

調理作業基準書

1 日常業務

(1) 調理場内の衛生管理

ア 調理場内の温度と湿度の測定（作業前・作業中）

イ 使用水の塩素濃度の測定（作業前・食品を水で冷却する時・作業後）

(2) 食品の衛生管理

ア 冷凍冷蔵庫

①冷凍庫・冷蔵庫は作業前及び作業後に庫内温度を確認し、「日報」に記録する。

②庫内温度は、冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫が-20℃以下であること。

③庫内は常に整理整頓すること。作業終了後は毎日清掃し、消毒は週に一度行い清潔に保つこと。また、取手はこまめに消毒すること。

イ 調味料庫

①調味料庫は整理整頓を心がけ、作業終了後に清掃し、消毒すること。

②室内の温度と湿度を作業前に確認し、「日報」に記録する。

ウ 食品の検収

栄養士が行う検収を補助し、納品された物資については、異物の混入、鮮度、温度、荷姿規格、数量、重量、賞味期限（加工日）を確認する。段ボール箱等の容器に入ってきた物資については、検収室ですべて専用容器に移し替えてから場内に入れる。

①検収時は下処理用エプロンを着用する。

②食肉類を検収する際には使い捨て手袋及び専用エプロンを着用し、検収後釜ごとに専用容器に入れ、冷蔵庫に保管する。

③冷凍食品・乳製品・豆腐類・卵などは、それぞれ釜ごとに容器に移し替え、冷蔵庫に保管する。

④青果は検収後釜ごとに専用容器に移し替え、すぐに下処理できるようにしておく。

⑤乾物類、その他の調味料は調味料庫及び冷蔵庫で保管し、「調味料在庫表」に記録する。不足が生じる場合は事前に栄養士に報告する。なお、町が指定する曜日に「調味料在庫表」を提出する。

⑥異常があった場合には栄養士に速やかに報告する。

(3) 調理機器・器具の衛生管理

ア 容器等は、目的別及び食品別にそれぞれ専用のものを使用する。

イ 包丁・まな板・カゴ・はさみ等の器具・容器は、使用前に破損欠損がないか確認し、使用後にも同様の確認を行う。

ウ フードスライサーは刃とベルトを取り付ける。その際、刃・機械本体のネジの緩みや欠損部分がないか確認をする。使用後は、刃とベルトをはずしてよく洗浄し、機械本体とともにネジの緩みや、欠損部分がないか確認をする。

エ さいの目切り機、フードカッターは刃を取り付ける。その際、刃・機械本体のネジの緩みや欠損部分がないか確認をする。使用後は刃をはずしてよく洗浄し、機械本体とともにネジの緩みや、欠損部分がないか確認をする。

オ ミキサーは羽を取り付ける。その際羽・機械本体のネジの緩みや欠損部分がないか確認をする。使用後は羽をはずしてよく洗浄し、機械本体とともにネジの緩みや、欠損部分がないか確認をする。

カ 上記の刃物の点検結果については、調理機器日常点検表に記録する。

(4) 調理作業中の衛生

ア 肉・魚介類等を扱った手指は、必ず洗浄し消毒する。

イ 作業が変わる毎に、手指を洗浄消毒する。

ウ 食品を入れた容器は床から 60 cm以上の台に置く。

エ 容器等は、目的別・食品別に専用のものを用意し、混同しないようにする。

オ 冷蔵・冷凍された食品は、常温で長時間放置しない。

カ 生食する果物は、二次汚染されないよう細心の注意を払う。

キ 床面をドライに保つため、調理作業中は床を濡らさないように注意する。

(5) 検食・保存食の採取及び保管

ア 検食

①給食に供する食品については、栄養士による検査を受け、支障がないか確認を得る。

②確認を得たら、児童生徒の喫食開始 30 分以上前までに調理した 1 食分を検食担当者等に提出する。

イ 保存食

①保存食は指定された食品及び献立を専用容器に採取する。

②原材料は品目ごとに 50 g ずつ採取する。生産地、賞味期限の異なるものはそれぞれ採取する。

③調理済み食品は、使用している食材全てが含まれるように釜別に 50 g ずつ採取する。

④完全密封し、冷凍庫に -20℃以下で 2 週間保存する。

⑤原材料、調理済み食品がすべて採取されたことを確認する。

⑥保存食は、2 週間経過後に廃棄し、廃棄日時を「保存食記録簿」に記録する。

2 調理作業

「日別調理指示表」「作業工程表」「作業動線図」に基づいて作業する。

(1) 調味料の準備・計量

ア 下処理のエプロンを着用する。

イ 釜数に分配して、専用の容器に移し替え、使用時まで蓋をしておく。

(2) 食材料の下処理作業

ア 下処理のエプロンを着用する。

イ 包丁・まな板・カゴ等の調理器具は、下処理専用を用いる。

ウ その他食材ごとに決められた方法で下処理する。

(3) 野菜類の洗浄方法

ア 下処理のエプロンを着用する。

イ 野菜ごとに決められた方法で洗浄する。

ウ 流水で洗浄し、野菜ごとに水を取り替える。

(4) 食材料の上処理作業

調理用のエプロンを着用する。

(5) 調理加熱作業

加熱処理する食品については、中心温度計を使用して、中心部が75℃で1分間以上（2枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85℃で1分半以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

(6) 冷却作業

ア 加熱後に冷却する食品については、適切に温度管理し、工程ごとの温度と時間を記録すること。

イ 食品を水で冷却する場合は、残留塩素を確認し、水温、塩素の値を記録すること。

(7) 配缶作業

ア 消毒済みの専用容器を用い、使い捨て手袋・配缶用エプロンを着用する。

イ 「釜割表」を見ながら、出来上がり量に応じて配缶する。

(8) 前日準備作業

ア ジャム等は、使い捨て手袋を着用してクラス分けし、学校毎に容器に入れて保管する。

イ 卓上中濃ソース等は、使い捨て手袋を着用して、学校ごとに容器に入れ保管する。

3 食器・食缶類等の積み込み作業

(1) 食器・食缶の乾燥・消毒状態を確認する。不良の場合は、予備のものと交換する。

(2) 食缶用コンテナは、積み込み前にアルコールで拭く。

(3) 食缶類は決められたコンテナに積み込む。

(4) コンテナは、全て積み込みが終わったか確認する。

(5) 回収時には、配送車に給食で出たごみも積み込む。

4 洗浄・保管作業

(1) 食器

ア コンテナより食器が入ったカゴを取り出し、食器洗浄機の供給装置にセットし、洗浄する。

イ 洗浄終了後、数量・破損・汚れなどを確認し、洗い終わったコンテナに戻し、コンテナごと消毒保管庫に入れる。

(2) 食缶類

ア コンテナから食缶を取り出し、残菜を所定の入れ物に出し、下洗いする。

イ 食缶洗浄機で洗浄する。

ウ 食缶消毒保管庫で消毒、乾燥、保管をする。

(3) コンテナ

ア 食器類・食缶類を取り出し、コンテナの中を空にする。

イ コンテナ洗浄機で洗浄し、食器用コンテナは消毒保管庫で消毒、乾燥、保管をする。食缶用コンテナはコンテナプールで乾燥、保管する。

(4) 箸・スプーン・おたま等

ア 直接、コンベアに乗せず、カゴに入れて洗浄機で洗う。

イ 破損等をチェックする。

5 調理機器等の清掃作業

(1) 下処理

球根皮剥き機・・・取り外しできる部分は、外してそれぞれ洗浄し、自然乾燥する。

包丁・・・・・・・・・・洗浄してから水気を拭き取り、殺菌保管庫で保管する。

月に1回程度は研ぐ。

まな板・・・・・・・・・・洗浄してから保管庫で消毒・乾燥・保管する。

スポンジ等・・・・・・塩素溶液に5分間浸して消毒し、乾燥させる。

(2) 調理室

釜・・・・・・・・・・使用後には洗剤で洗浄し、すすいでからよく乾燥させる。

フライヤー・・・・・・ステンレス部分の汚れは、乾いた布等で拭き取り、汚れのひどい部分は中性洗剤でよく洗う。油かすや汚れが油槽内に残っていないか確認をする。

スチコン・・・・・・扉・パッキンの劣化の点検。クリーニング機能のスイッチを入れ画面表示に従って洗剤の吹き付けや、スプレーガンでの洗浄を行う。また、ファンプレートやラック受けなど取り外しできるところは、外して洗浄する。

調理器具・・・・・・ごみ・汚れを落としてから洗剤で洗浄し、すすいで消毒保管庫で消毒、乾燥、保管する。

L型運搬車・ザル置き台・ラック・・・・・・洗剤で洗浄してすすぎ、水気を切る。

(3) 食器洗浄機等

ア ポンプストレーナー・タンクストレーナーを外し、残菜を洗い流す。

イ オーバーフローパイプを引き抜いて、タンク内の排水を行う。

ウ 主洗浄ノズルの掃除を行い、ノズルチップのつまりを点検する。

エ 本体外部は洗浄した後、水気を切る。

オ 破損部分・ネジの脱落がないか点検する。

(4) 施設

ア 作業台・調理台・シンク等は洗剤で洗浄し、すすいで水気を取る。

イ 床・排水溝

①作業終了後、荷受室・検収室・下処理室は水で汚れを流し、すぐに水気を切る。

②排水溝は、週1回はみがき清掃する。

③排水溝のごみ受けは、毎日ごみを取り清掃し、清潔を保つ。

ウ プラットホーム

週1回、デッキブラシでみがき清掃し、水気を切る。

エ 消毒保管庫・冷蔵庫

毎日、扉をアルコールで拭き、常に清潔に保つ。

6 生ごみ・資源物・廃品・残菜の処理

(1) 調理場から出たごみ等は、三芳町が定める分別・排出方法等により適切に処理すること。
また、ごみの減量に努めること。

生ごみ・・・水をよく切ってごみ置き場に置く。

空き缶・・・水洗いしてビニール袋に入れ所定の場所に置く。

段ボール・・・たたんで段ボール置き場に置く。

空き瓶・・・水洗いしてビニール袋に入れ所定の場所に置く。

ペットボトル・・・フタを取り、水洗いしてビニール袋に入れ所定の場所に置く。

プラスチック容器・まとめて、ビニール袋に入れ所定の場所に置く。

(2) その他

保管場所・保管容器は、常に整理整頓し、清潔を保つ。かつ、使用した清掃用具は、常に清潔に保ち、所定の場所に整理整頓し、保管する。

7 長期休業中の作業

長期休業中は、給食施設・設備の清掃、点検、補修等について、日常業務で手の届かない箇所について入念に行い、施設・機械・器具の衛生、安全管理に努める。なお、「長期休業前後の業務実施計画書」及び「長期休業前後の業務完了確認書」を作成し、町に報告する。破損箇所・修繕箇所を点検し、修理できていない箇所は、直ちに業務責任者をとおり、町に報告する。

(1) 洗浄及び清掃作業

ア 調理室・下処理室・揚げ物焼き物室・和え物室・コンテナプール・洗浄室・準備室・荷受室・検収室・廃棄物庫

① 出入り口の戸を清掃する。

② 床は洗剤を使用し、専用ブラシで洗浄する。

③ 配管部分のホコリ、汚れを水洗いする。

④ 排水溝は洗剤を使用し、専用ブラシでよくこする。

⑤ 調理台、L型運搬車、ザル置き台等の汚れをみがく。

⑥ 食器洗浄機、フライヤー、スチームコンベクションは外回りの汚れを取り、内部も洗剤等を使用して洗う。

イ 消毒保管庫

① 棚をはずし、汚れをよく落とす。

② 庫内・扉の汚れをよく落とす。

ウ 調味料庫

① 出入り口の戸を清掃する。

② 在庫品は栄養士同席のもと点検整理する。

③調味料の容器・棚・床の汚れを落とし、乾燥させる。

エ 包丁・まな板殺菌庫・器具類

①内外をよくみがき、洗浄する。

②包丁は研いで、刃こぼれのないようにし、まな板の傷をチェックする。

オ 配送車

①貨物庫内はよくみがき、洗浄する。

②車外はよく洗浄する。

カ 厨芥処理室

①床は洗剤を用い、専用ブラシでよくこする。

②残菜を入れる容器は念入りに洗浄する。

キ 食器類及び食缶類

①みがけるものはみがく。

②食器は破損・欠損を確認する。

③食缶用保冷剤はアルコールで消毒する。

ク その他

場内すべての手洗い施設、ごみ箱、扉等を清掃する。

(2) 機械・器具類の点検及び手入れ

機械ごとの取扱説明書に従い点検及び手入れを行い、破損箇所や修繕箇所を点検補修し、修理ができない箇所は業務責任者をとおして、町に報告する。

(3) その他

食缶・食器カゴ・パン箱・コンテナ等のテプラはがれの点検、修繕を行う。

配送車基準書

- 1 配送車は3 t 車、3 台を基本とすること。
- 2 完全防塵・防水式ワゴン型で、内外とも金属板張りとし、後部がドックシェルター対応で、コンテナの積み降ろしが容易にできるようデッキ板のあおり（幅は約50 cm）を取り付けること。
- 3 副食物の配送に使用するコンテナ（D900 mm×W750 mm×H1,150 mm・ステンレス製・キャスター4 個付）で食器を格納した時の最大重量約 270 kg を8 台積載することが可能であること。
- 4 ボックス内部にはコンテナ1 台ごとに固定できる装置を設けること。
- 5 ボックスの床面の高さは90 cm（空車時誤差± 3 cm 以内）とする。
- 6 ボックス内部は、毎日清掃を行い、衛生管理を徹底すること。
- 7 ボックス内部は、温度管理を図るため、5 cm 厚以上の保温断熱材を施すこと。
- 8 車輻の両面に「三芳町立学校給食センター」と記載すること。
- 9 車種、形式、については特に指定しないが、後部はダブルタイヤが望ましい。
- 10 本委託業務以外に使用しないこと。

配膳員作業基準書

業務内容は、給食配膳等に係る一切の業務とする。

食中毒や事故防止のため、より一層の安全で衛生的な取扱いをすること。

万一、事故等が発生した場合は速やかに三芳町へ報告すること。

勤務時間は、概ね午前10時から午後2時までとする。

- 1 作業前の手洗いは石鹸を使用し、丁寧に洗い、紙タオルで水分をよくふき取ってからアルコールで消毒する。作業中も汚れたらこまめに洗う。
- 2 食器、食缶等は、直に床に置かず、蓋を開けないこと。
- 3 コンテナ（食缶及び食器類）を各階へ配膳する。
配膳室や学級用配膳台等は、毎日、清掃し清潔を保つ。配膳室の外まわりも清掃し清潔を保つ。なお、コンテナを事前に開ける場合は使い捨て手袋とマスクを着用する。
- 4 配送車が到着してから、児童生徒へ給食が渡るまで、清潔と安全に注意し、施錠できる所は、施錠すること。
- 5 業者により直接納品された品物について、使い捨て手袋とマスクを着用し、数量を確認する。（パン・麺・牛乳・デザートなど）不足があった場合は、早めに学校給食センターに連絡する。
- 6 牛乳やデザートなど保冷が必要なものは、保冷库で保冷し、給食間際に配膳する。保冷库は衛生保持のため、給食物資以外は入れない。
保冷库の庫内温度を、毎朝確認し、「配膳室点検記録表」に記入する。なお、保冷库のフィルターは学期に1回以上清掃する。
- 7 使用後の食器類は、コンテナに入れて返却する。
- 8 給食で残った物、牛乳、デザート等は学校で保管したり、持ち帰ったりせずに適切に処分すること。

- 9 給食後のごみ処理は、三芳町のごみの分別に従って分別する。
- (1)ごはん缶は、水が入っているか、しゃもじが残っていないか確認をして業者に渡す。
 - (2)余ったドレッシング類は、配膳室等で処分せず、そのまま給食センターに戻す。
 - (3)ペーパータオル、使い捨て手袋等のごみは学校所定のごみ置き場に搬出する。
- 10 服装は、白衣、帽子等を着用し、上履きを履く。爪は短く切り、マニキュア、指輪等はつけない。
- 11 毎学期、給食初日は配膳室、配膳台を事前に念入りに掃除し、点検すること。
- 12 調理従事者と同様に研修を行うこと。
- 13 その他、特別な場合は三芳町教育委員会と協議の上、決定する。

以 上