収室）で専用の容器に移し替え、下処理室にダンボールは持ち込まない。
（イ）数量、品質、鮮度、包装容器の状況、納入時刻が適切か、異物混入がないか、品質保持期限（賞味期限）、品温等のチェックをし、検収表に記録する。
※不適切な場合は、補充、交換など迅速に処理をし、その他（不良時の措置）のいずれか該当する口にチェックする。
- ③ 検収する時は、出来るだけ60cm以上の台に置き、食品を直接床に置かないこと。
- ④ まとめて納入されているものは、納入時検収表に使用のつど品質の良否をチェックし検収表に記録する。2回目からはメーカー名や数量は記入しなくてよい。
- ⑤ 検収が済んだ物資は保存食をとる。
- ⑥ 異物混入がないか確認する。
 - ・ 異常を発見したら速やかに学校長（教頭、給食担当、栄養士等）に報告し対処する。
 - ・ 異物混入の現物は発見した状態で保管し連絡する。
 - ・ 検収表の不良時の措置欄に発見状況、対処法等記録しておく。
 - ・ 学校長は「学校給食用物資異物混入事故報告書」を提出する。

☆ 食材の品質チェックは、『食材等の検収』を参考にする

- ア. 放射温度計を使って品温を測定する。
 - 肉類、豆腐、魚介類・・・表面温度を測定する。
 - 冷蔵製品（パスタ、ちくわ、ごぼう天、もやし等）・・・表面温度を測定する。
 - 冷凍食品・・・・・・・・・・袋の上から測定する。
 - 冷凍ゼリー・・・・・・・・・・フタを開けて測定する。
- イ. 中心温度計を使って測定する。
 - 牛乳、調理用牛乳、ヨーグルト、生クリーム等
- ウ. 常温のもの
 - 基本は測定しなくて良いが、野菜や卵等が冷蔵状態で納入されたら、温度測定し記録する。後、冷蔵庫へ保管する。



➤ 5. 保管

ポイントとなる内容

- 冷蔵庫（冷凍庫）内では、相互汚染を防ぐこと。
- 冷蔵庫（冷凍庫）へは、ダンボールをはずし、中のビニル袋ごとフタのある容器に入れ替えるか、全体をビニル袋でおおい、保管する。

学校給食用食品の原材料製品等の保存基準

食 品 名		保 存 温 度
牛 乳		10℃以下
固 形 油 脂 （マーガリン、ショートニング等）		10℃以下
液 状 油 脂 （白絞油、サラダ油等）		室 温
種 実 類（ナッツ類）チョコレート		15℃以下
豆 腐		冷 蔵
魚介類	鮮 魚 介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハムおよび特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食 肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切り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 類	殻 付 卵	10℃以下
	液 卵	8℃以下
	凍 結 卵	-15℃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度以下
穀類加工品（小麦粉、でんぷん、アルファ化米） 砂糖		室 温



➤ 6. 保存食（原材料）

手順

- ① 採取前に手指、包丁、まな板は消毒しておく。
- ② 原材料は洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で可食部50g程度ビニル袋に採取する。
 - ※ 但し、キャベツ、白菜などは、外側の部分をはがしたものを取る。
 - ・牛乳は瓶のまま保存しないで、シール付袋へ半分入れて保存する。
（残りの半分は品温を測るのに使用する。）
 - ・調理用牛乳も同じように取る。
 - ・パンは、1食分をビニル袋に取る。
 - ・ごはんは、50gをシール付袋へ取る。
 - ・産地が複数ある場合は、産地別にビニル袋に取る。（袋にマジックで記載しておく）
 - ・納入された食品の製造年月日又はロットが複数ある場合は、それぞれ別にビニル袋に取る。
 - ・枝豆・ホールコーン等、まとめて納品された場合は、使用のつど保存食をとる。
 - ・卵はすべてを割卵し、混合した各食缶からあわせて50g程度をビニル袋に取る。
 - ・一食包装のものはビニル袋（大袋）にいれる。
- ③ 原材料の採取は、素手で行わずにビニル袋を裏返しにして取る。
- ④ 採取した後は、できるだけ空気を抜き密封し、そのつど冷凍庫に入れる。
- ⑤ 採取した日を記入し、保存食用冷凍庫（-20℃以下）で15日間保存する。
- ⑥ 続けて保存食を採取する場合は、消毒用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。
- ⑦ 15日間保存し廃棄する時は、廃棄の日時を日常点検票に記録する。

※保存食から除かれるもの

α化米、麦、塩、砂糖、酢、みりん、酒、しょう油、ソース、みそ、こしょう等の調味料、
干しわかめ、干し椎茸、削り節、かつお節、昆布、春雨、ごま、のり等
常温で保存できる乾物・缶詰・レトルト食品
（但し、1食包装のものはビニル袋に入れて保存しておく）

➤ 7. 作業前の器具等の消毒



＜前提条件＞

＊ 調理用機器は下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区分すること。

＜洗浄について＞

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

＜消毒について＞

- ① 原則として消毒が必要なものは、主に次の2種類である。
 - 加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器
 - 生食する食品を扱う設備や機械、機器
- ② 消毒方法は、設備や機械、機器の材質や形状によって使い分ける。
- ③ 適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。

＜注意点＞ 機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用の設備、機械、機器の取り扱い説明書を確認すること。

洗浄・消毒方法



(1) 調理台・水槽・蛇口・移動台・裁断機・冷蔵庫・消毒保管庫等の取っ手

- ① アルコール消毒・・・70%アルコールを噴霧し、ふきのばす。又はアルコールを浸したロールペーパーでいねいにふく。

要点 ・アルコールは引火しやすいので、周囲に火気がないか確認してから行う。

- ・汚れや水分が残っていると効果がないので、十分洗って汚れを落とし、よく乾燥させておくこと。
- ・アルコールに敏感な人は手袋を着用する。
- ・裁断機の刃は、消毒保管庫で消毒する。ただし、機種によっては劣化をまねくことがあるため機器メーカーに確認すること。小型裁断機の刃はアルコール消毒をする。ベルトはどの機種もアルコール消毒をする。

(2) 回転釜

- ① 釜の内側にサビ等が見られる場合は、使用前に水洗いをする。皮膜用油がついている場合は洗剤をつけて洗う。
- ② 火力調整用コック・ハンドル・ふた等
70%アルコールを噴霧し、ふきのばす。又はアルコールを浸したロールペーパーでいねいにふく。

(3) ザル・食缶・ボール・まな板・バット等

前日に十分洗浄し消毒保管庫で80℃、30分で完全に乾燥させておく。

- ① 床から60cm以上はなれた清潔な場所において、他からの汚染を防止する。

※消毒保管庫に入らないザルは加熱調理後に使用しない。

(4) 包丁・ひしゃく・しゃもじ(テコ)・泡立て器等

前日に十分洗浄し消毒保管庫で80℃、30分で完全に乾燥させておく。

- ① 床から60cm以上はなれた清潔な場所において、他からの汚れをつけないようにする。

ポイントについて

包丁や裁断機等の器具の使用前後は、刃こぼれ・止めネジの異常や先のはがれが無い
か必ず確認すること。

(5) パン箱

前日に十分洗浄し消毒保管庫で80℃、30分で完全に乾燥させておく。

前日に消毒保管庫に入らない学校については、沸騰した湯で3分間、全体を湯中に浸漬する。

① 床から60cm以上はなれた清潔な場所において、他からの汚れをつけないようにする

※ 前日に消毒することを基本としているが、前日が休日の場合は当日の朝に消毒する。

(6) 配膳棚

配膳棚用の清潔なふきん（不織布）を使い、温湯でていねいに拭く。

※ 調理台がわりに使用している部分はアルコール消毒をする。



➤ 8. ごはん、パン、牛乳、デザート・個装品の配食

(ジャム・味付けのりなど)



☆ 注意点

1. 手は標準的手洗いをを行う。
2. 調理用エプロンをはずす。
3. 出来るだけ2人で組み、数を数える人と、箱や配膳台の段取りをする人と作業が分けて出来る工夫をする。
 - ※ 箱に触れた手で食品にさわらないようにする。
 - ※ 使い捨て手袋を過信しない。
 - ※ 使い捨て手袋を装着したまま、汚染された個所に触れない。

ごはん

- ① 容器の外側に汚れが付着していないか確認する。

パン

- ① 配膳用エプロン、使い捨て手袋を装着する。
- ② パンに異物の付着や汚れがないか検品し、数える。
- ③ パンばさみは、パン箱に入れないで食器かごに入れる。
- ④ 低・中学年の学級担任分は、大きさが異なるため、ビニル袋に入れる等の工夫をする。

牛乳

- ① 納品され次第、品温の測定、異物の混入の有無、ビンの破損、期限表示等の点検をしてクラスごとのカゴに移し替え保冷庫に保管する。

デザート類

- ① 個数付けのデザート類は、納品され次第、ビニル袋等に入れ冷蔵庫（冷凍庫）や牛乳保冷庫で保管する。
- ② ダンボールに触れた手は、デザート類を汚染しないよう十分に洗浄、消毒してから数える。

個装品（ジャム・味付けのりなど）

- ① 配膳用エプロン、使い捨て手袋を装着する。
- ② シール不良等の品質を確認し、数える。



➤ 9. 下準備 ー食材の取扱いー

☆ 基本的な考え方

- ① 下処理工程専用の作業場を確保する。
- ② 下処理の作業には、専用の包丁、まな板等調理器具を使用する。
- ③ 下処理室がない学校は、作業台などを置いて下処理、上処理の区別がつくように工夫する。
- ④ 下処理工程と調理との往来を少なくするような作業動線の工夫をする。

野菜類

- ① 土のついた野菜は、下処理専用の包丁を使って、下処理工程で十分に土や砂などの汚れを落とし、皮をむいてから、上処理へ運ぶ。
- ② 汚れの状況に応じ水槽の水をかえ、流水でよく洗う。
- ③ 下ゆでする野菜などは、切ってからゆでる。
- ④ シンクやまな板は、食材が変わる時には水槽ですすぐ。（熱湯消毒はなし）
 - ・ 練り製品等（ちくわや豆腐、うすあげなど）を切る場合は、包丁とまな板をかえる。（その日の専用のものを使用する）
 - ・ 専用がない場合は、石けんを使って洗い、十分すすいで使用する。
- ⑤ 切断後の洗浄は行わない。

【三槽シンク 食材の洗浄方法】

●各水槽ごと流水で十分に洗う ー洗浄、すすぎも流水で行う

- ・ 蛇口から水を出し、オーバーフローさせながら、ていねいに洗う。
- ・ ドライ用のシンクがない場合は水槽の中にたらいやバケツなど別の容器に水をため、オーバーフローさせながら洗う。
- ・ すすぎの時は、作業が1回終わるごとに水を全部抜くか、別の水槽を使用すること。いずれにしても、新しい水を使用する。
- ・ 汚れの程度に応じて洗う回数（3～5回以上）を増やす。
- ・ 水槽（容器）には、一度にたくさん入れないように注意する。

(衛生管理&調理技術マニュアルP6～参照)

食 品 名	下 準 備	
	下 処 理 工 程	上 処 理 工 程 (ウェット)
		下 処 理 工 程 (ドライ)
じゃがいも さといも	皮をむきシンクで洗う 芽を取りシンクで洗う	さらに流水で3回以上洗う (芽取りは、調理室でも可) 切ってから水にさらしておく
さつまいも	へたを取り皮をむきシンクで洗う (球根皮むき機は使用しない)	さらに流水で3回以上洗う 切ってから水にさらしておく
人参・大根・かぶ	へたを取り皮をむき、シンクで洗う (球根皮むき機は使用しない)	さらに流水で3回以上洗う
れんこん	よく水洗いし、へたを取り皮をむく	さらに流水で3回以上洗う
たまねぎ	へたを取り皮をむく	さらに流水で3回以上洗う
にんにく しょうが	皮をむく	流水で十分に洗う
葉菜類 チンゲン菜 ほうれん草 小松菜 等	傷んだ部分や外葉を捨て、水洗いする。 株を落として砂を十分に洗い流す	さらに流水で3回以上洗う 土や汚れ、虫などの混入が多いので注意し、汚れの程度に応じて洗う回数を増やす
白菜 キャベツ 等	傷んだ部分や外葉を捨て、へたを落とす 芯をとり、葉をバラバラにして洗淨する(大きさや球の巻き方によって、1/6や1/4、1/2など葉がバラバラになる大きさに切る)	さらに流水で3回以上洗う 土や汚れ、虫などの混入が多いので注意し、汚れの程度に応じて洗う回数を増やす
根つき野菜 ねぎ・三つ葉等	根を切ってから水洗いする	さらに流水で3回以上洗う
パセリ	流水につけて洗う	軸を取って葉のみさらに流水で3回以上洗う
ニラ	帯をはずし、よく洗う	さらに流水で3回以上洗う

食 品 名	下 準 備	
	下 処 理 工 程	上 処 理 工 程
		下 処 理 工 程 (ドライ)
かぼちゃ	消毒した野菜専用の清潔なタワシを使い、丸のまま、こすり洗いし、半分に切り、へた、種を取る	流水で3回以上洗う
冬瓜	消毒した野菜専用の清潔なタワシを使い、丸のまま、こすり洗いし、半分に切り皮をむき、へた、種を取る	流水で3回以上洗う
ブロッコリー カリフラワー	外の葉を取り1/2～1/4に割り流水で十分に洗う	小房に分けて流水で3回以上洗う
アスパラガス	帯を取り除き固い部分をむく	流水で3回以上洗う
きゅうり ゴーヤ	専用のスポンジを用いて丁寧に洗浄し、へた(種)を取る	流水で3回以上洗う
トマト	がくを取る	流水で3回以上洗う
なす 三度豆	へたを取る	流水で3回以上洗う
ピーマン	へた、種を取る	流水で3回以上洗う
たけのこ		下の固い部分を取り縦割りし、流水で3回以上洗う
ごぼう (洗い・ささがき)	流水につけて洗う	流水で3回以上洗う ※温度管理に注意する
もやし	流水につけて洗う	流水で3回以上洗う ※温度管理に注意する

冷凍野菜

食 品 名	下 準 備	
	下 処 理 工 程	上 処 理 工 程
		下 処 理 工 程（ドライ）
ホールコーン 冷凍大豆・枝豆		使用直前に冷凍（蔵）庫から出し、ザルにあけて、流水で十分に洗う
カットコーン		使用直前に冷凍（蔵）庫から出し、流水で十分洗う

果物類

食 品 名	下 準 備	
	下 処 理 工 程	上 処 理 工 程
		下 処 理 工 程（ドライ）
みかん りんご(加熱用)	ダンボールから出し、ザルにあける	流水で3回以上洗う （1 槽目は、1 個ずつ手でこすり洗いする）

きのこ類

食 品 名	下 準 備	
	下 処 理 工 程	上 処 理 工 程
		下 処 理 工 程（ドライ）
生しいたけ えのき しめじ 等	パックや袋を取り除く。 石付きを取る	さらに流水で3回以上洗う

乾物類

食 品 名	下 準 備	
	下 処 理 工 程	上 処 理 工 程
		下 処 理 工 程（ドライ）
干しいたけ きくらげ 干わかめ 出し昆布・角切昆布		流水で十分洗い、ぬるま湯で戻す。 石づきを取ってからもう一度洗う。 流水で十分洗い、水で戻す。
ひじき 干ずいき 切り干し大根		流水で洗い、水で戻す。その後、流水で十分洗う。 ※ 状態に応じた洗浄を行なう
高野豆腐		ぬるま湯に中心まで戻るように浸す。白い水がなくなるまで水を換えて水分を絞る。
春雨		流水で十分に洗う。

豆腐類

食 品 名	下 準 備	
	下 処 理 工 程	上 処 理 工 程
		下 処 理 工 程（ドライ）
豆腐		切った後は、流水にさらしておく。
こんにゃく		流水で十分洗う。

魚介類

- ① 専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を装着する。
- ② 業者から納入されたら、数量、品質を確認し専用の容器又はビニル袋に入れ替えて冷蔵庫（冷凍庫）で保管する。
- ③ 下処理室または、調理室内の専用の場所（二次汚染の可能性の少ない場所）で開封、解凍する。（二次汚染につながりやすいので扇風機は使用しない）

- ④ 揚げ物、焼き物の調理に使用する時は、加熱前の魚介類と加熱後のものを同じ台に置かない。
- ⑤ シンク使用後は、洗剤を使って洗浄し、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムをかけて5分間放置し、流水で十分にすすぐ。
- ⑥ 処理後、手指、容器、作業台はすぐに洗浄、消毒する。

ポイント
**ドリップ（解凍液）が落ちた時の
 手順 確認（P21）**

食 品 名	下 準 備	
	下 処 理 工 程	上 処 理 工 程
		下 処 理 工 程（ドライ）
冷凍魚（上身） さば、さわら 角切サケ 筒切りさんま イワシ 等	調理時間を見計らい、その都度冷蔵庫から出し、異物確認をする。 洗う場合は、野菜の処理が終わった後で、シンク、タライ等を使って洗う。 下処理室を使用できない場合は、二次汚染の可能性の少ない場所で、飛び水やはね水に注意して洗う	
いか、 たこ、貝 等	専用シンクで袋のまま流水で解凍することが望ましい。 タライにあげ、異物確認をする。	下ゆでする。 ※ゆでているものについては下ゆでなし

鶏肉、食肉類

- ① 専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を装着する。
- ② 肉類は、汚染源になりやすく、食中毒例も多いので厳重に取り扱う。
- ③ 専用容器に入れ、肉汁等を床にこぼさないよう配慮をする。
- ④ 揚げ物、焼き物の調理に使用する時は、加熱前の肉加工品と加熱後のものを同じ台に置かない。
- ⑤ シンク使用後は、洗剤を使って洗浄し、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムをかけて5分間放置し、流水ですすぐ。
- ⑥ 処理後、手指、容器、作業台はすぐに洗浄、消毒する。

ポイント
**ドリップ（肉汁）が落ちた時の
 手順 確認（P21）**

鶏 卵

- ① 専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を装着する。
- ② 卵液が床にこぼれた場合は、床面を洗浄し、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムをかけて5分間放置し、次亜塩素酸ナトリウムを拭き取る。はき物、エプロンについても消毒する。
- ③ 割卵後、すぐに使用しない場合は、攪拌せずに冷蔵庫に入れておき、使用直前に専用泡立て器で攪拌する。（保存食50gをこの時点で採取する。）

ポイント
**ドリップ（卵液）が落ちた時の
 手順 確認**

食 品 名	下 準 備	
	下 処 理 工 程	上 処 理 工 程
		下 処 理 工 程（ドライ）
鶏卵	できるだけ使用直前に一個ずつ、殻が入らないよう注意し、小さな容器に割り、専用の容器に移す。 （ひびの入っている卵は使用しない。）	攪拌後は、すぐ使用する。

（洗浄・消毒マニュアルpart I P10及びP20）

次亜塩素酸ナトリウム （塩素系漂白剤） キッチンハイター6%	市販の有効塩素濃度は同じではありません。濃度を確認し、計算し適切な希釈を行なう事。 例）6%の次亜塩素酸ナトリウムを用いて200ppmの希釈液を作りたい時は 6%（=60000ppm）÷200ppm=300倍 【消毒時間】200ppmなら5分間、100ppmで10分間
--------------------------------------	--

ドリップ（解凍液）が落ちた時の手順

- ① 魚介類のドリップは、汚染源になりやすいので、作業台や床などにたれ流しにならないようにする。
- ② ザルにあけるときは、タライ等で受けてドリップが床にこぼれないようにする。
- ③ ドリップが床にこぼれた場合は、床面を洗浄し、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムをかけて5分間放置し、ペーパータオル等で拭き取る。
※はき物、エプロンについても消毒する。

ドリップ（肉汁・卵液）が落ちた時の手順

床面を洗浄し、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムをかけて5分間放置し、ペーパータオル等で拭き取る。

加工食品・調味料

食 品 名	下 準 備
ハンバーグ、しょうまい、コロッケ、春巻など	容器に移し替える場合は、生肉と区別するために、肉専用容器は使用しない。
缶詰	ラベルをはがしておく。 水洗いし、水気を取る。 消毒した缶切で使用直前に開缶する。
レトルトパウチ	使用する前にペーパータオル等で汚れを取り、アルコールで拭き、消毒する。 使用直前に消毒したハサミで開封する。
調味料 ビン・ペットボトル類	使用する前にペーパータオル等で汚れを取り、アルコールで拭き、消毒する。



➤ 10. 調理 —加熱調理—

- ① 各校で作業工程表及び作業動線図を作成し、作業前に確認する事で衛生的・効率的な調理を行う。
- ② 食肉や魚介類（衣付きの肉、魚を含む）を扱う際は、専用エプロンを着用し使い捨て手袋を装着する。
- ③ 加工食品を扱う際は、調理用エプロンを着用し、使い捨て手袋を装着する。
 - ☆ 同じおかずを複数の釜で調理する場合は、釜ごとにテコやひしゃくを別にする。
 - ☆ 加熱前の材料と加熱後の食品は、同じ台に置かないよう注意する。
 - ☆ 調理後、2時間以内に喫食できるように調理にかかる
 - ☆ 調味料はすべて消毒した容器にはかる。
 - ☆ 中心温度の確認は、おたま等の器具を使用し、85～90℃で90秒間以上とするが、過剰な高温加熱は、栄養素の損耗や有害物質の形成につながるので注意する。
 - ☆ 床には、アク取りバケツ・ザルなどの調理器具を直接おかない。

（１） ゆで物

- ① 容器、器具類は洗浄、消毒したものを使用する。
- ② 床や溝からはね水による汚染を防ぐため、たらい等の容器の口が床から60cm以上離れるようにして置き、消毒済みのザル等を使用し、すくい上げる。（ザルに入れたままゆでる作業は、やけどの危険もあり異物混入につながるのではないこと。）
- ③ 加熱後は生のものと交差しない非汚染区域に置く。
- ④ 下ゆでは直前に行なう。

（２） 煮物・汁物・炒め物

- ① 調理の順序は肉類の加熱を優先する。
- ② 肉類を釜に入れる時は、出来るだけ下処理担当者が行い、使い捨て手袋を装着する。
- ③ 肉類、魚介類が完全に火が通ったことを確認し、他の材料を加える。
- ④ 調味料はビン等から直接入れないで、【消毒した容器】に入れる。
- ⑤ アクは、床から60cm以上の台に置いたバケツやボール等に取り捨てる。
- ⑥ 最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において85～90℃で90秒間以上あることを確認し、中心温度測定記録用紙に都度、温度と時間を記録する。
- ⑦ 複数の釜で仕上げた場合は、全ての釜で同様に点検、記録する。

(3) 揚げ物

- ① 揚げ物は、出来るだけ揚げる前の材料を扱う人と、揚げた後の食品を扱う人を別にする。
やむを得ず一人で行う場合、揚げた後の食品を扱う時はその都度、手指を洗浄消毒する。
- ② 揚げる前の材料と揚げた後の食品が交差しないようにする。
- ③ 油温が調理に適した温度になったことを確認し調理する。
- ④ 1回の釜で揚げた食品3点以上の中心温度を測定し、全ての点において85～90℃で90秒間以上に達していたことを確認し記録する。
- ⑤ 複数回、同一の作業を繰り返す場合は、同様の点検、確認をする。

(4) 焼き物及び蒸し物

- ① 焼き（蒸し）物は、出来るだけ焼く（蒸す）前の材料を扱う人と、焼いた（蒸した）後の食品を扱う人を別にする。
やむを得ず一人で行う場合、焼いた（蒸した）後の食品を扱う時はその都度、手指を洗浄消毒する。
焼き（蒸し）食品を扱う時はその都度、手指を洗浄消毒する。
- ② 焼きムラができないよう位置をかえて十分、火を通す。
- ③ オーブンが調理に適した温度になったことを確認し調理を開始する。
- ④ 1回の作業で焼いた（蒸した）後の食品3点以上の中心温度を測定し、全ての点において85～90℃で90秒間以上に達していたことを確認し記録する。
- ⑤ 複数回、同一の作業を繰り返す場合は、同様の点検、確認をする。

(5) タレ・ソース・ドレッシングなど

加熱調理食品と同様に考える。

- ① 85～90℃で90秒間以上に達していたことを確認し記録する。
- ② 提供するまでの時間を逆算し極力短くなるようにする。（喫食前 2時間以内）



➤ 11. 保存食（調理済み食品）

手順

- ① 使用している食品のすべてが含まれる様に、釜別に50g程度ビニル袋に採取し、密閉する。（最終温度を測ったものごとに採る）
- ② 保存食を採取する場合は、釜ごとのお玉を使用する。
- ③ 採取後は、常温で放置せず保存食用冷凍庫（-20℃以下）に15日間保存する。
- ④ 15日間保存し、廃棄する時は、廃棄の日時を日常点検票に記録する。



➤ 12. 配缶

- ① 手は、作業中の手洗いを行う。
- ② マスク、専用エプロン、使い捨て手袋を装着する。
- ③ 出来るだけ給食時間の直前に調理を仕上げ、配缶する。
- ④ 床や溝からの汚染を防ぐため、食缶の口が床から60cm以上離れるように置く。
- ⑤ 配缶後はすぐにふたをする。（フライ物は粗熱が取れてからふたをする。）
- ⑥ 献立の種類ごとに配缶開始時間を記録する。

※配缶終了まで、釜を洗ったり、床がぬれる作業はしない。



➤ 13. 検食



☆ 学校長（責任者）の検食

- ① 検食は複数の釜を使用した場合は、釜ごとに検食を行う。
- ② 検食を行った時間、検食者の意見など検食の結果を給食日誌の検食欄に記入する。
- ③ 献立の変更や中止があった場合は、速やかに措置し給食日誌に記録する。

検食の方法

- ・ 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
 - ・ 調理過程において加熱、冷却処理が適切に行われているか。
 - ・ 食品の異味、異臭その他の異常がないか。
 - ・ 1食分としてそれぞれの食品の量が適当か。
 - ・ 味付けや香り、色彩、形態などが適切になされているか。
- また、児童、生徒との関連はどのように配慮されているか。

☆ 調理担当者

- ・ 作業中異味、異臭、異物混入、その他の異常はないか。
- ・ 異常を発見したら学校長（教頭、給食主任、栄養教諭等）へ速やかに報告する。



➤ 14. 洗浄・消毒

- ☆ 非汚染作業区域での洗浄作業は、配缶終了後に行う。
- ☆ 水栓は必要以上に開けっ放しにしないこと。
- ☆ 洗浄剤（石けん）は指定された石けんのみを使用し、規定の濃度を守ること。
- ☆ 食器の漂白には、食器の材質を傷めないために酸素系漂白剤を使用し、濃度と条件を適正に守る。
- ☆ 床の掃除は、先にホウキ等で落ちたごみを取ってから洗浄する。

（例）規定の濃度

ガッキュー石けん	湯10ℓに30～50ccの石けん液
アルボース粉石けん	湯10ℓに15g～30gの粉石けん

（1） 食器の洗浄

手 順	方 法	留 意 点
予備洗浄 （残渣除去）	シンク、たらい等で湯を使い振り洗いし、残滓を洗い落とす。 シンク等に湯を入れ、規定の石けんを溶かした中に浸す。 （浸漬温度：30～40℃浸漬時間：20～30分）	汚れの状況に応じて、先に湯に浸し、石けん液を使用する。
本洗浄 手洗い	シンクをかえ、石けん液を作り、柔らかいスポンジで1枚ずつ手洗する。	規定濃度以上の石けん液使用は、すすぎ残りの原因となる。タワシやクレンザーは傷がつくので使用しない。 スポンジの固い部分は使用しないこと。 食器は内側、外側ともていねいに洗う。
予備すすぎ	シンクですすぐ。（1回以上）	
すすぎ （洗浄機）	洗浄機ですすぐ。 ガスブースター付きは、空焚きに注意すること	湯は高温で十分な量が保てるよう不要な湯は出さない。
流水すすぎ	受け口のシンク等流水ですすぐ。	湯の使えるところは湯ですすぐ。
保 管	食器消毒保管庫に入れ保管する。 ※庫内温度が85℃に上昇後、この温度で40～50分程度保持。	十分水気を切ってから保管庫に入れる。 完全に乾燥させる。（乾燥が十分であれば翌日の再加熱は必要ない。）

(2) スプーン・箸

- ① 下洗いし、ごみを取り除く。
- ② 規定濃度の石けん液でていねいに洗い、すすぐ。
※数本ずつ手で持って、スポンジ等でこすり洗いをする。
- ③ 食器消毒保管庫に保管する。

(3) 盆

- ① 規定濃度の石けん液に浸漬した後、1枚ずつスポンジ等でこすりながら洗う。
- ② 湯または水をオーバーフローさせた水槽に移し、振りすすぎをする。
(石けんカスが残っている場合はスポンジでこすりながらすすぐ。)
- ③ 別の水槽で同じようにもう1度振りすすぎするか、洗浄機を通してすすぐ。
- ④ 水気を切り、消毒保管庫で保管する。
※ 入らない場合、消毒保管庫で食器等と入れ替え消毒するか、沸騰した湯の中で全体を浸し、清潔な場所(盆棚)に保管する。

(4) 食缶・食器かご・箸かご・パン箱・ザル・ボール・ひしゃく等

- ① 残滓を処理する。
- ② 予備洗浄・・・器具についた残滓を洗い流す。
- ③ 本洗浄・・・湯に規定の石けん液を溶かし洗う。
- ④ すすぎ・・・水槽をかえ、湯または水をオーバーフローさせながらスポンジ等を使いすすぐ。(2回)
- ⑤ 水気を切り消毒保管庫に保管する。
※ 入らない場合は、消毒保管庫で食器等と入れ替え、消毒する。

(5) 牛乳かご

- ① 食器・盆等の洗浄が終わった後、石けんで全体を洗い、よくすすぐ。

(6) まな板・包丁

- ① スポンジ等に石けん液をつけ洗う。
- ② 洗剤をよく洗い流す。
- ③ まな板・包丁消毒保管庫で保管する。

(7) 肉専用容器

釜に肉類を入れた後の空容器は、フタをして二次汚染しない場所に一時置いておく。

- ① 午前の他の器具類の洗浄が終わってから、洗浄し下処理用消毒保管庫で消毒する。
- ② 必要に応じ取り出して衛生的に保管する。消毒保管庫に入らない場合は石けん液でていねいに洗い、よくすすいだ後、水気を切り200ppmの次亜塩素酸ナトリウムに5分間浸けて消毒し、流水でよくすすぎ、水気を十分に切った後、衛生的な場所で保管する。

(8) 調理用スポンジ・タワシ

- ① 石けん液でていねいに洗いよくすすぐ。
- ② 水気をしぼり200ppmの次亜塩素酸ナトリウムに5分間浸して消毒し、流水でよくすすぐ。
- ③ よく乾燥させる。

(9) 爪ブラシ

- ① 洗剤を用いて揉み洗いし、流水でよくすすぐ
- ② 水気を切り、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムに5分間浸して消毒し、流水でよくすすぐ。
- ③ ホルダーなどにかけて乾燥しやすい状態で保管する

POINT

個人用のものを用意し共用しない。
乾燥しやすいよう管理すること。

(10) ふきん（不織布）

- ① 石けん液でていねいに洗いよくすすぐ。
- ② 水気をしぼり200ppmの次亜塩素酸ナトリウムに5分間浸して消毒し、流水でよくすすぐ。
- ③ よく乾燥させる。

(11) ホース

- ① 外側を石けん液でていねいに洗い、よくすすぐ。
- ② 水気を切り、つるして保管する。

(12) 中心温度計

- ① 使用の前にアルコール消毒する。
使用した後は、汚れを洗浄する。
- ② 沸騰温度を測り、定期的に温度計が正確かどうか点検する。



POINT

清潔に保つ。またコードが断線しやすいので
取り扱いには丁寧に行うこと

(13) 釜

- ① タワシ等を使い、石けん液で釜の内側・ふた・水抜き栓（ある場合）等を洗う。
- ② 流水ですすぐ。
- ③ 自然乾燥させた後は、フタをし、釜を水平にして保管する。

【火を使った乾燥は厳禁！】

(14) 消毒保管庫類

- ① とびら、取っ手、庫内は衛生的なふきん（不織布）でふく。
- ② 排気穴をふさぐと故障の原因になるので、つめ過ぎないように注意する。

(15) 食材用冷蔵庫・保存食用冷凍庫

- ① 冷蔵庫、冷凍庫専用の衛生的なふきん（不織布）を使い、ていねいにふく。
- ② とびら、取っ手、パッキン等もていねいにふく。
- ③ 肉汁等がついた場合は、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムを含ませたふきん（不織布）の水気をよくしぼってからふく。
- ④ 次亜塩素酸ナトリウムが残るとサビてしまうので5分後に水を含ませたふきん（不織布）で、ていねいにふきとること。
※フィルターは、月1回以上清掃する。

(16) 牛乳保冷库

- ① 牛乳保冷库専用の衛生的なふきん（不織布）を使い、ていねいにふく。
- ② とびら、取っ手、パッキン等もていねいにふく
※フィルターは、月1回以上清掃する。

(17) オープン

- ① 天板
 - ・スポンジ等を使い石けん液で隅までていねいに洗う。
 - ・ていねいに湯ですすぐ。
 - ・乾燥させる。
- ② 本体
 - ・枠をはずして、石けん液で洗い、乾燥させる。
 - ・庫内は薄めた石けん液をつけたふきん（不織布）を使用し隅までよくふく。
湯を含ませたふきん（不織布）で石けん分をていねいにふき取る。
 - ・外側（上部含む）もていねいにふく。

(18) 裁断機

- ① 食品残渣を取り除き、刃こぼれ等がないかを確認する。
- ② 刃・ベルトなどの分解できる部分は、分解する。
- ③ 石けん液を含ませたスポンジで、細部まで洗浄し、取り外した部品も洗浄する。
- ④ 流水ですすぐ。
- ⑤ 乾燥させる。

スライサーの場合

- ① 本体部分・操作パネル等は乾いたやわらかい衛生的なふきん（不織布）でふきあげる。
 - ② 刃・ベルトは材質によって次のいずれかの方法で消毒する。
 - (ア) アルコールを浸したペーパータオル等で拭きのばし、衛生的な戸棚などに保管する。
 - (イ) 200ppmの次亜塩素酸ナトリウムに5分間浸漬し、流水で十分にすすいだのち乾燥させて、衛生的な戸棚などに保管する。
 - (ウ) 消毒保管庫等に保管する。
- 【注意】機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取り扱い説明書を守って洗浄しましょう。

(19) 調理台・移動台等

- ① スポンジに石けん液をつけ洗う。
- ② はね水に注意し、水で石けん液をよく洗い流す。
- ③ 衛生的な専用のふきあげ用ふきん（不織布）等で完全に水気をふいておく。

(20) 配膳台

- ① 湯を含ませた衛生的なふきん（不織布）で、隅々までよくふく。

➤ 15. 後始末

- ① 残滓等はよく水気を切って、密封し所定の場所に出す。
 - ② ごみは分別し所定の場所に出す。
- ※ゴキブリの巣になりやすいので調理室にためない。



➤ 16. 清掃



清 掃 頻 度	清 掃 場 所
☆ 毎日行う作業	調理室（床・排水溝・排水ます）／配膳室／食品庫／トイレ
☆ 週一回以上行う作業	グリストラップ／休憩室／調理室（床・排水溝・排水ます）／配膳室／食品庫／トイレ
☆ 月及び長期休業期に行う作業	換気扇／換気フード／窓ガラス／網戸／フィルター（消毒保管庫・冷蔵庫・冷凍庫）／調理室（床・排水溝・排水ます）配膳室／食品庫／トイレ／グリストラップ／休憩室

清掃に関して、調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡを参照し、適切に清掃を行う

（1）調理室

床

調理作業終了後

【ドライ方式の場合】

洗浄の頻度	洗 浄 方 法	
毎 日	① 床のゴミを取り除く。 ② モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。	
週1回程度 及び 床が汚れたとき	(ア)	① 床のゴミを取り除く。 ② モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭き上げる。 ③ 水を含ませ、軽くしぼったモップで洗剤を拭き取る。 ④ 乾いたモップで乾拭きする。
(ア)(イ)いずれかの 方法で行う	(イ)	① 床のゴミを取り除く。 ② 床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ③ 流水で洗い流す。 ④ 水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤ 乾いたモップで乾拭きする。 ⑥ 換気をよくして、すみやかに乾燥させる。

週1回程度…週の初めに行うことで1週間きれいな状態で使用することができる

【ウェット方式（ドライ運用）の場合】

洗浄の頻度	洗 浄 方 法
毎 日	① 床のゴミを取り除く。 ② モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。 ③ 床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ④ 流水で洗い流す。 ⑤ 水切りワイパーで水を切る。タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。
週1回程度 及び 床が汚れたとき	① 床のゴミを取り除く。 ② 床と水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ③ 流水で洗い流す。 ④ 水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤ 換気をよくして、すみやかに乾燥させる。 ※タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭きあげる。

排水溝（側溝）

- ① カバーを取り外し、ブラシ等を使ってこすり洗いをする
- ② 流水で洗い流したあと、カバーを元の場所に設置する ※はね水に注意

排水ます

- ① 毎日、排水ますを取り外し、中のゴミを取り除く
- ② 専用のブラシに洗剤をつけ、まんべんなくこすり洗いする。
- ③ 流水で洗い流す
- ④ 排水ますを元の場所に設置する

グリストラップ

- ① カゴを上げ、食べもののくずを取り除く。

休憩室

- ① 整理整頓し、清潔に保つ

(2) 配膳室

- ① 配膳棚、パン棚は衛生的なふきん（不織布）で毎日隅まで拭く。
汚れの程度により石けん液を使い分ける。
- ② 廊下はゴミを掃いた後、モップ、デッキブラシ等を使う。

(3) 食品庫

- ① 先入れ、先出しができるよう整理、整頓し、毎日清掃する。
- ② 食品はダンボール箱をはずし保管する。
- ③ 食品庫にポリ袋等、消耗品を保管する場合は、食品コーナーと別の部分に整理、整頓して置くこと。

(4) トイレ

- ① トイレはきれいに使い、毎日清掃する。
- ② ドアノブ、水栓レバーを200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、5分後に水拭きする。
- ③ トイレを掃除する時の水等が調理室に入らないよう注意する。
- ④ 液体石けんとアルコール、ペーパータオルを置くこと。
- ⑤ トイレの清掃は午後の作業が終了してから行う。

※「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ」参照





➤ 17. 反省と記録、翌日の準備

① 反省と記録

1日をふりかえり、給食日誌（給食主任、栄養教諭等）、学校給食日常点検票、学校給食従事者の衛生管理点検表、納品時検収表、納品書等の記録と整理をする。

② 翌日の準備

翌日の献立を確認し、使用する食品と器具類の点検をする。

③ 戸締り

火の点検、水もれの確認と、戸締りを確実にする。

※ 各施設にあった使用機器のチェック表等を作成し記録を残す

（下記のような重複チェックを行えるものが望ましい）

（例）	チェック	名前	再チェック
・釜のガス元栓を全て締めた	✓	仲井	✓
・ボイラーの元栓を締めた	✓	武田	✓
・シンクの水栓を確実に締めた	✓	古山	
・ポットの電源を切った	✓	末下	