

6 その他 マニュアル

- (1) 配送等
- (2) 器具管理
- (3) 健康管理
- (4) 手洗い
- (5) 薬品管理
- (6) 清掃
- (7) 空調管理・受け渡し室管理
- (8) 廃棄物管理
- (9) そ族・昆虫駆除管理
- (10) 各種帳票

衛生管理マニュアル(配送等マニュアル)

松山市学校給食共同調理場

	作業工程	作業内容	衛生管理ポイント					
配送前	コンテナの消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒をする。 ・お盆・食器かごを積み込む。 ・調理後の適切な温度管理を行う。 ※ 温食と冷食とは、混載しない。 ・内容物がこぼれないようにていねいに取り扱い。 ・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。 ・積み残しがないか、確認してから扉を閉める。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手指を十分に洗浄消毒する。 ・消毒済みの専用台車を使用する。 ・やむを得ない場合は、温度差を考慮して積み込む。 <div style="display: flex; align-items: center; margin: 10px 0;"> (例) <table border="1" style="margin: 0 10px;"> <tr><td>和え物</td></tr> <tr><td>果物</td></tr> <tr><td>ご飯</td></tr> <tr><td>おかず</td></tr> </table> ➡ <table border="1" style="margin: 0 10px;"> <tr><td>和え物 果物専用 コンテナ</td></tr> </table> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・手指を十分洗浄消毒する。 ・消毒済みの台車を使用する。 	和え物	果物	ご飯	おかず	和え物 果物専用 コンテナ
	和え物							
果物								
ご飯								
おかず								
和え物 果物専用 コンテナ								
コンテナへの積み込み	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナを安全に配送車に積み込む。 ・配送車に乗る時には、白衣は着用しない。配送用の履物に換える。 ・受配校に到着したら、手を洗浄し白衣を着用し、配膳室用の履物に換えてコンテナを降ろす。 ・給食配送記録簿及び配達記録簿・施錠管理簿に記載する。 ・受室でコンテナを開けた時にコンテナ内の温度を確認し記録する。 ・定期的に、各料理の表面温度を測定し、配送校での温度記録票に記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・温食は65℃以上、冷食は10℃以下で配送できるように心掛ける(保冷剤の使用)。 ・受室の冷蔵庫に余裕があれば、配送後、和え物や果物等は冷蔵保管する。 ・配送校での各料理の温度測定の頻度(少なくとも月1回)は、各調理場で決めて行う。また、測定は毎回同じ学級で行うことが望ましい(職員室分等)。 						
回収後	コンテナの洗浄・乾燥	<p>＜コンテナの洗浄＞</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 水又は湯をかける。 ② ブラシ等に洗剤をつけてていねいに洗う。 ③ 洗剤をきれいにすすぐ。 ④ 水気をふき取り、乾燥させる。 ドアの溝や棚の隅等拭き残しがないようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・白衣・帽子・マスク・洗浄用エプロンを着用する。 ・食器・食缶等を降ろした後、洗剤でよく洗浄する(ブラシ等で棚、棚の裏、天井、扉の内側、外側を洗浄)。 ・コンテナをすすぐ際、床からの跳ね返り水がかかるため、水量に気を付ける。 ・ふきあげをする時は、コンテナ内部および上部からふきあげていく。 ・ふきあげに使用する不織布等は、こまめに水気を絞って使用する。使用後は次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水で消毒する。 ・清潔な場所で乾燥する。 ・次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水で消毒した後は、水拭きする。 					
	配送車の清掃	<p>＜荷台の洗浄＞</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 庫内に残渣が落ちている場合は、ペーパータオル等でふき取る。 ② 水又は湯で洗う。 ③ 必要に応じて、洗剤溶液で洗浄し、洗い流す。 ④ 水気をきる。 <p>＜座席等の洗浄＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・座席とハンドル等は、水拭き後、消毒する。 						
その他	<p>調理終了後2時間以内に給食できるように、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配送計画を立てる。</p> <p>配送後、料理の表面温度を定期的に測定し記録する。</p>							
点検記録簿	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">有</div>	・ 無	<p>給食配送記録簿及び配達記録簿・施錠管理簿</p> <p>配送校での温度記録票</p>					

器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

バット・食缶・食器具類（手洗浄）			
	作業工程	作業内容	使用する 薬剤・用品等
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">予備洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">本洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; width: fit-content;">すすぎ</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 残菜を除去する。 ・ 40℃程度の温湯に洗剤を入れ、10分以上浸漬する。 スポンジ・ナイロンタワシ等によく洗浄する。洗剤は一定の濃度を保つため、適宜追加する。必要に応じて温湯を入れ換える。 ・ 蛇口から直接の流水でよくすすぎ、水気を切る。ため水の場合は、2回以上水を換え、最後に蛇口からの流水ですすぎ水気を切る。 ※ 洗剤が残らないよう注意する 	<p>中性洗剤</p> <p>スポンジ ナイロンタワシ</p>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 熱風消毒保管庫の設定温度、時間の確認をする(食器具等が乾燥するまで、庫内温度を85℃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がないか確認する(殺菌効果が低下するため)。 ・ 収納するバットや食缶等がすべて入ったか確認し、消毒保管庫のスイッチを入れる。 ・ 消毒中は扉を開閉しない。 ・ 消毒温度の表示を確認し、消毒の進行状況(実際に扉の前で温度が上昇しているか確認)を把握する。 ・ 消毒完了を確認して電源を切る。 	
その他	汚れの内容により、予備洗浄の洗剤濃度や水温の調整を行う。 定期的にてんぷん検査を行うなど、洗浄の状態を確認する必要がある。		
点検 記録簿	(有) ・ 無 日常点検記録簿		

器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

バット・食缶・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・用品等		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">予備洗浄</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・残菜を除去する。 ・40℃程度の温湯につけ予洗する。 ・洗浄機にかけ、洗浄する(ごみが付着していないか確認しながら流す)。 	中性洗剤 スポンジ		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">本洗浄</div>			<ul style="list-style-type: none"> ・洗剤量、洗浄温度、洗浄速度は適正か、洗浄機が正常に作動しているか、などに注意する(少なくとも、1槽が60℃以上になるように設定)。 	洗浄機専用洗剤
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">すすぎ</div>				
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">消毒</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・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85℃以上で食器具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。 ・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。 ・消毒中は扉を開閉しない。 ・消毒温度の表示を確認し、消毒の進行状況(実際に扉の前で温度が上昇しているか確認)を把握する。 ・消毒完了を確認して電源を切る。 			
その他	汚れの内容により、予備洗浄の洗剤濃度や水温の調整を行う。 定期的にごみチェックを行うなど、洗浄の状態を確認する必要がある。				
点検 記録簿	有 ・ 無 日常点検記録簿				

器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

コンテナ			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
使用前	消毒	<ul style="list-style-type: none"> 作業開始前に、コンテナ内部、外部をアルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。 	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
使用后	洗浄 乾燥	<ul style="list-style-type: none"> 食器、食缶を降ろした後、水または温湯で洗浄する。 ブラシ等に洗剤をつけていねいに洗う(棚、棚の裏、天井、扉の内側、外側を洗浄)。 水または温湯で洗剤を洗い流し、ハンドワイパー・不織布等で水気をふき取る(ドアの溝や棚の隅等ふき残しがないようにする)。 清潔な場所で乾燥する。 <p>※ コンテナをすすぐ際は、床からの跳ね返り水がかかるため、水量に気を付ける。</p> <p>※ ふきあげをするときは、コンテナ内部および上部からふきあげていく。</p> <p>※ ふきあげに使用する不織布等は、こまめに水気を絞って使用する。</p>	中性洗剤 洗車ブラシ等 ハンドワイパー 不織布等
その他	不織布等の使い直しをする場合は、次亜塩素酸ナトリウム(200mg/Lで5分間以上浸漬)もしくは亜塩素酸水溶液[含量 亜塩素酸として400ppm(遊離塩素濃度10ppm)に10分間浸漬]で消毒または、熱風消毒保管庫で消毒し、衛生的に保管する。		
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有	<input type="radio"/> 無	給食配送記録簿

器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

器具名	作業台(調理台・カート・ラック)、シンク等		
機種 (品番)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
作業前	消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。 ※ 消毒したい器具に近いところから噴霧し、不織布等で塗布する。 	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">作業台</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">シンク</div> </div>	
作業中	洗浄 乾燥	<ul style="list-style-type: none"> ・食品が変わるごとに残菜、汚れを除去し、必要に応じて洗い流す。 ・肉、魚については、専用の水槽を使用する。 	消毒用アルコール 亜塩素酸水
作業後	洗浄 消毒 乾燥	<ul style="list-style-type: none"> ・水または温湯で洗浄する。 ・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。 ・ハンドワイパー、不織布等で水気をふき取り乾燥させる。 	中性洗剤 ナイロンたわし スポンジ ハンドワイパー 不織布等 次亜塩素酸ナトリウム 亜塩素酸水
その他			
点検記録簿	有 ・ <input checked="" type="radio"/> 無		

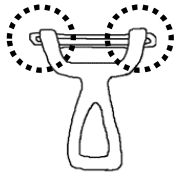
器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

器具名	まな板		
	作業工程	作業内容	使用する 薬剤・用品等
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・十分乾燥できているか確認する。 	
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">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残菜、汚れを除去し、必要に応じて洗い流す。 	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto; color: red;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・残菜を取り除き流水できれいに落とす。 ・洗剤でていねいに洗い、汚れを落とす。 ・洗剤が残らないように十分にすすぐ。 <p>※ 定期的に次亜塩素酸ナトリウム（200mg/L、5分間以上浸漬）や亜塩素酸水で消毒する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・不織布等で水気をふき取り、包丁・まな板保管庫で消毒、保管する。 	<p>中性洗剤 スポンジ</p> <p>次亜塩素酸ナトリウム</p> <p>亜塩素酸水 不織布等</p>
その他			
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)

松山市学校給食共同調理場

器具名	包丁、ピーラー、はさみ		
機種 (品番)			使用する 薬剤・用品等
	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する。 ・数、異常の有無を点検し、記録する。 ・包丁は、作業区域(検収室、下処理室、調理室)ごとに使い分ける。 ・検収室で使用する原材料採取用包丁は、専用のものを用意する。 	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
	消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・果物用は、専用のものを用意し、アルコールもしくは亜塩素酸水などで消毒する。 	
作業中	切裁作業	<ul style="list-style-type: none"> ・食品が変わるごとにきれいに洗い流す。 ・刃こぼれの有無を点検し、記録する。 	
作業後	洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・洗剤で、刃と柄の部分をしていねいに洗う。 ・洗剤が残らないように、充分すすぐ。 	中性洗剤 スポンジ 不織布等
	乾燥	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄後の刃こぼれの有無を点検し、記録する。 ・不織布等で水気をふき取る。 	
	消毒・保管	<ul style="list-style-type: none"> ・数、保管時の刃こぼれの有無を点検し、記録する。 ・まな板・包丁消毒保管庫で消毒、保管する。 	
その他	<p>包丁は、柄と刃が一体で、材質はオールステンレスのものが望ましい。 はさみは、分解洗浄できるものが望ましい。 異常を認めた包丁については、改善するまで使用しない。 ピーラーは、刃以外の部分(芽取り・刃の取り付け部)の異常についても確認する。</p>		
点検 記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 · <input type="radio"/> 無	包丁点検表 包丁点検一覧表 ピーラー点検表	

柄と刃の境目を
念入りに洗う。



器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

器具名	洗浄用具(ナイロンタワシ・スポンジ等)		
	作業工程	作業内容	使用する 薬剤・用品等
作業前	確認	<ul style="list-style-type: none"> ・ 十分乾燥できているか確認する。 ・ 用途に応じて使い分ける。 ・ 洗浄用具(ナイロンタワシ・スポンジ等)の傷みや劣化等による異物混入の恐れがないか確認する。 	
作業中	一時保管	<ul style="list-style-type: none"> ・ 専用容器に入れて、60cm以上の高さの専用台に置き適切な場所で一時保管する。 	
	確認	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗浄後の釜や調理器具に、ナイロンタワシ・スポンジ等の破片が付着していないか確認する。 	
作業後	洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗浄用具(ナイロンタワシ・スポンジ等)に残った汚れを取り除き、洗剤で洗浄し、十分すすぎ、水気を切る。 	中性洗剤
	消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 十分乾燥させた後、用途別に専用容器に入れて、消毒保管庫に入れて乾燥させる。 <p>(例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 洗剤で洗浄後、熱風消毒保管庫で保管する。 ・ 洗剤で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム(200mg/Lで5分間以上浸漬)する。もしくは亜塩素酸水溶液(含量 亜塩素酸として400ppm(遊離塩素濃度10ppm)10分間浸漬)で消毒し、消毒保管庫で消毒、保管する。 ・ 次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水で消毒し、自然乾燥する。 	次亜塩素酸ナトリウム 亜塩素酸水
	乾燥		
	保管		
その他	完全に乾燥・殺菌するために、専用消毒保管庫等の設置が望ましい。		
点検記録簿	有 ・ (無)		

器具管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

器具名	ホース		
機種 (品番)			使用する 薬剤・用品等
	作業工程	作業内容	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px; text-align: center;">確認</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px; text-align: center;">取り付け</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 汚れが付着していないか確認する。 ・ 作業上の必要な箇所にホースを取り付ける。 	
作業中	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">確認</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 釜などに給水する場合は、ホースの先が釜内部や食品等に直接接触しないようにする。 ・ ホースやホースの先が直接床に触れないようにする。 ・ はね水での二次汚染に注意する。 	
作業後	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px; text-align: center;">洗浄</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px; text-align: center;">消毒</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">乾燥・保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 洗剤で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム（200mg/Lで5分間以上浸漬）する。もしくは亜塩素酸水溶液（含量 亜塩素酸として400ppm（遊離塩素濃度10ppm）10分間浸漬）で消毒する。 ・ 流水でよくすすぐ。 ・ 水気をきり、保管する。 	中性洗剤 スポンジ 次亜塩素酸ナトリウム 亜塩素酸水
その他	ホースは用途別に使い分ける。 ホースは、必要最小限度の長さにする。 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（着脱式ホースの活用）。		
点検 記録簿	有 ・ 無		

健康マニュアル

	項目	点検項目と対策	
作業前 (出勤時)	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責任者または衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐ。	<p>・以下の内容に該当した場合は、運営管理責任者または衛生管理責任者の指示に従う。</p> <p>・学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無の等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。)に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録する。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行させる。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止する。</p> <p>・ノロウイルスを原因とする感染症疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査において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、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処理をとる。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果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控えさせる等の手段を講じるよう努める。</p> <p>・化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事させない。化膿していないくても、切り傷・火傷のある人は傷口を処置して覆い、使い捨て手袋を使用する(生ものを扱う作業・配缶作業等調理作業はしない)。</p> <p>※ 土、日・祝祭日、長期休業中も健康チェックを行い、記録票に記録する。</p> <p>※ 長期休業中は、最短給食開始2週間前から健康チェックを行う。</p> <div data-bbox="608 1272 1302 1816" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>日常のチェック項目</p> <p>(本人)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・体温を記録する。 ・下痢をしていない。 ・発熱をしていない。 ・腹痛をしていない。 ・嘔吐をしていない。 ・手指、顔面に傷はない。 ・手指、顔面にできものはない。 ・感染症の感染、または、その疑いはない。 <p>(家族)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・下痢をしていない。 ・発熱をしていない。 ・腹痛をしていない。 ・嘔吐をしていない。 ・感染症の感染、または、その疑いはない。 </div>	学校給食従事者として、健康観察をする意義を十分理解し対応する。
その他	<p>学校給食従事者は検便検査を月2回以上実施する。併せて、地域の感染症の状況等により発令される「ノロウイルスによる食中毒注意報」の状況により、ノロウイルスの検査を月1回以上実施する。</p> <p>学校給食従事者が食中毒の原因となる菌に感染している場合や検便結果陽性の場合、運営管理責任者は該当者を調理作業に従事させない。また、運営管理責任者は、市教委に報告し指示を仰ぐ。</p> <p>健康観察に異常が見られる場合は、運営管理責任者に報告し、調理作業に従事させないなどその状態により、適正に対応する。</p>		
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 ・ 無	学校給食従事者個人別健康観察記録票	

健康管理マニュアル

松山市学校給食共同調理場

心得マニュアル

	心得マニュアル		
	項目	点検項目と対策	
作業前 (出勤時)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">衛生面での心得</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を正しく着用する。特に、調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないようにする。 ・爪は、常に短く切っておく。 ・指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計等の装飾品は必ず外す。 ・マニキュア、香水(香りがきつい洗髪料等)はしない。つけまつげ(エクステンション含む)等、落下等により料理に混入する恐れのある化粧はしない。 ・調理場外へ出るときは、調理衣を脱ぐ。 ・着替えは専用の更衣室で行い、通勤時の着衣のまま調理衣を着用してはならない。 ・調理作業中は、顔や毛髪、マスク等むやみに触れない。 ・毛髪は帽子からはみ出さないようにする。 ・調理室内では汚染作業区域・非汚染作業区域専用の履物を履く。また、調理室外に出るときは必ず外履き用の履物に履き替える。 ・便所を使用するときには、学校給食従事者専用便所を使用し、必ず調理衣上下を脱ぎ、履物を替える。 ・便所を使用した後は、確実に手指を洗浄消毒する。 ・調理衣にポケットがある場合は、中に何も入れない。 ・本人及び同居人の体調に異常のある場合には必ず運営管理責任者又は衛生管理責任者に申告し、指示に従う。 ・調理場及び受配校敷地内は禁煙とする。 	鏡でチェック 複数の人数でチェック
その他			
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 . <input type="radio"/> 無	学校給食従事者服装確認記録簿	

服装マニュアル

	項目	点検項目と対策	
作業前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">服装</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・履物は、汚染作業区域と非汚染作業区域専用を用意する。 ・調理衣は、上着とズボンの二部式で洗濯できる丈夫なもの、色は白又は淡色の汚れが目立つものが望ましい。 ・帽子は、毛髪がはみ出さないように深くかぶる。うなじ部分にも注意する。 ・マスクは必ず着用し、鼻まで覆う。 ・履物は、汚れが目立つ色で、すべりにくく着脱しやすいものが望ましい。 ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、エプロンや履物を交換する。 ・エプロンや履物は、汚染作業区域と非汚染作業区域専用とし、色分け等して明確に区分し、保管場所も分ける。 	<p style="color: purple;">鏡でチェック</p> <p style="color: purple;">複数の人数でチェック</p>

〈帽子、調理衣等の着用方法〉



課題点など			
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	学校給食従事者服装確認記録簿	

手洗いマニュアル

項目

点検項目と対策

作業前

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表



※ 文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照

液体石けん
爪ブラシ
ペーパータオル
消毒用アルコール

作業中

学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表



※ 文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照

液体石けん
(つめブラシ)
ペーパータオル
消毒用アルコール

その他

作業開始前及び用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、「学校給食における標準的な手洗いマニュアル」のように入念に手洗いをする。
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、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は、「学校給食における作業中の手洗いマニュアル」の手洗いをを行う。
※ 文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照

点検記録簿

有 ・ 無

薬品管理マニュアル

松山市学校給食共同調理場

消 毒 液			
	PH	濃度	特性、注意点等
アルコール		エタノール70%以上または同等の効果を有する濃度のエタノール	<ul style="list-style-type: none"> ・エタノール系消毒剤はすぐれた殺菌効果をもっており、調理台や調理器具等の消毒剤として用いられ、有機酸等の食品添加物にも指定されている。 ・即効力のある殺菌能力を発揮し、細菌やウイルスなどの微生物に短時間で高い効果がある。ただし、セレウス菌のような芽胞をもつ細菌には効果がない。 ※ 消毒したい器具に近いところから吹き付けまんべんなく塗り広げる。 ※ 揮発性が高いため、残留性がない。 ※ 汚れや水分を完全に除去してから使用しないと消毒効果が低下する。
次亜塩素酸ナトリウム 12%	11.6～12.0	1.7mg/L	<ul style="list-style-type: none"> ・淡黄緑色のアルカリ性液体で、塩素系消毒剤であり食品添加物にも指定されている。 ・低濃度で高い殺菌力と漂白作用がある。 ・金属、空気、熱、光等に極めて不安定である。 ※ 金属製品には腐食性があるため、使用を避けるか、使用後は十分にすすいだり水拭きする。調理場の床や壁、排水溝等に使用する。 ※ 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。 ※ 酸性の製品と混合すると有毒ガスが発生する。また、その他の製品と混合・併用しない。 ※ 消毒する前に必ずよく汚れを取り除いてから浸漬する。 ※ 希釈液を使用する場合には、有効塩素量を必ず確かめ希釈方法を守る。光と熱に弱いので、作り置きはしない。 ※ 次亜塩素酸ナトリウム希釈一覧表参照
亜塩素酸水	遊離塩素濃度 25ppm(含量 亜 塩素酸として 0.005%≒ 500ppm以上)	5ppm(5mg/L) 拭き延ばす、 浸漬の場合 10ppm(10mg/L) 10分間浸漬、 床を拭き上げる 25ppm(25mg/L) 便所を拭き上げる	<ul style="list-style-type: none"> ・細菌、ウイルス、カビなど幅広い微生物に有効である。 ・食材、食器、調理器具や機材類の殺菌に有効であり、メラミン製の食器にも使用可能である。 ・汚れ(有機物)存在下であっても優れた効果を発揮する。 ※ 食材の殺菌に用いる場合は食品添加物の認可を受けているものを使用する。 ※ 次亜塩素酸ナトリウムと比較して、腐食性が少ない。使用目的に応じて5ppm～100ppm程度に希釈して使用する。
その他	アルコール、次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水などは解放された状態では効力が低下する。また、中性洗剤などは菌汚染してしまうと腐敗するおそれがある。		
点検記録簿	有	・ <input type="radio"/>	無 <input checked="" type="radio"/>

参考

次亜塩素酸ナトリウム希釈一覧表

12%濃度 次亜塩素酸ナトリウム		
	200mg/L	300mg/L
水の量(L)	入れる量(g)	入れる量(g)
1	1.7	2.5
2	3.3	5.0
3	5.0	7.5
4	6.7	10.0
5	8.3	12.5
6	10.0	15.0
7	11.7	17.5
8	13.3	20.0
9	15.0	22.5
10	16.7	25.0
11	18.3	27.5
12	20.0	30.0
13	21.7	32.5
14	23.3	35.0
15	25.0	37.5
16	26.7	40.0
17	28.3	42.5
18	30.0	45.0
19	31.7	47.5
20	33.3	50.0
21	35.0	52.5
22	36.7	55.0
23	38.3	57.5
24	40.0	60.0
25	41.7	62.5
26	43.3	65.0
27	45.0	67.5
28	46.7	70.0
29	48.3	72.5
30	50.0	75.0
31	51.7	77.5
32	53.3	80.0
33	55.0	82.5
34	56.7	85.0
35	58.3	87.5
36	60.0	90.0
37	61.7	92.5
38	63.3	95.0
39	65.0	97.5
40	66.7	100.0
41	68.3	102.5
42	70.0	105.0
43	71.7	107.5
44	73.3	110.0
45	75.0	112.5
46	76.7	115.0
47	78.3	117.5
48	80.0	120.0
49	81.7	122.5
50	83.3	125.0

12%濃度 次亜塩素酸ナトリウム		
	200mg/L	300mg/L
水の量(L)	入れる量(g)	入れる量(g)
51	85.0	127.5
52	86.7	130.0
53	88.3	132.5
54	90.0	135.0
55	91.7	137.5
56	93.3	140.0
57	95.0	142.5
58	96.7	145.0
59	98.3	147.5
60	100.0	150.0
61	101.7	152.5
62	103.3	155.0
63	105.0	157.5
64	106.7	160.0
65	108.3	162.5
66	110.0	165.0
67	111.7	167.5
68	113.3	170.0
69	115.0	172.5
70	116.7	175.0
71	118.3	177.5
72	120.0	180.0
73	121.7	182.5
74	123.3	185.0
75	125.0	187.5
76	126.7	190.0
77	128.3	192.5
78	130.0	195.0
79	131.7	197.5
80	133.3	200.0
81	135.0	202.5
82	136.7	205.0
83	138.3	207.5
84	140.0	210.0
85	141.7	212.5
86	143.3	215.0
87	145.0	217.5
88	146.7	220.0
89	148.3	222.5
90	150.0	225.0
91	151.7	227.5
92	153.3	230.0
93	155.0	232.5
94	156.7	235.0
95	158.3	237.5
96	160.0	240.0
97	161.7	242.5
98	163.3	245.0
99	165.0	247.5
100	166.7	250.0

薬品管理マニュアル

松山市学校給食共同調理場

洗 剤			
	PH	濃度	特性、注意点等
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 ・低発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りした場合は、水でよく洗い医師の診断を受ける。</p>
その他			
点検記録簿	有 ・ 無		

清掃マニュアル(床)

松山市学校給食共同調理場

洗淨・殺菌マニュアル(床)			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
作業中	<p>〔通常〕</p> <p>ふき取り・乾拭き</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ほうきやその他の器具を使って食品を取り除く。 ・器具を使って水気を取り除く。 ・作業後は必ず手洗いする。 <p>※ 床面に水や食品がこぼれたらすぐにふき取る。</p>	<p>ほうき</p> <p>水切りワイパー</p> <p>不織布等</p> <p>拭き取り器具</p>
作業後	<p>〔回転釜付近、シンク付近〕</p> <p>洗淨・乾燥</p> <p>〔フライヤー付近〕</p> <p>洗淨・乾燥</p> <p>〔排水溝〕</p> <p>洗淨・乾燥</p> <p>〔汚染区域・非汚染区域〕</p> <p>洗淨・乾燥</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・作業終了後は毎日、器具(棒ずり)を使って水洗いをし、水切りをする。 ・汚染濃度が高いと考えられる部分は、洗剤でよく洗淨し、水で洗い流す。 ・残り水がないようにし、乾燥させる。 <ul style="list-style-type: none"> ・棒ずりを使って洗剤でよく洗淨する。 ・汚れがひどい場合は、アルカリ性洗剤で洗淨する。 ・水または温湯で洗剤を洗い流す。 ・残り水がないようにし、乾燥させる。 <ul style="list-style-type: none"> ・排水溝にある食品を取り除く。 ・排水溝の最終会所は、ごみとりかごのごみを取り除き、かごは洗淨する。 ・定期的に排水溝を清掃する。 <p>※ 洗淨時には、衛生害虫の侵入箇所がないか確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業終了後は毎日、器具(棒ずり)を使って水洗いをし、水切りをする。 ・週1回程度又は床が汚れた時は、洗剤で洗淨する。 ・水で洗剤を洗い流す。 ・残り水がないようにし、乾燥させる。 <p>※ 床と床面から1メートル程度の高さの内壁を洗淨する。</p> <p>※ 区域ごとに用具は分ける。</p> <p>※ 固定式の機器の下も同様に対応し、汚れをためないようにする。</p> <p>※ 清掃用具は衛生的に管理すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・決められた場所で、洗剤を使いよく洗淨する。 ・すすいだ後、乾燥させる。 ・所定の場所に保管する。 	<p>中性洗剤等</p> <p>棒ずり</p> <p>水切りワイパー</p> <p>中性洗剤等</p> <p>棒ずり</p> <p>水切りワイパー</p> <p>ペーパータオル等</p> <p>ブラシ</p> <p>中性洗剤等</p> <p>中性洗剤等</p> <p>水切りワイパー</p> <p>棒ずり</p> <p>スポンジ</p>
その他	<p>ウエット式の調理場もドライ運用し、床を汚さない工夫をする。</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>※ 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」参照</p>		
点検記録簿	<p>有 ・ 無</p>		

洗浄・殺菌マニュアル(床) 参考

3. 床



- 【準備するもの】**
- ・ほうき
 - ・ちりとり
 - ・モップ
 - ・ブラシ
 - ・水切りワイパー
 - ・中性洗剤などの洗剤 (週1回)
 - ・アルカリ洗浄剤 (特に汚れた場合)
- 「汚染作業区域用」、
「非汚染作業区域用」
をそれぞれ用意する。

- 【洗浄のポイント】**
- A 固定式の調理台、シンク、調理機器などの下、手が届きにくい場所
- B 壁との境界面

調理作業終了後

【ドライ方式の場合】

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。
週1回程度 又は 特に床が汚れたとき	(ア) ①床のゴミを取り除く。 ②モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭き上げる。 ③水を含ませ、軽くしぼったモップで洗剤を拭き取る。 ④乾いたモップで乾拭きする。 (イ) ①床のゴミを取り除く。 ②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いを。 ③流水で洗い流す。 ④水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤乾いたモップで乾拭きする。 ⑥換気をよくして、すみやかに乾燥させる。

【ウェット方式(ドライ運用)の場合】

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。 ※肉のドリップなどで床が汚れた場合、タイルの目地などに汚れが溜まった場合は、下記の方法で洗浄する。 ①床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いを。 ②流水で洗い流す。 ③水切りワイパーで水を切る。タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。
週1回程度 又は 特に床が汚れたとき	①床のゴミを取り除く。 ②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いを。 ③流水で洗い流す。 ④水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤換気をよくして、すみやかに乾燥させる。 ※タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。



ひとことアドバイス

ドライ方式でも、床が汚れたら洗剤で洗浄する必要があります。しかし、洗浄によって湿度が上がらないよう、できるだけ床を汚さずに使用することが大切です。

【洗浄がおろそかになりやすい場所】

固定式の調理台、シンク、調理機器等の下は、洗浄がおろそかになりやすい場所です。汚れが溜まると、ゴキブリなどの衛生害虫や、ねずみのすみかとなる可能性があります。広い面の床と同様に洗浄し、汚れを溜めないようにしましょう。

【洗浄方法】

<毎日>

- ①柄が長いほうきなどでゴミを取り除く。
- ②モップ等で水拭きする。

<週1回程度>

- ①柄が長いほうきなどでゴミを取り除く。
- ②洗剤を含ませて軽くしぼったモップで、床面を拭く。特に汚れが目立つ部分は洗剤を付けたブラシでこすり洗う。
- ③水を含ませて軽くしぼったモップで洗剤を拭き取る。
- ④十分に乾燥させる。



【汚染作業区域の床で汚れやすい場所】

球根皮剥機周辺



洗米機周辺



シンク周辺



汚染作業区域における主な汚染は、野菜由来の土汚れ、食品、土壌菌などです。また、肉、魚、卵など汚染度が高い食品を取り扱うことにより汚染されることもあります。いずれも、中性洗剤で十分に洗浄します。特に汚れが目立つ部分はアルカリ洗浄剤をつけたブラシでこすり洗いしましょう。

【非汚染作業区域の床で汚れやすい場所】

野菜切裁機周辺



揚げ物機、焼き物機周辺



回転釜周辺



揚げ物機、焼き物機、回転釜周辺の汚れは、油汚れや様々な食品による複合的な汚れで、いわば「ガンコ」な汚れです。中性洗剤、アルカリ洗浄剤など、汚れの度合いに応じた洗浄剤を使用して洗浄します。特に汚れが目立つ部分はアルカリ洗浄剤をつけたブラシでこすり洗いしましょう。



ひとことアドバイス

ドライ方式の調理場やウェット方式の調理場であっても、ドライで使用していれば、床の汚染度は低くなります。しかし、調理場によって、構造や使い方が異なるため、細菌検査を行ってデータを取り、調理場に合った頻度、方法で洗浄することが大切です。

<床の微生物数の目安> 一般生菌数：1.0×10⁵/cm²以下、大腸菌：陰性

※微生物数の目安を超えた場合は、徹底した床の洗浄を行い、大腸菌が検出された場合は消毒も行います(P39参照)。

※ 文部科学省「洗浄・消毒マニュアルpart II (p.13~15)」より抜粋

その他

※ 文部科学省「洗浄・消毒マニュアルpart II (p.13~17)」参照

点検記録簿

有 ・ 無

清掃マニュアル(トイレ)

松山市学校給食共同調理場

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・用品等
	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">服装の確認</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">床をはく</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">洗浄・水気取り</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">消毒</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・調理衣、帽子、マスクをとり、清掃専用の靴に履きかえる。 ・清掃用手袋やマスクを着用する。 ・トイレ内にごみが落ちていないか確認して、ごみがあればほうきなどで掃除する。 ・ドアノブ、給水レバーなどの手指が直接触れる箇所は、水拭きし次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度25ppm溶液などを含ませて軽くしぼった便所清掃用布で浸すように拭き上げる。 ・手洗い設備は洗剤で洗浄後、水気を切り次亜塩素酸ナトリウム溶液、もしくは亜塩素酸水溶液などを含ませて軽くしぼった便所清掃用布で浸すように拭き上げる。 ・便座や蓋は、トイレ用洗剤を使用してきれいに掃除し次亜塩素酸ナトリウム溶液、もしくは亜塩素酸水溶液などを含ませて軽くしぼった便所清掃用布で浸すように拭き上げる。 ・便器内部、便器フチ部分に向け、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度25ppm溶液などを塗布する。 ・サンダルは、洗剤で洗浄後すすぎ、専用バケツに入れた次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5～10分間、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度25ppm溶液に10分間漬け込む。 ・床は洗剤で洗浄後、水気を切り次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度25ppm溶液などを含ませて軽くしぼった便所清掃用モップで拭き上げる。 ・壁は、洗剤で洗浄後、水気を切り次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液、もしくは亜塩素酸水の遊離塩素濃度25ppm溶液などを含ませて軽くしぼった便所清掃用布で浸すように拭き上げる。 ・扉、鏡、手洗い場が汚れていないか確認し、水気をきれいにふき取る。 <p>※ 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、浄化槽内の微生物に影響を与えることがあるため、必要以上に量をかけ過ぎない。</p> <p>※ モップ等は清掃・洗浄後に便所内の洗い場(ない場合は専用バケツ)でよく揉み洗った後、次亜塩素酸ナトリウム溶液、もしくは亜塩素酸水溶液などで消毒し、すずいだ後、乾燥しやすいように吊り下げて保管する。</p> <p>※ 嘔吐した場合やノロウイルス等食中毒が発生しやすい時期については、次亜塩素酸ナトリウム(1000mg/L)や亜塩素酸水(遊離塩素濃度25ppm)で消毒を行う。</p>	<p>ほうき ちりとり</p> <p>次亜塩素酸ナトリウム 亜塩素酸水</p> <p>中性洗剤 スポンジ 便所清掃用布等 トイレ用洗剤</p> <p>便所清掃用棒ずり、モップ</p> <p>水切りワイパー</p> <p>ペーパータオル</p> <p>次亜塩素酸ナトリウム 亜塩素酸水</p>
その他	<p>学校給食従事者は専用便所を使用する。 常に清潔を保ち、必要に応じて消毒をする。 手洗い用消毒液が十分あるかどうか確認する。</p> <p>※ 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II (P25～29)」参照</p>		
点検記録簿	<p>有 ・ 無</p>		

トイレの清潔保持マニュアル 参考

便所個室



【準備するもの】

- ・ 便所用洗浄剤（中性洗浄剤）
 - ・ 浄化槽内の微生物に影響を与えないもの
 - ・ 次亜塩素酸ナトリウム溶液
 - ※ 嘔吐物等 無：200ppm/有：1,000ppm
- ・ 便器洗浄用ブラシ
 - ・ 柔らかい布
 - ・ ゴム手袋
 - ・ マスク
 - ・ モップ、デッキブラシ
 - ・ ほうき、ちりとり

便所専用

【毎日行う作業】

〈ドアノブ、給水レバーなどの手指が直接触れる箇所〉

- ① 布で水拭きする。
- ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽くしぼった布で濡すように拭き上げる。
- ③ 5～10分後に、水を含ませて軽くしぼった布で濡すように拭き上げる。

〈手洗い設備〉

- ① 中性洗浄剤を含ませたスポンジでこすり洗したのちに、流水ですすぐ。
- ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽くしぼった布で拭き上げる。
- ③ 流水ですすぐ。
- ④ 乾いた布で水気を拭き取る。

〈便座、蓋〉

- ① 中性洗浄剤を含ませた布で拭く。
- ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽くしぼった布で濡すように拭き上げる。
※ 材質によっては次亜塩素酸ナトリウム溶液に適さないものがあるため、注意すること。
- ③ 5～10分後に、水を含ませて軽くしぼった布で濡すように拭き上げる。
- ④ 乾いた布で水気を拭き取る。

〈便器〉

- ① 便所用洗浄剤を便器内側に塗布し、便器内部、フチ部を便器洗浄用ブラシでこすり洗す。
- ② 便器外側は、便所用洗浄剤を含ませた布で拭き上げる。
- ③ 数回水を流してよくすすぐ。
- ④ 便器内部、便器フチ部に向けて次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を塗布する。
※ 洗浄瓶などに噴射ノズルがある容器を使う。



便器フチ部に次亜塩素酸ナトリウム溶液塗布の例

- ※ スプレーボトルは次亜塩素酸ナトリウム溶液が霧状に飛散して清掃者の口や目に入る危険があるため使用しない。
- ※ 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、浄化槽内の微生物に影響を与えることがあるため、必要以上に量をかけすぎないこと。
- ※ 次亜塩素酸ナトリウム溶液は効力が低下するので作り置きしないこと。
- ⑤ 5～10分後に、数回水を流して便器内部をよくすすぐ。
- ⑥ 便器外側は、水を含ませて軽くしぼった柔らかい布で拭き上げる。

〈サンダル〉

- ① 全体を中性洗浄剤等で洗浄し、流水ですすぐ。
- ② 専用バケツに入れた次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5～10分間漬け込む。
- ③ 流水ですすぎ、乾燥させる。

〈床〉

- ① 床のゴミを掃き集める。
- ② 便所用洗浄剤など床の材質に合った洗浄剤を含ませて軽くしぼった便所清掃用のモップで、床全体をまんべんなくこすり洗す。
※ 床がタイル、コンクリートなど凹凸がある材質の場合は、週1回程度はデッキブラシでこすり洗す。
- ③ 水を含ませ、軽くしぼった便所清掃用モップで拭き上げる。
- ④ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽くしぼった便所清掃用モップで拭き上げる。
- ⑤ 水を含ませ、軽くしぼったモップで拭き上げる。
- ⑥ 床面を乾燥させる。

【週1回程度行う作業】

毎日洗浄・消毒を行う「ドアノブ、給水レバーなどの手指が直接触れる箇所」、「手洗い設備」、「便座、蓋」、「便器」、「サンダル」、「床」に加えて、次の箇所も清掃する。

〈壁〉

- ① 床から1m程度の高さの壁を水拭きする。
- ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽くしぼった布で濡すように拭き上げる。
- ③ 5～10分後に、水を含ませて軽くしぼった布で拭き上げる。

ひとことアドバイス

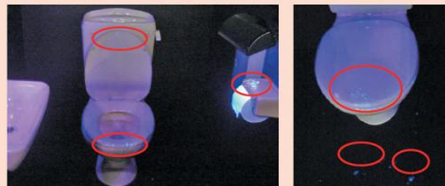
- ・ モップ等の清掃用具が汚染されていると、洗浄しているつもりが逆に汚染を広げてしまうことがあります。
- ・ モップ等は清掃・洗浄後に便所内の洗い場（ない場合は専用バケツ）でよく揉み洗した後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、すすいだ後、乾燥しやすいように吊り下げて保管しましょう。

ひとことアドバイス2

◆手指が汚染を広げる！！◆

蛍光剤の入ったローションを手指に付けて、通常どおり便所を使用しました。ブラックライトで照らすと、手指に触れたところが白く光っています。ここがよく汚染されるところです。

用便後、個室内で手洗いを行わないと、手指に付着した病原微生物は、このように広がっていきます。用便後は個室内で手洗いを確実にいきましょう。また、便所の清掃・消毒後も「標準的な手洗い」を行った後に他の作業に移りましょう。



◆便所に入る際に調理衣を脱いで入る理由◆
病原微生物及び糞便を調理衣に付けないためです。特にズボンには汚染されやすいので、必ず脱いで入りましょう。

その他

※ 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II (P25～29)」参照

点検記録簿

有 ・ 無

空調管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

換 気			
	作業工程	作 業 内 容	使用する 薬剤・用品等
目的		<ul style="list-style-type: none"> ・換気は調理室内に空気がある状態で熱気や煙等がこもらないようにするため、きれいな空気を取り込み、排気することを目的とする。 	
給気排気 の操作	操作使用開始 及び終了	<ul style="list-style-type: none"> ・各作業担当者が作業に合わせて、換気扇等の運転スイッチを入・切する(給気排気のバランスをくずさないことが大切)。 ・給気口や網戸等からの異物(ホコリ、虫等)が入っていないか確認する。 	
	定期清掃	<ul style="list-style-type: none"> ・業者による定期清掃を行う。 	
その他	排気口等から衛生害虫等が侵入できない構造になっているかどうか定期的に点検する。 施設は十分な換気を行い湿度80%以下、室温25℃以下を保つよう努める。		
点検 記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 · 無	空調点検表	

調理室(施設)管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

冷房・暖房			
	作業工程	作業内容	使用する薬剤・用品等
冷房の目的・操作	操作使用開始及び終了	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理基準に基づく施設設備の管理(湿度80%以下、室温25℃以下)ができるよう、調理場内の温湿度の調整を行う。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。 ※ 区域ごとの扉は必ず閉めて作業する。 ※ スポットクーラーの風は、ほこり等の付着の原因となる可能性があるため、食品には絶対にあてない。また、スポットクーラーのノズル等は、ほこり等がたまらないように日々の定期点検や清掃を行う。 	
	定期清掃	<ul style="list-style-type: none"> ・毎学期、調理場でフィルター等の洗浄を行う。  <ul style="list-style-type: none"> ・年1回の高所清掃を行う。 	中性洗剤
	定期点検	<ul style="list-style-type: none"> ・専門業者による定期点検を行うことが望ましい。 	
その他	熱中症防止対策の一つとして、スポットクーラー等を効果的に使用する。		
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 ・ <input type="radio"/> 無 空調点検表		

受け渡し室管理マニュアル(洗浄・消毒・点検)

松山市学校給食共同調理場

受け渡し室			
	作業工程	作業内容	使用する 薬剤・用品等
	冷蔵庫・パンラック	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日、給食受け渡し後、冷蔵庫内外を不織布等で水拭きし、アルコール、もしくは亜塩素酸水などを浸した不織布等で拭き上げる。 ※ 冷蔵庫の温度を確認し記録する。 ・パンラックは使用後、不織布等で水拭きし、アルコール、もしくは亜塩素酸水など浸した不織布等で拭き延ばし消毒する。 ・パンのふたは、使用後、アルコール、もしくは亜塩素酸水など浸した不織布等で拭き延ばして消毒し、専用のケースに入れて保管する。 	消毒用アルコール 亜塩素酸水 不織布等
	床	<ul style="list-style-type: none"> ・床のごみを取った後、水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ・洗剤を洗い流し、水気を取る。 	中性洗剤 ホース 水切りワイパー 棒ずり
	定期清掃	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・冷蔵庫内は、洗剤液で汚れをふき取った後、水洗い後、ていねいに水拭きする。 ・冷蔵庫内の棚、露受皿をセットし、庫内外をアルコール、もしくは亜塩素酸水などで消毒する。 ※ 毎学期終了後、冷蔵庫の設定温度を緩める。 ※ 毎学期終了後、パンふた収納箱は、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う。 ※ 学期始め、給食受け渡し室の床等を洗剤で棒ずりを使って洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/Lで5分間以上浸漬)や亜塩素酸水溶液(含有 亜塩素酸として400ppm(遊離濃度10ppm))を床が十分に濡れる量をまき消毒し、10分後に流水ですすぐ。又は、水を含ませたモップで拭き上げる。 ※ 壁、窓、パンラック、冷蔵庫(冷蔵庫ファン網も含む)、換気扇等の清掃を行う。 	中性洗剤 ナイロンスポンジ 消毒用アルコール 次亜塩素酸ナトリウム 亜塩素酸水
	定期点検	<ul style="list-style-type: none"> ・学期始めに、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う。 ・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)。 ※ 学期始めに、冷蔵庫を所定の温度に設定し直す。 ※ 牛乳冷蔵庫は10℃以下に設定し、常時庫内が10℃以下であるようにする。 ・夏季休業中に受け渡し室の煙霧消毒を行う。 	
その他	受け渡し室への衛生害虫等の侵入防止のために、給食以外の物資は保管せず、清潔にしておく。 給食物資が入っている時は必ず施錠する。 衛生害虫等の侵入等、異常があれば、直ちに調理場に連絡する。 受け渡し室の温度、湿度、各冷蔵庫の温度を給食実施日に調理場職員および給食主任が確認し、給食日誌に記録する。 空ケースの保管 清掃用具の管理 ※ 冷蔵庫の機種によっては、直接水をかけることが故障につながる場合があるため取扱説明書を確認し、適切に清掃する。		
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有	・ 無	給食配送記録簿 給食日誌

廃棄物管理マニュアル

松山市学校給食共同調理場

廃棄物			
	作業工程	作業内容	使用する 薬剤・用品等
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">可燃ごみ</div> リサイクル残渣 それ以外の可燃ごみ	<ul style="list-style-type: none"> ・水気をよくきる。 ・専用のごみ袋に入れ残菜庫に整理して入れる。 ・回収日まで残菜庫で保管し、廃棄する。 ・回収後は、専用棒ずりで洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/L)もしくは亜塩素酸水溶液(含量 亜塩素酸として400ppm(遊離塩素濃度10ppm))で消毒する。 ※ 水切りを十分に行ってから、専用のごみ袋に入れる。 ※ 油かすは冷却を十分に行ってから、専用のごみ袋に入れる。 	棒ずり 次亜塩素酸ナトリウム 亜塩素酸水
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">プラスチック、 ビン・缶、 その他</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・回収日までごみ庫で保管し、廃棄する。 ・回収後は、専用棒ずりで洗浄し、乾燥させる。 	棒ずり
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">紙・ダンボール</div> 紙ごみ 牛乳パック シュレッダーごみ ダンボール	資源回収ごみとして出す。 その他は松山市のごみ処理の仕方に準ずる。 <ul style="list-style-type: none"> ・回収日まで残菜庫で保管し、廃棄する。 ・回収後は、専用棒ずりで洗浄し、乾燥させる。 	棒ずり
その他	調理場内のごみ箱は、ふた付きのものにする。 ※ 個人情報を含む書類は、シュレッダーをかけ(公文書回収)廃棄する。		
点検 記録簿	有 ・ <input checked="" type="radio"/> 無		

そ族・昆虫駆除管理マニュアル

松山市学校給食共同調理場

そ族・昆虫駆除			
	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"> ・シャッターや扉の開閉はすみやかにいき長時間にわたる開放をしない(特に、屋外に面するシャッター扉を長時間開放しない)。 ・シャッターを閉めた状態で床面とシャッターとの間に隙間がないか確認する。 ・検収時、ダンボール等にネズミの痕跡・糞などがみられないか確認する。 	サルモネラ
	犬・猫・野鳥	<ul style="list-style-type: none"> ・シャッターや扉の開閉はすみやかにいき長時間にわたる開放をしない(特に、屋外に面するシャッター扉を長時間開放しない)。 ・シャッターを閉めた状態で床面とシャッターとの間に隙間がないか確認する。 ・網戸に破れ等がないか確認する。 <p>※ 敷地内で鳥獣等の死骸を発見した場合は、市教委・保健所へ連絡する。</p>	サルモネラ
	昆虫 (ハエ・ゴキブリその他)	<ul style="list-style-type: none"> ・各室の屋外側に面するシャッターや扉を開放したままの状態にしない。 ・検収時、ダンボール等に昆虫の痕跡・糞などがみられないか確認する。 ・調理場内を清潔に保つ。 ・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。 	病原性大腸菌 O157
その他	<p>専門業者等による定期的な駆除を行う。</p> <p>侵入を確認した場合は、すみやかに侵入経路・原因を確認し駆除を行う。</p>		
点検記録簿	<input checked="" type="radio"/> 有 ・ 無	ネズミ・衛生害虫等定期点検記録簿	

配送校での温度記録票

松山市

学校給食共同調理場

◎ 定期的(月毎)に記録すること。

月 日 曜日		測定者	
学校名	学校	測定時刻	:
献立名	温度	備考	
	°C		
	°C		
	°C		
	°C		
	°C		
	°C		

学校給食衛生管理基準 第3(4)④

五 (抜粋)・・・共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

学校給食衛生管理基準の解説(P.111より抜粋)

共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の温度と時間を記録すること。適切な配送により温度保持が行われているかどうか、受配校への搬入時の温度は、定期的(季節ごとに)に確認すること。その際、調理済み食品を汚染させないこと。

適切な温度管理とは

厚生労働省から出された「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、「調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である」とされています。また、「調理終了後提供までに30分以上要する場合は、温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。その他の食品については、調理終了後提供までに10℃以下に保存すること。」となっています。

学校給食においては「調理後2時間以内の喫食に努めること。」となっています。

定期的に記録するとは

少なくとも月毎に記録すること。

学校給食従事者個人別健康観察記録票

確認	所長	栄養教諭等

すべて、【はい】の場合は、チェック欄に○を記入する。

【いいえ】の場合は、チェック欄に×を記入し、備考欄に対処方法を記載する。

()月

松山市

学校給食共同調理場

氏名	日	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
		曜日																														
確認欄																																
本人	健康状態	体温(°C)																														
		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吐き気・嘔吐をしていない。																														
		⑤いつもと違う倦怠感、喉の痛みや咳、鼻水や鼻づまりはない。																														
		⑥手指、顔面に傷、化膿性疾患はない。(注1)																														
家族	健康状態	⑦感染症又はその疑いはない。(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吐き気・嘔吐をしていない。																														
備考欄 (×の場合の対処方法を記載する)		⑤感染症又はその疑いはない。(注1)																														

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合、又「黄疸」、「耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染する恐れがあるものに限る)」がある場合は、調理作業の従事を中止し、直ちに医師による診察を受け、その指示を励行すること。

※ 各項目で異常があった場合は、すみやかに運営管理責任者又は衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

食材納品者用健康観察記録票

松山市

学校給食共同調理場

【はい】の場合は各項目に○、【いいえ】の場合は各項目に×を記入(※×のときは、事務所にお知らせください)。

令和 年度

月 日(曜日)		／ ()	／ ()	／ ()	／ ()	／ ()
業者名 氏名						
本人	健康状態	①下痢をしていない。				
		②発熱をしていない。 ※【いいえ】の場合は、備え付けの体温計で体温を測定する。				
		③腹痛をしていない。				
		④吐き気・嘔吐をしていない。				
		⑤いつもと違う倦怠感、喉の痛みや咳、鼻水や鼻づまりはない。				
		⑥手指、顔面に傷、化膿性疾患はない。(注1)				
		⑦感染症又はその疑いはない。(注1)				
家族	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吐き気・嘔吐をしていない。				
		⑤感染症又はその疑いはない。(注1)				
立ち入り時の確認		作業時間 午前・午後○を付け、立ち入り時の時刻を記入		午前・午後 (:)	午前・午後 (:)	午前・午後 (:)
本人	立ち入り項目の	①調理衣等、マスク、帽子を着用した。				
		②入室時には手洗いをを行った。				
		③手洗い後アルコール消毒を行った。				
		④不用意に場内の施設設備等を触らなかつた。				
備考欄 (×の場合の対処方法を記載する)						
確認者(サイン又は押印)						

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合、又「黄疸」、「耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染する恐れがあるものに限る)」をいう。

外来者用健康観察記録票

松山市

学校給食共同調理場

【はい】の場合は各項目に○、【いいえ】の場合は各項目に×を記入(※×のときは、事務所にお知らせください)。

令和 年度

月 日(曜日)		/ ()	/ ()	/ ()	/ ()	/ ()
業者名 氏名						
本人	健康状態	①下痢をしていない。				
		②発熱をしていない。 ※【いいえ】の場合は、備え付けの体温計で体温を測定する。				
		③腹痛をしていない。				
		④吐き気・嘔吐をしていない。				
		⑤いつもと違う倦怠感、喉の痛みや咳、鼻水や鼻づまりはない。				
		⑥手指、顔面に傷、化膿性疾患はない。(注1)				
		⑦感染症又はその疑いはない。(注1)				
家族	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吐き気・嘔吐をしていない。				
		⑤感染症又はその疑いはない。(注1)				
立ち入り時の確認		作業時間 午前・午後 に○を付け、立ち入り時の時刻を記入	午前・午後 (:)	午前・午後 (:)	午前・午後 (:)	午前・午後 (:)
本人	立ち入り時の 確認項目	①調理衣等、マスク、帽子を着用した。				
		②入室時には手洗いをを行った。				
		③手洗い後アルコール消毒を行った。				
		④工具等を持ち込む場合調理場職員の指示に従った。				
		⑤不用意に場内の施設設備等を触らなかった。				
備考欄 (×の場合の対処方法を記載する)						
確認者(サイン又は押印)						

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合、又「黄疽」、「耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染する恐れがあるものに限る)」をいう。

空調点検表

() 月

松山市立

学校給食共同調理場

		羽			フード		
換気扇	点検場所	チェック ○をつける	【備考】 良でない場合、 状態や対処方法を記録	点検日	チェック ○をつける	【備考】 良でない場合、 状態や対処方法を記録	点検日
	調理室	良・可・不可			良・可・不可		
	蒸気釜上	良・可・不可			良・可・不可		
	フライヤー上	良・可・不可			良・可・不可		
	ガス釜上	良・可・不可			良・可・不可		
	食品庫	良・可・不可			良・可・不可		
	ボイラー室	良・可・不可			良・可・不可		
	トイレ	良・可・不可			良・可・不可		
		良・可・不可			良・可・不可		

		ノズル			室外機			吸出口		
スポットクーラー	点検場所	チェック ○をつける	【備考】 良でない場合、 状態や対処方法を記録	点検日	チェック ○をつける	【備考】 良でない場合、 状態や対処方法を記録	点検日	チェック ○をつける	【備考】 良でない場合、 状態や対処方法を記録	点検日
	(可動型・設置型)	良・可・不可			良・可・不可			良・可・不可		
	(可動型・設置型)	良・可・不可			良・可・不可			良・可・不可		
	(可動型・設置型)	良・可・不可			良・可・不可			良・可・不可		

		室内機			室外機		
エアコン	点検場所	チェック ○をつける	【備考】 良でない場合、 状態や対処方法を記録	点検日	チェック ○をつける	【備考】 良でない場合、 状態や対処方法を記録	点検日
	事務所	良・可・不可			良・可・不可		
	休憩室	良・可・不可			良・可・不可		
	調理室	良・可・不可			良・可・不可		

※ 空調設備は季節や設備の状況に応じて、
適宜点検を行う。

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	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(ピーラー)												
	野3												
備考													

※作業内容に変更があった場合は朱書きで訂正する。

実際はB4

タイムスケジュール

作業工程表 (月 日 曜日)

献立名 () 松山市 学校給食共同調理場

作業分担	下処理			天ぷら()				切裁		釜()				ごはん()			フリー()			調味料
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
担当者																				
作業	ピーラー																			
時刻																				
7:30																				
8:00																				
8:30																				
9:00																				
9:30																				
10:00																				
10:30																				
11:00																				
11:30																				
12:00																				
12:30																				
食品を扱う 午後の作業																				
反省・記録																				

※作業内容に変更があった場合は朱書きで訂正する。