

津市中央学校給食センター衛生管理及び 食物アレルギー対応マニュアル

このマニュアルは、津市中央学校給食センター（以下「給食センター」という。）における調理、配送等の委託業務に関する衛生管理の基準を示すものである。

受注者は、本マニュアル及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「学校給食衛生管理基準」「調理場における洗浄・消毒マニュアル partⅠ」「調理場における洗浄・消毒マニュアル partⅡ」「学校給食調理場における手洗いマニュアル」「学校給食調理従事者研修マニュアル」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」「津市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて業務を行うものとする。

1 衛生管理体制の整備

受注者は、衛生管理責任者を決め、業務従事者に対する衛生管理を行う。
また、保健所等の協力を得て定期的な衛生監視検査を行う。

2 業務従事者の健康管理及び衛生管理

- (1) 業務従事者（以下「従事者」という。）は、日頃から健康管理には十分気をつけ、年1回以上の定期健康診断を受ける。また、体調に異常のある場合は必ず衛生管理責任者に申告し、必要に応じて受診、検便を行う。
- (2) 従事者は、常に専用の清潔な作業衣服、マスク、帽子、履物を着用する。
- (3) 検便は、月2回以上行い、その結果を発注者に提出する。
- (4) 従事者は、下痢、伝染病のチェックをする。
 - ア 下痢をしていないか。
 - イ 発熱・腹痛・嘔吐をしていないか。
 - ウ 本人若しくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいないか。
- (5) 従事者は、手指、顔面の傷とできもののチェックをする。
 - ア 手指・顔面に傷、できものはないか。
 - イ 化膿している傷、できものがある場合は申告する。
- (6) 衛生的な態度を身につける
 - ア 爪は短く切り、マニキュアはしない。

イ 指輪、ネックレス、ピアス、イヤリング、ヘアピン、時計、携帯電話等、異物混入の恐れとなるものは必ずはずす。

ウ 毛髪は、帽子からはみださないようにし、業務中は毛髪にさわらない。また、体毛についても細心の注意をはらう。

エ 給食センター（敷地を含む）内での、喫煙はしない。

オ 作業衣服、帽子、履物は、専用のものとし、調理室外へ出るときは必ず替える。また、自宅から作業衣服を着てこない。

カ トイレへ行くときは、必ず作業衣服を脱ぎ、履物を替える。用便後は、確実に手を洗い、消毒してから衣服を整える。調理場に移動する前に標準の手洗いをする。

キ マスクは、必ず着用し、鼻及び口を覆う。

ク 汚染区域から非汚染区域へ移動する場合は、作業衣服、履物を替える。

ケ 作業衣服及びエプロン（野菜検収用・肉魚検収用・下処理用・肉魚用・調理用・仕上げ用・アレルギー用・洗浄用）は、色分けした布製のものとし、保管場所も明確に分ける。

コ 作業衣服・エプロンは、毎日洗浄及び乾燥を行い、作業区分ごとに保管する。

(7) 手洗い

手洗いは、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基づいて業務を行う。

ア 標準的な手洗い

業務開始前、用便後及び汚染区域から非汚染区域に移動する場合は、手洗い用石けん液を使用して、手の平・甲、指の間、親指の付け根、指先、手首を各5回程度洗う。さらに、肘、爪の間を洗い、流水で十分すすぐ。ペーパータオルで水分をふき取り、アルコールを手指全体と手首にすり込む。

爪ブラシは定期的に新しいものに替える。

イ 作業中の手洗い

食品に直接触れる業務に当たる直前、生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は、手洗い用石けん液を使用して、手指全体を洗って十分すすぐ。ペーパータオルで水分をふき取り、アルコールを手指全体にすり込む。

(8) 手袋の着用

手袋は必要に応じて着用する。ただし、ゴム手袋と使い捨て手袋の着用目的を明確に分けて使用する。

ア ゴム手袋

食器及び器具の洗浄、室内の清掃、トイレの清掃に着用する。ただし、用途に応じて色分けし、区別して使用する。

イ 使い捨て手袋

手の汚染を食品（生食用及び調理済み食品等）につけない、食品（食肉・魚介類・卵等）の汚染を手につけない目的で着用し、生食する食品、加熱調理後の食品、肉魚卵等の食品を扱う場合に着用する。また、食品衛生法規格基準に適合した材質のものを使用し、その保管については衛生的な容器に入れ、業務が終了したら直ちにはずす。

業務途中で外した時は再利用せず、その都度新しい手袋に取り換える。

なお、手指にキズ等がある場合は、必ず手袋を着用する。また、野菜洗浄等で水が入る可能性がある場合は、長い手袋を着用する。

3 施設設備等の衛生管理

給食センター内の調理施設及び設備は、常に衛生的に保つことを心がけ、二次汚染に注意する。

- (1) 調理用器具類は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等の区別をする。
食肉・魚介類・卵用、野菜類用、果物用等の食品の種類毎にそれぞれ専用の調理用器具類で処理する。
- (2) 調理用機器、器具類は、使用後に洗浄、消毒した後乾燥させる。
フードカッター、ミキサー、スライサー等の調理用機器・器具類は、分解できる部分は分解して洗浄した後、乾燥させる。
- (3) 調理用機器、器具類は、整理整頓し、清潔な場所に保管する。
- (4) 食器具、容器及び調理用器具は使用後、澱粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに損傷がないことを確認する。
- (5) 洗浄用のスポンジ、たわしは、下処理用と調理用、加熱済食品用等に分け、作業後は中性洗剤で洗浄後、消毒・乾燥させる。
- (6) 調理業務中は、床を濡らさず、食材等を落とさない。
- (7) 熱湯消毒は行わない。
- (8) 調理室内に、不必要な物品及び私物を置かない。

- (9) 調理室内、冷蔵及び冷凍庫等の温度等の管理は、調理場温度・湿度記録票及び冷蔵・冷凍庫温度記録票により行う。
- (10) 天井の水滴の有無、落下防止の工夫、黒カビの発生に注意し、換気に留意する。
- (11) ねずみ、ハエ、ゴキブリ等の侵入防止、駆除を行うため、月1回以上巡回点検する。また、日常業務開始の際にも巡回点検を行う。
- (12) 業務終了後、腰壁等、床等を清潔に保つ。

ア 腰壁

付着しているゴミ、食品残渣を拭き取る。洗剤を含ませて軽く絞った専用布で壁面を洗浄し、乾燥させる。

イ 床

汚れの程度に応じて、モップで水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。特に汚れが酷い時、油汚れの場合は、洗剤液でブラシ洗浄を行い、水切りワイパーで水分を取り除き、十分乾燥させる。

ウ 排水溝

溝カバーを取り外し、洗剤液でブラシ洗浄する。

エ 排水マス

排水マスを取り出し、ゴミを取り除き、洗剤液でブラシ洗浄を行う。

オ ドア

ノブ等手で汚染されやすい箇所は十分洗浄し、アルコール消毒を行う。

- (13) 手洗い場、従事者用トイレは毎日洗浄し清潔に保つこと。

ア 手洗いシンク

洗剤を含ませたスポンジで擦り洗いし、流水ですすぎ、水気を拭き取る。

イ 爪ブラシ

洗剤を用いて揉み洗いしてすすぎ、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ5分間漬け置き後流水ですすぎ乾燥させる。

ウ 従事者用トイレ

調理終了後に、汚染度が低い箇所から順に清掃・消毒を行う。

4 使用水の衛生管理

使用水の水の色・濁り・臭い等の外観を確認後、残留塩素0.1mg/L以上を確認する。

- (1) 残留塩素濃度は、毎日調理前、調理中、調理終了後の3回測定し、学校給食日常点検表に記録する。
- (2) 検査で異常があった場合は、再検査を行い、不適な場合は使用を中止すること。再検査で適となった場合は、使用水1Lを保存食と同様に、マイナス20℃以下で2週間以上保存する。

5 食品の検収・保管

- (1) 検収は、検収責任者と補助者の複数で行う。
- (2) 検収時には、次のものを用意して行う。

検収台、検収・保存食記録簿、非接触式温度計、食品ごとの専用容器、清潔な保存用容器（密閉できるビニール袋）、清潔な保存食採取器具、保存食チェック用秤、エプロン
- (3) 検収は、品名、数量、納品日時、納入業者、製造業者及び所在地、生産地、期限表示、製造年月日、品質、鮮度、包装容器等の状況、異物混入の有無、品温表示等を確認する。
- (4) 納入業者が食品を納入する時は、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室等に立ち入らせない。
- (5) 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理室、食品保管庫にダンボール等を持ち込まない。
- (6) 検収室内で食品を受け入れる時は、食品が直接床面に触れないよう、60cm以上の高さのところで扱う。
- (7) 缶詰、乾物、調味料等の常温で保存可能なものを除き、食肉・魚介類、野菜類等については、専用の容器を使用し、適切な温度管理をする。

6 調理業務に係る衛生管理

- (1) 調理は、当日行うこととし、前日調理は行わない。
- (2) 給食開始時刻に間に合うよう、適切な温度管理の食品を使用して調理し、適温で提供できるようにする。
- (3) 給食開始時刻から逆算して調理作業を行い、調理後2時間以内に喫食できるようにする。
- (4) 献立内容の詳細については、原則として栄養教諭等と協議し別途指示により行う。

献立（食物アレルギー対応食を含む。）毎の作業工程表、作業動線図を実施日前日までに発注者に提出し、必要に応じて栄養教諭等と統括責任者、調理業務責任者とが打合せを行う。

- (5) 野菜類・果物の洗浄は、3回以上行う。

ア 汚染度の低いものから先に、汚染度の高いものを後に洗浄する。

イ 生食する野菜・果物は、加熱工程のあるものと洗浄ラインを分けて洗浄する。

- (6) 食肉・魚介類、卵については、素手でさわらない。

- (7) 和え物、サラダ等については、各食品調理後速やかに真空冷却機で冷却を行った後、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫で保管する。和え物の調理には、必ず器具を使用し、和える時間は、配食の直前にするなど喫食までの時間の短縮を図る。

- (8) 加熱調理については、各釜、回数毎に、中心温度が85℃以上あるかを数か所で確認後、1分間以上加熱するとともに、時間、温度等を「加熱調理食品の温度記録票」に記録をする。

- (9) 必要に応じて栄養教諭等が巡回して確認する。

- (10) 食品及び調味料、配缶等については、必ず計量する。

- (11) 加熱調理は、65℃以上、冷却調理は10℃以下で提供できるようにする。10℃を超える場合は、蓄冷剤を使用し、適切な温度管理ができるようにする。

- (12) 食品庫の在庫管理は適切に行い、実施日の前々日までに栄養教諭等に報告する。

7 残菜及び廃品処理

- (1) 残菜は、計量し「残食量報告書」に記録する。また、残渣回収業者に引き渡す前にポリペール毎に計量し、総重量を記録する。
- (2) 可燃ごみ、不燃ごみ及び資源ごみは適切に分別し衛生的に処理する。
- (3) 集積場は、衛生害虫等の発生がないよう、衛生状態を保つ。

8 保存食の管理

- (1) 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品毎にそれぞれ可食部を50g以上を清潔で密封できるビニール袋等に入れて、採取年月日を記入し、マイナス20℃以下の保存食用冷凍庫で、2週間保存する。

- (2) 原材料については、検収段階で採取し、洗浄及び消毒等を行わない。産地、メーカー、製造年月日、ロット等に相違がある場合は、それぞれ採取して保存する。
- (3) 卵は、全て割卵して混合したものから50g以上を採取して保存する。
- (4) 飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食を採取する。
- (5) 採取後は、常温で放置せず、直ちに保存食用冷凍庫に保存する。
- (6) 調理済み食品については、各釜ごとに採取し、使用している食材を全て保存する。
- (7) 1食分の保存食は、採取日を記入した専用容器やビニール袋等に取りまとめて保存し、採取及び廃棄した日時を検収・保存食記録票に記録する。
- (8) 米、麦、調味料、常温で保存できる乾物及び缶詰等は保存食から除く。

9 食物アレルギー等対応食

- (1) 「津市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル（平成29年12月）」に基づいて業務を行う。
- (2) アレルギー対応食については、除去食及び代替食を行う。
- (3) アレルギー対応食の調理、配送、配膳には、細心の注意を払い、食材同士が接触することがないようにする。
- (4) アレルギー対応食の調理業務従事者は、業務が終了するまでは専任で行う。
- (5) 「対応食指示書」をもとに、調理業務前に食材、調理作業工程等及び配食時にも複数の調理業務従事者等で確認し、誤調理、誤配食をしないよう細心の注意を払う。

また、配送業務及び配膳業務においても同様に誤配食をしないよう細心の注意を払う。

- (6) アレルギー対応食は、生徒別に専用容器に配食して学校へ配送し、学校では専用容器のまま該当クラスに仕分ける。
- (7) 食物アレルギー以外でも、病気や身体の状態により、特別な対応が必要な場合は、除去食、代替食、ミキサー食等を実施する。

10 配膳業務に係る衛生管理

- (1) 配膳業務従事者は、配膳室の衛生に努める。
- (2) 業務は、清潔な作業衣服、マスク、帽子、専用履物を着用する。
業務開始前には、必ず手洗いをする。

パンのクラス分けの際は、使い捨て手袋を必ず着用し、パン箱に各クラスの人数分を移し替える。

- (3) 納入業者から直接食品が納入されるパン・牛乳等は、検収して「配送校検収点検票」に記録する。また、給食センターから配送される給食については、搬入時の温度と時間を「配送校検収点検票」に記録する。
- (4) 牛乳は、給食時間まで牛乳保冷庫で保管し、適温（１０℃以下）で提供できるようにする。