

府中市学校給食センター 衛生管理・業務マニュアル

平成 1 8 年 4 月

改正 平成 3 1 年 4 月

府中市教育委員会
教育政策課子ども食育係

目 次

- 第1 施設の衛生管理について
- 第2 従事者の衛生管理について
 - 1 業務従事者の健康管理
 - 2 業務従事者の衛生管理
- 第3 食品の納品時、調理室への搬入等の取扱いについて
- 第4 保存食の取扱いについて
 - 1 原材料の保存
 - 2 調理済の保存食
- 第5 調理機械・器具等の取扱いについて
- 第6 調理、配缶及び搬出について
 - 1 使用食品の安全確認
 - 2 調理作業中の衛生管理
 - 3 調理の基準
 - 4 1 食用数物の取扱基準
 - 5 アレルギー食の基準
 - 6 配缶、搬出等の基準
 - 7 配送の基準
- 第7 機械、器具及び設備の洗浄、消毒、整備等について
- 第8 器具類の洗浄、消毒、保管等について
- 第9 残菜、残飯、ゴミ等の処理について
- 第10 定期的な業務
- 第11 その他

* 附帯業務

* 添付

- 図1 : 調理室汚染・非汚染区域区分図
- 図2 : 水槽・切裁機番号図
- 別表1 : 施設・設備の清掃マニュアル
- 別表2 : 白衣、エプロン及び靴使用基準並びに洗濯について
- 別表3 : 容器の使用基準
- 別表4 : 原材料保存について
- 別表5 : 主な機械設備の手入れ基準
- 別表6 : 食材料の調理方法
- 別表7 : 包丁及びまな板の使い方
- 別表8 : 洗剤及び消毒薬一覧
- 別表9 : 業務分担と様式（報告書・記録表）

第1 施設の衛生管理について

1 施設の衛生管理は、次の基準による。

(1) 調理室・洗浄室について

ア (削除)

イ 汚染区域、非汚染区域（準清潔区域・清潔区域）の区分を明確にし（図1）、それに見合った調理や作業動線、衛生管理を行う。

ウ 使用水は調理開始前及び終了後に測定し、遊離残留塩素が0.1 mg/l未満の場合にはセンター長に報告し、使用水を1 l採取し、2週間冷凍保存する。

エ 調理場内は、施設・設備の清掃マニュアル（別表1）により清潔を保つとともに、常に整理整頓を行う。

オ 手洗い設備は常に清潔に保ち、石鹸、個人用ブラシ及び消毒液等を常備する。

カ 扉のノブ等は、開始前にアルコール噴霧する。調理終了後水拭きし、アルコールを噴霧した使い捨てタオルで拭く。

キ 野菜屑、ゴミ等は床に落とさないことを原則とし、落とした場合はその場で拾い、排水溝には流さない。

ク (削除)

ケ 調理場内には、関係者以外の者をむやみに入場させてはならない。入場する場合は、センター長の許可を得る。

(2) 施設全般について

ア 毎月1回実施するそ族昆虫等衛生害虫の防除に合わせ、実施後に場内の清掃を行う。

イ 給排水にトラブルが起きた場合には、すみやかに対処できるように、施設の構造や配置を十分に把握しておく。

ウ 更衣室、レクチャールーム、休憩室、廊下、トイレ等の調理室以外も、毎日清掃を行い清潔を保つとともに、常に整理整頓を行う。

エ 清掃用具等は調理場内外とも、用途・部屋別に区別して使用する。また、使用後は洗浄及び乾燥させ、必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管する。

オ 喫煙は調理場内では行わない。

カ 調理場内には、調理に関係ないものは持ち込まない。（携帯電話等）

(3) その他衛生管理は、文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠して行う。

第2 従事者の衛生管理について

1 業務従事者の健康管理

業務従事者の健康管理は、次の基準による。

- (1) 受託者は、業務従事者に対し健康診断を定期的に年1回以上、腸内細菌検査は月2回以上（10日以上の間隔をあける）行うこと。赤痢菌、サルモネラ、病原性大腸菌（O-157を含む）、腸チフス及びパラチフスを検査項目とすること。冬期（10～3月）に年2回程度のノロウイルス検査を実施すること。

また、年1回以上は一般寄生虫卵検査を行うこと。これらの検査について年間実施計画及び結果をセンター長に報告すること。なお、検査結果は、従業員全員についてもれなくセンター長へ提出することとし、代替者についても事前に提出すること。

- (2) 受託者は、健康診断及び細菌検査（病原性大腸菌についてはベロ毒素産出菌が検出された場合）により異常が発見された場合には直ちにセンター長に報告し、2回の検査で陰性になるまでは勤務をさせてはならない。またその間、これに代わる代替者として、必要な人員を確保すること。
- (3) 業務責任者は、下痢、発熱、外傷、伝染性疾患等のような症状のある者、法定伝染病の保菌者及び手指・顔面に化膿した傷などがある者を業務に従事させてはならない。手指に傷や手あれがある場合は、ゴム手袋等を使用する。これができない場合には、調理作業に従事してはならない。
- (4) 業務責任者は、業務従事者の同居人が法定伝染病かその疑いのある場合、又は保菌者である場合は、業務に従事させてはならない。
- (5) 業務責任者は、業務従事者一人ひとりの健康状態の把握をするため毎朝健康チェックと記録を行い、異常があると認められたときは、作業に従事させず、医師の診断を受けさせる等の適切な処理を講じること。

2 業務従事者の衛生管理

業務従事者の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 業務従事者は、日頃から身体の衛生に心掛け、健康管理に努める。
- (2) 業務に従事する際の衛生管理は、次の基準により行い、業務責任者は毎朝チェックと記録を行う。
 - ア 体調に異常がある場合は、業務責任者に申告し、適切な指示を受けること。
 - イ 爪は常に短く切り、清潔を保つこと。
 - ウ 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、腕時計等ははずし、マニキュアはしないこと。
 - エ 調理場内での白衣（上下）、帽子（耳をかくす）、マスク、靴、布エプロン及びビニールエプロンは、区域や用途により使い分けて専用とし、洗濯等により常に清潔なものを着用する。調理場外に出る際は、必ず着替えること。また調理場以外のセンター内で着用する専用のズボン（ジャージ等）を用意すること。
 - オ 配送する者は、動きやすい制服（上下）、帽子及び名札を着用すること。
 - カ 汚染作業区域と非汚染作業区域（準清潔作業区域・清潔作業区域・調理作業区域）の調理作業の担当者は、明確に分ける。
 - キ 布エプロン、ビニールエプロン、靴等は汚染作業区域、非汚染作業区域の作業内容により別表2に示したとおりとする。
 - ク 汚染作業区域に入る場合は、汚染区域専用の白衣及び靴を着用し、白衣に入念にローラーがけを行い、手洗いをする。
 - ケ 非汚染区域に入る場合は、非汚染区域専用の白衣及び靴を着用し、エアーションャワーを通り、白衣に入念にローラーがけを行い、手洗いをする。
 - コ 汚染、非汚染作業区域を行き来する場合は必ず前室を通り、靴を履き替え、

それぞれキ、クに従い準備を行う。また、作業を行う場合は、専用のエプロンを着用する。

サ 午後の洗浄作業で非汚染区域に入る場合は、クに従う。

シ 午後の洗浄作業で汚染区域に入る場合は、白衣を着用後、前室3で専用の靴及びエプロンを着用し作業に従事する。

ス 調理作業中は、顔や髪の毛等にはむやみに触らない。また、触れた際には、適切な手洗いをすること。

セ トイレに行く際は、白衣（上下）、帽子、マスク、靴、エプロン等は脱ぐ。

ソ 白衣及びエプロンは別表2に従い洗濯を行い、常に清潔に保つ。

タ 靴の洗浄は定期的に行い、常に清潔に保つ。

チ 調理室外の専用ズボンは自宅で洗濯する。（週1回以上洗濯又は交換）

(3) 基本の手洗いは次の方法とする。

ア 水で手をぬらし、アルボース石けんをつける。

イ 手指及び腕をよく洗う。特に指の間、指先をよく洗い、指先は専用爪ブラシを使う。（30秒程度）

ウ アルボース石けんをよく洗い流す。（20秒程度）
（石けんで2回洗う）

エ よく水洗いをする。

オ ペーパータオルで水気を完全に拭きとる。または、ジェットタオルで水気をとる。

カ アルコール消毒をする。手指によくすり込む。

(4) 次の場合の手洗いは前記（3）の基本の方法に準じて肘まで行う。

ア 調理開始前及び調理場内を離れて再び作業に従事するとき。

イ 汚染作業区域から非汚染作業区域、非汚染区域内の準清潔区域から清潔区域に移動するとき。

ウ 汚染されていると思われる物（ダンボール、缶詰など）を扱ったとき。

エ 卵、魚、魚等の食品を扱ったとき。

オ 和え物、サラダ等の調理にとりかかる前（釜毎に行う）

カ 揚げ物・焼き物の数とり及び煮物・和え物等の配食前

(5) 次の場合は、手袋を使用すること。

ア 使い捨て手袋（用途に応じ短いもの又は肘までの長いものを使い分けする。）

(ア) 卵、肉、魚等を分けるとき。

(イ) 揚げ物、焼き物の加熱前の食品を取り扱うとき。

(ウ) 和え物、サラダ等の配食をするとき。

(エ) 加熱消毒の済んだ食品に触れるとき。

(オ) 最終段階の果物に触れるとき。

イ ゴム手袋

(ア) 揚げ物、焼き物等加熱後の数をとるとき。

- (イ) 手指に傷や手あれがあるとき。

第3 食品の納品時、調理室への搬入等の取扱いについて

- 1 検収は、原則として委託側と受託側責任者とで行う。受取りは、受託者側で行う。
- 2 検収、受取時間は、給食業務が滞りなく行えることを考慮して決める。
- 3 検収は、検収表に基づいて点検を行い、記録し、これを保存すること。
検収の留意点は、次のとおりである。
 - (1) 鮮度はよいか。
 - (2) 異味、異臭、変色、変質、ネトつき、又はカビの発生がないか。
 - (3) 異物（ごみ、髪の毛、ゴキブリの糞等）が混入していないか。
 - (4) 包装の汚れ・破れはないか。
 - (5) 乾燥又は吸湿していないか。
 - (6) 食品を保管している容器にねずみなどがかじった穴はないか。
 - (7) 缶詰は、缶の状態及び内装塗装の状態などに異常がないか。
 - (8) その他食品に適した検収を行う。
- 4 次の要領で搬入、容器の入替えを行う。
 - (1) 生野菜、果物は野菜検収室へ搬入し、野菜下処理室への搬入時は専用のザルを用いる。（別表3）
 - (2) 生・冷凍の魚肉については、魚肉検収室で検収し、容器の入替え及び釜分けを行い、パススルー冷蔵庫に保管する。下処理の必要なものは、下処理室で行う。
 - (3) 冷凍冷蔵品で当日使用しないものは、検収後冷凍冷蔵庫に保管する。
 - (4) (1) 及び (2) 以外の食品は野菜検収室から搬入検収を行い、別表3のとおり、食品別に容器の入替えを行い、野菜下処理室からパススルー柵を通し調理室へ入れ非汚染区域の台車に積み替える。
 - (5) 生肉、生魚介及び卵類には専用台車及び専用秤を設置する。
 - (6) 乾物、缶詰等食品庫に保管する食品は、専用容器に入れ保管する。缶詰、ビン、ペットボトル類は、水洗い後、水気を拭き取ってからアルコール消毒をして保管する。
 - (7) 生で使用するレトルト品や紙パック、ヨーグルト等が入っている袋等は、200ppm 次亜塩素酸ナトリウムにつけてから水洗いし、冷蔵保存する。
 - (8) 調味料類は食品庫に保管し、仕分け室に搬入する。瓶缶類は搬入時に、洗浄消毒して保管庫に保管する。
 - (9) 袋物や缶詰類の調理室への搬入は、アルコール消毒した後、切裁室へ入れる。

第4 保存食の取扱いについて

- 1 原材料の保存
原材料の保存は、次のように行う。
 - (1) 原材料は、受け取った状態で、洗う前のものを採取し、保存する。
 - (2) 原材料は、業者別、産地別、製造年月日、賞味期限及びロット別にビニール袋に

50 g を入れ、密封し、産地、日付、品温等必要事項を記入して保存する。卵は、攪拌した卵液も採取し、保存する。

- (3) 保存の記録は、検収表の「保存食」の欄にチェックをする。
- (4) 保存する食品は別表4のとおり行う。
- (5) ビニール袋は使い捨てとする。液体のものは密封ビニール袋に採取し、保存する。
- (6) 原材料を採取する者は、必ず使い捨て手袋を使用する。包丁は消毒した専用のものを使用する。
- (7) 包丁は原材料採取ごとにアルコールで消毒する。
- (8) 保存専用冷凍庫の扉は毎日アルコールを噴霧した使い捨てタオルで拭く。冷凍庫の中は学期始めに同様に拭く。
- (9) 保存にあたっては、出し入れ等に十分配慮した保存を心掛け、保存期間が過ぎたものは廃棄し、冷凍庫内を常に整理・整頓し、清潔に保つ。
- (10) 原材料は専用冷凍庫で -20°C 以下・2週間以上保存した後、適切に廃棄する。

2 調理済の保存食

調理済の保存食の保存は、次のように行う。

- (1) 保存食は、日付及び献立内容を区別し、釜毎に密封ビニール袋か専用紙容器で保存する。
- (2) 保存食の量は、原則として一釜毎に50 g を採取する。
- (3) 保存食日誌に記録する。
- (4) 保存専用冷凍庫の扉は、毎日アルコールを噴霧した使い捨てタオルで拭く。冷凍庫の中は学期始めに同様に拭く。
- (5) 保存にあたっては、出入れ等十分配慮した保存を心掛け、保存期間が過ぎたものは廃棄し、冷凍庫内を常に整理整頓し、清潔に保つ。
- (6) 原材料は、専用冷凍庫で -20°C 以下・2週間以上保存した後、適切に廃棄すること。

第5 調理機械・器具等の取扱いについて

1 調理機械・器具等の取扱いは次のとおりとする。

- (1) 調理機械・器具等は常によく整備し、常時最善な状態で使用できること。
- (2) 調理機械・器具等は、使用日の前日及び使用前、後、ねじ等の部品のゆるみ、取りはずれ、刃こぼれ及び破損箇所がないか、各機械・器具毎に受託者においてマニュアルを作成し、目視や工具を用いる等の方法により点検確認する。
- (3) 器具・容器類は、検収室用、魚肉下処理室用、下処理室用、切裁室用、調理室用、焼物・揚物調理室用、炊飯室用及び加熱処理済用（和え物用）に区別し、さらに食品の種類ごとに区分して使用する。

ア 包丁、まな板、タワシ、ホース、洗浄用ブラシ等の器具及び容器は、使用食品、使用目的別に、形や色分けをし、誰にでも分かるようにする。

イ 食品を入れるザル、ボール類は用途、汚染・非汚染区域別に色、種類等を別表3のように区別をする。

- ウ 洗浄、消毒は用途別に行う。
- (4) 作業開始前の作業台、移動台、運搬車、パンラック、調理機械等は、アルコール消毒する。作業終了後は、入念に洗浄し、水分を切り、必要に応じて消毒した使い捨てフキンで拭き、汚れがないか十分に点検する。
- (5) 主な調理機械・器具等の手入れは別表 5 により行う。
- (6) 冷蔵庫及び冷凍庫の管理は次のように行う。
- ア 食品の相互汚染を防止するために、庫内は食品別に清潔な容器に入れて保存する。
- イ 食品は直接床には置かず、台車又はパンラックの上に置く。
- ウ 庫内温度は、冷蔵庫は 5℃、冷凍庫は -20℃以下に保持し、食品の収容量は庫内量の 70%までとする。
- エ 庫内の温度は毎日、調理作業前及び終了後に 2 回以上確認して記録する。
- オ 扉の開閉は、必要最小限に止め、迅速に行う。
- カ 清掃は別表 1 に従い行う。
- (7) 休業期間中は、調理機械・器具等の総点検を行う。

第 6 調理、配缶及び搬出について

1 使用食品の安全確認

使用食品の安全確認は、次の基準による。

- (1) 異味、異臭、変色、変質、ネトつき又はカビの発生がないか。
- (2) 異物（ゴキブリの糞、髪の毛、ごみ等）が混入していないか。
- (3) 虫などがついてないか。
- (4) 包装の汚れ・破れはないか。
- (5) 乾燥又は吸湿していないか。
- (6) 食品を保存している容器にねずみなどがかじった穴はないか。
- (7) 缶詰は、缶の状態、内装塗装の状態などに異常がないか。
- (8) その他食品に適した安全確認を行う。

2 調理作業中の衛生管理

調理作業中の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 床に水や野菜くずなどを落とさず、常に乾いた状態を保つ。
- (2) 調理室は汚染区域、非汚染区域（準清潔区域、清潔区域）を指定し、用途別に区分し、原則として用途以外の調理を行わないこととする。（図 1）
- (3) 調理員は汚染区域、非汚染区域（準清潔区域、清潔区域）又は部屋別で明確に区分し、交錯しない。
- (4) 食品は全て、汚染区域から非汚染区域（準清潔区域から清潔区域）の流れで調理し、逆行しないようにする。
- (5) 食品は全て床上 60cm 以上の場所に置く。
- (6) 納品時における外部からの容器は全て入れ替え、非汚染区域には外部からの容器が入らないようにする。ただし、デザート類などダンボールで搬入されるものは、

外箱をアルコール消毒する。

- (7) 器具・容器類は、検収室用、魚肉処理室用、下処理室用、切裁室用、調理室用、焼き物・揚げ物室用、炊飯室用及び加熱調理済用（和え物用）、さらに、食品毎に区別して使用し、混在しないようにする（ホース類も可能な限り同様とする）。
- (8) 直接に供する食品は素手で扱わない。
- (9) 冷蔵及び冷凍食品は長時間、室温に放置しない。
- (10) 調理仕上げ後 2 時間以内の喫食を原則とし、調理開始時間を考慮する。
- (11) 器具及び機械の洗浄はカート器具洗浄室で行い、調理室での洗浄は行わない。
- (12) 調理作業中、やむをえず釜の洗浄を行う場合は、汚水が食品や器具にかからないようにする。
- (13) 原則として前日処理は行わない。
- (14) 原則として処理済の野菜の使用は控える。

3 調理の基準

調理は、次の基準による。

- (1) 計量
 - ア 食品や調味料は指示書に従い計量して使用する。また、調味料は日々在庫受払い簿に記入し、不足が生じる前に栄養士に申し出る。
 - イ 変更した調味料については別途記入する。
 - ウ すべての調味料について、月末に棚卸を行い、在庫表を栄養士に提出する。
- (2) 洗浄
 - ア 野菜及び果物は清潔な流水で十分に洗浄する。
 - イ 「食材料の調理方法」に記載のあるものは、それを原則とし、必要に応じてより丁寧に洗浄する。（別表 6）
 - ウ 野菜、果物等は、専用のスポンジ等を用いる。
 - エ 各部屋の水槽は別表 6 の食品ごとに使い分けることを原則とし、必要に応じて栄養士の指示を受ける。
 - オ 切裁後は食品の洗浄を行わない。
 - カ 食品は必要以上に水に浸さないようにする。
- (3) 食品の移動
 - ア 水分のある物は全て台車又は移動台を用い、水分が床に落ちないようにする。
 - イ 加熱前の肉、魚及び卵類は専用の台車を用い、使用後は他の物には使用しない。
 - ウ 加熱後の和え物食品は専用の台車を用い、他の物には使用しない。
 - エ 冷却後の台車は専用とし、冷却前の台車、ラック等との使い分けを完全にする。
- (4) 切裁
 - ア 食品の切裁は、指示書に従い適切に行う。
 - イ 使用する切裁機は、食品及び調理形態により使い分けをして使用する。
 - ウ 大きさ、形等が不揃いの野菜及び果物は、仕上がり等を考慮して切裁する。
 - エ 切裁機の刃は、使用する前と一釜分又は一ザル分を切り終わるごとに、破損

等の点検を行う。

オ ジャガイモ、ゴボウ等のアク抜きは清潔な深い台車を用い、水が床にこぼれないように排水溝に排水する。

カ 包丁及びまな板の使い分けは、食品別又は用途別に行う。(別表 7)

(5) 加熱及び冷却

ア 食品の色彩、風味、食感等を損なわないよう、加熱処理時間等を配慮する。

イ 卵類、肉類及び魚介類は、十分に加熱する。

ウ 加熱調理をしたものは、全て中心温度が 75℃以上 1 分間（ウイルス対策として「85℃以上 1 分間」の場合がある）であることを原則とし、別途調理形態別に定める基準に従い確認し、記録する。

エ 冷却した食品は、必要に応じて、和え物用冷蔵庫で清潔に保管する。

オ 給食を適温で提供できるよう、冷却時間、加熱時間を考慮して調理作業にあたる。

〈揚げ物〉

(ア) フライヤーの油の量、設定温度、設定時間が適切であることを確認し、点火する。

(イ) フライヤーの始動時間を記録する。

(ウ) 食品がフライヤーから出た時点でコンベアーの左右中央の各箇所中心温度が 85℃以上あることを確認する。その後も釜ごとあるいは学校ごとに計測し、記録する。途中で規格等が変わる場合は、その都度中心温度を測定し、記録する。

(エ) 原材料を取り扱う者と加熱済食品を扱う者の作業区分をはっきりさせて、移動しない。

(オ) 出来上がった物には素手で触らない。

(カ) 使用済の揚げ油は濾過タンクで保管する。

(キ) 油の廃棄は、栄養士の指示で行う。

〈スチームコンベクションオーブン（スチコン）〉

(ア) 加熱（点火すべきバーナー及び庫内温度）、設定時間になったことを確認してから使用する。

(イ) スチコンの始動開始時間を記録する。

(ウ) 鉄板の上中下の 3 点の箇所で中心温度が 85℃以上あることを確認し、スチコンごとに温度を計測し、記録する。

(エ) 最終的な加熱時間、火加減、終了時間を記録する。

(オ) 原材料を扱う者と加熱済食品を扱う者との作業分担をはっきりさせる。

(カ) 出来上がった物には素手で触らない。

〈煮物・炒め物〉

(ア) 肉類及び卵類の加熱は十分に行う。

(イ) まぜ木や配缶用杓は、汚染食材を扱う時や釜ごとに使い分ける。

(ウ) 釜ごとの仕上がりの温度を計測し（釜内の中心・左右の 3 点の箇所）、記録する。

〈和え物〉

(ア) 使用前に和え物用釜をアルコール消毒する。

(イ) 加熱後の食品は、全て素手では取り扱わない。

(ウ) 加熱後の食品は専用の容器に入れ、台車も専用とする。

- (エ) 加熱済の食品は十分冷却されていることを確認し、必要に応じて加熱及び冷却後の温度を釜ごとに記録する。
- (オ) 食品を冷却後すぐに和えない場合は、和え物用冷蔵庫に清潔に保管する。
- (カ) 和え物前室から和え物室への人の移動は行わない。食品のみの移動とする。
- (キ) 調理者（和え物釜取扱者）は、釜ごと及び30分ごとに手洗いをし、長い使い捨て手袋の交換を行う。手洗いは、アルボース石けんで洗った後、アルコールで消毒を十分に行う（配膳者も同様とする）。
- (ク) 和え物釜に材料を移す時は、手が材料に触れないようにする。必要がある場合には、専用のゴムべらを使用する。
- (ケ) 出来上がりの温度を釜ごとに確認し、記録する。
- (コ) 和え物釜は一釜終了ごとに水で洗浄し、水切りを行い、アルコールで消毒する。
- (サ) 配缶用杓は、釜ごとにかえる。
- (シ) 保冷食缶に配食し、配送までに時間があれば保冷付き保管庫に時間まで保管しておく。
- (ス) 釜を洗浄後、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
- (セ) 和え物室の温度設定は20℃以下にする。

〈炊飯〉

- (ア) 炊飯機械を作動する前には必ず機械の調整を行い、担当者は運転中に装置から離れないようにする。作業手順にそって作業を行う。
- (イ) 米サイロには、前日に次の日に使う分を入れておく。学期末には、サイロの中に米が残らないように分解して掃除する。
- (ウ) 米庫には、10日分ぐらいの米を保管する。防虫防湿やごみ混入等に十分注意する。学期末には、米庫に米が残らないように調整する。
- (エ) 炊飯釜の洗浄は、米飯の残りがす等がついていないかよく確認し、常に清潔に保つようにする。
- (オ) 使用器具は、適切に洗浄、消毒及び保管を行う。

(6) 調味

- ア 調味料は、指示された分量を指示された時点で加え、味付けを行う。
- イ 新規メニューの場合は、変更も考慮に入れ慎重に行い、指示に従う。

(7) 出来上がり

- ア 出来上がりは学校栄養職員の確認を受ける。なお、味等に調整が必要な時は栄養士の指示に従う。

4 1 食用数物の取扱基準

1 食用数物の取扱いは、次の基準による。

- (1) 原則として前日の午後、仕分け室でクラス毎に分けビニール等の袋に入れる。
- (2) 袋へのクラス及び人数記入は仕分け室で行う。
- (3) 使用済の袋は使用しない。
- (4) 冷蔵保存等必要なものは冷蔵庫で保管し、当日配送前の10時以降にコンテナに積み込む。

5 アレルギー食の基準

アレルギー食は、次の基準による。

- (1) 担当は、専任であたる。(業務責任者、副業務責任者又は栄養士のいずれか)
- (2) 指示書に従って調理を行い、対応、名前を確認し、学校へ確実に配送する。
- (3) 容器は専用の個人用のものを使い、洗浄、消毒及び保管は、容器に応じた処理を行う。
- (4) 道具類は専用のものを使用する。洗浄、消毒及び保管は、アレルギーコーナーで行う。
- (5) 個人情報扱うので細心の注意をはらう。
- (6) 調理の記録をとる。

6 配缶、搬出等の基準

配缶、搬出等は、次の基準による。

- (1) 献立により、食缶の種類を使い分けた配缶をする。
- (2) 配缶前に食缶を扱うときは、手洗い及び消毒を行う。
- (3) 食缶は、使用前に種類、数だけでなく、汚れについても確認する。
- (4) 調理する者と配缶する者は明確に区別する。
- (5) 配缶する者は使い捨て手袋を使用する。
- (6) 配缶は配缶表に基づいて適正に行う。
- (7) コンテナに食缶が全て積み込まれたことを確認してから、配送車に搬入する。
- (8) 釜ごとの配食開始及び終了時間を記録する。

7 配送の基準

配送は、次の基準による。

- (1) コンテナや配送車は常に清潔にしておく。
- (2) 調理場内に入る時には、前室3で専用の白衣と帽子、マスク及び専用靴を着用して手洗い、消毒を済ませてから入る。
- (3) 給食センターの出発時間と学校到着時間を記録する。
- (4) 各学校への配送時にコンテナ内の温度管理を行う。
- (5) 配送コース変更にも柔軟に対応し、学校の配送希望時間に支障がないようにする。配送コース等に変更がある場合は、センター長に報告する。

第7 機械、器具及び設備の洗浄、消毒、整備等について

1 機械、器具及び設備の洗浄、消毒、整備等は次の基準による。

- (1) 別表5のとおり、各機器は毎日、週、月及び学期毎の管理を基準とする。
- (2) 洗剤の種類と使用濃度は、別表8のとおりとする。
- (3) 洗浄は次のことを基本とする。
 - ア 移動式のもの全てカート洗浄室で洗浄する。
 - イ 部品は出来るだけ取り外し、分解した部品は床に置かない。
 - ウ 水又は温湯で食品の切り屑や汚れを取り洗浄する。

- エ 石鹼を用い、専用のタワシなどで丁寧に洗う。
- オ 温湯（40℃）で石鹼を十分洗い流す。
- カ 熱湯ですすぎを十分した後、乾燥させる。
- キ 機械本体は、温湯で食品の切り屑等を除いた後、石鹼液に浸したスポンジ等
でよく洗い、温湯で十分にすすぎ、水切りを行う。
- (4) 調理中の和え物機は次の仕様を基準とする。
 - ア 一釜ごとに、熱湯（80℃）をかけて洗い、水気を切った後アルコール消毒
をする。
 - イ 洗いは専用の受け台に取り、床にこぼさないようにし、野菜屑を取り除き、
排水溝に排水する。

第8 器具類の洗浄、消毒、保管等について

- 1 洗剤の種類と使用濃度は別表8とする。
- 2 器具消毒保管庫及び蒸気式消毒保管庫は「80℃20分以上」の消毒を基本とし、
食器、容器、器具類が十分に消毒・乾燥する温度、時間を適切に設定する。
- 3 食器、容器、器具類の整理及び保管は次の基準で行う。
 - (1) 食器、容器、器具類は、全て消毒保管庫で消毒保管する。
 - (2) 誰にでも分かるように、用途別に整理整頓し、決まった消毒保管庫で一定の方法
で保管する。
 - (3) 翌日に使用する食器等は、各学校及び各クラスごとに数を確認し、翌日の作業に
支障のないようにする。
 - (4) 保管する場所は清掃を徹底し、清潔を保つ。
- 4 食器及び食器かごの洗浄及び消毒は次の基準による。
 - (1) 食器洗浄機が正常に作動していることを確認してから洗浄する。
 - (2) 油脂分、澱粉等の残留、洗浄の残留、汚れの落ち具合等について確認する。
 - (3) 洗浄後の食器は、各クラスごとの枚数に分け、各クラスの食器かごへ入れる。ス
プーンやフォーク、箸、お玉、しゃもじ等も食器かごに入れる。
 - (4) 所定のコンテナ消毒保管庫に収納し、決められた温度及び時間で消毒及び乾燥さ
せ、保管する。
 - (5) 取扱いは丁寧に言い、破損しないようにする。
- 5 食缶の洗浄、消毒は次の基準による。
 - (1) 残菜を学校毎に計量及び記録する。
 - (2) 食缶洗浄機が正常に作動していることを確認し、食缶洗浄機で洗浄する。
 - (3) 所定の消毒保管庫に収納し、決められた温度及び時間で消毒及び乾燥させ、保管
する。
 - (4) 蓋等にゆがみがおきないように、丁寧に扱う。

6 食器具類（スプーン、箸、お玉等）の洗浄、消毒は、次の基準による。

(1) スプーン、フォーク及びお玉

ア 残菜を取り除き、石鹼を溶かした温湯（50℃）を入れた超音波洗浄機に5分以上浸す。

イ 2回以上温湯（40℃）で洗浄し、油脂分、澱粉などの残留物を確認した後、スプーン及びフォークは、クラス用のかごに入れて食缶洗浄機にかける。お玉は、洗浄した後、トレイに入れて食缶洗浄機にかけてから、食器かごに入れる。

ウ 所定の消毒保管庫に収納し、決められた温度及び時間で消毒及び乾燥させ、保管する。

(2) 箸、しゃもじ

ア 残菜を取り除き、石鹼を溶かした温湯（50℃）ですっかり洗う。

イ 2回以上温湯（40℃）で洗浄し、油脂分、澱粉などの残留物を確認した後、箸はクラス用かごに入れて食缶洗浄機にかける。しゃもじは、洗浄した後、トレイに入れて食缶洗浄機にかけてから、食器かごに入れる。

ウ 所定の消毒保管庫に収納し、決められた温度及び時間で消毒及び乾燥させ、保管する。

7 調理器具等の洗浄、消毒は次の基準による。

(1) ザル及びかご

ア 食缶洗浄機で洗う。

イ 洗浄機ですすぎ、残留物がないようにする。

ウ 種類及び用途別に所定の消毒保管庫に収納し、決められた温度及び時間で消毒及び乾燥させ、保管する。

(2) ボール、タライ、バット等

ア 食缶洗浄機で洗う。

イ 洗浄機で洗えないものは、水または温湯（40℃）で石鹼を使って洗った後、きれいにすすぐ。

ウ 所定の消毒保管庫に入れ、決められた温度及び時間で消毒・乾燥させ保管する。

(3) 水槽、蛇口、作業台、調理台、運搬車及びラック等

ア 水又は温湯で丁寧に洗浄する。調理台、作業台、運搬車及びラック等移動式の物はカート洗浄室で洗浄する。

イ ブラシ等を用いて石鹼で洗浄し、熱湯（80℃以上）ですすぎ。

ウ 水切りを行った後、所定の場所に保管する。

エ 作業前にアルコール消毒をする。

(4) 包丁・まな板

ア 温湯（40℃）でよく洗浄する。

イ ブラシ等を用いて石鹼で丁寧に洗浄し、十分にすすぐ。

ウ 200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分浸す。

エ よく乾燥させ、所定の殺菌庫で保管する。

(5) へら、柄杓

- ア 残菜及び汚れを除去し、水又は温湯（40℃）で洗う。
- イ 石鹼で洗い、洗浄機ですすぐ。
- ウ 所定の消毒保管庫に入れ、決められた温度及び時間で消毒及び乾燥させる。
- エ 和え物用は専用とし、それが分かるように区別して保管する。

(6) ブラシ、タワシ等

- ア 使用後は石けんで洗い、熱湯（90℃）に浸け消毒した後、所定の場所で保管する。
- イ 床には絶対に置かない。
- ウ 消毒保管庫に入れ、決められた温度及び時間で消毒及び殺菌する。
- エ 和え物用は専用とし、それが分かるように区別して保管する。

(7) ホース類

- ア 使用後は石けんで洗い、用途別に200ppm次亜塩素酸溶液で消毒し、乾燥させる。

8 コンテナはコンテナ洗浄機で洗浄後、水切りして乾燥させる。

9 その他

- (1) 清掃の際、モータースイッチ及び電線等は使いすてタオル等で拭き、水をかけないようにする。
- (2) 機器類に差す油は、機械油等を使用する。
- (3) 機器類の使用前後はネジなどの部品のゆるみ、取りはずれ及び破損箇所がないかを確認する。
- (4) 包丁等は、錆がつかないように常に砥いでおく。

第9 残菜、残飯、ゴミ等の処理について

1 残菜及び残飯については次の基準で計量する。

- (1) 回収し、学校別・食缶別に計量する。
- (2) 計量後は、指定用紙に記録する。

2 残菜及びゴミの処理は、次の基準によって行う。

- (1) 野菜屑、使用済の容器、ダンボール、包装紙等は、室内に散乱しないように直ちに所定の場所に運ぶ。
- (2) 空缶、空瓶及びダンボールは「空缶・空瓶・ダンボール庫」に整頓して置く。
- (3) 午前の作業で出た野菜屑等の生ゴミ類は、ラピスポーザーに入れ、汚物、汚水及び悪臭が漏れないようにし、清潔に保つ。
ただし、玉ねぎの皮等は、ゴミ袋に入れて「残菜処理室」に運ぶ。
- (4) 残菜は計量後、ラピスポーザーに入れ、汚物、汚水及び悪臭が漏れないようにし、清潔に保つ。
- (5) 残飯は計量後、(削除) 汚物、汚水及び悪臭が漏れないようにし、清潔に保つ。
- (6) ゴミ類は当日ゴミ収集業者に引き渡し、翌日に持ち越さない。
- (7) ゴミの収集場所及びゴミ入れ容器は、毎日清掃し、次亜塩素酸ナトリウム溶液で

消毒を行い、ハエ、ゴキブリ、アリ等の発生を予防する。

(8) 廃油は、油庫内にまとめて保管する。

第10 定期的な業務

- 1 毎月末に在庫品の点検及び整理を行い記録する。
- 2 週1回、日常できない清掃、消毒及び点検を行い、業務履行に支障のないよう努める。
 - (1) 調理機器・器具等は「主な機械設備の手入れ基準（別表5）」に従い、点検及び整備を行う。コンテナ、運搬車及び移動台などのキャスターの汚れを落とし、注油を行う。
 - (2) 中心温度計の精度を確認する。
- 3 長期休業中（夏、冬及び春）は、日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃、点検、消毒等を行い、施設、設備及び器具の衛生管理や安全管理に努める。
 - (1) 食器は一枚ずつきれいに磨き、洗浄し、破損がないか確認後、整理して保管する。
 - (2) スプーン、フォーク及び箸は一本ずつきれいに磨き、洗浄する。
 - (3) 食缶、パン箱、食器かご、箸かご、トレイ等は一個ずつきれいに磨き、洗浄する。
 - (4) 調理場内及び調理場以外の一階、ゴミ置き場等の大掃除をする。
 - (5) 排水溝はデッキブラシ、タワシ等を用いて清掃する。
 - (6) 施設及び設備の破損又は故障について点検し、修理が必要な場合は、センター長に報告する。

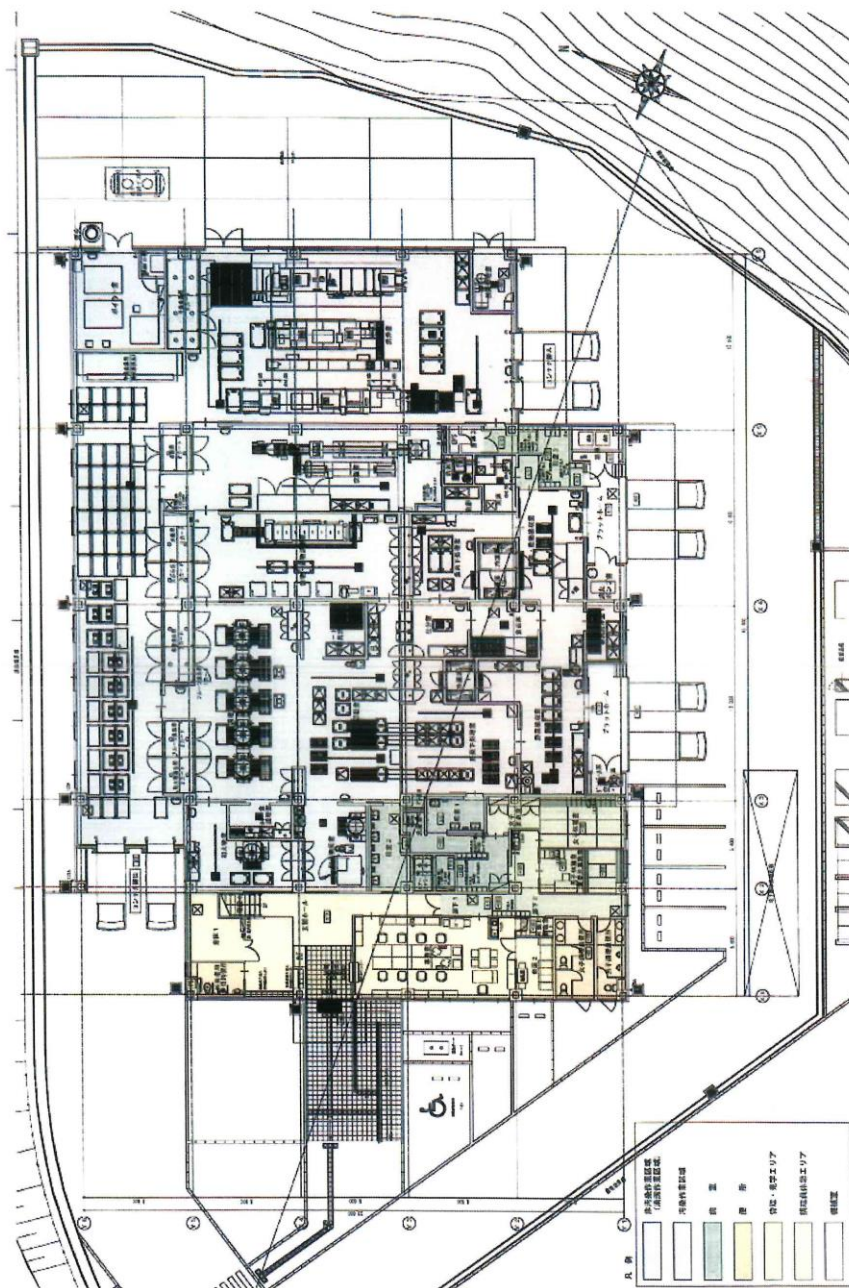
第11 その他

- 1 衛生管理・作業マニュアルの内容の改善について必要があるときは、検討する。
- 2 ノロウィルス等流行時には、作業方法や消毒方法を変更する場合があるので、学校栄養職員の指示に従う。
- 2 報告書、記録表は、様式1～19により、定められた期限内に府中市教育委員会へ提出する。

*附帯業務

調理作業中、随時行う細菌検査に協力し、結果に応じた改善策の指示を受ける。
衛生管理及び労働安全について受託者側で年間2回以上研修を行う。

図 1：調理室汚染・非汚染区域区分図



(仮称) 府中市学校給食センター建築工事

1 階平面区分図 S=1/200

1

別表 1

施設・設備の清掃マニュアル

1 床清掃は次の様に分類し、A～Cについては日常的に行い、D～Fを次表の曜日毎に行うことを基本とする。なお汚れのひどい場合は、必要に応じて対処するものとする。

A：ごみを取り除く。

B：雑巾モップで拭く。

C：ごみを取り除き、水をかけてデッキがけし（必要であれば部分的に洗剤を使用する）、水で汚れを流し、スクイージーで水気を切る。

D：ごみを取り、除菌洗浄剤を使用してデッキがけをし、水で汚れを流し、スクイージーで水気を切る。（壁も60cmの高さまで清掃する）

E：200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませた雑巾モップで拭く。

F：アルコールで拭く。

月		火		水		木		金（午前）		金（午後）	
部屋名		部屋名		部屋名		部屋名		部屋名		部屋名	
和え物室	D	和え物室	D	和え物室	D	和え物室	D	和え物室	D		
和え物冷蔵庫内	F	和え物冷蔵庫内	F	和え物冷蔵庫内	F	和え物冷蔵庫内	F	和え物冷蔵庫内	F	和え物冷蔵庫壁	F
焼き揚げ室	D	焼き揚げ室	D	焼き揚げ室	D	焼き揚げ室	D	焼き揚げ室	D		
下処理室	D	下処理室	D	下処理室	D	下処理室	D	下処理室	D		
カート洗浄室	D	カート洗浄室	D	カート洗浄室	D	カート洗浄室	D	カート洗浄室	D		
コンテ室	D	食品庫	D	検収室	D	前室	E	調理室	D		
炊飯・洗米室	D			炊飯・洗米室	D	炊飯・洗米室	D			米庫	A
		冷蔵庫	E	魚肉冷蔵庫	E			仕分け室	D		
		冷蔵庫壁	F	魚肉冷蔵庫壁	F			切菜室	D		
								和え物前室	D		
残菜処理室	D	残菜処理室	D	残菜処理室	D	残菜処理室	D	残菜処理室	D	検収プラットフォーム	D
				空缶等置場	D					空缶等置場	D
洗浄室（清潔）	D	洗浄室（清潔）	D	洗浄室（清潔）	D	洗浄室（清潔）	D			洗浄室（清潔）	D
洗浄室（汚染）	D	洗浄室（汚染）	D	洗浄室（汚染）	D	洗浄室（汚染）	D			洗浄室（汚染）	D

*和え物室、焼き揚げ室、和え物冷蔵庫内は、使用しない日の清掃はなしとする。

*前室は、エアーシャワー室を含む。

2 シンク等は使用後、内側は洗剤をつけてこすり洗いをし、よくすすいで水を切っておく。床洗浄Dの場合、シンクの外側や脚は内側と同様に洗い、ワイパーで水をきる。

3 扉、ノブ、タッチ板等は汚れを落とし、Fの処理をする。（毎日）

4 手洗い設備は使用後、シンクの要領で管理する。

5 清掃用具は使用後洗浄し、清潔に保管する。雑巾モップは専用の洗濯機で洗濯し、乾燥させる。

6 その他必要な清掃を行う。機械設備等の清掃については「主な機械設備の手入れ基準」（別表5）による。

別表 2

白衣、エプロン及び靴の使用基準並びに洗濯について

1 白衣について 作業中は白衣上下とし、調理場以外のセンター内は、専用ズボンにはき替える。

＊ 白衣は、使用後毎日洗濯する。場所は洗濯室。

2 エプロン、靴の使用及び洗濯については次の表とする。

＊ エプロンは、使用後毎日洗濯（ビニール製は洗浄）する。

＊ 靴は週末に洗浄する。

調理	区域		部屋名	エプロンの種類	洗濯	靴色分け	
午前	汚染		魚肉検収室	使い捨てエプロン		ブルー	
			野菜検収室	ビニール（ブルー）	前室 3 洗濯機－2 回目		
			食品庫				
			魚肉下処理室	使い捨てエプロン			
			カート洗浄室 1	ビニール（グリーン）	カート洗浄室 1		
			野菜下処理室	ビニール（ブルー）			
午前	非汚染	準清潔	調味料仕分け室	布製（グリーン） 〔 枚 〕	前室 3 洗濯機－2 回目	ピンク	
			揚げ焼始め区域	ビニール（ブルー）	カート洗浄室 1		
			切裁室	布製（ブルー）	前室 3 洗濯機－1 回目		
			和え物前室	布製（ピンク）			
			肉・魚運搬係	使い捨てエプロン			
			カート洗浄室 2	ビニール（グリーン）	カート洗浄室 2		
		清潔	和え物室	布製（黄色）〔 枚 〕	前室 3 洗濯機－1 回目		
			調理室				
			焼揚仕上げ区域	布製（ピンク）	前室 3 洗濯機－1 回目		
			焼揚仕上げ作業	布製（茶色）			
			配膳担当	布製（白色）			
			コンテナ室	〔 枚 〕			
	染汚		洗浄室食缶洗浄機投入側	ビニール（白）	洗浄室	白	
	非汚染	清潔	洗浄室食缶洗浄機仕上げ側	ビニール（ピンク）	カート洗浄室 2	ピンク	
午後	染汚		洗浄室食缶洗浄機投入側	ビニール（白）	洗浄室	白	
	非汚染	清潔	洗浄室食缶洗浄機仕上げ側	ビニール（ピンク）	カート洗浄室 2	ピンク	

3 乾燥及び保管場所は次のとおりとする。（枚数は予測）

品 名	乾燥・保管場所
白衣上衣	洗濯室・クリーンロッカー
白衣下衣	
布エプロン	前室 3・クリーンロッカー
野菜下処理室ビニール（ブルー） 枚	野菜下処理室
カート洗浄室 1 ビニール（ブルー） 枚	カート洗浄室 1
カート洗浄室 2 ビニール（グリーン） 枚	カート洗浄室 2
洗浄室ビニール（ ピンク ） 枚	洗浄室投入側
洗浄室ビニール（ 白 ） 枚	洗浄室仕上げ側
汚染区域靴（ブルー） 足	洗浄室・靴箱
準清潔・清潔区域靴（ピンク） 足	
洗浄室汚染区域靴（白） 足	洗浄室・靴箱

別表 3

容器の使用基準

* P (プラスチック略)

角 K (角コンテナ略)

使用 区域	容器	用途	保管消毒庫
汚 染 区 域	角 K ブルー	魚肉検収室での肉物資の検収	下処理室
	番重 (クリーム) アルミ製パン箱	魚肉検収室での冷凍魚肉製品の納入	
	P グリーン	野菜検収室での納入物資のうち魚肉練り製品 冷凍野菜等の納入	下処理室
	青 K コンテナ	野菜資検収室での納入物資で、こんにゃく、たけのこ 水煮等	
	P ブルー (大・小)	野菜検収室での納入物資の野菜・果物	下処理室
	金ざる (中)	もやしの洗浄等	
	金ざる (小)	にんにく、しょうが等	
	タライ (白) 番重 (クリーム)	魚肉の下味、粉付け	下処理室
	亀の子ザル	魚の水切り	
	アルミ皿の札 プラスチックの札	魚肉の釜わけ用 字が黒 野菜一般物資 字がブルー	
	亀の子ザル	米や麦の洗い用	
両 区 域 で 使 用	バケツ 1 蓋付き	肉、エビ、イカの釜わけ	下処理室
	バケツ 2	卵の釜わけ	下処理室
	バケツ 3	干しいたけ、きくらげ、牛乳、生クリーム等釜わけ	野菜下処理室
	浅型 P ブルー	食品庫保管食材用	
	バケツ 4 バケツ大	調味料用 (しょうゆ、酒、みりん、ソース、みそ等) しょうゆ等	野菜下処理室
	ボール中 ボール小	砂糖、塩等	
	アルミ皿の札	釜わけ用 字 赤	
非 汚 染 区 域	P ピンク (大・小)	蒸煮冷却以外で使用する洗浄後の野菜、冷凍野菜等 一般物資等の切裁後の食材全て 豆腐の切裁後	カート洗浄室 2 調理室
	P イエロー	蒸煮冷却用食材 (洗浄後の野菜・冷凍野菜) 消毒済レトルト (ナイロン) パック食品	
	青丸ザル	洗浄後の野菜・冷凍野菜など	
	丸ザル小	パセリ等少量の物切裁後・わかめの洗浄	
	金ザル大	ボイル後のこんにゃく、春雨、マカロニ、豆類 など	
	バケツ	汁用のだし、調理後のソースなど だし、チキンスープ、ルウ用	

* 記号 … 各消毒保管庫の据え付け場所を表す (別紙)

* サイズ … 縦、横、高さ (スタッキング)
径 (直径)、高さ (スタッキング)

別表 4

原材料保存について

1 採取方法は、マニュアルのとおりに行う。

ア 野菜類

- ① 葉をとるもの(キャベツ、白菜、ほうれん草等)
- ② 切り分けてとるもの(大根、にんじん、なす、きゅうり、)・・・頭部か尾部かをとる
- ③ 1個とるもの(じゃがいも、玉ねぎ、ピーマン、くだもの)

イ 原則として調味料や乾物類、缶詰類は、採取しない。

塩 砂糖 酢 みりん 酒 しょう油 ソース みそ こしょう 小麦粉 でんぷん
干しいたけ わかめ ごま ケチャップ カレールウ 等

*ただし 蛋白源の食材については、保存する。

いりこ ちりめんじゃこ かつおぶし ゆで豆類 マヨネーズ ツナ類 水煮うずら卵
液体ガラチキン ホワイトルウ 等

調理済み保存食の保存

- 1 調理済み保存食を原則 50 g 採取する。使用している食材のすべてが入るようにする。
- 2 釜別にとる。その時に料理名と釜番号がわかるように記録しておく。
- 3 採取には、紙容器か密閉ビニール袋、箸、お玉等を専用のトレーにのせて用意する。
- 4 デザート類は、規格に合わせて1個ずつ、1食用ドレッシング・ジャム類、ふりかけ等は、2個ずつ保存する。
- 5 専用容器又はビニール袋に1日分をまとめて保存用冷凍庫に－20℃以下2週間保存する。
- 6 保存食の記録をする。

別表 5

主な機械設備の手入れ基準

(◎印は使用日、●印は基準どおり)

品名	日常の手入れ・点検方法	基準
球根皮むき器	◎皮剥ぎ円盤をはずして、機体内外と皮剥ぎ円盤を清掃する。 ・機体内に汚物を残さないこと。 ◎回転軸まわりは注水厳禁 ◎スイッチまわりとモーター部は必ずから拭きし、清掃する。 ◎本機の外側に直接水をかけず、汚れは湿ったフキンで拭き取り、最後清潔なフキンで拭く。 ●皮剥ぎ円盤のヤニ状汚れは針金ブラシで取り除く。	1 / 学期
消毒保管庫	◎庫内が空の時、底部を拭き清掃する。 ◎扉の内外面と機体外面の拭き清掃をする。 ・放水洗いは厳禁 ●カート及び機内側壁を清掃する。 ●機内除湿のための扉開放と空運転をする。	1 / 週 給食開始前
冷凍冷蔵庫	◎扉の内外面と外周面の拭き清掃をする。 ◎扉、取手はアルコールで拭く。 ●魚肉冷凍冷蔵庫は、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませたモップで床も清掃する。 ●棚板と庫内全ての清掃	1 / 週 1 / 月
フードスライサー	◎機体と付属部品の清掃 ・取りはずしのできる部分ははずして清掃する。 ・食品の切れ端が、残っていないかよく確認する。 ・食品に触れるものは熱湯消毒する。 ◎輪切りプレートは調節ネジを厚み0に戻して保管する。 ◎刃物プレートは全て殺菌庫で保管する。 ●刃は、定期的に専門業者に研んでもらう。	1 / 年
さいの目切機	◎取りはずしのできる部分は全てはずして洗う。 ◎部品は全て殺菌庫で保管する。 ●指定注油部に注油する。 ●刃は、定期的に専門業者に研んでもらう。	1 / 週 1 / 年
菌庫 包丁まな板殺	◎殺菌灯及び機体外面の拭き清掃 ・放水洗いは厳禁のこと ●庫内を清掃する。 ●殺菌灯の交換を行う	1 / 週 3000 時間
ミキサー	◎カッター・攪拌容器を本体から取りはずし、細部にわたって洗浄する。 ◎本体の水洗いはさけ、フキンで拭き、アルコール消毒して清潔に仕上げる。	

	◎スイッチまわりとモーター部は必ずカラ拭き清掃をする。	
スチームコンベクションオーブン	◎庫内を60℃以下に下げ、次の方法で洗浄する。 ①スプレーガンを使って専用洗剤を庫内にまんべんなくスプレーする ②扉を閉めて10～15分放置する。 ③スチーム調理モードにして、約20分運転する。 ④運転終了後、クリーニングシャワーで庫内をよく洗い流す。 *シャワーで洗い流す時は、庫内以外には水をかけないようにする。 ◎庫内排水部の排水網は食品クズなどを完全に取り除き清掃する。 ◎外装はドアガラスも含め洗剤を溶かした液につけたフキンで汚れをふきとり、よく絞ったフキンで完全に洗剤分をふき取る。 ●ドアガラス、棚受け、ファンカバー、エアフィルターは取り外し清掃する。	1 / 月
蒸気真空冷却機	◎庫内全てを水洗いする。 ◎タオルに石けんを付けよく洗う。 ◎水で洗剤を流す。 ◎フキンで拭き取る。 ◎品温センサー、真空解除配管及び庫内をアルコール消毒する。	
和え物用釜	◎和え物用釜内外の清掃 ・石けんを使い洗浄する。(タワシを置いていねいに汚れを落とす) ・細部まで食品クズ等確認し、丁寧に清掃する。 ◎洗浄後は、水を切った後、アルコール消毒する。	
回転釜	◎釜内外の清掃 ・石けんを使い洗浄する。(タワシを置いていねいに汚れを落とす) ◎洗浄後は、釜を立てて水をきる。 ●バンドル軸の軸受と歯車、釜回転軸に注油する。	1 / 学期
フライヤー	◎油槽は油を抜いて石けんを使いブラシで洗う。 ・水洗い後よく水気を切り、乾燥させる。 ◎槽外表面と排気筒まわりは油汚れを完全にとる。 ◎サーモスタットの作動確認を常に行い、感温部は注意して取り扱う。 ◎付属部の清掃と抜き油の処理 ◎ガス系統の清掃、点検 ●大廃油の時に廃油層の底部の清掃。	1 / 2ヶ月
米炊機・米配機・炊飯釜	◎機体内外の清掃 ・米つぶやぬかの清掃 ・炊飯釜の清掃点検	

	・取りはずせる付属品は、はずして清掃をする。 ◎コンベアの念入りな洗浄と点検補修 ◎電気系統や回転駆動部への注水は厳禁 ●コンベア駆動チェーンに注油する。 ●米サイロは、空にして清掃しておき、防虫防湿につとめる。	1 / 1ヶ月 1 / 学期
食器・食缶洗浄機	◎機体内外の清掃 ・洗浄ノズルの清掃 ・野菜屑等を入念に取り除く。 ・取りはずせる付属品は、はずして清掃をする。 ◎コンベアの念入りな洗浄と点検補修 ◎電気系統や回転駆動部への注水は厳禁 ●コンベア駆動チェーンに注油する。	1 / 学期
天つり式消毒保管庫	●機体外の清掃 ・外装及び接続パッキンを拭き清掃する。 ●リモコンを拭き清掃する。 ・放水洗いは厳禁 ●機内除湿のための扉開放と空運転をする。	1 / 週 1 / 週 1 / 学期
食缶用コンテナ	◎コンテナ洗浄機にかけ洗浄乾燥を行う。 ◎マニュアルに従い必要な安全点検を行う。 ●キャスターに注油	1 / 週
コンテナ洗浄機	◎機体内外の清掃 ・洗浄ノズルの清掃 ・取りはずせる付属品は、はずして清掃をする。 ◎電気系統や回転駆動部への注水は厳禁 ●コンベア駆動チェーンに注油する。	1 / 学期
超音波洗浄機	◎機体内外の清掃 ・洗浄ノズルの清掃 ・取りはずせる付属品は、はずして清掃をする。 ◎電気系統や回転駆動部への注水は厳禁 ●ていねいに清掃をする。	1 / 学期
台車・ラック等	◎それぞれの区域のカート洗浄室で洗剤を使用し、ブラシで洗う。よくすすいだ後、スクイザーで水気を切り乾燥させる。 ◎和え物室は調理終了後、床洗浄の前に台車等を洗浄し、スクイザーで水気を切り乾燥させる。 ●キャスターに注油	1 / 週

別表 6

食材料の調理方法

- ・決められた水槽で洗浄することを原則とする。(水槽番号：別紙)
- ・野菜類は種類ごとに水槽の水を排水し、水槽をきれいにしてから洗う。
- ・果物は果物専用の水槽を設ける。
- ・ボイルで熱湯につけるザルは金ザルを使用する。
- ・記載のない食品は、指示書によって行う。

1 食材の下処理方法

分類	食品名	洗浄方法	使用水槽
根菜類	人参	ヘタを取り、皮をむき、流水で3回水洗いする。	②③ ごぼうや れんこん は、①で洗 ってから
	玉ねぎ	軽くピーラー（30秒以上）にかけ、ヘタを取り、皮をむき、流水で3回水洗いする。	
	大根	ヘタを落とし、皮をむき、流水で3回水洗いする。	
	ごぼう	両端を少々切り落とし、専用のタワシで汚れを落とす。(検収室) 後、皮をむき、流水で3回以上水洗いする。切った後、水につける。(切裁室の移動水槽)	
	じゃが芋	軽くピーラー（40秒以上）にかけ、芽と皮をむき、流水で3回水洗いする。切った後、水につける。(切裁室の移動水槽)	
	かぶ	ヘタを落とし、皮をむき、流水で3回水洗いする。	
	さつま芋	軽くピーラー（30秒以上）にかけ、皮をむ（料理によって変更あり）、ヘタを取り、流水で3回水洗いする。切った後、水につける。(切裁室の移動水槽)	
	れんこん	専用のタワシで汚れを落としながら流水で洗う。両端を切り落とし、皮をむき、流水で3回水洗いする。切った後、水につける。(切裁室の移動水槽)	
	にんにく	皮をむき、芯を取り、流水で3回水洗いする。	
	生姜	水洗いし、皮をむいて、流水で3回水洗いする。	
葉物類	ほうれん草 小松菜	根を切り落とし、バラバラにして水洗いをしながらごみを取り除き、流水で3回以上水洗いする。量が多いときは、同じ水槽の水を一度排水し、水槽をきれいにして洗う。	和え物使用は④ その他の場合は②③
	キャベツ 白菜	外側の青葉を取り除き、専用のタワシで汚れを落としながら流水で洗う。(検収室) 2等分又は4等分にし、芯をとり、中をすすぐようにしっかり洗う。汚れがある場合は、1枚ずつバラバラにし、流水で3回以上水洗いする。	
	チンゲン菜	根を切り落とし、葉を一枚ずつはがし、流水で3回以上水洗いする。	
	レタス	1枚ずつバラバラにし、流水で3回以上水洗いする。	③
	青ねぎ	根と葉先を少々切り落とし、流水で3回以上水洗いする。	
	長ねぎ	根と葉先を少々切り落とし、上皮をむいて流水で3回以上水洗いする。	
	ニラ	根元の方を1～2cm切り落とし、流水で3回以上水洗いする。	
	パセリ	茎の硬い部分を取り、バラバラにし、ごみを取り除きながら流水で3回以上水洗いする。	
成り物	きゅうり	ヘタを切り落とし、専用のタワシでしっかりこすり汚れを落としながら流水で洗い、さらに2回以上流水で洗う。	③
	ピーマン	専用のスポンジで汚れを取りながら流水洗いを1回行い、縦2つに切り、ヘタと種を取り流水で2回以上水洗いする。	
	オクラ	ヘタをとり、専用のスポンジで汚れを取りながら1回流水洗いし、流水で2回以上水洗いする。	
	なす	ヘタをとり、専用のスポンジで汚れを取りながら1回流水洗いし、流水で2回以上水洗いする。	

	とうがん	へたをとり、専用のスポンジで汚れを取りながら1回流水洗いし、切って、皮・種・わたを取り除く。流水で2回以上水洗いする。	
	プチトマト	1個ずつ汚れを取り、流水で2回以上水洗いする。	④
きのこ類	えのきだけ	石づきを取り、2等分にほぐす。流水で3回以上水洗いする。	③
	しめじ エリンギ しいたけ	石づきを取り、ゴミを取り除き、流水で3回以上水洗いする。	
その他の野菜	セロリ	根を切り落とし、茎を一枚ずつはがし、流水で3回以上水洗いする。	② ③ ④ 和え物使用は④ その他の場合は④
	グリーンアスパラガス	根元の硬い部分を切り、穂先部分と軸に分けて、それぞれ流水で3回以上水洗いする。	
	もやし	ひげ根、豆のから等を取り除きながら、流水で3回以上水洗いする。	
果物	柑橘類	専用のスポンジで1個ずつ汚れを取りながら、流水で3回以上水洗いする。	④
	りんご びわ キウイフルーツ プラム	専用のスポンジで1個ずつ汚れを取りながら、流水で3回以上水洗いする。	
	いちご ぶどう	汚れを取りながら、流水で3回以上水洗いする。	
乾物	干し椎茸	前日水槽でさっと洗い、ザルにあげ、ゴミ等がないか見る。その後水につけて冷蔵庫に保管しておく。	⑤
	きくらげ	流水でよく洗い、ゴミ等を取り除く。湯につけてもどす。	⑦
	干し大根	流水で2回以上水洗いする。和え物使用の場合、洗浄後にカットする。	移動水槽
	ひじき	湯につけてもどし、ゴミや砂を洗い流し、流水で4回以上水洗いする。	⑦ 移動水槽
	凍り豆腐	60℃の湯でもどし、押し洗いをし、水につけておく。	
	しらす干し	ゴミ等がないことを確認する。(使い捨て手袋を必ず着用する。)	
	煮干	前日にバケツを使って水に浸漬し、冷蔵庫に入れておく。	⑤
	カットわかめ	加熱の時は、そのまま使用。和え物等の使用は、和え物前室でゆでた後冷却する。	移動水槽 又は真空 冷却機
豆類・大豆製品	大豆等	前日にゴミ等がないことを確認しておく。水槽でよく洗う。水に一晩浸しておく。当日の朝、水をかえる。	移動水槽
	油揚げ	金ザルに切裁断後、水槽⑦を使用し80℃以上の湯をかける。	⑦
	豆腐	容器をアルコール消毒し、切裁室の作業台で切る。	⑦
	焼き豆腐 生揚げ	水槽⑦で油抜きし、包丁で指定する大きさに切る。	⑦
	くらげ	塩抜きし5cmに切った後、釜でボイルし冷却する。	⑤
	缶詰類	下処理室で洗浄消毒を行い、切裁室に移し缶開けし、釜別に分ける。	

生食や果物は、状況により、100ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する場合がある。

2 野菜の茹で方

○釜で茹でるもの

ほうれん草 小松菜 チンゲン菜 等	切った後、たっぷりの湯で茹でる。必ず沸騰した湯で茹でる。茹で過ぎないように色よく、歯ごたえよく仕上げる。
----------------------------	--

○殺菌のために茹でるもの

パセリ、ゆず、にんにく等	野菜全体を湯につけ1分以上茹でる。湯は必ず85℃以上あることを確認する。グラグラとはさせない。茹で過ぎないように色よく、歯ごたえよく仕上げる。
--------------	---

○蒸煮真空冷却機にかけるもの

野菜類、イモ類	穴あき番重に入れて時間と温度を設定する。
---------	----------------------

○アク取り

こんにゃく	湯にさらす。
-------	--------

3 釜で茹でた後の野菜の処理

ほうれん草 小松菜、たまねぎ 切干大根	穴あき番重に入れて真空冷却機で冷やす。
ゆず	水ですばやく冷やす

4 だしの取り方

鰹節	袋に入れておき、水が沸騰したら火を止め、釜の中に鰹節の袋を入れる。再度沸騰したらバケツにとり、計量する。
昆布	1枚づついいねいに汚れやゴミを落とし、分量の水に30分以上つけ置き、加熱し、沸騰直前に取り出す。だしは、バケツにとる。
煮干	前日にゴミ等を取り除く。袋に入れて分量の水に30分以上つけ置き加熱する。沸騰したら、バケツにとる。計量する。

5 冷凍食品の解凍

前日納品された冷凍食品	前日に冷蔵庫に入れておく。
冷凍野菜	前日に冷蔵庫に入れて解凍しておき、当日朝野菜下処理室の水槽につけて解凍する。
いか、エビ、ハム類 チキンスープ等	前日に冷蔵庫に入れておく。

6 和え物・サラダなどに入れる食品の加熱

ハム、蒸しささみ、たこ、練り製品、ちりめんじゃこ、卵加工品	蒸煮真空冷却機で加熱冷却する。
アーモンド ピーナッツ	釜で煎り、中心温度が75℃以上あることを確認し、記録する。その後、清潔な場所で冷却する。または、スチコンでローストする。
わかめ等海藻類	水もどした後に蒸煮冷却する。

7 その他

茎わかめ、塩こんぶ、ゆかり粉	使用前に袋をアルコール消毒してから、調理室に持ち込む。
ツナ 生クリーム ヨーグルト フルーツ(レトルト)	納入時に200ppm次亜塩素酸ナトリウムにつけて消毒し、水洗いして水気をきっておく。 使用するときアルコール噴霧する。
牛乳	納入時に容器をアルコール噴霧する。

別表 7

包丁及びまな板の使い方

部屋別	用途	包丁		まな板		保管場所
		色	数	色	数	
下処理用	野菜	柄が黒 (旧セキヤより)		白(用途を書く)		検収室 消毒保管庫
	肉	レッド		ピンク		魚肉下処理室 消毒保管庫
	魚	ブルー		ブルー		
調理室用	野菜	グリーン		グリーン		野菜下処理室 消毒保管庫
	果物	イエロー		イエロー		
	蛋白源食材	白		白		

別表 8

洗剤及び消毒薬一覧

○ 洗剤

洗剤名	用 途
サンダーレッド	調理台、シンク、移動運搬車、釜、調理器具等手洗いするもの
	食器、食缶、コンテナ洗浄機専用
	揚げ物機専用 スチームコンベクションオーブン専用
	炊飯機専用
	白衣、タオル等

○ 消毒薬

種 類	用 途	使 用 方 法
アルボース	手指洗浄消毒	10 倍希釈
アルコール	手指消毒	
アルコリジン	作業台、器具類、容器の外等	そのまま噴霧
次亜塩素酸ナトリウム 1 2 %	食品用（レトルト容器、缶詰） 作業用（作業台、壁、冷蔵庫等）	200ppm（600 倍） 200ppm（600 倍）

洗剤の種類と使用濃度

種類	用途	使用方法
	食缶 調理用具	
	食器 食缶 など	
	調理器具	
	機械洗浄用	〔
	消毒用	
アルボース	手指消毒	10 倍に薄める。

トイレ

	用途	
	トイレ内手洗い トイレ内消毒 洗面所手洗い	
	手指消毒用	

別表 9 - 1		業務分担と様式（報告書・記録表）			
区分	作業内容	府中市	受託者	書類様式	
給食管理	学校給食運営の管理	○			
	市、教育委員会との連絡・調整	○	○		
	実施献立表の作成・指示	○		7・8	
	実施献立及び各種指示の確認・実施		○		
	検食の実施及び日誌への記帳	○			
	保存食の実施と日誌への記帳		○	17	
	給食関係の書類等の確認・保管・管理	○			
調理作業管理	作業仕様書等（調理工程表・その他）の作成		○	13-1・13-2 14-1・14-2	
	作業仕様書等（調理工程表・その他）の確認	○		13-1・13-2 14-1・14-2	
	調理用日誌類（調理日誌・その他）の作成		○		
	調理用日誌類（調理日誌・その他）の確認	○			
	アレルギー食調理		○		
	調理加工・配缶		○		
	調理後食品の「温」「冷」区別収納及び配送		○		
	調理済み食品の食器・食缶類の配送		○		
	食缶類の回収・洗浄・消毒・保管・残菜の処理		○	16	
	食器洗浄・消毒・及び保管		○		
	機器の管理点検及び記録簿の作成		○	9	
	機器の管理点検及び記録簿の確認	○			
食材管理	食材の購入契約	○			
	食材の納入業者の選定	○			
	食材の発注	○			
	食材の検収	○	○	12	
	食材の点検・収納・保管		○		
	食材の在庫管理		○		
施設管理	給食施設の機器・設備設置・改修	○	○		
	給食施設の機器・設備管理		○		
	その他調理器具・食器の保存・管理		○		
業務管理	業務従事者の報告及び変更届け、経歴書		○	1・2・3	
	業務分担及び従業員配置及び工程表の作成	○	○	13-1・13-2	
	業務分担及び従業員配置及び工程表の確認	○	○	13-1・13-2	
	緊急対応を要する場合の指示（異物混入・数物不足等）	○	○	17	

別表 9 - 2		業務分担と様式（報告書・記録表）				
区分	作業内容	府中市	受託者	書類様式		
衛生管理	食材の衛生管理	○	○	9		
	施設・設備（調理器具・食器等）の清掃		○	9		
	衣服・作業者の清潔保持		○	18		
	納入業者の清潔保持の指示及び確認	○		10		
	従業員の日常衛生点検の実施		○	19		
	従業員の日常衛生点検の確認	○		9		
	施設の衛生全般に関わる衛生管理の指示	○				
	施設の衛生全般に関わる衛生管理の実施		○	9・10・11		
研修等	従業員に対する衛生研修・訓練		○	6		
労働安全衛生	定期的健康診断の実施		○	4		
	定期的健康診断の結果の保管		○	4		
	健康診断実施状況の確認	○	○			
	検便の定期的実施		○	5		
	検便の定期的実施結果の保管	○	○	5		
	検便の定期的実施の確認	○				
	労災保険の加入		○			

令和 年 月 日

府中市教育委員会 様

会社名
代表者名 _____ 印**業 務 従 事 者 報 告 書**

業務従事者

職 名	氏 名	性別	年齢	正・パ の 区 別	調理師免許等の資格
		男・女		正・パ	
		男・女		正・パ	
		男・女		正・パ	
		男・女		正・パ	
		男・女		正・パ	
		男・女		正・パ	
		男・女		正・パ	
		男・女		正・パ	
		男・女		正・パ	
		男・女		正・パ	
		男・女		正・パ	

※ 正・パの区分は、正社員かパート調理員の区分を該当に○をすること。

正社員とは、会社の正規雇用者。パート従業員とは、非正規雇用で時間パートの場合は、勤務時間を記載すること。

※ 添付書類

- ①調理師免許又は栄養士・管理栄養士免許の写し（原本証明したもの）
- ②健康診断書の写し、検便結果（検査機関の報告書の写し）
- ③給食調理業務経歴書（様式2）

令和 年 月 日

府中市教育委員会 様

会社名

代表者名 _____ 印

業 務 従 事 者 変 更 報 告 書

業務従事者

	職 名	氏 名	性別	年齢	正・パ の区別	調理師免許等の 資格
変更前			男・女		正・パ ()	
			男・女		正・パ ()	
			男・女		正・パ ()	
変更後			男・女		正・パ ()	
			男・女		正・パ ()	
			男・女		正・パ ()	

※ 正・パの区分は、正社員かパート調理員の区分を該当に○をすること。

※ 業務責任者・業務副責任者・栄養士の変更の場合、氏名欄にその旨記入のこと。

※ パートの場合は、勤務時間を記入すること。

※ 添付書類

①調理師免許又は栄養士・管理栄養士免許の写し（原本証明したもの）

② 健康診断書の写し、検便結果（検査機関の報告書の写し）

③給食業務経歴書（様式2）

令和 年 月 日

府中市教育委員会 様

会社名

代表者名 _____ 印

定期健康診断結果報告書

みだしのことについて、次のとおり報告します。

受診月日	受診者氏名	受診月日	受診者氏名

※ 添付書類 医療機関の健康診断結果の写し

(注意事項) 調理従事者は、毎年1回以上の定期的な健康診断が義務づけられています。健康診断未受診者は業務に従事できませんので、必ず受診させてください。

様式 5

令和 年 月 日

府中市教育委員会 様

会社名

代表者名 _____ 印

令和 年 月（第 回）分細菌検査（ふん便）結果報告書

みだしのことについて、次のとおり報告します。

受診月日	受診者氏名	検 査 結 果			
		赤痢菌	サルモネラ菌	O157	ノロウイルス

※ 添付書類 検査機関の検査報告書の写し

（注意事項）調理従事者は、毎月2回以上の細菌検査（ふん便）が義務づけられています。細菌検査未受診者は業務に従事できませんので、必ず受診させてください。

調理業務変更指示書

令和 年 月 日 ()

＊変更項目

(行事・献立・食材・数量・作業方法・作業手順 ・釜わけ その他)

＊変更前

＊変更後

◆ 衛生管理チェックリスト ― 日常点検表 ―◆

作業前	学校給食従事者	使用水	施設・設備	検収	温度管理
作業中	下処理	調理時	配食	保存食	温度管理
				高き管理	使用水(調理終了時)
作業後	配送・配膳	検食	調理機器・器具・食器の洗浄・消毒	食品庫	調理室の立ち入り
			残菜と廃品の処理	便所	毎週末の消毒
				温度管理	

検査日 令和 年 月 日 () 天気 ()

上記のとおり、本日の点検を実施しましたので報告します。

本日の点検を確認しました。

会社名	業務責任者	副業務責任者	作成者	名称	センター長	職員
				府中市学校給食センター		

様式 10

日常点検記録表

(室温・湿度・残留塩素・冷凍冷蔵庫の温度)

令和 年 月 日 (曜日)

食中毒警報

1 室温・湿度

時 間	調理場		検収室	
	温度	湿度	温度	湿度
作業前 (:)				
作業中 (:)				
作業後 (:)				

2 使用水

	残留塩素	色	にごり	臭い	味
作業前 (:)	ppm				
作業後 (:)	ppm				

3 冷凍冷蔵庫の温度

場 所	時 間	冷蔵庫温度	冷凍庫温度
原材料保存用冷凍庫			
野菜下処理室			
肉魚下処理室			
調理済み保存食用			

令和 年 月 日
日常点検について報告します。

令和 年 月 日
日常点検を確認しました。

会社名	業務責任者	副業務責任者	作成者

名 称	センター長	職 員
府中市学校給食 センター		

様式 11

衛生管理毎日点検表

令和 年 月

		点 検 項 目	日	日	日	日
--	--	---------	---	---	---	---

				日			
作業前	学校給食従事者	従事者の健康状態はよい。					
		従事者の服装等はよい。					
		手洗いを適切な時期に適切な方法で行っている。					
		部屋や仕事の区分によって白衣・エプロン・靴等の交換を適切に行った。					
		便所を適切に使用した。					
	施設・設備	調理場内の清掃・清潔状態はよい。					
		調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。					
		調理機器・器具類は清潔である。					
		機器・器具の保守の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。					
		冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については、－20℃以下）の温度は適切である。					
		食器・食缶等の保管場所は適切である。					
		床、排水溝は清潔である。					
		手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。					
		冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。					
		ねずみ、はえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。					
	使用水	作業前に十分（5分程度）流水した。					
		使用水の外観（色・にごり）、臭い、味を確認した。（異常あり・異常なし）					
		遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）					
	検収	食品は、検収室において検収責任者が立ち会って受け取った。					
		品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表（簿）に記録した。					
		保管していた食品は安全を確認してから使用した。					
		納入業者は衛生的な服装である。					
		納入業者は検収時に下処理室に立ち入っていない。					
		主食・牛乳の検収を行い、記録した。					
作業中	下処理	エプロン・靴等は、下処理専用を使用している。					
		野菜類、魚介類、食肉類等食品ごと専用容器・器具で下処理した。					
		魚介類、食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。					
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。					
		野菜類は流水で十分に洗浄した。					
		食品を入れた容器を直接床に置いていない。					
	調理時	床に水を落とさないで調理した。					
		加熱前の魚介類、食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。					
		作業区分ごとに手指は洗浄消毒した。					

		調理機械・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。					
		原材料は適切に温度管理した。					
		加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上。ただしウイルス対策として85℃、1分間以上の場合もある。）、その温度と時間を記録した。					
		加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した。					
		加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。					
		和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。					
	使用水	使用水の外観（色、濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし・異常あり）					
		遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）					
		食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。					
	作業中	保存食	品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。				
			釜別・ロット別に採取した。				
			保存食容器（ビニール袋、カップ等）は清潔である。				
			保存食採取容器は清潔である。				
			原材料を採取した。				
		配食	乾燥しないように完全密封し、－20℃以下の冷凍庫に保存した。				
			保存食について採取、廃棄日時を記録した。				
			飲食物の運搬にはフタを使用した。				
			素手で配食していない。				
			釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時間・搬入時間も記録した。				
			食缶を直接床に置いていない。				
			配食時間を記録した。				
入りの立ち	調理場	便所	便所に石けん及び消毒薬は十分にある。				
			白衣、エプロン、靴は脱いだ。				
			用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。				
			部外者が立ち入った。				
			部外者は衛生的な服装で立ち入った。				
作業	配送・配膳		調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。				
			調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。 (2時間以内)				

		配送記録をつけている。						
		加熱調理は適切に行っている。						
	検 食	異味、異臭、異物等の異常がない。	この項目は、市で点検を行う。					
		野菜・果物等は十分洗浄されている。						
		検食結果について時間も含め記録した。						
	器具・食器の洗浄・消毒	洗剤の濃度及び使用液量は適切である。						
		食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。						
		調理機器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った。						
		分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。						
		器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべて食品が調理場内から搬出された後に行った。						
		器具消毒保管庫内はすべてよく乾いている。						
	残菜・廃品の処理	返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んではいらない。						
		空き缶、空き瓶等は清潔に処理されている。						
		残菜の処理は適切であった。						
		その他の廃品の処理は適切に行った・						
		残菜容器は清潔である。						
		塵芥置き場は清潔である。						
	食品庫	食材は整理整頓されている。						
		ねずみ、はえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。						
		通風、温度、湿度の状態はよい。						
		給食物資以外のものは入れない。						

令和 年 月 日

令和 年 月 日

衛生管理毎日点検について、報告します。

会社名	業務責任者	副業務責任者	作成者

衛生管理毎日点検について、確認しました。

名 称	センター長	職 員
府中市学校給食センター		

様式 13 - (2)

◆ 調理作業工程表 ◆

<作業実績>

献立名

パン、米飯、牛乳

平成	年	月	日	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00

* 当初の計画の変更点があれば、変更点を朱書きする。

本日の調理作業工程を報告します。

令和 年 月 日

令和 年 月 日

承認します。

会 社 名	業務責任者	副業務責任者	作成者

名 称	センター長	職 員
府中市学校給食センター		

様式14-(2)

◆ 調理作業動線表 ◆

令和 年 月 日 氏名

パン、米飯、牛乳

調理場内の平面図を添付

* 当初の計画の変更点があれば、変更点を朱書きし、変更理由も記入してください。

令和 年 月 日
本日の作業動線を確認しました。

会 社 名	業務責任者	副業務責任者	作成者

名	称	センター長	職 員
府中市学校給食センター			

様式 15

仕上がり温度記録簿

No.

日付	献立名	食缶No.	測定・記入者		保存期間	
				目視確認・記入者	保存期間(2週間) 月 日	
調理割番号	時間	温度	測定	配缶時間	配缶学校	
					目視確認	採取者
		℃ ()			旭	採取者
		℃ ()			南	50g 切
		℃ ()			上下南	採取者
		℃ ()			明郷(前)	50g 切
		℃ ()			上下北	採取者
		℃ ()			国府	50g 切
		℃ ()			栗生	採取者
		℃ ()			上下中	50g 切
		℃ ()			明郷(後)	採取者
		℃ ()			府中 F1・2	50g 切
		℃ ()			一中	採取者
		℃ ()			府中	50g 切

* 保存食の袋には、調理割番号を記入

* 採取後は、保存食用冷凍庫にすみやかに保管する

令和 年 月 日

令和 年 月 日

仕上がり温度を報告します。

会社名	業務責任者	副責任者	作成者

仕上がり温度を確認しました。

名 称	センター長	職 員
府中市学校給食センター		

残 菜 記 録 報 告 書

令和 年 月 日 ()

学校名	お か ず			ごはん	その他
国府小学校					
南 小学校					
府中学園（前）					
栗生小学校					
上下南小学校					
上下北小学校					
旭 小学校					
明郷学園（前）					
明郷学園（後）					
上下中学校					
府中学園（後）					
第一中学校					

令和 年 月 日
学校から給食の残菜を報告します。

令和 年 月 日
残菜記録報告を確認しました。

会社名	業務責任者	副業務責任者	作成者

名 称	センター長	職 員
府中市学校給食センター		

保 存 食 品 記 録 表

令和 年 月 日 (曜日) 保存期間 (2週間) 年 月 日 (曜日)

献立 _____ : _____ :

時 分	品 目	番 号	量	保管場所 (冷凍庫)	担当者	その他
；			50 g ・ 切 小袋 ・ ()	原材料用 ・ 保存食用		
；			50 g ・ 切 小袋 ・ ()	原材料用 ・ 保存食用		
；			50 g ・ 切 小袋 ・ ()	原材料用 ・ 保存食用		
；			50 g ・ 切 小袋 ・ ()	原材料用 ・ 保存食用		
；			50 g ・ 切 小袋 ・ ()	原材料用 ・ 保存食用		
；			50 g ・ 切 小袋 ・ ()	原材料用 ・ 保存食用		
；			50 g ・ 切 小袋 ・ ()	原材料用 ・ 保存食用		
；			50 g ・ 切 小袋 ・ ()	原材料用 ・ 保存食用		
；			50 g ・ 切 小袋 ・ ()	原材料用 ・ 保存食用		
；			50 g ・ 切 小袋 ・ ()	原材料用 ・ 保存食用		
；			50 g ・ 切 小袋 ・ ()	原材料用 ・ 保存食用		

令和 年 月 日
日常点検について報告します。令和 年 月 日
日常点検を確認しました。

会社名	業務責任者	副業務責任者	作成者

名 称	センター長	職 員
府中市学校給食センター		

異物混入・トラブルに関する報告書

令和 年 月 日

発生年月日	令和 年 月 日 () 時 分					
発生場所						
連絡者	Tel — —					
異物混入・トラブルの状況 (できるだけ、具体的に記入すること。)						
異物混入 トラブルの原因						
今後の対応 (再発防止策も検討すること。)						
府中市学校給食センター	センター長	係 員	会社名	業務責任者	副業務責任者	作成者

- ※ 異物混入が発生した場合、至急、課長へ連絡するとともに、本報告書を作成すること。
- ※ 事故原因が、特定できた場合、原因者の始末書と今後の再発防止策について記入した報告書を添付すること。

様式 19
業務従事者の健康・衛生チェック

会社名	業務責任者	副業務責任者	名 称	センター長	職 員
			府中市学校給食センター		

氏名

学期

日	月			月			月		
	曜日	チェック	対応	曜日	チェック	対応	曜日	チェック	対応
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
確認印									