別　添

調理作業基準

長野県長野養護学校

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、ｴﾌﾟﾛﾝ、髪覆い、マスク（使い

　捨て）履き物等を着用する。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。

履き物は下足、下処理室用、調理室用、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、ズボン、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　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。

　３　作業中衛生上留意する点

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
* 段ボール・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

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

　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。

Ⅱ　食品の取り扱い

　「食品の基本的な取り扱い方」（別紙６）、「形態食食材別調理方法」（別紙７）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. 食材を直接床面に置かない。
2. 『食品検収表』（様式10）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・段ボール・輪ゴムﾑ・テープﾟ等）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、食肉類については５℃以下、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ー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、専用の冷蔵庫に入れ7℃以下で保存する。

　ウ　卵は、専用の容器に入れ替え、専用の冷蔵庫で保存する。

　２　下処理

1. 検収室及び下処理室でおこなう作業は、次のとおりとする。

* 原材料をとる
* 洗い・皮むき・芽とり
* 野菜の根や汚れている葉などを切る
* 塩素処理
* 肉・魚を専用容器に移しかえる
* 肉・魚を切る
* 卵のケースから卵を出し、ボウルなどの専用容器に移しかえる
* 卵を割る
* 缶を洗う
* ダンボールをはずす(物品は食品庫へ運ぶ)

1. 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。

1. 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には、30㎝以上の台に乗せて行って差し支えない。

1. 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。

1. 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。
2. 野菜と器具を洗うスポンジ・たわしは区別すること。
3. 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。
4. 水切りする。
5. 殺菌済みの専用のまな板、包丁でｶｯﾄする。
6. 清潔な容器に入れる。
7. 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。
8. 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

　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

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　調理作業

1. 調理後2時間以内で喫食ができるように行うこと。
2. 調理は　普通食、特別食（アレルギー食、こだわり食、刻み食、ペースト食等の再調理食等　　　　　　　　　　　の個別対応食）に分かれて、『調理業務指示書』、『特別食指示書』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。

1. 調理器具は下処理用と混同して使用しない。
2. 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。
3. 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。

1. 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。

ただし、あくが強く出る冷凍ほうれん草などは回転釜を使用してゆでる。

また、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。

1. 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。やむをえず流水を使

用する場合は回転釜を使用すること。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。

1. 調理中は、常に他からの二次汚染に注意し作業する。
2. 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。

1. 調理中は、ペーパータオルを使用すること。
2. 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。
3. 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。
4. 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、配食及び運搬

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、クラス及び形態食ごとに食缶・バット等に分け、配膳棚・台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・ﾊﾟﾝﾊﾞｻﾐ等を使用し、料理には直接手をふれないようにすること。
5. 急な欠席等により食数が減った場合、調理済み後に生ずる余剰分の調理は、料理ごと適宜バッ

トにとるなどして、おかわりとしてまわすこと。

1. 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。
2. 給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見本として展示する。

イ　盛り付けた食缶は、各クラスの配膳棚・台、可動ラックに置く。可動ラック置きのクラスは、配膳状況を見ながら随時配膳棚に移す。

ウ　特別食は、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、専用の配膳棚に置く。

1. 寄宿舎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見本として展示する。

　イ　盛り付けた食缶は、各グループの配膳棚に置く。

ウ　下記により毎食お茶を用意する。なお、食事用具（箸・スプーン・フォーク・ハサミ等）、

卓上調味料は、ｶｳﾝﾀｰに用意する。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 朝食 | 夕食 | 備考 |
| 春期、秋～冬期 | 麦茶 | 麦茶 | 温かいもの |
| 夏期 | 麦茶 | 麦茶 | 冷たいもの |

* 夏期対応は、気候により5月下旬から１０月上旬までの間とするため、事前に連絡をする。

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　配膳用の台を所定の位置に戻し、下膳準備を整える。

イ　下膳用の食器かご・残飯用ざる・ゴミ袋等は、必ず定位置に置くこと。

　ウ　下膳用シンクは給食提供後に見本を置いて、児童生徒が入れる場所を指定する。また、食缶・

バット・おひつ等溜まったら随時洗浄室内に移すこと。

　　はし、食缶のふたは水槽側に返却できるよう、はし入れ、ふた返却用のかごを準備する。

　エ　下膳時は、児童・生徒が食器の返却を困難としている場合、状況に応じ適切な声がけ、手助

けをすること。

1. 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・洗剤を入れてはっておく。また、食器は1枚づ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。

1. 保管

消毒後の食器類は、所定の場所に清潔に保管する。

1. 食器類の準備

ア　給食における準備

1. 専用の配膳台を所定の位置に準備する。使用する食器を人数分食器カゴに用意し、配膳時

　　　　　　間が近づいたら、専用の配膳台に出す。また、配膳用のおたま、しゃもじ、トングは各クラス毎に配膳する。

1. 所定の位置に食器の見本を飾る。
2. はし・スプーン類は『パン・スプーン配布表（様式2-2）』に基づき、献立に応じて各

クラスに必要な器具類を準備し、配膳棚・台の各クラスの所定の位置に準備する。主にフォーク、デザート用のスプーンを使用する際は、はし同様に　はしかごを使用する

イ　寄宿食における準備

* 1. 使用する食器を人数分食器カゴに用意し、配膳時間が近づいたら、随時配膳台に出す。

また、配膳用のおたま・しゃもじ・トングは必要量を準備する。

* 1. はし入れに人数分のはしを準備する。主にフォークを使用する場合も、同様にする。
  2. その他、スプーン・フォークは必要量を準備する。

２　調理機器具類

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。

1. 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

　　により行うこと。

　　ア　調理機器具類の洗浄は、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、次亜塩素酸ｿｰﾀﾞを使用した後は必ず充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ので、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、充分な手入れをし、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・生徒の安全確保のため、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)　各出入り口は、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に清掃を励行する。

　　(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)　配膳時間が近づいたら、食堂の配膳台をセットし（給食時のみ）、必要な時期には空調を入れ、

下膳時は同様にこれらをもとに戻す。

　２　清掃

1. 検収室、下処理室、調理室、食品倉庫、洗浄区域、調理作業関連区域（配膳台、ｺﾞﾐ置き場含む）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に清掃を励行する。

食堂については、出入り口のドア、配膳下膳台、手洗いの流し台、配膳下膳搬入口を清掃し、ゴミの処理を行う。

1. 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。
2. 排水溝の厨芥・残菜等は、常に除去し清潔にしておくこと。
3. 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。

1. 清掃用器材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、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

　『衛生管理チェックリスト―日常点検票―』（様式13）に記入する。

1. 検査の結果、遊離残留塩素が0.1mg/l以上を確認し、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。

1. 調理終了後も(1)及び(2)と同様の処置を行う。

　２　摂取状況の確認と給食関連会議への参加

1. 形態食等必要に応じて、栄養教諭・管理栄養士の指示に基づき、直接児童生徒の摂取状況を確

認に行く。

1. 学校給食ペースト連絡会（学期１～２回程度）には担当者が必ず出席すること。
2. その他給食に関連する会議は、必要に応じて事前に連絡をするので、責任者が出席をすること。

　３　栄養教諭・管理栄養士不在時について

1. 『食品検収表』（様式10）により検収を行う。なお、その際不都合があった場合は、学校職員

に連絡し、指示をあおぐこと。

1. 食堂のホワイトボードに本日の給食献立名とエネルギー量・塩分量を書いて掲示すること。
2. アレルギー食、刻み・ペースト食、こだわり食等の再調理食等の個別対応食の盛り付けの最終確認を行う

こと。

1. 給食時の食堂エアコンの電源入り切。（夏場のみ）
2. 給食室の管理

　ア　入り口ドアのかぎの開閉

　イ　電灯の点灯、消灯