

習志野市学校給食調理業務作業基準

1 準備、消毒等

(1) 調理器具、容器等の準備について

- ① 調理器具・容器は、検収用、下処理用、調理用、加熱調理済食品用に使い分ける。（包丁、まな板、ざる、たわし、手袋等）  
また、食肉類、卵、魚介類、野菜、果物類等の食品の種類毎に分ける。
- ② たわし、スポンジについては、目的別に区別する。  
（例、野菜用、果实用、洗浄用）
- ③ 消毒した器具も必要に応じて使用前に再度消毒する。  
（直接供する食品について等）
- ④ 水槽、調理台、作業台は作業開始前に70%アルコール液又は塩素による消毒を行う。

(2) 下処理について

① 野菜、果物の洗浄方法

野菜の種類がかわる毎に水槽は洗剤でしっかり洗う。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I・II」「学校給食衛生管理基準」「学校給食衛生管理基準の解説」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」等に準じて野菜・果物の洗浄をすること。

※ 野菜・果物の状態によっては、回数以上によく洗浄する。

※ 外部より納入される物品は、目には見えない土壌菌、大腸菌が付着している恐れがあるので、下処理室で汚れを落とす。

また、生食する野菜と果物については別途打合せにより対応するものとする。

② 野菜の切り方

ア 料理にあった切り方をする。

イ 各自が自覚を持って清潔、能率ということを常に念頭に置いて、正確な切り方をする。

※ 包丁、裁断機の刃は、洗浄、殺菌を十分に行う。

③ 生で供する食品の調理

ア 専用のまな板、包丁をアルコール消毒して使用する。手洗いを再度行い、使い捨て手袋を着用し、アルコール消毒をして調理する。

④ 肉、魚、その他の下ごしらえ

ア 肉、魚の水分等をよく切り、色、臭いに異常がないか確かめて専用の容器に移し替える。（素手で扱わない）使用後の容器はよく洗い、熱風消毒保管庫で消毒し保管する。

イ 肉、肉加工品、魚類、練り製品、卵等を扱った手指は、手洗いマニュアルに従った手洗いをを行う。

ウ 卵は1個ずつ良否を確かめて専用容器に入れ使用する。

エ 豆腐は、パックのまま塩素消毒し使用する。（すぐ調理しないときは、冷蔵庫で保管する。）

オ 缶詰は、よく洗い消毒する。缶切りも消毒したものを使用する。

カ 調味料等の容器類は、きれいにしてから調理室内に持ち込む。

キ 魚介類を洗うときは水槽を使用しない。また、下味等は調理室内では行わない。

(3) 調理について

給食は、味がよく、見た目に美しく、熱いものは熱く、冷たいものは冷たく衛生的に提供できるように努力する。

① 調理の過程では、原材料を扱ったあとや次の工程に移るときには、その都度必ず手指の消毒を行う。（生肉、魚等に触れたあとは、へらや器具をすぐに持たない。）

② 煮物、汁物、揚げ物、焼き物などにおける熱処理については、いずれの食品も中心まで確実に加熱するように配慮する。85℃以上で90秒以上加熱し、測定者、測定温度・測定時間・配缶時間等を記録する。

※ 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。

③ 和え物やサラダについては、食品の調理後、速やかに冷却し、冷却後の二次汚染に十分注意し、適正温度で保管する。

冷却に流水を使用する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であることを確認し、その時間を記録する。

冷却した食品の冷却開始時と冷却終了時の温度、測定者、測定時間を記録する。

④ 温度差のある材料を和えもの、サラダなどで使用する場合は、十分に冷まし温度差がなくなってからあえる。（直接手であえない。）

⑤ 調理過程の食品については必要に応じてふたをし、保管場所や温度に留意する。

- ⑥ 調理済食品に直接手を触れない。消毒済の手袋を着用する。
- ⑦ ハム、ソーセージ、練り製品は、確実な加熱処理を行う。
- ⑧ 調理してから食べるまでの時間をできるだけ短くする。
- ⑨ 調理作業により専用の前かけを使用する。

## 2 配食及び運搬

- (1) 盛り付け及び配食をするときは、手を洗い消毒する。消毒済みの手袋を着用する。
- (2) 盛り付け台及び配膳車は常に清潔に保ち、給食前に塩素消毒液で拭いてアルコール消毒をする。
- (3) 副食は、適温給食に配慮し、計量のうえ所定の食缶等に配食する。
- (4) ランチボックスを用いて配食する場合は、主食及び副食をランチボックスに盛り付ける。  
ランチボックスによる給食は、学校等が指定する日とする。
- (5) 配食を行う前に食器具の数等を確認する。（直接素手で触らない。）

## 3 食器具等の洗浄、消毒、保管

食器具等は、用途に応じ使用前には必ず洗浄・消毒し、使用後はよく乾燥させておく。調理室内での器具、容器等の洗浄は、原則として全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。

なお、洗剤及び洗剤の使用については、委託者の指示に従うこと。

※ 消毒保管庫は温度90℃に設定し、90℃になってから40分以上消毒する。

- (1) 調理機器（野菜切り機、合成調理器、ミキサー等）
  - ① 部品をできるだけはずす。このとき、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
  - ② 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい）で、切りくずや汚れを洗浄する。
  - ③ 洗剤溶液で洗浄する。
  - ④ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい）で洗剤を洗い流す。
  - ⑤ 次のいずれかの方法で消毒する。
    - 蒸気消毒 — 100℃で15分以上。
    - 薬液消毒 — 次亜塩素酸ナトリウムの200mg/L溶液（5%溶液の場合250倍 10%溶液の場合500倍）に5分間以

上浸漬後、水洗いする。

- ⑥ 保管庫で保管する。
  - ⑦ 機械本体を洗剤溶液で洗浄する。
  - ⑧ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい）で洗剤を洗い流す。
  - ⑨ 水気を切る。
  - ⑩ 作業開始前に、70%アルコール液払拭による消毒を行う。
  - ⑪ 乾燥させる。
- (2) 調理用器具（調理台、作業台、ラック、シンク、運搬車等）
- ① 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい）で洗浄する。
  - ② 洗剤溶液で洗浄する。
  - ③ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい）で洗剤を洗い流す。
  - ④ 水気を切り、乾燥させる。
  - ⑤ 作業開始前に、70%アルコール又は塩素による消毒を行う。
- ※ 運搬車については、廊下から給食室に戻る際、キャスターを消毒する。
- (3) 調理器具（包丁、まな板、へら、ひしゃく、かご、バット、ボール等）
- ① 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい）で洗浄する。
  - ② 洗剤溶液で洗浄する。
  - ③ プラスチック製品、まな板等は、次亜塩素酸ナトリウムの200mg/L溶液に5分間浸漬後、水洗いする。
  - ④ 消毒保管庫で保管する。
  - ⑤ 生で供する食品用の包丁、まな板は、使用前にアルコール消毒を行う。  
また、素手では扱わない。
- (4) 食器具
- ① 残菜を除去する。
  - ② 洗剤を入れた温湯に、20分程度浸漬する。
  - ③ 温湯に洗剤を入れ、スポンジ等で1個1個手洗い洗浄する。このとき洗剤追加し、また、必要に応じて取り替えること。
  - ④ 食器洗浄機にかける。（コンベア速度を調整し、洗剤分や汚れが残らないように十分すすぐ。）
  - ⑤ 洗浄機内の温湯は70℃とする。※食器を受ける時は、汚れがおちているか確認する。
  - ⑥ 洗浄した食器及び食器具類は定期的に反応検査をし、「調理業務確認書（様式5号）及び作業日誌に記録する。

- ⑦ 消毒保管庫で消毒し、保管する。

検 査 項 目	検査のための試薬
残留でんぷん検査	ヨウ素液

- (5) ゴム手袋等の洗浄

- ① 食品用と食品用以外を区別する。

- ② 使用後は、洗浄消毒を行う。

※ 直接口にするものを取り扱う時は、使い捨て手袋を使用し、使用前にアルコール消毒をする。

- (6) たわし、スポンジ、ブラシ類の洗浄

- ① 付着した汚れ等を落とし、洗剤液の中でよく洗い、よくすすぐ。

- ② 次亜塩素酸ナトリウムで殺菌消毒し、よく乾燥させる。

※ たわし、スポンジについては、果物、野菜、器具洗浄用に分ける。

#### 4 残菜及び厨芥の処理

- (1) 残菜は、主食・副食別・デザート・牛乳別に計量し、作業日誌に記録する。

- (2) 残菜及び厨芥等の廃棄物は、細菌の繁殖、悪臭の発散、ねずみ、ゴキブリ、ハエ等の害虫の浸入、繁殖の原因となるので、不衛生にならないように十分注意する。

- (3) 保管については、ふたのついた容器又は袋のなかに入れ、所定の場所に置いて動物等が浸入できないようにして保管する。

#### 5 施設・設備の清掃及び日常点検

調理室、食品庫、検収室、下処理室、休憩室、調理業務関連区域は、毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。

各機器については、取扱い説明書を読み、操作方法・手入れ方法を確認し、十分理解しておく。

- (1) 熱風消毒保管庫、保冷库、冷凍冷蔵庫の洗浄等

- ① 取扱い説明書による手入れ方法により手入れ（洗浄）し、常に清潔に保つ。毎日作業後に塩素で拭く。開始前は、取っ手をアルコールで消毒する。

- ② 保冷库、冷凍冷蔵庫の温度は、作業前、作業中、作業終了後の3回、庫内温度計で適正温度であることを確認し、作業日誌に記録する。

- (2) 洗淨機の洗淨
  - ① 洗淨機内の残菜を取る。
  - ② タンク内部、ノズルについては、特に注意して洗う。また、取り外し可能な部品は取り外して洗剤で洗淨する。
  - ③ 周囲、内外部ともによく洗い、拭き取る。
  - ④ その他取扱い説明書に従い、常に清潔に保つよう手入れ（洗淨）する。
- (3) 戸棚、パンラック類の手入れ
  - ① 汚れをよく落とし、塩素溶液で拭く。
- (4) 回転釜の洗淨
  - ① 洗淨液で汚れをよく落とし、洗剤分が残らないように十分すすぐ。特に側面や取っ手、ガスコック、ふたの部分もその都度よく洗う。
  - ② 十分すすいだ後は水気をよく拭き取り、さかさまにしておく。
  - ③ 回転ギアの部分には、水をかけないように注意する。
- (5) フライヤーの洗淨
  - ① 揚げ終わったら早めに油を拭き、洗剤液で汚れを落とし、洗剤分が残らないように十分すすぐ。水気を拭き取る。
  - ② 使用しない時はふたをし、保管する。
- (6) ガステーブルの洗淨
  - ① 五徳は、作業終了後、洗剤液で洗いよく拭き取る。
  - ② 調味液等がふきこぼれた時は、その都度拭き取り常に清潔にしておく。
  - ③ バーナーは、週1回ワイヤーブラシで汚れを落とす。
- (7) 炊飯器の洗淨
  - ① 洗淨液で汚れを落とし、洗剤分が残らないように十分すすぎ、水気を拭き取る。
  - ② ガス式炊飯器は、週1回バーナー部分の清掃をする。電源操作部分は、水がかからないように注意し、作業終了後は電源が切れていることを確認する。
- (8) 給湯器の洗淨
  - ① 電源操作盤は、汚れを落とし、作業終了後は電源が切れていることを確認する。
- (9) オーブンの洗淨
  - ① 鉄板、焼網は、汚れを落とし、水気を拭き取り乾燥させる。
  - ② 側面、扉等は、洗剤液で汚れを落とし、洗剤分が残らないようによく拭き取る。

(10) ダムウエーター等

- ① ダムウエーター等については、作業終了後モップできれいに拭く。
- ② 使用しないときは、必ずスイッチを切って作動しないようにしておく。
- ③ ダムウエーター等については、取扱い説明書に従って安全に操作する。

(11) 出入口の戸

- ① 取っ手は、毎日掃除する。（特に食品庫の出入口）
- ② 汚れのひどい所は、洗剤液で汚れを落とし、洗剤分が残らないようによく拭き取る。

(12) 倉庫

- ① 床をよく清掃し、水洗いをせず乾燥させておく。
- ② 在庫品は常に点検を行い、不良品は廃棄処分をする。
- ③ 食品庫に保管するときは、納品時の段ボールは取り除く。

(13) 配膳室又は配膳場所

- ① 床のゴミを取り、汚れを拭き取り塩素で拭き、清潔にしておく。

(14) 下処理室

- ① 不用品は、処分する。
- ② 器具類は、所定の場所にきちんと置く。
- ③ 床は、野菜くず等を残さないようにし、よく清掃する。
- ④ 床の汚れは、洗浄液で落とし、洗剤分が残らないよう十分すすぎ、水気を拭きとる。塩素で拭く。

(15) 調理室等

- ① こぼれた水は、拭き取る。
- ② 不用品は、処分する。ダンボールは、持ち込まない。
- ③ 器具類は、所定の場所にきちんと置く。
- ④ 床は、野菜くず等を残さないように掃除する。
- ⑤ 床の汚れは、作業終了後、洗浄液で落とし、洗剤分が残らないよう十分すすぎ水気を拭きとる。塩素で拭き乾燥させる。
- ⑥ 施設の床面（排水溝を含む）、内壁のうち床面から1 mまでの部分及び手指の触れる場所は、1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1 m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。
- ⑦ 排水溝の中にゴミを残さない。排水溝は、週1回掃除する。

(16) 外回りの清掃

- ① グリストラップの網のゴミ、上澄みごみは週1回以上取る。
- ② 給食室の回りやゴミ置場は、整理整頓し清潔にしておく。

(17) 洗濯について

- ① 白衣、ズボン、帽子は、毎日クリーニングに出し、常に清潔なものを用いる。
- ② 作業に必要な台ふき等は、所定の場所で洗濯し、清潔に保つ。

(18) 休憩室

- ① 常に整理整頓（清掃）し、清潔に保つ。

(19) 便所

- ① トイレは調理従事者専用のトイレを使用すること。
- ② トイレは常に清潔に努める。
- ③ ドアノブは二次汚染の原因になることが多いので、必ず消毒すること。
- ④ トイレの清掃は、1日1回以上行い記録すること。

※ ノロウイルスには、次亜塩素酸ナトリウム、ノロウイルスに効果のあるアルコールで消毒すること。

(20) その他

- ① 機械、器具類、窓ガラス、網戸、ダクトフード、ダクトフィルター、がらりフィルター、換気扇、排水溝等は汚れがたまらないように、こまめに掃除する。
- ② 蛇口、ガスコック、電気のスイッチなどの細かい所も常に清潔にしておく。
- ③ ホースは、原則として使用しない。やむを得ず使用する場合は毎日床をひきずらないように注意する。また、ホースの先端を水に入れない。使用後ははずして洗い塩素消毒する。

(21) 鍵の管理

- ① 出勤時には開錠し、退勤時には、窓及び出入口の戸締まりに責任を持ち施錠すること。なお、調理場の鍵は、責任を持ち管理すること。

(22) 日常で計画的・定期的に行う作業と衛生管理

- ① 機械、機具類の点検及び手入れをする。（電気のモニター、ガス器具のバーナー）
- ② キャスターのついた機具類の手入れ（汚れ落とし）と注油をする。
- ③ 排水溝内、下水マス、グリストラップの清掃をする。
- ④ ダクトフード、ダクトフィルターの清掃と手入れをする。



- ⑤ 換気扇の清掃と手入れをする。
- ⑥ がらりフィルターの清掃と手入れをする。
- ⑦ 窓ガラス、網戸の清掃をする。
- ⑧ 食品庫、雑品庫の整理及び清掃をする。
- ⑨ 冷蔵庫、冷凍庫のフィルターの清掃をする。

※ 作業に当たっては、調理時の白衣とは別の服装に着替える。

## 6 その他給食業務全般に係ること

### (1) 使用水の測定と記録

作業を始める前に使用水の外観をよく見る。残留塩素については、1日3回、作業前、作業中、作業後に測定をし、作業日誌に記録する。

#### ① 残留塩素

簡易測定法（DPD法）例

ア 作業開始前に調理室内水道の蛇口から5分間位水を放出する。

イ 試験容器にDPD試薬と水を入れ混和する。

ウ 試薬が溶けたら標準比色液と比較して、残留塩素量（遊離塩素量）を求める。

※ 規定の残留塩素は、遊離塩素量として0.1 ppm以上  
（0.1 ppm未満の時は、直ちに校長に報告する。）

※ 測定は、簡易測定器の説明書をよく読み、指示に従って正しく行うこと。

#### ② 外観

無色透明な汚れのないガラス容器（ビーカー、試験管等）に水を入れ、白紙、又は黒紙上で上方、側方から無色、濁りがないかを見ること。

#### ③ 臭い、味

ア 水約100mlを200～300ml用の清潔なガラス容器に入れ、軽くふたをして、40～50℃に温める。

イ ふたを取ると同時に臭気、味（塩素臭、味を除く）に異常が無いを調べる。

### (2) 温度、湿度の測定と記録

作業前と作業中に調理室と食品庫の温度と湿度を測定し、作業日誌に記録する。

(3) 食材の検収、保管

- ① 調理員、栄養士以外は、むやみに調理室に出入りさせない。  
納入時、やむを得ず検収室へ出入りする場合は、専用の履物を使用する。
- ② 納入された物品については、専用容器に入れ替え、異物の混入、鮮度、包装状態、数量、製造年月日等を確認し、作業日誌に記録する。
- ③ 納入された物は、学校の定める場所に保管する。

(4) 検食の準備

- ① 児童生徒が食べる30分前に検食を準備し、校長、園長あるいは教頭による検食を行う。

(5) 保存食の採取

- ① 原材料は、洗浄・消毒前に50g以上密封袋に取る。ただし、卵は、すべて割卵し、混合したものから採取する。
- ② 主食・副菜別・デザート・牛乳別に50g以上密封袋に取る。  
※ 複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存する。
- ③ 保存食用冷凍庫に入れ-20℃で2週間以上保存する。

(6) 在庫品の点検、整理

- ① 開封後の在庫品は、食品の保存温度の適切な場所（食品庫、冷蔵庫、冷凍庫）に密封して保管する。
- ② 月末に、在庫品の点検を行う。

7 長期休業中における給食施設、設備の管理

- (1) 長期休業中（夏休み、冬休み、春休み）における給食施設、設備の清掃や手入れ点検等については、特に日常で手の届かない箇所について入念に行い、施設、機械、器具の衛生安全の管理に努める。
- (2) 破損箇所、修理箇所の点検を行い学校等及び教育委員会の指示を受ける。
- (3) 食器については、破損箇所がないか一つずつ確認し、丁寧に手入れする。  
破損した場合は、「食器破損状況報告書」（様式8号）により報告する。

〈主な点検及び清掃箇所〉

調理室	壁、天井、蛍光灯、窓ガラス、網戸、出入口の戸、換気扇、ダクトフード、ダクトフィルター、ガラリフィルター、戸棚カウンター、床、排水溝等の手入れ、点検
倉庫	在庫品の点検整理、不用品の廃棄処分 調味料容器の清掃 棚、床の汚れ落とし、乾燥 防虫等の対策
配膳室	壁、天井、窓、ダムウエーター等、出入口の戸、床等の清掃、手入れ、点検
休憩室等	ロッカー、棚等の不用品の整理 清掃
給食室周辺	グリストラップ（槽、網） その他（雨どい、草取り等）
機械器具等	食器洗浄器機、消毒保管庫、球根皮むき機、保冷库、ミキサー、野菜切断機、回転釜、焼物機、揚物機、カステーブル、殺菌庫、運搬車、洗米機、配膳台、調理台、水槽、移動水槽、パンラック、秤、包丁、まな板、食器等

※ 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省の「学校給食衛生基準」「学校給食衛生基準の説明」、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I、II」、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」等に改正変更があったときには、新基準に従うこと。