調理作業基準

別 添

長野県伊那養護学校

Ⅰ　調理従事者の衛生管理

　　「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）等により行うこと。

１　作業中の服装等

1. 身体、衣服は常に清潔を旨とし、調理場では専用の清潔な調理衣、エプロン、マスク（使い

捨て）、帽子、履物等を着用すること。なお、エプロンは下処理用、卵・肉・魚用、野菜洗浄用、

調理用及び配膳用と作業内容によって使い分ける。

履物は下足、下処理室用、調理室用、洗浄室用及び校内用と区別して使用すること。

　（２）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。

　（３）爪は常に短く切り、マニキュアはしないこと。

　（４）作業中は、指輪・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　手洗いの徹底

標準的な手洗いや作業中の手洗いを行うこと。

３　作業中の衛生上留意点

（１）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。

○作業開始前

○用便後

○頭髪や顔等の身体に直接触れたとき

○ダンボール・紙・ビニール等やごみの取扱い後、及び清掃後

○汚れた設備や器具･食器を取扱った後

○生肉・生魚・鶏卵の取扱い後

○果物・生野菜の取扱い後

○作業工程が変わったとき

○加熱後の食材を調理する時及び盛りつけ直前

1. 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。

○直接提供する食品を扱う場合

○肉・魚の下味付け

○盛り付け及び配食

※和え物調理やその他、腕に食材が触れるおそれのあるときは、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

調理室等には、私物（調理器具等を含む。）を持ち込んだり、喫煙及び飲食等の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。

Ⅱ　食品の取り扱い

「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）、「調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル」（文部科学省）、「食品の基本的な取り扱い方」（別紙６）、「食物アレルギー食材別調理方法」（別紙７）及び「形態食食材別再調理方法」（別紙８）等により行うこと。

１　原材料の取り扱い

（１）食材は、直接床面に置かないこと。

（２）検収は、「食品検収表」（様式16）に基づき食品の数量だけでなく、食材の品質・鮮度・包装状況の確認・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、記録をすること。また、アレルギーに関する表示を確認すること。

（３）食材は、検収室で開封し、配送用包装（包装紙・ダンボール・輪ゴム・テープ等）のまま食品庫及び非汚染作業区域へ持ち込まないこと。

（４）検収後の食材は、決められた専用の容器に移し替え、所定の場所で保管すること。

（５）生物や牛乳等は、室温に放置せず速やかに以下の手順で冷蔵庫へ入れること。

ア　食肉類・魚介類は、専用の清潔な容器に入れ替え、５℃以下、野菜・果物については10℃前後、冷凍で保存する物は－15℃以下で保存する。

　　なお、冷蔵庫内で保存する場合は、内部区分を徹底すること。

イ　牛乳は、専用の冷蔵庫に入れ10℃以下で保存すること。

ウ　卵は、専用の容器に移し替え、専用の冷蔵庫で保存すること。

　２　検収、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。

○原材料の検収、配送用包装から専用容器への移し替え

○検食用保存食の採取

○肉類・魚介類の専用容器への移し替え及び下味つけ

○根菜類等の処理（皮むき等）

○野菜等の洗浄

○割卵

○缶の洗浄　等

（２）まな板・包丁・その他の調理器具・たわし等は、下処理専用のものを使用すること。また、消毒保管庫に入らない器具類は、下処理専用の容器で塩素消毒すること。

（３）調理器具及び食品は、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

下記の方法により行うこと。

（ア）洗浄の順番は、生野菜・果物等→葉野菜等→根菜類→泥付き野菜とする。

（イ）野菜と器具を洗うスポンジ、たわしは区別する。

（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。

（エ）水切りをしっかり行う。

（オ）殺菌済みの専用のまな板、包丁で切裁する。

（カ）清潔な容器に入れる。

（キ）清潔なシート又はふたで覆い、調理するまで10℃以下の冷蔵庫で保存する。

（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洗浄・消毒する。

　　　　イ　肉・魚類

　　専用のまな板、包丁で裁断すること。

　　　　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、生卵を扱った業務従事者の手指・容器及び調理機器等は、十分に洗浄・消毒すること。

　　　　エ　調味料

（ア）作業担当者が、所定の場所で計量し、清潔な容器に入れること。

（イ）容器は清潔なシート又はふたで覆い、冷蔵庫で保管すること。

　３　調理作業

1. 喫食が、調理後２時間以内となるように時間を配分すること。

（２）調理は　普通食、特別食に分け、「調理業務指示書」（様式１）、「特別食状況表」（様式４）、「特別食指示書」（様式５）、「形態食指示書」（様式６）（様式７）及びミーティング時の指示等に基づき作業すること。

（３）当日使用予定の器具及び調理台は、作業前に消毒を行うこと。

（４）調理室から食品庫への移動回数を減らすため、調理前に調味料、乾物等その他使用材料を準備し調理室へ移しておくこと。

（５）調理器具は、下処理用と混同して使用しないこと。

（６）食材別に区別してある調理器具（包丁・まな板等）は、指定のとおり区別して使用すること。

（７）肉類・魚介類及び練り製品・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。

（８）和えもの用の野菜等は、ゆでる（回転釜等）又は蒸す（スチームコンベクション）ことを基本とする。

ア　根菜類の場合は、硬いものから順次加熱すること。加熱後の食品には、加熱前の野菜が入っていたざるやボウルなどを絶対に使用しないこと。

イ　加熱後、速やかに冷却（流水又はブラストチラー使用）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。またこの場合、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。

（９）調理中は、常に他からの二次汚染に注意し作業すること。

（10）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、清潔なシート又はふたで覆い清潔な場所で、適切な温度により保管すること。

（11）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。

（12）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。

（13）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。

（14）翌日使用予定の食材の確認は、全ての作業が終了してから行うこと。調理途中や盛りつけの途中で行うことはしない。

　４　配食及び運搬等

（１）各料理の配食時間を記録すること。

（２）配食は、クラス（グループ）及び再調理食ごとに容器（食缶・バット等）に分配し、指定された配膳棚に置くこと。その際、一品につき１つの容器を用いること。

（３）配食後30分以上室温に放置しないこと。

（４）使い捨て滅菌手袋・はし・トング等を使用し、料理に直接手をふれないようにすること。

（５）児童・生徒への引き渡し時には、状況に応じ適切な手助けをすること。

（６）給食（昼食時）における準備

ア　当日使用する食器等は、食器消毒保管庫から必要数出し、食堂の所定の机に並べる。

イ　見本として、１人前の分量を当日使用する食器に盛り付け、所定の場所に展示する。

ウ　配食食缶等は、各クラスの所定の配膳棚に置く。

エ　牛乳は、時間になったら専用冷蔵庫から出し、所定の場所に置く。

オ　特別食については、指示書に基づき盛り付け、栄養教諭・管理栄養士の最終確認を受けてから、所定の場所に置く。

（７）寄宿舎食（朝、夕食時）における準備

ア　使用する食器等は、食器消毒保管庫から必要数出し、食堂の所定の机に並べる。

イ　見本として、１人前の分量を当日使用する食器に盛り付け、所定の場所に展示する。

ウ　配食食缶等は、所定の配膳棚におく。

Ⅲ　食器具及び設備・器具等の取り扱い

洗浄、消毒に関しては、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅠ、Ⅱ」（文部科学省）に基づき行うこと。

　１　食器具

（１）下膳

ア　下膳用の箸入れ、残飯用バケツ及びゴミ箱等は、必ず定位置に置くこと。

イ　食器籠、配食食缶、バット等は、適時洗浄室に移すこと。

ウ　下膳時、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や手助けを行うこと。

（２）洗浄・消毒

ア　洗浄は、原則として全ての料理を給食室から搬出した後に行うこと。

イ　使用洗剤は、学校で指定したもの又は同等のものを指定量使用すること。

ウ　返却食器は、下膳用シンクにあらかじめお湯をはっておき浸漬すること。また、１枚ずつ下洗いした後に洗浄機にかけること。

エ　洗浄した食器具等を熱風乾燥消毒保管庫に入れる際は、庫内温度が十分に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た温度と時間に設定すること。（衛生管理マニュアル参照）

オ　食器具は、適時漂白（酵素剤）等を行うこと。

（３）保管

　　　　 消毒後の食器具は、所定の場所で清潔に保管すること。

２　設備・器具等

（１）管理

冷凍庫、冷蔵庫、牛乳専用冷蔵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、消毒及び保管

設備・器具等の洗浄・保管については、「設備・器具の管理（手入れ）等基準表」（別紙９）及び下記の方法により行うこと。

ア　設備・器具等の洗浄は、原則として全ての料理を調理室から搬出した後に行うこと。

イ　洗浄・清掃を行う際は、モーター、スイッチ、電線等に水や洗剤等をかけないよう注意すること。

ウ　ふきんは原則として使用しない。

エ　機械類に使用する洗剤等は、学校で指定したもの又は同等のものを使用すること。

オ　消毒に次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合は、必ず充分に水洗いを行うこと。

カ　包丁等は、錆つかないように常に磨き、刃の破損有無の確認をすること。

キ　汚染菌が残存する可能性が高いまな板やザルは、特に充分な殺菌に留意すること。

ク　保管庫に入りきらない調理器具等は、使用前に必ず殺菌すること。

ケ　調理機器を長期にわたり使用しない場合は、刃等が錆びないように油を引く等の充分な手入れをした後、十分に乾かし清潔な状態にしておくこと。

Ⅳ　施設管理

　１　管理

（１）下処理室及び調理室が無人になる場合は、刃物類（包丁・調理はさみ等）は必ず安全な場所に収納するとともに、調理機器等の電源は必ず止めること。

（２）調理場は、関係者以外の立ち入りを禁止し、動物などを入れないこと。

（３）調理業務は、各出入り口を開放したままで行わないこと。

（４）手洗い設備は、常に清潔に保つように清掃を励行すること。

（５）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。

（６）作業前、作業後は、ガス栓、水道栓、給湯器スイッチの開閉を行うこと。

（７）冬季間は、水道の水抜きを行うこと。

　２　清掃

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

（２）施設の清掃は、全ての料理を調理室から搬出した後に行うこと。

（３）排水溝の厨芥・残菜等は、常に除去し清潔にしておくこと。

（４）清掃用器材は、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。

（５）清掃用具は専用の場所に保管すること。

Ⅴ　その他

　１　使用水の管理

（１）調理作業前には、毎日調理に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。

（２）遊離残留塩素が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こと。学校が使用を認めた場合は、使用した水を１ℓ採取し保存用冷凍庫に－20℃以下で２週間以上保存すること。

（３）調理終了後も、上記（１）及び（２）と同様の管理を行うこと。

２　栄養教諭・管理栄養士不在時の対応

（１）特別食の盛り付けの最終確認を行うこと。

（２）見本食の掲示を行うこと。

（３）必要に応じ食堂の戸締まりや冷暖房の管理を行うこと。

（４）不都合があった場合は、すぐに学校職員（事務長、教頭、寄宿舎職員）に連絡し指示を仰ぐこと。