

衛生管理マニュアル

白川町学校給食センター

給食の衛生管理に気を付けましょう

- ★学校給食は発育盛りの子どもたちが対象であり、特に衛生管理には最新の注意を払う必要がある。
- ★衛生の基本が確実に守られていれば、食中毒は防ぐことができる。
- ★一人一人が危機管理意識をもって作業を行うかが重要な問題である。
- ★調理作業中の問題点は、自分自身ではわかりにくいこともあるため、お互いに注意し、素直に直していく関係を作る。

健康管理

調理従事者の自覚を持ち、自己の健康管理に気を付ける。

- ・検便は毎月2回、必ず行う。指定日に提出できない場合は、個人で必ず郵送すること。
 - * 陽性の場合は、事務長の指示に従うこと。
- ・健康チェック表を確実に記入してから、調理作業を行うこと。
- ・下痢、嘔吐、発熱などの症状があった場合、手指等に化膿性疾患がある場合は、就業前に事務長と栄養士に連絡し、指示を受ける。
- ・手指などに傷、発疹等がある場合は、必ずゴム手袋をはめて作業をする。

服装

服装

- ・白衣、帽子、ネットは、毎日清潔なものを着用すること。
(白衣・帽子・ネットは毎日センターで洗濯し、清潔なものを使用する)
- ・マスクは必ず鼻の上までかけること。
- ・帽子、ネットから髪の毛がはみ出さないようにすること。
- ・作業前には粘着テープ（コロコロ）をかけた後、エアシャワーを通り、異物混入を防ぐこと。

履物

- ・調理作業ごとに、専用の履物をはくこと。【参考1】
- ・作業終了後、履物の裏を洗浄すること。その後、靴用消毒保管庫へ入れること。

その他

- ・爪は、常に短く切り、清潔にしておくこと。
- ・マニキュアはしないこと。
- ・アクセサリー類（指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアーピン、時計、ブレスレット）などの装飾品は取り外して従事すること。

手洗い

手洗い

「学校給食調理上における手洗いマニュアル」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って行うこと

- ・ 次の場合は必ず手洗いすること。（ひじまで）

- ・ 作業開始前および用便後
- ・ 汚染作業区域から、非汚染作業区域に移動する場合
- ・ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

- ・ 目的に応じて標準的な手洗いと作業中の手洗いを区別し、適切な手洗いを行うこと。

【次の場合は必ず標準的な手洗いを行う時】

- ・ 作業の開始前
- ・ トイレから出た時（朝一番と同様に爪ブラシを使う）
 - * トイレの後は衣服を整える前に、個室内の備え付け石けん液で手洗い→水洗い→ペーパーで手を拭く→アルコール消毒を行う。さらに調理場内に入る前に手洗いを行うこと。
- ・ 作業区域を移動する時。（検収室・下処理室から調理室へ移る時）

【次の場合は作業中の手洗いを行う】

- ・ 段ボール等を取り扱った時
- ・ 生の食肉類、魚介類を扱った時。
 - * ただし、調理中の手洗いは作業中の手洗いでよいが、汚染作業から非汚染に移る場合は、白衣を着替えて、標準的な手洗いをすること
- ・ 食品に直接触れる作業にあたる直前。（調理中から配缶に移る時）
- ・ 生食（果物、添加物等）を取り扱う時
- ・ 配缶前
 - * ただし、同じ作業区域で、同じ作業を続けている時は、汚れた場合以外は手首までの洗浄、消毒でもよい。

爪ブラシ

- ・ 爪ブラシは個人ごとに使用すること。
 - * 検収室・下処理に入る時（前室1での手洗い）・・・緑 個人用
 - * 調理室に入る時（前室2での手洗い）・・・ピンク 個人用
- ・ 爪ブラシは使用后、200ppmの次亜塩素ナトリウムで消毒すること。

就業前の作業

調理場内の消毒

作業前には70%アルコール噴霧またはそれと同等の効果を有する方法で殺菌する。

使用水の確認

使用水については毎日水質検査を行い、記録する。

検査回数

- ・朝の作業開始前、午前の調理作業終了後の2回行う

検査項目

- ・使用水の外観（色、濁り）、臭い、異物、味の確認
- ・遊離残留塩素濃度の確認 …0.1mg/リットル以上を確認記録する
- ★使用水に異常がある場合は、事務長と栄養士に報告し、指示をうける

検収・保存食

- ・あらかじめ検収責任者を定めておくこと。
- ・調理場に納品される全ての食品において、納品時に検収簿に基づいて点検を行い、記録する。記録した用紙は、ファイルにとじる。
 - ★異常がある場合は、事務長と栄養士に報告し、指示をうける。
- ・冷凍物資、冷蔵物資については納品温度を測定し、記入する。
- ・ロット番号がわかるものは、業者にロット番号を確認し、検収簿に記入する。複数のロット番号の食品が納品された時は、ロット番号ごとに保存食を採取する。
- ・野菜等で複数の産地、複数の生産者の物が納品された場合は、産地ごと、生産者ごとに保存食を採取する。
- ・肉、魚等、汚染度の高い食品の受け取りをする際には、手袋を着用し、汚染を広げないように注意する。

下処理

使用器具

下処理の時には、下処理用の容器、用具を使用し、調理室用の容器、用具と混同しないようにする。【参考2】

- ・包丁、まな板、その他の調理器具は下処理専用の物を使用する。
- ・容器（プラスチック）は次のように区別する。

	用途	プラスチック
検収室用	検収室で納入された野菜等を入れ、下処理室に持ち込む	水色
下処理室用	下処理で皮をむいた野菜を入れる	水色
調理室用	三槽シンクで洗浄を終えた野菜を入れ、調理室に持ち込む	黄色

- ・スポンジ、ブラシ等は下処理専用の物を使用する。
- ・包丁、まな板等は洗浄後、乾燥させ、検収室の紫外線殺菌庫にて消毒をする。
*濡れたまましまうと、さびの原因となります。
- ・包丁、芽とり、ピーラーなどは、使用前と使用後に数を確認し、異物混入や紛失を防ぐ。

下処理作業

下処理作業は野菜等を確実に洗浄し、菌数を減らしてから調理室に持ち込むことを目的として行う

- ・下処理室から調理室への移動は、食品のみとし、台車や人は動かないようにする。
- ・泥つきの野菜は、検収室で泥を落としてから下処理室へ持ち込む。
- ・野菜や果物は、3槽シンクで確実に洗浄する
- ・シンクの大きさに合わせ、食品の入れすぎに注意し、水の循環をよくしながら、十分な流水で洗浄する。壁側のシンクを使用する際はタライを使用する。
- ・もやし等の汚染度の高い野菜の洗浄後、果物やミニトマトなどの生食用の食材の洗浄前は、シンクを洗浄し、次亜塩素酸ナトリウムで消毒をする。
- ・きゅうり、ゴーヤ等の表面に凹凸のある野菜は、軍手を使用して洗浄する。
- ・床を濡らさないように気を付けて作業を行う。
- ・葉物野菜は1枚ずつばらして、虫が付着していないか確認しながら作業を行う。
- ・生食用の果物や野菜を洗浄、消毒する場合は、3槽シンクで洗浄後、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで5分間消毒し、流水でよくすすぐ。

廃棄物の処理

廃棄物の処理は正しく行うこと

生ごみ類

- ・作業終了後、直ちに屋外の生ごみ処理機に入れる。
- ・生ごみの中にビニールや金属等が入っていないか必ず確認する。万が一、生ごみ以外のものが入った場合は、素早く取り除くこと。

段ボール、発泡スチロール

- ・段ボールは作業場内やプラットホームに散乱しないように整頓し、適宜縛って倉庫に搬入すること。
- ・発泡スチロールは倉庫に搬入する。発泡スチロールは業者が回収するため、業者ごとに固めておく。

空缶、空ビン、ペットボトル

- ・空缶、空ビンはきれいに洗い、ラベルを取り、車庫の集積所に搬入する。町指定のごみの回収日に捨てる。
- ・しょうゆ、みりん等（油が入っていないもの）のペットボトルは、きれいに洗い、ラベルをとり、集積所に搬入する。町のリサイクル回収日に出す。ドレッシング、油等が入ったものは、燃えるごみとして捨てる。

調理

トイレの使用

- ・作業中にトイレに行く場合は、調理従事者専用のトイレを使用する。
- ・白衣・ズボンを脱いでフックにかけ、スリッパにはきかえ、中に入る。
- ・トイレの後は衣服を整える前に、個室の備え付け石けん液で手洗い→水洗い→ペーパーで手をふく→アルコール消毒を行う→衣類を整える。
- ・白衣を着て、エアシャワー室を通り、前室の手洗いで手洗いを行う。

調理器具

調理器具はそれぞれ専用の物を使用する。【参考2】

- ・包丁、まな板、その他の調理器具は調理室専用の物を使用する。
- ・容器、用具次のように区別する。

	用途	器具
調理用	調理途中の食材を入れるもの	黄色のプラスチック印のないボール
加熱済・配缶用	加熱後の食材を入れるもの	ピンクのプラスチック印のあるボール等

- ・器具は洗浄後、それぞれ紫外線殺菌庫または熱風消毒殺菌庫に入れる。紫外線殺菌庫に入れる場合は、乾燥させてから入れる。
 - *濡れたまましまうと、さびの原因となります。
- ・使用前に破損、部品の欠如がないか確認して使用する。特に刃物は刃こぼれ等がないか、念入りに確認する。

使い捨て手袋

使い捨て手袋は、手指からの食品への二次汚染を防止するためには有効だが、使用方法を誤ると、汚染を広げたり、資源の無駄遣いにつながったりするため、適切に使用する。

- ・手袋は作業ごとに区別し、使い捨て手袋からの二次汚染が広がらないように注意すること。
- ・生の魚肉類、生食用の食品を扱う場合、加熱済み食品を扱う場合、手指に傷がある場合は必ず手袋を着用すること。
- ・和え物の仕上げの作業には、ロング手袋を使用すること

中心温度計

- ・作業ごとに専用の中心温度計を使用する。(釜、和え物、揚げ焼き、アレルギー、除去食)
- ・中心温度計の本体は、毎日ビニール袋を取り付けて使用する。
- ・使用前はアルコール紙で消毒して使用する。
- ・調理終了後は針は中性洗剤で洗浄、本体はアルコール紙で拭き、清潔なケースに入れて保管する。
- ・月に1度以上精度を確認し、記録する。

調理作業

調理後2時間以内に喫食ができるよう、作業工程を考え、調理を行うこと。

- ・食材、器具は床から60cm以上の台に置く。
- ・床に水や食材を落とさないように気を付けながら作業をする。床が濡れた場合は、水切りを使用し、その後手洗いをする。水切りは洗浄室で保管し、必要な時のみ調理室に持ち込む。
 - *スライサー使用中は、床が水で濡れやすいため、注意する。
- ・適切な手洗いをし、衛生管理に努める。
- ・使い捨て手袋は適切に使用する。生の魚肉類、生食用の食品を扱う場合、加熱済み食品を扱う場合、手指に傷がある場合は必ず手袋を着用すること。
- ・加熱は十分に行い、記録する。
 - *中心温度が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルスの汚染の恐れがある食品の場合は85～90℃で90秒以上）又はこれと同等以上まで加熱されていること
 - *揚げ焼きの場合は、焼きムラ、揚げムラがないように気を付ける。
- ・中心温度計は月に1回以上精度を確認し、記録する。また、適切に洗浄、消毒して使用し、二次汚染に気を付ける。
- ・生の魚肉類を扱う時は、黄色の区画内から出ないように気を付け、汚染を広げないように注意して作業を行う。肉汁の飛び散り、人の交差に注意する。
- ・異物混入を防ぐために、食材、調味料の入ったボール、バケツ、かごには、できるだけふたをするように心がける。
- ・もやし等の汚染度の高い食品は、水がしたたり落ちないように、かごの下に専用のバットを敷く。

保存食

- ・ 出来上がりの食品は、火を止めた時点で釜別に採取する。
- ・ 使用したすべての食材が含まれるように採取する。(50g以上、または一食分)
- ・ 食品はジッパー付きビニール袋に採取し、できるだけ空気を抜くようにして密封する
- ・ ジッパー付きビニール袋には料理名、採取者、採取した時間を記入する。中心温度記録票にも採取時間、採取者を記録する。
- ・ 一日分の保存食をビニール袋にまとめ、検収室の保存食用冷凍庫の上段で2週間保存する。保存食記録簿に記入する。
- ・ 2週間以上経過した保存食を廃棄する場合は、それらの異常の有無(異臭などの確認)を確かめ記入する。

検食

- ・ 検食は喫食開始時間の30分前までに行う。
- ・ 検食簿に記入する。

配缶

- ・ 配缶前には身なりを再度確認し(髪の毛が出ていないか)、手洗い、消毒をする。
- ・ 配缶作業時には必ず使い捨て手袋を着用する。揚げ物の配缶の時は、必ずニトリルの手袋を使用する。
- ・ 配缶時には、配缶専用の器具を使用する。
- ・ 量配缶の揚げ物、煮物、サラダ等は、一度タライに移して、重量を図り、クラスの分を計算して配缶する。
- ・ 配缶は間違いがないように気を付けながら行う。複数で行うのが望ましい。
- ・ 食缶に入れた後は素早くふたをして、異物混入を防ぐ。
- ・ 基本人数から変更があったクラスの食缶には、付箋を貼る。
- ・ 学校名を確認して、コンテナに入れる。
* 隣の学校が遠いため、入れ間違いがないように注意する。

佐見方面(佐見保育園、佐見小学校、佐見中学校)→青色のテープ

黒川方面(黒川保育園、黒川小学校、黒川中学校)→黄色のテープ

白川方面(白川保育園、白川北保育園、白川小学校、白川北小学校)→緑色のテープ

蘇原方面(蘇原保育園、蘇原小学校)→赤色のテープ

白川中学校→白色のテープ

配送

- ・専用の白衣、帽子を着用して行う。
- ・佐見、黒川は温冷配送車で配送する。
- ・コンテナに積み込む前に、食缶の積み残し、積み間違いが無いかを確認する。
- ・事務所にある各学校の連絡帳を持っていき、配送時に渡す。
- ・配送時間は各トラックにある配送記録簿に記入し、下駄箱にあるカゴに入れる。

洗浄作業

- ・釜洗い、水槽洗い等のホース、たわし等は、器具洗浄室、掃除道具入れに保管し、使用時に持ってきて使用する。使用後は塩素消毒をする。
- ・洗浄作業は調理終了後開始する。
- ・調理機器・器具は外せるところは全て外して洗浄する。
- ・調理終了後、バット洗浄機は水をためて蒸気を通す。(すぐに使えるようにする) 浸漬層は水をためて動かす。食器洗浄機は水をためておく。(動かさない)
- ・使用した器具は、基本的にはバット洗浄機で流して洗浄する。
 - * スパテラ、汚れのひどいものは、下洗いしてから流す。
 - * サラダをすくう網、歯付きのひしゃく(ガリ)、小なべは手洗いする。
- ・もやしが入っていた容器は、コンテナプールで塩素消毒後、洗浄機で流す。
- ・生の魚肉類で汚染された容器、器具は、お玉を洗う水槽で塩素消毒後、流水で洗い流し、洗浄機で流す。
- ・大きな器具、台車はコンテナ洗浄室で洗浄し、水切りで水気をはらう。水気が残ってしまう場合には不織布で拭く。
- ・食毒保管庫、紫外線殺菌庫、使用しなかった台車はアルコール紙で拭く。
- ・使用した不織布は、塩素消毒後、手洗いし、乾燥させる。

その他

諸帳簿

諸帳簿は適切に作成し、保管する。

		作成者	ファイル	備考
当番日誌		調理員	作業日誌	一日分をホチキスでまとめ、ファイルにとじる
中心温度記録簿	釜	調理員		
	揚げ焼（個数）	調理員		
	揚げ焼（個数）	調理員		
	和え物	調理員		
配送記録（5方面）		運転手		
見回り点検		調理員		
		調理員	日常点検表	
作業工程表		栄養士→調理員	作業工程表	訂正は朱書き
作業動線図		調理員	作業動線図	訂正は朱書き
作業記録簿		調理員（個人）	作業記録簿（個人用）	
保存食記録簿		調理員	保存食記録簿	

洗濯

- ・洗濯は時間を考慮して効率よく行う。
- ・調理用のエプロンを洗濯するときは柔軟剤を使用する。
- ・洗濯は洗濯乾燥室またはベランダに干して乾燥させる。洗濯乾燥室は45℃以下にしておく。
 - * 温度の設定が高いと、火災報知器が鳴るため
- ・乾燥した洗濯物は1階の衣服用の殺菌庫に入れて保管する。

【参考1】 白衣・靴・エプロン等の区分

		白衣	靴	エプロン	備考
下処理		調理用	緑	防水ピンク	
調理	調理		白	緑	
	生の魚肉			黄色	
	揚げ物			耐熱ピンク	
	配缶			布ピンク	
	アレルギー			青	
洗浄	午前片づけ	調理用または 洗浄用	ピンク	防水青	
	午後片づけ	洗浄用			

【参考2】 調理器具の区分

		包丁・まな板	プラスチック	その他
検収	野菜	/	水色	タライ
	肉		/	肉受けバット（赤テープ）
	その他		水色	買い物かご
	アレルギー（乳卵）		黄色（卵専用）	買い物かご（赤）
	備蓄		緑色・水色（大）	/
下処理	洗浄前	下処理用	水色	タライ
	洗浄後	/	黄色	/
調理室	野菜等（加熱前）	調理室用	黄色	ボール（印なし）
	生の魚肉類	/	/	肉受けバット（黄色テープ）
	加熱後	/	ピンク	ボール（印あり）