別　添

調理作業基準

長野県寿台養護学校

Ⅰ　調理従事者の衛生管理

　１　作業中の服装等

　（１）調理衣等

身体、衣服は常に清潔を保持し、調理室では専用の清潔な白衣、エプロン、髪覆い、使い捨てマスク、履き物等を着用する。

なお、エプロンは検収用、下処理用、卵用、肉・魚用、果物用、調理用、配膳用及び洗浄用に区分する。

履き物は検収室用、下処理室用、食品庫用、調理室用、洗浄室用及び校内用と区別して使用す

ること。

また、便所には、調理室専用の調理衣、マスク、帽子、履物のまま入らないこと。

（２）身なり等

爪は常に短く切り、マニキュアはしないこと。また、香水もしないこと。

（３）貴金属類等

調理作業中は、指輪やネックレス、ピアス等のアクセサリー、及び腕時計等をつけないこと。

　２　手洗い

手洗いは「学校給食衛生管理基準」（別冊）及び「学校給食における手洗いマニュアル」(別冊)に基づき念入りに行うこと。

　３　作業中の衛生上留意点

（１）手洗い

次の場所や作業工程では、手洗いを念入りに行い業務に着手すること。

①　作業開始前

②　用便後

③　頭髪や顔等の身体に直接触れたとき

④　ダンボール・紙・ビニール等やごみの取り扱い後、及び清掃後

⑤　汚れた設備や器具･食器を取り扱った後

⑥　生肉・生魚・鶏卵の取り扱い後

⑦　果物・生野菜の取り扱い後

⑧　作業工程が変わったとき

⑨　加熱後の食材を調理する時、及び盛りつけ直前

（２）汚染防止

次の作業工程では、必ず使い捨て滅菌手袋または消毒・殺菌済の器具を使用すること。

①　直接供する食品を扱う場合

②　肉・魚の下味付け

③　盛りつけ及び配膳

＊和え物調理やその他、腕に食材が触れる恐れのある時は、肘のあたりまである使い捨てロング滅菌手袋を使用すること。

　４　その他一般的な注意事項

　　　調理室には、私物（調理器具等を含む）を持ち込んだり、喫煙及び飲食その他食品衛生上支障と

　　なる行為は行わないこと。また学校敷地内は禁煙とする。（所定の場所で喫煙する）

Ⅱ　食品の取り扱い

　「食品の基本的な取り扱い方」（別紙６）、「形態別食材別調理方法 形態食」（別紙７－２）及び「アレルギー食品別調理方法」（別紙８）により行うこと。

　１　原材料の取り扱い

（１）検収

検収は、食品を直接床面に置かないこと。

なお、検収時には「食品検収表」（様式７）に基づき、食品の数量だけでなく、食品の品質・鮮度・包装容器等の状況・品温・異物の混入・品質保持期限等の表示について十分に点検を行い、記録すること。また、アレルギーに関する表示を確認すること。

原材料はその場で開封し、配送用包装（包装紙・ダンボール・輪ゴム・テープ等）のまま倉庫及び調理室へは持ち込まないこと。

（２）保管・保存

検収後の食品は、決められた容器に入れ、指定の場所で保管すること。なお、次の食品は記載のとおり保管や保存をすること。

①　生物や牛乳等は、室温で放置せず速やかに以下の手順で冷蔵庫へ入れること。

　②　肉・魚介類は、専用の清潔な容器に入れ替え、冷蔵庫で５℃以下で保管する。

　③　野菜や果物は、冷蔵庫の内部区分を特定し、10℃前後で保存すること。なお、冷凍で保管

するものはマイナス15℃以下で保管する。

　④　牛乳は、冷蔵庫に入れ５℃以下で保存すること。

　⑤　卵は、専用の容器に入れ替え、専用の冷蔵庫で保存すること。

　２　下処理

（１）検収室及び下処理室で行う作業は、次のとおりとする。

①　原材料をとる

②　洗い・皮むき・芽とり

③　塩素処理

④　肉・魚を専用容器に移しかえる

⑤　卵を割る

⑥　缶を洗う

⑦　ダンボールをはずす(物品は食品庫へ運ぶ)

⑧　フライの衣つけ、ハンバーグ等の具の成形、焼き物の下味つけ等加熱前の作業全般

（２）調理器具

下処理で使用する調理器具は、専用のものを使用する。使用後は、洗浄の上、消毒保管庫で消毒

をして保管する。また、消毒保管庫に入れられない物は、下処理専用の容器で塩素消毒すること。

（３）保管・作業の位置

調理器具及び食材の保管は、常に床面から60㎝以上の場所に置くこと。ただし、跳ね水等からの

直接　汚染が防止できる食缶等で食品を扱う場合には、30㎝以上の台に乗せて行って差し支えない。（４）食材別の取り扱い方法

　ア　野菜・果物

　 (ｱ)　洗浄の手順は原則として生野菜、果物など→葉野菜等→根菜類→泥付き野菜とすること。

(ｲ)　野菜と器具を洗うスポンジ、たわしは区別すること。

(ｳ)　必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをすること。

(ｴ)　水切りをしっかり行う。

(ｵ)　殺菌済みの専用のまな板、包丁でカットする。

(ｶ)　清潔な容器に入れる。

(ｷ)　清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで10℃以下で冷蔵保存する。

(ｸ)　果物等直接供する食品を洗浄する場合は、相互汚染を生じないよう事前にシンクをよく洗

浄・消毒してから実施すること。

　　　イ　肉・魚類

　専用のまな板、包丁でカットする。

　　　ウ　鶏卵

　専用のエプロン及び使い捨て手袋を装着し、専用の容器を使用し割卵すること。

また、生卵を扱った調理従事者の手指・容器及び調理機器は、十分に洗浄・消毒すること。

　　　エ　調味料

1. 調理責任者が、指定の場所で計量し、清潔な容器に入れる。下処理担当者の途中での計量

　は行わないこと。

1. 容器は清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）冷蔵庫で保管すること。

３　使用水の検査等

調理の開始前及び終了後に、必ず使用する水の遊離残留塩素及び外観、臭気、味等について検査し、

「衛生管理チェックリスト　－日常点検票－」（様式10）に記入すること。

なお、検査の結果、遊離残留塩素の量が0.1mg/Ｌ未満の場合は、学校に報告するとともに、再検査を行い、使用可能か学校の判断に従う。学校が使用を認めた場合は、その使用水を１L採取して保存食と同様に清潔な容器に密封して入れ、－20℃以下、２週間以上専用冷凍庫で保存する。

４　調理の留意事項

(ｱ)　調理後２時間以内で喫食ができるように行うこと。

(ｲ)　調理は、「調理業務指示書」(様式１)に基づき行うこと。

(ｳ)　調理器具及び調理台の消毒を行っておくこと。

(ｴ)　調理室から食品庫への出入りを減らすために、調理に必要なものを予め調理室に準備しておく

こと。

(ｵ)　調理器具は、専用のものを使用し、下処理用と混同して使用しないこと。

(ｶ)　食材別に指定されている調理器具（包丁・まな板等）は、指定のとおり区別して使用すること。

(ｷ)　肉類・魚及び練り製品・卵等冷蔵庫で保存してある食材は、調理を始めるまで冷蔵庫から出さ

　ないこと。

(ｸ)　あえもの用の野菜等はスチームコンベクションオーブンを使用して蒸すことを基本とする。

(ｹ)　根菜類等をゆでる場合は、堅いものから順次ゆでる。ゆで上がったものには、ゆでる前の野菜

が入っていたざるやボールなどを絶対に使用しないこと。

(ｺ)　加熱調理後、食品を冷却する場合には、ブラストチラーを使用すること。やむをえずシンクを

使用する場合は専用のシンクを使用すること。この場合、病原菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）

の時間を可能な限り短くするため、小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近まで下げるよう工夫すること。

(ｻ)　調理中は、常に他からの二次汚染に注意し作業する。

(ｼ)　調理中及び調理後の食品の一時保管は、清潔な容器に入れ、清潔なシートで覆い（ふた付きの場合を除く）清潔な場所で、温度管理を行い保管する。

(ｽ)　調理中は、ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用すること。

(ｾ)　缶・ビン等容器は開封前に下処理シンクで必ず水洗いすること。

(ｿ)　機器・器具の洗浄・散水は、原則として配膳が終了するまで行わないこと。

(ﾀ)　翌日の食材の確認は、全ての作業が終了してから行うこと。

　５　盛付、配食及び運搬の留意事項

(ｱ)　盛付や配食の開始及び終了した時刻を記入すること。

(ｲ)　配食は、クラス及び再調理食ごとに食缶・バット等に分け、配膳棚の指定された場所に置くこ

と。その際、一品につき１つの容器を用いること。

(ｳ)　盛付後40分以上室温に放置しないこと。

(ｴ)　使い捨て滅菌手袋・はし・パンバサミ等を使用し、料理には直接手をふれないようにすること。

(ｵ)　調理済み後に生ずる余剰分の料理は、料理ごとにバットにとり、おかわりとしておくこと。

(ｶ)　児童生徒への配食器の引き渡し時には、状況に応じ適切な手助けをすること。

(ｷ)　当日使用する食器に、１人前の分量を盛付見本として展示すること。

(ｸ)　特別食は、様式１、様式３－１、３－２、３－３、様式４、様式５、様式６に基づき盛り付け、栄養教諭・管理栄養士の最終確認を受けてから、所属クラスの配膳棚に置くこと。

Ⅲ　食器具類及び調理機器具類の取り扱い

　１　食器具類

（１）下膳

(ｱ)　下膳用の食器かご・残飯用ざる・ゴミ袋等は、必ず所定の位置に置くこと。

(ｲ)　食缶・バット・おひつ等が溜まったら随時洗浄室内に移すこと。

　(ｳ)　下膳時に、児童・生徒が食器の返却を困難としている場合は、状況に応じ適切な声がけ、手

助けをすること。

（２）洗浄・消毒

　(ｱ)　洗浄は、原則として全ての食品が調理室から搬出されてから行うこと。

　(ｲ)　使用洗剤は、学校で指定されたものを指定量使用すること。

　(ｳ)　食器下膳用シンクには、あらかじめお湯のみをはっておき、洗剤は食器がすべて入れ終わってから入れること。また、食器は１枚ずつ下洗いを行ってから、洗浄機に入れること。

　(ｴ)　熱風乾燥消毒保管庫で消毒する場合は、庫内温度が確保できるように食器具の詰め方に留意

　　し、食器の材質等に合わせ温度と時間を設定し（衛生管理マニュアル参照）適切に行うこと。

　(ｵ)　食器具類は、適時漂白等を行うこと。

（３）保管

消毒後の食器類は、所定の場所に清潔に保管すること。

（４）食器類の用意

翌日使用する食器を人数分食器カゴに用意すること。また、配膳用のおたま、トング、しゃもじ等を付けること。

２　調理機具等

（１）管理

冷凍庫、冷蔵庫、牛乳保冷庫及び食器消毒保管庫等の温度は、常に適正に管理すること。

（２）洗浄・殺菌及び保管

調理器具類の洗浄・保管については、「設備・器具の手入れ基準表」（別紙９）及び下記の方法

　　　により行うものとする。

　　　(ｱ)　洗浄は、原則として配食後に行うこと。

　　　(ｲ)　日常の洗浄を行う際は、調理機器のスイッチ及び電線等には水や洗剤等をかけないよう注意

すること。

　　(ｳ)　消毒のため、次亜塩素酸ナトリウムを使用した後は必ず十分な水洗いをすること。

　　　(ｴ)　包丁や調理はさみ等の刃物類は、常に、調理業務に支障がないように保管すること。

　　　(ｵ)　まな板・ザル及び木製の器具は、汚染菌が残存する可能性が高いので、特に充分な殺菌に留意すること。

　　　(ｶ)　消毒保管庫に入りきらない調理器具がある場合は、使用前に必ず消毒殺菌すること。

　　　(ｷ)　調理機器を長期にわたり使用しない場合は、必要な手入れをし、調理業務で使用する際に支

障がないように、清潔に保管しておくこと。

Ⅳ　施設管理

　１　管理

　　　(ｱ)　児童・生徒の安全確保のため、必ず所定の場所に収納すること。

　　(ｲ)　調理室に関係者以外の者を立ち入らせたり、動物などを入れたりしないこと。

　　　(ｳ)　各出入り口は、開放したまま調理業務を行わないこと。また、退出時は、すべての調理機器

等の熱源を必ず止めたことを確認の上、業務場所すべての出入り口の施錠を行うこと。

　　　(ｴ)　手洗い設備は、常に清潔に保つこと。

　　　(ｵ)　換気設備は常に清潔に保ち、常に作動できるようにしておくこと。

　２　清掃

(ｱ)　検収室、下処理室、調理室、食品倉庫、洗浄室、調理作業関連区域（ゴミ置き場含む）は、毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。

(ｲ)　天井・壁・扉・床等は常に清潔に保つように清掃を励行すること。

(ｳ)　清掃は、原則として全ての食品が調理室から排出された後に行うこと。

(ｴ)　排水溝・グリーストラップは、厨芥・残菜等を常に除去し清潔にしておくこと。

(ｵ)　清掃用具は、用途別に区別して使用し、使用後は洗浄・乾燥し必要に応じて消毒しておくこと。また、専用の場所に保管すること。

　３　栄養教諭・管理栄養士不在時の対応について

(ｱ)　不都合や不具合、及び事故や緊急事態が発生した場合は、事務長又は教頭、校長に連絡し、指示をあおぐこと。

(ｲ)　次の事項について、業務責任者が責任を持って行うこと。

①　特別食の盛付の最終確認

②　ホワイトボードへの献立記入及び運搬通路への掲示

③　入口ドアや窓の鍵の開閉と施錠

④　電灯の点灯や消灯