# 調理等業務作業基準

## Ⅰ　衛生管理に関すること

### 1　基本事項

衛生管理は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従うこと。なお、これらの改訂については適正に対応すること。ドライシステム、HACCP 方式を遵守すること。

### 2　調理業務従事者の衛生管理について

（１）業務責任者（主任）は、毎回、作業前及び作業後に調理業務従事者の衛生管理チェックを行い、「調理業務従事者個人別健康観察記録票」【様式３－１２】にて記録すること。記録票は土日等も記録し、長期休業期間は給食開始２週間前から記録を行うこと。

（２）業務責任者（主任）は、調理業務従事者に下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の伝染病疾患などがあり、食品衛生上支障のあるおそれのある場合は、調理業務に従事させてはならない。必要に応じて、臨時に医師の診察や検便等を受けさせること。

（３）健康観察や検便等により、赤痢菌、サルモネラ菌、チフス菌、パラチフス菌、腸管出血性大腸菌 0157、ノロウィルス等が検出された調理業務従事者があった場合は、直ちに委託者へ報告をし、当該調理業務従事者に関する作業内容や経過についても報告し、感染拡大を防ぐ措置を行うこと。

（４）受託者は、調理業務従事者又はその家族が、ノロウィルス等を原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、直ちに委託者へ報告をし、当該調理業務従事者に関する作業内容や経過について報告するとともに、ノロウィルスを発症した調理業務従事者と一緒に喫食するなど、同一の感染の機会があった可能性がある調理業務従事者についても状況を確認し、感染拡大を防ぐ措置を行い、その内容を報告すること。

（５）化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事させないこと。また、化膿していなくても、傷、やけど、手荒れがある場合は、必要な処置を講ずること。

（６）調理従事者は、日頃から身体の衛生に心がけ、毎日清潔な専用の作業衣、帽子、マスク、履物等を着用し、下記事項に留意すること。

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、時計等は必ずはずすこと。

ウ　マニキュアはしないこと。

エ　毛髪は頭覆いからはみださないようにし、毛髪はむやみに触らないこと。

オ　調理室内では専用の履物をはくこと。また調理室外に出るときは必ず、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。また、作業衣の保管する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、卵等を取り扱ったとき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施設は、ドライシステム、HACCP 方式を遵守し、下記事項に留意し、衛生的に保つこと。

ア　施設の清掃は、すべ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した場合はふき取ること。食材等を床に落とした場合は、速やかに除去すること。

ウ　温度計・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、冷凍庫は清潔さが保たれているか、機能しているか、日常点検すること。

カ　施設、器具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。

（３）衛生害虫等の発生状況を１ヶ月に１回以上点検すること。また、発生を確認した場合はその都度駆除し、必要に応じて適切な措置を行い、その内容を「衛生害虫等の侵入・発生状況及び処理の記録」【様式３－２０】に記録すること。

４　使用水の衛生管理について

使用水は、色、匂い、異物の有無を確認し、残留塩素濃度の検査を行うこと。

週１回調理前に使用水に異物が混入していないか目視点検し、「水質検査記録」【様式３－１９】に記録すること。

残留塩素濃度は、使用前（調理前)、使用後（作業終了後）の２回測定し、「第８票　学校給食日常点検票」【様式３－１】に記録すること。

検査で異常があった場合には、再検査を行い、なお不適な場合は使用を中止し、

速やかに委託者に報告すること。

再検査で適となった場合には、使用水１リットルを保存食と同様に、－20℃以下で２週間以上保存すること。

５　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・包装の状態・品温・異物混入・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）食品は整理整頓の上保管し、開封使用後は、密閉状態を保つこと。

（５）調味料、乾物等の保存可能な食品は、製造年月日等を確認して使用すること。

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。

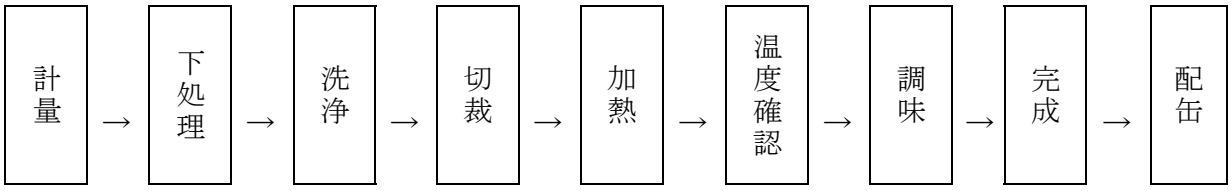
（３）作業工程中、洗浄を行う場合は、食材に汚水がかからないように床面から 60cm 以上の台の上に置き、温度管理に注意をして蓋等で覆うなどの処理を行うこと。

（４）使い捨て手袋は、適切に交換し常に清潔な状態で作業すること。

（５）調理完成品は、落下細菌等の付着を防ぐため、蓋等で覆うこと。

（６）食品を入れる容器、包丁、まな板その他調理器具は、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）調理工程の各々の段階での検査は業務責任者（主任）が行い、必要に応じて栄養士（教育委員会）に確認すること。また、完成検査を栄養士（教育委員会）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こと。

（2）在庫品の出庫の場合は、不足が生じる前に栄養士（教育委員会）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、器具を使用し、下処理室外へ持ち出さないこと。

（2）魚介類、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、栄養士（教育委員会）の指示書に従うこと。

（4）調理機器は、作業中も頻繁に洗浄・殺菌すること。

（5）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、出来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､「衛生管理チェック票（出来上り温度記録簿)」【様式３－４】に記録すること。

（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）調理機器等の使用は、取り扱い手順により行うものとすること。

（5）食品の切裁は、栄養士（教育委員会）の指示書どおりとし、加熱、調味並びに出来ばえを考慮すること。

（6）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。

（7）食品（揚げ物・蒸し物・焼き物・煮物・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箇所及び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 75℃で１分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃で１分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、記録をとること。

　焼き物、蒸し物（スチームコンベクションオーブン使用）に関しては、各棚ごとに焼きムラをチェックし、最も焼きの浅い場所周辺の食材を測定すること。

5　食物アレルギー等対応食の調理について

（1）食物アレルギー等対応食の調理については、委託者の指示どおり除去食及び

代替食等の対応を行うこと。

（２）食物アレルギー等対応食の調理、配食には、細心の注意を払い、食材同士が接触することのないよう、また調理時にアレルゲンの混入がないように十分配慮すること。

（３）食物アレルギー等対応食の調理業務従事者は、調理作業が終了するまで専任で行うこと。

（４）調理業務前に食材、調理工程等を複数の調理業務従事者等で確認し、調理業務中、業務後においても誤調理、誤配食の内容に細心の注意を払うこと。

（５）食物アレルギー等対応食は、該当生徒別に専用容器に配食し、学校別にケースに入れ配送業者に引き渡すこと。

６　配缶について

（１）配缶は、学年、各クラスの人数を確認のうえ、計量して指示された食缶に入れること。

（２）温食は 65℃以上、冷食は 10℃以下で提供できるようにすること。

７　厨芥及び残飯の処理について

（１）各学校から戻された残飯は、重量を計り、「学校別残飯計量記録票」【様式３－１５】に記録すること。

（２）調理作業において発生した厨芥及び各学校から戻された残飯は、水分を切り、生ごみ処理機に投入し、「共同調理場ごみ量記録票」【様式３－１７】に記録すること。投入の要領については、別途、生ごみ処理機の取扱説明書等で確認すること。

万一、生ごみ処理機の容量を超えた場合や、生ごみ処理機の故障により投入できない場合は、委託者に報告し、処理について指示を仰ぐこと。（可燃ごみとして収集運搬業者に引き渡す場合がある。）

（３）可燃ごみ、不燃ごみ及び資源ごみは適切に処理・保管し、委託者が指定する日に収集運搬業者に引き渡すこと。引き渡しにあたっては、「可燃ごみ等排出量連絡票」【様式３－１６】を作成し、収集運搬業者に渡すとともに、委託者へ提出すること。「共同調理場ごみ量記録票」【様式３－１７】にも記録すること。

（４）廃棄油は所定の場所に適切に保管すること。回収が必要になったら委託者に報告すること。

（５）可燃ごみ等の集積場所は、害虫等の発生等に留意し、衛生状態を保つこと。

８　食器具の洗浄・消毒等について

（１）食器具は、脂質、でんぷん等の残留物が検出されないよう十分洗浄すること。
（２）洗剤を溶かした湯（40℃くらい）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。

９　調理器具類、調理機器等の点検について
（１）調理に使用する調理器具類、調理機器等は、使用前後に破損や異物の付着等を確認すること。特にフードスライサー等を使用するときは、食材毎にカット作業前、作業終了後に刃こぼれ等がないかを十分確認すること。
（２）使用前後の確認及び調理中において異常が発見された場合は、直ちに栄養士（教育委員会）に報告し、指示を仰ぐこと。

１０　調理器具類、調理機器の洗浄･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ること。
（２）包丁、まな板は水を十分に切った上、積み重ねずに１時間以上包丁・また板殺菌保管庫に入れること。
（３）調理機器等の洗浄・消毒等は、取り扱い説明書により行うものとすること。
（４）中心温度計は、使用後洗浄し、アルコール消毒しておくこと。

１１　調理関係施設の清掃について
（１）調理室内の清掃
ア　床は洗剤液を用いてブラシ等で洗浄を行い、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、清潔に保つこと。

１２　保存食について
（１）保存食は、１日分のすべての原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分けて入れ、原材料及び調理済食品ごとにフリージングパックにまとめ、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・消毒等行わないこと。調理済食品については、使用している食材がすべて含まれるようにすること。
（２）－20℃以下の冷凍庫で２週間以上保存すること。
（３）「衛生管理チェック票（保存食記録簿）」【様式３－５】に記録すること。