

調理作業基準書

1 日常業務

(1) 調理従事者の衛生管理

ア 健康状態のチェック

調理責任者は、調理従事者の健康状態（下痢、発熱、腹痛、嘔吐、せきなどの症状）を毎朝チェックし、「個人衛生点検表」に記録する。異常があると認められる時は調理作業に従事させず、適切な処置を講じる。

イ 傷等がある場合

手指に傷や手荒れがある場合は手袋を着用させ、配食作業などに従事させないこと。

化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

ウ ノロウイルス等を原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、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認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイ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させる等の手段を講じること。

エ 調理従事者の身体の衛生

調理従事者は、日頃から身体の衛生に心掛け、調理作業には、次の事項に注意する。

(ア) 専用の清潔な調理衣、マスク、帽子を身につけ、作業につくときには、エプロン、長靴などを消毒する。(着衣や帽子は他の洗濯ものと分けて洗うこと)

(イ) 爪はいつも短く切っておき、マニキュアはしない。(毎朝チェックする。)

(ウ) 指輪、ネックレス、イヤリング(ピアス)、ヘアピン、時計等は必ずはずすこと。

(エ) 調理場内は禁煙。

(オ) 調理作業中は、できるかぎり顔や頭髪をさわらない。

(カ) 帽子は、毛髪が出ないように正しくかぶる。着帽後粘着ローラーをかける。

(キ) 調理場では、目的別にエプロン、手袋、マスクを使用すること。

(ク) トイレを使用するときには、帽子、上着を脱ぐ。水を流す際は便座のふたを閉めてから流すこと。使用後は手を洗い、着帽後に粘着ローラーをかける。

オ 手指の洗浄消毒

手洗い方法は、「平塚市学校給食衛生マニュアル」参照

(ア) 流水で軽く手を洗い、手洗い用石けん液をつけ、十分に泡立てる。

(イ) 手のひらと甲、指の間、親指の付け根、指先、手首を5回程度洗う。

(ウ) 肘までよく洗い、特に爪の間は爪ブラシでよく洗う。

(エ) 流水でよくすすぐ。(15秒程度)

(オ) ペーパータオルで拭き、アルコールをかける。

(カ) アルコールをかけて、指先、親指の付け根、手のひらと甲、指の間、手首にすり込む。

カ 手洗いのタイミング

作業開始前及び用便後 標準的な手洗い
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 作業中の手洗い
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

キ 使用水の測定と記録

- (ア) 作業前(5分流水後)及び作業終了後に水質検査を実施し、「残留塩素測定表」に記録する。
- (イ) 検査項目は残留塩素量0.1mg/以上であること及び色、濁り等の外観、臭気、味、異物など異常が無いか確認する。
- (ウ) 使用に不適な場合には、速やかに平塚市教育委員会に報告する。

(2) 食品の衛生管理

ア 冷凍冷蔵庫の機能確認

- (ア) 冷凍庫、冷蔵庫は毎朝庫内温度を確認し、「学校給食日常点検票」に記録する。
- (イ) 庫内温度は、冷蔵庫が10以下、冷凍庫が-20以下であること。
- (ウ) 庫内は常に整理整頓し、作業終了後は床に消毒薬を噴霧して清潔に保つ、また、取っ手はこまめに消毒する。
- (エ) 保存食は2週間経過後に廃棄する。

イ 食品庫の整理整頓・清掃

- (ア) いつも整理整頓を心掛け、作業終了時に清掃し、床を消毒すること。
- (イ) 換気、除湿に注意すること。

ウ 食品納品時の検収基準

栄養職員が行う検収を補助し、納品された物資については、異物の混入、鮮度、品温、荷姿規格、数量、重量、賞味期限(加工日)を確認し、「給食物資納入時検収記録簿」に記録する。段ボール箱に入ってきた物資については、検収室ですべて専用容器に移し替えてから場内に入れる。

- (ア) 検収時は下処理用エプロンを着用し、検収室で検収補助し記録する。
- (イ) 食肉類を検収する際には専用エプロンを着用し、検収後専用容器に入れた上で、冷蔵庫に保管する。
- (ウ) 冷凍食品・乳製品・豆腐類・みそ・卵は、それぞれ専用容器に移し替え、冷蔵庫に保管する。
- (エ) 青果は検収後すぐに下処理できるようにしておく。
- (オ) 乾物類、その他の調味料は、食品庫で保管する。
調味料類の缶・ビン・袋等は表面を消毒してから開封する。残量がある場合は、「給食在庫物資食品票」に記録し、不足が生じる場合は事前に栄養職員に報告する。
- (カ) 種類ごとの検査項目は、「給食物資納入時検収記録簿」のとおりとし、異常があった場合には、栄養職員に速やかに報告する。

(3) 調理機械・器具の衛生管理

目的別および食品別区分

容器等は、目的別および食品別にそれぞれ専用のものを使用し、混同しない。

- ア 包丁・まな板・カゴ等の器具・容器は、使用前に破損欠損がないか確認し、使用後にも同様の確認を行う。また、野菜用・魚肉加工品用・生の果物用・加熱済み食品用・うずらの卵用・生卵用等それぞれ専用のものを、区別して使用する。

イ シンクは、用途別に使用し、加熱済み食品を数える際や、生の果物を洗うときに利用する場合は、消毒してから使用する。また、器具の洗浄等に用いるシンクは明確に区分する。

ウ 裁断機は使用前に消毒し、切り刃とベルトを取り付ける。その際切り刃・機械本体のネジの緩みや、欠損部分をチェックする。

同じメニューの材料は、そのまま切ってよいが、魚加工品（なるとやカマボコなど）・油揚げなどを切った後や、違うメニューのものを切るときは、洗浄し、消毒してから使用する。使用後は、切り刃とベルトをはずしてよく洗浄し、機械本体とともにネジの緩みや、欠損部分などをチェックする。

エ ミキサーは、使用前に洗浄消毒し、使用後は、よく洗浄消毒し乾燥させる。

(4) 調理作業中の衛生確保

ア 肉・魚介類等を扱った手指は、必ず洗浄消毒する。

イ 作業が変わるごとに、手指を洗浄消毒する。

ウ 食品を入れた容器は床から60cm以上の台に置く。

エ 容器等は、目的別・食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにする。

オ 冷蔵・冷凍された食品は、常温で長時間放置しない。

カ 生食する果物は、二次汚染されないよう、細心の注意を払う。

キ 床面をドライに保つため、調理作業中は床を濡らさないように注意する。

(5) 検食・保存食の採取及び保管

ア 検食

(ア) 給食に供する食品については、調理完成後に栄養職員による検査を受け、支障がないか確認を得る。

(イ) 確認を得たら、児童の摂食開始30分前までに調理した1食分を検食責任者等に提出すること。

イ 保存食

(ア) 保存食は指定された食品および献立を専用容器に採取する。

(イ) 原材料は品目ごとに50gずつ採取する。生産地、賞味期限の異なるものはそれぞれ採取する。

(ウ) 調理済み食品は、使用している食材全てが含まれるように、釜別に50gずつ採取する。

(エ) 完全密封し、冷凍庫に、-20以下で2週間保存する。

(オ) 採取の確認を行い、採取者氏名を「保存食記録簿」に記録する。

<種類別検査項目>

牛乳

容器の破損はないか。
ケースは汚れていないか。
品温は適切か。
異味異臭等はないか。
異物が混入していないか。

野菜・果物

鮮度は良いか。
病原菌、腐りはないか。
変色・異臭はないか。
異物が混入していないか。
生産地はどこか。規格は適正か。

食肉・魚介類

鮮度は良いか。
品温は適切か。

豆腐類

容器は汚れていないか。
品温は適切か。

変色・悪臭はないか。
異物が混入していないか。
いつ加工されたものかを確認する。

変色・異味・異臭等はないか。
異物が混入していないか。
豆腐の漬け水は濁っていないか。

冷蔵・冷凍品
品温は適切か。
包装は破れていないか。
冷凍品は凍結した状態で、内部に霜が付いていないか。
解凍前後で変色・異味・異臭等はないか。
賞味期限を確認する。

加工品・乾物類等
包装は破れていないか。
変色・異味・異臭等はないか。
カビが発生していないか。
異物が混入していないか。
賞味期限を確認する。

2 調理作業

(1) 調味料の準備・計量

秤を用い、釜数に分配、専用の容器に移し替え、使用時まで蓋をしておく。

(2) 食材料の下処理作業

- ア 下処理のエプロンをする。
- イ 包丁・まな板・カゴ等の調理器具は、下処理専用を用いる。
- ウ 缶詰は汚れを落とし、消毒してから開缶する。
- エ その他食材ごとに決められた方法で下処理する。

(3) 野菜類の洗浄方法

- ア 下処理のエプロンをする。
- イ 野菜ごとに決められた方法で洗浄する。
- ウ シンク内に溜め水にせず、原則として釜ごとに水を取り替える。

(4) 食材料の上処理作業

- ア 処理段階に応じて下処理のエプロンと上処理用のエプロンを使い分ける。
- イ 最終段階では、使い捨て手袋・上処理用のエプロンを着用する。
- ウ 調理済みの食品は、専用の容器・器具で扱う。

(5) 食品の温度

ア 調理加熱作業

加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75で測定時から1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90で90秒間以上)又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

- イ 食品の配送時の温度変化を確認し、適正温度に努める。
調理場搬出時、受配校搬入時の時間を記録(毎日)する。
温度測定については定期的に行う。

(6) 配分作業

- ア 消毒済みの専用器具を用い、使い捨て手袋・上処理用のエプロン・マスクを着用する。
- イ クラス人数表を見ながら、出来上がり量に応じて配分し、計量する。
器具は釜ごとに変える。

(7) 前日準備作業

- ア ふりかけ類をクラス分けし、専用の容器に入れてコンテナに入れる。
- イ 缶詰類を釜ごとに分けておく。

(8) アレルギー食への対応

食物アレルギー対応については「平塚市立小学校給食における食物アレルギーの対応マニュアル」に沿って適切に対応すること。

- * 食物アレルギーに対する学校給食の対応については、アレルギーのある児童の状況の変化又は食材の高騰などの経済情勢の変化などに対応し、柔軟な運用を図る。

3 食器、食缶類等の積み込み作業

- (1) 食器・食缶の、乾燥・消毒状態を確認する。不良の場合は、予備のものと交換する。
- (2) 食器等は、決められたコンテナに積み込み、数を確認する。
- (3) 食缶類は決められたコンテナに積み込む。
- (4) コンテナには、全て積み込みが終わったか確認してから、配送担当者に引き渡す。
- (5) 回収時には、配送車に牛乳パックも積み込む。

4 洗浄、保管作業

(1) 食器

- ア 食器浸漬槽、食器洗浄機に湯を溜める。
- イ コンテナから食器が入ったカゴを台に乗せて運び、食器浸漬槽用のカゴに移し替える。
- ウ 食器浸漬槽で約8分間浸漬する。(洗剤は自動供給)
- エ 出てきた食器を取り出し、洗浄具合を確認する。
汚れがひどい場合には手洗いする。
- オ 食器洗浄機でゆすぎ洗浄する。
- カ 数量を確認してカゴに入れ、熱風消毒保管庫に収納し、消毒、乾燥、保管する。

(2) 食缶類

- ア 食缶洗浄機に湯を溜める。
- イ コンテナから食缶を取り出し、残菜を所定の入れ物に出し、下洗いする。
- ウ シンクで手洗いする。シンクの石鹼液は、汚れ具合によりその都度入れ替える。
- エ シンクですすいだ後、食缶洗浄機でゆすぎ洗浄する。
- オ 熱風消毒保管庫に収納して、消毒、乾燥、保管する。

(3) コンテナ

- ア 塩素溶液に浸した専用タオルを用いて拭く。
- イ 塩素溶液は、汚れ具合によりその都度入れ替える。
汚れがひどい場合は石鹼液で洗浄してからゆすぎ洗いをして、水を切る。

(4) スプーン、箸

- ア 石鹼液を用意する。汚れ具合によりその都度入れ替える。
- イ コンテナからスプーン、箸の入れ物を取り出す。
- ウ 箸は、箸籠から取り出し、石鹼液に浸漬し、もみ洗いをする。スプーンは束ごと石鹼液に浸漬し、タワシでこすり洗いをする。
- エ オーバーフローの水槽ですすぎ、専用のカゴに並べて、スプーン、箸洗浄機にかける。
- オ 箸カゴを洗浄機にかける。

カ 箸を箸カゴに詰め、計量する。スプーンはスプーン通しのまま計量する。

キ 学校ごとにセットし、食器乾燥保管庫で消毒、乾燥、保管する。

(5) パンばさみ、おたま等

ア 石鹼液に浸漬して、スポンジでこすり洗いをする。

イ ざるに入れ、食缶洗浄機でゆすぎ洗浄する。

ウ 学校ごとに必要数をバットに入れ、熱風消毒保管庫で消毒、乾燥、保管する。

5 調理機器等の清掃作業基準

(1) 下処理

球根皮剥き機・・・取り外しできる部品は、取り外しそれぞれ洗浄し、自然乾燥する。

包丁・・・洗浄してから水気を拭き取り、殺菌庫に保管する。
使用中に汚れたら、洗浄し塩素殺菌して使用する。
月1回は研ぐ。

まな板・・・洗浄してから、まな板保管庫で消毒・乾燥・保管する。

スポンジ、ナイロンタワシ、タワシ・・・ごみ・汚れをよく落とし洗浄してから、塩素溶液に、5分間消毒し、乾燥させる。

(2) 調理室

釜・・・使用前には、タワシでよく水洗いする。加熱しない和え物（フルーツ白玉・杏仁豆腐）の時には、アルコール消毒する。使用後には、石鹼液で洗浄しすすぎ、乾燥させる。

フライヤー・・・使用前日に洗浄し、水気を拭き取る。
使用後は、油を抜き取ってから、石鹼液で、よく洗浄しすすぎ水気を拭き取る。分解できるものは分解して洗浄する。

裁断機・・・分解できるものは、分解して石鹼液で洗浄してすすぐ。破損部分・ネジの脱落がないか、確認する。刃は水気を切り、ベルトは塩素消毒する。

合成調理機・・・分解できるものは、分解して石鹼液で洗浄してすすぐ。破損部分・ネジの脱落がないか、確認する。刃は水気を切り、ベルトは塩素消毒する。

調理器具（ひしゃく・へら・ザル・ボール・泡だて器等）・・・ごみ・汚れを落としてから、石鹼液で洗浄しすすぎ、消毒保管庫で消毒・乾燥・保管する。

L型運搬車・・・石鹼液で洗浄して、すすぎ水気を切る。破損部分・ネジの脱落がないか確認する。

ザル置き台・・・石鹼液で洗浄して、すすぎ水気を切る。破損部分・ネジの脱落がないか確認する。

不織布・・・石鹼液で洗浄しすすいでから。乾燥させる。使用前に塩素溶液に5分浸漬消毒してから使用する。

ホース・・・石鹼液で洗浄しすすぎ、塩素消毒して水気を切る。

水道の蛇口・・・ネジのゆるみ・脱落がないか確認する。

(3) 食器洗浄機

ア ノズルは、週1回取り外して、清掃する。（ただし、ノズルの汚れがはげしく、つまるとおそれがある時は、適宜清掃する）

- イ 取り外せる部分は、取り外し洗浄する。
- ウ 本体内部は、石鹼液で洗った後、よくすすぐ。
- エ 本体外部は、洗浄した後水気を切る。
- オ 破損部分・ネジの脱落がないか点検する。

(4) 施設

- ア 作業台・調理台・シンク・手洗いシンク・蛇口は、石鹼液で洗浄し、すすいでから水気を取る。
- イ ラック・棚・扉は、塩素溶液に浸したタオルで拭く。汚れのひどい場合は、石鹼液で洗浄し、よくすすいでから、水気を拭き取る。
- ウ 床・排水溝
 - (ア) 作業終了後、デッキブラシ・スクレーパーで清掃し、水気を切ってから、塩素溶液で消毒する。汚れがひどい場合は、石鹼液で洗浄し、すすいでから、水気を切って塩素消毒する。
 - (イ) 週1回は、石鹼液・デッキブラシでみがき清掃する。
 - (ウ) 排水溝のごみ受けカゴは、毎日ごみを取り清掃し、清潔を保つ。
- エ プラットホーム
 - 毎日、石鹼液・デッキブラシでみがき清掃し、水気を切る。
- オ 消毒保管庫
 - 塩素溶液に浸したタオルで拭き、常に清潔を保つ。

6 生ごみ・資源物・廃品・残菜処理の作業基準

- (1) 調理場から出たごみ等は、平塚市が定める分別・排出方法等により適切に処理すること。また、ごみの減量に努めること。

- 生ごみ・・・・・・・・・・水をよく切りゴミ置き場に置く。
- 空き缶・・・・・・・・・・水洗いして、専用のカゴに入れる。
- ダンボール・・・・・・・・たたんでダンボール置き場に置く。
- 空き瓶・・・・・・・・・・水洗いして、専用のカゴに入れる。
- ペットボトル・・・・ラベル・フタを取り水洗いして、かごに入れる。
- 容器包装プラスチック・・・・まとめてビニール袋に入れ、所定の場所に置く。
- 牛乳パック・・・・まとめて所定の場所に置く。
- 不燃ごみ・・・・・・・・まとめてビニール袋に入れ、所定の場所に置く。
- 破損磁器食器・・・・まとめて専用のコンテナに入れ、所定の場所に置く。

(2) その他

- 保管場所・保管容器は、常に整理整頓し、風により飛ばないように工夫する。
- 保管場所・保管容器は、常に清潔を保つ。
- 使用した清掃用具は、常に清潔に保ち、所定の場所に整理整頓して、保管する。

7 長期休業中の作業基準

長期休業中は、給食施設・設備の清掃、手入れ、点検、補修等について、日常業務で手の届かない箇所について入念に行い、施設・機械・器具の衛生、安全管理に努める。なお、「長期休業前後の業務実施計画書」及び「長期休業前後の清掃業務完了確認書」を作成し、平塚市教育委員会に報告する。

破損箇所・修理箇所を点検し、修理できない箇所は、直ちに統括責任者をとおし、平

塚市教育委員会に報告する。

(1) 洗浄及び清掃作業

ア 調理室・上下処理室・配膳室

(ア) 床は石鹼液を用い、専用ブラシで洗浄する、カビが発生した部分は、塩素溶液を用いよくこする。

(イ) 配管部分のホコリや汚れを専用タオルで拭く。

(ウ) 調理台、L型運搬車、ザル置き台等の汚れをみがく。

(エ) 排水溝は石鹼液を用い、専用ブラシでよくこする。

(オ) 食器洗浄機は、外回りのほこり汚れを拭く。タンク内部は石鹼液でよく洗い、タンクに水をはって空運転を行う。

イ 消毒保管庫

(ア) 棚をはずし、焼き付いた汚れをみがく。

(イ) 庫内・扉の汚れをよく落とす。

ウ 倉庫・食品庫

(ア) 窓・出入口の戸を清掃する。

(イ) 在庫品を点検整理し、不用品を廃棄処分する。

(ウ) 棚・すのこ、床の汚れを落とし、乾燥させる。

エ 配送室

(ア) 窓・出入り口の戸を清掃する。

(イ) 床・排水溝は石鹼液を用い、専用ブラシでよくこする。

オ コンテナ及び食器具

(ア) コンテナは通常の洗浄より丁寧に、すみずみまで洗浄する。

(イ) 食器及び食器具は1つずつ手洗いし、よくみがく。

カ 殺菌庫・器具

(ア) 内外をよくみがき、洗浄する。

(イ) 包丁はよく研いて刃こぼれのないようにし、まな板の傷をチェックし、塩素溶液で漂白する。

キ 配送車

(ア) 貨物庫内はよくみがき、洗浄する。

(イ) 車外(特にデッキ等コンテナが触れる箇所)はよく洗浄する

(2) 機械・器具類の点検及び手入れ

機器ごとの取扱い説明書に従い点検及び手入れを行い、破損箇所や修理箇所を点検補修し、修理ができない箇所は統括責任者をとおして、平塚市教育委員会に報告する。

(3) その他

クラス名記入

食缶・食器カゴ・パン箱等にクラス名を記入する。

