

調理等業務作業基準

I 衛生管理に関すること

1 遵守すべき基本について

衛生面については、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」と文部科学省「学校給食衛生管理基準」を踏まえること。

2 学校給食従事者の衛生管理について

- (1) 業務責任者は、毎朝従事者一人ひとりの健康をチェックすること。
- (2) 業務責任者は、従事者に異常がある時は、調理作業に従事させないこと。必要に応じて臨時に検便を受けさせること。
- (3) 手指の傷や手荒れがある場合は直接食品に触れないこと。化膿した傷等がある場合は調理作業に従事させないこと。
- (4) 従事者は日頃から身体の衛生に心がけ、毎日専用の清潔な作業衣、マスク、帽子、履物を着用すること。
 - ア 爪は、いつも短く切っておくこと。
 - イ 指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計及び携帯電話等は必ず外すこと。
 - ウ マニキュアはしないこと。
 - エ 毛髪は帽子からはみ出さないようにし、毛髪をむやみに触らないこと。
 - オ 調理室内では専用の履物を履くこと。又、調理室外に出る時は、必ず外履き用のものに履き替えること。
 - カ トイレへ行く時は必ず作業衣を脱ぎ履物を履き替えること。その後は必ず手指を洗浄・消毒すること。
- (5) 汚染作業区域、非汚染作業区域では、色分けした作業衣を着用すること。又、作業衣の保管場所も明確に分けること。
- (6) 手指は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に則して、正しく洗浄・消毒すること。手洗いについては、始業時はもちろんのこと、一つの作業終了時には必ず実施し、次の作業に移ること。特に生の食肉や魚介類、卵等を取り扱った時には入念に行うこと。

3 施設の衛生管理について

- (1) 共同調理場内の調理関係設備は衛生的に保つこと
 - ア 施設の清掃は、全ての調理完成品が完全に搬出されてから行うこと。
 - イ 調理作業中に床を濡らさないこと。汚れはできるだけ拭き取るようにすること。
 - ウ 温度計及び湿度計は、適切な場所に備えること。
 - エ 調理室には、調理作業に不必要な物品を置かないこと。
 - オ 食品庫、冷蔵庫及び冷凍庫は、清潔さが保たれているか、機能しているかを日常点検する

こと。

カ 調理関係設備及び器具等は、定期的に点検を行うこと。

- (2) 機械、器具については、次亜塩素酸ナトリウム液又は消毒用アルコールで、消毒してから使用すること。

4 食品の衛生管理について

- (1) 調理に使う食品は、数量・品質・鮮度・包装等の状態、品温、異物混入及び品質保持期限等について、十分な点検を行うこと。
- (2) 食品は最適温湿度で保管すること。
- (3) 食品は、床面に直接置かないこと。
- (4) 食品は、整理整頓し、開封後は密封状態を保つこと。
- (5) 調味料及び乾物等の保存食品は、先入れ先出しを励行すること。

II 調理等業務作業に関する事項

1 一般的事項

- (1) 給食開始時刻に合わせ、食品の温度管理を適切に行い、適温で提供できるようにすること。給食開始時刻から逆算して調理作業を行い、調理後2時間以内に喫食できるようにすること。
- (2) 調理は当日行うこととし、前日処理は行わないこと。
- (3) 作業行程中洗浄を行う場合は、食材に汚水がかからないように床面から60cm以上の台の上に食材を置き、温度管理に注意し、ラップをかけるなどの処理を行うこと。
- (4) 手袋は、消毒後使用し適切に交換するなど、常に清潔な状態で使用すること。
- (5) 調理完成品は、落下細菌等の付着を防ぐため、蓋やラップ等で覆うこと。
- (6) 食品を入れる容器並びに包丁、まな板、その他の調理器具は、指示通りの洗浄・消毒殺菌を行い、室外へ持ち出さないこと。
- (7) 調理は、次の基本的作業工程により適正に行うこと。



- (8) 調理工程の各段階での検査は、業務責任者(主任)から完成時の完成検査は栄養教諭・学校栄養職員から受けること。

2 食品計量について

- (1) 食品、調味料は必ず計量の上使用する。
- (2) 在庫品を出庫する場合は、不足が生じる前に栄養教諭・学校栄養職員に申し出ること。

3 下処理について

- (1) 下処理時には専用の容器及び器具を使用し下処理室外へ持ち出さないこと。
- (2) 魚介類及び肉類は素手で触らないこと。
- (3) 食材の洗浄等については原則として別途の指示により行うこととし、食材の状況及び献立に応じて、栄養教諭・学校栄養職員の指示に従うこと。
- (4) 生ごみ等は、作業終了後直ちに蓋のある専用容器に入れ、所定の場所に置くこと。

4 調理について

- (1) 食材や調理完成品の温度管理を適切に行うこと。
- (2) 保冷の必要な食品は、できるだけ短時間で十分冷却すること。冷却後は中心温度計で測定し、記録すること。
- (3) 生食する食品・和え物等は、適切な温度管理や喫食までの時間短縮を図るなど、特に慎重に取り扱うこと。
- (4) 加熱は、食品の色彩・風味・舌触りを損なわないよう注意すること。
- (5) 食品(揚げ物、蒸し物、焼き物、煮物及び炒め物)は、内部まで十分加熱されたことを確認するため、3個以上の食材を中心温度計で測定し、食品の中心温度が85℃以上に達していた場合には、その時点から更に1分以上加熱し記録をとること。
- (6) 食品を切る場合は、栄養教諭・学校栄養職員の指示書どおりとし、加熱、調味及び出来栄を考慮すること。

5 配缶について

- (1) 配缶は、学年及びクラスの人数を確認の上、計量して指示された食缶にいれること。
- (2) 温度は65℃以上、冷食は10℃以下で提供できるようにすること。

6 残菜及び厨芥の集積について

- (1) 残菜は重量を量り、記録すること。
- (2) 可燃ゴミ、不燃ゴミ及び資源ゴミは適切に処理し指定場所へ置くこと。
- (3) 廃棄油を廃棄タンクへ流すときは事前に事務所に知らせること。
- (4) 集積場は害虫等の発生等に留意し衛生状態を保つこと。

7 食器具の洗浄・消毒等について

- (1) 食器具は脂質及びでんぷん等の残留物が検出されないよう十分に洗浄すること。
- (2) 洗剤を溶かした湯(40℃くらい:浸漬槽)に10分程度浸した後、洗浄し、庫内温度が80℃以上の器具消毒保管機で乾燥させ保管すること。

8 調理器具類の洗浄・消毒等について

- (1) 調理器具類は、洗剤溶液で洗浄し、水で十分すすいだ後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液で消毒するか、それができないものについては、器具消毒保管機で乾燥させ保管すること。

- (2) 包丁・まな板は、水を十分に切った上、積み重ねず1時間以上、包丁・まな板殺菌庫に入れること。
- (3) 施設利用や調理機器等の使用を従事者に把握させ、フライヤーやスチームコンベクションオーブン等、それぞれの調理機器等の取扱い手順に従い丁寧に使用すること。
- (4) 中心温度計は洗剤溶液で洗浄し水で十分すすいだ後、アルコール消毒して清潔に保管すること。

9 調理関係施設の清掃について

(1) 調理室内の清掃

ア 床は洗浄液でブラシ洗浄を行い、十分乾燥させること。

イ ドアの取手、水道の蛇口・コック等、手がよく触れるところは十分洗浄し、アルコール消毒を行うこと。

- (2) 手洗い室、専用トイレは、毎日清掃し清潔を保つこと。

10 保存食の管理

- (1) 保存食は、一日分の全ての材料及び調理済食品を、それぞれ50gずつ清潔で密封できるビニール袋に入れ、採集年月日を記入し保存すること。

なお、原材料については、洗浄・消毒を行わないこと。調理済食品については、使用している食材が全て含まれるようにすること。

- (2) -20°C 以下の冷凍庫で、2週間以上保存すること。
- (3) 「保存食記録簿」に記録すること。

◇委託者と受託者の業務分担区分（調理等関係）

区分	業務内容	委託者	受託者	摘要
給食管理	学校給食運営の総括	○		
	献立作成	○		
	栄養指導	○		
	給食数等必要な事項の連絡（食数管理）	○		
	給食費徴収等管理	○		
	学校給食日誌及び各種指示書の確認・実施		○	
	給食日誌等の作成	○		
	給食実施・評価	○		
	学校給食従事者の健康調査票の記入		○	
	学校給食従事者の健康調査票の確認	○		
	月末物資在庫量報告書・期末在庫量報告書の作成及び保管		○	
調理・洗浄作業管理	学校給食諸帳票（作業工程表・検収票等）の記入		○	
	学校給食諸帳票（作業工程表・検収票等）の確認	○		
	下処理・調理等（釜割りを含む）		○	
	完成品の検食	○		
	学校別・学級別に配缶・配膳（配送用コンテナへの積み込みを含む）		○	
	食器・食缶・調理用器具類等の洗浄・消毒・保管及び日常点検		○	
	厨房内の清掃、殺菌消毒及び日常点検		○	
食材管理	食材・物資の発注及び購入	○		
	食材の選定・管理	○		
	食材の点検・検収の実施		○	
	食材料、保存食の採取		○	
	食材料の使用量及び残量の点検	○	○	
	食材の保管・在庫管理		○	
	食材料出庫表、在庫棚卸表の作成	○	○	
	食材の点検・検収の管理書類の確認	○		
廃棄物管理	回収残菜量の確認・記録		○	
	残菜・厨芥集積		○	
	ダンボール等の収集		○	
	蛍光灯・電池等の廃棄物処理		○	
	一般廃棄物、廃油等の収集		○	廃棄物処理含む

施設等管理	給食センター施設、整備、備品の設置・維持管理	○		
	上記施設、設備、備品の点検・保管		○	
	上記施設、設備、機械、調理機器等設備の安全運転管理監視		○	
	上記施設、設備、機械、調理機器等の軽微な修繕対応や部品交換等		○	
	上記施設、設備、備品操作ミスによる修理		○	
	上記施設、設備、機械、調理機器等の修繕対応	○		
	洗剤・使い捨て手袋等消耗品の購入		○	
業務管理	学校給食従事者勤務表の作成		○	
	当日業務（清掃を含む）分担の決定・報告		○	
	当日業務（清掃を含む）分担報告の確認	○		
	調理用ホワイ-設備の運転		○	保守及び法定点検は市が実施
	ホワイ-設備等の保守点検、警備業務	○		
	学期開始前後の厨房内の清掃、消毒		○	
	委託業務完了検査	○		
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○		
	食材の衛生管理		○	
	施設、整備、備品の清掃等衛生管理		○	
	調理従事者の衣服等の購入		○	
	調理従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○	
	保存食（全食料及び調理済み食品）の確保・保存・点検		○	
	納入業者等の清潔保持状況等の確認		○	
	衛生管理チェックリスト（日常点検表）の記入		○	
	衛生管理チェックリストの点検・確認	○		
研修等	施設利用及び機器使用の従事者に対する研修		○	
	調理従事者に対する研修		○	
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○	
	健康診断実施状況等の確認	○		
	検便（月2回）の実施及び報告		○	
	検便結果の確認	○		
労働安全衛生	労災事故防止対策の策定		○	
	労災保険等の加入		○	
その他	施設使用室の清掃、敷地内の除草・除雪	○	○	適宜実施すること
	給食センター施設内廊下・トイレ等の清掃	○	○	1F事務室周辺は市が実施 2F会議室・トイレ等の掃除は受託者実施

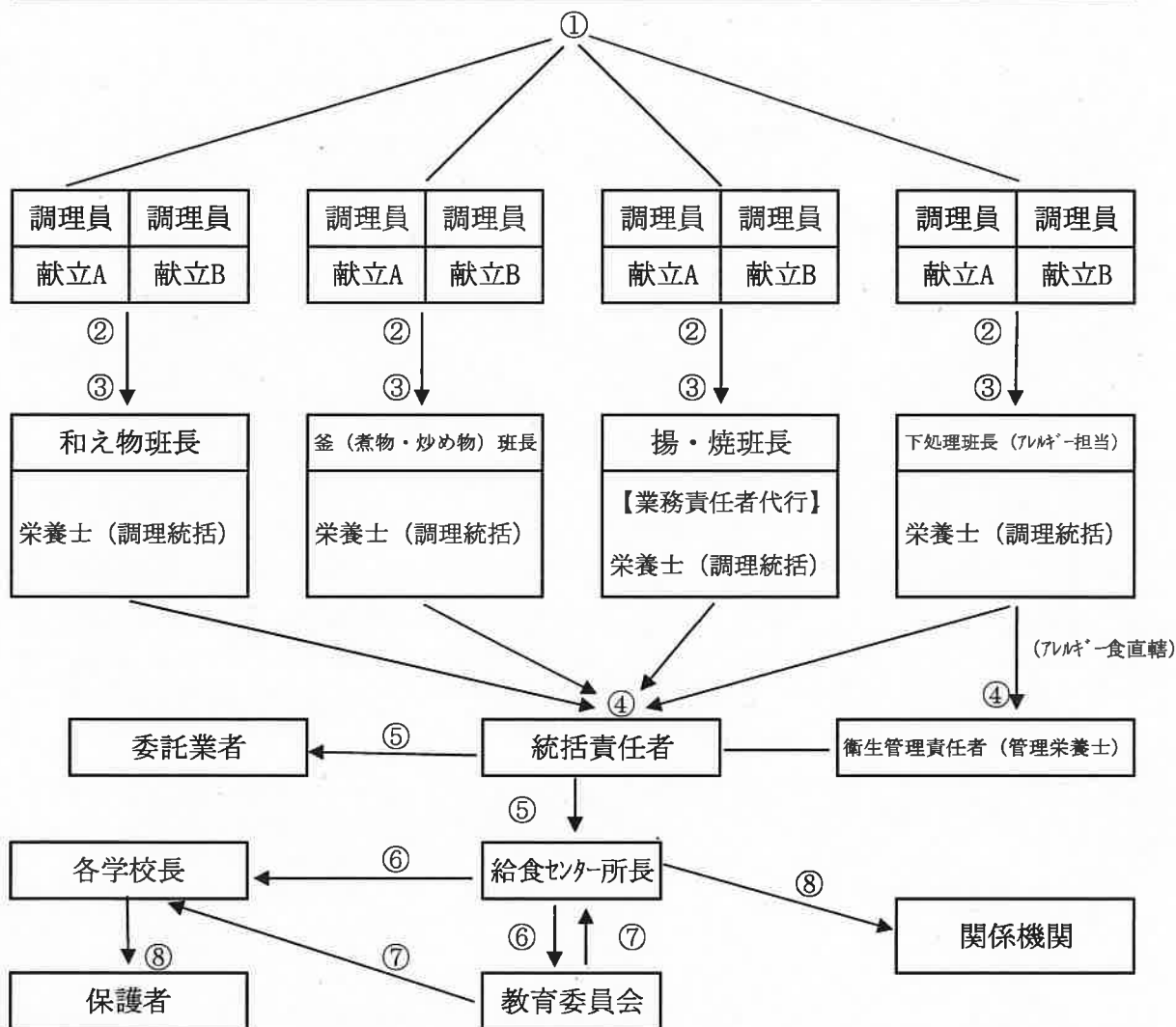
□ 調理器具対応マニュアル

●調理器具の異常を感じた場合及びカッター刃等の取扱いについて

- ① 自分の担当班の使用調理器具を使用する前に刃の破損等を確認する。
 - ・ 「チェックシート」に記入する。
- ② 作業中に異常を感じた場合は機械をすぐストップさせ、すぐ回りの調理員へ知らせる。
 - ・ 刃が破損した場合は、すぐに破損部分を探す。
 - ・ ねじ等がない場合は、すぐ探す。
 - ・ 異常を感じない場合でも使用后必ず確認し異常を発見した場合は、すぐ回りの調理員へ知らせる。
 - ・ 「チェックシート」に記入する。
- ③ 調理員は自分の担当班長へ知らせる。
- ④ 担当班長は業務責任者へ知らせる。
 - ・ アレルギー食については、管理栄養士にも直接知らせる。
- ⑤ 業務責任者は学校給食センター所長へ知らせる。
- ⑥ 学校給食センター所長は各学校長及び教育委員会へ知らせる。
- ⑦ 教育委員会は学校給食センター所長及び学校長へ指示する。
 - ・ 異常があった調理器具に係わる食材を使用した給食は配給しない。
- ⑧ 学校長及び学校給食センター所長は教育委員会からの指示を受け、保護者及び関係機関へ知らせる。

□ 調理器具対応マニュアル図

ミキサー	野菜裁断機	さいの目切機
球根皮むき機	フードカッター	フードスライサー
りんごカッター	フライヤー	電動缶切機
回転釜	真空冷却機	シンク
スチームコンベクションオープン	アレルギー室専用器具類	包丁・すくい網ほか



◆ ①～⑧は、別紙「調理器具対応マニュアル」に準ずる。

受託者が調達する消耗品等

1 業務に必要な調理等業務従事者の被服等

従事者1名につき

調理業務

白衣上下、帽子、マスク、調理室用靴、調理室用サンダル、調理用手袋、調理用ゴム前掛け、エプロン等、その他必要なもの

2 洗浄、消毒及び日常点検に必要な洗剤、薬品等

厨房器具使用洗剤（除菌・殺菌・消毒・漂白等）、食器食缶洗浄時用の洗剤、手洗い用石鹼、残留塩素測定用試薬、アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、殺虫剤等

3 業務に必要な消耗品、清掃用具等

ペーパータオル、ふきん、たわし、スポンジ、オープンシート、ラップ、ポリ袋、紙袋、ゴミ袋、箸、耐熱手袋、作業用ゴム手袋、使い捨て手袋、アルミホイル、デッキブラシ、つめブラシ、ワイヤーブラシ、雑巾、軍手、タオル、バケツ、ほうき、ちりとり、モップ、水切りモップ、モップ絞り器、グリス、トイレットペーパー、その他必要なもの

4 調理等業務従事者の使用する雑貨、文房具、救急薬品等

筆記用具、救急薬品セット等

5 その他

その他必要なもの

【費用の負担区分】

◆ 市が負担する費用

調理等業務に要する費用のうち、光熱水費、燃料費及び施設の維持管理に要する費用等については、市が負担する。

◆ 受託者が負担する費用

調理等業務に要する費用のうち、受託者が使用する事務用消耗品、通信費、調理業務等に使用する上記の消耗品、業務の委託に当たり市が受託者に無償貸与する設備・備品等以外の備品等の購入費、業務従事者の調理機器等の操作研修及び衛生管理等に関する研修費、機械機器等の軽微な修繕等の部品費用、細菌検査及び健康診断料等については、受託者が負担するものとする。

受託者の遵守事項

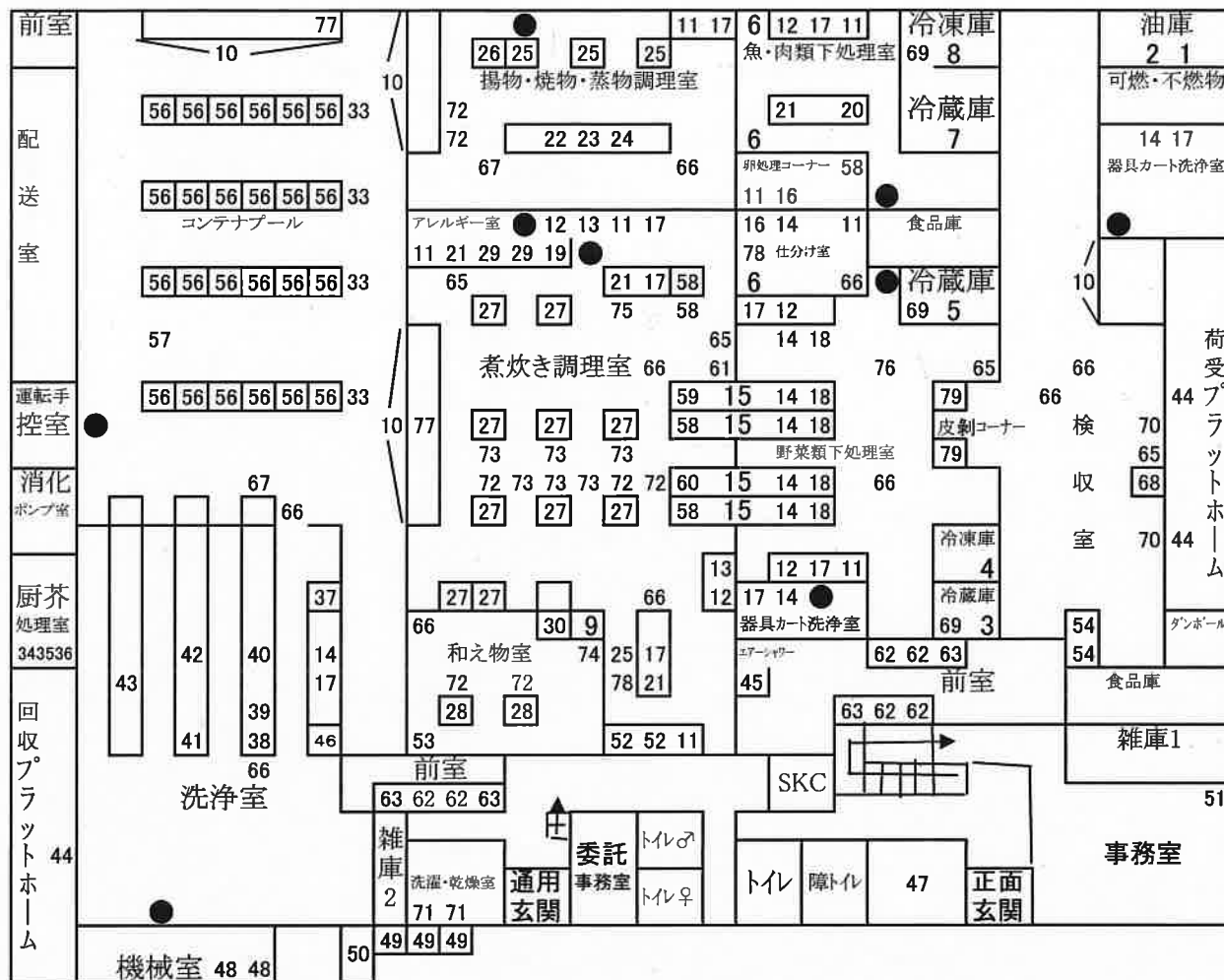
- 1 受託者は、学校給食センター所長の業務指示を誠実に遵守しなければならない。
- 2 受託者の業務責任者を学校給食センター内に常駐させ、学校給食センター所長との折衝に当たらせる。
- 3 受託者は、従業員に不測の事態が起こっても業務を遅滞させてはならない。
- 4 受託者は、従業員の健康状態を常に注意するとともに従業員に対する衛生教育を徹底し、衛生観念の高揚に努めること。また、毎朝従事者一人一人健康チェックをすること。
- 5 受託者は、洗剤や薬品等の使用については、指示された以外のものを使用してはならない。
- 6 受託者は、従業員に年一回以上の健康診断と月二回以上の検便を受けさせるとともに、その記録を委託者に提出し、同じ記録を保管しておかなければならない。
- 7 受託者の業務責任者は、業務日の給食日誌及び温度管理チェック表などを記録するとともに、学校給食センター所長が求めた時は提示しなければならない。
- 8 調理員の注意事項
 - ① 調理室では、清潔な白衣、ズボン、帽子及びマスクを着用し、専用の履物を使用すること。また、これを着用したまま調理場外に出てはならない。
 - ② 調理室に入る時及び調理後には、専用の手洗い場において必ず消毒液で手を洗うこと。特に生の食肉や魚介類、卵等を取り扱った時には入念に行うこと。
 - ③ 専用のトイレを使用すること。
 - ④ 食材料は原則として給食の当日に調理するとともに、調理前にもう一度衛生的に安全であることを確認してから作業に着手すること。
 - ⑤ 調理作業中に床を濡らさないこと。汚れはできるだけ拭き取るようにすること。
 - ⑥ 調理室には、調理作業に不必要な物品を置かないこと。
 - ⑦ 食品庫、冷蔵庫及び冷凍庫は、清潔さが保たれているか、機能しているかを日常点検すること。
 - ⑧ コロッケ等の冷凍食品の加熱は、中心部の温度が殺菌温度に達するまでに行うこと。
(温度計は、適切な場所に備えること)
 - ⑨ 料理の混ぜ合わせ、配分、盛付け等に際しては、必ず清潔な器具と使い捨て手袋を着用して行い、料理に直接手を触れないようにすること。
 - ⑩ 伝染病の予防に注意し、調理員はもとより家族が発病した場合は、受託者の業務責任者は学校給食センター所長に届け、休暇をとらせるなどの処置をすること。
なお、欠員が発生した場合でも人員を補充するなどして業務に対応すること。
 - ⑪ 爪は、常に短く切って清潔にすること。
なお、下痢及び手首に外傷等のある調理員は、受託者の業務責任者にその旨を報告し、指示を得ること。
 - ⑫ 指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計及び携帯電話等は必ずはずすこと。
 - ⑬ マニキュアはしないこと。

- ⑭ 毛髪は帽子からはみ出さないようにし、毛髪はむやみに触らないこと。
- ⑮ 調理室内では専用の履物を履くこと。又、調理室外に出る時は、必ず外履き用のものに履き替えること。
- ⑯ トイレへ行く時は、必ず作業衣を脱ぎ、履物を履き替えること。その後は必ず手指を洗淨・消毒すること。
- ⑰ 食器、食缶及び調理器具等は、使用后汚染されないよう厳重に保管すること。
- ⑱ 野菜、果実等を使用する場合は、特に寄生虫卵等に注意し、殺菌して、指定した洗剤や清潔な流水で繰り返し洗ってから提供すること。
- ⑲ 調理室は、常に清潔にし、残菜汚物等の清掃は、すべての調理完成品が完全に搬出されてから始め、その日のうちに片付け、調理室の整理整頓に努めること。特に「ごきぶり」については、十分に注意すること。
- ⑳ 昆虫、「ねずみ」等の出入りがないか注意し、網戸、排水口、厨芥処理室等の点検をすること。

※ 業務の円滑な運営と食品衛生の安全確保のため、上記のとおりとする。

設備整備配置図

【配置図】



【設備一覧】

1	新油タンク	21	作業台	41	自動食器浸漬槽	61	フードカッター
2	廃油タンク	22	電気式連続フライヤー	42	システム食器・トレー洗浄機	62	靴殺菌庫
3	野菜冷蔵室	23	冷却沈殿濾過タンク	43	コンテナ洗浄機	63	エプロン殺菌庫
4	野菜冷凍室	24	油切りコンベア	44	エアーカーテン	64	L型運搬車
5	豆腐類冷蔵室	25	スチームコンベクションオープン	45	エアーシャワー	65	捕虫器
6	パススルー冷蔵庫	26	電気式回転釜	46	DWダムヴェーダー	66	移動台
7	肉・魚冷蔵室	27	蒸気回転釜	47	EWエレベーター	67	移動受台
8	肉・魚冷凍室	28	サラダ釜	48	ボイラー	68	検収台
9	サラダ冷蔵室	29	IHコンロ	49	給湯器	69	庫内ラック
10	カートイン消毒保管庫	30	真空冷却機	50	排水制御盤	70	デジタル台秤
11	器具類消毒保管庫	31	屋外チラー	51	太陽光発電モニター	71	電気洗濯機
12	包丁まな板殺菌庫	32	野外冷水タンク	52	果物冷蔵庫	72	移動配缶台
13	プレート殺菌庫	33	天吊式コンテナ消毒装置	53	蓄冷剤冷凍庫	73	移動食材ラック
14	水切台	34	厨房処理機	54	検食冷凍庫	74	移動冷却ラック
15	ローラーコンベア	35	厨房処理機脱水部制御盤	55	高速度ミキサー	75	移動シンク
16	水切台付二槽シンク	36	ポリバケツ交換機	56	食器用コンテナ	76	移動受シンク
17	三槽シンク	37	箸洗浄機	57	食缶用コンテナ	77	食器食缶用庫内カート
18	下処理用三槽シンク	38	残菜粉碎シンク	58	フードスライサー	78	電動缶切機
19	台付シンク	39	食缶前処理機	59	サイの目切り機	79	球根皮剥機
20	二槽シンク	40	食缶バット洗浄機	60	野菜調理器	●	清掃ロッカー