

1 調理従事者

(1) 食品衛生責任者の職務

調理従事者の健康・安全・衛生の管理に努め、衛生教育等必要な指導を行うこと。

(2) 業務責任者

- ア 毎朝、「日常点検表」(様式 4)に基づき調理従事者の健康状態をチェックし、異常の発見に努めること。また、調理作業中の遵守事項についても、同点検票でチェックしその励行に努めること。日常点検票による点検作業は、毎日速やかに「学校給食調理等業務委託仕様書」(以下「仕様書」という。)に定める者に提出すること。
- イ 健康診断及び腸内細菌検査の結果は、速やかに「健康診断結果報告書」(様式 6)、「腸内細菌検査成績報告書」(様式 7)により「仕様書」に定める者に報告すること。
- ウ 上記ア、イにより安全衛生上支障のある者は、業務に従事させないこと。また、必要がある場合は、医師の精密検査を受けさせ、その指示に従わせること。
- エ 給食室に外部の者を入れる場合は、与那原町立学校給食センター所長(以下「所長」という。)又は栄養教諭等の許可を得ること。

(3) 調理従事者

- ア 業務責任者の指導、指示に従い、常に自らの健康・安全(作業などの安全)・衛生(身の清潔)に努めるとともに、具合が悪い場合は、業務責任者に申し出その指示に従うこと。

(ア) 健康診断、その他の健康管理

- a 健康診断を定期的(年 2 回)に受診すること。
- b 毎月 2 回の腸内細菌検査(赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O-157 等)及び毎月 1 回のノロウイルス検査を行うものとし、調理場においてノロウイルス等が発生した場合には調理場の消毒・洗浄を行うものとする。
- c 新規の調理従事者及び臨時の調理従事者は、健康診断については、従事する日の 3 ヶ月月以内、腸内細菌検査は 1 ヶ月以内に受けなければならない。
- d 衛生管理については、「学校給食衛生管理の基準」(文部科学省告示)、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」(文部科学省作成)等に従うとともに、この「安全・衛生管理基準」に従って行う。
- e ノロウイルス、インフルエンザ等、感染性のある疾病等が、本人、家族等に発生した場合又はその疑いがある場合の対応については、予め所長と協議して対応を整えて置くこと。
- f 作業開始前に次の健康状態等にあることを確認すること。
 - ① 体調は良好であること。下痢、発熱、腹痛、嘔吐その他伝染性疾患が疑われる症状がないこと。
 - ② 大きな外傷、手指の大きな傷(化膿)がないこと。手指に傷や手荒れがあれば必ずゴム手袋又は使い捨て手袋をすること。これが出来ない場合は調理作業に従事しないこと。
 - ③ 髪の毛は整え、長い髪の場合はきちんと束ね、毛髪は帽子からはみ出していないこと。
 - ④ 手は清潔で、爪は短く切ってあること。また、マニキュアはしてはいけ

ないこと。

⑤ 毎日専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履き物等を着用すること。

⑥ 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアスや腕時計等は外していること

イ 作業時の留意事項

調理従事者は、次の点に留意して調理作業に当たること。

(ア) 調理従事者の身体、衣服は常に清潔に保ち、調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないように、毎日専用で清潔な調理衣、エプロン、帽子、履き物等を着用すること。

(イ) 調理専用の調理衣や履き物等を着用したまま便所に入らないこと。

(ウ) エプロンや履き物等は、作業区分毎に用意し、色分けするなど作業区分を明確にし、使用後は、洗浄及び消毒を行い、作業区分毎に保管して、翌日までに乾燥させておくこと。

(エ) 髪や毛髪等にむやみに触らないこと。

(オ) 次に定める場合は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。

a 作業開始前及び用便後

b 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するとき

c 食品に直接触れる作業に当たる直前

d 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

e 使い捨て手袋を着用する直前

f ゴミや残菜、段ボール、食品の入っていた容器等を扱った後

g 配缶作業に従事する直前

h 清掃作業の後

ウ 手洗いは次の手順で行うこと。

① 手を流水でぬらし、石けんをつけ、よく泡立たせ、専用ブラシを使って指先、特に爪の間を丹念に洗う。

② 手のひらをすり合わせるようによく洗い、手の甲も洗う。更に指を組み合わせて指の間を洗う。手指から肘までをよく洗う。(30 秒程度)

③ 流水で石けんを完全に洗い落とす。(20 秒程度)

④ 0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するものをつけ、手指をよくこすること。

⑤ よく水洗いすること。

⑥ ペーパータオルでよく拭くこと。

⑦ アルコールを噴霧し、手のひら、手のこうをすり合わせる。

2 調理

(1) 食材料等の衛生管理

ア 食材料の保管

(ア) 牛乳は牛乳保冷庫で保管すること

(イ) 肉類、魚介類は、消毒した専用のバット等に入れ替え、冷蔵庫で保管すること。
入れ替えが困難な場合は、清潔なビニール袋に容器ごと入れ保管すること

(ウ) 野菜類、鶏卵は、専用のザル等の容器に移し替え、保管すること。必要に応じ、

冷蔵庫で保管すること。（野菜で泥つきのものは、泥を球根皮剥き機の置いてある流しで洗い流して保管する。段ボールを調理室（区画）に持ち込まないこと。）

- (エ) 豆腐は、検収後、容器の中の水を全て入れ替え、流水に浸して置くこと。必要に応じて冷蔵庫に入れて保管する。
- (オ) 食材料を、床面から 60cm 以下の位置や床に直接置かないこと。
- (カ) 食材料を冷蔵庫等で保管する際には、相互汚染が起きないように、食品の入れ方等を注意すること。

イ 食材料の管理

- (ア) 食品は「食材料の保存基準」（別表 4）を参考に適切な温度で保存するとともに、食品の相互汚染が生じないように注意すること。
- (イ) 食品の保管場所は常に清潔にし、ねずみやゴキブリ等がいないようにすること。
- (ウ) 冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく環流するよう食品をつめ過ぎないこと。
- (エ) 冷凍庫、冷蔵庫、牛乳保冷庫の温度は、常にチェックし、冷凍庫は -20°C 以下、冷蔵庫及び牛乳保冷庫は 5°C 以下に保ち、不適切な場合は直ちに調整すること（冷凍庫、冷蔵庫、牛乳保冷庫の温度は、調理作業前及び作業中に測定し、「日常点検票」に記入する）。
- (オ) 冷凍庫、冷蔵庫の食品は、必ずスノコの上に置き、直接床面に置かないこと。
- (カ) 開封した調味料、乾物、米等は、その都度必ずきちんと口を閉めておくか、密閉容器に移し替え、開封年月日を記入すること。

ウ 保存食（原材料及び調理済み食品）

- (ア) 保存食は、 -20°C 以下の専用の冷凍庫で、2週間以上保存すること。
- (イ) 保存に当たっては、出し入れ等を十分配慮した保存に心掛け、冷凍庫内は常に整理・整頓し、清潔にしておく。
- (ウ) 保存容器（保存受容器・ポリ袋）の取扱いには衛生的に十分配慮し、保存容器は消毒されているものを使用する。また、袋は使い捨てにし、再使用はしないこと。
- (エ) 保存に当たっては、各々採取食品を清潔なポリ袋に入れて密封し、それをさらにポリ袋に入れ、外袋に採取年月日を明記し、「保存食の記録」（様式 11）に記入する。

エ 原材料の保存

- (ア) 納入時検収が終わった後できるだけ早く、食品ごとに 50 g 程度ずつ採取する。このとき、原材料は洗浄・消毒等を行わないこと。
- (イ) 採取に当たっては、二次汚染が起きないように、素手で食品に触れないようにし、一品ごとに器具等を消毒・殺菌すること。
- (ウ) 同一野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに保存する。
- (エ) 複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。
- (オ) 下記の原材料等は保存食から除く。

主食	米、麦、乾麺類
調味料	塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、味噌、こしょう、香味料
乾物類	乾燥わかめ、干し椎茸、干し昆布、ごま、小麦粉 類等常温で保存できるもの
その他	缶詰、瓶詰、油脂類

オ 調理済み食品の保存

- (ア) 1食分を採取する。なお、献立によって1食分が50gに満たない場合も、50gとする。
- (イ) 調理済み食品の採取に当たっては、使用している食材料が全て含まれるよう採取すること。
- (ウ) ゆでた食材を冷ました場合は、その冷ました水をとること。
- (エ) 粗熱を取った後、食品ごとに清潔な容器（ポリ袋）に密封し、採取年月日を明記し、「検収及び保存食の記録」に記入する。

(2) 食品の管理

ア 食品の安全確認

- (ア) 異味、異臭、変色、ネトつきやカビの発生はないか。
- (イ) ゴキブリのフン等の異物が混入していないか。
- (ウ) 虫等がついていないか。
- (エ) 乾燥、吸湿していないか。
- (オ) 食品を保存している容器にねずみ等のかじり穴はないか。
- (カ) 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態を十分に注意すること。

イ 食材料や食品は適切に取扱い、食品の相互汚染を防止すること。次のものは特に注意すること。

- (ア) ①肉・魚介・卵、②肉・魚介・卵を取り扱ったボール・袋・手袋、③肉・魚介のドリップ等からの汚染
- (イ) ①生食用の果物・野菜、②加熱後の食品、③調理済み食品等への汚染
- (ウ) 肉・魚介、生食用食品、調理済み食品は使い捨て手袋等で扱う。(素手で扱わない。)
- (エ) 野菜等は「食材料の調理方法」(別表1)を基本にして下処理室(汚染区域)で処理し、洗ってから調理場に搬入すること。
- (オ) 調理室(区画)では食品は60cm以上の高さの場所に置き、水はね等による相互汚染を防ぐこと。困難な場合は、受台、容器に入れる等の方法で水はねを防ぐ。
- (カ) 下処理後及び調理後の食品は、床上60cm未満の不適切な場所に置かない。
- (キ) 調理済の食品は、蓋付きの専用容器に入れる。
- (ク) 直接供する食品や食器等を取り扱う場合はマスクを着用し、素手で扱わず使い捨て手袋を着用する。
- (ケ) 冷蔵・冷凍された食品は、使用する直前に冷蔵庫から取り出し、調理室に長時間放置しない。
- (コ) 鶏卵については「食材料の調理方法」により取り扱うこと。
- (サ) 放冷が必要な食品は真空冷却機を使用して、短時間のうちに十分に冷ますこと。
- (シ) 加熱後に混ぜ合わせる料理(混ぜご飯)の場合は、調理の手順を工夫し、全ての具が熱い状態で混ぜ合わせる。熱いものと冷たいものを混ぜ合わせない。
- (ス) 熱いものと冷たいものを隣合わせに置かないこと。
- (セ) 煮物や汁物等の調理の際に使う水や湯は、水道の蛇口に付けたホースやボイラーの湯から直接使わず、湯は、水から沸かして使うこと。
- (ソ) 包丁、まな板、ザル等の調理器具は、当日に使わない状況になったら、1箇所にまとめて置き、完成品が調理室にない状態になってから洗浄・消毒する。
- (タ) 揚げ油は、使用する前に調理室に搬入し、使用后必ずろ過した後、空気に触れないよう所定の容器に入れ、保管する。

3 調理機器及び調理器具

調理器具、調理機器の衛生管理については、次のとおり行う。

- (1) 機器・器具等は、使用前及び使用后とも必ず洗浄・消毒する。また、使用後はよく乾燥させる。さらに、分解できるものは分解して洗浄・消毒する。
 - ア 肉類・魚介類・卵を取り扱った器具等は必ず洗浄・消毒する。
 - イ 生食する野菜、果物は専用の消毒済みの機械や専用の器具で調理するとともに、調理中に二次汚染が起きないように十分注意する。
- (2) 器具等は、肉類、魚介類、野菜類、果物類等の食材の種類ごとに区別し、さらに、下処理用、直接に供する食品用と加熱調理用に色分け等により区別して使用する。
 - ア 包丁、まな板、洗浄タワシ等の器具及び容器等は形や色分けを行い、誰にでも分かりやすくする。〔 包丁及びまな板類は、用途別(下処理用及び調理用等)及び食品別(食肉類用、魚介類用、野菜類、果実類用等)に区分されていること。〕
 - イ 洗浄・消毒は使用目的別に行うこと。
- (3) 包丁、まな板、スライサーの刃等、調理器具は、頻繁に洗浄・消毒すること。
- (4) ふきんは原則として使用しないが、調理機器にやむを得ず使用する場合は、それぞれ専用にし、消毒後に十分乾燥させたものを用いる。
- (5) 調理の際は、水道の蛇口にホースを取り付けて使用しないこと。
- (6) 器具や機器は、使う前に破損や故障等がないことを確認し、十分に洗浄して使用すること。
- (7) ガス機器（回転釜、消毒槽等）は、点火する時、タンク（釜）の中にきちんと水等が入っているか、点火状態は良いか等を必ず確認する。また、釜に点火するときは、他の調理従事者にも知らせ、消火した場合も同様とする。釜に火をつけたまま、全員が調理室から出ることはしない。
- (8) 作業工程中、やむを得ず器具等の洗浄を行う場合は、他の調理行程と分けて行い、汚水がかからないようにすること。
- (9) 使用済みのザルやボール等は、水槽に入れる。床に直接置かない。
- (10) 調理後の器具等の洗浄は、当月の調理が済み、調理された食品が全て搬出された後、野菜等に使用した器具等を先に、肉、魚介、卵等用の包丁、まな板、ボール等は、野菜等の器具等の洗浄後、特に、洗浄の時期や散水に注意し行うこと。更に 80℃で5分以上の熱湯消毒をすること。
- (11) 器具や機器の使用中に破損(刃、ザルの欠け等)や故障及び使用後の洗浄中に破損(刃の欠け、部品の欠落等)を発見した時は、直ちに作業を中止し、食品に異物が入っていないか確認するとともに、所長並びに栄養教諭等に報告し、給食提供の中止等指示を受けること。
- (12) 冷凍冷蔵庫の扉外面(冷蔵部分は内面も)と外局面を、毎日終業時に、アルコールで消毒する。なお、アルコール消毒を行う場合は、使用前に消毒部位が十分乾燥していることを確認してから行うこと。

4 施設及び設備の清掃並びに日常点検

(1) 調理室

食品衛生責任者は、調理室における次の事項について確認し点検後、「日常点検票」に記録し所長に報告するとともに、調理従事者に対して指導及び指示を行う。

ア 使用水

調理室の使用水の種類及び水源を把握する。また、業務履行日の始業前及び調理終了後には、下記による日常検査を実施する。

(ア) 調理室の水は、毎日調理開始前及び調理終了後に(作業前においては、各蛇口から一定の量を放水後)、無色透明な汚れのない容器に水を入れ、色、濁り、異物、匂い、味が無いことを確認すること。

(イ) 給食室の水が受水槽を経由している場合は、上記①の確認後、1箇所の残留塩素量を計ること。遊離残留塩素量濃度が 0.1 mg/L 以下の場合は、再度放水し、検査する。この場合の水は、保存食と同様に扱い保存する。

それでも 0.1 mg/L 以下の場合は、所長に連絡し、指示をあおぐこと。

イ 換気

(ア) 業務履行日における調理室の温度及び湿度は、調理前、調理中に測定し、「日常点検票」に記録する。この場合の温度等の設置場所は適切な場所とし、測定時間は毎日同じ時刻とする。

(イ) 温度・湿度を下げるため、室内は十分に換気し、湯気がこもらないようにすること。また、必要以上に消毒用の湯を沸かしたり、蓋を開け放さないこと。床の撒き水をしないこと。

(ウ) 換気のために窓や扉を解放するときは、網戸をする。網戸を開け放しにしないこと。

ウ 騒音防止

食器具や調理器具等を乱暴に扱い騒音をたてないように配慮する。器具や機器は丁寧に、静かに取り扱うこと。また、必要以上に大声をたてない。

エ 手洗い場

常に清潔にしておくこと。石けん、手洗い用ブラシ、消毒液、ペーパータオル等を切らさないように点検する。ブラシ等は、めいめいに用意すること。

オ 部外者の立ち入り

業務に関係のない者をむやみに立ち入らせないこと。特に調理作業中は注意すること。やむを得ず立ち入らせる場合は、衛生的で適切な服装であるかを点検する。

また、立ち入りの際には所長又は栄養教諭等の許可を得ること。

カ ゴミの掃き取り

ゴミはできるだけ掃き取るようにし、排水溝へ流し込まない。

キ ドライ運用の衛生管理

(ア) 床に水を溢れさせたり水滴を落とさないように注意する。(水受け付きの置き台、ザル置き台等を使う。)

(イ) 床が濡れたときは、踏まないようにし、すぐに清潔なモップ等で拭き取る。

(ウ) 全ての作業が終わったら、床も水を使い清掃し十分に水切りしておく。

(2) 調理室等の清掃

ア 業務を行う場合は、次の通り毎日清掃し、整理整頓、清潔に保つこと。

(ア) 清掃場所

a 調理室、下処理室、洗浄室、食品庫、配膳室、エレベーター等

b 休憩室、調理員用トイレ、シャワー室、手洗い場等

(イ) 掃除は調理、洗浄が終わった後(終了時)に行うこと。

(ウ) 室内に汚れやホコリがないか確認し、必要に応じて清掃する。特に天井、壁、扉、窓ガラス、網戸、戸棚は常に確認すること。

- (エ) 排水溝及び排水マスは、一目の作業終了後に必ず清掃する。
- (オ) 清掃用具等は、用途別に区別して使用し、使用後は洗浄、乾燥させ必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管すること。
- イ 調理室、下処理室などの清掃は次の方法で行うこと。なお、全ての食品が調理室から完全に搬出されたことを確認してから開始すること。
 - (ア) ゴミはホウキ等で掃き取る。
 - (イ) 床及び床面から 1 m 位までの内壁に洗剤液を塗布し、ブラシ洗いする。
 - (ウ) 汚水を水切りプレートで、排水溝に流す。
 - (エ) 固く絞った清潔なモップ等で水分をよく拭き取る。
 - (オ) 5 %次亜塩素酸ナトリウム 250 倍溶液又は 10%次亜塩素酸ナトリウムの 500 倍溶液を塗布する。
 - (カ) 清潔なモップ等で水分をよく拭き取る。
 - (キ) 排水溝のグレーチングや排水マス等に付着したゴミを取り除き、洗剤溶液又は温湯（40℃程度）でブラシ洗いをする。
 - (ク) ドアの取っ手、水道の蛇口コック等、手がよく触れる所は十分洗浄し、必要に応じて消毒すること。
- ウ リフト・エレベーターの清掃
 - (ア) ゴミを取り除く。
 - (イ) リフト・エレベーター内には水をまかない。
- エ 床清掃採用のブラシ、モップ等は、用途別に区別して使用する。また、使用後は、次の手順により洗剤消毒し、専用の場所に保管する。
 - ① 洗剤でよく洗浄する。
 - ② よくすすいで十分乾燥させる。
 - ③ 必要に応じて 5 %次亜塩素酸ナトリウム 250 倍又は 10%次亜塩素酸ナトリウムの 500 倍希釈液で殺菌し、よく水洗いをし、十分に乾燥させる。
- オ 排水の詰まりや逆流が起きた場合速やかに対処できるよう、施設の構造や配置を十分に把握しておく。
- カ 殺菌灯の交換等について栄養士又は所長から指示があった場合は、その指示に従うこと。
- キ その他必要と思われる衛生管理に努めること。