

津山市学校給食の衛生管理について

洗手必焼

- ・ 何より大事なものは正しい手洗いと加熱
- ・ 手洗い後の消毒にはアルコールを使用する

作業時の注意事項

手洗い・手袋について

標準的な手洗い：手洗いマニュアル参照

作業中の手洗い： 1 流水で汚れを洗い落とす
2 手洗い用石鹼を泡立てる
3 手全体を洗う
4 流水でよくすすぐ
5 ペーパータオルで拭く



非汚染作業の中で

- ・ 食品に直接触れる前
- ・ 生の肉等加熱前の食品に触れた後
- ・ 汚れた物に触った後
- ・ その他必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う

- ・ 手袋着用前後には必ず標準的な手洗いと消毒をすること。
- ・ 手袋は無駄のないよう必要な時に正しく着用すること。また、使用後の手袋は表面に触れないように裏返し、ふた付きのゴミ箱に捨てること
- ・ 手袋の消毒、洗浄は商品の表示に従うこと。また、手袋は、ほこり等がかからないよう工夫し、衛生的に保管すること
- ・ 味見等でマスクに触った後は手洗いをすること。また、手洗い後に鼻や髪を触らないよう注意する
- ・ 非加熱で使用する食材を開封する場合、外装は使用前に消毒し、出口部分には触れないように注意すること。触れる場合は（しょうゆの栓、からしのチューブ等）は手袋を使用すること
- ・ フルーツを洗浄する際 3 槽目（4 槽目）引き揚げ時及び切裁・配食時は手袋を着用すること

食材の洗浄について

- ・ 食材の洗浄の際は、水を循環させながら3槽洗浄すること
- ・ 洗浄の際、食材の水槽移動は手で行い、ザルごと移動しないこと
- ・ ザル、ボール、たらいなど、下処理室で洗浄に使用した器具はきれいに洗浄し、乾燥させること
- ・ 洗浄は汚れの少ないものから行うよう配慮し（果物、冷凍野菜、葉物、きのこ、根物の順）、最後にもやしを洗浄すること（もやしには大腸菌が付着している可能性がある）を基本とする。ただし、洗う順番は納入時の汚れの状況に応じ対応すること
- ・ フルーツを洗浄する際は、果物専用レーンで洗浄すること
- ・ 冷凍の野菜は取扱表示に従い、洗浄不要の記載がある物は洗浄する必要はないが、異物や傷みが無いかを確認すること。表示がない物は三槽洗浄して使用すること

調味料の加熱について

- ・ 中蓋があるもので加熱しない調味料については、手袋をはめて開封し、ボール等の調理器具に移し変えること
- ・ 未開封で微生物検査の結果適合とされた調味料は加熱しなくてよいが、開封時に汚染されないよう注意する
- ・ 開封している物については加熱すること。酢、塩は加熱の必要はないが、口部分が汚染されないよう清潔にし、可能な限り冷蔵庫で保存すること
- ・ 和え物の調味料は、加熱後冷却すること。冷却後は専用冷蔵庫で保存する。冷蔵庫での保存が無理な場合は保冷材等を使用するなど工夫すること
- ・ こしょうは未開封であっても加熱すること

器具の使用について

- ・ 作業終了後は中心温度計のセンサー部分の汚れを洗剤、流水で洗浄後、ペーパータオルで水分を拭き取り、アルコールを含ませたペーパーで拭く（本体も消毒する）
- ・ 加熱後の食品を扱う場合は、器具を使用し、直接食品に触れないよう作業すること。触れる危険性がある場合は手袋をはめて器具を持つこと。手袋をはめていても、なるべく食材が手に触れないようにする
- ・ 和え物に使用する器具は専用のものであること
- ・ 液卵に使用した器具は温度を測定する際には使用せず、清潔なものを使用する。
- ・ はさみは肉魚用、加熱用、非加熱用、米用の最低4種類用意すること
- ・ ゆがしものは、投入した食材を攪拌する器具と温度を上げてざるにあげる時に使用する器具は別の物を使用すること
- ・

- ・ 肉・魚専用の物として区別したものであれば、よく洗浄し乾燥消毒すれば、同一の物を使用してもよい
- ・ ザルの消毒にはアルコールは効果的でないことを考慮し、消毒保管庫で保管しておくこと

エプロンの使用について

- ・ 加熱前調味料の計量、加熱は調理用エプロン、検温後冷却時は配食用エプロンを着用する。非加熱で使用する調味料は配食用エプロンを使用する
- ・ 肉、魚、卵のエプロンは区別するのが望ましいが、不可能であれば同一の物でよい。（肉・魚と卵の使い回しはしない。）ただし、汚れたままにしないよう管理する
- ・ 調理室で使用するエプロンは調理用、配食用、肉魚卵用の最低3種類用意し、使い分けること（可能なら果物用があるとよい）
- ・ 白衣は下処理用と調理用を必ず区別すること
- ・ 洗浄作業用エプロンは専用とし、調理用と混在しないよう保管する

作業工程表について

- ・ 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分
- ・ 献立名、担当者、タイムスケジュール
- ・ 衛生管理のポイント（手洗い、使い捨て手袋、温度、白衣交換、エプロン交換、靴の履き替え等を記載する
- ・ 野菜の洗浄順を記入する
- ・ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）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物）を明確に区分して、掛け持ち作業を行わないように作成する
- ・ 調理終了から喫食までの時間を短縮するため作業工程表は出来上がりから逆算して作成すること
- ・ 工程表や動線図などは期日までに作成し、その通りに動くようにすること（赤書の訂正がないよう、事前によく確認し、記入したことに沿って作業を行うこと）

マニュアル等を参考にして、各施設で創意工夫し、食中毒発生防止に努めるとともに、安全・安心な学校給食に役立ててください。

- ・ 学校給食衛生管理基準
- ・ 学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引－
- ・ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」
- ・ 学校給食調理場における手洗いマニュアル
- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I
- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II
- ・ 四訂 学校給食における食中毒防止の手引
- ・ 学校給食における食中毒防止 Q&A
- ・ 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル
- ・ 学校給食調理従事者研修マニュアル
- ・ 学校給食施設・設備の改善事例集

エプロン使用別一覧

	肉魚卵用	下処理用	検収用
下処理用	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検収作業 ・ 肉、魚の扱い時 ・ 卵の扱い時 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜洗浄 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検収作業
調理用		調理用	配食用
	<ul style="list-style-type: none"> *汚れたままにしない *同1日の使い回しはしない 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 野菜裁断 ・ 調理全般 ・ 調味料計量 ・ 調味料加熱 ・ チキンハム等 一度加熱してあるたんぱく源の開封 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検温後の食材を扱う時 ・ 非加熱で食するものを扱う時 ・ フルーツの裁断・配食 ・ 冷却作業 ・ 和え物作業 ・ 配食全般

※ 洗浄用エプロンは調理用と混在しないよう保管する

作業別手袋着用一覧

	着用作業	備考
汚染作業	<ul style="list-style-type: none"> ・肉、魚、卵等の取扱時 	
配食作業等	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱せずに食するもの（フルーツ缶、パウチ、調味料、きなこ、塩昆布等）の開封時 ・非加熱で食するフルーツの3槽目（4槽目）の引き上げ時、裁断時、配食 ・加熱後の食材を取扱う際に器具を持つ時 ・加熱後の食材や非加熱で食するものを扱う時 ・配食器具を持つ時 	<ul style="list-style-type: none"> ◎それぞれの作業ごとに交換すること ◎裁断、配食の手袋は必ず交換すること <p>*直接食品に触れる危険性がある場合は手袋を着用すること</p>
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・手指に傷等がある場合 	<ul style="list-style-type: none"> ◎1枚目の手袋（傷用）は素手と同じと考える

※その他、二次汚染を防ぐために必要と考えられる作業には適宜適切な使用をすること

注意事項

- ・手袋は二次汚染を防ぐために使用するもので、手洗いの代用ではありません。
- ・手袋着用前・後には必ず確実な手洗い、消毒をすること。
- ・手袋を着用したまま手洗いをして、次の作業をしない（手指に傷がある人を除く）。
- ・水槽での洗浄作業には長い手袋を使用するなど作業に合った手袋着用をすること。
- ・両手での作業には必ず両方に手袋をはめること。
- ・手袋の中は汚染されているとの認識を持って取り扱うこと。
- ・使用後の手袋を廃棄する時には二次汚染に十分注意すること。
- ・手袋使用の際には、使用前・中・後に破れ、破損等が無いことを確認し、異物混入にならないよう注意すること。

器具等の使い分け一覧

器具	肉魚用	下準備用	加熱用	非加熱・加熱後用
はさみ	肉、魚、液卵、 いか、えび 魚肉の冷凍加工 品（冷凍フライ 等） ベーコン、焼豚 等	米	冷凍野菜、ケチャ ップ、コンソメ等 加熱前の調味料 ハム、ウインナー	パウチフルーツ、き なこ、塩昆布、ゆか り、生食用チーズ、 加熱後の真空パッ ク等
スパテラ	卵用、肉用		加熱作業	和え物（専用）
泡だて器	卵の攪拌		みそ等調味料	ドレッシング
包丁		野菜下処理用		フルーツ
まな板		野菜下処理用		フルーツ
ざる	肉、魚、いか、 えび用	野菜下処理用		和え物用
たらい・ ボール等	肉、魚、いか、 えび用（下味含）	野菜下処理用（水 槽の代用として）		和え物用