

豊中市学校給食衛生管理基準

2025 年 4 月 1 日

目 次

A. 調理従事者及び職員の衛生管理	- 1 -
B. 施設・設備の衛生管理	- 3 -
C. 調理機械・器具及び食器具の衛生管理	- 5 -
D. 使用水の衛生管理	- 6 -
E. 食品の衛生管理	- 7 -
F. 作業前の衛生管理	- 10 -
G. 下処理時の衛生管理(汚染作業区域における業務)	- 11 -
H. 調理時の衛生管理(非汚染作業区域における業務)	- 13 -
I. 配食及び配送	- 15 -
J. 洗浄・消毒	- 16 -
K. 異物混入防止の為の留意事項	- 17 -
L. 物資検収(荷受け)・前日処理 マニュアル	- 18 -
M. 学校給食用品の原材料、製品等の保存基準	- 21 -
N. 保存食について(原材料)	- 22 -
O. 作業工程表と作業動線図の作成	- 27 -
 巻末資料	 - 36 -

(詳細については、各項目でのマニュアルを参照)

A. 調理従事者及び職員の衛生管理

1. 重要事項

調理作業等を行う一人一人の健康状態が作業全体に影響するので、毎朝その状態をチェックして確認することが大切である。体調に異常がある時は、必ず申告する。所長は調理従事者の毎日の健康状態を知るために、日頃からよく観察し、個人個人の正常な状態を把握することが必要である。

2. 基本事項

(1) 健康状態の確認

① 出勤したらまず手洗い、検温をすること。

② 日常の健康チェックを行い個人別健康調査票に記録する。(同居人がいない場合は、斜線を入れる)

同居人も含め、調査項目に×がつく場合は、その詳細を欄外に記録するとともに技能長または栄養士に詳細内容を報告し、当日の作業内容の変更等がないか確認する。

ア. 化膿性疾患が手指にある場合は、手袋着用等の対応をする。

朝から絆創膏等を着用し、手袋を現場で使用する人は項目 7 に×をつけ、項目 10 に対応 A～D を記入する。絆創膏を着用せず、手荒れ等で手袋を使用する人は、技能長に報告する。いずれも作業工程表に記入する。

イ. 休日の健康状態に問題があった場合は、項目 6 に×をつけ、項目 9 にその状態 1～6 を記入する。やむをえず調理作業に従事する場合は、午前・午後とも汚染エリアでの作業とする。

※下痢、腹痛、嘔吐は食中毒の代表的な症状である。また、化膿した傷、発疹等には食中毒菌である黄色ブドウ球菌が多数存在する。直接食品に触れる、または手で傷等に触ることで、手指から食品が汚染される。また手指については、化膿していなくても、傷、やけど手荒れなどの部分が黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので必ず手当をしておく。

※嘔吐しそうな時は、できるだけ調理場から出る。万が一、嘔吐してしまった場合は、吐物に速やかにシートをかぶせ飛沫を防ぐ。対応した職員は、対応後の調理や食材を扱う作業をしない。嘔吐セツトは、下処理室と洗浄室にある。

③ 所長は調理従事者及び職員に異常があると思われるときは、その状態により次のような処置をとる。

ア. 調理作業に従事させない。

イ. 必要に応じて帰宅させる。

ウ. 医師の診断を受けさせる。

(2) 定期健康診断や検便の実施

① 医療機関での健康診断は年 1 回受け、検便(検査項目は細菌性赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 0 - 157、0 - 111、0 - 026)は月 2 回決められた日に提出する。必要に応じて、産業医による健康相談を受ける。10 月～3 月は、ノロウイルスも月 1 回検査する。

② 海外旅行や国内であっても本人や家族が食中毒菌汚染地域を旅行したときは、定期検便以外に随時検便を実施する。(別紙参照：市のマニュアル添付)

③ 検便提出記録簿に記入し、検便検査結果と共に 1 年間保管する。

④ 保菌者が出た場合は医師の指示に従う。

(3) 調理従事者の心得

調理従事者は日頃からいつも身体の衛生に心掛けると共に調理作業時には次の事項を遵守する。

- ① 爪はいつも短く切っておく。
- ② 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、シュシュ、腕時計、つけまつげ等の装飾品は必ずはずす。靴下は足が見えない物を履く。給食実施期間中はエクステをつけない。
- ③ つけ爪、マニキュア、香水はしない。ひげはそっておく。

④ 着替えについて 靴下について

- ⑤ 調理場外へ出るときは、白衣をぬぎ、必ず外履き用の履物にはき替える。
- ⑥ 調理作業中は顔や毛髪などむやみに触らない。
- ⑦ 汚染作業区域、非汚染作業区域を理解し、色分け等で明確に区分した専用の履物やエプロン等を使用し、その保管場所も区別する。
- ⑧ トイレを使用するときには調理従事者専用便所を使用し、脱衣場所で必ず白衣上下を脱ぎ、帽子・マスクをとる。(個室内のマニュアルに従う)
- ⑨ トイレを使用した後は、確実に手指を洗浄消毒する。(個室内では、着衣の前に座って手洗い)
- ⑩ 白衣のポケットの中には何も入れないこと。調理場内に不要な物は持ち込まない。
- ⑪ 体調に異常のある場合には、健康調査票に記入するとともに必ず技能長に申告し、指示に従う。家族の体調に異常のある場合も申告をする。
- ⑫ 敷地内は全て禁煙とする。
- ⑬ 出勤時には着替える前に手洗いをする。また、外出から戻った時も手洗いをする。

(4) 正しい服装

調理作業に従事する時には清潔でかつ作業しやすい所定の服装をする。又、白衣、帽子、エプロンは毎日専用の洗濯機で洗濯する。

- ① 毎日専用で清潔な白衣、帽子、マスク、履物等を身につける。
- ② 衛生面のみならず、やけどやけがを防ぐためにも、必ず白衣、エプロンを着用する。
基本的には、腕まくりはしない。(清掃時以外に水槽の水を抜くときも)
- ③ 長い髪の毛はヘアゴムでくくり、毛髪が出ないように帽子は深くかぶる。
- ④ 前室では、入室前に粘着テープで白衣・帽子の表面についたほこり等を取る。エプロン着用後にも粘着テープでほこり等を取る。4回使用したら、紙をめくる。(すでに髪やごみの付着があればその場で紙をめくる)
- ⑤ エアシャワーには、一人ずつ入ること。また、全身に風があたるようにすること。

(5) 手指の洗浄

手指は経口伝染病菌や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので、正しく洗浄することが大切である。手洗いは始業前、用便後、次の作業に移る前、手袋着用時には必ず行う。生の食肉、魚介類、卵、調理前の野菜類等を扱った後、髪、顔、床に触れた後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する時、食品に直接触れる作業に当たる直前、配缶時やコンテナ等への積み込み時等、作業区分が変わる時には、特に念入りに実施すること。また、使い捨て手袋をはめたら目的以外のことはしない。

B. 施設・設備の衛生管理

1. 重要事項

調理室内は、細菌に汚染される度合いの大きい区域からそうでない区域への細菌の汚染を防止するために、汚染物を非汚染作業区域に持ち込まないことが重要である。このことは、食中毒防止三原則のひとつ「菌を持ち込まない」ことにつながることを強く意識し、作業することが大切である。また、日常の清掃、点検を徹底して行い、施設設備を常に衛生的に保つことが大切である。

2. 基本事項

(1) 汚染作業区域非汚染作業区域の区分

作業動線を確認し、汚染区域・非汚染区域の相互汚染を防止する。

汚染作業区域 …… 検収室・下処理室
食品保管庫

非汚染作業区域 …… 上処理室・調理室
(切裁～調理)
配食エリア

(2) 衛生状態の確保

- ① 場内は、換気除湿に注意し、できるだけ低温、低湿（温度 25℃以下、湿度 80%以下）に保つ。
- ② 検収、調理、その他の場所に応じ適切な明るさが確保できるように考慮し、食品の鮮度や異物混入を目視確認できるようにする。
- ③ 手洗い設備は、作業区域ごとに設置し、石けん液及び消毒液、爪ブラシ、ペーパータオル、フタ付のゴミペールを常に使用できる状態にしておく。
爪ブラシは、1 回使用したら、戻さずかごに入れる。
- ④ 石けん液及び消毒液は細菌の増殖を防止するために、できるだけ継ぎ足さず、使い切ってから、新たにそれぞれの液を入れる。

(3) 日常の清掃

検収室・下処理室・上処理室・調理室・洗浄室・調味料室・食品庫・前室等は毎日清掃し、常に整理整頓しておく。

洗浄に使用する用具(モップ・ブラシ等)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。また、常に清潔な状態にしておくこと。(釜で使用するホースは毎週金曜日電解水通す)

洗浄については、食品が調理場内から搬出された後に、洗浄を始めること。床の水流し洗浄は基本週に 1 回。消毒は月 1～2 回程度行う必要がある。

洗浄パターン	
水拭きによる洗浄	水を流す洗浄
①ゴミを取り除く。	①ゴミを取り除く。
②モップで水拭きする。	②床に洗剤をまき、ブラシでこすり洗う。
③乾いたモップで乾拭きする。	③流水で洗い流す。
	④水切りワイパーで水を切る。
	※換気をよくして乾燥させる。

洗浄・消毒マニュアル Part II P13 参照

(4) 冷蔵庫・冷凍庫の管理

- ① 毎日、冷蔵・冷凍庫内の温度を確認し、記録する。
- ② 冷蔵庫の温度は、10℃以下とする。ただし、液卵用冷蔵庫の温度は、5℃以下とする。
冷凍庫の温度は、-18℃以下とする。
保存食専用冷凍庫は、-20℃以下とする。(D F 等で-20℃以下が確認されない場合は再度確認する)
- ③ 温度管理の必要な食品(生物・牛乳・バター等)は、専用容器等に移し替え、専用冷凍庫もしくは冷蔵庫に保管する。

(5) 廃棄物の処理

- ① 廃棄物を入れる容器は蓋付きの耐水性のもので、清掃しやすく、汚物、汚水、悪臭が漏れないものにすること。
- ② 包装容器、ダンボールなどは、決められた場所に保管する。残りかすは必ず洗い流しておく。
- ③ 廃棄物の保管場所は定期的に清掃し、清潔に保つ。
- ④ ごみ回収後は、ごみコンテナ、保管場所は清掃消毒し、乾燥させる。
- ⑤ 保管場所は、はえ、ごきぶり等の侵入及び発生を防止する。
- ⑥ 調理中のごみは全てゴミ箱の中に入れる（袋のまま放置しない）

(6) ねずみ・昆虫の侵入防止及び駆除

ねずみ、はえ、ごきぶり等の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、駆除は半年に1回以上（発生を確認した時には、その都度）実施し、その実施記録を1年間保管する。

(7) 点検・保守

施設設備の定期的な点検をし、結果を記録しておく。異常のある時は直ちに所長に報告し修理・補修改善等を依頼する。

(8) 殺菌灯

殺菌灯は朝消灯し、夕方消灯時に点灯する（電気と同じところなので消さないように注意）。

【殺菌灯と殺菌効果】

- 殺菌灯は1時間以上照射しなければ、十分な殺菌効果は期待できない。
- 殺菌灯は半年(3000時間)を目安に定期的に交換する。

(9) 捕虫器

捕虫器は常時点灯する。

和え物エリアの捕虫器については、エリアで対応する。

C. 調理機械・器具及び食器具の衛生管理

1. 重要事項

各機器等を正しく使用すること、正しい手入れを行うことにより、安全で衛生的な作業が可能となる。洗浄、消毒を確実にを行い、常に清潔な状態を保ち、定められた保管場所に整理整頓しておく。

2. 基本事項

(1) 調理機械・器具等の区別

食品に付着している菌によって機械、器具類が汚染されるので、以下の通り扱うこと。

- ① 包丁・まな板・その他の調理機械・器具・容器等は、処理の工程ごと（下処理用、調理用、加熱調理済食品用等）に区別して使用する。
- ② 器具、スポンジ、エプロン類は、エリアごとに区別すること。（スポンジは重ねて置かない）
- ③ 使用目的別に色分けするなど、誰にでもわかりやすい区別をする。
- ④ スライサーの刃等の欠損による異物の混入がなかったかを確認、記録を行う。
- ⑤ 下処理用の器具は、調理室に持ち込まない。
- ⑥ シンクは加熱用調理食品用、非加熱食品用、器具の洗浄用に区別して、相互汚染がないようにすること。シンクを物置き場にしない。

(2) 調理機械・器具等の取扱い及び点検・保守

調理作業中に機械が故障したり、器具が不足したりして手順が狂い、それが思わぬ食中毒につながる可能性がある。これを防止するには毎日あるいは定期的に点検をし、整備、保守を行わなければならない。

- ① 調理機械・調理器具は、作業開始前に部品の点検及び消毒を行い、作業中、作業後も点検する。
- ② スライサー等ネジ類の混入の可能性があるものは点検表を作成し、作業毎に部品の点検を行い記録する。
- ③ 使用後の機械は部品を取りはずし、点検、洗浄消毒し、乾燥させ、数を確認し、翌日の作業に支障のないようにすること。
- ④ 食器具類は学期に1回程度、衛生管理者がATP検査をする。
- ⑤ 故障、破損、不足が発見されたら、直ちに所長に報告し修理、補充する。
- ⑥ 冷蔵庫・冷凍庫、食器消毒保管庫等の温度を毎日確認記録する。
- ⑦ 温度計には、誤差が生じることがあるため、月1回98℃、0℃±1℃を確認記録して使用する。

(3) 保管

洗浄、消毒した食器具や調理器具等は保管中に二次汚染することのないように、外部から汚染されない構造の保管場所に整理して保存する。

- ① 密閉できる消毒保管庫に保管する。
- ② 器具はいつも決まった場所に一定の方法で整理保管する。
- ③ まな板、包丁は用途別に分け、下処理、調理室の別に包丁まな板消毒保管庫で保管する。
- ④ 食器消毒保管庫（コンテナ）は85℃～90℃に設定し、食器等を完全に乾燥するよう留意する。

D. 使用水の衛生管理

1. 重要事項

給食使用水は、水質検査、給水施設の管理、周辺の清潔の維持が十分に行われているか検査し、給水栓からの水が消毒された衛生的で安全な水であることを確認する。

2. 基本事項

(1) 水質検査

使用水は調理開始前及び調理作業終了後に、調理室内で受水槽から一番遠い給水栓（生ものエリア）で、水道管の溜り水が出るまで水を放出した後（約5分）、検査する。

- ① 調理開始前及び調理作業終了後に水質検査を実施し、「日常点検票」に記録する。
- ② 検査項目は遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること及び色度、濁度、臭い、味等について、異常がないか確認し、記録する。
- ③ 日常点検で色度、濁度、臭い、味等で異常がある場合や遊離残留塩素が、0.1mg/L以上ない場合には再検査を行い、その上で適判断した水を使用した場合は、使用水1Lを食品と同様に-20℃以下で、2週間以上保存食の専用冷凍庫で保存する。
- ④ 再検査を行い、使用に不適な場合には、速やかに所長に申し出て指示を仰ぐこと。
- ⑤ 食品を水で冷却し、その後加熱工程なく提供する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認した数値及びその時間を記録、保存する。異常がある場合は技能長もしくは衛生管理責任者に報告する。
- ⑥ 貯水槽については、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

E. 食品の衛生管理

1. 重要事項

納入された食品の安全性を確認し、調理場内に持ち込む菌を最小限にとどめるとともに、菌を増やさないように保管することが大切である。

2. 基本事項

(1) 食材の検収

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ある。検収にあたっては責任者を定め、次のような点に注意して実施すること。

- ① 検収室において、検収責任者と担当者の複数で必ず立会い、検収専用エプロンを着用し、食品の受け渡しを行う。その際、検収表に基づいて十分に点検を行い記録し、これを3年間保存する。
- ② 検収室には、食品が直接床面に接触しないよう60cm以上の検収台を設けること。
- ③ 食品は検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボール等を持ち込まないこと。
- ④ 検収責任者は、下記の項目を確認して検収表に記入する。異常があれば直ちに所長に報告し、指示をおおぐこと。
- ⑤ 原材料は、1回で使い切る量を調理前日または当日に納入する。(調味料を除く)

検収のポイント

納入時間	指定した時間に納入されているか。
製造年月日	使用に際しての参考とする。
品名・数量・規格	品名、個数、重量は合っているか。個々の大きさにバラつきはないか。ロット、産地(野菜や果物)は統一されているか。発注書と現物の規格は合っているか。
品質	カビ、病害虫等はないか。変質、変色、異臭はないか。
鮮度	生鮮品の鮮度はよいか。
包装容器等の状況	外装の汚れはないか。破れはないか。当該食品以外の容器ではないか。
品温	運搬時を含め「保存基準」(別紙1)から逸脱していないか。
異物混入の有無	異物混入がないか。
消費・賞味期限	期限が切れているものや、使用中又は保管中に期限切れになるおそれのものはないか。
表示	加工食品の包装に、食品衛生法で定められた製造者住所氏名、添加物、保存方法、配合表等に関する適正な表示があるか。
生産地	食品の生産地は記載されているか。
納入業者	服装等は清潔か。納入業者名が記録されているか。
運搬	冷凍、冷蔵品については、保冷車による運搬であるか。 常温によるものは、格納式車又は幌付き車であるか。

(2) 食品の保管

① 衛生的に保管し、保存中に変質、腐敗しないようにする。

ア. 冷蔵庫・冷凍庫は、作業開始前、食品の出し入れ時、作業終了後常に庫内温度を測定し、完全に機能していることを確認する。

庫内温度：食品用冷蔵庫…10℃以下 ：液卵用冷蔵庫…5℃以下 ：食品用冷凍庫…－18℃以下

イ. 保管設備内は原材料の相互汚染が起こらないように配慮する。場内へはダンボール箱のまま持ち込まないで清潔な容器に移し替える。

ウ. 食品は(60 c m以上の置台の上に置き)床面に直接置かない。

エ. 調味料等の保存食品は先入れ、先出しを励行する。

オ. 冷凍庫、冷蔵庫は毎日1回清掃、消毒する。(保存食冷凍庫を除く。)

② 保管してある食品は使用前に安全を確認する。

食品は保管中に変質したり、ねずみやごきぶりに汚染されることがある。使用前には異常がないことを確認する。

ア. 異味、異臭、変色、ネトやカビの発生等がないか。

イ. ごきぶりの糞等の異物が混入していないか。

ウ. 食品を保存している容器にかじり穴等異常がないか。

エ. 乾燥、吸湿していないか。

③ 原材料、製品等の保管及び前日処理の基準は以下の通りである。

基本、前日納品とする。

ただし、もやし・とうみょう・こんにゃく・生鮮果物(みかん以外)の等は当日納品とする。

前日調理は、保管時に他からの二次汚染を受けたり、時間の経過により細菌が増殖し、食中毒の発生につながるおそれがあるため、原則として行わない。

確実に異物混入を防ぐこと・カット野菜を使用せず品質を十分見極め価格を抑制すること・摂取基準を満たすための食材を処理するため、一部前日処理をする。

処理方法については、下処理マニュアル参照。

（３）保存食（P21 参照）

保存食は万が一事故が発生した時に、その原因を明らかにする為の手がかりを与えてくれる重要なものである。保存食の確保、保管は下記のとおり確実にを行い、記録する。

穀類・調味料類・油脂類（バターを除く）その他（でん粉・春雨）を除く全ての食品を採取する。

- ① 保存食は、**原材料及び調理済食品を食品ごとに 50g 以上ずつ**清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、専用冷凍庫に－20℃以下で2 週間以上保存すること。なお、納入された食品の製造年月日又はロット、産地、JA が違う場合は、それぞれ袋に明記し保存すること。
- ② 保存食については、食材料及び調理済食品を確実に保管し、異常の有無を確認し記録する。
また、2 週間後に廃棄する際に、廃棄した日時も記録すること。
- ③ 原材料は、特に洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。
- ④ 給食センターの受配校に複数の業者から、直接搬入される食品についても給食センターで保存すること。なお、複数の業者から搬入される食品があった場合、業者ごと、ロットごと、学校に保存すること。
- ⑤ 一定期間分を一括購入している場合は、納入時に採取し保存する。
- ⑥ 飲用牛乳と調理用牛乳は、別々に保存食を採取すること。
- ⑦ 調理済み食品は、使用している食品すべてが含まれるように、配食直前に釜別、ロット別に50g 以上採取し保存する。
- ⑧ 1日分(1 食分)の保存食は、日付(採取日)を記入した専用の容器やビニール袋等に取りまとめて保存すること。また、記録簿にその記録をすること。

（４）検食

給食による事故を未然に防ぐため、児童の摂取開始時間 30 分前に給食を食し、異常のないことを確認する。

検食は、原則として学校給食センター及び受配校において定められた検食責任者が行う。

検食時間、点検事項、処置等は必ず記録し、3 年間保存とする。

＜検食のポイント＞

- ① 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入はないか。
- ② 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。
- ③ 食品に「異味」「異臭」その他の異常がないか。
- ④ 一食分として、それぞれの食品の量が適切か。
- ⑤ 味付けや、香り、色彩、形態などが適切で児童の嗜好との関連は配慮されているか。
- ⑥ 全ての食材が入っているか確認する。

F. 作業前の衛生管理

1. 重要事項

調理を実施するにあたっては、事前に献立ごとの作業を話し合っ確認し、自分の役割分担を把握する。また、服装、手洗い等基本的なことが守られているかを常に意識して作業を行う。

2. 基本事項

(1) 作業工程表や作業動線の確認

事前に献立ごとの作業工程表と作業動線図を作成し、具体的な打ち合わせを行うこと。

- ① 衛生管理責任者は、献立ごとに作業手順や担当者を示した作業工程表を確認し、具体的な打ち合わせを行い、事前に再確認し、的確な指示をする。
- ② 調理従事者は作業中どこで作業動線の交差が生じやすいかを確認し、二次汚染の防止に努めること。

(2) 健康状態の確認

調理従事者は、毎日健康状態を確認し、健康調査票に記録を残し、1年間保存する。

(3) 服装の確認

(4) 手指の洗浄消毒

(5) 消毒液の確認

(6) 使用水の確認

(7) 調理機器、器具の消毒

原則として消毒が必要なものは、主に次の2種類である。

- ・加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器
- ・生食する食品を扱う設備や機械、機器

「機械、機器等の洗浄・消毒」の基本的な考え方

	調理開始前		調理終了後
	検収、下処理、加熱調理用	加熱調理後、生食用	検収、下処理、加熱調理用 加熱調理後、生食用
調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク（野菜洗浄）	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥
シンク（魚介等洗浄）	そのまま	—	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
台車等	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
野菜切裁機類	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃やベルトは消毒
ミキサー	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃は消毒
缶切り機	そのまま	刃はアルコール消毒	洗浄後、乾燥

洗浄・消毒マニュアル Part I P10 参照

G. 下処理時の衛生管理（汚染作業区域における業務）

1. 重要事項

下処理の必要な食品は、食中毒菌を含む細菌が付着していると考えてよい。食品に付着している菌によって容器や器具が汚染されるので、処理の過程ごとに専用の容器、器具を区別して使用する。

2. 基本事項

（1）二次汚染防止のための留意点

- ① 下処理は汚染作業区域（下処理室）で確実にを行い、汚染作業区域で使用する器具等は非汚染作業区域（調理室）に持ち込まない。
- ② 包丁、まな板等の器具、容器及びシンクは用途別及び食品別（食肉類・魚介類用、野菜類用、果物類用等）にそれぞれ専用のものを使用し、混同しないようにする。
- ③ 食品は使用前に確認し、正しく扱う。また、食品は床面から 60 c m 以上の高さで取り扱う。
- ④ 魚介類、肉類を取り扱う場合は、使い捨て手袋を使用する。
- ⑤ 下処理室で使用した器具は、（下処理室の作業終了後）器具洗浄室で洗浄し、所定の場所で消毒保管する。
- ⑥ 下処理室の作業は専用のエプロンや履物で行う。

（2）検収室、下処理室での作業

① 検収室

- ア. ダンボール箱・ひも・ナイロン袋等、梱包材をはずし仕分け後、専用の容器に移す。
- イ. 根菜類等はピーラーにかけ、土や外皮を取り除く。ピーラーには蓋をして、泥水が飛び散らないようにする。

② 下処理室

細菌は水を介して汚染が広がるため、床等に水を落とさないように作業する。

ア. 洗浄

- ・洗浄後の水はシンクの側面、床等に飛沫しないようにする。また、排水する際は排水溝に直接流れるようにする。
- ・洗浄は原則として流水 3 回とする。
- ・汚染の低い野菜から洗浄していく。
- ・換水が不十分なシンクにあっては、たらい、ザル等を使用するなど洗浄方法の工夫をする。また、食品の入れすぎによる洗浄不足に注意する。

イ. 生食する野菜、果物

- ・電解水で洗浄した後、洗浄機で洗浄し、和え物室に持ち込む。

ウ. 解凍

- ・野菜等の洗浄作業動線と交差しないように工夫する。
- ・冷凍野菜は、酵素の働きを止める程度の短時間加熱処理のため、食品衛生法でも冷凍前に熱を加えていない食品とされているので、生鮮野菜と同様に扱う。

エ. 肉類

- ・肉は肉用冷蔵庫（10℃以下）に保存する。庫内の二次汚染を防ぐ為、ふたつきの専用容器に入れ替える。
- ・肉汁を床面に落とさない。落としたときは、拭き取り次亜塩素酸ナトリウムで消毒を行う。

オ. 非加熱のレトルト袋は電解水等で消毒する。（調味料類は例外もある）

カ. 調理冷凍食品は、加熱済か未加熱かをよく確かめ取扱いに注意する。

(3) 下処理室の調理器具・機械類の洗浄、消毒、保管

- ① 調理器具等は食品別に洗浄して使用する。
- ② 下処理用の調理器具等は器具洗浄室で洗浄する。
- ③ 洗浄済みの器具は水切り後、下処理室の消毒保管庫で消毒保管する。
- ④ 台車、移動台等は、ピーラー前で洗浄し、水切りワイパー等で水を切って乾燥させる。

(4) 下処理室の清掃

- ① 下処理のごみは、できるだけ水気を少なくし、蓋付きの専用容器に入れる。野菜くずは残菜処理機(ディスポーザー)に入れる。
- ② 床面に水がこぼれたときはすぐに拭き取る。

(5) 清掃道具

やむをえず調理中に使用したワイパー等の清掃道具は、使用后速やかに道具入れに収納すること。

(和え物ボイル等、頻繁に使用する場合は、最終使用后、速やかに収納する)

H. 調理時の衛生管理（非汚染作業区域における業務）

1. 重要事項

調理時には、原材料や調理後の食品の温度管理を適切に行い、細菌を増殖させないことが大切である。原材料や調理後の食品が高温・高湿な状態で長時間放置することがないように留意する。また、十分に手洗いを行い、人を介して食品が汚染されないよう、常に意識して作業を行うことが大切である。

2. 基本事項

（1）適切な温度管理・時間管理

食品についての菌は時間とともに増殖する。増殖の時間を与えない為に、加熱調理後 2 時間以内に喫食できるよう、作業工程を考えて調理する。

- ① 加熱は適正に行う。加熱調理においては、加熱による殺菌効果を十分に得るために、中心温度が 85～90℃で 90 秒以上またはこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その時間と温度の記録をする。（中心温度の針は、使用ごとにドライロールでふくこと。）

ア. 炒め物は、食品がむらなく十分に加熱できる量とする。

イ. ゆで物は、一度に食品を入れ過ぎない。また、温度の測り方は、釜のお湯の温度を測るのではなく、食品自体の中心温度を測る。（釜の中央、端、表面の 3 点計測）

ウ. 温度測定は、中心温度計で測定する。その際、釜内の温度にむらがあるので、3 箇所以上測定する。また杓にすくって中心温度を測る。

- ② 十分な冷却をする

緩慢な冷却は、細菌の増殖を助けるため、すばやく冷却する必要がある。

ア. 温度を下げる必要のあるものについては、真空冷却機を使用し、短時間に中心部まで十分温度を下げ、温度を確認し記録する。なお、冷却後の食品は、保冷室で保管することが望ましい。

イ. 調理過程において食品を混ぜ合わせる作業をする場合は、必ず清潔な器具を使用し、使い捨て手袋を用い、素手で食品を扱わない。

和え物などで 2 種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は、温度差を小さくする。

ウ. 温度測定は、中心温度計で測定する。その際、釜内の温度にむらがあるので、3 箇所以上測定する。また杓にすくって中心温度を測る。

- ③ 加熱後の食品

加熱後は素手で触れないようにし、確実に消毒殺菌された調理器具を使用する。

（2）食品の取り扱い

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

- ① 作業が変わるごとに手指を洗浄、消毒する。

② 冷蔵・冷凍食品は、調理に使用する分のみを冷蔵庫から小分けに出す。（下味をつけた肉類、魚介類は 加熱直前まで冷蔵しておく。）

③ 肉類、魚介類は専用台車を使用する。

④ 下処理済みの食品用容器と調理済み食品容器とは混用しない。

⑤ 生食する食品の一時保管については、保管場所、温度管理、容器等に配慮して二次汚染防止に努める。

⑥ 食品及び調理用器具類は、常に床面から 60 c m 以上の高さに置く。

⑦ 調味料類は、専用容器に計量する。

⑧ 調理後の食品については適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内に喫食できるように努める。

⑨ 調理後の保存食はきっちり封をして衛生的な容器に入れ、ふたをして保存する。

(3) 調理室用の機械・器具類

非汚染エリアにおいて、食缶移動用台車や秤または保管庫取っ手、回転釜取っ手等は、朝一番ドライロールで拭いておく。

- ① 調理用器具類は、調理用と加熱調理済食品用とに区別する。
- ② 調理機械・器具は可動式のものを設置する。
- * 献立によって作業場所を替えることができ、調理過程にあった作業動線となる。
- * 作業終了後は、洗浄コーナーあるいは洗浄室に移動させ洗浄ができる。
- ③ 包丁、まな板、スライサーの刃などは、使用中も必要に応じて洗浄、点検消毒する。
- ④ ふきんは使用せずペーパータオルやドライロールを使用する。
- ⑤ 使い捨て手袋は適切に使用する。
- ⑥ 吸水クロスやサーマニット手袋等は劣化が確認された時点で交換する。
- * 使い捨て手袋を使用すれば安心だという意識から、手洗いがおろそかになることあるので注意する。
- * 手指からの二次汚染を防止するためには、使い捨て手袋の使用が効果的であるが、使用方法を誤るとかえって汚染を広げることになりかねない。使い捨て手袋を使用する場合には、定期的に交換し、手指の洗浄消毒後正しい手順に従って装着してから扱う。

(4) 洗浄・消毒・保管

- ① 調理室で使用した調理器具類は全ての調理作業終了後、器具洗浄室で洗浄し、消毒保管庫で消毒保管する。
- ② 台車等はグレーチングで排水し、洗浄、消毒後乾燥させ、指定の場所で保管する。

I. 配食及び配送

1. 重要事項

調理後、短時間のうちに提供することは、食中毒を防止するための大切なポイントである。
配缶や配送は安全に、衛生的に行うとともに、特に温度と時間の管理が必要である。

2. 基本事項

(1) 配食

① 配食の方法

調理後の食品を素手で取り扱うことは、食中毒菌、ウイルスを付着させる原因となる。

配食時には料理に直接手を触れないようにする。

ア. 配食時には必ず専用のエプロンを着用する。

イ. 消毒した配食専用の器具を使用し、使い捨て手袋等を着用する。

ウ. 配食用のエプロン、手袋をしたまま他の作業を行わない。

② 食缶や配食用器具等

調理をした食品を入れる容器が汚染されていると、衛生的に作られた食品が二次汚染される。

ア. 配食用の器具等は専用のものを使用し、調理用との共用は避ける。

イ. 食缶等のまわりを拭く場合には、除菌クロス等を使用する。

③ 配食時刻の記録、釜別、ロット別の配送先の記録

喫食時刻を考慮して作業を行い、釜別、ロット別の配送先を記録する。

(2) 配送

食中毒を防止する重要なポイントとして、調理終了後2時間以内に喫食できることが必要である。受配校への道路事情を調査し、最短時間で配送ができるよう計画を立てる。

① 調理済食品等が運搬途中に埃などによって汚染されないよう容器、運搬車の整備に努める。

② 調理場搬出時及び受配校搬入時の時刻を記録するとともに、温度を定期的に記録する。

③ 配送車は、以下の方法で毎日清掃する。

水道水又は温湯でブラシ等を使って洗浄後、洗剤溶液で洗浄、水道水又は温湯で洗剤を洗い流して乾燥する。

(3) コンテナへの積込

① 温食と冷食を混載しない。やむを得ない時は、十分断熱性のある容器に入れる。

② 積込時には、内容物がこぼれないように丁寧に取り扱う。

J. 洗浄・消毒

1. 重要事項

調理機器や器具等は調理作業中に様々な食中毒菌によって汚染されているので、確実に洗浄、消毒をして食品への二次汚染を防ぐ。

洗浄剤、消毒剤によっては、器具、容器を劣化させることがあるため、適切な濃度や使用量、使用方法を守ること。また、器具の材質や形状によって使い分けること。

2. 基本事項

(1) 洗浄作業

調理機器や器具等は、使用後、分解し、洗浄・消毒・乾燥を正しく行い衛生的に保管する。なお、各室内における器具容器等の使用後の洗浄、消毒は、原則として全ての食品が各室内から搬出された後に行う。

① 洗剤の適正使用

洗剤は必要以上の濃度で使用しても洗浄効果は上がるものではない。また、残存量も高くなるので使用濃度を守る。

② 食缶は食缶洗浄機で洗浄後、消毒保管庫で保管する。

③ 食器等は食器洗浄機にかけ洗浄後、消毒保管庫(コンテナ)で保管する。

(2) 消毒

熱風保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱風をかける(若干の水分が付着している方が、熱伝導が良くなる)。
アルコール	水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で、200ppm なら 5 分間、100ppm なら 10 分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ(手指保護のため、手袋を着用すること)。
電解水	使用前に 40ppm の濃度があるか確認すること。浸漬の必要はないが、オーバーフローさせること。

洗浄・消毒マニュアル Part I P36 参照

(3) エプロン・サーマニット手袋の洗浄方法

毎日専用洗濯機で洗濯し、専用保管庫で乾燥させる。

(4) 靴の洗浄方法

作業区域において、毎日洗浄、乾燥する。

靴ブラシも汚れたり劣化してきたら随時交換する

(5) スポンジ・タワシ等

下処理・上処理・グレーチング清掃用は、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm に 5 分間つけおいて消毒し、流水で十分すすいだあと乾燥させる。

調理場・釜洗い・和え物清掃用は、電解水をオーバーフローさせ消毒し、その後十分乾燥させる。

*スポンジから手指や容器等へ、細菌の汚染を広げないように十分注意する。

K. 異物混入防止の為の留意事項

1. 重要事項

配膳された給食に虫や金属等食品以外の異物が混入していることは、あってはならない。
異物混入が起こる危険があることを前提に、確認しながら調理作業を行う。

2. 基本事項

作業ごとの主な注意点は次のとおりである。日々の献立で使用する食材以外にも様々な原因が考えられるので、作業工程の打ち合わせをする際には、全員で話し合い、確認する。

(1) 施設設備

- ① 休憩室に掃除機をかけ、常に清潔に保つ。
- ② 網戸や施設内の床、壁等に割れ目やすき間がないか、また出入り口近辺等に蜂や鳥の巣等がないか確認する。
- ③ 換気扇フード等、手が届く範囲で、高い場所の埃を掃除しておく。
- ④ 外へ向けられた排水溝開口部に取り付けられている網等が破損していないか確認する。
- ⑤ 壁や天井などにカビが発生していないか点検する。

(2) 調理機器・器具類（作業前・作業中・作業後）

- ① 包丁の刃こぼれがないか確認し、記録する。
- ② スライサー等の刃こぼれがないか確認し記録する。なお、作業中においては野菜の種類ごと、最低ひと釜ごとに刃の状態を確認し記録する（サイノメ機を除く）。
（×が付いた時はその対応も記載する）
- ③ 機械類のねじの場所、個数を把握し確認記録する。
- ④ その他の調理機器・器具類に破損がないか確認する。
- ⑤ ザル等に、スポンジ、針金、食品等付着していないか確認する。

(3) 検収室・下処理室の作業

- ① 食品の納品時の包装容器等が混入しないように注意して作業する。
 - ・ ダンボールは出来るだけ荷受け室で開ける。（特に当日納品のもやしの段ボール）
 - ・ 野菜、果物類のシール、結束や輪ゴム等を確実に除く。
 - ・ 冷凍野菜等ビニールの包装容器をハサミで開封する際、切れ端を切り落とさない。切り落とす場合は、袋の個数と切れ端の個数を確認する。乾燥剤等の薬剤も個数を確認する。
- ② 食品に虫等、異物が混ざっていないか丁寧に確認する。
 - ・ 豆類、小魚等は、異物の混入がないか確認する。
 - ・ 干し椎茸は、水もどし後虫が入っていないか確認する。
 - ・ 生鮮野菜類は虫等がないか細かいところまで確認する。
 - ・ 肉、粉類に異物が混入がないか確認する。

(4) 調理室での作業

- ① 調理機器・器具類等に貼りつけているビニールテープ、シール等の剥がれがないか確認する。
- ② 使い捨て手袋を着用して、食品の切断を行う場合、手袋を切らないように注意する。
- ③ ペーパータオル等を使用したとき、切れ端が残らないようにする。

(5) 配食・配送

- ① コンテナの扉、トラックの扉は必要な時以外は締めておく。

L. 物資検収（荷受け）・前日処理 マニュアル

- ポイント・・・
- ①汚染作業区域の中で検収室が最も汚染レベルが高い
 - ②量目、品質共に確認し伝票にサインする
 - ③専用容器への移し替えの際、異物チェックを行う

1. 栄養教諭等を検収責任者とし、検収は食品の確実な点検を行うために、検収責任者・担当者等の複数人で行う。
2. 納入された食品の品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、規格、箱や袋の汚れ、その他の包装容器等の状況、消費期限・賞味期限、または製造年月日、なければロット（製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。）品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）について記録し、加工食品の分析については内容に間違いがないか確認すること。
 - ※ 品温については、検収表マーカーを引いている物は計測し、記入する。
 - ※ 特記すべき事項がある場合、検収表備考欄に記入すること。
 - ※ 納入業者は衛生的な服装であるかどうか確認する。
3. 食品の確認ができたなら伝票にサインをし、納品書を受け取る。
4. 食品を専用容器に移し替える時に異物、鮮度のチェックを行うこと。
5. 保存食(50 g 以上)を採取し（チャック袋の口をきちんと閉める）、検収表にチェックを入れる。（基本的に前日にとり、取りにくいものや和え物で使用するものについては当日とること）
採取後は、－20℃以下で2週間以上保存すること。

検収時には次のものが用意されていること。

- ① 60cm 以上の高さの検収台→スタッキングカート（上限 40kg）・荷受け台
 - ② 60cm 以上の高さの台秤
 - ③ 検収用エプロン
 - ④ 検収表・ペン
 - ⑤ 温度計（非接触式温度計等）
 - ⑥ 食品の種類ごとの専用容器
 - ⑦ 保存食採取用の清潔で密封できるビニール袋
 - ⑧ 保存食採取用の清潔な器具(まな板・包丁・ペーパータオル・エリアごとのエプロン・アルコール)
- まな板や包丁は、玉葱・じゃがいも等を半分に切り、中を確認する際に使用。

6. 検収責任者は異常があれば、直ちに所長へ報告する。所長は食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められた場合には、関係各所へ報告を行い、管理者として食品の返品、献立の一部または全部の削除、提供済み食品の回収等、必要な措置について指示すること。

★ アレルギー食品の表示

食品衛生法では、アレルギー患者の健康被害の発生を防ぐ観点から、アレルギー物質が含まれる加工食品には、原材料としてこれらを含む旨を表示することが義務付けられている。特定原材料として8品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ）が表示を義務づけられ、20品目は表示が推奨されている。

<表示義務>

卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ

<表示推奨>

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ

検収担当者は、納入された物資の食品配合表(分析)に誤りがないか確認する。各検収表に添付している配合表に誤りがあった場合、衛生管理責任者へ連絡する。

★ 食品ごとの検収留意点

検収時に衛生管理面から品質を確認する場合には、主として次のような点に注意する。

<食肉、魚介類>

- 1 鮮度は良いか。
- 2 品温は適切か。・・・別紙参照
- 3 変色はないか。
- 4 異臭がないか。
- 5 異物が混入していないか。
- 6 原産地表示はあるか。

<野菜・果物類>

- 1 鮮度は良いか。
- 2 病害痕、くされはないか。
- 3 変色、異臭がないか。
- 4 異物（虫、金属類、藁等）が混入していないか。
- 5 原産地表示はあるか。

<乾物類>

- 1 よく乾燥しているか。
- 2 かび等が発生していないか。
- 3 異臭がないか。
- 4 異物が混入していないか。
- 5 包装が破れていないか。

<加工品等>

- 1 異臭、変色、ぬめり等がないか。
- 2 包装が破れていないか。
- 3 異物が混入していないか。
- 4 大きさ、重さ、形はそろっているか。

<冷蔵、冷凍品>

- 1 保存温度は適切か。・・・別紙参照。特に、液卵の取り扱いについては注意すること。
- 2 包装は破れていないか。
- 3 冷凍品は、ダンボールや包装内部に霜が付いていないか。(再凍結品でないかを見分ける。)
- 4 異物が混入していないか。
- 5 異臭、変色等がないか。

学校給食用食材納入規格 共通基準（野菜・果物）

①	とうが立っておらず、傷みや腐敗のない新鮮なもの。
②	水切りが良好なもの。
③	病原虫・枯葉・泥土などの不純物を含まないもの。
④	「す」が入っておらず、変形・変色・折れ・割れ傷などがないもの。
⑤	長さ、大きさなどの形状はそろえる。
⑥	根・茎・葉などの不要部分の切除が適切なもの。
⑦	土砂をよく落とし、異なる品種を混ぜない。
⑧	原則、国内産とする。また、産地が外装に明記されていない場合は納品書に記載する。
⑨	緩衝材として、新聞紙やチラシなどの紙をできる限り使用しない。
⑩	果物はできるだけ特別栽培のもので、納品時はできるだけ産地・品種をそろえる。 また、発注量に対する納入量（待機分を含む）および 当日不足があった場合の対応を事前に学校給食課に要連絡。

その他、個々の基準については別紙「使用予定量」の規格・銘柄欄を参照。

※規格との差が大きい場合や定められた時間内で納入されない場合が同月内で3回以上発生した際は、適宜聞き取りを行い、次の見直しを依頼するか検討いたします。

M. 学校給食用品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐 (豊中市では冷凍品で－15℃以下とする)		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（細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	－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 (豊中市では5℃以下とする)	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳製品類	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

N.保存食について（原材料）

令和 5 年度(2023 年度)4 月現在

- ・ 基本、納入時に食品ごと 50 g 以上採取すること。
- ・ 産地やロットが変わる場合は、それぞれ採取すること。
- ・ へたや根等の廃棄部分のみを採取しないこと。
- ・ 不明な場合は、採ること。

<保存するもの>

●パン(低・中・高を各 1 個)、米飯、飲用牛乳

●パン・米飯用添加物、個包装の物、クラス用調味料・乾物など

・パン用(ジャム・バター等)・米飯用(梅干し・のり・佃煮・ふりかけ等) 添加物は各 3 個

・クラス毎に 1 つ付くドレッシング・ケチャップ・中濃ソース・ポン酢・粉チーズ・刻みのり・かつお節等は各 1 つ

●副食用原材料

●乾物（種実類含む）

●缶詰・レトルト・ビン(果汁含む) 等

<保存しないもの>

穀類	玄米、押麦、オートミール、 粉類（米粉、小麦粉、ホットケーキミックス、パン粉）マカロニ類、 スパゲティ類、ペンネ、そうめんのバチ、クイッティオ、沖縄乾麺、 ビーフン、ワンタンの皮、焼き麴類
調味料類	酒、白ワイン、赤ワイン、焼酎、さとう類、みりん、ウスターソース、 とんかつソース、トウバンジャン、コチジャン、テンメンジャン、 しょうゆ、ヌクナム(ナンプラー)、食塩、穀物酢、ワインビネガー、 チキンスープ、ポークスープ、オイスターソース、トマトケチャップ、 トマトソース、トマトピューレ、みそ、酒かす、 からし(粒入りマスタード)、カレー粉、殺菌カレー粉、ターメリック、 こしょう、粉山椒、シナモン、塩こうじ、ハーブソルト、鶏だしの素、 とうがらし、チリガーリックパウダー、パプリカパウダー、ゆず胡椒
油脂類	菜種油、ごま油、オリーブ油
その他	でん粉、春雨

＜前日保存食を取るもの＞

- ・荷受室①【肉・魚・半製品類(揚・蒸)】、荷受室③【野菜・果実類】、荷受室④【添加物類】から納品される物(下記の項目以外の物)については、基本的に納品時に保存食をとる。
- ・鮮度保持剤等が封入されている食材(トック、トッポギ、米粉麺、米粉マカロニ等)は、本来、当日に鮮度保持剤を取り除くことが望ましいが、走井センターは使用量が多いため前日開封し保存食をとる。開封後要冷蔵または冷暗所保管の表示であるため、トック、トッポギ、米粉麺、米粉マカロニ等は前日冷蔵庫保管の運用とする。(2021.2.16 栄打ち)
- ・荷受室②【一般物資(乾物・調味料)】から納品される物ので、異物点検するものや前日に仕分けしておかないと当日作業が間に合わないような食材(即席そば等)については、昨年通り前日保存食をとる。

＜当日保存食を取るもの＞

- ・非加熱で使用する食材
- ・荷受室②から納品される物で、ハサミを使用して開封する物

例

- ① 和え物で使用する非加熱食材(みかん・黄桃・ナタデココ等や大容量ドレッシング類)
- ② いりごま、すりごま、練りごまの全て(加熱・非加熱が混在するので)
- ③ 果汁、豆乳等
- ④ 冷凍野菜ペースト等(少し解凍しないと取れないので)
- ⑤ 常温保存のレトルト食品
- ⑥ たけのこ以外の水煮類(キムチ等の漬物も含む)
- ⑦ 乳製品(牛乳・生クリーム・バター)、植物性チーズ
- ⑧ 液卵
- ⑨ だしパック、削り節、煮干し粉、
- ⑩ 袋開けが必要な練り製品(鳴門かまぼこ等)
- ⑪ 荷受室②から納品される冷凍食品(厚揚げ・うすあげ等)

検 収 表 ①

肉・魚・半製品類(揚・蒸)		献立 A	コッペパン1こ ぎゅうにゅう コンソメスープ(揚)チキンのあまずあんかけ マカロニサラダ(ドレッシング クラス1(ぼん))										検収責任者	
平成 27年 6月 2日(火)		献立 B	ロールパン2こ ぎゅうにゅう スンドゥブチゲ(蒸)パオズ ゼリー(じょうおん)											
検収 納入日時	品 名 A	納入業者	1人分 数量	総納 入量	荷 姿・規 格	製 造 業 者 産 地・住 所・規 格	品 温	製造年月日 期限表示 またはロット	品質 鮮度 包装 容器	異物 異臭	検 収 担 当 者	保 存 食		
27/6/1 :	ハム(短冊)井@	タケダハム (株)	10	62 kg	1K×10P×6c/s+2K	冷蔵 1kg×10 タケダハム(株) 大阪府 大阪市	℃		良	有				
27/6/1 :	豚肉A井	(株)丸西	10	62 kg	10K×6c/s+2K	冷蔵 スライス 10kgパック 約2mmスライス もも 100% カット時の品温を明記 (株)丸西 沖縄県	℃		良	有				
27/6/1 :	鶏肉皮付(蔵)10g@	(株)カゴモト	50	309.6 kg	10K×30c/s+9.6K	冷蔵 約10gカット 皮付きムネ50%:もも50% 10kgパック (株)カゴモト 鹿児島県	℃		良	有				
27/6/1 :	さば(冷)1切40g	オーディー (株)	40	6396 切	150×42c/s+96切	IQF フィール 尾先割合5割 骨なし 3%塩水处理 150×2合 魚中 大東市諸福	℃		良	有				

時間

@などの記号がつくが、無視する

1. エアーカーテンのスイッチをONにし、内扉やカーテンをおろす。
2. 物資を検収する。

業者は次々に来られるので

- ・数量に間違いがないか。
- ・品質は良いか。
- ・賞味期限がきれてないか。(伝票に記載されていることもある)
- ・温度は適温か。

の4点を確認したら(荷受け表の記入はあとにして)伝票にサインして納品書を受け取る。

注意

- ・賞味期限が大袋と小袋で違う時はそれぞれ明記し、保存食も別々に採る。
- ・1つの業者が荷受①～④の物資を複数トラックに積んでいることが多いのに、どの物資をどの荷受室に運んだらいいか尋ねられることがある。わかる場合は何番に運ぶか案内し、わからない場合は少し待ってもらい、他の荷受室の検収表で確認してから案内する。
- ・半製品・加工品は配合表に誤りがないか確認し、**配合表**にチェックする。
- ・配合表と表示が異なる場合は、栄養士に声をかける。栄養士が不在の場合は、当番班長に報告し配合表が表示と一致しないことを明確にしておくこと。

規格を参考に荷姿がわかるように書く。
総納入量以外に添付やタイキがあれば
分かるように書く
物資連絡表を確認しておく。

産地・住所
住所は～市までで良い
野菜は産地(JAなど)
加工品は製造業者
なければ販売業者
肉は産地

温度
(黄色のマーカー
がついている箇所)
はみ出さないよう
に書く

氏名
保存食とったら○をつける
当日とるもの
当日と余白
に書く

○つけ

賞味・消費
期限

イカリングフライ
いかに、小麦粉、 パン粉、塩、こしょう

(のりで貼り付けてある小さな表)

配合表
チェック

検 収 表 ①													
肉・魚・半製品類(揚・蒸)			献 立 A	コッペパン1こ ぎゅうにゅう コンソメスープ (揚)チキンのあまずあんかけ マカロニサラダ(ドレッシング クラス1ぼん)								検収責任者	
平成 27年 6月 2日(火)			献 立 B	ロールパン2こ ぎゅうにゅう スンドゥブチゲ (蒸)パオズ ゼリー(じょうおん)									
検収 納入日時	品 名	A	納 入 業 者	1人分 数量	総納 入量	荷 姿・規 格	製 造 業 者 産 地・住 所 ・ 規 格	品温	製造年月日 期限表示 またはロット	品質 鮮度 包装 容器	異物 異臭	検 収 担 当 者	保 存 食
27/6/1 :	ハム(角切り)		タケダハム(株)	10	62 kg		冷蔵 6mm角 1kg/袋×10ガス パック	℃		良 不良	有 無		
27/6/2 :	豚肉A		(株)池田商店	10	62 kg		冷蔵 スライス 10kgパック	℃		良 不良	有 無		
27/6/2 :	鶏肉皮付(蔵)10g		(株)カゴモト	50	309.6 kg		冷蔵 約10gカット 皮付きムネ50%: もも50% 10kgパッ ク	℃		良 不良	有 無		

検 収 表 ②													
一般物資(乾物・調味料)			献 立 A	げんりょうあずきごはん(委託米飯) ぎゅうにゅう (九いにくとだいこんのもの (揚)えびフライ こめこおいわいケーキ(直送)								検収責任者	
平成 28年 3月 16日(水)			献 立 B	げんりょうあずきごはん(委託米飯) ぎゅうにゅう こまつなすのすましじる (焼)(九いにくのてりやき こめこおいわいケーキ(直送)									
検収 納入日時	品 名	A	納 入 業 者	1人分 数量	総納 入量	荷 姿・規 格	製 造 業 者 産 地・住 所 ・ 規 格	品温	製造年月日 期限表示 またはロット	品質 鮮度 包装 容器	異物 異臭	検 収 担 当 者	保 存 食
28/3/14 :	☆せきはんの素		オーディエー (株)	17.14	88 袋		12kg×10 吉田輔に納入 三島食品	℃		良 不良	有 無		
28/3/15 :	秘型かまぼこ		太平物産(株)	5	32 kg		1kg×10 カネ上轉	℃		良 不良	有 無		
28/3/15 :	削り節		スバル食品(株)	1	6.4 kg		1kg/15 エイリス無 福島鯉	℃		良 不良	有 無		
28/3/15 :	厚あげ(冷)平切り		ユーシーシー フーズ(株)	25	158 kg		IQF 1cm×2cm×2cm位の平切り 1kg×10 不二製 油	℃		良 不良	有 無		
検収 納入日時	品 名	B	納 入 業 者	1人分 数量	総納 入量	荷 姿・規 格	製 造 業 者 産 地・住 所 ・ 規 格	品温	製造年月日 期限表示 またはロット	品質 鮮度 包装 容器	異物 異臭	検 収 担 当 者	保 存 食
28/3/14 :	☆せきはんの素		オーディエー (株)	17.14	91 袋		12kg×10 吉田輔に納入 三島食品	℃		良 不良	有 無		
28/3/15 :	出し昆布		スバル食品(株)	0.5	3.3 kg		30cmカット 1kg×5 大阪昆布工業	℃		良 不良	有 無		

検 収 表 ③													
野菜・果実類			献 立 A	コッペパン1こ ぎゅうにゅう コンソメスープ (揚)チキンのあまずあんかけ マカロニサラダ(ドレッシング クラス1ぼん)								検収責任者	
平成 27年 6月 2日(火)			献 立 B	ロールパン2こ ぎゅうにゅう スンドゥブチゲ (蒸)パオズ ゼリー(じょうおん)									
検収 納入日時	品 名	A	納 入 業 者	1人分 数量	総納 入量	荷 姿・規 格	製 造 業 者 産 地・住 所 ・ 規 格	品温	製造年月日 期限表示 またはロット	品質 鮮度 包装 容器	異物 異臭	検 収 担 当 者	保 存 食
27/6/1 :	パセリ(葉、生)		協和青果(株)	0.2	1.4 kg		秀、大きい包装	℃		良 不良	有 無		
27/6/1 :	キャベツ(生)		協和青果(株)	15	109.3 kg	※別紙参照	秀2L又は秀L	℃		良 不良	有 無		
27/6/1 :	にんじん(有機)		(株)エヌ・エス・ キュー	10	72.8 kg		2L又はL	℃		良 不良	有 無		
27/6/1 :	にんじん(有機)		(株)エヌ・エス・ キュー	10	72.8 kg		2L又はL	℃		良 不良	有 無		
27/6/1 :	たまねぎ(有機)		(株)ピオ・マー ケット	30	232.2 kg		2L又はL	℃		良 不良	有 無		
27/6/1 :	じゃがいも(生)		協和青果(株)	20	154.8 kg		秀2Lなければ秀 L 新ものがあ れば新もの	℃		良 不良	有 無		
検収 納入日時	品 名	B	納 入 業 者	1人分 数量	総納 入量	荷 姿・規 格	製 造 業 者 産 地・住 所 ・ 規 格	品温	製造年月日 期限表示 またはロット	品質 鮮度 包装 容器	異物 異臭	検 収 担 当 者	保 存 食
27/6/1 :	青葱		丸安青果(株)	3	21.3 kg		秀L	℃		良 不良	有 無		
27/6/1 :	ぶなしめじ(生)		(株)エヌ・エス・ キュー	5	35.5 kg		秀 大きい包装 のもの(1kg以 上) 使用が月 曜日の場合は原	℃		良 不良	有 無		

検 収 表 ④													
添加物類		献 立 A	コッペパン1こ ぎゅうにゅう コンソメスープ (揚)チキンのあまずあんかけ マカロニサラダ(ドレッシング クラス1ほん)								検収責任者		
平成 27年 6月 2日(火)		献 立 B	ロールパン2こ ぎゅうにゅう スンドウチゲ (蒸)パオズ ゼリー(じょうおん)										
検収 納入日時	品 名	A	納 入 業 者	1人分 数量	総納 入量	荷 姿・規 格	製 造 業 者 産 地・住 所 ・ 担 校	品 温	製造年月日 期限表示 またはロット	品質 鮮度 包装 状態	異物 異臭	検 収 後	保 存 食
27/6/1 :	サウザンアイランド レッシング(クラス1本)		(株)SN食品研 究所	7.5	193 本		300ml×12本 エス イスケイワーズ	℃		良 不良	有 無		
検収 納入日時	品 名	B	納 入 業 者	1人分 数量	総納 入量	荷 姿・規 格	製 造 業 者 産 地・住 所	品 温	製造年月日 期限表示 またはロット	品質 鮮度 包装 状態	異物 異臭	検 収 後	保 存 食
27/6/1 :	ゼリー(常温)		オーディー (株)	40	6370 個		常温 45g つぶ つぶみかん 40 個×3 カセイ食品	℃		良 不良	有 無		
※キャベツ・大根・白菜など入数がきっちりと入っていないものについては別紙参照用紙を使用し、1ケースごとに計量し記録する。 合計と納入量に1玉or1本以上の差がある場合、返却するか追加でもらうかの対応をする。 全て記載できたら検収表に添付する。													

調味料検収表 (基本月2回納品)

検 収 表 ②												
平成 29年 3月 1日～3月15日		献 立 A・ B										
検収 納入日時	品 名	納 入 業 者	1人分 数量	総納 入量	荷 姿・規 格	製 造 業 者 産 地・住 所・規 格	品 温	製造年月日 期限表示 またはロット	品質 鮮度 包装 状態	異物 異臭	検 収 後	保 存 食
29/2/27 :	でん粉	(公財)大阪府 学校給食会		19 袋		5kg×2袋入 ナカオ物産	℃		良 不良	有 無		
29/2/27 :	★酒	(株)名給		25 本		1.8ℓ2(1796g)×6本 甘強酒造	℃		良 不良	有 無		
29/2/27 :	★砂糖	(公財)大阪府 学校給食会		4 袋		20kg×1袋・クラフト紙 日新製糖	℃		良 不良	有 無		
29/2/27 :	★ウスターソース(小)	(公財)大阪府 学校給食会		25 本		1.8LPETボトル×6本 ブルドック	℃		良 不良	有 無		
29/2/27 :	★なたね油	(公財)大阪府 学校給食会		14 缶		16.5kg缶 消泡抜き 日清オイリオ	℃		良 不良	有 無		
29/2/27												

○. 作業工程表と作業動線図の作成

ポイント

- ① 作業工程表、作業動線図は主として二次汚染防止のために作成する
- ② 作業工程表は、各調理員の午前中の作業の流れを時間を追って示す
- ③ 作業動線図は、食品の動線を示し、交差汚染を防ぐために作成する
- ④ 作業工程表、作業動線図については、前日もしくは調理開始前に調理従事者全員で綿密な打ち合わせを行う。
- ⑤ 調理作業中に変更が生じた場合には、赤字等で修正し、正確に記録する必要がある。

☆作業工程表について

※ 作成に当たって次の事項を明確にする

- ア 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分(下処理と調理)
- イ 献立名
- ウ 時間(タイムスケジュール)
- エ 担当者
- オ 調理作業の内容

(時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか)

- カ 衛生管理のポイント(手洗い、靴の履き替え、エプロンの交換等)

- キ リスクが高い食品(肉・魚・卵等)については、担当者と扱う時間、衛生管理点(手洗い、靴の履き替え、エプロンの交換等)を明確にする。

※ 作成のポイント

- ア 調理室(非汚染作業区域)における作業について、二次汚染を防ぐために担当者の作業内容と時間を追って示すこと。
- イ 汚染度の高い食品(肉、魚等)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もの)を明確に区分して、掛け持ち作業を行わせないこと。
- ウ 調理終了から喫食までの時間を短縮するために、作業工程表はできあがり時間から逆算して作成すること。
- エ 衛生管理のポイントを明記すること。

例：汚染作業区域から非汚染作業区域に移るときの「手洗い」「靴の履き替え」「エプロンの交換」を記載すること。調理中の手洗いも工程表に書き入れる。(調理中の手洗いは、作業が変わる毎、同じ作業を長時間行う場合は、概ね 30 分に 1 回程度) または調理過程において「使い捨て手袋」が必要な箇所を記載し、どここの調理過程で必要なのかの理解を図ること。

作成にあたって、以下の略名を使用すること。

- | | | |
|----------|---------|--------|
| ㊦ エプロン着用 | ㊤ 靴履き替え | |
| ㊴ 手洗い | ㊶ 温度確認 | ㊷ 手袋着用 |
| ㊸ 服交換 | | |

非汚染作業区域 … 調理室
(切裁～調理)
配食エリア

汚染作業区域 … 非汚染作業区域
以外

※ 活用のポイント

- ア 事前に作成し、綿密な打ち合わせを行い、調理のシミュレーションや調理員共通理解を図る。
- イ 調理作業中に担当者や時間の変更等が生じた場合は、赤字で修正し、正確に記録しておき、次回の参考にすること。

※ 留意点

- ア 調理室に入るときには、手洗いを実施すること。調理中の手洗いも工程表に書き入れ、確実な手洗いを行うこと。
- イ 使い捨ての手袋の必要な箇所も作業工程表に記載し、どこの調理過程で必要なのか理解をしておくこと。
- ウ 作業工程によりエプロンの交換、靴の履き替え等を明記し、なぜエプロンや靴の交換をしなければならないのかを理解しておくこと。
- エ やむをえず調理員が掛け持ち作業をする場合は、作業の変わり目の手洗い等を工程表に記載すること。
- オ シンク、調理台、調理器具・容器などの洗浄・消毒については調理場における洗浄・消毒マニュアルに従うこと。

※ 走井センターにおける運用

- ア 消えるペンや鉛筆で書かず、また修正テープは使用しない。
- イ 原本をコピーする場合、裏紙を使用しない。また、全てきちんと入るようにコピーすること。→は空白をあけずに書く。
- ウ 基本的に、名前は一か所にのみ記入。名前ところに自分の行った全ての作業工程を書く。
- エ ヘルプで他のエリアに行った際は、行った先では書かず、もともと名前のある場所にヘルプ先の作業工程も書き込む。
- オ 1日ヘルプの時はヘルプ先で名前を書き、所属エリアには〇〇へと書き、チェックは両方する。
- カ 作業後、赤のペンで訂正を書き、名前横に個人がチェックする。
- キ 献立名については、該当エリアの献立名のみ記入。該当がない場合は斜線を入れる。

出典 学校給食衛生管理の基準の解説

A 献立 さばの竜田揚げ、じゃがいもの味噌汁、即席漬、ミニトマト
B 献立 チキンカレー、オムレツ、福神漬、キウイフルーツ

献立名	作業担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30
荷受け・検収	A	荷受・検収・鯖の下味付け エプロン 手洗い	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	汚染作業区域片付け	片付け	
じゃがいもの味噌汁	B	釜準備 → だしとり・味噌とき			野菜・具を煮る 手洗い	温度確認	調味・仕上げ 配缶 手洗い		
チキンカレー	C	野菜下処理			肉・野菜をゆめる → 煮る エプロン交換 手洗い	エプロン交換	調味・仕上げ 配缶 手洗い		
さばの竜田揚げ	D	フライヤー準備・バット準備			フライヤー管理	温度確認	エプロン交換		
オムレツ	E	野菜下処理			鯖でんぶん付け・揚げる 手洗い	中心温度 エプロン交換	煮える・配缶 手洗い		
即席漬	F	バット準備・スチコン準備及び管理			蒸す	中心温度	汚染区域片付け 敷える・配缶 手洗い		
福神漬	G	野菜・果物下処理			野菜・茹でる → 冷却 エプロン交換 手洗い	温度確認	和える・調味・仕上げ・配缶 手洗い		
ミニトマト	H				エプロン交換	配缶 手洗い	エプロン交換		
キウイフルーツ	I				エプロン交換	エプロン交換	エプロン交換		
裁断	J	野菜下処理 スライサー準備			野菜を切る エプロン交換 手洗い	エプロン交換	※食品が、片付け洗浄 出てから		
コンテナ	K	野菜下処理			コンテナ出し → 配缶補助 エプロン交換 手洗い	エプロン交換	配缶・コンテナ詰め 手洗い		
調味料	L	調味料の計量			エプロン交換 手洗い	エプロン交換	片付け		

イ

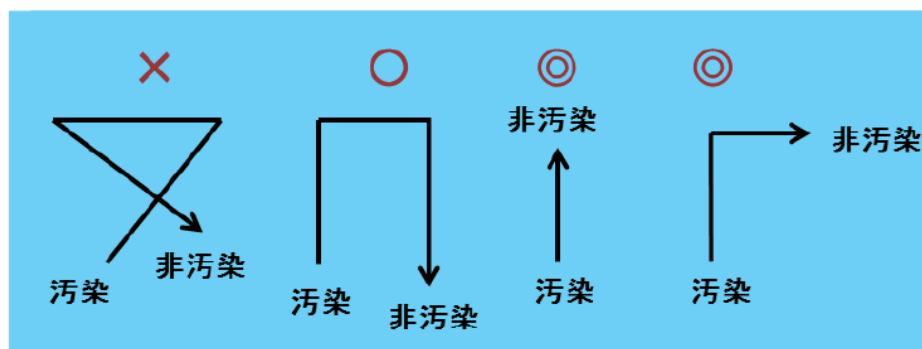
ロ

☆作業動線図について

(1) 作業動線を一方方向にする方策を検討する

- ① まず、調理場の作業動線の問題点を把握し、改善点を考える。
 - ・作業動線が、交差している場所はないか？
 - ・機械等の配置は、変えられないか？
 - ・どの機械や機器を可動式にすることができるか？
- ② それぞれの調理工程を想定し、シミュレーションを行い、改善方法を決定する。

作業動線例



【指示書、動線作成確認の流れ】 ※作成者のサインは印鑑かボールペンで記入すること。

◎指示書作成

- 7月末までに9～12月分
- 11月末までに1～3月分
- 2月末までに4～7月分

◎動線作成提出

- | | |
|--------|--------|
| 8月1週目 | 9月分提出 |
| 8月2週目 | 10月分提出 |
| 8月3週目 | 11月分提出 |
| 8月4週目 | 12月分提出 |
| 12月1週目 | 1月分提出 |
| 12月2週目 | 2月分提出 |
| 12月3週目 | 3月分提出 |
| 3月1週目 | 4月分提出 |
| 3月2週目 | 5月分提出 |
| 3月3週目 | 6月分提出 |
| 3月4週目 | 7月分提出 |

◎動線図作成から現場への掲示まで

- ・出来上がった動線図は、動線図ファイル【①初めて提出するもの】に入れる。
- ・訂正箇所がある動線図は、付箋が添付され動線図ファイル【②訂正してほしいもの】に返却される。
- ・作成者は変更箇所を訂正し、付箋を外さず動線図ファイル【③訂正済み】に入れる。
- ・各週の技能長・栄養士打ち合わせにて変更した箇所は、作成者が書き直す。
- ・動線図は当番栄養士の印を押し、技能長を通じて煮炊き室ホワイトボードへ掲示する。
- ・当日現場での急な変更がある場合は、赤色で訂正する。

※ 作成に当たって次の事項を明確にする

- ・食品の搬入口
- ・食品の保管場所
- ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- ・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又は台等
- ・調理後の食品の保管場所(配膳棚や配膳室等)
- ・献立名及び使用されている食品名
- ・汚染度の高い食品(肉・魚等)と汚染させたくない食品(非加熱調理用食品や和えものなど)
- ・食品名と動線の凡例

※ 作成のポイント

- ・作業をする人の動きではなく、食品の動線を示すこと。
- ・汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために明確な動線を示すこと。
⇒作業動線は固定されているものではなく、交差を防ぐために献立の組み合わせによって変更する。
- ・汚染度の高い食品(肉・魚等)の動線は緑色系、汚染させたくない食品(非加熱調理食品や和えもの等)は桃色と決めておくことにより交差が生じた場合は「注意する」などの意識付けにつながる。
⇒汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の動線が交差する場合は、作業工程表で時間差をつけてタイムスケジュールを組む。
- ・本来は個々の食品の動線を示すものであるが、見やすさを考慮し、同一料理に使用する同じ動線の食品(野菜等)は一本の線にまとめてもよい。しかし、同一食品であっても別の料理に使用する食品をまとめて示すことは適切でない。
- ・調味料については基本記入しない。

※ 活用のポイント

- ・事前に作成し、綿密な打ち合わせを行い、調理員の共通理解を図ること。
- ・調理作業中に動線の変更が生じた場合には赤色で修正し、次回の参考にすること。

色分けについては P. 33～34 参照

※ 作成時の留意点

- ・消えない筆記具を使用し、色分けする。
- ・調理後、釜からコンテナへの動線は、料理毎に一本の点線で示す。
- ・書く順番として、①ピンク ②緑 ③青 ④その他
- ・生鮮野菜と冷凍野菜、乾燥・レトルト野菜は色分けする。
- ・ピーラーのところは縦の棒線をひく。
- ・ルーは再度加熱するので不要。
- ・たれの食材（生姜・大根など）は、下処理室からたれ釜までの線を書く。
- ・たれを調理する釜には、「たれ」と表記する。
- ・たれの出来上がり線の色は、かける献立に合わせる。
- ・下味に使用する生姜は、調味料室を通り、生ものカウンターへ入る線を書く。
- ・フライで使用する野菜は、フライヤーの入り口まで青色または水色線とする。
- ・かきあげ等生エリアでの作業がある場合は、肉魚下処理室の作業台左側まで食材毎の色とする。
- ・和え物で使用する非加熱食材は、前日洗わずに箱から出して一旦冷蔵庫へ入れる。
当日下処理室で水洗いし電解水を通した後、和え物室へ運ぶ。
- ・同じ食材でも、加熱・非加熱によって線の色が変わる。
（例：まぐろレトルト、とりささみレトルト等）
- ・調味料室の冷蔵庫は、食品庫が液卵、仕分け室が牛乳の保管場所とする。

※ アレルギー食動線

- ・アレルギー室で調理する献立は、黒色実線でまとめる。
- ・アレルギー室で作らない副食（取り分け）の線は黒色点線で書く。再加熱はしない。
- ・アレルギー食調理日は食材の線をアレルギー室入口まで引く。
- ・アレルギー室で調理する日は、前日に肉などの一部食材をアレルギー室の冷蔵庫に保管しているため、A B 冷蔵庫から食材を取り出す線を引く。

動線を書かなくていいもの
(前日アレルギー室へ持っていくもの・調味料室から出てそのまま益に入るもの等)

ルー・削り節・にぼし・水・みそ・昆布・切り昆布・昆布パウダー・塩昆布・乾燥梅・さきいか・湯葉・もずく
ソテー・ドオニオン (たれ用) ・にんにく・でんぷん・米粉・小麦粉・麴・乾燥わかめ・おろしりんご (シトルト)
ボイルしない春雨、マカロニ、フォア、スパゲティ・トマトケチャップ・トマトジュース・トマトソース など

動線図線種・色分け一覧表 ①

分類	A	B	フライ or スチコン		S	和え物
			A	B		
出来上がり						

※たれがある場合、色を合わせる

荷受室	分類	色	A	B	フライ or スチコン		S or 和	
①	生肉・魚介類 (じゃこを除く) フライ・スチコン半製品 フライ・スチコンに使用する厚揚げやフライドポテト等を含む レバー・スリウインナー (冷) は月曜日使用以外は冷蔵庫保管	緑・黄緑						
	A・Bに2本目の 線が入る場合	緑・黄緑						

上記の線種はすべて、食材ごとに線を分けて書く。A・Bで2種類の生肉扱いの食材が入る場合(例：クラムチャウダーの鶏肉とあさり 等)は、2種類目の線を「-」の形で書く。

荷受室	分類	色	A	B	フライ or スチコン		S or 和	
③	生野菜 こんにゃく・たけのこ・もやし 生姜・きのこ・根菜類・葉物類	青・水色						

生野菜の線は、献立ごとに線を分けて書く。

動線図線種・色分け一覧表 ② 2023・4～

荷受室	分類	色	1番目	2番目	3番目	4番目	食品例
②	冷凍その他	茶色	—	—	—	—	厚揚げ(ABS和)・豆腐・うどん・ニョッキ・ きんぴら・うすあげ・煮込み餅・すいとん
	乾物・その他	紫	—	—	—	—	ポイルするマカロニなど・切干大根・ しいたけ・キムチ・かまぼこ・ちくわ・ うすら卵・ぜんまい(水煮)・紅シヨウガ・ ツナ/ささみ/ひじき(レトルト)(ABS)・ 即席そば・ふき(水煮)・ 油麴・豆類(レトルト)・たもぎ茸(水 煮)・ トッポギ・おつゆせんべい・ 豆乳 ・ 植物性チーズ
	卵・牛乳	黄色	—	—	—	—	液卵・牛乳・生クリーム・ チーズ
	非加熱	ピンク	—	—	—	—	ツナ/ささみ/ひじき(レトルト)(和え物)・ かにかま・海藻はるさめ
③			—	—	—	—	果物(生)・フルーツ(レトルト)・ナタデ ココ・アロエ・杏に豆腐・ダイスゼリー ※みかんは前日段ボール冷蔵庫保管
	冷凍野菜	オレンジ	—	—	—	—	とうもろこしホール(冷)・野菜ペースト(冷)・ 豆類(冷)・ソテードオニオン(たれ以外) ※カットコトンは③より搬入で冷蔵保管 ※三度豆は冷凍保管。

※アレルギーマトリックス動線については、動線見本を参考にします。

上記の線種はすべて、食材ごとに線を分けて書く。(ただし、同じ献立に入る食材で線の色と動きが全く同じものはまとめて書いても良い。)

凡例に出てきた食材順に線の種類を変えていく。(凡例と動線を合わせるよう注意)

※食材順の優先順位：A献立 ⇒ B献立

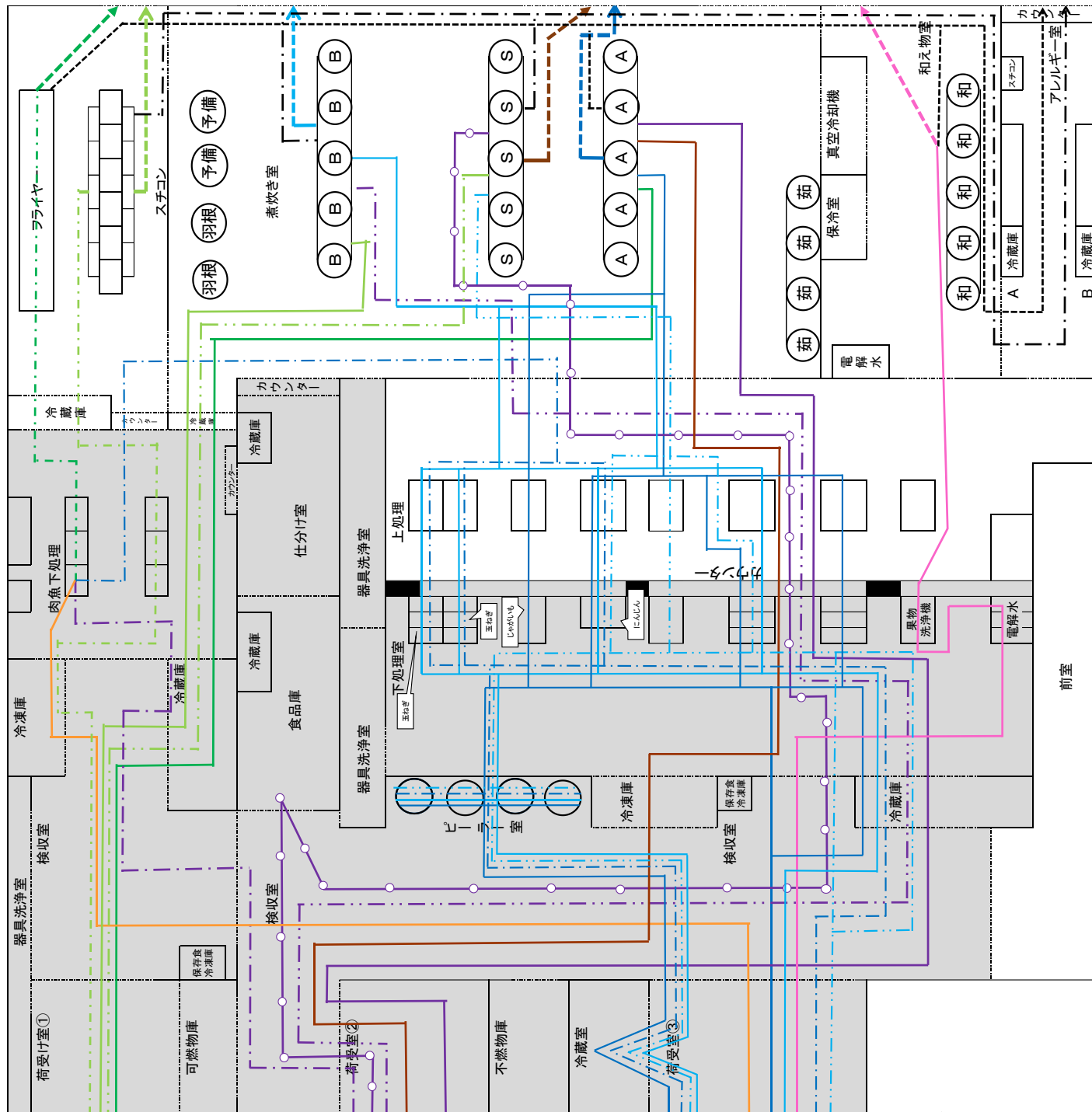
食品の保管場所 (例)

食品庫	ツナ (ABS) ・ ひじき(レトルト)(ABS) ・ うすら卵 ・ ぜんまい ・ 春雨 ・ マカロニ等
冷蔵庫	ツナ (和え物) ・ 干し椎茸 ・ 切り干し大根 ・ キムチ ・ かまぼこ ・ ちくわ ・ カットコトーン ・ 野菜ペースト ・ 米粉マカロニ等
冷凍庫	とうもろこしホール ・ ソテードオニオン ・ うすあげ ・ 豆腐 ・ うどん等

アレルギー食 取り分けパターン

取り分ける副食の出来上りをA献立はアレルギー室まで描く。再加熱はしない。で、B献立はで示し

作成者	技能長	衛生管理責任者
-----	-----	---------



20XX年〇月×日(木)

A 豚入りコンスーブ(湯) 豆コロッケ(ソース クラス1本)、ペンネのトマトきのこソース

走井学校給食センター

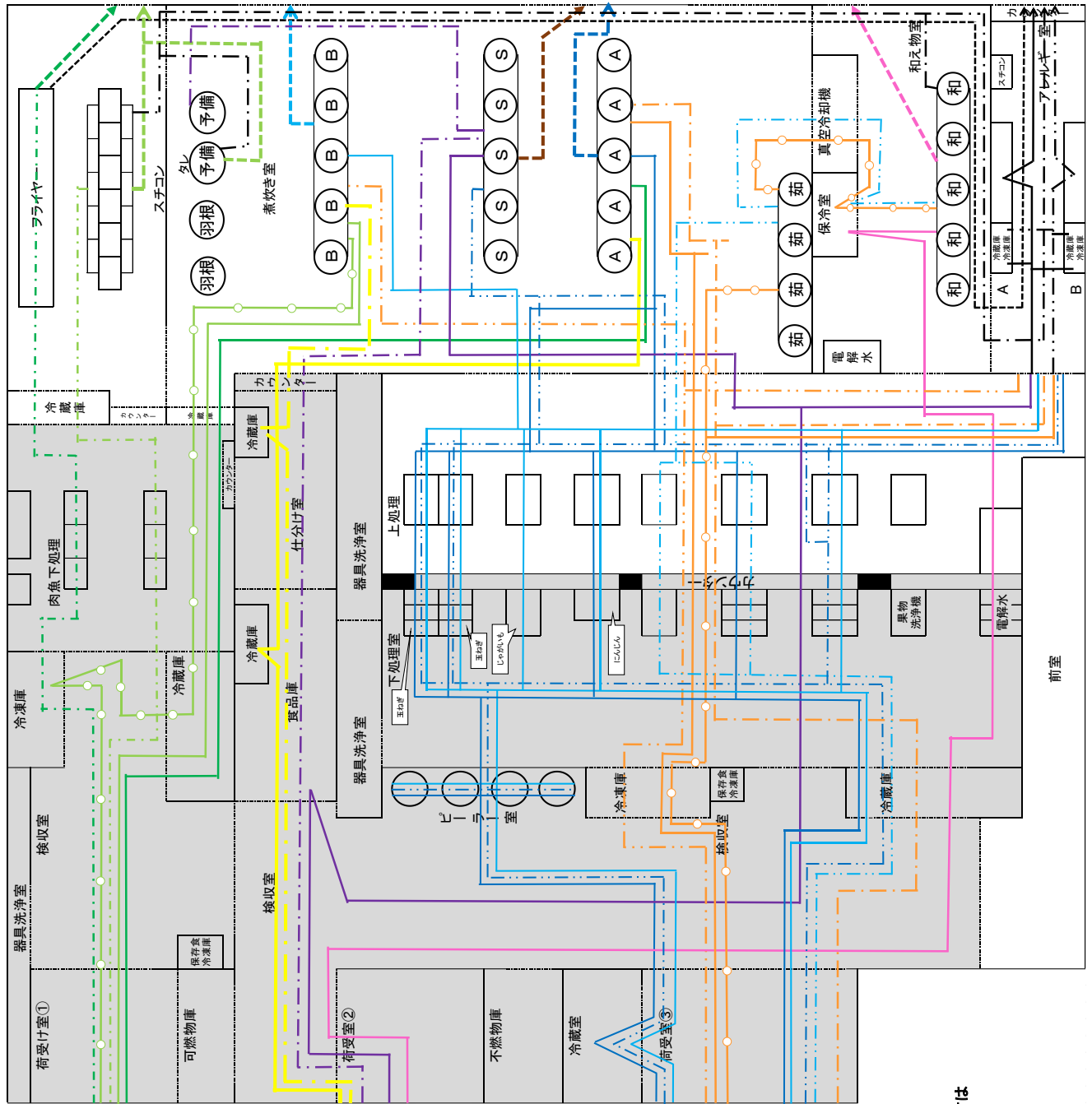
入	入
鶏肉皮なし(蔵)3g 液卵(冷蔵) にんじん たまねぎ(生) にら(生) とうもろこし(冷)ホール とうもろこし(冷)クリーム でん粉	鶏肉皮付(蔵)3g 貝柱(冷) ミックスビーンズ(冷) にんじん(生) たまねぎ(生) じゃがいも(生) ブラウンマッシュルーム(生)
豆コロッケ(冷)	米粉 牛乳 バター
(糖)豆コロッケソース クラス1本	チャウダー
ペンネのトマトきのこソース	アスバラガスのサラダ(ドレッシング クラス1本)
まぐろ(レトルト) ペンネ たまねぎ(生) しめじ エリンギ トマトソース トマトケチャップ	まぐろ(油漬、フレーク、ホワイキャベツ(生) グリーンアスパラガス(生) とうもろこし(冷)ホール
アレルギー一食取り分け線	アレルギー一食取り分け線
アレルギー一除去食調理線	アレルギー一除去食調理線

アレルギー食 調理日パターン

前日に搬入する食材は、描かない。

アレルギ一室内に保管する食材の内、荷受け①から選ばれる食材は
日冷蔵・冷凍庫を、その他の食材はA冷蔵・冷凍庫を使用する。

作成者	技能長	衛生管理責任者



納品時間一覧表(令和7年度(2025年度))

	食品の分類	内容	搬入扉
A	一般物資(常温)	調味料・レトルト食品・果汁類・乾物類・常温ゼリー・添加物等	② ④
B	一般物資(冷凍・冷蔵)	冷凍食品・ハム・ベーコン・生クリーム・液卵・錦糸卵・スクランブルエッグ等	② ①※
C	生肉(冷蔵)・冷凍食品(半製品等)	鶏・豚・牛(冷蔵)・冷凍食品(半製品等)	①
D	青果品(野菜・果物)・冷凍野菜	野菜全般(もやし・とうみょう除く)・果物(みかん・ぼんかん)・冷凍野菜	③
E	調味料(納品日指定品)	塩・こしょう・油・酒・醤油等	②
F	当日納品物資	こんにゃく・もやし・とうみょう・果物(みかん・ぼんかん除く)	③

・ 休み明けは、別途個別に納品日・時間を指定する場合があります。

・ 搬入扉は「物資注文書」の右端【搬入】欄に記載されます。

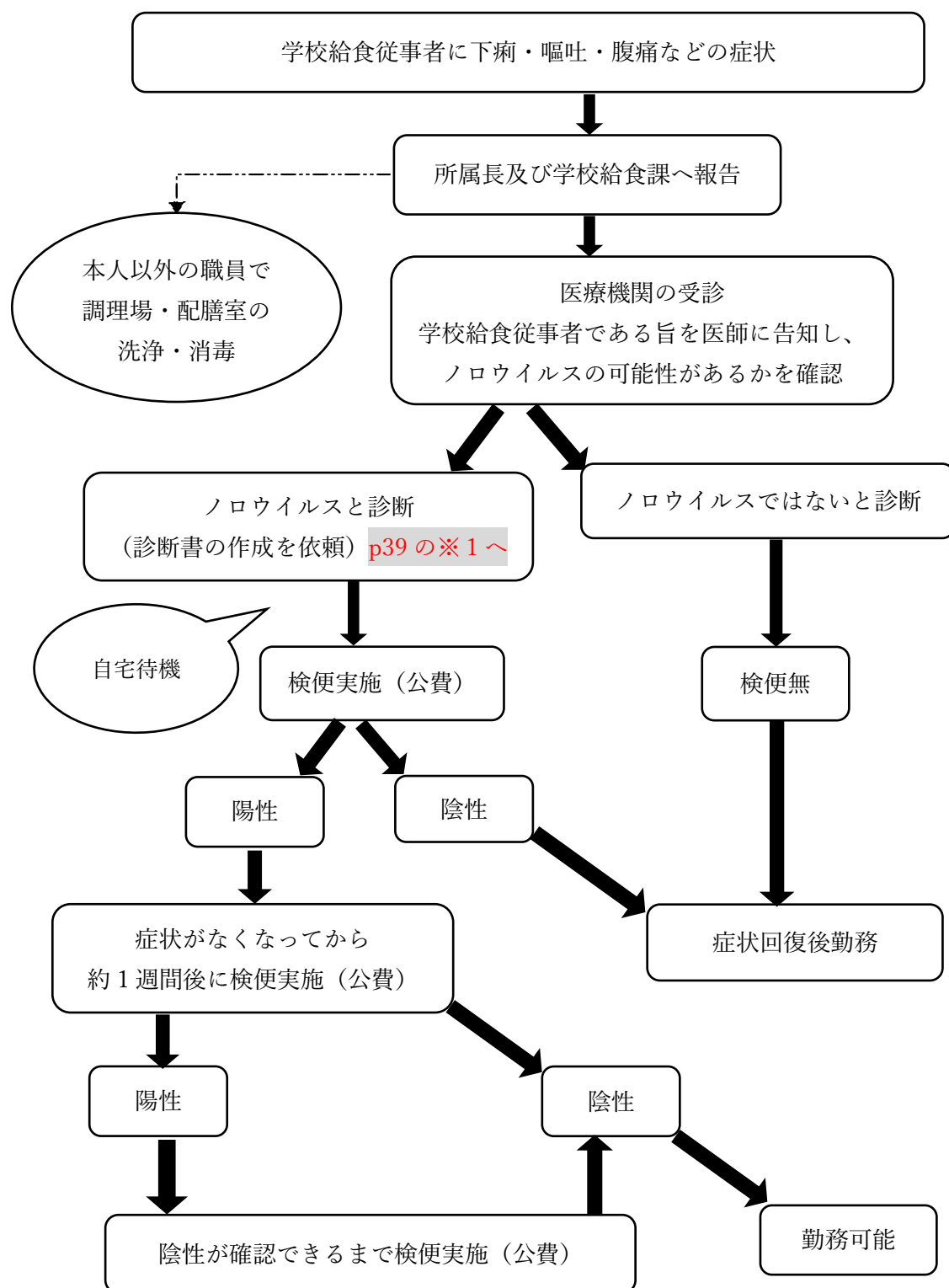
※ 液卵・錦糸卵・スクランブルエッグについては、原田南学校給食センターは、搬入扉①に、走井学校給食センターは搬入扉②に納品してください。

	原田南学校給食センター	走井学校給食センター	単独調理校(3校)
A	一般物資(常温)	13時00分 ～ 14時20分	13時30分 ～ 15時30分
B	一般物資(冷凍・冷蔵)	13時00分 ～ 14時20分	13時30分 ～ 15時30分
C	生肉(冷蔵)・冷凍食品(半製品等)	12時50分 ～ 14時00分 休み明け→当日納品	13時30分 ～ 15時30分 休み明け→当日納品
D	青果品(野菜・果物)・冷凍野菜	12時50分 ～ 14時00分 休み明け→当日納品の場合有	13時30分 ～ 15時30分 休み明け→当日納品の場合有
E	調味料(納品日指定品)	12時50分 ～ 14時00分	13時30分 ～ 15時30分
F	当日納品物資	7時15分 ～ 8時00分	8時00分 ～ 9時00分
各施設ごとの特記事項		搬入扉 ④ の納品はできるだけ早い時間帯 (13:00～納品に來られたセンターで1番最初にお願いします。)	
学校直送品		学校ごとに別途指定	

学校給食従事者の感染性胃腸炎(ノロウイルス)発症時における対応

令和3年(2021年)4月学校給食課作成、令和7年(2025年)4月修正

①給食従事者本人にノロウイルス感染症の疑いがある場合



○配膳・調理業務中に嘔吐した場合

- ・吐物や飛沫が付着した食缶の給食、米飯、パン、牛乳は提供しない。
- ・床面の吐物は、新聞や布（吐物用シート）で覆い、静かに拭き取る。その後、乾く前に次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）をかけて床を拭き取り、さらに水拭きをする。水をかけて流すと汚染を広げることになるので注意すること。

拭き取ったものはビニール袋に入れ、次亜塩素酸ナトリウム溶液（1000ppm）に浸して密閉し、処分する。この処理を行う際は、靴・長靴にカバーを付け、使い捨て手袋・マスク・白衣を覆うものを着用し、作業終了後にすべて処分する。

・配膳室で発生した場合の処理方法

- 【食缶・食器】給食センター職員が別途引き取りに行くので、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）で消毒後、ビニール袋に入れて他の物と分けて配膳室外で保管し、給食センターに連絡を入れる。
- 【パン・米飯の箱】事業者が別途引き取りに行くので、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）で消毒後、ビニール袋に入れて他の物と分けて配膳室外で保管し、学校給食課に連絡を入れる。
- 【牛乳ケース】次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）で消毒後、廃棄処分する。

○診断書について（※1）

学校給食従事者本人が検便で陽性となった場合、診断書の提出により、療養・病気休暇扱いとなる。

診断書には、「学校給食配膳（調理）業務に携わることを禁止する。検便結果が陰性になるまで（●日間、●月●日までなど具体的に）は自宅療養が必要。」の旨を記載されていること。

※学校給食従事員が自宅待機する場合、不定期従事員を派遣します。

○配膳室・調理室の洗浄・消毒について

■使用するもの

- ・次亜塩素酸ナトリウム（1000ppm と 200ppm を用意する）
- ・専用のふきん等〔配膳棚・クラス用カート（ワゴン）、牛乳保冷库用、パン箱用など〕

■消毒箇所

★陽性となった学校給食従事者が触れた箇所については、重点的に洗浄・消毒を行う。

- ・よく触れる部分（ドアノブ、鍵、蛇口、スイッチ、作業台、シャッターなど）
ステンレス製の台（持ち手、取手、台面等）

→次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）で消毒する。

※ステンレス製の台は、錆を防ぐために5分以上経過した後に水拭きする。

- ・使用した施設内のトイレ清掃

＜床面＞

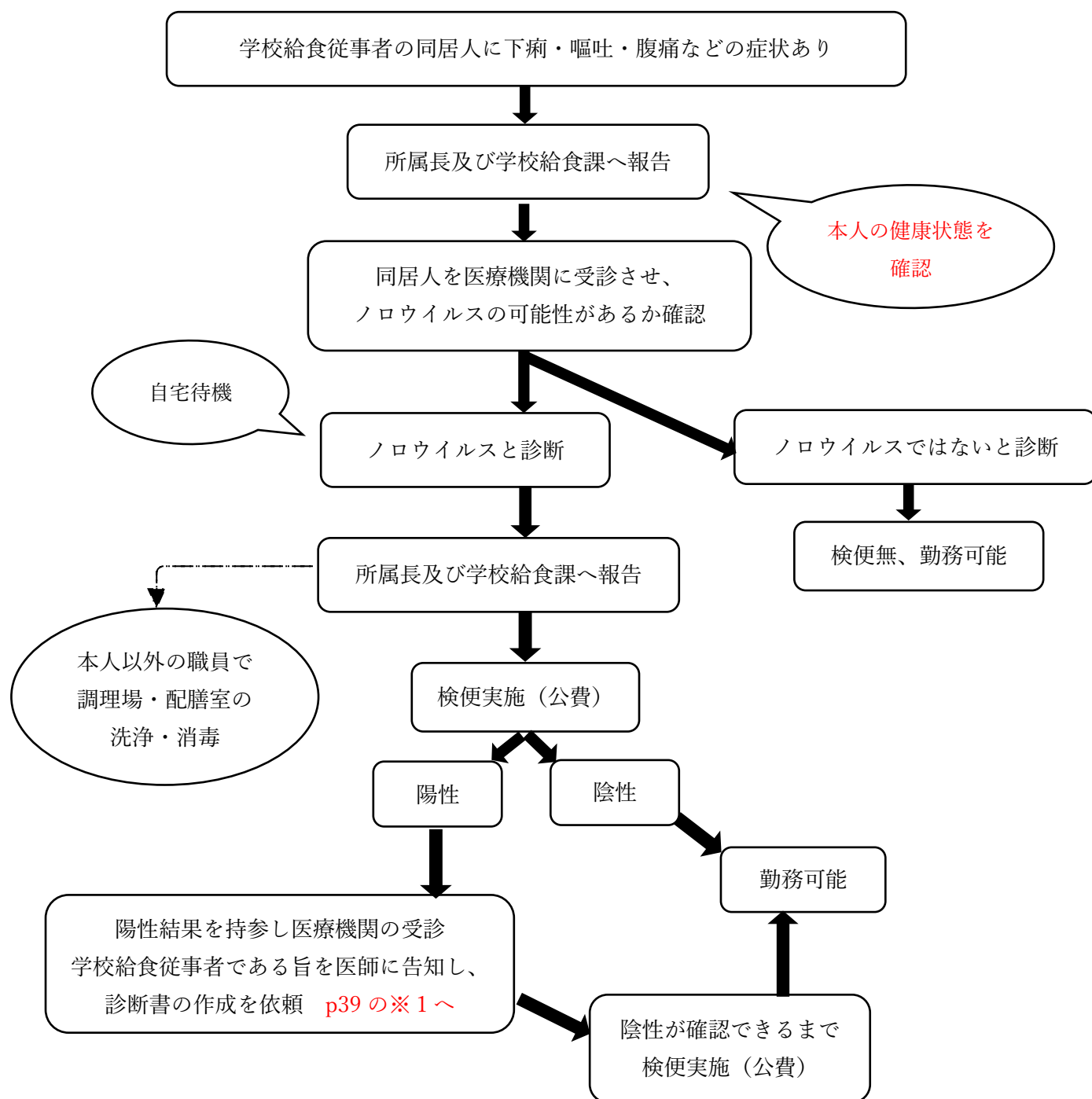
→モップやペーパータオルなどを用いて次亜塩素酸ナトリウム溶液（1000ppm）で消毒する。

＜トイレの個室のドアノブ、取手＞

→ペーパータオルを用いて次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）で拭く。

- ・消毒に使用したふきんとニトリル製手袋（ピンク）は、洗濯用石鹸で洗浄してすすぎ、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5分以上浸漬させ、水洗いを行った後乾かす。

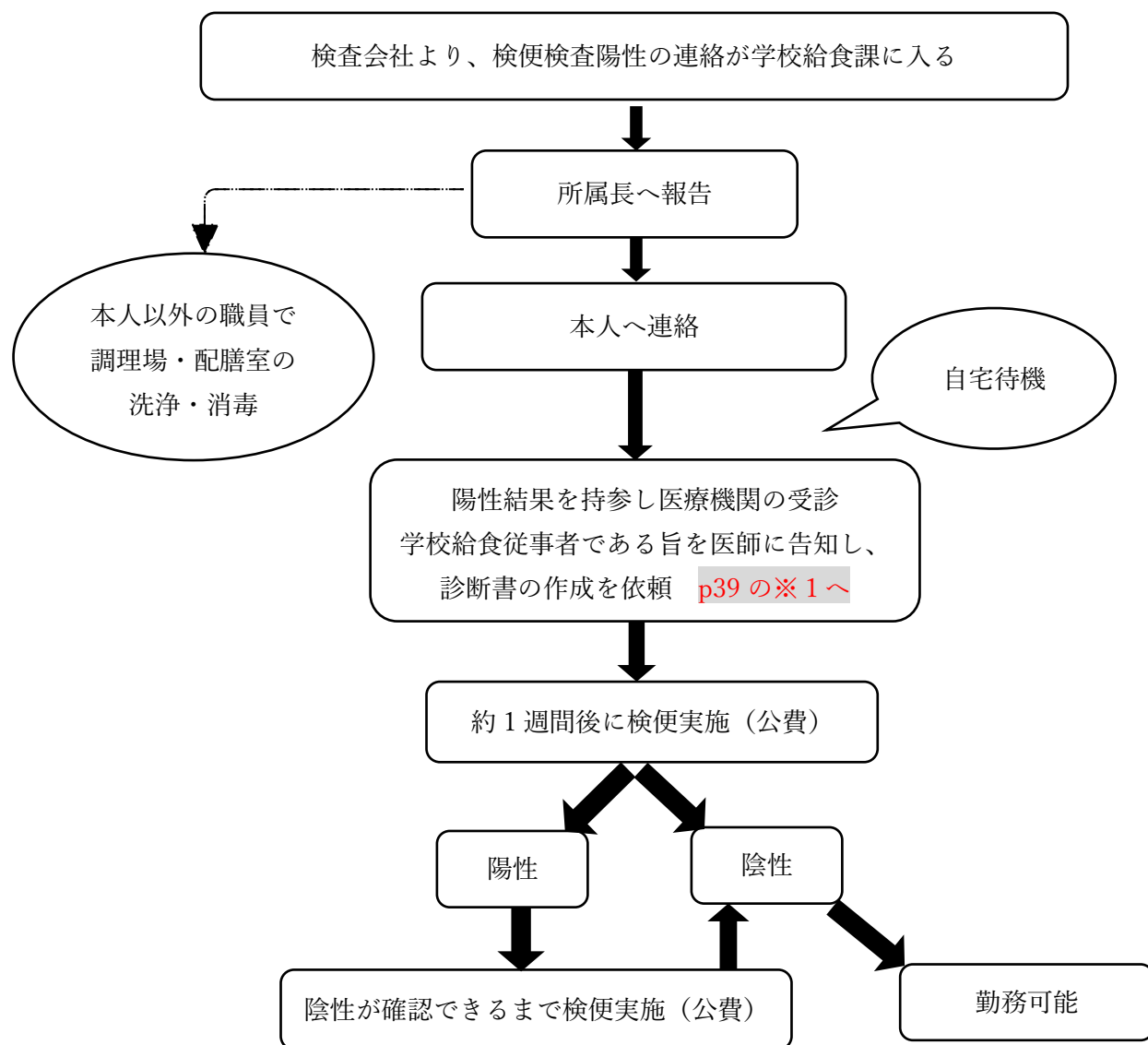
②給食従事者の同居人にノロウイルス感染症の疑いがある場合



○二次感染の予防

- ・家庭にあるトイレの清掃は毎日行う。
特に床面は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（1000ppm）で消毒を行うこと。
トイレの個室のドアノブ、取手は次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）で拭く。
- ・手洗いを徹底する。
調理の前後、食事前、トイレの後などは、石鹸を使って手洗いをする。
手洗い後のタオルは共用せず、個人専用タオルかペーパータオルを使用する。
- ・うがいをする。
- ・同居人の入浴については、症状がある間はシャワーのみか、最後に浴槽に入るようにする。

③給食従事者本人に症状はないが、検便検査で陽性となった場合（不顕性感染）



○不顕性感染した場合の過ごし方

食生活に注意し、健康回復に努め、腸内環境の改善（良性腸内細菌を活性化する食品や水分の積極的な摂取）に取り組むこと。

症状はなくても糞便中にはウイルスが排出されているため、トイレの清掃・消毒を徹底する。

○配膳室の洗浄・消毒について

陽性となった学校給食従事者が触れた箇所については、重点的に洗浄・消毒を行う。

p 39 ①給食従事者本人にノロウイルス感染症の疑いがある場合 にある

○配膳室・調理室の洗浄・消毒についてを確認し、同様に消毒を行う。

学校給食従事者の感染性胃腸炎発症時における対応

令和 7 年（2025 年）4 月学校給食課修正

嘔吐・下痢・腹痛などの症状があれば、所属長へ報告し、必ず医療機関を受診すること

3 類感染症 ※学校給食課検便検査項目 細菌性 赤痢菌 腸管出血性大腸菌(ペロ毒素 VT1・VT2 を認めるもの) チフス パラチフス	
【対応方法】 本人が発症した場合（検便で陽性になった場合含む） ・ 所属長及び学校給食課へ報告する。 ・ 速やかに保健所に連絡し、指示を仰ぐ。 → 消毒箇所の追加等が無いが、保健所に確認する。 ・ 感染拡大を防ぐため、速やかに消毒作業を行う。 ・ 再検査や勤務可否等、発症後の判断はすべて保健所の指示に従う。 ・ 陽性結果を持参し、医療機関を受診すること。 → 受診した医療機関より保健所に連絡有。医療機関がある市町村が管轄する保健所より「就業制限通知書」が出される。「解除通知書」が出るまでは食品に触れる業務不可。	【消毒方法】 ■使用する消毒薬 <u>70%エタノール（※ 1）</u> 又は <u>1000ppm 次亜塩素酸ナトリウム</u> ■消毒箇所 ・ 使用した可能性のあるトイレのドアノブや洗面所などの手が触れる場所 ・ 厨房や配膳室など勤務していた場所 ・ その他、保健所から指示があった場合は追加で消毒する
同居人が発症した場合 ・ 所属長及び学校給食課へ報告する。 ・ 速やかに保健所に連絡し、指示を仰ぐ。 ・ 従事者本人の勤務可否等の判断はすべて保健所の指示に従う。 ・ 本人の手洗い・消毒を徹底する。 ・ 本人は健康観察を徹底し、症状が出た場合は速やかに医療機関を受診する。	

※3 類感染症（すべての医師が、患者が発生するたびに保健所に届け出るもの

但し、腸管出血性大腸菌について医師が保健所へ届けるためには、検便検査によるペロ毒素を認める検査結果が必要）

（※ 1）70%エタノールについては、学校給食課にて保管。

5類感染症

※学校給食課検便検査項目

細菌性

サルモネラ菌(チフス パラチフスを除く)**【対応方法】****本人が発症した場合(検便で陽性になった場合含む)**

- ・速やかに所属長及び学校給食課へ報告する。
- ・医療機関より抗生物質を処方してもらい、約1週間後、検便実施。《公費》
- ・検便結果が陰性になったら勤務可能。診断書の提出により、療養・病気休暇扱いとなる。

同居人が発症した場合

- ・速やかに所属長及び学校給食課へ報告し、検便実施。《公費》
- ・検便結果が陰性であったら勤務可能。(ただし、手洗い・消毒を徹底する。)
- ・検便結果が陽性の場合の対応方法は上記に従う。

【消毒方法】**■使用する消毒薬**70%エタノール(※1)

又は

200ppm 次亜塩素酸ナトリウム

※次亜塩素酸ナトリウムを使用の際は、「学校給食従事者の感染性胃腸炎(ノロウイルス)発症時における対応」のp39 に記載をしている

ノロウイルスの消毒方法を参照

■消毒箇所

- ・使用した可能性のあるトイレのドアノブや洗面所などの手が触れる場所
- ・厨房や配膳室など勤務していた場所

5類感染症

※ノロウイルスのみ10月～3月は学校給食課検便検査項目

ウイルス性

感染性胃腸炎(ノロウイルス、ロタウイルス、アデノウイルス等)**※ノロウイルスの対応について詳細は、p38～41のフローチャートを確認すること****【対応方法】****本人が発症した場合****(ノロウイルスは検便で陽性になった場合含む)**

- ・速やかに所属長及び学校給食課へ報告する。
- ・医療機関に勤務可否の指示を仰ぐ。(自宅待機または就業制限をかけた出勤)
- ※ノロウイルスは検便検査で陰性が分かるまで自宅待機。
- ・診断書の提出により、療養・病気休暇扱いとなる。

同居人が発症した場合

- ・ノロウイルスは検便検査で陰性が分かるまで自宅待機。
- ・その他感染症は従事者本人に症状がなければ、原則出勤可能。(ただし、手洗い・消毒を徹底する。)

【消毒方法】**■使用する消毒薬**次亜塩素酸ナトリウム

- ・便や嘔吐物が付着した場所

※嘔吐物の半径約2m範囲は必ず消毒

→1000ppmで消毒

- ・手すり等の環境消毒

→200ppmで消毒

アルコールは×

■消毒箇所

※「学校給食従事者の感染性胃腸炎(ノロウイルス)発症時における対応」のp39 に記載をしている

ノロウイルスの消毒方法を参照

5類感染症

細菌性

その他の感染性胃腸炎(カンピロバクター、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌等)

【対応方法】

本人が発症した場合

- ・速やかに所属長及び学校給食課へ報告する。
- ・医療機関を受診し、抗生物質を処方してもらう。
- ・勤務については所属長へ相談するが、非汚染区域（配膳室含む）での業務は不可とする。
- ・診断書の提出により、療養・病気休暇扱いとなる。

同居人が発症した場合

- ・従事者本人に症状がなければ、原則出勤可能。（ただし、手洗い・消毒を徹底する。）

■使用する消毒薬

70%エタノール（※1）

又は

200ppm 次亜塩素酸ナトリウム

※次亜塩素酸ナトリウムを使用の際は、「学校給食従事者の感染性胃腸炎(ノロウイルス)発症時における対応」のp39 に記載をしている
ノロウイルスの消毒方法を参照

■消毒箇所

- ・使用した可能性のあるトイレのドアノブや洗面所などの手が触れる場所
- ・厨房や配膳室など勤務していた場所

※5類感染症（指定された医療機関が、週ごとに患者の発生を届け出るもの）

○診断書について

■ノロウイルスの場合

学校給食従事者本人が検便で陽性となった場合、診断書の提出により、療養・病気休暇扱いが可能。診断書には、「学校給食配膳（調理）業務に携わることを禁止する。検便結果が陰性になるまで（●日間、●月●日までなど具体的に）は自宅療養が必要。」の旨を記載されていること。

■サルモネラ菌（チフス・パラチフスを除く）の場合

診断書には、「学校給食配膳（調理）業務に携わることを禁止する。検便結果が陰性になるまで（●日間、●月●日までなど具体的に）は自宅療養が必要。」の旨を記載されていること。

■学校給食課検便検査項目以外の場合

診断書には、「学校給食配膳（調理）業務に携わることを禁止する。●日間（医師の指示する期間を具体的に）は自宅療養が必要。」の旨を記載されていること。

※学校給食従事員が自宅待機をする場合、不定期従事員を派遣します。

<連絡先>（下記については学校給食課から連絡を行います。）

3類感染症の発生届出関連・ペロ毒素が出た場合の対応

→豊中市保健所健康医療部健康危機対策課感染症対策係：06-6152-7316

感染症における業務のリスクについて

→豊中市保健所健康医療部健康危機対策課食品衛生係：06-6152-7320

令和 7 年（2025 年）4 月

学校給食関係職員 様

学校給食課長

学校給食関係職員の海外旅行に関する諸注意

学校給食関係職員は、児童が直接口入れる学校給食の調理や配膳に従事することから、職員自身が常に良好な健康状態で勤務することが求められます。

このことは、自らその重要性を認識し、食中毒の原因となる食品の摂取や、感染症の発生地域（国内を含む）への立ち入りを行わないなど、自己規制を行う必要があると考えられます。過去には、海外旅行の同行者の発病により給食実施に支障をきたしたことがあります。

そこで、海外旅行へ出かける場合の注意点を下記に示しますので、これを守って自らが汚染源とならないよう行動されることをお願いします。

記

1. 三期休業中に海外旅行を計画する場合は、給食開始の直前の検便提出日までに帰国してください。給食実施期間中の海外旅行は必要最低限に留めてください。
2. 帰国後は、速やかに検便を実施してください。（検査をする際は、必ず事前に学校給食課まで連絡してください。）
この場合、今年度は(株)関西環境センターで検査することが可能です。
検査袋に所属・氏名を明記し、個人負担と朱書きして「〒599-8276 大阪府堺市中区小阪 204-27 (株)関西環境センター」あてに検体を郵送してください。
支払いは個人負担で、費用は税込 99 円です。後日、通常の検便回収時に検査費用をお支払いください。ただし、帰国後の検便提出日が令和 7 年度（2025 年度）学校給食関係職員検便実施日であれば、その限りではありません。
3. 帰国後は健康観察を行い、体調に問題が無ければ、所属長と相談のうえ業務に従事してください。但し、検便結果で「陰性」と分かるまでは、非汚染区域（配膳室含む）に入ることはできません。
4. 帰国時に下痢や嘔吐など少しでも体調が悪いと感じたり、感染症が疑われる場合は検疫の際に必ず申告し、係官の指示により医療機関で治療を受けるなど適切な処置を実施してください。
5. 家族や同行者に下痢・嘔吐・発熱などの症状があり、感染症が疑われる場合は、医療機関を受診し、可能な限り検便を実施してください。

※詳細は次ページをご参照ください。

「海外へ渡航される皆さまへ！」（厚生労働省検疫所 FORTH より）

★海外で注意しなければならない感染症（食べ物・水から感染するもの）

主な感染源	注意すべき病気	主な発生日域	滞在地域				予防方法		主な症状		
			リゾート 観光地	都市部	地方の 町や村	森林 原野	その他	予防 接種	発熱	下痢	その他
食べ物 水	E型肝炎	世界各地	●	●	●	●	十分火の通った 食べ物を食べる 生肉は食べない		●		倦怠感 黄疸（体の皮膚や 白目が黄色になる）
	A型肝炎	世界各地 （特に、水道設備が 整っていない地域）	●	●	●		十分火の通った 食べ物を食べる 生水は飲まない ようにする	●	●		倦怠感 黄疸（体の皮膚や 白目が黄色になる）
	赤痢	世界各地 （特に、水道設備が 整っていない地域）	●	●	●				●	● ときに 血便	激しい腹痛
	腸チフス	世界各地 （特に、水道設備が 整っていない地域）	●	●	●				● 持続する 高熱	● 便秘になる ことも	倦怠感 比較的徐脈（高熱なのに 比較的脈が遅い）
	コレラ	世界各地 （特に、水道設備が 整っていない地域）	●	●	●					● 大量の 水様便	嘔吐 下痢による脱水

★食べ物・水にご注意を！

旅行先での病気の多くが、食べ物・水からうつります。

・手洗いをこまめにしましょう

食事の前、トイレに行った後、外から帰ってきたら、可能な限り石けんを使って、しっかりと手を洗いましょう。

・生水を飲まないようにしましょう

ボトル入りの水が最も安全です。水道水は沸騰させるようにします。飲料水消毒用薬剤を使用することもできます。

・氷を避けるようにしましょう

生水から氷が作られている可能性があります。

・完全に火の通った食べ物を食べてください

屋台などの食べ物には、保存の悪いものもあります。調理したての温かいものを食べてください。

・サラダや生の野菜は避けましょう

★帰国時・帰宅後に体調が悪くなったら

【帰国時】

空港や港に設置されている検疫所では、渡航者の方を対象に健康相談を行っています。

帰国時に発熱や咳、下痢、具合が悪いなど体調に不安がある場合、又は、動物に咬まれたり、蚊に刺されたなど健康上心配なことがありましたら、お気軽に検疫官までご相談ください。

【帰宅後】

感染症には、潜伏期間（感染してから発症するまでの期間）が数日から1週間以上と長いものもあり、渡航中あるいは帰国直後に症状がなくても、しばらくしてから具合が悪くなる場合があります。その際は、医療機関を受診し、渡航先、滞在期間、現地での飲食状況、渡航先での職歴

や活動内容、動物との接触の有無、ワクチン接種歴などについて必ず伝えてください。
その他不安な点は、最寄りの保健所にお問い合わせください。