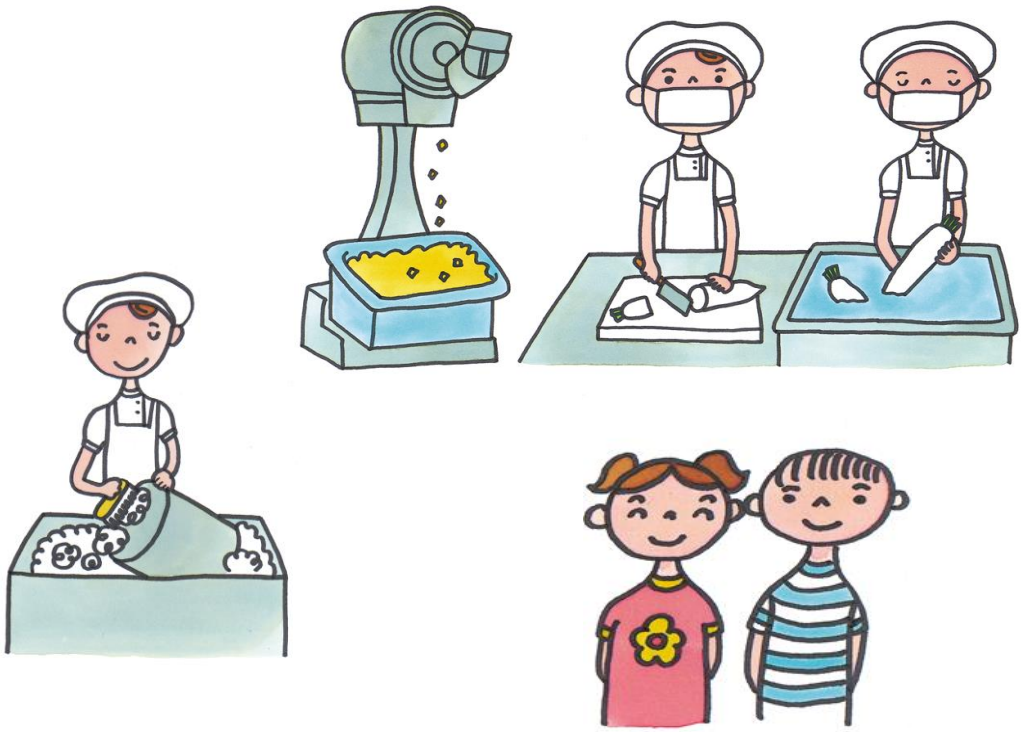
小浜市学校給食
衛生管理マニュアル



小浜市教育委員会

平成 ２３年 ４月 １日　作成
平成 ２６年 ４月 １日　改訂
平成 ２９年 ４月 １日　改訂
令和　 ４年 ９月 １日　改訂

調理員としての心構え

- あいさつははっきり、大きな声で！
- 学校に勤める公務員としての意識を持ち、頭髪、服装等が華美にならないようにする。
- 学校内で知り得たことは、決して口外しない。
- 自分自身の健康管理に努め、規則正しい生活をおくる。朝食は必ずとり、食中毒感染のリスクのある生もの（刺身や貝類、生卵など）は体調の悪い時には摂取をさける。
- 香りの強い化粧品や頭髪料、香水等は、当日の終業時までは使用しない。
- 出勤簿にはきちんと押印し、提出物は期限を守って、正しく出す。
- 「衛生面に気をつけなければ」「おいしい給食を作らなければ」という意識を持つ。
- ひとりひとりが職場を楽しくしよう、仲良くしよう、という意識を持つ。
- 食材や、器具は丁寧に扱う。
- 常に調理室内の整理、整とんに努め、清潔な状態に保つ。

○目　　次○

始業前（施設設備の衛生・健康管理） 2
手洗い、調理器具等の消毒 3
手洗いマニュアル　一覧表 4
作業工程表作成時のポイント 5
作業動線図作成時のポイント 7
学校給食日常点検票 9
使用水について 11

食品の検収時 12
原材料・製品等の保存基準 14

食品の保管 15

保存食 16

下処理時 17

調理時 19

配食時・使い捨て手袋の外し方 21

検食、配膳、残食・残品 22

食器具洗浄時 23
食器の洗浄方法（詳細版） 24
ふきん・スポンジ・モップ等 25

終業時 26
床の清掃・消毒について 27
作業終了後の床の清掃 28
トイレの清掃・消毒 29

ノロウイルス対策 30

記録・点検の実施と記録簿の保管 32

始業前

学校給食の目的は、安全な食事を提供することにより、児童生徒の健康の保持、増進に寄与することです。そのためには、細心の注意を払って食中毒事故を防止しなければなりません。

1 施設・設備の衛生について

(1) 施設が衛生的であるか、異常がないか確認する。

・ 始業前、調理室と食品庫の温度・湿度等の記録をする。
・ 換気・除湿に注意して、湿度80%以下、温度25℃以下に保つよう努める。
・ ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入、発生はないか確認する。
・ 調理室には調理作業に不要なもの(机やイスなど)を置かない。
・ 調理従事者専用便所は衛生的に保つ。定期的に清掃及び消毒を行う。

(2) 設備が衛生的であるか確認する。

・ 機械器具類の故障はないか、清潔状態はよいかを確認する。
・ 冷凍庫、冷蔵庫および保存食用冷凍庫の温度は適切であるか、記録する。
また、庫内は清潔な状態にしておく。
(冷凍庫−18℃以下、冷蔵庫5℃以下、保存食用冷凍庫−20℃以下)
・ 専用手洗い設備には、石けん液、消毒用アルコール、ペーパータオルを常備する。
個人用爪ブラシは常備するとともに清潔に保つ。
・ 床がぬれていないか確認する。

2 調理従事者の健康管理について

(1) 調理従事者の健康状態はよいか確認する。

・ 始業前、調理従事者同士で互いに見合い、健康状態を個別にチェックする。
・ 腕や顔に傷がある場合は完全に防護する。
・ 手指に化膿性疾患がある場合は、調理作業の従事を禁止する。
・ やむを得ず調理を行わなければならない場合には、専用ゴム手袋を着用して調理に当たること。その場合、健康観察記録票に記入すること。
・ 本人および同居者等に嘔吐、下痢などの症状、法定伝染病の保菌者またはその疑いがあれば申告し、出勤しない。
※嘔吐や下痢等の症状がある場合の対応については、別紙『学校給食における感染症・食中毒(疑い) 発生時初動対応マニュアル』を確認する。
・ 検便は月2回以上行う。(長期休業中も含む)
ノロウイルスの検便も実施する。(10〜3月の間、月1回実施)
保菌者になった場合は、再度検査を行う。

(2) 服装は正しいか確認する

・ 始業前、調理従事者同士で互いに見合い、服装を個別にチェックする。
・ 身じたくがしっかりとできている。
髪の毛はしっかりと帽子で覆い、鼻もマスクで覆われていることを確認する
・ 調理衣、マスク、帽子、エプロン、履物等は清潔である。
・ 爪は短く切り、マニキュアを塗っていない。
・ 指輪やネックレス、ピアス等は外す。
・ 便所を使用する際は調理衣上下(白衣・帽子・ズボン)、履物を替える。
(調理用白衣等、履物を着用したまま便所に入らない)

(3) 手指は正しく洗う･･･手指に付着した細菌等を取り除くための手洗いです！

手洗いマニュアルを参考に「手洗いの手順」を手洗い場所に貼っておくこと。

※作業開始前、食肉･魚介類･卵等汚染度の高い食品を取り扱った後、配膳前、用便後は、手指の2回洗いを実施する。

手洗い方法　（文部科学省）　**2回洗い（③～⑪まで2回繰り返す）**

① 手を洗う前に、腕時計、指輪等を外す。
② 洗い残しのない手洗いを。
③ 流水で軽く手を洗う。
④ 手洗い用石けん液をつける。
⑤ 十分に泡立てる。
⑥ 手の平と甲を洗う。(5回程度)
⑦ 指の間を洗う。(5回程度)
⑧ 親指の付け根まで洗う。(5回程度)
⑨ 指先を洗う。(5回程度)
⑩ 手首を洗う(5回程度)
⑪ 肘まで洗う。
⑫ 爪ブラシで爪の間を洗う。
⑬ 流水でよくすすぐ。(20秒程度)
⑭ ペーパータオルでふく。
⑮ アルコールをかける。
⑯ 指先にすり込む。
⑰ 親指の付け根まですり込む。
⑱ 手の平と甲にすり込む。
⑲ 指の間にすり込む。
⑳ 手首にすり込む。

作業の途中でも必要に応じて手指の洗浄･消毒をすること。（**◎印は手指の2回洗い**）

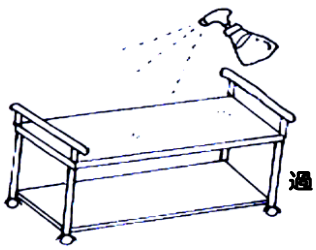
◎ 食肉･魚介類･卵･調理前の野菜類･その他の衛生的でないものを取り扱った場合
◎ 用便後
◎ 配膳前
・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
・ 作業内容が変わった場合
・ 生ゴミ･ダンボール等の廃棄物を処理した場合
・ 電話･諸帳簿･筆記用具等を触った後

★ 清潔な食器、器具類、牛乳、ふりかけ等を取り扱う場合は、使い捨て手袋を着用する。
★ 和え物などに使用する使い捨て手袋には、アルコール消毒をする。

3 調理機械･器具類･ワゴン車の消毒について

・ 釜･冷凍庫･冷蔵庫･消毒保管庫のとって･機器類のとって　→ アルコールでふきのばす
・ 果物など生食のものを切る時、包丁まな板に　→ アルコールでふきのばす
・ 消毒保管庫に入らないざる･たらい･大型のひしゃく･大しゃもじ･包丁まな板、当日使用の器具類　→ アルコールでふきのばす
・ 調理台･移動台･水切り台･ラック等　→ アルコールでふきのばす
・ 配膳棚　→ アルコールでふきのばす
・ ワゴン車　→ アルコールでふきのばす

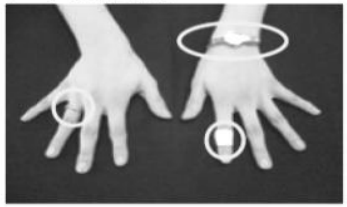
ノロウイルスの発生時期は、
トイレのドア、ノブ、ペダルを塩素消毒する。



過剰なアルコール消毒はひかえましょう

学校給食における標準的な手洗いマニュアル　一覧表

1　手を洗う前に



2　洗い残しのない手洗いを

3　流水で軽く手を洗う

4　手洗い用石けん液をつける

5　十分に泡立てる

6　手の平と甲を洗う（５回程度）

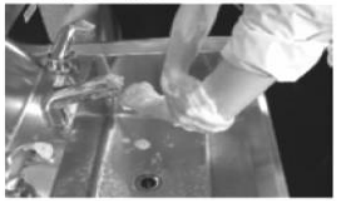
7　指の間を洗う（５回程度）

8　親指の付け根まで洗う（５回程度）

9　指先を洗う（５回程度）

10　手首を洗う（５回程度）

11　肘まで洗う



12　爪ブラシで爪の間を洗う

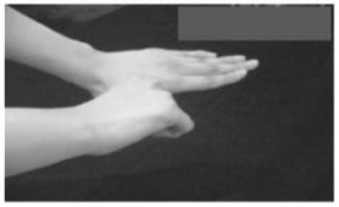
13　流水でよくすすぐ(15秒程度)

14　ペーパータオルでふく

15　アルコールをかける

16　指先にすり込む

17　親指の付け根まですり込む



18　手のひらと甲にすり込む

19　指の間にすり込む

20　手首にすり込む

作業工程表作成時のポイント

作業工程表の作成にあたっては、二次汚染防止の観点から、**掛け持ち作業をさせない**ことに留意して、**「いつ」、「どこで」、「誰が」、「何に」気をつけて作業をするのか**を、明確に記さなければいけません。

● 必ず書かなければいけない項目 ●

（1） **汚染作業区域 と 非汚染作業区域の区分** … 下処理と調理との線引き
（2） **献立名** … 献立ごとの流れで書く
（3） **時間** … その作業の開始から終了までの時間を明確に
（4） **担当者** … 掛け持ち作業をしないようにすること、同じ時間に複数の作業をしていないこと
特に、肉や卵をさわる汚染作業にあたる人や、和え物などの清潔作業にあたる人は明確に区別し、他の作業との掛け持ちをさせない。
（5） **衛生管理点** … 手洗いや専用エプロンの着用、温度の測定・記録、使い捨て手袋の着用、くつのはき替えなど

※ 作業工程表の作成にあたっては、小浜市で統一した記入方法（次ページの「記入例」参照）とする。

● 作業工程表の必要性について ●

○ 二次汚染の防止をはかること

調理室における作業では、担当者の作業内容を追って示す必要がある。汚染している可能性の高い食品（肉、魚、卵など）を扱う作業 と、 汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱調理用食品や和え物など）とを明確に区別することで、二次汚染を防止するための計画をたてる。

※ 下処理は、食品に付着している泥やほこりなどの異物を除去し、調理室に渡すのが主な役割であるため、非加熱調理用食品以外の個別の野菜の洗浄を誰が担当するかは、重要ではない。

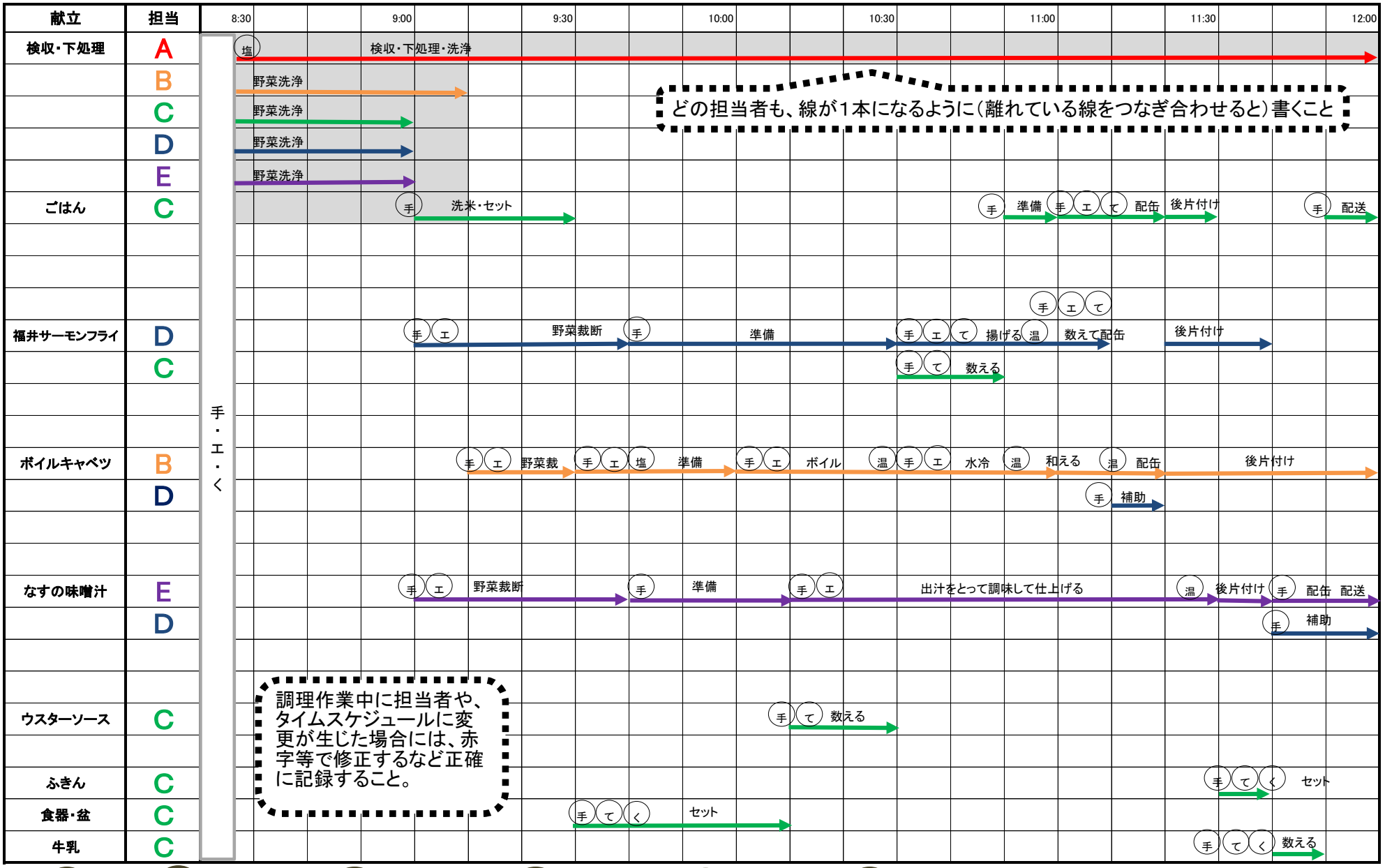
○ 調理後から喫食までの時間の短縮をはかること

でき上がり時間から逆算して調理の開始時間を示すことにより、調理後から喫食までの時間の短縮をはかることができる。また、調理中の空白時間ができないようにする。

※ 作成した作業工程表をもとに、作業前に綿密な打ち合わせを行なうこと。
※ 調理作業中に担当者やタイムスケジュールなどに変更が生じた場合には、赤字等で修正するなど、実際の作業工程に基づき正確に記録すること。

小浜市〇〇〇学校　これをもとに、作業前に綿密な打ち合わせを行う　　作成者　〇〇〇　〇〇〇　**記入例**

調理作業工程表　令和　〇　年　　〇　月　　〇　日　　〇　曜日　　献立名　ごはん　福井サーモンフライ　ボイルキャベツ　なすの味噌汁　ウスターソース



作業動線図作成時のポイント

作業動線図の作成は、**二次汚染を起こす可能性の高い食品**（肉・魚・卵など）と**汚染させたくない食品**（非加熱調理食品・和え物など）**との交差を防ぐ**ことを目的に作成するものです。したがって動線は、**食品の動きを示すもの**であり、人の動きでも献立の動きでもないということを理解する必要があります。

● 必ず書かなければいけない項目 ●

（1）食品の搬入口
（2）食品の保管部分
（3）汚染作業区域・非汚染作業区域の区分 および 調理器具など
（4）汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所または台など
（5）調理後食品の保管場所（配膳棚や配膳室など）
（6）献立名および使用されている食品名
（7）食品名と動線の凡例

※ 作業動線図の作成にあたっては、小浜市で統一した記入方法（次ページの「記入例」参照）とする。
※ 食物アレルギー対応についても記入すること。

● 作業動線図の必要性について ●

○ 食品の交差による二次汚染を防ぐ

作業動線図は、食品そのものの動きを示すことで食品の交差による二次汚染を防ぐ目的がある。二次汚染を招く可能性の高い食品（肉・魚・卵など）と 汚染させたくない食品とが交差しないように、明確な動線を示し、事前に調理従事者全員で綿密な打ち合わせを行う必要がある。

○ やむを得ず交差する場合は、時間差をつけるなどの工夫をする

二次汚染を招く可能性の高い食品（肉・魚・卵など）と 汚染させたくない食品とがやむを得ず交差してしまう場合には、時間差をつけるなど、作業工程表を含めて再検討をする。

※ 調理作業中に変更が生じた場合には、赤字等で修正するなど、正確に記録すること。

作業動線図　令和　年　月　日　曜日　小浜市立〇〇〇学校

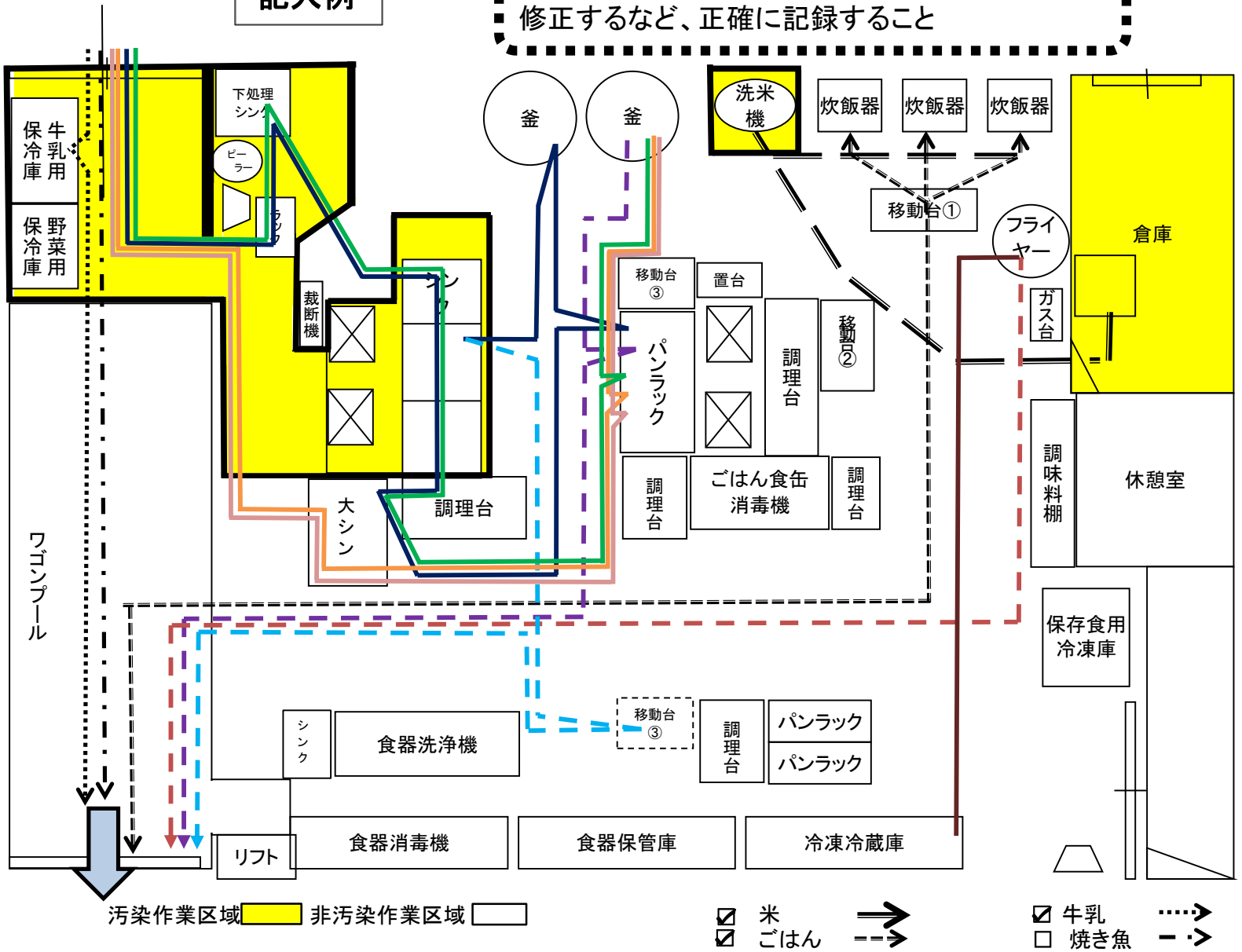
記入例

調理作業中に変更が生じた場合には、赤字等で修正するなど、正確に記録すること

献立名	
なすの味噌汁	
なす、たまねぎ、にんじん、ねぎ	
うすあげ	
木綿豆腐	
ボイルキャベツ	
キャベツ	
福井サーモンのフライ	
福井サーモンのフライ	

野菜など、複数の食品で同じ動線をとるものは、まとめて1本の線にしてもよいが、別の献立に使用するものは、別々の線で示すこと

※アレルギー対応があれば、記入すること



第8票

学校給食日常点検票

学校（調理場）名　　検査日　平成　年　月　日

校長（所長）検印　　天気　気温

作成者

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト

作業前	施設・設備		調理場の清掃・清潔状態はよい。	□
			調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	□
			主食置場、容器は清潔である。	□
			床、排水溝は清潔である。	□
			調理用機械・機器・器具は清潔である。	□
			冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	□
			機械、機器の故障の有無を確認した。	□
			食品の保管室の温度・湿度は適切である。	□
			冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－20℃以下）の温度は適切である。	□
			食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。	□
			手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	□
			ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	□
	使用水		作業前に十分（5分間程度）流水した。	□
			使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし　異常あり）	□
			遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/ﾘｯﾄﾙ以上あった）（　　mg/ﾘｯﾄﾙ）	□
	検収		食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。	□
			品質、鮮度、包装容器の状況、異物混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	□
			納入業者は衛生的な服装である。	□
			納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	□
			食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	□
	学校給食従事者	服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	□
			履物は清潔である。	□
			適切な服装をしている。	□
			爪は短く切っている。	□
		手洗い	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	□
		健康状態	下痢をしている者はいない。	□
			発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない	□
			本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	□
			感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。	□
			手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。	□
作業中	下処理		エプロン・履物等は下処理専用を使用している。	□
			加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。	□
			下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。	□
			野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。	□
	調理時		原材料は適切に温度管理した。	□
			作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。	□
			魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	□
			調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	□
			加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。	□
			加熱調理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。	□
			和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。	□
			調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。	□
			床に水を落とさないで調理した。	□

衛　生　管　理　チ　ェ　ッ　ク　リ　ス　ト

作業中	使用水	食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。	□
		調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/ﾘｯﾄﾙ以上あった)(　　mg/ﾘｯﾄﾙ)	□
	保存食	原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。	□
		釜別・ロット別に採取した。	□
		保存食容器(ビニール袋等)に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。	□
		採取、廃棄日時を記録した。	□
	配　食	調理終了後の食品を素手で扱っていない。	□
		飲食物の運搬には、ふたを使用した。	□
		配食時間を記録した。	□
		食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	□

便　所	便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。	□
	調理衣(上下)、履物等は脱いだ。	□
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	□
調理室の立ち入り	部外者が立ち入った。	□
	部外者の健康状態を点検・記録した。	□
	部外者は衛生的な服装であった。	□

部外者の立ち入りについては下段に業者名等を記入する。

＜ 立ち入りした業者等の名称 ＞

作業後	配送・配膳	調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)	□
		ワゴン車の搬出開始時刻を記録した。(搬出開始時刻　　:　　)	□
	検　食	検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。	□
		加熱調理や冷却は、適切に行っている。	□
		異味、異臭、異物等の異常はない。	□
		検食結果については、時間等も含め記録した。	□
	給食当番	下痢をしている者はいない。	□
		発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	□
		衛生的な服装をしている。	□
		手指は確実に洗浄した。	□
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	食器具、容器や調理用具は、確実に洗浄・消毒した。	□
		食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。	□
		分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒・乾燥した。	□
	廃棄物の処理	調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。	□
		返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。	□
		残菜容器は清潔である。	□
		廃棄物の保管場所は清潔である。	□
	食品保管庫	給食物資以外のものは入れていない。	□
		通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。	□
		ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	□

ワゴン車の搬出開始時刻を記入する。

冷凍・冷蔵庫の温度	朝(始業前)	昼(作業後)
冷蔵庫		
冷凍室		
保存食保管冷凍庫		
牛乳保冷庫		

正常な保管ができているかを確認するために、始業前 と 作業後で、毎日決まった時間に記録してください。

4 使用水について

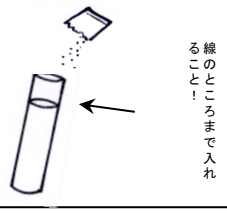
・ 5分間水を出した後、透明なコップに汲み取り、外観・臭い・味について異常がないか確認する。
・ 残留塩素の検査をする。
  ・ 毎日、始業前と調理作業後の2回必ず測定し、記録する。
  ・ 規定の残留塩素量は遊離塩素量として0.1ppm以上。
  ・ 測定結果が0.1ppm未満の場合1ℓ採取し−20℃以下で2週間保存する。
  ・ 貯水槽をもうけている場合は、専門業者委託等により年1回以上清掃し、清掃した証明書等の記録を1年間保管すること。
・ 混濁等の異常がある場合や残留塩素が0.1ppm未満の場合は、学校長に相談の上、上下水道課、教育総務課、保健所等に相談する。

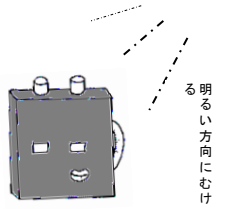
残留塩素測定方法（DPD法）

① 試験管にDPD試薬を入れる。
② 使用水を試験管の線ちょうどまで入れる。
③ 呈した色を標準比色列の色と比較し、同じ色の数値で濃度を読み取る。

注意点

・明るい方向に向けて比較すること。
・試験管を流水でしっかり洗うこと。
前回の試薬が残留していると、正確な濃度が読み取れない。
・試験管が古いと、試験管に色素沈着している場合があるので、その場合は交換すること。





水の色と味　原因はこれ！

水が濁っているとき
・ 白濁しているものは亜鉛、赤褐色のものは鉄が溶出している。
・ 水が停滞している。
・ 汚水が流入している。

水に異味・異臭があるとき
・ 亜鉛メッキの成分が溶出して金属味がする。
配管工事で使用した接合剤が水に混ざって異臭味がする。

発色しないとき
・ 検水中に実際残留塩素が存在しない。
・ 試薬が古い。（およそ6ヶ月が使用期限） 使用期限は試薬の包装袋に記載
・ 十分水を流水した後で測定したか。
・ 採水後すぐに測定したか。

食品の検収時

納入された食品の安全性を確認するのに検収は欠かせない業務です。
検収は当番を定めましょう。

1 調理員は納品時に必ず立ち会う。

確認事項・・・ 品名、数量、検収日、検収時間、製造業者名、所在地、品温、
包装破れ等、期限表示、異物異臭を記録する。
検収担当者のサインをする。
中身・数量の確認（特に数ものは注意）。
肉の場合も袋を開けて、中の異物の有無などを確認する。

記入・保管・・・ 検収の記録簿に記入する。
異常が認められた場合には業者に連絡し、適切な措置を講ずること。
食品（肉、魚、豆腐）は検収室内で専用容器に移し替える。
食品を移し替えたらダンボールは下処理室および調理室内に持ち込まず、すぐに始末する。
容器は土や砂などが落ちないようなものを使用する。
缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意する。

2 原則購入量は1回で使い切る量とし、生鮮食品は原則として当日納入とする。
前もっての納入の場合には適切な温度・衛生管理・清潔な場所での保管を行う。
納入後は使用するまで適切な温度管理のもと、保管する。
肉・魚は素手で触らない。

3 納入時、原則として床上60cm以上で荷受をし、原材料はじか置きしない。

4 納入業者を調理室内に立ち入らせない。
やむを得ず、入室する場合には検収室までとし、衛生的な服装をし、履物を替えて入室すること。

5 原材料の保存食は品目毎に50gずつ清潔なビニール袋で採取する。
空気を抜き密封する。

- 洗浄消毒しない。
- 素手でふれない。
- 消費賞味期限、ロット別に採取する。
- 野菜類で産地が異なる場合には産地ごとに採取する。
- 原則として野菜の廃棄する部分（へた、皮）は保存食にしない。
- 乾物・缶詰・調味料等は採取しなくてよい。
- 調理用牛乳も採取する。
- 採取後はすぐに原材料でひと袋にまとめ、採取日、廃棄日を記入し専用冷凍庫で保管し、記録する。
- 2週間以上経っている保存食については廃棄し、記録する。

無菌手袋をして
食品を扱うこと！

6 検収室内に入る時は履き物をかえる。

検 収 の 記 録　　検収日【　　月　　日　　曜日 】　　検収者

納品時刻	納入業者	食品名	品質保持期限又は製造日	検収内容							
				数量	品質（温度）	鮮度	異臭	異物	表示	製造番号	メーカー産地
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											
:											

鮮度、異臭、異物、表示、製造番号の項目についても確認し、記録する。

メーカーや産地など、伝票に記載がなくても、箱や表示を見たり、業者に確認するなどして漏れがないように記録する。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

品温基準		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷　蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ・魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れた物)	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳製品	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下

食品の保管

衛生的な保管をすることが大切です。

1 保管場所の清潔状態・温度管理が適切になされているか確認すること。

温度管理

保管場所	温度・湿度等
冷蔵庫	5℃以下
冷凍庫	－18℃以下
保存食専用冷凍庫	－20℃以下
保管庫室温	25℃以下
保管庫湿度	80%以下

2 食品の保管に当たっては納入されたダンボールから専用容器に移し替えて保存する。
段ボールはごきぶりのすみかで、運送中に直接地面におかれたり汚染されていることを認識し、注意して取り扱う。

3 容器は原材料の相互汚染を防ぐため、肉、魚介、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用容器を用意する。

4 冷蔵・冷凍された食品は調理室内に長時間放置せず、使用するまで適切な温度で保管する。

5 冷蔵庫内に給食物資以外のものを入れない。

6 調味料・乾物等は先入れ・先出しを励行する。

7 食品はいつも整理整頓し、開封後は必ず口を閉めるか密封容器に入れておく。

8 開封した調味料等は冷蔵庫にて保管する。

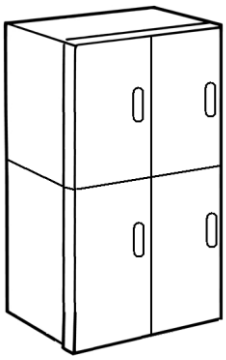
9 保管してある食品は使用前に安全を確認する。

10 使いかけの調味料の入れ物は、キャップ部分と底をアルコールでふきとってから、冷蔵庫や冷暗所で保管し、早めに使用する。

保存食

保存食は万が一事故が発生したときに、その原因を明らかにするための手がかりを与えてくれる重要なものです。

・原材料と調理済み食品を50g採取し、清潔なビニール袋で密封する。
・原材料は特に洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で採取する。
・食品の製造年月日、ロットが異なる場合は、それぞれ採取する。
・野菜の廃棄する部分（へた、皮）、展示食は保存食にしない。
・卵は使用するものすべてを割卵し、混合したものの中から50g採取し、保存食とする。
・調理用牛乳も採取する。
・乾物・缶詰・調味料等は採取しなくてよい。
・ノロウイルス等感染が疑われる場合には、上記のものについても採取をすすめる。
・原材料の保存食を採取したら、速やかに保存食用冷凍庫へ入れる。
・調理済み食品は使用している材料すべてが含まれるように、釜別に50gずつ採取する。
・原材料、加熱済み食品をビニール袋にひとまとめに密閉し、採取日、廃棄予定日を示す。
（かごなどの密閉できない容器は不可）
・－20℃以下で2週間保存する。
・保存食を採取した際と廃棄する際には廃棄した日にちを検収の記録簿に記す。
・使用水の残留塩素が0．1ppmに満たない場合にはビニール袋に1リットル採取し、
保存食同様に－20℃以下で2週間保存する。
・採取後は常温放置せず、保存食用冷凍庫へ入れる。提供したアレルギー除去食の保存食も取る。
・ビニール袋の保管は、ほこり等がつかないよう棚などに清潔に保管する。



下処理時

下処理（＝野菜洗浄まで）と調理はすべてにおいて、きちんと区別しましょう。

1 下処理用器具等について

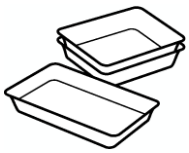
・ 下処理用の前かけ・履き物・容器（タライ等）・器具（包丁・まな板等）・スポンジ・たわし・ゴム手袋を用意する。また保管場所は、調理用のものと区別する。
・ 使用器具・容器などは肉・魚・卵・野菜用として区別する。また保管場所は適切に行う。
・ 適宜使い捨て手袋を使用し、二次汚染の防止に努める。

2 汚染作業区域と非汚染作業区域の往来について

・ 汚染作業区域と非汚染作業区域の往来をできるだけ少なくする。
・ 下処理作業から調理作業へ移行する場合、前かけ、履き物は調理作業用のものに取り替えること。
・ 調理従事者は作業間の手洗いを徹底する。
下処理作業から調理作業へ移行する場合は、特に念入りに行う。
・ 下処理用器具等の洗浄は、他の用途のものと一緒に行わない。

3 食品は正しく扱う。

・ 野菜、いも類、果物等は流水で3回以上洗浄をすること。
・ 洗浄水の温度は、鮮度が落ちるようなぬるま湯以上にはしない。
このとき食材ごとにシンクまたはタライの水をかえること。
その都度、専用のスポンジで洗う。
一番初めに洗浄するもの → 生食する野菜、果物
洗浄する順番 → 汚染度の低い食品から順に洗浄する
やむを得ず、汚染度の高い食品から洗浄する場合には品目が替わる時に洗浄し、次の食材の洗浄を行うこと。
・ 水槽の水があふれて、床や隣の水槽に入り込まないように注意する。
・ タライの使用について
水をはる時間の短縮、オーバーフローしやすい、ウェット式シンクの床ぬれ防止に効果的である。なお、下処理専用とし保管場所を適切に行う。
・ 冷凍の魚介類、野菜類を解凍について
流水中で解凍する。その時、直接水中に放置せず、ポリエチレン袋等に密封し、流水と食品が触れないようにする。
冷凍魚介類を使用後は、洗剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム200ppmで5分浸漬する。
・ 冷凍野菜は、生鮮野菜と同じ意識で取り扱う。
・ 容器・器具は床上60cm以上の場所に置く。



4 **ドライ運用を心がける。**

・ 水滴を落とさないよう心がける。
・ ザルなど床の水ぬれのおそれがあるものには、水受けをする。
・ 野菜くず等が落ちた時は、その都度取り除き、手洗い及び消毒をすること。

5 廃棄物の処理は、分別し衛生的に行うこと。

- 生ゴミ類は作業終了後、ただちに室外の集積場に搬出すること。
- ふた付の専用容器、または鳥や猫等に荒らされる恐れのない集積場に搬出することが望ましい。
- 食品が納入されたら、業者の使用していた容器（ダンボールも含む）から、専用容器への移し替える。空いた容器やダンボール等は適宜集積場へ搬出すること。

＜野菜の下処理方法例＞

キャベツ 白菜	①包丁で2つ割りまたは4つ割りにして芯を取り、葉をばらばらにして流水で十分に洗浄する。 ②調理室用容器に入れて調理室に持ち込む。
じゃがいも (球根皮むき機使用)	①検収室に設置した球根皮むき機に入れ、透明の蓋をして洗浄、皮むきをする。 ②三槽シンクで流水で十分に洗浄する。 じゃがいもの芽や緑化した部分には「ソラニン」が含まれているので厚く剥ぎ取る。 ③調理室用容器に入れて調理室に持ち込む。
ほうれん草等	①ほうれん草等は根元に泥がついているので、包丁で根を切り落とす。 ②葉がばらばらになるので、葉の部分をまとめた後、葉を下にして、流水の中で振り洗いする。 ③特に茎の部分は泥が残っているので、流水でこすり洗いする。 ④調理室用容器に入れて調理室に持ち込む。
ねぎ	①包丁で根を切り落とす。 ②枝分かれの部分は泥が残っているので、切目を入れ流水でこすり洗いする。 ③調理室用容器に入れて調理室に持ち込む。
冷凍野菜 （ほうれんそう） （コーン） （グリンピース） （枝豆）	①前日から冷蔵庫内で解凍し、袋からあけて流水で3回洗浄する。その際には、異物の確認をする。 ②調理室用容器に入れて調理室に持ち込む。

調理時

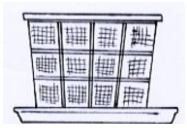
調理時には食品を二次汚染させないこと、また付着している菌を増殖させないことが大切です。

1 食品の適切な温度管理を行う。

・原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つ。
・調理後の食品の適切な温度管理を行い、調理後2時間以内で喫食できるよう調理する。

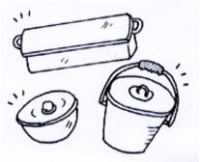
2 食品は衛生的に取り扱う。

・当日調理とする。
・生食する野菜や果物を除く食品は、基本的にすべて十分な加熱調理をする。
（中心温度が85～90℃以上であることを測定し、タイマーで90秒以上加熱したことを確認）
・ザルなど床濡れのおそれのあるものは、水受けをするなどドライ化を図る。
水をこぼさないよう作業をする。



バットなどで水受けをする。

・作業がかわるごとに手指の洗浄・消毒をする。
（食中毒の原因№1！＝手を介した二次汚染）
・和える時間は給食時間の直前とし、和えてから給食までの時間の短縮を図る。
・料理の混ぜ合わせは必ず清潔な器具を使用し、必要に応じて、使い捨て手袋などを着用して料理に直接手を触れないようにする。
・調理後の食品にはふたをするなどして、他からの二次汚染を防止する。
・はね水防止（床面から60cm以上）のため、パンラックの一番下には、絶対に物を置かない。



・原則として、一度使用したボール・ざる等は使用しない。
・原則として、二次汚染防止の観点から、調理中は器具類の洗浄はしない。
下処理用など他用途のものと一緒に行わない。
・業者が食品の納入に使用している容器は、調理室に持ち込まない。
・水切りをする際、水きりワイパーやペーパタオルで水きりをし、布巾は使用しない。
（布巾の使用・・・午後の清掃時のみ可能）
・ボイラーの湯は調理には使用しない。
理由・・・銅製や塩化ビニール製の配管を熱湯が通過することにより、飲用に不適な物質が溶出する恐れがあるため。（なお、ボイラー内部と配管が全てステンレス製なら問題ありません。）

調味料は予定分量を食品庫付近（汚染区域）で
あらかじめ容器からあけて計量しておく。

3 加熱、冷却は適正に行う。

・加熱時間および冷却の必要なものについては、冷却時間を充分とれるよう作業工程を工夫する。
・中心温度計は調理釜の3カ所以上を測定すること。

＜調理作業記録簿について＞

・焼き物・揚げ物・蒸し物は毎回中心温度を確認する。
・加熱は、主にたんぱく質の具材の中心部を中心温度計で測定し、85～90℃以上であることを確認して、タイマーで90秒計り、時間と温度を記録する。
・食品の水冷を行う場合には、再度使用水の適・不適、残留塩素濃度の確認を行い記録する。
・加熱終了、冷却開始・終了時の時間と温度を記録すること。

＜茹で物、冷却について＞

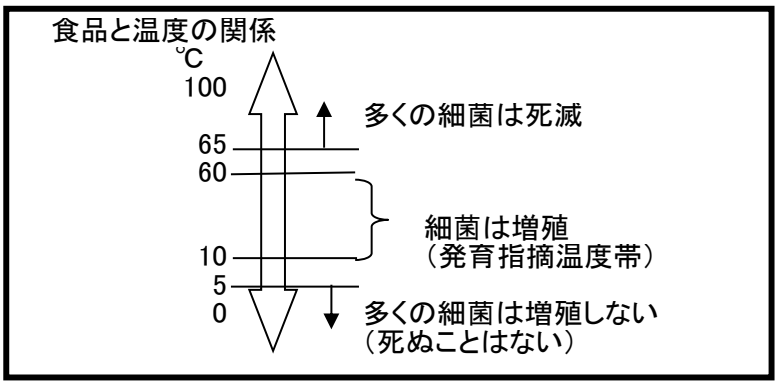
・食品をざるに入れたまま茹でることは禁止。 茹でる時の湯は水から沸かす。
・生野菜用と、加熱済みの野菜のざるは区別する。
・茹で物を行う時、冷却を行う時は、食材ごとに茹でる。冷却をする。
・食品の冷却場所は二次汚染を受けないよう留意する。
・冷却は食中毒の発育至適温度帯（20～50℃）の時間を可能な限り短くすること。（20℃以下まで冷却する）
・水冷ができないものについては、清潔な容器等に小分けするなど工夫して冷ます。
・扇風機の使用は、二次汚染の危険性が高いのでなるべく禁止する。
・適切な温度管理を行い、必要により冷蔵庫等で保管する。
・2種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は、温度差をできるだけ小さくすること。

＜回転釜＞

・和え物の場合、ペーパータオル等で水気をよく拭き取り、消毒用アルコール噴霧する。
・使用した釜を再度使うときは、流水で充分に洗浄する。油っこいものについては、洗剤でよく洗浄する。
・隣の釜で調理作業をしている時は、釜の洗浄はしない。

＜中心温度計＞

・先端は洗剤でよく洗浄する。本体のビニールは定期的に交換、掃除する。
（ビニールを洗剤で洗浄し乾かして装着する。ない場合はラップで対応する。）
・ペーパータオルで水気をふきとり、消毒用アルコールを噴霧する。
・アルコール噴霧は、電源を切ってすること。（電源を入れたままでは、故障をおこしやすい）
・使用しない時の保管については、他から汚染を受けないよう専用ボックス等で保管する。センサーの根元部分が折れ曲がると故障の原因となるので、保管には十分気をつける。
・定期的に温度検査を行なう。



4 ドライ運用を心がける。

・野菜くず、水滴を落とさないように気をつける。
・野菜くずはペーパータオルで拾い手洗いを忘れずに。

配食時

調理後の食品を素手で配食することは食中毒菌を付着させる原因となります。
調理後の食品には絶対に素手でふれないようにしましょう。

・清潔な器具を必ず使用すると共に「使い捨て手袋」を着用して、できあがった食品に直接手を触れない。
・調理終了後2時間以内に喫食できるように作業工程を工夫する。
（温食は65℃以上、冷食は10℃以下で移送できるのが望ましい。）
・パンの容器、牛乳パック、その他の容器等の汚染に注意する。
・調理済み食品の保存食を必ず採取する。（保存のページ参考）
・手袋 ・・・ 手袋をしたまま他の作業をしない。
作業に応じて使い捨て手袋を取り替える。
配食がすんだら手袋を外す。（使い捨て手袋は必要なとき以外は使用しない。）
使用済みの手袋は、外側を内側に入れこんでから捨てる。
・前掛け・・・清潔な物を着用する。（できれば用途別に区別する。）
・食缶 ・・・ 床上60cm以上の台などに置く。（直接床に置かないこと。）
配食用の食缶は調理用の食缶と流用しない。

● 使い捨て手袋のはずし方 ●

①手袋の袖口をつかんで手袋の外側が内側になるように、裏返しながら、片方の手袋を外す。

①

②もう片方の手袋の外側に触れないように、手袋を外した手を袖口に差し込む。

②

③①と同じように外側が内側になるように、裏返しながら外す。
※手袋の内側は、皮脂で汚染されているので、使い捨て手袋の使いまわしはしない。
※手袋を外した後は、手洗いをする。

③

検食時

1 検食は、給食日誌・検食簿の項目に従って学校長が実施することを原則とする。
学校長が公務等で検食を実施できない場合には、学校長から予め指定された教頭・教務主任等が実施し、速やかに検食が行われるようにする。食物アレルギーに対応した除去食についても検食を行なう。
検食後は、その結果を必ず記録し保存する。除去食についても記録する。

2 検食は、児童生徒の喫食30分前までに必ず実施する。

検食中

3 検食の際は次の点に留意する。
- 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- 食品に異味、異臭その他の異常がないか。
- １食分として、それぞれ食品の量が適当か。
- 味付け、香り、色彩、形態などが適切になされているか。
- 児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。

4 検食の記録は、年度経過後3年間保存する。

配膳時

調理作業場で衛生面に注意を払っていても、運ぶ段階で注意を怠っては、今までの努力が水の泡になってしまいます。 配膳時にも安全や衛生面の確認をしましょう。

- 配膳ワゴンに、食缶・食器等をのせる前に、消毒用アルコールでふきとる。
- 配膳車やリフト内も清潔にし、正常・安全に作動するか常に点検しておくこと。

残食・残品

児童生徒に対して、パン等の残食の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止する。
パン、ごはん、牛乳、おかず等の残品は、全て当日調理室処分し、持ち帰らない。

食器具洗浄時

1 食器具 （詳しくは、次ページ参照のこと）

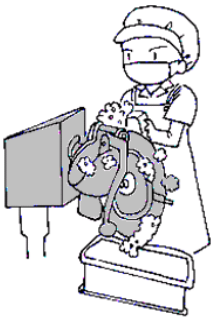
①下洗い時に洗剤を入れて予洗いをし、食器洗浄機（または手洗い）によって洗浄し、よくすすぐ。（手洗いの場合、1枚1枚丁寧にスポンジで洗う）

②消毒保管庫で消毒し保管する。　　85℃以上で60分以上熱風消毒

2 回転釜、シンク、調理台、移動台、水切り台、ラック等

①洗剤に浸したスポンジでよく洗浄し、洗剤はよく洗い流す。

②よく乾燥させる、または水気を切る。



3 フライヤー

①油を抜き、揚げかす等を捨てる。

②洗剤に浸したスポンジでよく洗浄し、洗剤はよく洗い流す。

③よく乾燥させる、または水気をきる。

4 調理機械類（フードカッター、皮むき機等）

①流水で切りくず、汚れをおとす。

②部品はできるだけ取りはずす。

③洗剤でよく洗浄し、洗剤はよく洗い流す。

④よく乾燥させる、または水気をきる。

⑤次回使用時まで部品は取りはずしておく。

5 野菜切り機

①プレートなどの部品を取り外す。

②流水で切りくず、汚れをおとす。

③洗剤でよく洗浄し、洗剤はよく洗い流す。

④よく乾燥させる、または水気を切る。使用前に消毒用アルコールを噴霧する。

⑤刃は、よく乾かし、アルコール消毒をして保管する。

6 包丁・まな板

①流水で、汚れを落とす。（できれば40℃以上の温湯）

②洗剤に浸したスポンジ、ブラシ等でよく洗浄する。

③よく洗剤を洗い流す。

④よく乾燥させる、または水気を切る。清潔な場所に保管する。

⑤使用前に消毒用アルコールを噴霧する。

※包丁まな板殺菌庫が整備されていない調理場においては、消毒保管庫またはスチール保管庫に保管する。

7 その他の調理用具（ボール、バット、ざる、へら、ひしゃく、缶切り等）

①流水で、汚れを落とす。（できれば40℃以上の温湯）

食缶はじか置きしない。

②洗剤にひたしたスポンジ、ブラシ等でよく洗浄する。

肉類・魚類・卵類に使用した器具は一番最後に洗浄すること。

③よく洗剤を洗い流す。 ため水では、水をかえて2回以上すすぐ。

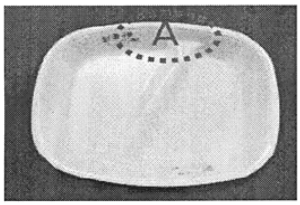
④殺菌庫に入れる前に、よく乾燥させる、または水気を切る。

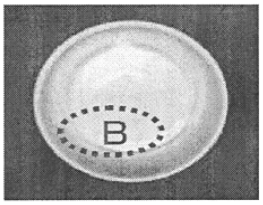
その後、殺菌庫や消毒保管庫に入れて消毒し保管する。（85℃以上60分以上）

食器の洗浄方法

注意点
- 返却された食器や食缶は、**直接床には置かないこと**！
- たわしや磨き粉は、食器に傷がつくのでなるべく使わないこと！
- いかなる場合も**1枚1枚丁寧に洗うこと**！

洗浄のポイント





A … くぼみの部分
B … 底

これらの部分は汚れがたまりやすく、
スポンジでよくこする必要があります。

洗浄の手順

（予備洗浄）（残渣除去）
①洗剤を入れた温湯に、20分程度浸漬する。
②食器を付着している食品残渣を取り除く。
※まとめ洗いでもよいが、
ごはん用の食器とおかず用の食器は区別して浸漬すること！

洗浄機の場合
③温湯で①の洗剤を落とす。

1槽目（本洗浄）
③洗剤を入れた温湯の中で、スポンジを使用して、一枚ずつ丁寧に洗う。

2・3槽目（すすぎ）
洗浄機の場合
④手作業ですすぐ。2槽目から3槽目へと流し、溜め水で確実に洗剤と汚れを洗い流す。

④まずは手作業ですすぐ。
溜め水で洗剤と汚れを洗い流す。

⑤洗浄機にかける。
※所定の時間や温度設定し、すすぎ洗浄を行う。
※定期的に水温や水圧等の点検を行う。

④自動食器洗浄機で、洗浄および、すすぎを行う。

※洗浄機専用の洗剤を使用し、所定の時間や温度を設定し、洗浄する。

※定期的に、水温や水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり等の点検を行う。

汚れ落ちとすすぎの確認

消毒保管
⑤水気を切った後、食器かごに入れ、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。

8 ふきん

①用途別に洗剤でよく洗浄する。
②よくすすぐ。
③0.02%(200ppm)次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸し、流水ですすぐ。
④乾燥させ、衛生的な容器に保管する。
※回転釜の上や消毒保管庫内での乾燥はしないこと。

9 ブラシ、たわし、スポンジ等

①用途別に洗剤でよく洗浄する。
②よくすすぐ。
③0.02%(200ppm)次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸し、流水ですすぐ。
スポンジ等の水はよくきってからひたす。
④よく水をきり十分乾燥させる。
※スポンジは用途別に用意をするのが望ましい。
（下処理用、調理用、シンク洗浄用、食器洗浄用等）

10 清掃用ブラシ、モップ等

①洗剤でよく洗浄する。
②よくすすぎ、水をきる。
③よく水をきり十分乾燥させる。

11 厨芥容器

①よく洗浄する。
②次亜塩素酸ナトリウム希釈液を散布し、水ですすぐ。
③十分乾燥させる。

○ 0.02%(200ppm)次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方

＜ハイターの場合＞

ハイターは5%次亜塩素酸液なので、250倍に薄めると0．02%になる。

水の量	1L	2L	3L	4L	5L	6L	7L
ハイターの量	4ml	8ml	12ml	16ml	20ml	24ml	28ml

例）水3Lなら、ハイターを12ml入れれば0．02%になる。

○ 次亜塩素酸ナトリウムの使用上の注意

・希釈した後、2時間以上経過すると効力が低下するため、作り置きはしないこと。
・希釈液の濃度は守って作ること。
・希釈液をまく前は十分に水気を拭きとっておくこと。
・金属を腐食させるため、金属部分に使用した場合は、10分後に水拭きすること。
・使用時には手袋、マスクなどを着用し、十分な換気をすること。

○ 嘔吐物が付着した食器の返却について

給食室に持ち込む前に、手袋を着用し、洗浄した後、0．02%次亜塩素酸ナトリウム（ハイター）につける。
→ 5分つけてもう一度洗浄する。 → 洗剤で洗浄する。

終業時

調理室内の清掃はていねいに行う。

・洗剤でブラシ洗浄する。

・ドアのとって、水道の蛇口・コック等、手がよく触れるところは十分洗浄する。

・内壁のうち床面から1ｍまでの部分および手指の触れる場所は1日1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行なうこと。

・配膳車プールの床は、毎日掃いてからモップ等で拭きとる。　学期に1回は磨くこと。

・排水溝の室内部分は開口部の網などについたごみを取り除き、少なくとも週1回（可能な範囲で）洗剤でブラシ洗浄し、よく洗い流した後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液を散布すること。

・食品庫は清掃（はくことが基本）を少なくとも週1回行うこと。
害虫駆除などの時に棚など清掃すること。

・手洗い設備は十分洗浄し、水を切ってから消毒用アルコールを噴霧すること。
（毎日・終業時）

・ビニールエプロンは、洗剤で洗浄し、必要に応じて漂白しておく。
肉、卵、魚専用を使用する。

・個人用爪ブラシは、0.02%(200ppm)次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸し、流水ですすぐ。（毎日・終業時）翌日には乾燥していること。

・ズック・長靴は、洗剤で洗浄し、0.02%(200ppm)次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸し、流水ですすぐ。

・毎日終業時、トイレはブラシ等で十分洗浄消毒すること。
トイレ使用後は手洗いをしっかり行うこと。

・床の洗浄は、週1回程度　または床が汚れた時に行う。
①床のゴミを取り除き、床に洗剤をまき、ブラシでこすり洗いする。
②流水で洗い流し、水切りワイパーで水を切る。
③換気をよくして、乾燥させる。
※　タイルの目地など、水切りが十分できない場合は、乾いたモップでふく。

・冷蔵庫内は常に整理整頓し、清潔で衛生的に保つこと。（週1回以上）
・棚、露受け皿等を取り出し、温湯と洗剤液でよく洗浄し、乾燥させる。
・庫内は温湯と洗剤液でよくふき、温湯でよく洗剤液をふき取る。

・作業終了時は、施錠等、適切な管理を行う。

床の清掃・消毒について

・清掃に使用する用具（ぞうきんやモップ、ブラシ、ほうきなど）は、

汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを備えることが望ましい。

・床の消毒は、広範囲の場合→次亜塩素酸ナトリウム溶液　で行う。

部分的な場合→アルコール消毒でも可能

一般的な清掃方法

水拭きによる洗浄

①ゴミを取り除く

②ぞうきん（モップ等）で水拭きをする。

③乾いたぞうきん（モップ等）で乾拭きをする。

水を流す洗浄

①ゴミを取り除く。

②床に洗剤をまき、ブラシでこすり洗う。

③流水で洗い流す。

④水切りワイパーで水を切る。

※　必ず換気をよくして、乾燥させること。

モップの洗浄・消毒方法

①ゴム手袋を装着する。

②専用のバケツに湯と洗剤を加えて漬け置き液を作る。

③使用済みのモップを②に漬けこむ。

④手で揉み洗いをする。

⑤流水ですすぐ。

⑥次亜塩素酸ナトリウム２００ppm 溶液に５分間漬けこむ。

→　水３リットルに対して「ハイター　１２ml」

⑦流水でよくすすぐ。

⑧風通しがよい保管場所で、乾燥しやすいようにつりさげて保管する。

調理作業終了後の床の清掃方法

毎日すること

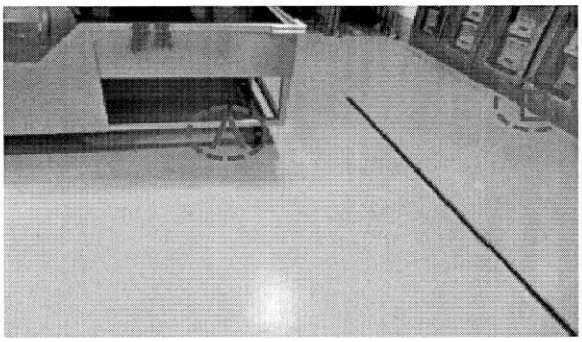
①床のごみを取り除く。
②ぞうきん（モップ等）で水拭きした後、乾いたぞうきん（モップ等）で乾拭きする。

※ 肉のドリップなどで床が汚れた場合、タイルの目地などに汚れが溜まった場合は …
（1） 床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いをする。
（2） 流水で洗い流す。
（3） 水切りワイパーで水を切る。タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたぞうきん（モップ等）で拭き上げる。

週1回すること

①床のごみを取り除く。
②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いをする。
③流水で洗い流す。
④水切りワイパーで十分に水を切る。
⑤換気をよくして、すみやかに乾燥させる。
※ タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたぞうきん（モップ等）で拭き上げる。

清掃がおろそかになりやすい場所

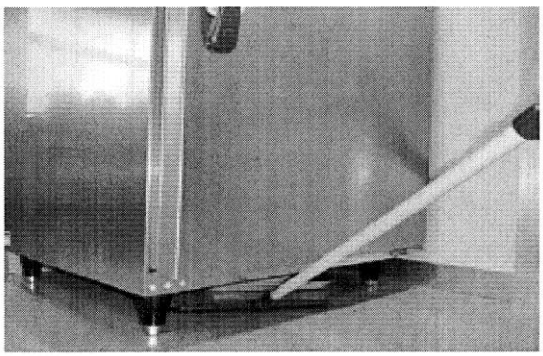


A … シンクや調理台、調理機器の下
手が届きにくいところ
B … 壁との境界面

汚れがたまると、ゴキブリなどの衛生害虫や、ネズミなどのすみかとなる可能性があります。広い面の床と同様に洗浄し、汚れをためないようにしてください。

ポイント

☆ 柄の長いほうきなどでゴミを取り除く。
☆ ぞうきん等で水拭きする。
☆ 週1回程度は、洗剤を含ませてよくしぼったぞうきん等で床面を拭き、その後水を含ませてしぼったぞうきん等で洗剤を拭き取る。



トイレの清掃・消毒

次亜塩素酸ナトリウム濃度０．１％
水１リットルに対して、ハイター２０ml

※マスク、手袋を着用すること。（調理衣を着用して便所に入らない！）
※汚染度が低いところから順に清掃、消毒すること。

★毎日する作業★

① ドアノブ、給水レバーなど手指が直接触れる箇所
次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませた専用タオルまたはペーパータオルで拭く。
１０分後に水拭きをする。

② 手洗い設備
洗剤をつけたスポンジでこすり洗いし、流水ですすぐ。
次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませた専用タオルまたはペーパータオルで拭く。
１０分後に流水ですすぎ、水気を拭き取る。

③ 便座、蓋
洗剤をつけた布などで拭く。
次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませた専用タオルまたはペーパータオルで拭く。
１０分後に水拭きをする。
水気を拭き取る。

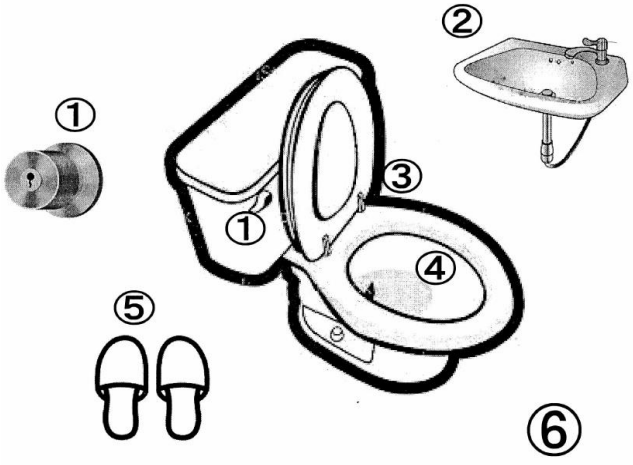
④ 便器
洗剤で便器内側、フチ部をブラシでこすり洗いする。
水を流してすすぐ。
便器内側、フチ部に次亜塩素酸ナトリウム溶液をかける。
１０分後に水を流す。
便器外側は、洗剤をつけた布などで拭いてから、水拭きする。

⑤ サンダル
洗剤をつけた布などで拭く。
次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませた専用タオルまたはペーパータオルで拭く。
１０分後に水拭きをする。

⑥ 床
【タイル・コンクリートの床】
ごみをとって洗剤で洗い、水拭きをする。
次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませたモップで拭く。
１０分後に水を軽く含ませたモップで拭く。

【その他の床】
ごみをとって洗剤で洗い、水拭きをする。
次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませた専用タオルまたはペーパータオルで拭く。
１０分後に水拭きをする。

※その他、床から1m範囲の壁などについても
週に1回以上掃除を行なうこと。



ノロウイルス対策　塩素消毒方法
実施時期（冬期１０月頃～３月）

＜実施条件＞

□　学校内でノロウイルス罹患者が出た場合
□　県または若狭管内よりノロウイルス注意報、警報等が出た場合
□　調理従事者（家族を含む）がノロウイルスに罹患した場合

上記の条件が一つでもあれば、下記ノロウイルス対策に切り替える。

○ アルコール消毒については、従来通りの方法で行う

○ 次亜塩素酸ナトリウムでの消毒

・*調理室等は0．02%、トイレは0．1%次亜塩素酸ナトリウム液を使用。（=塩素水）*

	項目	実施方法	頻度
0．02% 給食室（※下処理室も含む）	調理台	作業終了後、洗浄水きりし、塩素水を含ませた専用タオルまたはペーパータオルでふく →　10分後に専用タオルで水拭きする。	毎日
	保管庫の扉・ノブ 冷蔵庫の扉・ノブ 戸棚等多数人が触れる所 ドアノブ	塩素水を含ませた専用タオルまたはペーパータオルでふく。 →　10分後に専用タオルで水拭きする。	毎日
	蛇口	塩素水を含ませた専用タオルまたはペーパータオルでふく。 →　10分後に専用タオルで水拭きする。	毎日
	手洗い場	塩素水を含ませた専用タオルまたはペーパータオルでふく。 →　10分後に水を流す。	毎日
0．02% ワゴンプール	教室用ワゴン	塩素水を含ませた専用タオルまたはペーパータオルでふく。 →　10分後に専用タオルで水拭きする。	毎日
	ワゴンキャスター	ワゴンプール入口に塩素水を含ませた専用タオルをしき、上を通らせる。	年間通して毎日
0．1% トイレ	トイレドアノブ 給水レバー（汚染度低）	塩素水を含ませた専用タオルまたはペーパータオルでふく。 →　10分後に専用タオルで水拭きする。	毎日
	手洗い場（清掃・消毒の順番）	塩素水を含ませた専用タオルまたはペーパータオルでふく。 →　10分後に水を流す。	毎日
	便座ふた（清掃・消毒の順番）	・便座用洗剤などを含ませた布などでふく。 塩素水を含ませた布またはペーパータオルでふく。 →10分後水拭きする。	毎日
	便器（清掃・消毒の順番）	・便所用中性洗剤でこすり洗い後、流す。 →10分後に便器に水を流す。	**毎日**
	床（清掃・消毒の順番）（汚染度高）	・ゴミをとり、ふき掃除。 ＊溝や排水溝があるタイル床の場合はゴミをとり、塩素水を流す（床の材質、トイレの形態により対応する）。 10分後に水を流すもしくは水拭きする。	**毎日**

○ トイレ掃除について

・トイレは感染源になるため、手指が多く触れる場所は毎日、その他の場所（床から1m範囲の壁など）も週に1回以上掃除を行う。
（別紙、清掃記録簿に記載する。）
・モップ等の清掃用具が汚染されていると、洗浄しているつもりが逆に汚染を広げてしまうので、気をつける。
・***次亜塩素酸液はアルカリ性なので、酸性の洗浄剤と混合すると塩素ガスが発生するので、酸性の便所用洗剤は使用しないこと。***

（文部科学省　消毒洗浄マニュアル　PartⅡP25～29　参考）

○ 基本作業の再確認

・ノロウイルスを寄せ付けないための基本は手洗いなので、従来通り、指と指の間・指先・親指のまわり・手のしわ・手首まで、しっかり洗いアルコールで消毒すること。
・ノロウイルスを死活（殺菌）させるために、食品の加熱は十分行うこと。（85～90℃以上で90秒以上）

○ 調理従事者の検便について

・毎日の健康チェックでは体調の変化に十分気をつけてください。ノロウィルスなどの感染性疾患の疑いがある場合は、管理職、担当栄養士に相談の上医療機関を受診してください。

四　ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

（文部科学省　学校給食衛生管理基準　第4　(3)より）
（文部科学省　調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ（P46～48）　参照）

○ ＜ハイターの場合＞　次亜塩素酸ナトリウム消毒液（＝塩素水）の作り方

ハイターは約5%次亜塩素酸ナトリウム液。ハイターのキャップ1杯約25ml。

水の量	1L	2L	3L	4L	5L	6L	7L
ハイターの量（0.02%消毒液）	4ml	8ml	12ml	16ml	20ml	24ml	28ml
ハイターの量（0.1%消毒液）	20ml	40ml	60ml	80ml	100ml	120ml	140ml

＜ピューラックスの場合＞

ピューラックスは6%次亜塩素酸液なので、300倍に薄めると0．02%になる。

水の量	1L	2L	3L	4L	5L	6L	7L
ピューラックスの量	3．3ml	6．7ml	10ml	13．3ml	16．7ml	20ml	23．3ml

○ 次亜塩素酸ナトリウムの使用上の注意

・希釈した後、2時間以上経過すると効力が低下するため、作り置きはしないこと。
・希釈液の濃度は守って作ること。
・希釈液をまく前は十分に水気を拭きとっておくこと。
・金属を腐食させるため、金属部分に使用した場合は、10分後に水拭きすること。
・使用時には手袋、マスクなどを着用し、十分な換気をすること。

教室などで嘔吐した食器は、
0．1%次亜塩素酸ナトリウム（作成方法は上記参照）に10分つけて消毒した後に給食室に返却されたかを確認し、一番最後に他の食器とは別にして洗剤で洗う。

記録・点検の実施と記録簿の保管

学校給食法に定められた「学校給食衛生管理基準」に基づき、記録・点検を行います。
記録簿は、それぞれ保存年限が経過するまで学校で保管します。

毎日実施し、記録するもの

記録簿	保存年限	備考
日常衛生点検表（第8票）	3年間	
調理員健康観察票	3年間	
検収簿	3年間	
作業動線図	3年間	
作業工程表	3年間	
献立の中心温度表	3年間	
給食日誌・検食簿	3年間	
トイレ掃除の記録	3年間	

定期的に実施し、記録するもの

記録簿	保存年限	実施時期
給食物資の検査成績表	3年間	4月（食材納入業者へ提出を依頼すること）
業務用冷凍冷蔵機器 簡易定期点検 チェックシート	3年間	4月、7月、10月、1月 （年4回）
学校給食設備等の衛生管理定期検査票（第2票）	3年間	7月、12月、3月 （長期休業前 年3回）
学校給食用食品の検収・保管等定期検査票（第3票）	3年間	7月、12月、3月 （長期休業前 年3回）
学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票（第5票）	3年間	7月、12月、3月 （長期休業前 年3回）
学校給食施設等定期検査票（第1票）	3年間	3月 （年度末 年1回）
調理過程の定期検査票（第4票）	3年間	3月 （年度末 年1回）
学校給食における衛生管理体制定期検査票（第7票）	3年間	3月 （年度末 年1回）
夏休み点検表	3年間	栄養教諭等が実施（年1回）

その他給食関係書類

記録簿	保存年限	備考
献立表	3年間	
納品伝票・注文書	1年間	食材料費の請求書・領収書は3年保存