

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

VI その他 マニュアル編

- ※ 配送等マニュアル
- ※ 器具管理マニュアル
- ※ 健康管理マニュアル
- ※ 手洗いマニュアル
- ※ 薬品管理マニュアル
- ※ 清掃マニュアル
- ※ 調理室受け渡し室(施設)
管理マニュアル
- ※ 廃棄物管理マニュアル
- ※ そ族・昆虫駆除管理マニュアル
- ※ その他 資料編

松山市学校給食衛生管理マニュアル

配送等マニュアル編

衛生管理マニュアル(配送等マニュアル)

(松山市全調理場)

	作業手順	点検項目	衛生管理ポイント						
前日作業	<p>コンテナの洗浄・乾燥</p> <p>配送車内部の清掃</p>	<p>① 白衣・帽子・マスク・専用エプロンを着用する。</p> <p>② 食器・食缶を降ろした後、水道水又は温湯で洗浄する。</p> <p>③ 洗剤溶液でよく洗浄する。(ブラシ等で棚、棚の裏、天井、扉の内側、外側を洗浄)</p> <p>④ 水道水又は温湯で洗剤を洗い流し、ワイパー・ペーパータオル等で水気を拭取る。</p> <p>⑤ 清潔な場所で乾燥する。</p> <p>① 水道水又は温湯で洗浄する。</p> <p>② 洗剤溶液で洗浄する。</p> <p>③ 温湯で洗剤を洗い流し水気を拭取り乾燥する。</p> <p>④ 座席シートは水拭きをする。</p>							
当日	コンテナへの積み込み	<p>① お盆・食器かごを積み込む。</p> <p>② 調理後の適切な温度管理を行う。 ○保温食缶・保冷食缶を整備する。 ○温食と冷食とは、混載しない。</p> <p>③ 内容物がこぼれたりしないようにていねいに取り扱う。</p> <p>④ 和え物等がある時には、コンテナの扉を閉める前に、各学校分温度計をセットする。(受室でコンテナを、開けた時に温度を記録する。)</p> <p>⑤ 積み残しがないか、確認してから扉を閉める。</p>	<p>○ 手指を十分に洗浄消毒する。</p> <p>○ 消毒済みの専用台車を使用する。</p> <p>○ やむを得ない場合は、温度差を考慮して積み込む。</p> <p>(例)</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <tr><td>和え物</td></tr> <tr><td>果物</td></tr> <tr><td>ご飯</td></tr> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <tr><td>和え物</td></tr> <tr><td>果物専用</td></tr> <tr><td>コンテナ</td></tr> </table> <p>○ 手指を十分洗浄消毒する。</p> <p>○ 消毒済みの台車を使用する。</p>	和え物	果物	ご飯	和え物	果物専用	コンテナ
和え物									
果物									
ご飯									
和え物									
果物専用									
コンテナ									
配送時	<p>配送車への積み込み</p> <p>配送</p>	<p>①コンテナを安全に配送車に積み込む。</p> <p>① 配送車に乗る時には、白衣・マスク・帽子は着用しない。配送用の履物に換える。</p> <p>② 受配校に到着したら、手を洗浄し白衣・マスク・帽子を着用し、配膳室用の履物に換えてコンテナを降ろす。</p> <p>③給食配送記録簿及び配達記録簿の記載をする。</p>	<p>○ 手指を十分に洗浄消毒する。 (配送車への積み込みは、1人では行わない)</p> <p>○ 温食は60℃以上、冷食は10℃以下で移送できるように心掛ける。</p>						
その他	<p>1. 配送先の学校までの道路事情等をよく調査し、最短時間で配送できるように計画を立てる。</p> <p>2. 調理作業及び配送のタイムスケジュールを正確に立てる。</p> <p>3. 業務に入る前に、上下とも着替える。</p> <p>4. 調理室、受け室用のみ白衣・マスク・帽子を着用する。 白衣等は専用の袋(バック)に入れて持ち運ぶ。 平成21年4月より</p>								
点検記録簿	<p>有 ・ 無</p>								

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

器具管理マニュアル編

器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

(松山市全調理場)

バット・食缶類 (手洗浄)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品・備品等
	洗浄	① 残菜を除去する。 ② 40℃くらいの温湯に洗剤溶液を入れ、スポンジ・タワシ等でよく洗浄する。 洗剤溶液は適宜追加し、必要に応じて取り替える。洗剤量、洗浄温度に注意する。 ③ 蛇口から直接の流水で5秒間以上、ため水では水を換えて2回以上すすぐ。 (洗剤溶液が残らないよう注意する。)	高級アルコール系洗剤 スポンジ タワシ
	消毒	① 熱風消毒保管庫の設定温度、時間の確認をする。(食器具が乾燥するまで、庫内温度を80℃以上に保つように設定する。)蒸気殺菌消毒保管庫については蒸気漏れ等によって殺菌効果が低下しないよう確認する。 ② 収納するバット・食缶類がすべて入ったか確認して、消毒保管庫のスイッチを入れる。 ③ 消毒中は扉を開閉しない。 ④ 消毒保管庫が正常に作動しているか確認する。 (温度は上昇しているか) ⑤ 消毒完了を確認して電源スイッチを切る。	
課題点など			
点検記録簿	・日常点検記録簿に温度と時間を記載 (有) ・ 無		

器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

(松山市全調理場)

食器具類 (自動食器洗浄機)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品・備品等
	洗浄	① 残菜を除去する。 ② 40℃くらいの温湯につけ予洗する。 ③ 洗浄機にかけ、洗浄する。(ゴミが付着していないか確認しながら流す。) 洗剤量、食器の量、洗浄温度、洗浄機が正常に作動しているか、などに注意する。 ④ 洗剤溶液が残らないように十分すすぎ、水切りする。	食器洗浄用洗剤 低発砲性洗剤 スポンジ タワシ
	消毒	① 熱風消毒保管庫の設定温度、時間の確認をする。(庫内温度が80℃以上で食缶等が完全に乾燥するように設定されているか。)蒸気殺菌消毒保管庫については、蒸気漏れ等によって殺菌効果が低下しないよう確認する。 ② 収納する食器具類がすべて入ったか確認して、消毒保管庫のスイッチを入れる。 ③ 消毒中は扉を開閉しない。 ④ 消毒保管庫が正常に作動しているか確認する。(温度は上昇しているか) ⑤ 消毒完了を確認して電源スイッチを切る。	消毒保管庫
課題点など	汚れの内容により洗剤を使い分ける。		
点検記録簿	日常点検記録簿に温度と時間を記載 有 <input checked="" type="radio"/> ・ 無 <input type="radio"/>		

器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

(松山市全調理場)

コンテナ			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品・備品等
前日作業	洗浄	① 白衣・帽子・マスク・専用エプロンを着用する。 ② 食器・食缶を降ろした後、水道水又は温湯で洗浄する。 ③ 洗剤溶液でよく洗浄する。(ブラシ等で棚、棚の裏、天井、扉の内側、外側を洗浄) ④ 水道水又は温湯で洗剤を洗い流し、ワイパーペーパータオル等で水気を拭取る。 ⑤ 清潔な場所で乾燥する。	高級アルコール系洗剤 ブラシ ハンドワイパーペーパータオル
当日	消毒	① 作業開始前に、コンテナ内部、外部を70%アルコール液拭消毒する。	
課題点など			
点検記録簿	給食配送記録簿に温度と時間を記載 (有) ・ 無		

器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

(松山市全調理場)

器具名	作業台(調理台・ラック・すのこ)、シンク、カート等		
機種(品番)			使用する薬剤・用品・備品等
	作業工程	作業内容	
作業前	消毒	<ul style="list-style-type: none"> 70%アルコールで払拭する。 消毒したい器具に近いところから拭き付け、払拭し、まんべんなく塗り広げることが必要です。少なくとも30秒間濡れた状態に置いておく。 	
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">乾燥</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">消毒</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; width: 150px;">作業台</div> <ul style="list-style-type: none"> 食品が変わるごとに残菜、汚れを除去し、洗い流す。 ワイパー・ペーパータオル等で水気を拭き取る。 生食用にはさらに70%アルコールで払拭する。 	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; width: 150px;">シンク</div> <ul style="list-style-type: none"> 果物、加工食品などを扱う前には、洗剤溶液でよく洗い、洗剤溶液が残らないように十分すすぎ、水気を拭き取る。70%アルコールで払拭する。
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">乾燥</div>	<ul style="list-style-type: none"> 水道水又は温湯で洗浄する。 洗剤溶液でよく洗い、汚れを落とす。 洗剤溶液が残らないように流水でよくすすぐ。 ワイパー、ペーパータオル等で水気を拭き取り乾燥させる。 	
課題点など			
点検記録簿	有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>		


器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

(松山市全調理場)

器具名	まな板		
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品・備品等
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 十分乾燥できているか確認して殺菌庫から取り出す。(手指の清潔) 	
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">洗浄</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 専用のまな板を確認し使用する。 ・ 食品が変わるごとに洗浄を行う。 	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">保管する。</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 残菜を取り除き流水できれいに落とす。 ・ 洗剤溶液で丁寧に洗い、汚れを落とす。 ・ 洗剤が残らないように十分にすすぐ。 ・ ペーパータオルで水気を拭き取り、消毒殺菌保管庫に保管する。 ・ 保管庫の殺菌灯がきれいでないか確認す。 ・ 保管庫の扉がきちんと閉まっているか確認する。 	高級アルコール系洗剤 タワシ スポンジ 洗浄ブラシ ペーパータオル
課題点など	* 殺菌灯の効力は、点灯3,000時間以内とされているので殺菌灯の寿命の確認をする。		
点検記録簿	有 <input checked="" type="radio"/> 無		

器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

(松山市全調理場)

器具名	包 丁		
機種(品番)			使用する薬剤・用品・備品等
	作業工程	作業内容	
作業前	確認	<ul style="list-style-type: none"> ・ 十分乾燥できているか確認して殺菌庫から取り出す。(手指の清潔) ・ 刃こぼれの有無を点検する。 ・ 検収室で使用する原材料採取用包丁は別にしているか確認する。 ・ 下処理室の包丁の食品別区分は適切であるか確認する。 ・ 調理室の包丁の食品別区分は適切であるか確認する。 ・ 柄の色分けにより芋野菜用、果物用、加工食品用、肉魚加工品(含む袋開封用)などに区分できることが望ましい。 ・ 果物用にはアルコールをスプレーする。柄の部分も行うこと。 	消毒用アルコール テクセルクロス ペーパータオル
	消毒		消毒用アルコール
作業中	切裁作業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品が変わるごとに洗浄を行う。 	
	洗浄		
作業後	洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中性洗剤で、こすり洗う。柄の部分も洗うこと。 ・ 洗剤が残らないように、充分すすぐ。 ・ ペーパータオルで水気をふき取る。 ・ 刃こぼれの有無を点検する。 ・ 間隔をとって包丁を入れ、専用の消毒保管庫に保管する。 <div style="margin-top: 10px;">  <p style="font-size: 10px;">柄と刃の境目を</p> </div>	高級アルコール系洗剤 タワシ・スポンジ 洗浄ブラシ ペーパータオル
	乾燥		
	保管(消毒・保管)		
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・ 柄は木製でなく、柄と刃の境目がないもの、背の部分が指に負担をかけないもの、刃が切れ味のよいものを選定する。 		
点検記録簿	有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>		

器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

(松山市全調理場)

器具名	ホース		
機種(品番)			使用する薬剤・用品・備品等
	作業工程	作業内容	
作業前	確認	<ul style="list-style-type: none"> ・ よごれが付着していないか確認する。 	
	取り付け	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業上の必要な箇所にホースを取り付ける。 	
作業中	確認	<ul style="list-style-type: none"> ・ 釜などに給水する場合は、ホースの先が液面や食品に直接触れないようにする。 ・ ホースの先が直接床に触れないようにする。 ・ はね水での汚染につながらないように配慮する。 	
作業後	洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・ 脱着式のもの全てとりはずす。 ・ 取り外せないものはその場でいねいに洗う。 ・ 中性洗剤でよく洗い汚れを落とす。 ・ 洗剤が残らないように流水でよくすすぐ。 	高級アルコール系洗剤 タワシ・スポンジ 次亜塩素酸ナトリウム
	消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1.2%次亜塩素酸ナトリウムの600倍液に5分以上浸漬する。 ・ 流水でよくすすぐ。 	
	乾燥・保管	<ul style="list-style-type: none"> ・ 水気をきり、保管する。 	
課題点など	<ul style="list-style-type: none"> ・ ホースの長さは、必要最小限度に止める。 ・ 調理作業終了後に床掃除等で長いホースを使用する場合は、使用時だけ給水栓に接続するようにする。(脱着式のホースの活用) 		
点検記録簿	有 <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/>		

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

健康管理マニュアル編

健康管理マニュアル

(松山市全調理場)

健康マニュアル			
	項目	点検項目と対策	
作業前 (出勤時)	1. 出勤時に、個人別健康観察記録票に記入し、異常がある場合は運営管理者・衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐ。	<p>◎ 切り傷・火傷・下痢・発熱・腹痛・吐き気・同居人の下痢・その他(虫さされなど。)</p> <p>◎ 本人もしくは同居人が下痢・発熱・腹痛・嘔吐している場合は衛生管理責任者の指示に従う。本人もしくは同居人が、感染症に感染しているまたはその疑いがある場合は運営管理者の指示に従う。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">調理従事者への対応</p> <p>1. 保菌者及び化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事を禁止する。 2. 医師の診断を受けさせる 3. 必要に応じて帰宅させる。</p> </div> <p>◎ 切り傷・火傷のある人は傷口を処置して覆い、使い捨てのビニール手袋を使用する。(生物を扱う作業・配食作業等調理作業はしない。)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">日常のチェック項目</p> <p>(本人)</p> <p>① 下痢をしていないか。 ② 発熱はないか。 ③ 腹痛を訴えていないか。 ④ 嘔吐していないか。 ⑤ 手指・顔面に傷はないか。 ⑥ 手指・顔面にできもの、発疹はないか。 ⑦ 感染症の感染又はその疑いはないか。</p> <p>(家族)</p> <p>① 下痢をしていないか。 ② 発熱はないか。 ③ 腹痛を訴えていないか。 ④ 嘔吐していないか。 ⑤ 感染症の感染又はその疑いはないか。</p> </div>	健康調査表
課題点など		<p>◎ 全職員に検便を月2回実施する。</p> <p>◎ 調理従事者が食中毒の原因となる菌に感染している場合、運営管理者は該当者を調理作業に従事させない。また、保健所、学校医等に相談して指示に従う。</p> <p>◎ 健康診断は、年1回の定期健康診断を含め学期ごとに年3回実施することが望ましい。</p> <p>◎ 年3回の産業医による健康相談を受け健康管理に努める。</p> <p>◎ 検便結果が悪い場合の市の対応を統一する。</p>	
点検記録簿	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">有</div> ・ 無	個人別健康観察記録票	

健康管理マニュアル

(松山市全調理場)

心得マニュアル		
	項目	点検項目と対策
作業前 (出勤時)	衛生面での心得	<ul style="list-style-type: none"> ○ 毎日専用で清潔な白衣(調理衣)、帽子、マスク、履物等を着用する。 ○ 着替えは、更衣室でおこなう。通勤時の着衣のまま白衣を身につけない。 ○ 体調に異常がある場合には必ず申し出て、指示に従う。 ○ 家族の体調に異常がある場合には、必ず申し出る。 ○ 時計・指輪・イヤリング・マニキュア・香水等調理に不必要な物を身につけない。 ○ 爪はいつも短く切っておく。 ○ 調理室内、受け室等での喫煙はしない。 ○ ポケットの中には何も入れない。 ○ 調理作業中、顔や毛髪等をむやみに触れない。 ○ 作業終了後は毎日白衣(調理衣)、帽子、マスク等洗濯し保管する。 ○ 調理室内では専用の履物をはく。また、調理室外に出る時は必ず外履き用のものに履き替える。 ○ 学校給食従事者専用便所を使用する時は、必ず白衣や履物を替える。 ○ 学校給食従事者専用便所を使用した後は、確実な手洗いと消毒をする。
課題点など		
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 無	個人別健康観察記録票 学校給食従事者個人別服装点検記録簿

健康管理マニュアル

(松山市全調理場)

服装マニュアル		
	項目	点検項目と対策
作業前 (出勤時)	服装	<ul style="list-style-type: none"> ○ 白衣(調理衣)、マスク及び帽子は毎日取り替えるだけの数と、汚染作業区域用(ピーラー用等)と非汚染作業区域用を用意する。 ○ 履き物は、汚染作業区域用と非汚染作業区域用を用意する。 ○ 白衣(調理衣)は、上着とズボンの二部式のもので、洗濯できる丈夫なものが良くその材質は木綿で、色は白又は淡色の汚れが目立つものが良い。袖丈は手首まであるほうが、やけどやけがを防ぐのに役立つ。 ○ マスクは必ず着用する。鼻まで覆う。 ○ 帽子は、毛髪が出ないように深くかぶる。うなじ部分にも注意する。 ○ 履き物は、汚れが目立つ色で、すべりにくく着脱のしやすいものがよい。 ○ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、エプロンや履き物を交換する。 ○ エプロンや履き物は、汚染作業区域用と非汚染作業区域用とに色分け等して明確に区分し、保管場所も分ける。
課題点など		
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	個人別健康観察記録票

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

手洗い管理マニュアル編

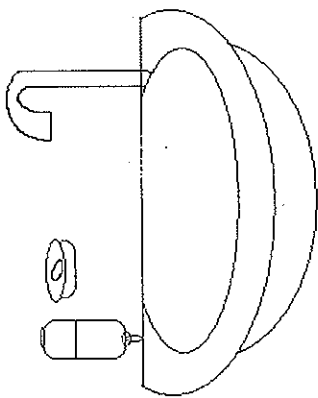
手洗いマニュアル

(松山市全調理場)

手洗いマニュアル			
	項目	点検項目と対策	
作業前	1. 石けん液を使って手指を洗う。 2. 爪ブラシを使って洗う。 3. 水で石けん液を十分洗い流す。 4. ペーパータオルでふく。 5. アルコールをかける。	(手指は正しく洗う) ◎ 流水で軽く手を洗い、石けん液をつけ、十分に泡立てる。 ◎ 手の平と甲、指の間、親指の付け根、指先、手首を洗う。(5回程度) ◎ 肘まで洗う。 ◎ 個別の爪ブラシで爪の間を洗う。 ◎ 流水でよく洗い流す。(15秒程度) ◎ ペーパータオルでふく。 ◎ アルコールをかける。 ◎ 指先、親指の付け根、手の平と甲、指の間、手首にすり込む。	石けん液 爪ブラシ ペーパータオル アルコール
作業中	1. 石けん液で手指を洗う。 2. 流水で石けん液を十分洗い流す。 3. ペーパータオルでふく。 4. アルコールをかける。	(手指は正しく洗う) ◎ 流水で汚れを洗い落とす。 ◎ 石けん液をつけ、十分に泡立てる。 ◎ 手全体を洗う。 ◎ 流水でよく洗い流す。 ◎ ペーパータオルでふく。 ◎ アルコールをかける。 ◎ 手全体にアルコールをすり込む。	石けん液 ペーパータオル アルコール
	(手洗いのタイミング) ◎ 作業開始前及び用便後 ◎ 髪・顔・床等に触れた後 ◎ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 ◎ 食品に直接触れる作業に当たる直前 ◎ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合 ◎ 汚れたものを触った後 ◎ その他、必要と考えられる場合 (非汚染作業の中でアルコール消毒のタイミング) ◎ 食品に直接触れる作業に当たる直前 ◎ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、 ◎ 汚れたものを触った場合 ◎ その他、必要と考えられた場合		
備考	◎ アルコールをかけるときは、指先にかかるように、手の平で受ける。 ◎ アルコールは指先、指の間、親指など手全体にすり込む。 ◎ ペーパータオルは定期的に補充し、常に使用できる状態にしておく。 ◎ 石けん液は完全に使用しきってから容器を洗浄し補充する。		
資料	手洗いの仕方・・・CD学校給食調理場における手洗いマニュアル (平成20年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)		

手洗い器の清潔を!
保とう!

手洗いマニキュアル

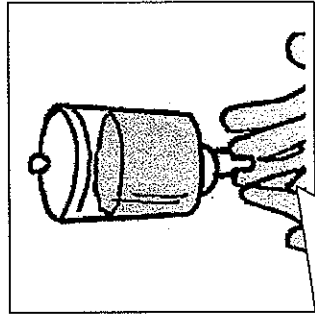


いつも ピカピカ

☆ 手洗い器の外に 水を
散らさない・落とさない。



- ① 水で手をぬらし石けんをつける。
- ② 手と腕(ひじあたりまで)を洗う。
- ③ 指先は個別のつめブラシを使ってよく汚れを洗い出す。
- ④ 水洗いして石けん液を洗い流し
ペーパータオル等で水気を拭き取る。
- ⑤ 手に数滴逆性石けん液をつける。
- ⑥ 手指をよくこすり消毒する。
- ⑦ よく水洗いしペーパータオルで手を拭く。



逆性せっけんは、容器への継ぎ足しはしないようにしましょう。逆性せっけんがなくなったら、容器を分解してきれいに洗い、新しい50倍希釈の逆性せっけん液を入れましょう。

=====
 逆性石けん液は 50倍希釈
 =====

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

薬品管理マニュアル編

薬品管理マニュアル

(松山市全調理場)

消毒液			
	PH	濃度	○特性 ★注意点など
アルコール		70%~75%	<p>○ すぐれた殺菌効果を持っていて、調理台や調理器具の殺菌剤として用いられる。</p> <p>○ 即効力があり、一般細菌やカビ、食中毒菌に広く効力がある。</p> <p>○ セレウス菌のような芽胞をもった菌には効果がない。</p> <p>★ 消毒したい器具に近いところから直接吹き付ける。</p> <p>★ アルコールを空気に噴霧するような使い方はしない。(アルコールがむだになり、使用する人の健康にも良くない。)</p> <p>★ 引火性なので、はだか火の近くでは使用しないこと、よく換気をすること等にご注意。</p> <p>★ 汚れが残っていると、殺菌効果が低下するので、消毒する前に必ず汚れを洗浄しておく。</p> <p>★ 水分をよく切ってから噴霧する。</p>
逆性石けん (塩化ベンザルコニウムの10%液)		20ml / リットル	<p>○ すぐれた殺菌効果を持っていて、手指の消毒剤として広く使われている。</p> <p>○ 普通の石けんといっしょに使用すると効果がなくなる。</p> <p>○ ブラシを液中に漬けておくと殺菌効力がすぐに低下してしまう。</p> <p>○ 食品添加物として許可されていない。</p> <p>★ 器具や野菜等の殺菌には使用しない。</p> <p>★ 石けんで手を洗った後、よく石けん分を落としてから使う。</p> <p>★ 50倍希釈液を手にとり、2分間以上こすりながら手指をまんべんなく消毒する。</p> <p>★ 消毒後の手は十分洗浄し、逆性石けんが残らないようにする。</p>
課題点など			
点検記録簿	有	無	

薬品管理マニュアル

(松山市全調理場)

消 毒 液			
	PH	濃度	○特性 ★注意点など
次亜塩素酸ナトリウム 12%	11.6~12.0	1.7ml/リットル	<p>○ 淡黄緑色のアルカリ性液体で、塩素系の殺菌料として食品添加物に指定されている。</p> <p>○ 殺菌力が強く漂白作用もある。</p> <p>○ 金属・空気・熱・光等に極めて不安定である。</p> <p>○ 調理場の床・壁・排水溝等に使用する。</p> <p>★ 少量ずつ購入して冷暗所に保存し、開封後は必ず密封して早く使いきる。</p> <p>★ 酸性の製品や、その他の製品と混合・併用しない。</p> <p>★ 希釈の方法を守る。</p> <p>★ 消毒する前に必ずよく汚れを洗浄してから浸漬する。</p> <p>★ 繰り返し希釈液を使用する場合には、残留している有効塩素量を必ず確かめる。</p>
食品用塩素 6%	11.2	3ml/リットル	<p>○ 淡黄緑色のアルカリ性液体で、塩素系の殺菌料として食品添加物に指定されている。</p> <p>○ 殺菌力が強く漂白作用もある。</p> <p>○ 金属・空気・熱・光等に極めて不安定である。</p> <p>○ 主に食品・調理器具等に使用する。</p> <p>★ 少量ずつ購入して冷暗所に保存し、開封後は必ず密封して早く使いきる。</p> <p>★ 酸性の製品や、その他の製品と混合・併用しない。</p> <p>★ 希釈の方法を守る。</p> <p>★ 消毒する前に必ずよく汚れを洗浄してから浸漬する。</p> <p>★ 繰り返し希釈液を使用する場合には、残留している有効塩素量を必ず確かめる。</p>
課題点など			
点検記録簿	有	○ 無	

薬品管理マニュアル

(松山市全調理場)

	洗 剤		
	PH	濃度	○特性 ★注意点など
中性洗剤	6.0~8.0	0.20%	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食器・調理器具用中性洗剤 ○ 皮膚に対して刺激が少ない。
低発泡性洗剤	6.0~8.0	0.20%	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食器・調理器具用中性洗剤 ○ 低泡性のため泡立ちが少なく、食器浸漬槽に向く。
食器洗浄用アルカリ 性洗剤	11.3	0.1~0.2 %	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食器・食缶洗浄機用アルカリ洗剤 ○ 微泡性のため、泡による洗浄能力の低下や、洗浄機・ポンプに負荷をかけず洗浄能力を高める。 <p>★保管は高温多湿を避ける。</p> <p>★ 直接手で触らない。</p> <p>★ 誤って目に入ったり皮膚に付着した場合は、水でよく洗い医師の診断を受ける。</p>
食器洗浄用アルカリ 性洗剤	7	1g/リットル	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食器洗浄用洗剤 ○ 油性の濃厚な汚れを落とす力が強い。 ○ ペースト状洗剤のため標準使用量以下で効果がある。 <p>★ 中性洗剤につき、油污れのひどい時併用しても良い。</p> <p>(下洗い時に、他の中性洗剤と併用する。)</p> <p>★ 長時間使用時には、保護手袋を使用する。</p>
課題点など			
点検記録簿	有 <input checked="" type="radio"/> 無		

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

清掃マニュアル編

清掃マニュアル(床)

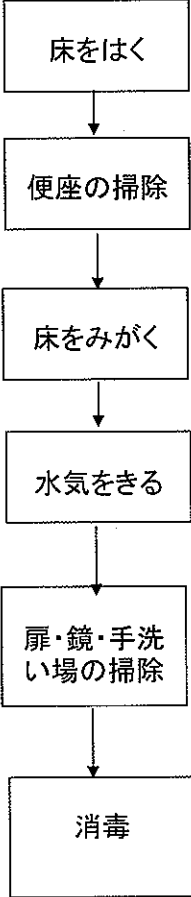
(松山市全調理場)

洗浄・殺菌マニュアル(床)

	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品・備品等
<p>作業中</p> <p>作業後</p> <p>定期</p>	<p>[通常]</p> <p>1 拭き取り、消毒</p> <p>[回転釜付近、シンク付近]</p> <p>1 拭き取り、消毒</p> <p>[フライヤー付近]</p> <p>1 洗浄</p> <p>[排水溝]</p> <p>1 洗浄</p> <p>[汚染区域・非汚染区域]</p> <p>1 週1回洗浄</p>	<p>○ 床面に水や食品がこぼれたらすぐに拭き取る。</p> <p>① ほうきやその他の器具を使って水や食品を取り除く。</p> <p>② 器具を使ってペーパータオル等で水拭きを数回する。その後、ペーパータオル等を使って消毒用アルコールで消毒する。</p> <p>○ 回転釜付近、シンク付近等は汚染濃度が高いと考えられるので、作業終了後は毎日①の作業をする。</p> <p>①器具を使ってペーパータオル等で水拭きを数回する。その後、ペーパータオル等を使ってアルコール消毒する。</p> <p>① 棒ずりを使って洗剤液でよく洗浄する。</p> <p>② 水で洗い流す。</p> <p>③ ゴムモップ等で残り水がないようにし、乾燥させる。</p> <p>○ 排水溝の室内部分は、開口部の網等に付いたゴミを取り除き、ブラシ洗浄する。</p> <p>○ 床と床面から1メートルくらいまでの内壁を洗浄する。</p> <p>① 洗剤液で洗浄する。</p> <p>② 水道水で洗剤を洗い流す。</p> <p>③ ゴムモップ等で残り水がないようにし、乾燥させる。</p> <p>※ 清掃用具は衛生的に管理する。</p> <p>①決められた場所で、洗剤でよく洗浄する。②すすいだ後、乾燥する。</p> <p>③所定の場所に保管する。</p>	<p>ほうき</p> <p>ゴムモップ</p> <p>ペーパータオル</p> <p>アルコール</p> <p>拭き取り器具</p> <p>ペーパータオル</p> <p>アルコール</p> <p>拭き取り器具</p> <p>洗剤</p> <p>棒ずり</p> <p>ゴムモップ</p> <p>ブラシ</p> <p>洗剤</p> <p>洗剤</p> <p>ゴムモップ</p> <p>ブラシ</p>
<p>課題点など</p>	<p>・床面のひび割れ、水はけの状態を点検し、問題が生じた場合は補修依頼をする。</p>		
<p>点検記録簿</p>	<p>有 ・ (無)</p>		

清掃マニュアル(トイレ)

(松山市全調理場)

器具名	トイレの清潔保持マニュアル		
	作業工程	作業内容	使用する 薬剤・用品・備品等
	 <pre> graph TD A[床をはく] --> B[便座の掃除] B --> C[床をみがく] C --> D[水気をきる] D --> E[扉・鏡・手洗い場の掃除] E --> F[消毒] </pre>	<p>◎ トイレ内にゴミが落ちていないか確認して、ゴミがあればほうきなどを使って掃除する。</p> <p>◎ トイレ用洗剤を使用して、便座をきれいに掃除する。</p> <p>◎ 床を棒ずりを使ってきれいにこする。</p> <p>◎ 床の洗剤を水で洗い流した後、余分な水気をゴムモップでとる。</p> <p>◎ 扉・鏡・手洗い場が汚れていたりしていないか確認し、きれいに掃除する。 水気をきれいに拭き取る。</p> <p>◎ 扉、取っ手等をアルコール消毒する。</p> <p>※・手洗い用洗剤、アルコール、逆性石鹼、ペーパータオルが減って たりしていないか確認し、不足していたら補充する。</p> <p>・トイレの清掃用具は、専用とする。保管は乾燥させ床に直置き しない。</p>	<p>ほうき</p> <p>トイレ用洗剤</p> <p>棒ずり</p> <p>ゴムモップ</p>
課題点など	<p>◎ 学校給食従事者は専用便所を使用する。</p> <p>◎ 常に清潔を保ち、必要に応じて消毒をする。</p> <p>◎ 手洗い用消毒液が十分あるかどうか確認すること。</p>		
点検記録簿	<p>有 ・ <input checked="" type="radio"/> 無</p>		


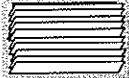
調理室(施設)管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

(松山市全調理場)

空調設備 (吸気・換気扇)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品・備品等
吸気・換気 の目的・操作	操作使用開始 及び終了	<p>A 調理室内に湯気・熱気等がこもらないように、風の流れをつくり、新鮮できれいな空気を取り込み、湿気・熱気を排気換気扇より外へ出す。</p> <p>B 吸気排気の換気扇は、各作業担当者が作業に合わせて、運転スイッチを切り切る。</p> <p>(吸気排気のバランスをくずさないことが大切。)(作業内容により運転部分を変更する)</p> <p>C 換気扇と操作盤の位置</p> <p>(吸気換気扇) 食品や作業中の人にあたらない場所が望ましい。</p> <p>(排気換気扇) 調理室内の消毒保管庫上部付近。</p> <p>(操作盤) 各部屋の通行しやすい壁。</p> <p>D 吸気口より落下物はないか時々確認する。</p>	
	定期清掃	<p>① 毎学期、業者による定期清掃を行う。</p>	
	定期点検	<p>① 毎学期、業者による定期点検を行う。</p>	
課題点など			
点検記録簿	有 ・ 無		

調理室(施設)管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

(松山市全調理場)

空調設備 (冷房・暖房)			
	作業工程	作業内容	使用する 薬剤・用品・備品等
冷房の目的・操作	操作使用開始及び終了	<p>A 調理室内の温度湿度の調整をし作業のしやすい環境を作る。</p> <p>B 天井付近に取り付けた冷房機とスポットエアコンの使い分けをする。</p> <p>C 運転スイッチの入・切は調理員の判断により行う。(何℃からという設定は設けない)</p> <p>D 各操作</p> <p>(冷房) 検収室・下処理室の扉は必ず閉めて作業を行うために冷房を設置している。扉を閉めていることが条件。(調理室内との温度差が著しいと体調をくずすので、気をつける。)</p> <p>(スポットクーラー) 食品には風をあてない。ほこり等付着の原因にならないよう配慮。</p>	
	定期清掃	<p>① 毎学期、調理場でスポンジ等の洗浄を行う。</p> <p> スポンジの 洗浄剤＋水圧 による洗浄</p> <p>※ 強制換気装置が設置された調理場は、契約業者が、学期ごとに清掃する。</p> <p>ふきだし口のほこり・汚れ落としと洗浄、ふきだし薄板方向の修正設定(真下に和え物釜があるため真下には吹き出さないよう設定)</p> <p></p>	
	定期点検	<p>① 業者による定期点検を行う。(何年かに一度)</p>	
課題点など			
点検記録簿	有 ・ (無)		

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

調理室受け渡し室(施設)管理マニュアル編

受け渡し室(施設)管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

(松山市全調理場)

受け渡し室			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品・備品等
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> 日々の清掃 (調理場職員) ①②③ </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 日々の清掃 (学校) </div>	給食受け渡し室や牛乳保冷库はいつも清潔にしておく。 ① 毎日、給食受け渡し後、冷蔵庫内外は、ペーパータオル等で水拭きし完全に汚れは取り去り、アルコールを塗布する。 ② パンラックは使用後、ペーパータオル等で水拭きし完全汚れは取り去り、アルコールを塗布する。 ③ パン蓋は、使用後、汚れを取り去り、アルコールをしみ込ませたペーパータオルで拭き、保管する。 ④ ゴミを取った後、水を流し、ゴムモップ等で水切りする。 ⑤ 水流した後、時間がある時は、棒ずりでこする。	ペーパータオル アルコール 棒ずり ホース
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 定期清掃 (調理場職員) </div>	① 牛乳冷蔵庫は、棚・露受皿を取り出し、洗剤でよく洗浄後、水洗いし乾燥させる。 ② 庫内は、洗剤液で汚れを拭き取った後、ていねいに水拭きする。 ③ 棚、露受皿をセットし、庫内外をアルコール消毒する。 ※ 每学期終了後、冷蔵庫の設定温度を緩める。 ※ 每学期終了後、パン蓋収納箱は、業者に持ち帰りを依頼し、清掃点検消毒後、給食開始時に設置してもらおう。 ※ 每学期始め、給食受け渡し室の床、壁、窓、パンラック、冷蔵庫(冷蔵庫ファン網も含む)清掃を行う。	洗剤
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 定期点検 </div>	① 学期はじめに、受け渡し室で使用する諸帳簿、筆記用具等の確認補充を行なう。 ※ 学期はじめに、冷蔵庫を所定の温度に設定し直す。 ② 各冷蔵庫の表示温度を確認する。 (庫内に温度計を入れて差の有無を確認) ※ 牛乳冷蔵庫は10℃に設定し、常時庫内が10℃以下であるようにする。 ③ 夏季休業中に受け渡し室の煙霧消毒を行う。	
課題点など	受け渡し室の温度管理 牛乳の空パックおよび空ケースの回収までの保管 清掃用具の管理 ダンボールを置いたままにしない。		
点検記録簿	受け渡し室の室温、湿度、各冷蔵庫の温度、給食実施日に、毎日、調理場職員および給食主任が確認する。給食配送記録簿 (有) ・ 無		

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

廃棄物管理マニュアル編

廃棄物管理マニュアル

(松山市全調理場)

野菜くず・残菜			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品・備品等
	野菜くず	① 水気をよくきる。 ② 黄色ビニール袋に入れ残菜庫に整理して入れる。(なだれ落ちないように配慮) ④ 平常月・水・金と残菜回収が来るまで残菜庫で保管する。 ※ A 生ゴミ処理機のある施設は、ビニールに入れなくて、セットする容器に生ゴミとして入れる。(水気は入れない)。1日200kg対応型と1日300kg対応型があり、施設の作業内容により対応が異なる。 B 生ゴミ処理機に入らなかった残菜は、残菜庫で保管する。 C 平常週一回金曜日まで(残菜回収が来るまで)残菜庫で衛生状況を管理しながら保管する。	
	食品・食材の包装 (紙)	① 紙、袋、輪ゴムなど、黄色ビニール袋に入れ残菜庫に整理して入れる。 ② 平常月・水・金と残菜回収が来るまで残菜庫で保管する。	
	食品・食材の包装 (びん・缶・プラスチック)	① 食品の入っていた瓶・缶・プラスチックは洗浄できるものは食品を取り除き、黄色ビニール袋に入れ、まとめて月一回の危険物回収に出す。	
	食品・食材の包装 (紙箱・ダンボール)	資源回収ゴミとして出す。 紙箱類は紐でくくる。 その他は松山市のゴミ処理の仕方に準ずる。	
課題点など			
点検記録簿	有 ・ 無		

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

そ族・昆虫駆除管理マニュアル編

そ族・昆虫駆除管理マニュアル

(松山市全調理場)

そ族・昆虫駆除管理マニュアル			
	項目	点検項目	考えられる細菌汚染等
	ネズミ	<ul style="list-style-type: none"> ○ 検収等でシャッター・扉の開閉は速やかに行い長時間にわたる開放をしていない。 ○ シャッターを閉めてから床面とシャッターとの間に隙間がないか確認する。 ○ 各室の外側に面するシャッターを開放したままの状態にしない。 ○ 食材入りのダンボール等の納入時にネズミの痕跡・糞などがみられないか確認する。 ○ 業者管理の食材にネズミの痕跡・糞などがみられないか確認する。 	
	犬・猫・野鳥	<ul style="list-style-type: none"> ○ 検収等でシャッター・扉の開閉は速やかに行い長時間にわたる開放をしない。 ○ シャッターを閉めてから床面とシャッターとの間に隙間がないか確認する。 ○ 野鳥の侵入についても同様であると同時に施設内の窓の開放をしない。 ○ 網戸に破れ等の破損がないか確認する。 <p style="margin-top: 10px;">* 犬・猫・野鳥が侵入した場合の対応・処置について</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 侵入を確認した場合にどのような業務でも中断し侵入の行動範囲を最小限度に抑えることを優先する。 ② 食材等に触れられぬよう蓋を閉めたり安全な場所への移動を迅速に行う。 ③ どのような手段を用いても捕獲・施設外へ追い払う。 ④ 捕獲後は施設内を入念な洗浄と消毒を確実にし、駆除に関わった人は、着衣の交換をし、身辺を清潔にする。 	
	昆虫(ハエ・ゴキブリ その他)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 各室の外側に面するシャッターを開放したままの状態にしない。 ○ 食材入りのダンボール等の納入時に昆虫や昆虫の糞などがみられないか確認する。 ○ 食品等を床や排水路・調理台・台車等施設全般にわたって残すことなく清掃する。 ○ 侵入を確認した場合、侵入経路・原因を確認し駆除を速やかに実施する。 	
課題点など			
点検記録簿	ネズミ・衛生害虫等定期点検記録簿		
	(有) ・ 無		

松山市 学校給食衛生管理マニュアル

その他資料編

食材納品者及び修理・点検等訪問者用健康観察記録票

すべて、【はい】の場合は、チェック欄に、○を記入。

【いいえ】の場合は、チェック欄と該当欄に、×を記入。

また、×のときは、事務所にお知らせください。

松山市 学校給食共同調理場

平成

年度

確認印	所長	栄養職員
-----	----	------

氏名・会社名		月	日	時	分	月	日	時	分	月	日	時	分	月	日	時	分	
本人	健康状態	①下痢をしていない。																
		②発熱をしていない。																
		③腹痛をしていない。																
		④嘔吐をしていない。																
		⑤手指、顔面に傷はない。 (注1)																
家族	健康状態	⑥手指、顔面にできものはない。(注1)																
		⑦感染症の感染、または、その疑いはない。(注1)																
		①下痢をしていない。																
		②発熱をしていない。																
		③腹痛をしていない。																
	④嘔吐をしていない。																	
	⑤感染症の感染、または、その疑いはない。(注1)																	
訪問日時		月	日	時	分	月	日	時	分	月	日	時	分	月	日	時	分	

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。

※項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

実際はB4

タイムスケジュール 作業工程表(曜日) 松山市 学校給食共同調理場

献立名	担当者	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	食品を扱う午後の作業
	釜1												
	釜2												
	釜3												
	釜4												
	天1												
	天2												
	天3												
	F1(炊飯)												
	F2(釜上げ)												
	F3(計量)												
	野1(切裁)												
	野2(ピラー)												
	野3												
備考													

実際はB4

タイムスケジュール 作業工程表 (月 日 曜日) 松山市 学校給食共同調理場

献立名 ()

作業分租 担当者	下処理		天ぷら()		切裁		煮()		ごはん()		フリーズ()		調味料							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
作業ピラー																				
時刻																				
7:30																				
8:00																				
8:30																				
9:00																				
9:30																				
10:00																				
10:30																				
11:00																				
11:30																				
12:00																				
12:30																				
食品生扱う 年後の作業																				
反省・記録																				

※作業内容に変更があった場合は赤ボールペンで訂正する。