

葉山町給食調理業務作業基準

～より一層安全でおいしい学校給食を目指して～

令和3年9月

葉山町教育委員会

0. 準備

<健康観察>

- ・下痢、発熱、腹痛、嘔吐など、体調に異常があるときは調理作業を行わない。また、家族の健康状態に異常があるときは申告する。
- ・手指に化膿性疾患があるときは調理作業を行わない。また、手指に傷や手荒れがある場合は、必要な措置*をとり、日常点検票に記録する。*止血後、絆創膏・防水テープで固定し、異物混入防止のため、手袋を使用する

<使用水の確認>

- ・遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること。
- ・外観（色濁り）、におい、味などに異常がないことを確認し、記録する。
- ・作業前に、5分程度流水する。



<報告・連絡・相談>

- ・作業工程表、作業導線図を共有し、当日の作業の確認をする

1. 身支度

- (1) 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計等ははずす。
- (2) 爪は短く切り、マニキュアはしない。
- (3) 白衣・帽子着用後は、粘着ローラーをかけ、髪の毛が出ていないか確認する

<白衣・作業着>

- ・専用で清潔なものを着用し、毎日洗濯する。
- ・白衣は作業区域ごとに分ける。

<帽子>

- ・頭髪がはみださないようにかぶる。
- ・必要に応じて、毛髪ネットを使用する。

<履物>

- ・非汚染区域と汚染区域で履き替える。

<エプロン>

- ・下処理室用、調理室用、仕上げ用（配食用）に分ける。（保管場所も分ける）
- ・仕上げ用（配食用）には、必ず清潔なものを使用する。
- ・肉、魚、卵は、専用のもの（使い捨てエプロン）を使用する。他のものと混用しない。

<マスク>

- ・作業中は、着用する。（作業区域ごとに分ける）
- ・調理場に入る前にマスクを着用して手洗い、アルコール消毒をする。

<手袋>

- ・目的に合わせて使用する。（生肉・生魚・生卵を扱うとき、野菜の冷却、仕上げや配食時）
- ・作業工程ごとに交換する。
- ・野菜の冷却、配食の手袋着用時は、加熱済み食材、消毒済み調理器具以外は触らない。
- ・手を洗い、消毒した後に使用する

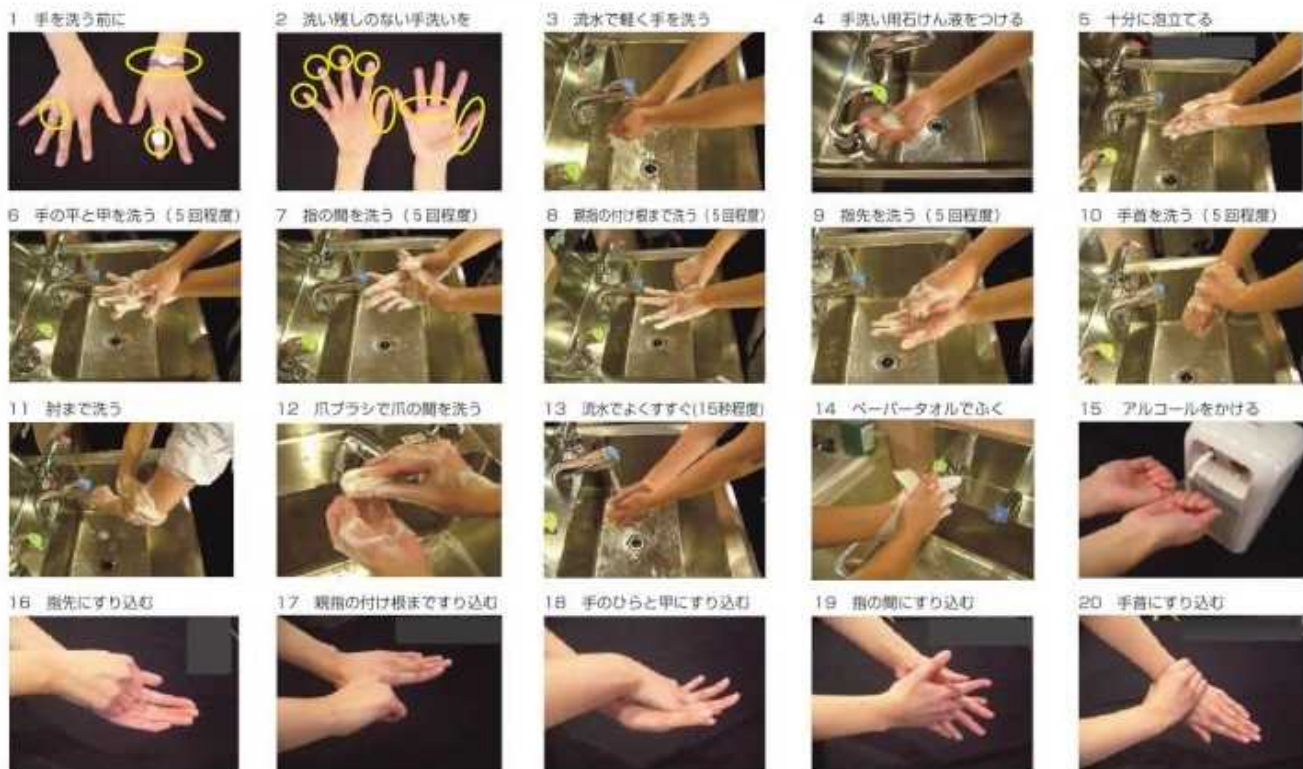
- ・作業中は、白衣を着用する（昼食・休憩時は脱ぐのが望ましい）
- ・給食室を出るとき、トイレに行くときは、帽子、白衣、エプロンをとり、履物は履き替える

2. 手洗い

(1) 作業が替わるときは、手洗いをする。

< 2回洗浄とアルコール消毒をするとき >

- ・作業前
- ・トイレの後
- ・手の汚れる作業の後（肉・魚・たまご及びその使用器具を触った後）
- ・加熱調理を行わない果物などを扱うとき
- ・配膳前や仕上げなど、作業が替わるとき



< 1回洗浄とアルコール消毒をするとき >

- ・手袋をはずした後
- ・品物の受領、出し入れの後（納品書、段ボールを触った後）
- ・髪を触るなど、身支度を直した後
- ・床からごみを拾ったとき
- ・休憩をとった後
- ・記録作業後

(2) 個人用爪ブラシは清潔に保つ

洗浄後、塩素消毒（200ppm5分間浸漬）し、流水ですすぎ、よく乾かす。

(3) 液体せっけんの使用について

- ・希釈溶液は10倍（泡タイプは7倍）とする。
- ・効果が薄れるので継ぎ足しはしない。
- ・新しい液を入れるときは、容器を洗う。

(4) アルコールの使用について

- ・手指消毒用アルコールを使う。
- ・手の水気をペーパーでしっかりとぬぐい取るようにふき取ってから使用する。

3. 検収、保管

- (1) 食品の納入には、必ず立ち会い検収を行う。
- (2) 食材の数量、品質、鮮度、包装容器の状態、品温、異物の混入、賞味期限の表示を点検し、記録する。
- (3) 検収、使用時は次のことに注意する。

<食肉・魚介類>

- ・鮮度、品温、変色・異臭、異物の混入

<野菜・果物類>

- ・鮮度、病害痕・腐り、変色・異臭、異物の混入

<豆腐類>

- ・浸し水の濁り、品温、異臭・変色、異物の混入

<冷蔵、冷凍品>

- ・品温、凍結状態、異物の混入、包装の破れ

<乾物類>

- ・乾燥状態、カビ、異臭、異物の混入、包装の破れ

<加工品類>

- ・異臭・変色、異物の混入、包装の破れ

- (4) 納入された食品は、検収後、速やかに所定の場所に保管する。
 - ・適切な温度で保管し、食品の相互汚染が生じないようにする。
 - ・包装された食品の開封後は、必ず完全に口を閉めておくか、密閉容器に移し替える。
 - ・野菜類及び、調味料、乾物等の保存食品は先入れ先出しを励行する。

4. 保存食

- ・保存食として、原材料、調理済み食品を15日、-20℃以下の専用冷凍庫で保存しておく。
- ・原材料は、食品ごとに50g程度採取する。
- ・清潔な密閉容器（ビニール袋など）に入れる。
- ・卵は、割卵し攪拌してから採取する。
- ・調味料、常温保存の乾物や缶詰は除く。
- ・容器に採取年月日を記入する。
- ・廃棄した日時を記録する。

5. 下処理

- (1) 下処理室を使用する。
- (2) 下処理を行う時には、専用の器具（まな板・包丁）・容器を使用し、調理用とは区別する。
 - ・肉、魚介類、卵は、素手で扱わない。（専用エプロン・使い捨て手袋を使用する）
 - ・肉、魚介類、卵は、専用容器で受領し所定の場所に保管する。
 - ・割卵する時は、1個ずつ小さい専用容器に入れ、腐敗等について確認してから、大きな容器に移す。殻が割れているものは、使用しない。
 - ・果物は、専用のたわしを使用し、流水で4回洗う。
 - ・野菜は、流水で3回洗う。
 - ・スポンジ、たわしなどは、下処理専用のものを使用する。
 - ・段ボールは、調理室に持ち込まない。
 - ・果物や汚染度の低い野菜を先に、汚染度の高い野菜（もやし・いも類・たまねぎ）を後に洗浄する。

(3) 野菜・果物の洗い方

・ビニール袋、テープ、輪ゴム等は、外し作業する。

野菜	洗い方
じゃがいも	ピーラー → 洗う → 芽取り → 洗う → 切る → 洗う *揚げる時は、切った後、洗わない。
さつまいも	両端を切り落とす → たわしでこすり洗い → 2回洗う (ピーラー使用可)
さといも	ピーラー → 皮むき → 洗う → 切る → 洗う
たまねぎ	芯取り → 皮むき → 3回洗う
はくさい・キャベツ	外側の皮を外す → たわしで洗う → 1/4切る (芯も取る) → 2回 → 切る → 洗う
ほうれんそう・こなつな・チンゲンサイ・にら	根を切りばらす → 2回洗う → 切る → 洗う
ながねぎ	根・葉先を落とし、汚れた皮をむく → 3回洗う
もやし	3回洗う
ごぼう	根を切る → たわしで洗う → 包丁の背でこそげ取る → たわしで洗う → 2回洗う
かぼちゃ	たわしで洗う → 2回洗う
れんこん	節を落とす → 皮をむき3回洗う ※穴の中の汚れに十分気をつけて洗う
なす	へたを取る → 3回洗う
きゅうり	両端を落とす → たわしで洗う → 2回洗う
ピーマン	半分に切る → 種を取る → 3回洗う
だいこん・にんじん・かぶ	両端を落とす → 皮をむく → 3回洗う
さやいんげん	両端を落とす → 3回洗う
アスパラガス	根元を落とす → 3回洗う
おくら	根元を落とす → 3回洗う
セロリー	葉・根元を落とす → たわしで洗う → 2回洗う
ブロッコリー・カリフラワー	葉・茎を取る → たわしで洗う → 洗いやすい大きさに分ける (切る) → 3回洗う
そらまめ・グリーンピース	さやから出す → 3回洗う
パセリ	房を小分けにする → 3回洗う
おおば	3回洗う
にんにく	皮をむき → 流水洗う
しょうが	汚れを取る → たわしで洗う (流水)
えだまめ	うぶ毛がしっかり取れるように洗う → 2回洗う
とうがん	たわしで洗う → 2回洗う
とうもろこし	皮をむく → 3回洗う
トマト	へたを取る → 手でこすり洗い → 2回洗う
きのこ類	根元を切る → 房に分ける → 3回洗う

果 物	洗 い 方
メロン・すいか なし・りんご・キ ウイフルーツ・ レモン・その他 の柑橘類	たわしで洗う → 3回洗う
うんしゅうみかん	手でこすり洗い → 3回洗う
巨峰	4回洗う
ミニトマト	へたを取る → 4回洗う

6. 調理

- ・ドライ運用を心がける。
- ・調理は全て当日に行う。
- ・食品や調味料は、容器に入れ替え計量し、びんなどの容器は調理室内に持ち込まない。
- ・加熱調理については、十分に加熱し、食品の中心まで火が通っているか、中心温度計で確認する。
(85℃以上、90秒間以上) 時間と温度を記録する。
- ・熱の通りや見た目を考慮し、なるべく材料の大きさを揃える。
- ・加熱は食品の色彩や風味、舌触りなどを損ねないように注意する。
- ・調理中・配食中は、洗浄しない。
- ・調理済みの食品は直接素手で触らない。
- ・必要に応じて、配食用エプロン・使い捨て手袋・マスクも使用する。
- ・下処理後及び調理後の食品は、60cm以上の場所に置く。
- ・生鮮食品は、調理直前まで冷蔵庫に保管しておく。
- ・調理後2時間以内に喫食できるようにする。
- ・児童が食べる直前に出来上がるように調理する。
- ・加熱しない缶詰や調味料を開ける時は、使い捨て手袋・マスクも使用する。
- ・茹でた野菜は、消毒されたザルに入れ、保管場所に注意する。冷却時間や温度を記録する。
- ・揚げ物・焼き物の時は、加熱前を扱う人、加熱後を扱う人は、別の人が望ましい。
- ・給食時間の30分前には、学校長に検食を出す。
- ・裁断作業中に負傷した場合、包丁やまな板は使用を中止する。まな板にのっていた食材は廃棄する。

7. 配食及び運搬

- ・使用する食缶や食器等は、種類・数量だけでなく、汚れについても確認する。
- ・配食は給食時間に合わせて行う。
- ・児童の安全に配慮し、食缶・食器等の運搬及び回収を行う。
- ・受け渡しには、最終のクラスまで立ち会う。
- ・小型昇降機（リフト）は、使用時間外は必ず施錠する。

8. 調理器具の洗浄と消毒

(1) 洗浄

- ・調理機械・器具類は、使用前に消毒し、使用后必ず洗浄し、必要に応じて消毒を行う。
- ・肉、魚、卵を使用した器具類は、下処理室で洗浄し、熱風保管庫に入れる。
(出来ない場合は、午前の洗浄作業の最後に洗浄し、熱風保管庫に入れる。)
- ・ごみは、床面に流さない。(排水溝に流し込まない)

<野菜裁断機>

使用前 消毒後、使用する。

使用后 取り外せる部品をはずし、洗浄する。

流水ですすぎ、乾燥させる。

刃は回転軸からはずして、保管する。

☆週1回程度、指定部に注油する。

<ピーラー>

使用前 そのまま使用する

使用后 皮むき円板をはずして、たわし等で洗浄する

本体の内側を洗浄する。

回転板は次の使用時まで乾燥させておく。

<みじん切り機>

使用前 消毒後、使用する

使用后 取り外せる部品をはずし、洗浄する。

はずした部品を取り付ける。

☆週1回程度、指定部に注油する。

<回転釜>

使用前 生食用や加熱調理後に使用する場合は、消毒後使用する。

使用后 スポンジ等で洗浄する。*バーナー部分に水をかけない。

*ホースは、洗浄時のみ蛇口に接続する。

<炊飯器>

使用前 そのまま使用する。

使用后 内釜はスポンジ等で洗浄し、きちんと乾燥させる。本体は、水拭きする。

<シンク>

使用前 水冷を含む加熱調理後に使用する場合は、消毒後使用する。

使用后 残菜受けを取り外し、洗浄する。流水ですすぎ、スクイージーで水分をかきとり、乾燥させる。

魚介や卵などの下処理した後は、塩素消毒する。

<へら・ひしゃく・ザル・たらいなど>

使用前 熱風消毒保管庫から出したものは、そのまま使用する。ラックから出したものは、塩素消毒する。

使用后 洗浄後、熱風消毒保管庫で消毒し、保管する。

<包丁・まな板>

*使用前・後で、刃こぼれのチェックをする→刃こぼれチェック表に記入

使用后 たわし等で洗い、流水ですすぐ。熱風消毒保管庫に入れ、乾燥させる。(20分位)

まな板殺菌庫に保管する。

*包丁は、ペーパータオルで拭いてから、熱風消毒保管庫に入れる。

<スポンジ・たわし等>

使用前 用途別に区別する。そのまま使用する。

使用后 よく洗浄する。流水で十分すすぐ。消毒後、乾燥させる。（*適宜、交換する）

<エプロン>

使用前 用途別に着用する。

使用后 布エプロンは、洗浄し乾燥させて、保管する。

ビニールエプロンは、洗浄して消毒後、乾燥させる。

<食器>

使用后 汚れにより、スポンジでこすり洗いをする。洗浄機ですすぐ。熱風消毒保管庫に入れる。

<トレイ>

使用后 両面をスポンジでこすり洗いをする。洗浄機ですすぐ。熱風消毒保管庫に入れる。

<食器かご>

使用后 気泡槽で洗い、すすぐ。熱風消毒保管庫に入れる。

<食缶>

使用后 残菜を取り除き、スポンジ等で洗う。流水ですすぐ。熱風消毒保管庫に入れる。

<食具>

使用后 たわしで洗い、流水ですすぐ。熱風消毒保管庫に入れる。（手で洗うこと可）

<調理台・作業台>

使用前 消毒後、使用する。

使用后 スポンジで洗う。スクイージーで水分をかきとり、乾燥させる。

<ワゴン>

使用前 アルコール消毒後、使用する。

使用后 汚れを落とし、塩素消毒する。次日にアルコール消毒をするため、2度拭き不要。

<ミキサー>

使用前 消毒してから使用する。使用后、消毒済みのときはそのまま使用する

使用后 取り外せる部品は取り外し、洗浄・消毒する

(2) 消毒

- ・器具・機器類がきれいに洗浄されて、たんぱく質や炭水化物などが除去されていることが原則であり、洗浄が不十分であると消毒効果は悪くなる。
- ・消毒方法は、施設や機械、機器の材質や形状に応じて選択する。
- ・消毒薬はラベルに記載されている使用方法や濃度を守る。

<消毒方法>

◎熱風消毒保管庫：庫内温度が80℃以上、少なくとも20分以上（完全に乾くまで）入れておく。

◎アルコール：水分が残っていると効果がないため、水分をよくふき取ってから使用する。火気厳禁。

アルコールの継ぎ足しは、効果が薄れるのでしない。

◎塩素消毒：100ppm～200ppm に希釈し使用する。

5分から10分浸漬後、流水で十分にすすぐ。

または、不織布に溶液をひたし、軽く絞って拭く。5分以上放置後、よく水拭きし、乾燥させる。

*次亜塩素酸水：次亜塩素酸ナトリウムと同等の効果がある。

◎煮沸：80℃で、5分間以上。

*熱湯をかけるのは、消毒面の温度が持続せず消毒効果がない上、ドライ運用の妨げとなる。

9. 作業終了後

<使用水の確認>

- ・遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であること。
- ・外観（色濁り）、におい、味などに異常がないことを確認し、記録する。

<調理室・下処理室の清掃>

- ・床は、必要に応じ洗剤で、ブラシ洗浄する。
- ・排水溝はごみを取り除く。ごみザル（ごみ受け）は毎日ブラシでこすって清潔にする。
- ・野菜くず、調理後のごみは、適切に処理する。

<配膳室の清掃>

- ・配膳室は、毎日清掃する。

<トイレの清掃>

- ・毎日清掃する。

10. 主な設備・器具の手入れ基準

品名	手入れ・点検方法等	使用 毎	週1 回	月1 回	定期
野菜裁断機	取り外しのできる部分は外して清掃する	○			
	刃物プレートは回転軸から外して保管する	○			
	指定注油部に注油する		○		
	使用後は、清掃し乾燥させておく	○			
球根皮むき機	皮むき円板を外して、機体内外と皮むき円板を清掃する	○			○
	スイッチまわりとモーター部を乾拭き清掃する	○			○
	回転板は次の使用時まで乾燥させておく	○			○
みじん切り機	取り外しのできる部分は外して乾燥させておく	○			○
	刃物は、金具つきのまま清掃する	○			○
	清掃後は元通りに取り付ける	○			○
	指定注油部に注油する		○		
ミキサー	作業前は消毒する	○			
	使用後は洗浄・消毒する	○			
角切り機	使用後、清掃し乾燥させておく	○			
回転釜	釜内外に洗浄をする（ガスバーナー等には水をかけない）	○			○
	ハンドル軸の軸受けと歯車、回転軸に注油する			○	
	ふたのレバーに注油する				○
炊飯器	機体の内外を清掃する	○			
	内釜は清掃後、乾燥させ保管する	○			
	電気系統に水をかけないように注意する	○			
食器洗浄機	機体内外の清掃をする	○			○
	取り外せる付属品は外して清掃する（ベルトは低速で洗う）	○			○
	学期毎に洗浄ノズルの清掃をする				○
	学期末にコンベアの念入りの洗浄と点検補修を行う				○
	電気系統や回転駆動部への注水は厳禁	○			○
包丁まな板 殺菌庫	殺菌灯及び庫外面の拭き清掃をする	○			
	庫内を清掃する				○
熱風消毒 保管庫	庫内が空の時、棚板と庫内側面、底部を拭き清掃する	○			
	庫内とすのこを清掃する	○			
	清掃後、扉の内外、機体外面を拭き清掃する	○			
	学期毎に上部モーター近辺の清掃をする				○
牛乳保管庫	扉の内外、機体外面を拭き清掃する	○			○
	棚板と庫内すべての清掃をする		○		○
	冷却機下の水受け皿の清掃をする		○		○
	上部機器部のフィルターを取り外し、清掃をする			○	
	受け皿から出ている排水管内のほこり、汚れ等の清掃をする				○

品名	手入れ・点検方法等	使用毎	週1回	月1回	定期
冷凍冷蔵庫	扉の内(パッキン含む)・外側及び機体外面の拭き清掃をする	○			
	棚板と庫内の清掃・消毒をする	○			○
	庫内冷凍室下の樹脂製ドレンパンを外し清掃する				○
	上部機械部のフィルターを取り外し清掃する			○	
	消毒・清掃する	○			
運搬車	キャスターへの注油清掃及び点検をする				○
	庫内、周囲の汚れをふき取る	○			
コンベクションオープンガステーブル	定期的に庫内の棚を取り外し洗浄する	○			○
	使用後は洗浄する	○			
気泡シンク	使用後、内側・側面まで洗浄し乾燥させる	○			
フライヤー	使用後、清掃し乾燥させておく	○			
スポットクーラー	フィルターの清掃		○		
	水受けの水捨て、清掃	○			
ボイラー	水抜きする(錆や汚れを出すことができるため)				○

☆学期末・学期始めの作業

給食のない期間に、日頃できない箇所の清掃や機械類の点検・清掃を行う。

<学期末>

1	ワゴンみがき	2	食品庫の片付け、清掃
3	食缶、器具みがき	4	洗浄機(ベルト・ノズル等の清掃、調整、注油)
5	側溝清掃	6	焼き物機(あみ・棚)の清掃
7	壁みがき	8	牛乳保管庫、冷蔵庫、冷凍庫
9	布類の洗濯		

<学期始め>

1	食器・おぼんを漂白して磨く	2	食缶・器具(ザル等保管してあるものすべて)洗浄
3	食具(スプーン、フォーク、はし)の洗浄	4	熱風食毒保管庫の清掃
5	食器棚・ラックの清掃	6	食品庫の清掃
7	配膳室・下処理室の清掃	8	調理台・シンク洗い
9	2, 3階のワゴン置き場の周辺	10	各機械の点検
11	回転釜の清掃	12	保存食冷凍庫の清掃
13	リフトの清掃	14	冷蔵庫・冷凍庫の上部の清掃
15	窓清掃(内・外回り、シャッター等)	16	ワゴン拭き掃除
17	床磨き	18	ガス台磨き
19	牛乳パック用水切りカゴ、バケツの洗浄		

葉山町給食調理業務作業基準 Q & A

Q1 手洗いの2回洗浄は、どのように行うのか？

A1 1回目は汚れを除去するために洗い、2回目はマニュアルにしたがった手洗いを行う

Q2 調理台の「スポンジで洗う」は水で洗うのか、洗剤であらうのか？

A2 洗剤で洗う

Q3 ワゴンは「塩素消毒」ではなく、ふき上げで良いのではないか？

A3 食後の汚れがのってくることで、教室でどのように扱われているかわからないことから、よりていねいな消毒が必要である。

改訂履歴

平成28年12月 策定

令和元年7月 改定

令和3年9月 改定