

## 川西市学校給食衛生管理指針

2007年4月改定

調理従事者に関すること

## 1. 完全な手洗いを励行する。

①手洗いは次の場合に徹底すること。

- ・調理室に入った時
- ・汚染作業（区域）から非汚染作業（区域）に移る時
- ・非汚染作業（区域）のうち、準清潔作業から清潔作業に移る時
- ・非汚染作業中に汚染源となりうるもの（肉・魚・卵・段ボール等）にさわった時
- ・用便後
- ・配食前

②手洗い方法は、せっけんをよく泡立て、30秒以上爪ブラシを用い、手のひら・手の甲・指の間・特に、指先をていねいに、また、腕（ひじから先）も洗い、せっけん分を流水で十分洗い落とす。

※ 爪ブラシは使用后、よく洗浄し、10%次亜塩素酸ナトリウム溶液の500倍溶液に5分以上浸漬後、よく水洗いし、乾燥させること。

③せっけん分を洗い流した後、次のいずれかの方法により消毒を行う。

## a. アルコール消毒（足踏式消毒器）

- ・ペーパータオル等で水気をとる（水気が残っていると効果が出ない）。
- ・まんべんなくアルコールをかける。
- ・自然に乾燥するので、そのまま調理作業に入る。

## b. 逆性せっけん消毒

- ・手にせっけん分が残っていると消毒効果がないので、せっけん分を十分洗い流しておく。
- ・逆性せっけん0.2～0.1%溶液を作る。  
（ボトルに入っているのは、10%原液なので、50～100倍希釈する）

- ・【50倍希釈】：逆性せっけん液20cc（キャップ約4杯）に水を加えて1リットルにする。
- ・【100倍希釈】：逆性せっけん液10cc（キャップ約2杯）に水を加えて1リットルにする。
- ・スプレーボトル等に入れる。
- ・まんべんなくかけ、30秒間こすりあわせる。
- ・流水で十分洗い流す。
- ・ペーパータオル等で水気をとる。

2. 調理作業は、別に指示する以外は原則として消毒した手で行うが、やむを得ず手袋を使用する場合は、なぜ手袋を着用しているのかを自覚し、さらには、作業目的別に専用の手袋を使用すること。また、同じ作業を続ける場合であっても、破損等がないか注意し、必要に応じて取り替えること。

※ 使い捨て手袋を使用する場合、使いまわしは絶対にしないこと。

3. 爪は、いつも短く切っておき、作業中は腕時計・指輪・イヤリング・ピアス・ネックレス等の装飾品等は必ずはずすこと。

4. 身体・衣服は、常に清潔を保ち、調理室内では必ず白衣・帽子を着用するとともに、必ずマスクを着用すること。また、調理室内は、専用のはきものを使用すること。

エプロン、はきもの、手袋などの衛生状態にも注意すること

5. 調理従事者は、専用トイレを使用すること。また、トイレを使用する時は、専用のはきものを使用し、白衣は必ず脱ぐこと。

調理従事者に関するすること	<p>6. 発熱・腹痛・下痢をしていたり、手指や身体に化膿症・おでき等がある場合は、直接・間接を問わず、食品に接触する作業に従事することを禁止するとともに、医師の診断を受け、治療に努めること。また、調理従事者の健康状態に関して、衛生管理日常点検票ならびに調理日誌にくわしく記入しておくこと。</p> <p>7. 感染症（ノロウイルス（小型球形ウイルス（SRSV））等）に感染した場合は、医師の診断に従う。</p> <p>8. 検便は、月2回の指定された日に必ず提出すること。  （検査項目）＝赤痢菌、サルモネラ（腸チフス、パラチフス含む）、腸管出血性大腸菌O-157  ※ 次の場合は、指定日以外であっても検便の実施が必要である。</p> <p>①海外旅行からの帰国後  すみやかに実施し、検査結果で陰性が確認できるまでの間は、給食室内での全ての作業に従事しないこと。  ※ 立ち入りを禁止するものではないが、十分な注意が求められる。</p> <p>②サルモネラ菌が検出  医師の診断を受け、治療（服薬）終了後3～4日目に検便を行い、陰性を確認し、さらに3～4日ごとに2回検便を実施し（計3回）陰性の確認を行い、それまでの間は、給食室内での全ての作業に従事しないこと。  ※ 立ち入りを禁止するものではないが、十分な注意が求められる。</p>
使用する水に関すること	<p>1. 作業前に適当な時間蛇口を開栓して放水し、水を循環させること。</p> <p>2. 使用する水の外観、にごり、色、においを確認すること。</p> <p>3. 残留塩素濃度0.1mg/リットル以上保たれていることを確認すること。</p>
器具の取り扱い	<p>1. 器具の消毒は、適切に行うこと。  ★煮沸消毒・・・沸騰状態で30秒以上行う。  ※ ボイラーや釜の湯でも、沸騰状態でないものは煮沸消毒にはならない。  （80℃の湯だと、5分間以上必要）  ★アルコール消毒・・・洗浄・乾燥させた後、まんべんなく散布する。  ★熱風消毒保管庫・・・作動状況を確認すること。</p> <p>2. 野菜かごや食缶は、直接床に置いてはならない。</p> <p>3. 包丁とまな板は、肉用・野菜用を色分けし、保管庫に入れること。  ※ 殺菌灯は装着後、1年間を目安に交換すること。</p> <p>4. 食器・食缶・器具類等の洗浄に使用する洗剤液は、決められた濃度内で使用し、十分すすぐこと。  ※ 洗浄液は、手が十分つけられる温度にすること。  ※ 洗剤液に手をつける時は、必ず専用のゴム手袋を使用すること。</p> <p>5. スポンジ・たわし等は、使用後よく洗浄・消毒し、乾燥させること。  10%次亜塩素酸ナトリウム溶液の500倍溶液に5分間以上浸漬後、よく水洗いし、乾燥させること。</p> <p>6. ホースは、直接食品にふれさせたり、釜や水槽に入れしないこと。  ホースの先は直接床面につかないようにすること</p>

施 設 備 の 管 理	<p>1. 食品庫の内部は、たえず清掃し、食品のみを保管すること。</p> <p>※ 次の物を置くことは厳禁である。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ストーブ、清掃道具、洗剤、灯油、使用済みの空き缶・空き瓶等</li> </ul> <p>※ 食品庫内の食品に、直接日光が当たらないようにすること。</p> <p>2. 調理作業中は、調理施設と外部との連絡扉は閉めておくこと。</p> <p>3. 調理室内部には、黒板（チョークを使用する物）を置かないこと。</p> <p>※ マーカーペンを使用するホワイトボードの場合も、消しかすが飛散しないように注意すること。</p> <p>4. 棚の上や調理室の内部には不用品を置かないこと。</p> <p>5. 天井・壁に水滴がたまらないよう、換気に注意すること。</p> <p>6. 床面にはできる限り水を流さないようにすること。やむを得ず水を流す場合は、とびはねに注意し、周囲に汚染を広げないようにすること。</p> <p>7. 児童・教師・業者等をむやみに調理室内に立ち入らせないこと。やむを得ず入室させる場合は、調理室専用のはきものにかえさせること。</p> <p>8. 清掃道具は、決められた場所に整頓して配置すること。</p> <p>9. ごみは、分別して、それぞれをひとまとめにし、決められた場所に整頓しておくこと。</p> <p>10. 調理施設には、ねずみ・ハエ等の侵入防止措置を講ずるとともに、発生源の除去に努めること。</p> <p>11. 冷凍庫・冷蔵庫・牛乳保冷庫は、毎日、清掃・消毒すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>★0.05%逆性せっけん液でふく。</li> <li>    ボトルに入っているのは、10%溶液なので、200倍希釈する。</li> <li>    →（逆性せっけん液5cc（キャップ約1杯）に水を加えて1リットルにする）</li> <li>★アルコール消毒・・・汚れ・水気を取り除いた後、アルコールを散布する。</li> </ul> <p>12. 調理室は、たえず清掃し、釜等は使用後にその周辺もあわせて洗うこと。</p> <p>※ 清掃は以下の基本を踏まえて実施することが大切である（むやみに水を流さない）。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①拾う（大きい物（指でつまめる大きさ））</li> <li>②掃く又は吸う（小さな物）</li> <li>③拭く又は洗う（より小さな物）</li> <li>④磨く（微生物管理）</li> </ul> <p>※ 床・壁・ボイラー・ダクト等の目につきにくい所も定期的に清掃すること。</p> <p>13. 休憩室もたえず整理整頓しておくこと。</p>
----------------------------	---

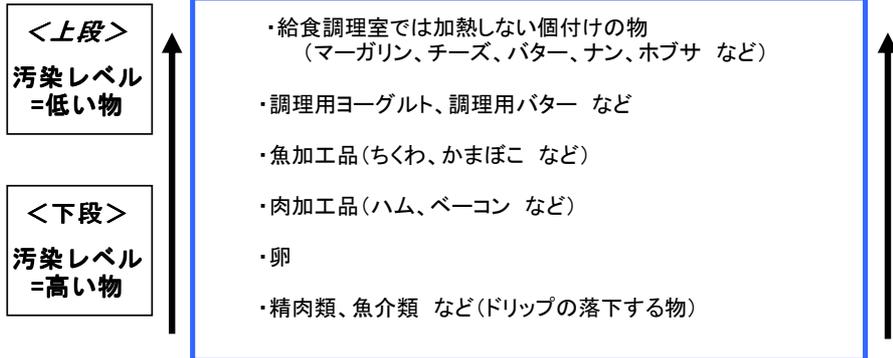
検  
食  
・  
保  
存  
検  
食  
に  
つ  
い  
て

1. 検食は、学校長が、毎給食時の約30分前に実施し、検食簿にくわしく記入しておくこと。  
但し、公務等で学校長が実施できない場合は、学校長の指示により教頭等が検食を確実に実施すること。
2. 保存検食は、下記により取り扱うこと。
  - ①保存期間  
原材料も含め、専用冷凍庫に-20℃以下の冷凍で、2週間保存する。
  - ②保存容器
    - ・原材料等・・・・・・・・・・ビニール袋（再使用禁止）  
二次汚染を防ぐためには、口はしっかりと結ぶこと。
    - ・調理済みの献立・・・・・・・・ステンレスの容器
  - ③採取方法
    - ・原材料等  
当日使用する材料ごとに50gずつ採取（特に洗浄等を行わず、納入した状態で）し、材料ごとにビニール袋（小）に入れる。  
二次汚染を防ぐためには、口はしっかりと結ぶこと。  
※ 常温で保管できる乾物、調味料等は採取対象外  
以上を、実施日ごとにビニール袋（大）に入れる。
    - ・使用水  
残留塩素濃度が0.1mg/リットル未満の場合及び再検査で「適」と認め使用した場合、1リットル程度保存すること。
    - ・調理済みの献立  
1食分を採取する（児童用の展示見本を兼用しないこと）  
★除去食等、喫食者に供する全ての献立において保存検食を実施する。
  - ④採取時の注意事項  
採取にあたって、特に原材料については、食材の取扱いの適否により、検査結果に大きな影響を及ぼすことから、衛生的な配慮が必要になる。  
※ 食品の採取ごとに、使用した器具等の洗浄・消毒を実施するなど
  - ⑤記録  
実施日ごとに、保存検食簿に記録しておくこと。

物資の保管及び取り扱

1. 物資は原則として担当者が受け取る。
  - ・検収にあたっては、数量のみにとどまらず、その品質・鮮度・品温・異物の混入・期限等表示や容器包装の衛生についても注意し、内容表示・製造業者名等を確認する。
  - ・台ばかりは、物資が納入された時にすぐ計量できるように、搬入口近くに備えつけておく。
2. 牛乳の保管温度は10℃以下で、給食提供時まで牛乳保冷庫で保管する。
3. 段ボールで納品される物資は、段ボールのまま調理場内に持ち込んで서는ならないことを原則とするが、やむを得ず（移し替える容器等が不足する等）持ち込む場合は、段ボールをビニール袋に入れて冷凍庫・冷蔵庫へ保管すること（但し、段ボールのまま保存した方が衛生的な物については、その必要はない（下記参照））。
  - ・アイスクリーム、・ナン、・ホブサ、・バター、・マーガリン、・チーズ 等
4. 長期にわたって使用する調味料等については、納入日をわかりやすい箇所に記入し、先入れ・先出しを励行する。
5. 物資の保管については、経験や勘にたよるのではなく、科学的に処理する。
  - ・冷蔵庫の温度は0℃～5℃に保持できているか確認する。
  - ・冷凍庫の温度は-18℃以下になっているか確認する。※物資を入れる箇所の考慮（ドリップのたれる物は最下段に入れる・・・など）が必要である。

冷蔵庫に入れる主な物資の汚染レベル表



6. 仕上がりから喫食までの時間をできる限り短くするように、調理作業を考慮する。また、食品の処理は前日にしないで、必ず当日にする（マーガリン等を数えることなどは除く）。
7. 調理場における食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置台の上に置く。
8. あえ物等、多くの材料を混ぜ合わせる時は、消毒した器具を使用する（素手ではしない）。  
また、冷たい状態の食品と温かい状態の食品は混ぜ合わせない。
9. 加熱処理する物については、十分加熱を行い、中心温度75℃以上（1分間以上）の確認をする。
10. 調味料は、使用後はすみやかに片づける。調味料のふたは、使用しない時は必ず閉めておく。
11. 加熱しない食品に（直接間接問わず）ふれる時は、消毒した器具を使用するが、作業内容により手で処理しなければならない時は、消毒した手で行う（牛乳、マーガリン、ヨーグルト、果物を数える作業等）。

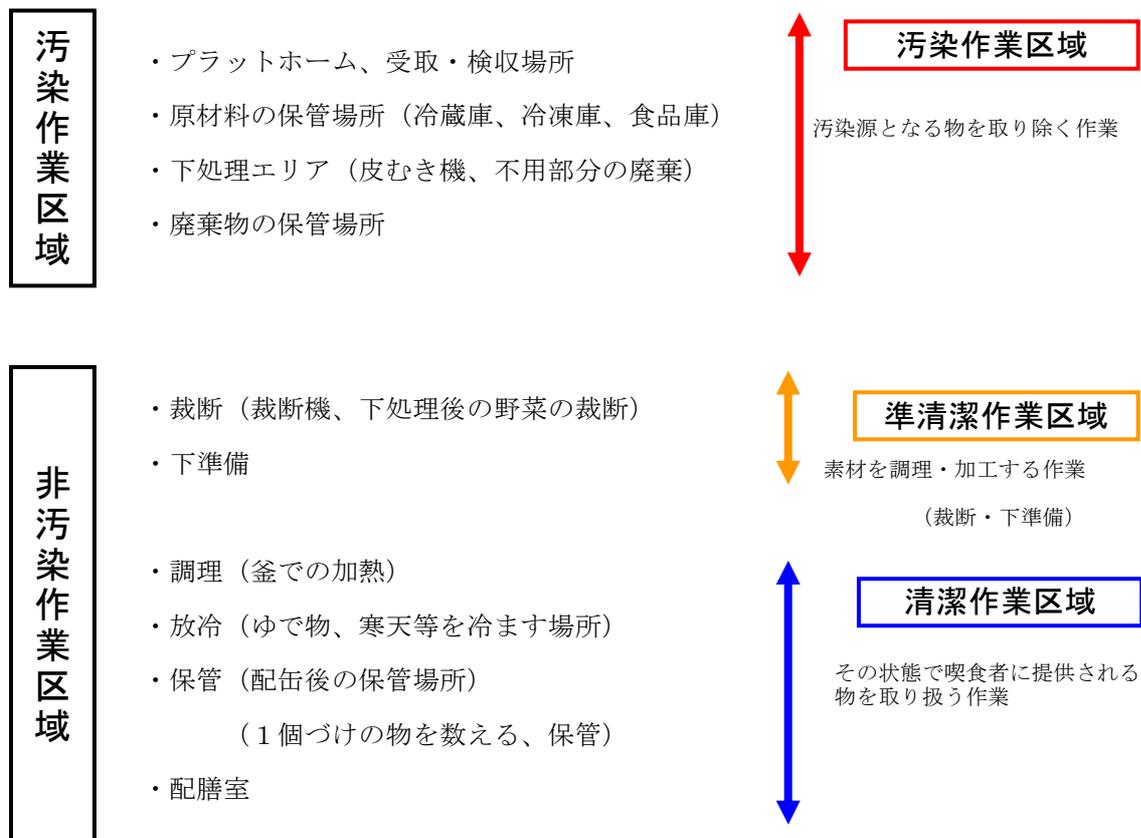
# 学校給食の作業区域について

学校給食衛生管理の基準には、「汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分すること」とされている。しかしながら、川西市の学校給食施設においては、多くの場合、完全な区分が困難な状況である。

そのような現状の中で、「汚染作業区域ですべき作業」 「非汚染作業区域ですべき作業」を明確にし、それを常に意識した作業をすることが大切になってくる。

## ◎ 作業区域の定義

作業区域の基準は大きく分けると、次のようになる。



## 食材料の取扱基準一覧表

	材料名	汚染作業区域	準清潔作業区域	清潔作業区域	備考	保管場所
卵類	鶏卵	割卵する	下準備する	加熱調理する	使用前に割卵する	冷蔵庫
	うずら卵		開ける	加熱調理する		食品庫または冷蔵庫
肉類	牛肉 豚肉 鶏肉 挽肉 等	袋を廃棄する 解凍する ドリップを落とす	下味を付ける 衣を付ける 合挽肉をこねる	加熱調理する		冷蔵庫
	鶏手羽先			だしをとる		冷蔵庫または冷凍庫
	ハム ベーコン フランクフルト ハンバーグ、ミンチカツ 等		切る	加熱調理する 放冷する。和える		冷蔵庫または冷凍庫
魚介類	えび いか 貝柱 等	解凍する 水を切る	切る 清酒に漬ける	加熱調理する 放冷する 和える		冷凍庫
	いわし さんま さば ぶり 等	袋を廃棄する 解凍する ドリップを落とす	下味を付ける 衣を付ける 湯通しする	加熱調理する		冷凍庫
	いわし（落とし身） 等	解凍する ドリップを落とす				冷凍庫
	かまぼこ ちくわ すり身団子 ごぼう天 等		切る 湯通しする 油ぬきをする	加熱調理する		冷蔵庫または冷凍庫
	しらすぼし さくらえび 等			ゆでる 和える		冷蔵庫または冷凍庫
	けずりぶし 煮干し 花かつお まぐる油漬 等			だしをとる からいりする 和える		食品庫
				油切りをする。和える		
野菜	にんじん・レタス たまねぎ・きゅうり きゃべつ・ブロッコリー ねぎ・ほうれんそう もやし 等	洗う 皮を剥く 不用部分を取り除く	切る	加熱調理する 放冷する 和える		調理室または 汚染作業区域
冷凍野菜	さやえんどう カットコーン 等	外装の汚染を確認する 解凍する 洗う	切る	ゆでる 加熱調理する		冷凍庫
処理済野菜	ごぼう カボチャ（スライス） ぜんまい たけのこ 等	外装の汚染を確認する 洗う	切る あく抜きをする	加熱調理する		冷蔵庫
乾燥野菜	かんぴょう 切干大根 等		洗う	切る		冷所
果物	みかん類 りんご いちじく 等		洗う 洗う 切る	数える 加熱調理する		冷所 冷蔵庫
	シロップ漬（袋物） 冷凍果物		袋、缶を洗う	開ける・水分をきる 適温で保管する		食品庫 冷所 冷凍庫
	乾燥果物			ゆでる		冷蔵庫

## 食材料の取扱基準一覧表

	材料名	汚染作業区域	準清潔作業区域	清潔作業区域	備考	保管場所	
いも類	じゃがいも さといも さつまいも	洗う 皮を剥く 不用部分を取り除く	切る	加熱調理する 放冷する		冷所	
	さつまいも(冷) こんにゃく		切る	揚げる 加熱調理する		冷凍庫 冷蔵庫	
	大豆製品	豆腐 油あげ 生あげ がんとどき 等		包丁で切る 油抜きをする 水を切る	加熱調理する		冷蔵庫
		(豆類) だいず・あずき 白いんげん豆 凍り豆腐 等		もどす	加熱調理する		食品庫
(他豆類)	みそ		袋から出す	調味する		冷蔵庫	
種実類	アーモンド 松の実 ごま 等			からいりする 和える		食品庫	
	くり		水で洗う	ゆでる・数える		冷所	
	梅干			適温で保管する・数える		食品庫または冷蔵庫	
	めん類	冷凍中華麺 冷凍うどん 焼きそば類 スパゲティマカロニ 等			加熱調理する ゆでる・加熱調理する		冷凍庫 食品庫
米類		精白米 もち米 赤飯 等	洗う	炊飯する 加熱調理する		食品庫	
	海藻類	ひじき こんぶ 寒天 等	洗う 浸水する 切る	加熱調理する 和える		食品庫	
きのこ	しいたけ しめじ 等 生物	洗う	切る	加熱調理する		冷所	
	乾物 マッシュルーム(水煮) 等		もどす	加熱調理する		食品庫	
	果汁類(調)	ぶどう果汁 みかん果汁 りんご果汁 等			加熱調理する		食品庫
パン類		コッペパン ロールパン 等		検収 適所で保管する 揚げる		配膳室	
	ナン・ホブサ・チャパッタ 等			適温で保管する 解凍する・数える		冷蔵庫	
菓子類	かしわもち ちまき 等			適温で保管する 解凍する・数える		冷蔵庫または冷凍庫	
乳製品(調)	ヨーグルト バター 粉チーズ 生クリーム 牛乳 等			加熱調理する 和える 適温で保管する		冷蔵庫	
乳製品(個)	ヨーグルト バター チーズ アイスクリーム 等			適温で保管する 数える		冷蔵庫	

## 食 材 料 の 取 扱 基 準 一 覧 表

	材 料 名	汚 染 作 業 区 域	準 清 潔 作 業 区 域	清 潔 作 業 区 域	備 考	保 管 場 所
飲 料 ( 個 )	牛 乳 み かん 果 汁 りん ご 果 汁 等			適 温 で 保 管 す る 数 え る		冷 蔵 庫
調 味 料 等	ケ チ ャ ッ プ マ ヨ ネ ー ズ 等			開 け る		冷 蔵 庫
個 づ け の 物	い り 大 豆 ( 個 装 ) の り ( や き の り 、 味 つ け の り ) 等			数 え る		食 品 庫

※ 汚染度の高い肉、魚介類に使用した容器は下洗い後に洗浄する。

※ 魚等、冷凍納入された物は、使用日、献立を確認した上で冷蔵庫での自然解凍可。

※ ダンボールで納品される物資は、ダンボールのまま調理場内に持ち込んで서는ならないことを原則とするが、やむをえず（移し替える容器等が不足する 等）持ち込む場合は、ダンボールをビニール袋に入れて、冷凍庫、冷蔵庫へ保管すること（但し、ダンボールのまま保管した方が衛生的な物については、その必要はない（アイスクリーム、ナン、ホブサ、バター、マーガリン、チーズ 等））

## 学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準

区分		保 存 方 法				保存温度
		保存手段		保 存 場 所		
		防湿	空気遮断	冷暗所	冷凍庫、 冷蔵庫、 または保冷室	
米 ・ パ ン		○				室温
牛 乳					○	5℃以下
小麦粉及びその製品		○				室温
いも及びその製品		○				室温
砂 糖 類		○				室温
油脂類	液 状 油 脂		○	○		室温
	固形油脂 (マーガリン、バター等)				○	10℃以下
種 実 類		○		○		15℃以下
大豆	大 豆					室温
	豆 腐				○	5℃以下
魚介類	生 鮮 魚 介				○	5℃以下
	魚 肉 ね り 製 品				○	5℃以下
食肉類	食 肉				○	5℃以下
	冷 凍 食 肉				○	-15℃以下
	食 肉 製 品				○	5℃以下
	冷 凍 食 肉 製 品				○	-15℃以下
卵 類					○	5℃以下
乳製品類	バ タ ー				○	10℃以下
	チ ー ズ				○	10℃以下
野 菜 類				○		室温
果 実 類				○		室温
藻 類					○	10℃以下