

調 理 作 業 基 準

長野県波田学院

I 調理従事者の衛生管理

1 作業中の服装等

- (1) 身体、衣服は常に清潔を旨とし、調理室では専用の清潔な白衣、エプロン、髪覆い、マスク（使い捨て）、履き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、調理用及び配膳用に区分すること。また、農場生産物の下処理時は、専用の衣服を着用すること。履き物は、下足、調理室用、食堂用と区別して使用すること。
- (2) 便所には、調理室専用の白衣、髪覆い、マスク、履き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) 調理作業中は、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 作業中衛生上留意する点

手洗いは『学校給食衛生管理基準』に基づき念入りに行うこと。

- (1) 次の場所や作業工程では、特に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り扱い後及び清掃後
 - 汚れた設備や器具・食器を取り扱った後
 - 生肉・生魚・鶏卵の取り扱い後
 - 果物・生野菜の取り扱い後
 - 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
- (2) 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。
 - 直接供する食品を扱う場合
 - 肉・魚の下味付け
 - 盛りつけ及び配膳

3 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。また学院敷地内は禁煙とする。

II 食品の取り扱い

『大量調理施設衛生管理マニュアル』及び『アレルギー食品別の調理方法』（調理作業仕様書別紙）及び下記の方法により行うこと。

1 原材料の取り扱い

- (1) 食材を直接床面に置かない。
- (2) 『発注伝票兼検収表』（様式9）に基づき、食品の数量だけでなく、食材の品質・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。
- (3) 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。

(4) 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。

(5) 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。

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

なお、その際は冷蔵庫の内部区分を守ること。

イ 牛乳は、冷蔵庫に入れ保存する。

ウ 卵は、専用の容器に入れ替え、冷蔵庫で保存する。

2 下処理

(1) 下処理作業は、次のとおりとする。

- ・ 原材料の一部保管（保存用）
- ・ 洗い・皮むき・芽とり
- ・ 野菜を切る
- ・ 塩素処理
- ・ 肉・魚を専用容器に移しかえる
- ・ 肉・魚、練り製品を切る
- ・ 卵を割る
- ・ 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) 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) 調理器具及び食品は、常に床面から60 cm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 cm以上の台に置いても差し支えない。

(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。

(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。

(エ) 水切りする。

(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に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

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。

エ 調味料

(ア) 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。

(イ) 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 調理中

- (1) 調理後2時間以内で喫食ができるようにすること。
- (2) 調理は、普通食、アレルギー食に分けて、『調理指示書』（様式4）及び『アレルギー食指示書』（様式6）に基づき作業する。
- (3) 当日使用予定の器具及び調理台の消毒を行い、調味料を用意する。
- (4) 調理室から食品庫への移動回数を減らすために、調理前に調味料、乾物等その他使用材料を準備しておく。
- (5) 調理器具は、下処理用と混同して使用しない。
- (6) 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。
- (7) 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。
- (8) 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。
- (9) 加熱調理後、食品を冷却する場合には、専用のシンクを使用すること。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。
- (10) 調理中は、常に他からの二次汚染に注意し作業する。
- (11) 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。
- (12) 調理中は、原則としてふきんは使用せずペーパータオルを使用すること。
- (13) 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。
- (14) 配膳、喫食が終了するまでは、原則として機器・器具の洗浄や散水はしないこと。
- (15) 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。（調理途中や盛りつけの途中で行うことはしない。）

4 盛りつけ・配膳、配食

- (1) 盛りつけ・配膳を開始及び終了した時間を記入すること。
- (2) 配食は、寮ごとに食缶・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。
- (3) 盛りつけ後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・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。
- (5) 急に食数が減った場合、調理済み後に生ずる余剰分の調理は、料理ごとにバットにとり、おかわりとしてまわすこと。
- (6) 昼食における盛りつけ・配膳
 - ア 当日使用する食器に、1人前の分量を盛り付け、寮ごとに配膳棚に並べること。
 - イ アレルギー食は名札を添付し、所属寮の配膳棚に置く。
 - ウ 食事用具（箸・スプーン・フォーク・包丁等）、卓上調味料、麦茶、食缶（米飯及び汁物）は、寮ごとに配膳棚に用意する。

5 使用水の管理

- (1) 調理作業前に、必ず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、『日常点検票』（様式10）に記入する。

- (2) 検査の結果、遊離残留塩素が 0.1 mg/l 以上であることを確認し、それ未満の場合は学院に報告するとともに、再検査を行い、使用可能か学院の判断に従う。学院が使用を認めた場合は、その使用水を 1 l 採取して、保存食と同様に清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で 2 週間以上専用冷凍庫で保存する。
- (3) 調理終了後も(1)及び(2)と同様の処置を行う。

Ⅲ 食器具類及び調理機器類の取り扱い

1 食器具類

(1) 下膳

- ア 下膳用のゴミ袋等は、必ず定位置に置くこと。
- イ 配膳棚に返却された食器等は、随時洗浄シンクに移すこと。

(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、学院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、90℃以上で 60 分以上行うこと。
- オ 食器具類は、適時漂白等を行うこと。

(3) 保管

消毒後の食器具類は、所定の場所に清潔に保管する。

2 調理機器類

(1) 管理

冷凍庫・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・殺菌及び保管

調理器具類の洗浄・保管については、下記の方法により行うこと。

- ア 調理機器類の洗浄は、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。
- イ 日常の洗浄・清掃を行う際は、モーター・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。
- ウ ふきんは原則として使用しない。
- エ 機械にさす油は、必ず指定のものを使用する。
- オ 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行うこと。
- カ 包丁等は、常に錆がつかないように磨いておくこと。
- キ 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ため、特に十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がある場合は、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、十分な手入れをし、刃物は錆びないよう油を引き、できる限り乾燥状態にし清潔にする。

Ⅳ 施設管理

1 管理

- (1) 児童の安全確保のため、調理室等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、数量確認を行い、調理機器等の熱源は必ず止めること。
- (2) 調理室に関係者以外の者を立ち入らせたり、動物などを入れないこと。
- (3) 出入り口は、開放したまま調理業務を行わないこと。
- (4) 手洗い設備は、常に清潔に保つよう清掃を励行すること。
- (5) 換気設備は、常に清潔に保ち、完全に作動させておくこと。

2 清掃

- (1) 調理室、食品倉庫、調理作業関連区域（ゴミ置き場を含む。）は、毎日清掃し、常に整理整頓しておくこと。天井・壁・扉・床等は、常に清潔に保つよう清掃を励行すること。
- (2) 施設の清掃は、全ての食品が調理室から排出された後に行うこと。
- (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) 清掃用器材は、専用の場所に保管すること。