

豊中市中学校給食調理業務標準作業書

1. 給食実施日前日の作業について

給食の食材料は、すべて給食実施日当日に調理を行うこと。

食材料の切裁、洗浄等の下処理は、必ず給食実施日当日に行うこととし、調理にかかわる作業は、添加物等そのまま提供する食品の数量確認、食材の荷受、検収以外の作業を認めない。

ただし、献立の内容により、前日より処理の必要な食材料を取り扱う必要がある場合は、食材料の衛生的な取り扱い方法について、その都度協議し決定すること。

また、この標準作業書は作業例を示すものとなるので、この標準作業書に掲げる内容と同等の衛生効果があると科学的根拠を示せる場合は、この限りではない。

2. 手洗いの方法

手洗いは、原則として、次の方法によって行う。

- A. 手を水でぬらし、石けんをつける。
- B. 手のひら、甲、指を洗う。
- C. 手首から肘までを洗う。
- D. 爪ブラシ（個人別）で指先と爪の間を洗う。
- E. 流水ですすぎ、石けんを完全に落とす。
- F. ペーパータオルでふく。
- G. アルコールを噴霧し、手全体にすりこむ。

3. 食材料の検収にあたっての注意事項

食材料の検収にあたっては、次の各点に注意する。

- A. あらかじめ定めた検収責任者が、食材料の納入に立会し、検収を確実に実施する。
- B. 食材料が衛生的に運搬されているか確認する。
- C. 食材料納入事業者の服装等の衛生状態等を確認する。
- D. 冷蔵を必要とする食材料は5℃以下で運搬し、適切に管理されている運搬車であるか確認する。
- E. 必ず検収室において食材料の受け渡しを行う。
- F. 検収表等に基づき品名、数量、納品時間、納入事業者名、製造事業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れ、その他の包装容器等の状況を確認する。
- G. 異物混入及び異臭の有無、消費期限または賞味期限、製造年月日、品温（納入事業者が運搬の際に適切な温度管理を行っていたかどうかを含む）、年月日表示、ロット番号等ロットに関する情報の点検を行い記録する。

H. 食材料の納入の際に納入事業者を下処理室及び調理室に立ち入らせない。

I. 食材料は検収室において、専用のふた付容器に移し替える等し、下処理室及び食材料の保管室にはダンボール等持ち込まないこと。また、検収室内に食材料が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

検収におけるチェックポイント

<p>食肉、魚介類</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鮮度は良いか ・ 品温は適切か ・ 変色、異臭がないか ・ 異物が混入していないか 	<p>豆腐</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 温度は適切か ・ 豆腐の付け水が濁っていないか ・ 変色、異臭がないか ・ 異物が混入していないか ・ 包装が破れていないか
<p>加工品等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 変色、異臭がないか ・ 異物が混入していないか ・ 包装が破れていないか 	<p>乾物類</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ よく乾燥しているか ・ カビ等が発生していないか ・ 異臭がないか ・ 異物が混入していないか ・ 包装が破れていないか
<p>野菜、果物類</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鮮度は良いか ・ 病害痕、腐りはないか ・ 変色、異臭がないか ・ 異物が混入していないか 	<p>冷蔵、冷凍品</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵品の品温は適切か ・ 冷凍品は凍結した状態か ・ 冷凍品は包装内部に霜が付着していないか ・ 異物が混入していないか ・ 包装が破れていないか ・ 変色、異臭がないか

4. 保管の方法

食材料の納入は、穀物、乾物、調味料及び委託者が指定したものを除き、原則として給食実施日当日に行う。ただし衛生的に保管のできる食材料の場合は前日の納入も可とする。

① 食材料を保管する場合は、次のとおりとする。

A. 食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する。

B. 食材料の相互汚染を防止するため、衛生管理に十分留意し食材料の入れ方を工夫する。

C. 食材料は適切な温度で保管するとともに、相互汚染が生じないように注意する。

② 調味料、乾物等の保管は、次のとおりとする。

A. 適切な温度で保管するとともに、食材料の相互汚染が生じないように注意する。

B. 包装された食材料の開封後には、完全に口を閉めておくか、密閉容器に移し替え

る。

C. 調味料、乾物等の保存食品は、調理作業開始前に必要量を出しておくことを励行する。

③ 保管してある食材料を使用するときは、次の各点に注意し安全を確認する。

A. 異味、異臭、変色、ベトつきやカビの発生はないか。

B. ごきぶりの糞等の異物が混入していないか。

C. 虫などが付いていないか。

D. 乾燥、吸湿していないか。

④ 食材料の処分について

調理後余った食材については、調味料及び委託者が指定したものを除き翌日に持ち越さないよう処分する。

⑤ 点検整理について

A. 在庫表等を作成し、調味料等在庫品の在庫数を常に把握し記録する。

B. 在庫の整理については賞味期限等を常に確認し、先入れ先出しを徹底すること。

5. 下処理にあたっての注意事項

下処理にあたっては、次の各点に注意する。

A. 外部から納入された食材料は、土壌菌や大腸菌等が付着している恐れがあるので、下処理室等で汚れを落とすようにし、直接調理室内に持ち込まない。

B. 野菜、果実類は、必要に応じて、専用のスポンジ等を用い、流水で十分に洗浄する。

C. 食肉類、魚介類、卵は、原則として素手で触れない。

D. 食肉類、魚介類、卵は、納入後速やかに専用容器に移し、所定の場所に保管する。

E. 下処理した食材料は、二次汚染が起きないように適切に保管する。

F. 卵については次のとおり取り扱う。

- ・ 割卵する際は、小さい容器に割り入れ、血液の混入や腐敗等について確認してから大きな容器へ移し使用する。
- ・ 殻にひびが入っている卵は使用しない。
- ・ 卵の攪拌にミキサーを使用する場合は、羽など内部の部品を分解洗浄出来る構造のミキサーを用いること。

G. 豆腐は、検収後速やかに専用容器などに移し替え流水で水の交換を行い、温度管理に十分留意し保管する。ただしパック等で納入された場合はこの限りではない。

H. 缶詰は、使用時にラベル等が剥がれ異物として混入しないよう確認すること。

I. 調味料は、容器を移し替え計量の上使用する。ビンなどの容器を調理室内に持ち込まないこと。

6. 調理にあたっての注意事項

調理にあたっては、次の各点に注意する。

- A. 食品や調味料は必ず計量の上使用し、その使用量を確認すること。
- B. 調理機械、器具等は、使用前、使用后、食品が変わるたびに、刃こぼれ等を点検し、安全を確認する。
- C. 食品の切裁は、加熱や調味の均等性、出来栄等を考慮して適切に行う。
- D. 加熱は食品の色彩や風味、舌触り等を損なわないよう注意する。
- E. 作業工程中、やむを得ず調理室内で器具や室内の洗浄を行う場合は、汚水がかからないよう他の作業工程と分けて行う。
- F. 下処理後及び調理後の食品は、床面から60cm未満の高さの不適切な場所に置かない。
- G. 切裁後にざる等にいった野菜類には、調理するまでの間、専用のふた又は使用しない食缶のふた等を利用して、異物が入らないようにする。
- H. 生鮮食品は、調理寸前まで冷蔵庫に入れておく。
- I. 調理済みの食品は、ふた付の専用容器に入れる。
- J. 直接に供する食品は素手で扱わない。
- K. 食品の加熱は次のとおり行う。
 - ・揚げ物、焼き物、蒸し物、煮物、炒め物等の加熱については、最も火の通りにくい具材を選び、中心温度を3箇所以上測定し、すべての箇所において、75℃以上に達していた場合、その時点からさらに1分以上加熱し、測定温度、出来上がり時間を記録する（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85～90℃で90秒以上）。
 - ・中心温度を測定できるような具材がない場合は、調理釜の中心付近の温度を3箇所以上測定する。
 - ・複数回同様の作業を繰り返す場合はすべて、同様に行う。
 - ・揚げ油は、油脂の酸化を検査するなどし、使用回数を定め、使用后必ずろ過し、空気に触れないよう冷暗所に保管する。
- L. 盛り付にあたっては次のとおり行う。
 - ・盛り付け作業において温度・時間管理を十分に行う。
 - ・盛り付け用の器具は、殺菌して使用する。
 - ・盛り付け作業を行う調理台等は清潔にする。
 - ・盛り付けは容量、重量等を確認し行う。
 - ・盛り付け後、出荷までの保管時間は30分以内とする。

7. 配送にあたっての注意事項

配送にあたっては次の各点に注意する。

- A. 配送車は1日1回以上清掃・洗浄し、必要に応じて消毒し、保冷機能等が適切に使用されるように定期的に点検し、その記録を1年間保管すること。
- B. 給食の配送は、コンテナ等容器を利用して行い、食器やランチボックス等が露出した状態での配送は行わないこと。

8. 保存食の採取方法

保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。保存食の採取及び保管等は次のとおり行う。

- A. 原材料は、品目ごとに50g程度ずつ採取する。この原材料については、洗浄、消毒等を行わない。
- B. 納入された食品の製造年月日もしくはロットが違う場合、または複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存する。
- C. 卵については、すべて割卵し、混合したものから採取する。
- D. 調味料については、保存を要さない。
- E. 調理済み食品は使用している食品がすべて含まれるように採取する。
- F. 各学校の配膳室においても、主食、副食（温かいおかず一品）、牛乳を50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、その他の副食についても一品ごとにビニール袋等に密封し、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。
- G. 原材料、加工食品及び調理済み食品がすべて保管されているかを確認する。
- H. 保存期間を経過した保存食は適宜廃棄し、廃棄した日時を記録する。

9. 食缶・食器・ランチボックス・カトラリー・食器コンテナ等の洗浄、消毒及び保管 食器等の洗浄、消毒及び保管については、次の各点に注意する。

- A. 食器等は、使い捨て手袋等を使用し残菜を除去すること。（残菜については、廃棄前に計量し記録する。）
- B. 洗剤を溶かした水槽に15分～30分程度浸し下洗いをを行う。
- C. 食器洗浄機が正常に作動していることを確認し、食器洗浄機にかけよく洗浄する。
- D. 汚れが落ちにくく漂白する場合は、必ず酸素系漂白剤を使用する。
- E. ランチボックスは形状上、四隅は特に意識して洗浄出来ているかを確認する。
- F. 消毒保管庫において85℃以上で消毒、乾燥保管すること。翌日使用するまでそのまま保管できない場合は、使い捨て手袋又は消毒した軍手等を使用し保管場所に移すこと。保管場所は扉やふたの付いた衛生的な場所に設置する。
- G. やむを得ず熱湯殺菌する場合は85℃以上の熱湯に5分以上浸した後、乾燥させ、所定の場所に保管する。

1 0. 保温コンテナの洗浄、消毒及び保管

保温コンテナの洗浄、消毒及び保管については、次の各点に注意する。

- A. 残菜が付着している場合は除去する。
- B. スポンジたわしを使用して、石けん等で洗浄する。
- C. 水で良く洗い流す。
- D. 専用のタオルで水滴をふき取り良く乾燥させる。
- E. 消毒用アルコール噴霧により消毒を行う。
 - ※ 研磨剤入りのナイロンたわし、金属たわし、粒子の粗いクレンザー等はランチボックス等の表面を傷めるので使用しない。
 - ※ 衛生的な観点から食缶・食器・ランチボックス・カトラリー・コンテナ等は使用後放置せず、速やかに洗浄する。
 - ※ 嘔吐等で汚染された食器等は、学校からビニール袋等に入れて返却されるので、通常の食器と一緒に洗浄せずに、通常の洗浄が終了するまで作業場内に持ち込まない。

通常の洗浄が終了した後、作業場内に持ち込み、残菜を処理し、次亜塩素酸ナトリウム溶液（濃度については「資料 4 豊中市中学校給食衛生管理基準」別表 1 参照）に 10 分以上浸し、その後水洗い洗浄する。

但し、作業場内に持ち込まずに洗浄が出来る場合はこの限りではない。

1 1. 調理器具の洗浄、消毒及び保管

調理器具（包丁、まな板、ざる、ボール、バット、カゴ、しゃもじ、ひしゃく等）の洗浄、消毒及び保管については、次の各点に注意する。

- A. 40℃くらいの温湯で洗浄する。
- B. たわし等を用いて、石けん溶液で洗浄する。
- C. 流水で十分すすぐ。
- D. 消毒保管庫に収納し、乾燥するまで庫内温度が 85℃以上を保つよう留意して保管する。
- E. やむを得ず熱湯殺菌する場合は 85℃以上の熱湯に 5 分以上浸した後、乾燥させ、所定の場所に保管する。

1 2. シンクの洗浄、消毒

シンクの洗浄、消毒については次の各点に注意する。

- A. 40℃くらいの温湯で洗浄する。
- B. 石けん溶液に浸したスポンジ、たわし等を用いて、洗浄する。
- C. 温湯でよく石けんを洗い流す。
- D. 槽に次亜塩素酸ナトリウム溶液を張る、又は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（濃

度については「資料 4 豊中市中学校給食衛生管理基準」別表 1 参照)を浸したふきん等で、槽の内外を拭きあげて消毒する。

1 3. 調理台、作業台の洗浄、消毒

調理台、作業台の洗浄、消毒については次の各点に注意する。

- A. 40℃くらいの温湯で洗浄する。
- B. 石けん溶液に浸したスポンジ、たわし等を用いて、洗浄する。
- C. 温湯でよく石けんを洗い流す。
- D. ハンドワイパー等で水気を切りペーパータオル等で拭き取る。
- E. 消毒用アルコールをまんべんなく噴霧し拭き上げて殺菌消毒する。
- F. よく乾燥させ、移動式の物については、所定の場所に保管する。

1 4. 洗浄用のスポンジ、たわしの洗浄、消毒

洗浄用のスポンジ、たわし等の洗浄、消毒については、次の各点に注意する。

- A. 石けん溶液でよく洗浄する。
- B. 水ですすぎ、次亜塩素酸ナトリウム溶液（濃度については「資料 4 豊中市中学校給食衛生管理基準」別表 1 参照）に5分間漬け置きする。
- C. 水で次亜塩素酸ナトリウム溶液をよく洗い流す。
- D. よく乾燥させ、所定の場所に保管する。

1 5. 調理機械・器具等のメンテナンスについて

調理機械・器具等のメンテナンスについては、次の各点に注意する。

- A. 清掃の際に、モーター、スイッチ、配線等の電気系統は、よく絞ったふきん等で拭き、直接水をかけないようにする。
- B. 調理機械類には、必ず専用のオイルを使用すること。
- C. 長期にわたり使用しない場合は、十分な手入れの後に、刃物が錆びつかないように油を引き、出来る限り乾燥状態にして保管する。
- D. 包丁等は、錆びつきや刃こぼれ等がないよう常に確認し、磨いて用いる。
- E. 金ざる、カゴ等は、針金や、留め金の逸脱がないかを確認し用いる。
- F. 洗浄用のたわし等は、毛足の状況を確認し、消耗の著しい物や、逸脱の恐れのある物は、適宜交換する。

1 6. その他調理機器・器具以外の物品の持ち込みについて

調理に直接関係のある機械・器具以外の持ち込みについては、次の各点に注意する。

- A. 調理場内へは異物の混入の恐れとなるので、私物や装飾品（指輪、腕時計等含む）は持ち込まない。

- B. 調理に関係する記録に必要な筆記用具はノック式のボールペン等部品がとれないものを使用し、シャープペンシルや鉛筆は使用しない。
- C. 調理に必要なバインダー等は異物の混入の可能性が低い器具を使用する。
- D. 調理場内にマグネット等異物となる恐れがあるものは原則としておかない。ただし、作業上どうしても必要な器具はナンバーリングを行い必ず調理前、調理後に数量等の確認を行う。

1 7. 残菜及び厨芥の処理

残菜及び厨芥の処理については、次の各点に注意する。

- A. 残菜は主食・副食（食缶配食とランチボックス）別に計量し、その数量を記録する。
- B. 残菜の処理は、所定の位置で行い、その周辺は常に清潔にする。
- C. 廃棄物は、それぞれの集積場所を確認し適切に搬出する。
- D. 専用容器は、廃棄物の収集後、洗浄し乾燥させる。
- E. ダンボール、空き缶、ビン等リサイクル可能なものは、分類して処理する。
- F. 廃棄物置場は、廃棄物の排出後、毎日清掃し、定期的に次亜塩素酸ナトリウム溶液を散布するなどして、ねずみ、はえ、ごきぶり等の衛生害虫の発生を予防する。