

岩沼市学校給食衛生管理基準

H30年8月作成

作 業	作 業 内 容	備 考
健康状態確認	健康状態を毎日、個人ごとに把握する。 手指の傷、下痢、風邪の症状などがある場合は栄養士、主任に申し出ること。	同居者の健康状態(感染症)にも配慮すること。 月曜日に週末の健康状態もチェックする。 ノロウイルスの疑いのある場合、専用の検査を受けること。 ノロウイルスと診断された場合は、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することをひかえさせる
身支度	全員帽子用ネットとマスクを着用する。 →髪のが出ないように帽子用ネットと帽子を着用する。 鼻が出ないようにマスクを着用する ローラーがけを行い、髪の手等の異物を取り除く。	
手洗い	爪ブラシを使用し、洗浄消毒を行う。 * 手洗いマニュアル参照 * 手指の洗浄消毒のタイミング ①作業開始前、用便後 ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 ③食品に直接触れる作業に当たる直前 ④生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合 爪ブラシは使用後塩素消毒をし、乾燥させる。	爪ブラシは個人のものを使用。
水質検査	朝一番、全ての蛇口を明け、5分間以上放水する。 使用水の色、濁り、臭い、味を確認する。 遊離残留塩素を測定、時間も記録する。 (作業前、午前の調理終了後、あえ物等を冷却する前に測定する。)	遊離残留塩素0.1mg/L以下の場合、ビニール袋に1L水を冷凍保存する。
調理室内消毒等	塩素消毒液またはアルコールで、機器・器具等を消毒する。 (調理台・蛇口・台車・配膳台・パンラック・冷蔵庫等) 刃物とまな板(果物使用時)・温度計(毎回)はアルコール消毒。 シンクと回転釜・蓋・ハンドル・水道の蛇口は、洗剤で洗ってから作業を開始する。	専用トイレのドアノブは、毎日作業終了後、塩素またはアルコール消毒をする。
検収	数量・品質・鮮度・品温・異物混入等の確認をする。 製造月日(または賞味期限)、ロット番号が違うものは、保存食を採る。 検収品はすべて塩素消毒またはアルコール消毒をする。(段ボール未開封のものは消毒しない。) 専用容器に移し替える。 肉・魚など、蓋付きの容器に保管する。 下処理室に段ボールを入れない。 検収したものは、すぐに各保管場所へ移す。	工程表等で数量を確認し、検収簿に記録する。 切り身の肉魚など専用容器が無い場合は、納入容器を塩素消毒する。 蓋がない場合は、ラップをするなど工夫をする。
原材料および保存食の採取	50g以上規定の食材を採取する。 (常温放置したままにしない。) ビニール袋等清潔な容器に入れ、専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保管する。	
エプロンの着用	作業別にエプロンを替える。 あえ物を混ぜる時、果物をカットする時は、配食用を使用する。 使用後は、毎日洗浄・乾燥させ、ビニールエプロンの場合には、アルコール消毒をしてから着用する。	下処理用・調理用・卵用・揚げ焼き蒸し用・配食用・洗浄用・肉用など
手袋の着用	手指に傷がある時は必ず使用する。 手袋を着用前に必ず手を洗うこと。 着用後は、アルコール消毒してから作業をする。 卵・肉・魚・果物を取り扱う時、その他必要と思われる時に使用する。	手袋を外した後は、必ず手を洗うこと。
野菜の取り扱い	流水で3回以上、十分に洗浄すること。	野菜の入れすぎによる洗浄不足に注意する。
果物の取り扱い	シンク・水道の立ち上げ部分・レバー等をよく洗剤で洗ってから使用する。	
卵の取り扱い	●手袋を着用し、割卵する。 料理に使う直前に攪拌し、その後原材料50gを保存する。	割卵後、すぐに冷蔵庫で保管する。 卵専用エプロンを着用すること。(下処理用と調理室用)
缶詰の取り扱い	使用前に水洗いをし、ペーパータオルで水気を拭き取り、アルコール消毒をする。	
包丁まな板等の取り扱い	食材ごとに使い分けする。 刃に欠けや破損がないか、使用前に確認する 包丁・まな板は、加熱調理後の食品・生食する食品に使うものはアルコール消毒する。 裁断機等、機械を使用する前は、異常の有無を確認してから使用する	野菜用(下処理用と調理用)・練り製品用・豆腐と油揚げ用・果物用など。

調理作業	調理過程ごとの温度と時間を記録する。 茹でた物を冷却する場合は、水温を測定する。 加熱調理したものは、中心温度85℃以上を目安とする。 調味料や乾物等の袋のものは、異物混入も注意して開けること。 麺類、わかめ、調味料等の袋のものは、ボールやザルに移してから使用する。	ビニールの袋などから直接釜に入れない。
調理済食品の採取	50g以上料理ごとに採取する。	アレルギー対応食の調理済食品も保存する。
配食・配送	手指の洗浄をしてから行う。 喫食2時間前には仕上げない。	
機器・器具の洗浄	包丁・・・洗浄後よく水分をふき取り、保管庫へ。 まな板・・・洗浄後、塩素消毒をし、よく流水してから保管へ。 ザル・ホース・スポンジ・タワシは塩素消毒をする。 中心温度計・・・洗浄後よく水分をふき取り、保管する。 分解できる調理機器・器具は、分解して洗浄する。	5分以上200PPm消毒液で消毒後、流水する。 冷凍冷蔵庫・消毒保管庫等の扉と内部の清掃・消毒をする。
作業後	調理台・シンク等の水分をふき取る。消毒はしない。 回転釜の蓋は開けておく。 床の掃除、消毒を隅々までする。 (調理室内のゴミを取り、水気をなくした後、モップで水ぶき、その後モップで塩素消毒をする。)	
	ゴミ箱は、蓋付きの専用容器を使用する。 専用トイレは毎日に洗浄及び消毒をする。 業務終了後は、戸締まりを必ず確認する。 ねずみ及び衛生害虫について、発生状況を1ヶ月に1回以上点検する。	休憩室や廊下、更衣室等についても曜日を決め、定期的に清掃する。