

鞍手町学校給食 衛生管理マニュアル

鞍手町学校給食共同調理場

1. 作業前の点検

健康管理	<p>○健康チェックを行い、記録する</p> <ul style="list-style-type: none">・手指に傷がある場合は、手当をし、その方法を表に記入する（例 右手親指 カットバン ゴム手袋）・嘔吐、下痢や感染症がある時は医師の診察を受け、調理作業に従事しない（下記参考）・家族に上記の症状がある時も同様なので、家族の健康状態も把握しておく・手荒れ、傷には黄色ブドウ球菌がいるので要注意
検便	<p>○毎月2回必ず提出する</p> <ul style="list-style-type: none">・提出日の午前9時までに出す・提出できなかった人は2日後までに各自郵送する（封筒・記入用紙は事務室）
服装	<p>○白衣、帽子は清潔なものを着用する</p> <p>○帽子から毛髪が出ないようにネットを着用する</p> <p>*毛髪は異物混入の原因となるので、ブラッシングした後にネットを着用し、白衣を着る</p> <p>○清潔なマスクを着用する</p> <p>*鼻腔には黄色ブドウ球菌がいるので要注意</p> <p>○靴は専用の物を使用し、汚染区域と非汚染区域を区別する</p> <p>長靴 汚染区域 *下処理室・食器類洗浄室</p> <p>運動靴 非汚染区域 *調理室</p> <p>○エプロンの使い分け</p> <p>水色ビニール *下処理室</p> <p>ピンク色ビニール（消毒庫に保管）*調理全般</p> <p>白色ビニール *切裁機使用時</p> <p>赤色使い捨て *汚染物資（生の卵・肉・魚）取扱い時</p> <p>水色使い捨て *和え物・果物取扱い時</p>

使用水の塩素濃度	○末端の水道管を5分間流水後「匂い・色・濁り」をみて、塩素測定し記録（作業前・午前作業後の2回） *残留塩素が0.1ppm未滿の時はセンター長、栄養士に連絡をする 使用水1Lを2週間冷凍保存
気温・湿度	○下処理室・調理室の気温、湿度を測定し記録（作業前・午前作業後の2回）
冷蔵庫等の温度	○冷蔵庫・冷凍庫の温度を測定し記録

2. 手洗い

正しい手洗いの仕方	<p>○流水で軽く洗う</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>○石けん液をつけ十分に泡立て、手首・指の間等、ていねいに洗い、爪ブラシで爪の間を洗う</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>○流水できれいに流し、ペーパータオルでよくふく *石けん分や水分が残っていると、消毒効果が落ちる</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>○アルコールを手によくすりこむ</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 10px 0;">下記の時は必ず手洗いを行う</p> <ul style="list-style-type: none"> *作業開始前 *下処理室から出る時・調理室に入る時 *作業が変わる時 *肉・魚・卵等の汚染物資に触れた後 *加熱前の野菜に触れた後 *段ボール等の汚れた物を触った場合 *和え物作業や配缶の前
-----------	---

3. 検収

管理ポイント	
○納品書と検収表を照らし合わせ、品名・数量・品質・鮮度・箱や袋の汚れや破れ・異物混入・消費期限・賞味期限・製造年月日・品温・納品時間等について確認し、記録する	
一般物資	○上記の事を確認し食品庫に受け取る ○段ボールは取り外す *調理場内に持ち込まない
冷蔵食品 ★庫内は 10℃以下に 保つ	○上記の事を確認し冷蔵庫に受け取る ○品温を非接触温度計で測定し、記録する ○肉はビニール袋をはずして、専用容器に入れる ○段ボールは取り外す
冷凍食品 ★庫内は -18℃以 下に保つ	○上記の事を確認し冷凍庫に受け取る ○品温を非接触温度計で測定し、記録する ○段ボールは取り外す ○冷凍庫は汚染物資（非加熱のもの）とそれ以外のものと分けて入れる
パン ご飯 牛乳	○牛乳は非接触温度計で測定し、記録する *納品された食品の品質が悪い時や、異物混入があった時は業者に連絡し迅速に対応する

4. 納入業者への衛生管理

○安全かつ新鮮で良質な食品を納品する
○製品の温度管理を徹底する
○納品時は栄養士または調理員等、調理場の職員が検収すること
○製造工場・倉庫・冷凍庫及び運搬車等の清潔保持に努める
○納品時は、清潔な服装で納品する
○調理室内への立ち入りを禁止する
○従事員に対する健康管理を行う（検便実施等）

5. 保存食の取り方

原材料	<p>○食品ごとに 50g を取り、ビニール袋①に密封し、すぐに冷凍庫に入れる</p> <p>＊－20℃以下で2週間保存する</p> <p>○卵は全て割卵し、攪拌した液卵から取る</p> <p>○生姜等使用量の少ないものは、1 かけ取る</p> <p>○乾物・缶詰・レトルトは取らなくてよい</p> <p>○調味料のうち、カレールー・ケチャップ・マヨネーズは取る その他の調味料は取らなくてよい</p>
調理後の食品	<p>○使用した食品が全て含まれるように 50g 取り、ビニール袋②に密閉し、冷凍庫に入れる</p> <p>＊2 釜以上で作る時は釜ごとに取り</p> <p>＊－20℃以下で2週間保存する</p> <p>○パンは1 食分、ご飯・牛乳は 50g 取る</p> <p>○ジャム・マーガリン・デザート等の1 食ものはそのまま取る</p> <p>○原材料・調理後の食品を合わせて1 日分全てを保存したことをチェックし記録する</p> <p>＊2 週間経過して廃棄する時も記録する</p>

6. 温度管理

- 調理室内の温度・湿度の測定と記録
 - ＊作業開始前と調理中
- 冷蔵庫・冷凍庫・保存食用冷凍庫の温度管理と記録
 - ＊作業開始前
- 原材料の適切な温度管理と鮮度の保持
 - ＊冷蔵・冷凍保管の必要のあるものは常温放置しない
 - ＊検収時の品温は非接触温度計を使用する
- 加熱調理後、冷却する必要がある食品の適切な温度管理
 - ＊冷却機・和え物用冷蔵庫の活用

*加熱終了時及び冷却終了時の温度及び時間の測定と記録

○調理温度の測定と記録

*揚げ物・煮物・汁物・ポイル物・炒め物・蒸し物等、調理する全ての献立について行う

*中心温度計の使い方

- ・使用前は、針をアルコール消毒する
- ・針が食品の中心にあたるように測定する
- ・中心温度が 75℃1 分以上になること、3 か所測定し、記録する

**★ノロウィルスの危険性のある2枚貝を使ったものは、85℃
1分以上になること**

- ・使用後は洗剤でよく洗ってふき、アルコールで消毒する

7. ごみ処理

○下処理室でのごみは調理室内に持ち込まない

*段ボールは下処理室前ではずし、所定の場所に置く

○調理室で出たごみは、その日のうちに処理する

○ごみはフタ付きの専用ゴミ箱に入れる

○ごみ回収後はゴミ箱をきれいに洗い、周囲も清掃する

○空き瓶、空き缶は中を洗い、所定の場所に置く

8. 消毒

	管理ポイント						
作業前の消毒	○調理台・台車・冷蔵庫・真空冷却機・水槽・蛇口は次亜塩素酸ナトリウム液でふく *次亜塩素酸ナトリウム液（200ppm）の作り方 （本センターで使用している次亜塩素酸ナトリウムは 12%） $10000 \times 12 \div 200 = 600$ 600 倍に薄める						
	<table border="1"><tr><td>水</td><td>次亜塩素酸ナトリウム</td></tr><tr><td>6L</td><td>10 cc</td></tr><tr><td>魚介類を解凍した水槽</td><td>水槽の縦×横×高さ÷600</td></tr></table>	水	次亜塩素酸ナトリウム	6L	10 cc	魚介類を解凍した水槽	水槽の縦×横×高さ÷600
水	次亜塩素酸ナトリウム						
6L	10 cc						
魚介類を解凍した水槽	水槽の縦×横×高さ÷600						

<p>消毒について</p>	<p>○次亜塩素酸ナトリウム・・・細菌、ウィルス、カビ等幅広い微生物に有効 *ノロウィルスに有効 ★希釈後は時間と共に効果が低下するので注意 ★金属の腐食性があるので注意 ★アルカリ性なので手袋着用する</p> <p>○アルコール・・・食品を取り扱う場で使用するアルコールは70%前後の食品添加物アルコールを使用優れた殺菌効果を持っているがノロウィルスやセレウス菌には効果がない ★必ず水気を拭き取った後、スプレーで噴霧し、ペーパータオルでふきのばす</p> <p>○熱風消毒保管庫・・・水気を軽く切ってから収納し熱をかける（若干の水分が付着している方が熱伝導が良い）</p> <p>○紫外線殺菌保管庫・・・確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納し電源を入れる ★紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意（10w3000時間 15w4000時間有効）</p>
<p>爪ブラシ</p> <p>スポンジ</p>	<p>○洗浄すすぎの後、次亜塩素酸ナトリウム液に5分間浸漬し、流水ですすぎホルダーにかけ乾燥</p> <p>○洗浄すすぎの後、次亜塩素酸ナトリウム液に5分間浸漬し、流水ですすぎ乾燥</p>

9. 洗浄

作業手順	管理ポイント
<p>野菜洗浄</p> <p>計量</p> <p>下処理</p> <p>流水で洗う</p> <p>ザルに入れる</p>	<p>○下処理室専用の水色ビニールエプロンを着用</p> <p>○下処理専用の黄ザルを使用</p> <p>○下処理専用の包丁とまな板を使用</p> <p>○必ず流水で3回洗う（ため水は禁止）</p> <p>*キャベツ、白菜、ほうれん草等はバラバラにはずして洗う</p> <p>★1回に洗う野菜の量は多すぎないように注意</p> <p>★隣の水槽と水が混ざらないように注意</p> <p>★泥による二次汚染を防ぐため、洗浄する順番に注意</p> <p>★もやしは汚染度が高いので後で洗う</p> <p>○3回洗浄した後の野菜は調理室用の黄ザルに入れ、調理室に渡す</p>
<p>果物洗浄</p> <p>数の確認</p> <p>流水で洗う</p> <p>ザルに入れる</p>	<p>★原則として野菜洗浄の前に行う（手洗い場側の水槽を使用）</p> <p>○果物専用のスポンジ又は軍手で洗う</p> <p>○下処理専用の黄ザルを使用</p> <p>○必ず流水で3回洗う（ため水は禁止）</p> <p>★1回に洗う果物の量は多すぎないように注意</p> <p>★隣の水槽と水が混ざらないように注意</p> <p>○3回洗浄した後の野菜は調理室用の黄ザルに入れ、調理室に渡す</p>

10. 調理作業

調理作業中はドライ運用

* 調理台や床に食品や水をこぼさないように作業する

作業手順	管理ポイント
食品の取り扱い方	
豆腐	○流水で洗って切る * 浸け水、プラスチック容器は汚染度が高いので取り扱いに注意
卵	○割卵は下処理室で行う ○使い捨て赤エプロンと使い捨て長手袋を着用 ★調理直前に割卵する ★攪拌すると汚染度が高くなるので注意 ○1個ずつ容器に割卵し、安全を確認して専用食缶に入れる 保存食は攪拌後の液卵を取る ○作業が終わったら手洗いをする
練り製品	○容器に移し替えて冷蔵庫で保管
冷凍食品	○汚染物資（非加熱）と非汚染物資はそれぞれ専用の容器に移し替えて、区別して冷凍庫に保管 * 解凍が必要なものは前日、専用冷蔵庫に入れて庫内解凍する
乾物（出し）	○昆布は使用前に汚れがないか確認し使用 ○干し椎茸は下処理室で洗って、異物混入が無いか確認後、浸漬し、調理室に出す ○鰹節、煮干しは専用の使い捨て出しパックに入れて使用
肉	○使い捨て赤エプロンと使い捨て長手袋を着用し、専用容器に受け取る（業者のビニール袋は検収室で外し中に入れない） ○受け取った後、手洗いをする

<p>切裁</p>	
<p>野菜</p>	<p>○野菜専用のまな板（緑ライン）、包丁を使用 ○切ったものはザルに入れ、床から 60 cm以上になる受け台に置く ○切っている途中、調理台が汚れたら拭き取る（床にこぼさないように）</p>
<p>果物</p>	<p>○果物専用のまな板（黄ライン）、包丁を使用 ○使い捨て青エプロンと使い捨て手袋を着用（30分を目安に替える）し、和え物コーナーに近いところで切る *バットはまな板より1段高いところにセットして入れていく（果物の汁等がバットの底を汚染しないように）</p>
<p>肉加工品 練り製品</p>	<p>○専用のまな板（赤ライン）、包丁を使用</p>
<p>和え物</p>	<p>*料理の出来上がり時刻は喫食時間の2時間以内 ○ゆでた時の温度は 75℃以上 1分を 3か所測定し記録（2枚貝の場合は 85℃以上 1分 3か所） ○加熱したら、すぐに真空冷却機に入れて冷却する *やむなく水冷する場合は事前に残留塩素を測定 *冷却後、温度（25℃以下）を確認し、時間と共に記録 ○すぐに和え物専用冷蔵庫に入れ、冷蔵保管する ○和え物専用釜は、使用前にアルコール噴霧して、ペーパーで拭きのばす ○10時半以降に和え始める *使い捨て青エプロンと使い捨て長ゴム付き手袋を着用し、スパテラを使って和える ★手指に傷がある人は、和え物作業はしない</p>

炒め物	<p>○肉類は十分に炒め、温度を確認し時間と共に記録する（75℃・1分以上・3か所）</p> <p>○火のとおりにくいものから、炒め、出来上がったら再び温度を確認し時間と共に記録する（75℃・1分以上・3か所）</p>
煮物 汁物	<p>○火がとおりにくく、味がつきにくく、壊れにくいものから煮る</p> <p>○出来上がったら再び温度を確認し時間と共に記録する（75℃・1分以上・3か所）</p>
蒸し物	<p>○冷凍食品はスチコンに入る数量だけ出す</p> <p>★1度に出して常温に長く放置しない</p> <p>○出来上がったら温度を確認し時間と共に記録する（75℃・1分以上・3か所）</p> <p>○出来上がったものを扱う場合、直接素手で触らず、 tong やヘラ、使い捨て手袋等を使用する</p>
茹でもの	<p>○出来上がったら温度を確認し時間と共に記録する（75℃・1分以上・3か所）</p> <p>○出来上がったものを扱う場合、直接素手で触らず、 tong やヘラ、使い捨て手袋等を使用する</p>
揚げ物 焼き物	<p>○冷凍食品や生の肉・魚は1度に処理する数量を出す</p> <p>★1度に出して常温に長く放置しない</p> <p>○加熱前の材料を扱う時は、使い捨て赤エプロンと使い捨て手袋を着用する（または肉・魚用の白ビニールエプロン）</p> <p>○出来上がりごとに温度を確認し時間と共に記録する（85℃・1分以上・3か所）</p> <p>○出来上がったものを扱う場合、直接素手で触らず、 tong やヘラ、使い捨て手袋等を使用する</p>

配缶	<p>○和え物・果物は使い捨て青エプロンと使い捨て手袋を着用したままで行う</p> <p>○他は調理室用ピンクのビニールエプロンをはずして行う</p> <p>*配缶の前は必ず手指を洗浄消毒する</p>
-----------	--

11. 機械・器具類の洗浄・消毒

機械・器具	管理ポイント
回転釜	<p>○洗浄後、立てて乾燥させ、サラダ油を塗る</p> <p>○釜横の蛇口、ハンドル、釜の中の栓も洗浄する</p> <p>★調理の途中に洗って使う時は、回りや床に水が流れないように気を付けて、そっと洗う</p>
シンク	<p>○シンクは洗浄後、水気を切って乾燥させる</p> <p>○調理室のシンクは、使用前、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する</p>
冷蔵庫・冷凍庫 熱風消毒保管庫	<p>○ドア、取っ手は毎日、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する</p> <p>○長期休業中は内部を洗浄消毒する</p>
和え物用冷蔵庫 真空冷却機	<p>○使用前は、次亜塩素酸ナトリウム液で、ドア、取っ手、内部を消毒する</p> <p>○使用後は、洗浄した後、ゴムべらで水気を切り、次亜塩素酸ナトリウム液で、ドア、取っ手、内部を消毒する</p>
フードスライサー	<p>○使用前、アルコール噴霧し、ペーパーで拭きのばす</p> <p>○使用后、分解し洗浄、乾燥させる</p> <p>○刃は熱風消毒保管庫に入れる</p> <p>★刃こぼれがないか、使用前後に確認する</p> <p>★野菜クズ等を残したままにすると細菌の増殖汚染源になるので注意</p>

スチコン	<ul style="list-style-type: none"> ○スチームを押して庫内をぬらす ○洗剤をかけ、スチームを押して 10 分待つ ○シャワーで流す ○オーブンを押して乾燥させる 								
包丁まな板 消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ○殺菌灯の取り換え時期に注意して交換する 								
包丁・まな板	<ul style="list-style-type: none"> ○包丁・まな板は食材ごとに使い分ける（下処理室用は別） 								
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">種別</th> <th style="width: 25%;">野菜</th> <th style="width: 25%;">果物</th> <th style="width: 25%;">練り製品 肉加工品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>まな板の ラインの色</td> <td>緑</td> <td>黄</td> <td>赤</td> </tr> </tbody> </table>	種別	野菜	果物	練り製品 肉加工品	まな板の ラインの色	緑	黄	赤
種別	野菜	果物	練り製品 肉加工品						
まな板の ラインの色	緑	黄	赤						
台車・調理台	<ul style="list-style-type: none"> ○使用前、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する ○使用后、洗浄し、ゴムベラで水気を切り乾燥させる 								
コンテナ	<ul style="list-style-type: none"> ○回収後、水拭き⇒次亜塩素酸ナトリウム液で消毒⇒水拭きし、乾燥させる 								
肉・魚・卵用 専用容器	<ul style="list-style-type: none"> ○用途を明記して、他の容器と区別する ○使用後は次亜塩素酸ナトリウム液を注ぎ、5 分以上浸けた後、洗浄し、熱風消毒保管庫に入れる 								
焼き物機	<ul style="list-style-type: none"> ○専用の洗剤を使って洗浄する ★洗剤が強力なので、目に入らないように気を付け、手袋を着用して洗浄する 								
揚げ物機	<ul style="list-style-type: none"> ○油の温度が冷えて行う ○操作盤、配電盤、バーナー部分、モーターには水をかけない ○その他、清掃方法は操作ガイドを見て行う 								

ふきん (不織布)	○洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し、乾燥させる
★午前の作業前の消毒とコンテナ拭きを使用	
スポンジ	○野菜用、果物用、器具洗浄用に区別する
○使用後洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム液に5分間浸漬した後、洗い流し乾燥させる	
床	○下処理室は毎日の作業終了後、洗浄し、ゴムべらで水気を切り乾燥させる
○調理室は汚れた部分は洗浄し、ゴムべらで水気を切り乾燥させる	
*週末は全体を洗浄し、ゴムべらで水気を切り乾燥させる	
★ゴミが残らないように、毎回の掃除はきちんと行う	
排水溝	○週末(金曜日)の作業終了後、排水溝のフタを外してデッキブラシを使って、ていねいに清掃する
白衣・帽子 靴・長靴	○個人で洗い、常に清潔にしておく