

# 湖南省学校給食安全マニュアル

平成29年10月版

湖南省教育委員会事務局  
教育部 教育総務課

## 学校給食における危機管理マニュアル

### 1. 異物混入への対応

- (1) 異物混入の発見（混入異物の正確な把握と献立の確認）  
（異物の種類により対応を判断すること）

#### 【 危険な異物の場合 】

金属やガラス類など児童・生徒の生命に影響を及ぼすと判断される異物混入の場合は、児童・生徒の安全性を最優先に対応策について検討すること。当該発見学級を含む学校全体の給食の写真による記録と異物混入の給食を保全すること。

#### 【 非危険物の場合 】

毛髪や虫、食材の包装材料の切れ端などの異物については、直接その異物を除去すること。また、異物の種類によっては、混入の食缶の給食を食べないで、学校給食センターと相談して、代替りの食缶の手配についても検討すること。

### 2. 異物混入における対応について（危険な異物の場合）

#### (1) 学校内の連絡体制

児童・生徒 → 担任 → 給食担当職員 → 教頭 → 学校長 → 全教職

- ①児童・生徒の被害状況の把握
- ②異物並びにその学級全部の給食の保全
- ③被害児童・生徒の病院搬送
- ④校内教職員全員の周知及び連絡体制の確立
- ⑤給食の全面停止等の検討

#### (2) 関係機関への連絡体制

学校長 → センター長 → 市教育委員会（教育総務課長）・（学校教育課長）

- ①異物発見後、速やかに連絡する。

#### (3) 市教育委員会の連絡体制

センター長 → 教育総務課長 → 教育部部長・次長 → 教育長  
学校教育課長

#### (4) 針及び農薬等の混入で事件性の疑いがある場合

- ① 異物の種類や児童生徒の被害状況を把握してから、教育長、教育部長・次長、教育総務課長、センター長が、対策会議において調査依頼について協議する。

② 児童生徒の保護者への説明

経過説明と当面の対応策並びに再発防止対策について説明する。

③ 重大な異物混入については、教育委員会から保護者に異物混入について説明する。

3. 異物混入における対応について（非危険物の場合）

(1) 直ちに学校給食センターに連絡を入れ、代替りの給食が必要かを相談する。異物は現状維持し、給食回収時の運転手に手渡しで渡す。

(2) 学校給食センターは、異物が混入した給食が返却されてきたら、直ちに現物を確認し、混入経路等を調査し、学校に結果を報告する。

4. 異物混入の再発防止対策について

(1) 原材料の点検

主食（米飯・パン・麺）、肉類、魚類、野菜類、豆腐などの異物混入有無の食材点検

① 栄養教諭・栄養職員による食材発注時における安全確保の徹底を図ること。

② 納入業者や製造業者に対する指導の強化を図ること。

(2) 食材の納入、保管過程における点検

① 食材については、納品する時間については、学校給食センターの指定した時間の納品とし、給食調理場の決められた場所において、指定された委託業者調理員が検収する。

② 野菜、冷凍食品など、前日納入の食材は、給食調理場の決められた場所で指定された委託業者調理員が検収し、速やかに、所定の場所に保管し、冷凍冷蔵庫が適正な温度であるか確認すること。また、外部の侵入防止を図るため、施錠するなどにより、調理場内の安全性を確保すること。

(3) 調理過程における混入防止

① 給食調理室の点検

② 調理室への関係者以外の立入禁止

③ 食材を取り出した後、梱包袋の切れ端、空き缶の切れ端、乾燥剤等については、給食に混入していないか必ず確認して、安全を確保すること。

④ 調理場における調理機器の定期的点検の他に調理機器や調理用具は、使用后速やかに、機器、部品の破損やねじのはずれを点検し、異物混入の未然防止に努めること。

⑤ 調理終了後は速やかに場内、機器を洗浄し、常に整理整頓すること。

5. 調理員の遵守事項の点検

(1) 休憩室の安全点検と針及びカッターの持ち込みを禁止する。

① 休憩室における針及びカッターの持ち込み及び使用は禁止する。

② 調理に必要なエプロン袋などの製作や修理の作業用の針及びカッターは、事務室に備えておくので、会議室で使用する。

③ 調理場に入る前の日常の被服点検を徹底すること。

#### 6. 業者から直接各学校へ配送する食材の管理について

- (1) 各学校における給食搬入口の開錠などの管理は、午前8時頃に用務員等が行う。
- (2) パン・麺・牛乳の受取については、用務員等が受け取り、発注どおり納品されているか数量を確認し、個々の形状に異常が無いか点検すること。

##### 配送時間

牛乳	午前7時25分～午前10時25分
パン	午前8時15分～午前10時30分
ソフト麺	午前9時45分～午前11時30分

- (3) 主食等の配送後は配膳までは所定の方法により適正に保管し、不在にする場合は、配膳室の施錠管理すること。
- (4) 配膳室常に整理整頓し、針及びカッターの持ち込みを禁止とする。

#### 7. 給食センターから各学校への配送過程における管理について

- (1) 出来上がった給食は、コンテナに入れて、各学校の給食搬入口へ配送し、用務員等が受け取る。
- (2) 配送中は車両から離れず、荷台の扉を開けず、所定の経路を道路交通法を遵守して、配送すること。

#### 8. 教室内の配食時における管理について

- (1) 各教室とも、コンパスの針、画鋸、ピン、ホッチキスの針などが学習の道具として日常的に使用しているので、教室内は常に整理整頓に心がけ、床等に散乱しないように指導すること。
- (2) 保管、配食過程においては、教室内を十分点検して、異物混入の未然防止に努めること。
- (3) 児童・生徒には、針などの危険物が混入した場合の危険性や命の大切さについて機会ある毎に指導すること。
- (4) 異物が発見されたときは、すみやかに全員の食事を中断して、学校長もしくは教頭へ連絡して、対応を仰ぐ。

## 食中毒への対応

### 1. 症状の的確な把握

食中毒と思われる症状として、腹痛、発熱、嘔吐、下痢などが、多数の児童・生徒に同時に発症した場合は、速やかに関係機関に連絡し、医療的な指導を仰ぐこと。

- ・給食の献立、発生時間などについて把握すること。
- ・調理済み食品及び原材料は、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上を保存していること。

### 2. 校内体制の確立

食中毒発生の連絡を受けた担任は、教頭、校長に報告し、教職員全員に周知するなど、校内の連絡体制による情報の共有化と事故の概要の把握に努めること。

- ・学年・学級・児童生徒の症状
- ・欠席している児童生徒の症状の把握
- ・家族の健康状況の調査

### 3. 市への連絡体制

学校（学校長） → 市教育委員会（教育総務課長） ・ （学校教育課長）

センター長 → 教育総務課長 → 教育部長・次長 → 教育長  
↓  
教育委員会

### 4. 関係機関への連絡体制

教育委員会（教育総務課長） ・ （センター長） → 甲賀保健所

学校（教職員） → 学校医

### 5. 保護者への事情説明（関係する児童生徒の保護者）

児童生徒のプライバシーの関係もあるので、配慮しながら経過説明すること。

### 6. 全校の児童生徒・保護者へ事情並びに経過説明をすること。

### 7. 事後の処置

食中毒発生の場合は、保健所が主体となって調査するので、全面的に協力をしながら原因究明にあたること。学校医・保健所・教育委員会と連携しながら、健康診断・出席停止・臨時休業・消毒 ・その他の措置について検討すること。

## その他緊急時における代替給食の検討・非常食の備蓄等

学校給食センターは、災害時や調理施設の故障・事故及び配送中の事故により、給食が提供できない場合に備え、非常食等の備蓄をしておく。

1. 給食センターにおける調理機器等の故障等により、調理業務や配送業務が不能になり、各学校（園）へ給食を提供できなくなった場合の対応。

### （1）調理機器の修繕

給食調理時間に影響する調理機器の緊急の修繕については、至急に業者に依頼し、機器の状態や故障箇所による修繕の把握に努めること。午前9時頃までに、修理可能か不可能かの判断を早期にすること。

### （2）ライフラインの故障・事故の場合

電気・水道・ガスが事故による供給停止や故障した場合は、至急に関係事業所に問い合わせし、復旧見通しの確認や情報収集に努めること。センター内の故障の場合は、速やかに修繕依頼すること。水道水の使用不可の場合は、市水道事業所に協力依頼を行い、給水車派遣を要請すること。

### （3）配送事故の場合

配送中の事故で給食を配送できなくなった場合は、委託業者に連絡し、代車にて配送を依頼すること。トラック内の給食に被害があれば、被害状況の把握に努めること。

### （4）教育委員会等への通報

給食センターは、重大な給食事故が発生した場合は、速やかに教育委員会に通報し、対応策の指示を受けること。

給食センター（所長）→ 教育委員会（教育総務課）→ 学校教育課 → 各学校（園）

### （5）給食を中止した場合の対応策等

給食センターは、不慮の事故等により、給食を中止した場合の代替食として非常食を常備しておくこと。非常食は賞味期限を確認し、定期的に交換すること。

#### 給食センターが常備する非常食

食品名	規格	保存期間	保存数	保存場所
救給カレー (保幼・小学校分)	一食(袋) 150g	3年	約4,500袋	添加物荷受室
救給カレー (中学校分)	一食(袋) 250g	3年	約1,800袋	添加物荷受室
白飯 (アルファ化米)	アルファ食品 ワイド半畳タイプ 25食×2	5年	約2,400人分 48箱	炊飯室横 備品庫

#### 警報発令にかかる学校給食の取扱について

(1) 当日、午前7時までに警報(暴風)が発令され、解除されなかった場合は、通常給食は中止となる。

- ・すでに納品されている食材で保存できるものは保存し、翌日以降の献立に組み入れて使用すること。保存できないものは、廃棄処分とする。
- ・当日納品食材について、業者に返品交渉もしくは、翌日以降で使用する日の納品延期交渉を行うこと。返品のきかない食材や延期納品のきかない食材については、廃棄処分とする。

#### 調理従事者が調理業務に従事できない場合の対応

調理従事者が伝染病等の病気で調理業務に従事できなくなり、給食が一定期間、提供できなくなった場合は、市教育委員会に連絡し、調理業務員派遣委託や弁当持参等の指示を受けて対応すること。

## 【学校給食調理従事者の衛生】

### 1. 給食業務従事者としての心構え

栄養教諭、栄養職員、調理員等をはじめとする学校給食の調理・配送・配膳等の業務従事者は、常に健康な状態で従事できるよう、日頃から健康管理を十分に行う必要があります。

本人または家族等に下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の食中毒または感染症の疑いがある症状を呈した場合は、速やかに医師の診察を受け、その検査結果・診断をもとに業務に従事しないことも必要です。

また、日常の私生活においても、ノロウイルス、O-157、サルモネラ、カンピロバクター等の要因となりうる、非加熱または不十分な加熱しかされていない牡蠣、ホタテ等のいわゆる二枚貝、肉類、生卵等の摂取に関して注意を払い、衛生管理が不十分と思われる生鮮食品販売店、食堂等を利用しないなどの自己管理（自己防衛）をきちんとしましょう。

### 2. 調理業務従事者の健康管理

学校給食センター所長は、調理業務従事者に対し、次の健康管理を行うこと。

- (1) 日常的な健康状態の点検を行うとともに、調理業務従事者は、年1回の健康診断を必ず受け、その結果を学校給食センター所長に報告する。
- (2) 検便検査を月2回以上実施し、すみやかにその結果を学校給食センター所長に報告する。  
検査項目：赤痢菌・サルモネラ菌・O-26・O-111・O-157
- (3) ノロウイルス検査を年2回以上実施し、すみやかにその結果を学校給食センター所長に報告する。
- (4) 学校給食センター所長は、健康診断及び検便結果等において、異常が発見されたときは、直ちに教育委員会と学校に報告を行い、該当者を決して作業に従事させない。また検便結果において陽性判定が出た後は、検査で陰性結果が出るまで、勤務させてはならない。
- (5) 調理業務従事者又は調理業務従事者の家族にノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と判断された場合は、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はその調理業務従事者を業務に従事させてはならない。また、ノロウイルスにより発症した調理業務従事者と一緒に食事を喫食するなど、同一感染機会があった可能性がある調理業務従事者についても、検査を実施し、必要な措置を講ずること。（※湖南省学校給食における食中毒（主にノロウイルス）発生時の対応マニュアル参照）
- (6) 学校給食センター所長は、「調理業務従事者の衛生管理チェックリスト（個人別健康観察）」を確認し、下痢、発熱、嘔吐、手指の化膿性疾患、伝染性感染症またはその疑いがある場合は調理業務に従事させてはならない。



## 【調理業務従事者の衛生管理】

調理業務従事者は、学校給食業務に携わる者として、食生活を含めた日常生活全般において十分留意し、心身の健康・衛生に心がけること。学校給食センター所長等は、学期に1回、「健康診断表」により健康のチェックを行うこと。

(1) 清潔な身支度を整えて従事する。

- 白衣： 毎日洗濯した清潔なものを着用する。  
裾や袖などから中に着用しているものが出ないようにする。  
ポケットに無用なものを入れない。調理場外には白衣で出ない。
- 帽子： 毎日清潔なものに交換し、毛髪がはみ出ないように被る。  
また、ヘアピンは使用してはならない。
- マスク： 毎日清潔なものに交換し、始業時より着用する。  
必ず、口、鼻を覆うこと。
- エプロン： 作業用途別にそれぞれ専用のものを使用する。  
(それぞれ明確に見分けがつくようにする。)
- 履き物： 作業場所により、それぞれ専用のものを使用する。  
履物は、履き替えの区分別に交差しないようにする。  
定期的に洗って乾燥させ、清潔を保つ。
- その他： 爪は短く切り、揃えておく。  
装身具（指輪、時計、ネックレス、イヤリング、ピアス等）はつけない。  
華やかな化粧、匂いの強い香料、マニキュア、付け爪等につけない。

(2) 作業に従事する際は次のことに留意する。

- ・ 従事者は、毎日始業前に健康状態を確認し記録する。又、家族の体調に異常のある場合は申告し、業務分担について、学校給食センター所長もしくは栄養教諭・栄養職員と相談して必要な措置を講ずる。
  - ・ 体調に異常がある時は、学校給食センター所長に申し出て、適切な指示を受ける。
  - ・ 手指に傷や手あれがある時は、密着ゴム手袋を着用し、素手で調理作業に従事しないこと。また、最終調理工程には携わらない。（塩化ビニル系の手袋は不可）
  - ・ 調理室、配膳室等での喫煙や飲食はしない。
  - ・ 手指の洗浄及び消毒を確実に行う。手指は、石鹼液でよく洗った後、ペーパータオルで十分水分を拭き取り、アルコール消毒液で殺菌する。
- \* 作業開始前及び用便後
  - \* 顔や髪の毛等に触れた後
  - \* 汚染作業区域（下処理室）から非汚染作業区域（上調理室）に移動した時
  - \* 肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類を取り扱った後
  - \* 取扱商品の種類が替わった時
  - \* 配食前
  - \* 機械類を扱った後
  - \* 配膳業務の前、下膳業務の後
  - \* ゴミや残菜の処理をした後 など

## 【施設・設備の衛生管理】

調理場においては、以下の基準により施設・設備の衛生管理に努めること。

### (1) 調理場内全般の衛生管理について

- ・ 常に整理・整頓・清潔を心がけて、これを習慣づける。
- ・ 室内の換気や除湿に留意し、高温多湿にならないようにする。(温度・湿度の記録)
- ・ 作業区分(汚染区域と非汚染区域)を明確にする。

区 分	作 業 区 域
汚染作業区域	検収スペース、食品保管スペース、下処理スペース 洗浄スペース(洗浄完了前)
非汚染作業区域	調理スペース、洗浄スペース(消毒完了後)
その他	更衣室、休憩室、トイレ

- ・ 調理室、食品庫、物品庫、配膳室は毎日清掃を行うこと。常に施設内の整理整頓を行い、防虫、防鼠に努める。
- ・ 手洗い設備は常に清潔に保ち、石鹼液、消毒液等を常備する。ペーパータオルとそのダストボックスも常備する。
- ・ エプロン・履物等は分けする等により、明確に作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥され、区分して保管するなど衛生管理に配慮すること。
- ・ 調理場には、蓋付き残菜入れを備えること。
- ・ トイレは専用の履物を備え、1週間に1回以上清掃し、素手で触れるドアのノブ等は、毎日、消毒を行うこと。
- ・ 休憩室は、週に1回以上清掃し、毎日、整理整頓に努めること。
- ・ 清掃用具等は用途別区分して使用する。使用後は洗浄、乾燥させて、専用の場所に保管する。
- ・ その日の調理作業に併せて調理台、ラック、シンク等を移動させ、衛生的な作業動線になるように工夫する。
- ・ 排水溝や阻集器は作業終了後に、食材の残屑やゴミ等が残っていないように掃除する。

### (2) 床の清掃、衛生について

- ・ 調理作業中は床に水や食材等を落とさないように留意する。
  - ・ 床は作業終了後には、床ブラシで床用洗剤を使ってこすり洗いをする。ムラなく汚れを洗い落とし、水で流した後は、床ワイパー等で水切りし、できるだけ早く乾燥させる。
  - ・ 各階の配膳室の床は普段はモップ等で拭き掃除する。
  - ・ 排水可能な施設は汚れがひどい時には、洗剤で洗って水流しする。
  - ・ 排水溝は一日の作業が終わったら清掃する。
- ※ 排水溝及びゴミ受けかごの中にゴミは残さない。毎日点検し処理する。

(3) 調理台、作業台、水槽等の清掃、衛生について

- ・ 調理台、作業台は、使用后、洗剤できれいに洗い、水で流した後はワイパー等で水分を切り、乾燥させておく。

(前日)

調理作業開始前にアルコール消毒する。調理作業中に再度使用する場合は、汚れや水分を十分取り去った後、アルコールスプレー、ペーパータオル等を使用して消毒する。

(以下「アルコール消毒」という。)

(当日)

床の水漏れや食材の落下等による汚染の防止に努める。水槽、調理台、作業台等は、洗浄液に浸したスポンジ、ブラシ等によく洗浄した後、温湯でよく洗い流し、水切りした後、所定の場所に保管する。移動台、クラス運搬ワゴン、ラック等は、使用后清掃し、使用前に運搬車（調理室内で使用）はアルコール消毒をする。

(4) 調理機器、器具類の清掃、衛生について

- ・ 包丁、まな板やザル、ボール、たらい等の容器・器具類は食品の種類や調理過程等により区別して使用する。また、他と区別して洗浄消毒が必要なものについてはその方法に従う。
- ・ 器具類は、使用后汚れや残渣をよく洗い流し、消毒保管庫に納めて消毒乾燥する。
- ・ 器具類の洗浄は、原則として調理室から出来上がった給食が運び出されてから行う。すぐに洗浄し消毒保管庫に納めるのが望ましい。消毒保管庫はできるだけ器具専用とし、消毒後は使用前までの扉の開閉を避ける。消毒保管庫に納められないものは、器具の材質に適した消毒方法をとる。また、保管庫内は整理整頓し、一定の場所に保管するようにする。
- ・ 調理作業中にやむを得ず器具類の洗浄を行う場合は、決められた場所で行い、消毒を十分にする。床の水漏れのないように気をつける。
- ・ 調理器具類は、常に床から60cm以上ある高さの置き台の上に置く。
- ・ スライサーの刃等の欠損による異物の混入がなかったかを確認しながら作業を行う。
- ・ 使用後のスライサー等の機械は刃を取り外し、点検、洗浄消毒し、乾燥させる。

(5) 使用水について

- ・ 調理開始前は5分間放流した後、調理作業中及び調理作業終了後に水質検査を実施し、「業務日誌（米飯）」に記録する。
- ・ 検査項目は遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること及び色、濁り、臭い、味等について、異常がないか確認する。
- ・ 日常検査で色、濁り、臭い、味等で異常があったり、遊離残留塩素が0.1mg/L以上なかった場合には、再検査を行い、その上で適判断した水を使用した場合は、使用水1Lを食品と同様に-20℃で、2週間以上保存する。
- ・ 再検査を行い、使用に不適な場合は、速やかに学校給食センター所長に申し出て指示を仰ぐこと。

## (6) その他

- ・ 毎日、冷蔵庫や冷凍庫の内部温度を適切に保つとともに、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持する。
- ・ 毎日、冷凍・冷蔵庫内の温度を確認し、記録する。 冷蔵庫のフィルターは定期的に掃除する。
- ・ 保管庫や冷凍冷蔵庫、ドアの取手部分、水道のカラン部分等はこまめにきれいにし、アルコール消毒をする。
- ・ ホースの使用は清掃時の必要最小限にとどめ、使用する時以外は、蛇口から取り出しておく。
- ・ 関係業者が施設内に立ち入る場合は、「健康管理チェックリスト（業者用）」に健康状態を記入させ、健康状態を確認すること。

### 【食品の品質管理】

食材の調達に際しては、微生物検査、理化学検査結果の証明書、生産履歴の提出を求めするなどして安全性を確認するとともに、証明書等を保存すること。また、食材の製造工程、製造における衛生管理体制、納入業者の管理体制等について確認すること。

なお、遺伝子組み換えの表示がある大豆は使用しないこと。 納入された食品について、以下の点に留意して検収・保管を行い、品質管理に努めること。

- ◎ 調理委託業者は、食品の検収に立会い、確実に検収を実施し、「業務日誌」に記録する。
- ◎ 「検収の記録簿」に基づき、次の点について検収を行う。  
食品名・納入時間・納入業者名・納入数量・製造業者名・品質保持期限（製造日）  
品質/鮮度の良否・包装状態の良否・品温・異物の有無等
- ◎ 納品された物は、適切な温度・湿度管理をし、品質保持を努めるとともに、衛生管理に十分留意する。
- ◎ 「検収の記録簿」は3年間保存する。

#### 1. パン・麺について

- ・ 受領、検品後、配膳までは適切な状態で保管する。
- ・ 食品とともにケース等にも異物の付着や汚れがないか点検する。
- ・ 給食終了後、パン・麺のケースは次回のパン納品時まで学校で衛生的に保管する。  
なお、汚れがひどい場合等、必要に応じて洗浄、乾燥させる。

#### 2. 牛乳について

- ・ 受領、検品後、速やかに牛乳保冷庫に保管する。
- ・ 納入時の温度を計り記録する。
- ・ 牛乳パックやケース等に異物の付着汚れがないか点検し、必要に応じて洗浄する。
- ・ 冷蔵庫内で保管し、給食時間に合わせて適正温度で出す。（冷蔵庫設定温度5℃）

### 3. 食品について

#### (1) 冷蔵（冷凍）食品（冷蔵庫設定温度 5℃、冷凍庫設定温度 -20℃）

- ・ 冷蔵（冷凍）庫内で食品の相互汚染が生じないように、扉の外に区分を明確に表示し、分類ごとに区分して保管する。
- ・ 庫内を冷気が還流するように食品の置き方に留意する。
- ・ 冷凍品は冷結状態、冷蔵品は冷却状態が保持されているか確認する。
- ・ 使用時まで、冷蔵（冷凍）保管し、作業工程に基づき庫外へ出し常温放置はしない。

#### (2) 生鮮食品

- ・ 野菜・果物は納品時に、いたみや腐りなどの有無、鮮度について十分に確認する。
- ・ 規格に合わない、使用に適さない場合は、栄養職員等に連絡し、できるだけその場で品物を交換するなどの措置をとる。
- ・ 納品されたものは、台等の上に置き、直接床に置かない。
- ・ 前日納品されたものは必要に応じて冷蔵庫内に保管するなど、使用時まで適切な状態で保管する。
- ・ 使用前、使用中にも異常がないか再度点検・確認する。

#### (3) 缶詰・乾物類・調味料等

- ・ 食品は台等の上に置き、直接床に置かない。
- ・ 保管する食品は、使用時まで適正な状態で保管する。
- ・ 食品保管スペースは整理整頓し、鼠族昆虫に汚染されないよう衛生管理し・品質保持に努める。
- ・ 使用前、使用中にも異常がないか再度点検・確認してから使用する。
- ・ 調味料類は先入れ、先出しするとともに、開封したものは気を付けて保管し、品質保持に努める。特に長期休業中は適正保管に注意し、使用前に必ず品質確認をしてから使用する。

#### (食材に異常があった場合)

- ・ 食材に異物混入や変質等の異常を発見した場合、速やかに栄養教諭・栄養職員等に連絡する。（勝手な判断のもと、廃棄処分したり、納入業者と対応したりしない）
- ・ 調理過程において気づいた時は、調理作業を中断し、栄養教諭・栄養職員等に連絡した後、指示を仰ぐ。
- ・ 異常があった食材や混入されていた異常等は必ず現状保管する。

### 【調理・配膳作業について】

栄養教諭・栄養職員等の説明や予定献立表にもとづき、事前に「作業工程表」及び「作業動線図」を作成し、調理業務従事者全員がそれを十分理解した上で、当日の作業を衛生的に効率よく行う。調理作業は次の基準によって行う。（別表1「調理作業の流れ」別表2「野菜等の取扱」参照）調理業務従事者は、作業前、作業後に「衛生管理チェックリスト（個人別健康観察）」に沿って、衛生チェック及び健康チェックを行う。

### ① 作業前

- ・ その日の調理工程や衛生のポイントなどを確認する。
- ・ 手指の洗浄消毒を確実に行う。
- ・ 水質検査を行う。（0.1 mg/L以上の遊離残留塩素、外観、臭気、味等を確認し、「業務日誌（米飯）」に記録。0.1 mg/L未満の場合は、水を1 L、-20℃、2週間保存する。
- ・ 調理機器、器具の消毒を行う。

### ② 下処理作業

- ・ 冷蔵庫、冷凍庫、保存食冷凍庫は8時、16時に温度を測り、「業務日誌（下処理）」に記録すること。
- ・ 下処理室は、8時30分、10時30分に温度及び湿度を測り記録すること。
- ・ 野菜等の下処理は、洗浄回数・方法等のマニュアルを守り、流水で丁寧に行う。下処理のエプロンを着用し、専用の包丁、まな板を使用する。虫や異物の付着、変質等がないか確認しながら洗浄する。汚れの少ないものから順に洗うのを基本とする。（作業工程により順序が変わる場合はシンクの消毒を必要とする場合もある。）
- ・ シンクは食材が変わるごとに十分汚れを落とし、水を入れ替える。
- ・ シンクの大きさにあわせて一度に処理する量を決め、入れすぎないようにする。
- ・ シンクのオーバーフローにあわせて水量を調節し、シンク一槽ごとの仕切を守る。また床漏れもできるだけ少なくする。
- ・ 下処理スペースと調理スペースで使用する容器は区別する。
- ・ 割卵等を使用するときは、下処理スペースで行うこと。
- ・ 納入時の箱や容器のまま調理スペースに持ち込まない。
- ・ ドリップや食材の水分などで床が濡れないように注意する。
- ・ 作業終了時は、シンクを洗剤できれいに洗い、乾燥させる。床や溝、会所枱もきれいに清掃し、野菜屑等が落ちていないようにする。

### ③ 調理作業

調味料庫は8時30分に温度及び湿度を測り、「業務日誌（調理・釜）」に記録すること。

調理室は、8時30分、10時30分に温度及び湿度を測り記録すること。

#### (ア) 切断

- ・ 野菜、加工食品、果物のまな板や包丁の区別をする。
- ・ 包丁で丁寧に切ることを基本とし、献立に応じた形、大きさに切る。
- ・ 床の水漏れや裁断等の食材落下等により汚染を拡大することのないように作業を行う。
- ・ 要冷蔵品は加熱処理する時刻に合わせて冷蔵庫から取り出して切断し、裁断後常温で放置しない。
- ・ 肉、鶏卵を扱った後の手指は、他の食品や器具に触れないようにし、必ず洗浄、消毒をする。
- ・ 容器や器具は肉専用、鶏卵専用を使用する。
- ・ 食肉類の取扱は、使い捨て手袋を使用する。

#### (イ) 加熱処理

- ・ 「作業工程表」や「作業動線図」を作成し、加熱処理終了後2時間以内の喫食、適切な温度管理、二次汚染の防止等を考慮した作業に努める。
- ・ 食材に使用するザルやたらい等は加熱前、後で使い分ける。
- ・ 食品の色彩や風味、食感等を損ねないように調理工夫し、加熱処理を行う。
- ・ 和え物献立を使用する時は、加熱後速やかに冷却し、配食の直前に清潔な器具を使用して和え、調理終了後にも温度及び時間を記録すること。
- ・ 加熱後食品は素手で触れないようにし、確実に消毒殺菌された調理器具等を使用する。
- ・ 加熱加工の記録及び食品加熱・冷却の記録簿の内容を確認し、記録する。

#### ④ 調味

- ・ 指示された分量の調味料を計算する。
- ・ 食材の持ち味を生かしながら、子どもの味覚にあった味に仕上げる。味付けについては、栄養教諭・栄養職員等の意見を参考にするように心がける。また、喫食までの時間経過や温度変化等を考慮した調味を行う。

#### ⑤ 仕上げ

- ・ 調理終了後速やかに給食されるよう、給食時間に合わせた指示された時間に仕上げ、その時間を記録すること。
- ・ 給食時間に合わせ指示された時刻に仕上げる。
- ・ 加熱処理が十分できていることを中心温度を計測して確認する。中心温度が85℃以上1分間の保持を確認し、測定した時刻とともに記録する。測定箇所は釜の中で温度が上がりにくい箇所（食品）を含めて三点計測する。85℃に達していない場合は、加熱し直した直後、再度計測して確認する。
- ・ 検食を準備し実施する。（1食分を計量する。食材料を全て入れるようにする。）学校の要望があるときは、展示食の検討を行い、必要の都度、準備する。
- ・ 保存食の採取を行い、2週間以上冷凍保存し、採取の記録をする。

#### ⑥ 配缶

- ・ 手洗い、身支度をし、衛生的に取り扱う。
- ・ 指示された配缶開始時刻に指示された食缶に速やかに配缶する。
- ・ 配缶は、床より高いところで行うことに心がけること。

#### ⑦ 配送

- ・ 配送は「配送シフト表」により、所定の時間に配送する。
- ・ 配送中は車両から離れず、荷台の扉を開けず、所定の経路を道路交通法を遵守して、配送すること。
- ・ 発車、到着、帰所時には、場所名、時間、温度を「業務日誌（配送）」に記録すること。

#### ⑧ 配膳・下膳

- ・ 運搬ワゴンで各階配膳スペースに運搬する。
- ・ 配膳スペースの指示された場所に運搬を行うとともに、給食終了後に回収を行う。回収の際も、床に食器食缶等を直接置いてはならない。
- ・ 配膳準備の際に、食缶や使用食器等について種類、数だけでなく、汚れについても確認する。
- ・ 運搬時は、児童生徒の廊下通行の安全や授業の妨げにならないように等、配慮して行う。
- ・ 給食時には、配膳スペースで児童生徒の安全を確保し、給食当番児童生徒への受け渡し・給食後の受取を行う。
- ・ パンは汚れや異物混入等がないことを確認すること。
- ・ 牛乳を各クラスの牛乳籠に入れ、配膳時まで冷蔵庫保存する。
- ・ 食缶の積み込みやリフトによる昇降作業は、必ず安全を確認し、効率よく作業を行う。
- ・ 下膳、回収時も食器、食缶等を丁寧に取扱、床に直接置かないこと。
- ・ 給食リフトは給食従事者及び学校の教職員以外に操作させてはならない。

#### ⑨ 洗浄・消毒

- ・ 洗剤は計量して使用する。  
濃度に従い、洗剤液で汚れ等を十分洗い流してすすぎを行う。
- ・ 調理に使用した調理機器や器具類の洗浄作業は、調理スペースから出来上がった給食を搬出させてから行う。洗浄後は消毒保管庫に納め、すぐに消毒する。
- ・ 食器具や食缶等は下膳後、洗剤液に浸けこみ、でん粉及び脂肪等が残らないよう確実に洗浄するとともに、破損がないか確認する。

#### ⑩ 施設の清掃

- ・ 手洗い用、消毒用の設備を清潔にし、常備する。
- ・ 調理スペース内の掃除及び床の洗浄を行う。床の洗浄後はすぐに水切りし、乾燥させる。
- ・ 冷蔵庫や消毒保管庫内などの清掃、消毒を随時行う。
- ・ 食品保管庫や倉庫は毎日清掃し、整理整頓に努める。
- ・ 残菜やゴミの処理は適切に行い、排水溝も毎日清掃する。
- ・ 定期的に給食用施設の清掃（調理スペースの窓、更衣室等）を行い、清潔に保つ。
- ・ 給食施設及び学校給食従事者トイレは、週に1回以上清掃し、手の触れる箇所は毎日、消毒を行うこと。

#### ⑪ その他

- \* 栄養職員等の指示・指導に従って作業にあたること。
- \* 卵アレルギーをもつ児童生徒以外については、栄養教諭・栄養職員等が保護者にア



レルゲン表を提示し、聴き取りを行って、保護者の判断により、給食の部分食で対応を行うこと。

### 【洗淨作業について】

調理器具類や食缶等の洗淨、消毒、保管は次の基準及び別表4「主な設備、器具の手入」に従って、洗淨及び手入れを行う。

※ 食器等の洗淨に用いる洗剤は酸素系のものを使用すること。

#### 1. 調理器具類

##### ① ザル、ボール、バケツ、タライ、スパテラ、勺等

ア 食材の残りや汚れなどを除去し、温湯（40℃程度）で洗淨する。

イ 洗剤液を温湯で溶かし、スポンジ等を用いて洗淨、すすぎを行う。水槽には十分洗淨できるだけの洗い物を入れ、すすぎは流水で丁寧に洗う。

ウ すすいだ後は消毒保管庫に納めて、すぐに消毒し、使用時まで衛生的に保管する。（消毒保管庫は庫内温度が90℃以上で1時間以上保つようにする。）

エ 消毒保管庫への収納は用途別に行い、機能的に使用できるように常に整理整頓を心がける。また、常時使用しないものは消毒後、保管庫から出して使用時まで清潔に保管する。

オ 器具の耐熱温度や材質等で消毒方法を区別する。

##### ② 包丁・まな板

ア 温湯（40℃程度）でよく洗淨する。

イ 洗剤液を用い、スポンジ等で洗淨、すすぎを行う。

ウ よくすすいだ後、乾燥させ、包丁・まな板殺菌庫で消毒保管する。

##### ③ スポンジ・ナイロンたわし等

ア 付着したかすなどを落とし、石鹼を使用して洗淨する。

イ 水でよくすすいだ後、水気を十分切り早く乾燥させる。

#### 2. 調理機器・調理設備等

##### ① 水槽・調理台・作業台等

ア 水又は温湯（40℃程度）でよく洗淨する。

イ 洗剤液に浸したスポンジ、ブラシ等でよく洗淨する。

ウ 温湯でよく洗い流し、水切りした後、所定の場所に保管する。

##### ② 移動台・クラス運搬ワゴン・ラック等

使用後清掃し、使用前に運搬車（調理室で使用）はアルコールで消毒する。

##### ③ 球根皮むき器・野菜裁断機

ア 部品をできるだけ分解、取り外し、食品の切りくずや汚れを取り除く。

イ 洗剤液で洗淨した後、よくすすぎ洗剤を十分洗い流す。

ウ 清潔な場所でよく乾燥させる。

機器の附近の床面は、汚染度が高いので、使用後は床面の清掃を確実に行う。

### 3. 食缶・食器・食器具等

#### ① 食缶

ア 洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に浸けこみ、洗浄する。

イ 流水でじゅうぶんすすぐ。

ウ よく水を切った後にすぐに消毒保管庫に納めて消毒し、保管する。

（当日朝に確認し、乾燥していない場合は、再度消毒する。）

※ 使用後の調理機器は直接床に置かない。

#### ② 食器

ア 洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に30分以上浸けこみ洗浄する。

イ 食器洗浄機が正常に作動していることを確認し、食器洗浄機ですすぎ・洗浄を行う。洗浄機が正常に作動しない場合は、手洗いで行う。

ウ 食器籠に収めたらすぐに消毒保管庫に入れて消毒し、翌日まで衛生的に保管する。（85℃、90分）

（当日朝に確認し、乾燥していない場合は、再度消毒する。）

#### ③ 食器具類（スプーン、箸、玉じゃくし等）

ア 残菜を取り除き、洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に30分以上浸す。

イ 1本ずつ丁寧に洗浄する。

ウ スポンジ等で洗い、食品かすだけでなく、タンパク質・脂質・でん粉等も残留しないように洗浄する。

エ よくすすぎ、水切りした後、消毒保管庫に入れて消毒し保管する。

オ 次回給食の献立に応じて指示された食器具を食器かごにセットする。

（当日朝に確認し、乾燥していない場合は、再度消毒する。）

#### ④ お盆

ア 残菜等を取り除き、食器洗浄機が正常に作動していることを確認し、食器洗浄機で洗浄・すすぎを行う。洗浄機が正常に作動しない場合は、手洗いで対応する。

イ お盆籠に収めて消毒保管庫に入れ、消毒保管する。

（保管庫の設定は85℃、90分）

## 【原材料・保存食の保存及び検食】

### 1. 原材料、保存食の保存について

#### ① 原材料の保存

ア 原則として50g以上を採取する。

- イ 清潔なビニール袋、フリーザーパックに入れ、1日分をまとめて、専用冷蔵庫（－20℃以下）の所定の位置で2週間以上保存する。
- ウ 食材及び食品ごとの取り扱いは、別表3「保存食について」に従って行う。
- ・採取する袋に、日付、材料名等の必要事項をマジックで記入しておく。
  - ・原材料は、特に洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で採取する。
  - ・野菜類の採取に当たっては、消毒した包丁やまな板を使用し、手指からの汚染のないように留意する。
  - ・品目が変わるごとに包丁・まな板は水洗いする。
  - ・野菜は小さいものは丸ごと採取し、大きいものは葉、茎、根の全形が含まれるよう50g程度に切ってビニール袋に採取する。
  - ・同じ種類のものでも産地が異なる場合は、産地名を袋に記入し、産地ごとに採取する。
  - ・コロッケや魚切り身、シュウマイなどは1人分又は50g以上を冷凍のままフリーザーパックに採取する。複数を真空パックされたものについては、1人分又は50g以上を採取して保存する。（この場合の保存した残りは、再度密封して調理すること。）
  - ・卵を使用した場合は、全て割卵し、混合したものの中から採取する。
  - ・同一食材でも品質保持期限（賞味期限）の異なるものが納品されている場合は、それぞれに採取する。
- エ 原材料保存について、「検収の記録簿」に記録を行う。

## 2. 保存食の保存

- ア 原則として50g以上保存する。
- イ 日付、献立名を記入したフリーザーパックに採取する。1日分をまとめてビニール袋に入れ、専用冷蔵庫（－20℃以下）の所定の位置で2週間以上保存する。
- ウ 釜調理されたものは同一メニューであっても釜ごとに採取する。  
採取前に手指を消毒し、釜ごとにそれぞれ消毒されたスプーン等で一旦カップ等に採る。粗熱をとってからフリーザーパックに入れ密封する。食材料が全ては入っているか確認する。
- エ パン、ごはん、牛乳もフリーザーパックに50g以上採取し、空気を抜いて封をする。個数物の副食やデザート類、個袋ものは1人以上を保存する。
- オ 保存食について、「業務日誌」に採取したか記録を行う。

## 3. 検食について

- ① 原則として、当日の給食1人分を準備する。二回の給食時間がある場合は、それぞれ各一食分を準備する。最後の調理献立が出来上がったら、検食者のもとに届ける。  
（検食は、児童生徒の喫食30分前から1時間内に行う。）  
検食者は、センター長、校長等指定された者が行う。但し、指定された者ができない場合は、あらかじめ代理者を指定し、その代理者が行う。
- ② 検食の配膳・下膳を行い、その評価を受けること。また、評価については、業務

の参考とし、改善をはかるよう努める。

### 【残菜及びごみ等の処理】

1. 残菜の処理については、次の基準によって行う。
  - ・ 残菜の量が多い場合は計量して、献立内容の検討を行うこと。
  - ・ 残菜はコンテナに入れる。業者が回収を行う。
  - ・ 牛乳パックはまとめてコンテナに入れ、業者が回収して、リサイクルを行う。
2. ゴミの処理については、次の基準によって行う。
  - ・ 使用済みの容器、包装紙等は、調理場、室内に散乱しないように直ちに決まった場所に運ぶ。
  - ・ ゴミは湖南市のゴミ分別処理に沿って分別し、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。ゴミ入れ容器は、調理室内に持ち込まない。
  - ・ ゴミは、収集日時、集積場所を確認して適切に処理すること。また、集積場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリの発生を予防すること。
  - ・ 空き缶は、軽く洗って、潰し、集積しておき、まとめて処理する。
  - ・ 卵を使用して後の空き箱は、廃棄する。
  - ・ 廃油は、まとめて保管し、定期的に業者が回収を行う。
  - ・ 保存食、展示食、残菜を持ち帰ったり、パン・ご飯等を翌日まで保管しないで廃棄すること。

### 【定期的な業務】

1. 定期的な日頃実施できない清掃、消毒、点検を行い、業務の履行に支障のないように努める。
  - ア 調理機器、器具類は別表4「主な設備、器具の手入れ」に従って、点検及び手入れを行う。なお、運搬車、移動台等のキャスターは、汚れを落とし注油する。
  - イ 食器は漂白用洗剤に浸け込み、1つずつ丁寧に洗浄し、洗浄機ですすぎを行う。
  - ウ 食缶・お盆・スプーンを磨く。
  - エ ザル・まな板を1個ずつ丁寧に洗って乾燥する。
  - オ 排水溝、汚水桝は、つまりがないか点検し、大きなゴミは取り除く。
  - カ 食品庫・調理室・休憩室等に設置されている換気扇の清掃を行う。
  - キ ガラス、網戸、調理室周辺をきれい清掃にする。
  - ク 消耗品などの在庫品の点検整備を行う。
2. 学校の夏休み・冬休み・春休みで給食のない日については、日常業務や定期的な業務で実施することができない清掃、点検、消毒等を行う日とし、施設、設備、器具の衛生管理に努める。
  - ア 日常業務で整理、清掃が行き届きにくい箇所を重点的に行う。また、食器具や食

缶等も念入りに磨き、洗浄する。

イ 床の磨きや天井、壁の清掃、その他施設の整備を行う。

ウ 調理室周辺の草取り、溝掃除等も行い、周辺環境整備も行う。

### 【付帯業務】

1. 学校の行事や学校菜園等、学校側の要請があるときは協力する。
2. アレルギー等対応食については、できる範囲で実施する。
3. 給食開始時間の変更等、学校側の要請があれば、可能な限り協力を行う。
4. 学校行事と給食調理業務が関連する行事については、学校長の指示に従い、対応する。
5. 調理機器、器具類についての故障、破損等を発見した場合は、直ちにセンター長等に報告する。

別表1 【野菜等の取扱】

品名	取扱内容
根菜類	皮むき機で皮をむいた後、へた等を取り除いてから水槽で3回洗う。(土生姜・にんにくはボール等を使ってよい)
キャベツ	外葉や傷んだ部分を取り、1/4に切り、芯ををってから水槽で3回洗う。
白菜	外葉や傷んだ部分を取り、1/4に切り、水槽で3回洗う。
ねぎ	根を切り、水槽で3回洗う。
にら	根元を2cmぐらい切り、水槽で3回洗う。
ピーマン	へたと種を取り、水槽で3回洗う。
アスパラガス	根元を2cmぐらい切り、水槽で3回洗う。
小松菜・チンゲン菜 しろな・ほうれん草	根の傷んだ部分だけを取り、水槽で3回洗う。
えのき・しめじ ブロッコリー(カット)	ほぐしながら、水槽で3回洗う。
レンコン(カット) ごぼう(カット)	水槽で3回洗う。(水槽にかごを入れてよい)
さつまいも(カット) かぼちゃ(カット)	水槽で3回流水で洗う。(水槽にかごを入れてよい)
冷凍ほうれん草 冷凍ヤングいんげん	袋のまま解凍し、他の水槽で3回洗う。
タケノコ	袋からだし、へたを取り縦1/2に切ってから洗う。
こんにゃく	袋からだし、流水で洗い、切ってから塩もみをする。
レトルト食品	使用直前に開封する。うずら卵の水煮・大豆の水煮等は、臭みを取るために水で洗う。 あさりの水煮は水洗いし、殻・砂等を取る。

※ 他の野菜類についても、上記の処理方法に準ずる。

別表2【保存食について】

食品分類	食品例	原材料保存の有・無
穀類	パン・ごはん・うどん・中華麺等	要
	米・麦・スパゲッティ・小麦粉・麩等	不要
いも及び澱粉類	さつまいも・里芋・じゃがいも・山芋等	要
	こんにゃく	要
	でんぷん・はるさめ	不要
砂糖類	さとう	不要
	水飴・はちみつ・ジャム・マーマレード等	要
油脂類	植物油	不要
	牛脂・豚脂・マーガリン・バター等	要
種実類	ごま・アーモンド・落花生等	不要
豆類	きな粉・高野豆腐等乾物・味噌等	不要
	豆腐・油揚げ・納豆・大豆（水煮）	要
魚介類	魚介類並びにこれの塩蔵・干物及び練り製品	要
	削りかつお・かつお節等の乾物	不要
肉類	牛肉・豚肉・鶏肉・鯨肉等とその副生産物及び加工品等	要
卵類	鶏卵・うずら卵等及びその加工品	要
乳類	牛乳・生クリーム・ヨーグルト・乳酸菌飲料 チーズ・アイスクリーム等	要
野菜類	野菜類	要
果実類	果実類及びその加工品	要
キノコ類	えのきたけ・しめじ・なめこ・生椎茸等	要
	干し椎茸・キクラゲ等	不要
藻類	わかめ・ひじき・こんぶ・あおのり・甘海苔等 乾物	不要
	もずく・生わかめ・くきわかめ	要
嗜好飲料類	酒・ぶどう酒・茶めココア・コーヒー等	不要
調味料及び香辛料	塩・醤油・ソース・みりん・こしょう・カレー 粉・マヨネーズ・トマトケチャップ・カレール ウ等	不要
調理加工品	エビフライ・餃子・コロッケ・ハンバーグ等	要
缶詰		不要
調理済み食品		要

別表3【主な設備・器具の手入れ】

品名	日常の手入れ・点検方法
スライサー (野菜切り機)	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 機体と付属部品の清掃 取り外しできる部品ははずして清掃する。 食品の切れ端が残っていないかよく確認する。 プレートは回転軸から外して清掃し、乾燥させる。</li> </ul>
球根皮むき器	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 皮むき円盤を外して、機体内外と皮むき円盤を清掃する。 機体内に残渣を残さないこと。</li> <li>☆ 回転軸周りには注水厳禁のこと。スイッチ周りとモーター一部はから拭き清掃する。</li> </ul>
回転釜	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 釜・蓋は、汚れを拭き取ってから、洗剤をつけて洗い流す。</li> <li>☆ 清掃後は、釜を立てて水を切る。</li> <li>☆ ハンドル軸歯車や回転歯車の摩擦、釜をかまどに固定するネジのゆるみがないか点検する。</li> </ul>
消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 庫内が空の時に底部を拭き掃除する。</li> <li>☆ 扉の内外面と機体外部の拭き掃除。</li> <li>☆ 放水洗いは厳禁のこと。</li> </ul>
包丁俎板殺菌庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 機体外面の拭き掃除。放水洗いは厳禁のこと。</li> </ul>
洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 機体内外の清掃、洗浄ノズルの清掃を行う。</li> </ul>
冷凍冷蔵庫 牛乳保冷庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 扉の内外面と外周面、取っ手の拭き掃除。</li> <li>☆ 棚板と庫内の清掃</li> <li>☆ フィルターの清掃</li> </ul>
移動台 クラス運搬ワゴン	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 使用後清掃し、使用前に運搬車（調理室内で使用）は、アルコール消毒。</li> </ul>
排水溝 阻集器	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆ 食材の残渣やゴミ等が残っていないように掃除する。</li> </ul>



