

調理業務等作業基準

○ 受託者が行う事項は、次のとおりです。

I 日常の業務

1 委託業務従事者の衛生管理

委託業務従事者は、日頃から身体の衛生に心がけるとともに、調理作業時には次の事項に注意すること。

(1) 調理衣に着替える前

ア 体調、傷、爪等の点検を行ない、個人別健康観察記録票に記録すること。記録は、委託業務従事者が個人別健康観察記録票用紙に記入するのではなく、業務責任者が個人の健康状況を聞き取り、記入すること。(家族及び同居人の状況を含む。)委託業務従事者は、本人、家族及び同居人の体調に異常がある場合には、必ず申し出て指示に従うこと。

イ 委託業務従事者が下痢、発熱、腹痛若しくは嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症の疑いがある場合又は化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業には従事させないこと。

また、必要に応じて医師の診断を受けること。

ウ 爪は常に短く切り、マニキュアはしないこと。

エ 切り傷等がある場合は、状況に応じてゴム手袋や使い捨て手袋を使用すること。

オ 指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、腕時計などは、必ずはずすこと。

カ 香水はつけないこと。

(2) 調理作業に従事するときの服装及び注意点

ア 調理衣及び帽子は、毎日洗濯し、清潔なものを身につけること。

イ 調理衣の下にTシャツなどの汗取りを着ること。

ウ 調理衣のポケットには何も入れないこと。

エ マスクは、使い捨てマスクを使用して鼻まで覆うこと。作業中は必ず着用すること。

オ 帽子は、毛髪がはみ出さないようにネット等が付いたものを着用し、帽子から毛髪が出ていないか複数で確認し合うこと。

カ エプロンは、使用区分ごとに洗浄消毒し、翌日までに乾燥させ、使用区分ごとに保管すること。

キ トイレを使用するときは、必ず調理衣(上下)及び帽子を脱ぎ、マスクを取り、トイレで履き物を取り替えること。

ク トイレを使用した後は、必ず専用の手洗い器で、手指を洗浄消毒すること。

ケ 調理作業中は、顔や毛髪などに触らないこと。

コ 作業中は、私語をしないこと。

サ 調理室で喫煙しないこと。

シ 手洗いは、大量調理マニュアルに遵守して行うこと。

2 使用水の衛生管理

(1) 使用水は、作業前に必ず5分程度流水すること。

(2) 使用水は、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素を測定し、色度、濁度、臭い、味等についての検査を行い、「給食日常点検票」(様式1を参考にした任意様式)に記録し、委託学校長に提出すること。

(3) (2)の検査で色度、濁度、臭い、味等について異常があったり、遊離残留塩素が0.1 mg/l以上なかった場合には再検査を行い、適となった場合には使用水1ℓを食品と同様に-20℃以下で2週間以上保存食用の専用冷凍庫で保存すること。

(4) 再検査を行い、不適な場合には、分校の担当者に報告し、指示に従うこと。

3 食品の検収、保管等

(1) 検収は複数で行うこと。このとき、検収責任者を定め、「検収表」(栄養教諭が提示する様式2)に基づき食品の検収をし、発注条件に適合しているか否かを確認の上、記録し、保管すること。

なお、検収時に異常を発見した場合は、直ちに分校の担当者に報告し、その指示に従うこと。

また、検収に当たっては、次の点に留意すること。

ア 検収表に基づき品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温(納品業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、年月日表示、ロット番号その他ロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録し、保存すること。

イ 生鮮食品は、原則として当日納入すること。

ウ 納入業者を下処理室及び調理場に立ち入らせないこと。また、納入業者の服装は清潔かどうかを確認すること。

(2) 食品は、別表「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に記載の温度で保管するとともに、食品の相互汚染が生じないように注意すること。

また、次の事項に注意して衛生的に保管すること。

ア 食品は、いつも整理・整頓し、開封したものは必ず口を閉めておくか、又は密閉容器に移し替えること。開封後の調味料で要冷蔵のものは、冷蔵庫に保管すること。

イ 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管庫は、適切に温度及び湿度を管理し、衛生的であること。

原材料と調理済み食品は、保管場所内で混在しないように保管すること。

ウ 冷蔵庫及び冷凍庫の中は、詰めすぎないようにし、冷気がよく循環するよう食品の間隔を十分取ること。

エ 食品保管庫は、専用とし、物品庫と併用しないこと。

オ 食品の保管場所にねずみやはえ、あり、ごきぶり等衛生害虫がいないこと。

カ 食品は、床面から 60 cm以上の高さに保管すること。

キ 食品の分類(食肉類、魚介類、野菜類等)ごとに区分し、専用容器で保管し、容器には必ず蓋をすること。

(別表:「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」参照)

ク 調味料、乾物などの保存食品は、先入れ・先出しの管理をすること。

ケ 冷蔵品、冷凍品等については、専用容器に移し替え、使用する時間まで適切に温度管理し、常温に放置しないこと。

(3) 冷蔵庫、冷凍庫及び牛乳保冷庫の庫内温度を定められた時間に点検し、必要に応じて記録を提出すること。

※冷蔵・冷凍庫温度確認記録票(様式3)を参考に任意様式で記録し、委託学校長へ提出する。

(4) 保管してある食品を使用するときは、次の各点に注意し、安全を確認すること。

ア 異味、異臭、変色、ネトつきやかびの発生がないか。

イ ねずみのふん等の異物が混入していないか。容器にかじり穴があいていないか。

ウ 乾燥し、又は吸湿していないか。

エ 賞味期限及び消費期限が過ぎていないか。

4 下処理

以下の手順によるが、下処理済みの食材を使用する場合は、この限りではない。

(1) 下処理区域には下処理専用の器具・容器類以外のものを使用しないこと。

ア 包丁、まな板、容器等は下処理専用のものを使用すること。

イ 洗浄用のスポンジ、ブラシ等は、下処理用を使用すること。野菜や果物の洗浄に使用する場合は、加熱野菜、非加熱野菜及び果物用に使い分けること。

(2) 下処理室から調理室へ汚れを持ち込まないこと。

- ア 下処理室と調理室の往来をできるだけしないこと。
- イ 下処理作業から調理作業に移る際には、手指の洗浄消毒をした上、調理作業用のエプロン等に取り替えること。
- ウ 下処理の器具を調理室内に持ち込まないこと。
- エ 下処理の器具の洗浄消毒は、他の用途のものと一緒に行わないこと。
- オ 下処理用のシンクは、加熱調理用、非加熱調理用及び器具洗浄用に分けて使用すること。
- カ 下処理に使用する包丁、まな板、シンクなどは、必要に応じて洗浄すること。

(3) 下処理時には、食品を二次汚染させないように衛生的に扱うこと。

- ア 食肉や魚介類は、他の食品を汚染させないように専用の容器及び器具を使用すること。
- イ 食品を入れた容器は、水の跳ね返りを避ける場所に置くこと。
- ウ 冷凍の食肉や魚介を解凍する場合は、次のようにすること。
 - (ア) 冷蔵庫解凍…冷蔵庫内で一夜解凍する。このとき、ふた付きの専用の容器に入れるなどして、ドリップ等で他の食品や庫内を汚染しないように気を付ける。
 - (イ) 流水解凍…流水中で解凍する。この場合は、ポリエチレン袋等に密封し、流水と食品が接触しないようにする。
- エ 食品の包装資材等は、専用はさみ等を使用して開封し、包装資材等の切れ端が混入しないように注意し、異物混入がないか確認すること。
- オ 野菜等は、流水で汚れや異物が落ちるよう十分に洗浄すること。(根菜類は皮をむいた後洗浄)
- カ 汚染度の高い野菜類(もやし長ねぎ等)を洗浄する場合は、他の野菜よりも後に洗浄できるように工夫すること。また、これらの野菜類を洗った場合は、洗剤を使用してシンク等も洗うこと。

(4) 生食する野菜、果物等は、素手で扱うことのないようにするとともに、次のことに留意すること。

- ア 非加熱調理食品用シンクは、専用のものを使用するか、他の野菜等より先に洗浄できるように作業工程を工夫すること。
- イ スライサー、包丁、まな板などは、消毒した専用のものを使用し、汚れに応じて作業途中の交換又は消毒をこまめに行うこと。
- ウ 容器は、消毒した専用のものを用いること。

5 調理

- (1) 調理は、献立表に基づき、作業を進めること。なお、調理方法に疑問があるときには、確認の上作業すること。
- (2) 私用の食品等を調理室に持ち込まないこと。
- (3) 業務責任者は、作業工程表及び作業動線図により、調理内容について調整すること。
- (4) 調理は全て当日に行い、前日調理は行わないこと。
- (5) 調理室用機械・器具は、用途別に区別し、正しく使用すること。
- (6) 食品及び調理器具は、常に床面から 60 cm以上の高さに置くこと。
- (7) 加熱食品は、中心部が 75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルスがある食品の場合は 85℃1分以上)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、その時間と温度を記録すること。
- (8) 加熱調理後冷却する必要がある食品は、冷却機等を用いて素早く温度を下げ、冷蔵庫で保管し、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録すること。

また、水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1 mg/ℓ以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。
- (9) 食品は常温に放置しないこと。
- (10) 配送時間を逆算しできるだけ直前に調理を完成させること。また、配送時は大量調理マニュアルに遵守

した適温管理を行うこと。

6 調理中の検査

温度や加熱状況等を確認し、栄養教諭が提示する記録表(様式4 保存食・作業工程表)に記録すること。

7 出来上がり確認

- (1) 釜ごと・調理設定ごとに、味付け、煮焼き具合、異物混入や異味異臭の有無、加熱具合等が適切に行われたかどうか確認すること。
- (2) 上記の結果、問題が生じた場合は、分校の担当者による指示に従うこと。

8 配食

- (1) 食缶等は、床面から 60 cm以上の場所に置くこと。
- (2) 消毒済の食器等を準備する際には、次のことに留意すること。
 - ア 食器その他の器具等が十分乾燥されているか確認すること。
 - イ 配膳時には、素手で取り扱わないこと。
 - ウ その日使用する食器等の種類や数量を確認し、問題がある場合は、速やかに分校の担当者に報告し、指示を受けること。
- (3) 清潔な配食用器具を使って配食すること。
 - ア 十分洗浄後、殺菌したものを使用すること。
 - イ 食缶や配食用器具は専用のものとし、調理用と区別すること。
- (4) 調理後の食品は、次のことに留意して配分すること。
 - ア 配分時には素手で取り扱わないこと。
 - イ 配食用の手袋をしたまま他の作業をしないこと。
 - ウ 配食の際は、床に食品をこぼさないように丁寧な作業をすること。

9 検食及び保存食

- (1) 検食は、完成した料理の中から1食分を盛り付け、委託学校長又は委託学校長が指定する職員に提示し、児童生徒等の摂食開始時間の 30 分前までに検査を受けること。
- (2) 保存食の採取及び保存は、次のことに留意して行うこと。
 - ア 保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に採取し、空気を抜いて完全密封し、専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存すること。
 - イ 原材料については、洗浄・消毒等は行わないこと。
 - ウ 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し、保存すること。
 - エ 一定期間分を一括購入している食品は、購入時に採取し、保存すること。
 - オ 食品の製造月日又はロットが違う場合は、それぞれ採取し、保存すること。
 - カ 卵は、全てを割卵して混合したものから 50g 程度採取し、保存すること。
 - キ 米(アルファ化米)、麦、塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、みそ、こしょう等の調味料は、保存食として採取しない。
 - ク わかめ、干しいたけ、削り節、昆布、春雨、ごま、のり等の常温で保存できる乾物、缶詰等は、保存食として採取しない。
 - ケ 調理済み食品は、使用している食品全てが含まれるように、釜別、ロット別に 50g 程度採取し、保存すること。
 - コ 温食以外の料理(例えばサラダ、お浸し、和えもの、フルーツポンチ等)は、各材料を前処理した段階で単品ごとに 50g 程度採取し、保存すること。
 - サ 採取後は、常温に放置せずに、直ちに保存食用の冷凍庫に保存すること。
 - シ 1日分(1食分)の保存食は、日付(採取日、廃棄予定日時)を記入した専用の容器やビニール袋等に取りまとめ、保存すること。また、栄養教諭が提示する記録表(様式4 保存食・作業工程表)にその記録をすること。

10 保存食の廃棄

保存期間を経過した保存食は、栄養教諭が提示する記録票(様式4 保存食・作業工程表)に廃棄日時を記録した上で適宜廃棄する。

11 調理器具・機器点検

- (1) 業務責任者は、調理作業の確認及び終了後の調理器具・機器の点検を行うこと。
- (2) 問題があった場合は、直ちに分校の担当者に報告の上、その指示に従うこと。

12 調味料・乾物の在庫確認

分校の担当者から指示された食品の在庫を確認し、栄養教諭が提示する記録票(様式4 保存食・作業工程表)に記録し、提示する。

13 洗浄、消毒及び保管

- (1) 洗剤は、容器に記載されている使用濃度を守ること。
- (2) 食器は、次のようにして洗浄し、消毒すること。

＜自動食器洗浄機の場合＞

ア 残菜を除去し、予洗した後、洗浄機にかける。

食器については、洗浄時、食器受け作業等での目視を行い、破損がないか確認すること。

イ 洗浄後、次のいずれかの方法で消毒し、保管する。

- ①消毒保管庫…食器が乾燥するまで、庫内温度を85℃以上に保つように留意する。
- ②薬剤消毒…5%次亜塩素酸ナトリウムの250倍液又は10%次亜塩素酸ナトリウムの500倍液に5分以上浸漬し、よく水洗いする。
- ③煮沸消毒…熱湯中に十分浸漬し80℃で5分以上煮沸する。

※②及び③の場合、十分に乾燥させた後、専用の保管庫で保管する。

＜手洗浄の場合＞

ア 残菜を除去する。

イ 温湯に洗剤を入れ、スポンジ等によく洗浄する。

この時、洗剤溶液は適宜追加し、必要に応じて取り替えること。

ウ 蛇口から直接の流水で5秒以上、ため水では水を取り替えて3回以上すすぐ。

エ 洗浄後、自動洗浄機と同様の方法で消毒し、保管する。

14 余剰品の処理

パン、牛乳、食材料、出来上がった料理等に余剰がでた場合は、分校の担当者の指示に従い、適切に処理すること。

15 施設の清掃

- (1) 調理区域、洗浄区域、下処理区域、物品庫、食品庫、検収区域、前室及びトイレの清掃を行う。
- (2) 天井、壁、扉、戸棚、窓ガラス、網戸等は、破損している箇所がないかを確認し、常に清潔に保つ。
- (3) 清掃用具は、汚染区域と非汚染作業区域の共有は避け、区分して使用する。また、使用後は必要に応じて洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管する。

16 給食実施の記録

- (1) 作業終了後、施設内容を点検・確認し、「各種点検票」(事前に確認したもの)に記録すること。
- (2) 業務責任者は、「各種点検票」(事前に確認したもの)の当日の記録内容を確認し、委託学校長又は分校の担当者に提出すること。

17 問題発生時の対応

問題発生時は、速やかに委託学校長又は分校の担当者に報告し、その指示に従うこと。

Ⅱ 定期的な業務

1 献立等に関すること

- (1) 毎月上旬に、翌月1ヶ月分の予定献立表を学校から指示する。
- (2) 金曜日に、翌々週1週間分の実施献立表を分校から指示する。
- (3) 献立や食数の変更等が発生した場合は、前日 15:00 までに調理業務変更書により指示する。

2 各種衛生検査実施への協力

- (1) 食品・食器等の衛生検査を行う際には、内容を理解し、実施に協力すること。
- (2) 調理業務等に関する調査結果については、受託者にも報告するので、業務における衛生管理・調理指導等に活用すること。

3 定期点検の実施

- (1) 月1回、次のとおり清掃、消毒及び点検を行うこと。
 - ア 天井及び壁は、ほこり、カビ、油汚れの付着等がないかを点検し、必要に応じ清掃する。
 - イ 床面は念入りに清掃する。
 - ウ 排水溝、グレーチング、廃棄物置場及びトイレを念入りに消毒する。
 - エ 窓ガラス、網戸及びシャッターを清掃する。
 - オ フードを清掃する。
- (2) 委託者が示す、定期検査又は衛生検査に協力すること。
- (3) 各学期の給食開始直前及び終了直後の2日間程度、次のとおり日常に実施できない洗浄、消毒及び点検（特別洗浄業務）を行うこと。ただし、1学期の開始直前を除く。
 - ア 調理機械、機具類の点検及び手入れを行う。
 - イ 食器、食器具は1つずつ念入りに手洗い洗浄し、よく乾燥させた後、破損等がないかを確認し、適切に整理し、保管する。
 - ウ 食缶は、ふちや取っ手の付け根を特に念入りに手洗い洗浄し、よく乾燥させた後、適切に整理し、保管する。
 - エ 食器具等の洗浄の実施後は、乾燥状態を保つよう十分に換気を行う。
 - オ 食品庫の在庫品を点検し、整理する。
 - カ 食器具等については、その受払いを記録し、不足が見込まれる場合は、直ちに分校の担当者に報告する。

Ⅲ 緊急時の対応

- 1 設備備品の故障等が発生した場合は、直ちに委託学校長又は分校の担当者に報告し、指示に従うこと。
- 2 設備備品の破損部分や部品又は食材料梱包用材が給食に混入したと考えられる場合は、直ちに委託学校長又は分校の担当者に報告し、指示に従うこと。
- 3 調理した給食に異物混入等の異常が発見された場合は、直ちに委託学校長又は分校の担当者に報告すること。その際、作業手順等、調理内容に関する事項について、指示に従い速やかに調査し、報告すること。
- 4 食中毒の疑いがある場合は又は食中毒が発生した場合は、委託学校長又は分校の担当者の指示に従い、直ちに措置し、報告すること。
- 5 自然災害の発生等により受託した給食業務の実施が危ぶまれる場合は、直ちに委託学校長又は分校の担当者に連絡し、その指示に従い対応すること。

別紙2

業務区分

区分	業務の内容	委託者	受託者	備考
栄養管理	給食業務の統括	○		
	給食関係会議の開催、運営	○		
	栄養基準及び献立の作成基準の作成	○		
	嗜好調査、アンケートの実施	○		
	食数及び食事内容の指示、管理	○		
	残食調査	○		
調理作業管理	献立表の作成	○		
	献立表等による打合せ	○	○	
	献立表による調理		○	
	盛付及び児童生徒への配膳、下膳	○		
	食器類の洗浄、消毒、保管		○	
	食品の温度確認、記録		○	
材料管理	給食材料の購入	○		
	給食材料の検収、検品、記録		○	
	給食材料の点検保管、在庫管理		○	
	給食材料の点検保管、在庫管理確認	○		
業務分担	作業工程表の作成	○		
	作業工程表による打合せ	○	○	
	作業工程表の修正		○	
	業務分担、職員配置の指示		○	
	業務分担、職員配置の確認	○		
衛生管理	検食の実施、評価	○		
	残菜、塵芥の処理		○	
	施設、設備(調理器具、食器等)の衛生管理		○	
	給食材料の衛生管理		○	
	保存食の採取		○	
	保存食の管理、確認	○	○	
	納入業者に対する衛生管理の指示	○	○	
	日常点検票の作成		○	
	日常点検票の点検確認	○		
緊急対応を要する場合の指示	○			
研修労働安全衛生	委託業務従事者に対する研修、訓練		○	
	定期健康診断の実施		○	
	定期健康診断結果の確認	○		
	定期健康診断結果の保管		○	
	検便の実施		○	
	検便結果の確認	○		
	検便結果の保管		○	
	事故防止対策の策定		○	

別紙3

経費負担区分

委託者	受託者
給食材料	給食施設の維持管理
食器等貸出しているものの維持管理	厨房設備の保守管理
その他委託者が必要と認めるもの	食器器具等備品の維持管理
	従業員の給与、諸手当
	従業員の福利厚生
	従業員の教育、検収、訓練
	健康診断及び検便
	検査経費
	被服代
	電話代
	光熱水費
	防鼠防虫等駆除消毒
	ゴミ処理費
	業務用消耗品
	事務用品
	給食運搬に係る経費
	その他委託者側負担以外の一切の経費

別紙4

作業場所 ※受託者で作成

別紙5

貸出備品等一覧

備品

番号	設備器具名称	数量	仕様	特記事項
1	茶碗 大	135	スリーライン 飯丼(身)500cc	
2	茶碗 中	62	三信 ボレロ 飯茶碗(身)	
3	茶碗 小	50	スリーライン スヌーピー&フレンズ 210cc	
4	汁椀	164	スリーライン かすみ型汁椀(身) 87g 200ml	
5	スープカップ	166	スリーライン星物語 ボール 95g 540cc	
6	中カップ	163	スリーライン 星物語 ボール 370cc	
7	小皿	174	スリーライン 星物語12cmベリ皿	
8	ラーメン丼 大	146	三信 中華 タンメン鉢 238g1000ml	
9	丼 大	153	スリーライン中丼 京赤絵 219g 980cc	
10	うどん丼 小	54	三信「ふる里」種丼 550cc	
11	カレー皿 大	149	スリーライン 星物語 深皿 700cc	
12	カレー皿 小	160	スリーライン 星物語 深皿 430cc	
13	皿	179	スリーライン 星物語 深皿 440cc	
14	小分け用カップ	94	三信 エポカル(PEN食器)ボール クローバー	
15	トング	40	万能トング小 18cm	
16	お玉	15	レードルお玉Φ95×257 90cc	
17	片口レードル または 両口レードル	15	120×72×柄長25870cc 片口 10 両口5	
18	しゃもじ	15	マジックしゃもじ黒	
19	赤箸	120	スリーライン PPS角箸 あずき 21.5cm	
20	青箸	12	スリーライン PPS角箸 紺 16cm	
21	スプーン 大	140		
22	スプーン 小	65	スリーラインユニバーサルデザイン スプーン	
23	フォーク 大	140		
24	フォーク 小	65	スリーラインユニバーサルデザイン フォーク 180×24	
25	デザートスプーン	130		
26	トレイ(黄緑)	155	スリーライン 長角トレイFRP製 450×350×20 若草	
27	トレイ(ピンク)	12	スリーライン 長角トレイFRP製 450×350×20 ピンク	
28	食器入れ(パン箱)	13	アルマイトプレス製給食用パン箱(蓋付き)本体 505×370×185 蓋 515×385×H28	
29	かご	13	ウチダストックバスケット⑨ロング 301×128×H88	
30	箸箱	13	セキスイ角箸 浅型ライトグリーン 300×225×H55	
31	お玉 小	15	ののじ お玉ミニ225cm 25cc	
32	アレルギー用食缶 (グリーン)	3	ステンレスマイルドボックスミニ	