

作 業 基 準

基 本 事 項

- 1 給食室は非汚染作業区域（以下「調理室」という。）と汚染作業区域（以下「下処理室」という。）に分かれており、作業はそれぞれ使用目的に応じて適切に分けて使用する。
- 2 給食は、給食時間に合わせ適切に配食し、適温で提供する。
- 3 給食開始時間から逆算した調理作業を行い、給食室や配膳場所に、出来上がった料理を長く置かない。（調理後 2 時間以内に喫食が出来るようにする。）
- 4 調理は当日行い、前日に前処理を行ってはならない。
- 5 調理用の包丁・まな板は、下処理用・生食用・加熱用に分け、それぞれ専用のものを使用する。
- 6 給食に提供する食品は、基本的に「港区学校給食調理作業手順」（別表 2）（以下「調理作業手順」という。）に従う。
- 7 作業に当たっては、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）及び関係法令、並びに「安全・衛生管理基準」を遵守する。「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び関係法令については、常に最新のもののに従うこと。
- 8 受注者が用意するものは、「受注者の負担する経費」（別表 1）による。

I 調理業務

◎ 調理は、「調理業務連絡書」（様式 18）（以下「献立表」という。）に従い、次の基準により行う。

1 調理作業の基本手順

(1) 検収

- ① 食材の検収を行うこと。

(2) 計量

- ① 食材や調味料は、必ず計量して使用すること。
- ② 毎週末在庫品の量を確認し、「物資在庫管理表」（様式 14）（以下「在庫管理表」という。）に記入し、学校栄養士の確認を得るものとする。また、不足が生じる前に学校栄養士に申し出ること。

(3) 下処理・洗浄

- ① 下処理室での食材の洗浄は、基本的に「調理作業手順」に従う。
- ② 食材は、切る前に洗浄すること。
- ③ 野菜等は、あらかじめ下処理室（区画）で十分に洗浄すること。特に、雨後の葉物類の泥・虫等について、十分に留意すること。
- ④ 野菜、果物の下処理、洗浄方法は、「調理作業手順」に記入のあるものはそれにより、ない場合は、その都度「調理室手配表」（様式 2）等による指示を受けること。また、食材料の状況によっては、学校栄養士の指示を受け、適切な扱いをすること。
- ⑤ その他の食材料の下処理等についても、上記④によること。
- ⑥ 洗浄後はすぐザルに取り、水に浸したままにしないこと。
- ⑦ 下処理の過程での生ごみは、速やかに処理し、調理室に持ち込まないこと。

(4) 裁断

- ① 基本的には手切りとするが、みじん切り等については、「献立表」に記載がある場合は、調理機器の使用を可とする。
- ② それぞれの料理に合わせた適切な大きさ、形に切ること。熱のまわりやすさ、味のしみこみややすさ等も考えて切ること。
- ③ 大ききや形等が不揃いなことが多い食材（野菜、果物等）は、特にできばえ等を考慮して切ること。
- ④ 果物、生食する野菜は裁断後、専用の容器に入れること。果物専用の調理器具、容器を使用し、素手で扱わないこと。

(5) 混合・加熱調理

- ① 二次汚染防止のため、作業動線が交差しないように、調理作業を進めること。
また、下処理室から調理室等の場所に作業が変わる場合、手洗いと靴の履き替え、前掛けの交換を徹底すること。
- ② 色、風味、舌触り等を損ねないように、加熱処理時間等に配慮すること。
- ③ 卵類、肉類、魚介類については、十分な加熱処理を行うこと。
- ④ 給食が適温で提供できるよう、放冷時間、加熱時間等の作業工程を事前に打ち合わせること。
- ⑤ 揚げたフライ等を入れる金網ザル等は、調理済み料理用のものを使用すること。
- ⑥ 揚げ物、焼き物等加熱調理食品は、中心部まで十分に加熱されていることを確認するため、中心温度計で測定し、その温度を「調理作業工程表」（様式 3）（以下「作業工程表」という。）に記録すること。規定の温度に達しなかった場合は、中心温度計を消毒した上で再計測すること。なお、中心温度計は正確な機器を使用し、衛生的に保管すること。

【 揚げ物 】

- ア 油温が設定した温度以上になったことを確認すること。
- イ 調理を開始した時間を記録すること。
- ウ 調理の途中で、1 回に入れた食品のうち、3 点以上の中心温度を測定し、全てにおいて 75℃以上で 1 分間以上加熱されていることを確認し記録すること。
- エ 最終的な終了時間を記録すること。
- オ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認、記録し、上記ア～エで設定した条件に基づき、加熱処理を行うこと。

【 焼き物及び蒸し物 】

- ア 調理を開始した時間を記録すること。
 - イ 焼き物調理の途中で、焼きむらをチェックし、一番焼きの浅い場所周辺の食材を 3 点以上測定し、全てにおいて 75℃以上で 1 分間以上加熱されていることを確認し記録すること。
 - ウ 最終的な加熱処理時間を記録すること。
 - エ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、上記ア～ウで設定した条件に基づき、加熱処理を行う。
- ⑦ 汁物や煮込み料理等は、調理の途中で最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を 3 点以上（煮物は 1 点以上）測定し、全ての点において 75℃以上で 1 分間以上加熱されていることを確認し記録すること。なお、中心温度を測定できるような具

材がない場合（ミートソース等）は、調理釜の中心付近の温度を 3 点以上（煮物の場合は 1 点以上）測定すること。

ただし、二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で 90 秒間以上又はこれと同等以上まで加熱し、食品の中心温度は、3 点以上測定して記録すること。

⑧ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、同様に確認すること。

(6) 調味

調理の過程において、学校長、学校栄養士又は学校長が指定する者（以下「学校長等」という。）から確認あるいは検査の申出があった場合、これを受けなければならない。調味等について、必要な時は調整を行うこと。

(7) 出来上がり

出来上がりに再度学校長等の確認を受け、完成した料理の中から 1 食分盛り付けをして学校長もしくは学校長が指定する者の検査（検食）を受けること。調味等について必要なときは調整を行うこと。

検食についてはVI 付随的な業務-1 によること。

- 2 特別食（食物アレルギー・宗教上の禁忌食等）の児童・生徒については、学校長等の指示に基づき、除去食等を実施する。なお、除去食等は他の給食と明確に区別するよう工夫すること。
- 3 揚げ油は、使用後冷まして必ず濾過し、空気に触れないよう冷暗所に保管すること。

II 配食、運搬及び回収

1 配食

- (1) 熱風消毒保管庫から食器を取り出す際、熱風消毒保管庫の設定（温度、時間）は正しいか、故障（エラー表示）がないか確認すること。
- (2) 果物、生食する野菜の配食には、専用の容器（ボール等）を使用すること。
- (3) 食器や食器具は、種類、数だけでなく、汚れや破損がないこと等をきちんと確認し、クラス別にクラス用配膳車に載せること。
- (4) 食缶、食器、食器具等をクラス、人数を確認し準備すること。
- (5) 配食は、1 人分を計量し、各学年・クラスの人数を確認の上、人数分を計量等して食缶に入れ、各料理の配食時間を「作業工程表」に記入すること。
- (6) 出来上がった料理は、素手で触れず、必ず清潔な器具を使用すること。
- (7) 食缶、食器、食器具等の準備および配食時は、衛生用前掛けを使用し、マスクを着用すること。

2 運搬・回収

- (1) 配膳車に食缶や牛乳等を載せる際、熱いものと冷たいものは出来るだけ離すこと。
- (2) 配膳車の持ち手部分や台面は、5%次亜塩素酸ナトリウム 250 倍溶液又は 10%次亜塩素酸ナトリウム 500 倍溶液（以下「消毒剤」という。）に浸した布巾で拭き延ばして消毒した後、水拭きでよくふき取ったものを使用すること。
- (3) 配食、運搬は給食時間に合わせ、適切な時間配分、適切な手順で行い、遅滞、早すぎることをないようにすること。また、配膳車には、洗濯した布巾を載せること。
- (4) 各クラスの食缶や食器等は、指定された場所に運搬を行うとともに、給食終了後、指定された時間に回収すること。

- (5) 食缶、食器等の運搬等は、衛生的な取扱いをするとともに、児童・生徒の安全への配慮及び授業への支障がないよう適切に行うこと。

※ 作業開始前の消毒は、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウムで消毒を行うが、調理作業中の消毒については、次亜塩素酸ナトリウムは使用しないこと。

Ⅲ 食器具等の洗浄・消毒・保管

洗浄作業は、配食が終了したことを確認してから行うこと。

1 洗剤剤の使い方

食器、食器具、食缶等の洗浄には、学校が提供する洗浄剤（中性洗剤または針状石けん）を使用すること。

2 洗浄作業

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I、II」（文部科学省）に準じて作業すること。なお、学校が提供する石けんが、針状石けん(HKS)の場合は、港区で作成した「学校給食用石鹸洗いのポイント」（別表 3）及び「港区学校給食針状石けん（HKS）の使用方法」（別表 4、5）に従うこと。

(1) 食器

- ① 食器は、破損しないように注意し、丁寧に扱うこと。万が一破損した場合は、種類、枚数を学校栄養士へ正確に報告すること。
- ② 種類の違う食器は一緒に洗わないこと。（水槽等に食器カゴごと入れない。）
- ③ スポンジ等で 1 枚ずつこすり洗いをする。油分、澱粉などが残らないよう十分に洗うこと。クレンザーやスチールタワシは使わないこと。
- ④ 手洗い後、食器洗浄機ですすぎ、食器の種類（平皿・深皿・副菜皿・飯碗・トレイ）ごとに、指定された数ごとに食器カゴに入れること。この時に、石けんの残留や汚れの落ち具合等について 1 枚ずつ確認すると同時に、洗浄機が正常に作動しているかを確認すること。洗いが不完全な場合は、再度洗い直すこと。
- ⑤ 食器は適宜研磨、漂白等を行うこと。

【 食器洗浄機使用時の留意点 】

- ア 点火する時は、内部水槽の水位を必ず確認すること。
- イ 食器を流すコンベヤが、適切な速度で使用されていることを確認すること。
- ウ コンベヤに食器を乗せるときは、先に置いた食器と適切な間隔をとり、出口で食器がぶつからないようにすること。
- エ 食器洗浄機の出口から出てくる食器は、直接清潔な手で受け取ること。

(2) 包丁、まな板、大型へら、大型しゃくし等

- ① 微温湯（40℃程度）でよく洗浄すること。
- ② 適切な濃度の石けん液を用い、タワシ等で洗浄・すすぎを行うこと。
- ③ 熱風消毒保管庫に入れられない器具類は、消毒剤に 15 分程度浸漬し、よく水洗いをする。
- ④ ペーパータオルで水気をふき取り、所定の包丁まな板殺菌庫に清潔に保管すること。

(3) 調理台（作業台）、流し、運搬車、ラック等

- ① 水又は微温湯（40℃程度）でゴミを洗い流すこと。

- ② 石けん液に浸したスポンジ・ブラシ等でよく洗浄すること。
- ③ 水又は微温湯（40℃程度）でよく石けんを洗い流すこと。
- ④ 専用の水切りプレート等でよく水滴を取る。水切りプレートが使用できない細部等については、清潔な専用布巾又はペーパータオル等でよく水滴を取る。
- ⑤ よく乾燥させ、所定の位置に整理整頓して配置し清潔に保管すること。

(4) 冷蔵庫等

冷凍庫、冷蔵庫の扉外側面と冷蔵庫の内側面は、清掃作業終了時によく拭き上げ、消毒剤で消毒後、水拭きをすること。

(5) 野菜裁断機、フードカッター、ミキサー等

- ① 部品をできるだけ取り外す。この時、分解した部品は床に直置きしないようにすること。
- ② 流水又は微温湯（40℃程度）で食品の切りくずや汚れを洗浄すること。
- ③ 石けん液を使い、スポンジ等でよく洗浄すること。
- ④ 流水又は微温湯（40℃程度）で石けんをよく洗い流すこと。
- ⑤ 殺菌は、熱湯殺菌（80℃で5分以上浸漬）又は熱湯殺菌のできない場合は、消毒剤に15分程度浸漬後、よく水洗いすること。
- ⑥ 清潔な場所でよく乾燥させること。
- ⑦ 機械本体は、微温湯で食品の切りくず等を取り除いた後、石けん液に浸したスポンジ等でよく洗い、その後よく水洗いすること。
- ⑧ 専用の清潔な布巾等でよく水気を取り、機械本体・部品を組み立てること。
- ⑨ 水や石けん液が周辺に飛び散らないよう注意し、丁寧に洗浄すること。（二次汚染を防ぐこと。）
- ⑩ 分解する用具についても、常に清潔な状態で保管すること。

【 ドライシステムの場合 】

床に水を流さないように注意して洗うこと。（外側は布巾で拭き掃除すること。）

(6) 前掛け（布製）・布巾・軍手

- ① 石けん等を使用し、よく洗浄すること。
- ② 清潔な場所で十分に乾燥させ、保管すること。
- ③ 必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、清潔を保つこと。
- ④ 布巾は、不織布を使用するよう努めること。

(7) ブラシ・タワシ・洗浄用ゴム手袋・前掛け（ビニール）等

- ① 石けん液でよく洗浄すること。食品や食器・食器具等用のスポンジ、タワシ等は、器具等用と別にして洗浄等を行うこと。
- ② よくすすいだ後、消毒液で殺菌、漂白すること。
- ③ よく水気を切り、十分乾燥させること。
- ④ 所定の場所に保管すること。

3 食器具類の整理・保管

(1) 食器は熱風消毒保管庫に入れて保管すること。

【 熱風消毒保管庫使用時の留意点 】

- ① 庫内温度が 80℃以上で食器具が乾燥するまで保つよう留意すること。（熱風消毒保管庫は、設定温度を 85～90℃とし、また、設定温度になってから 30 分～50 分以

- 上の作動の状態を確認する。) メーカーが設定した温度を変更しないこと。
- ② 食器等は洗浄後、水気を切り熱風消毒保管庫に入れること。この時、食器カゴの中の食器は水切りが良いように、伏せるか、斜めにする。
 - ③ 庫内温度が確保できるように、食器等の詰め方に配慮すること。原則、トレイは最上段及び最下段以外に保管すること。
- (2) 食缶、調理器具等は、熱風消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫、調理用具格納庫、収納棚等に入れること。可能な限り、扉のある収納庫等に保管すること。
 - (3) 熱風消毒保管庫や包丁まな板殺菌庫等の温度は、常に適正に管理すること。
 - (4) 食缶や器具類は用途、目的別に一定の場所に整理して保管すること。
 - (5) 包丁、まな板、器具類は、用途を区別し混同しないように保管すること。
 - (6) 器具は洗浄後、速やかに乾燥させて保管すること。
 - (7) 保管庫や収納棚は、定期的に洗浄、消毒し、常に清潔を保つこと。
 - (8) 食器の破損数等を記録すること。

4 調理機器・器具類の取扱い

- (1) 調理機器・器具類の取扱い
 - ① 清掃の際、モータースイッチ、電線等に水をかけず、よく絞った清潔な布巾等で拭くこと。
 - ② 機器類にさす油は、必ず機械油等を使用すること。(刃物等、直接食品が触れる部分は食用油をさすこと。)
 - ③ 機器類を長期にわたり使用しない場合は、「主な設備・機器の手入れ基準」(別表7)(以下「手入れ基準」という。)に従い、十分な手入れの後に、刃物は錆付かないよう、できる限り乾燥状態にして保管すること。
 - ④ 包丁等は、常に研いで用い、刃こぼれがないか確認すること。
- (2) 調理機器・器具類について故障・破損等を発見した場合は、直ちに学校長等に報告すると同時に、異物混入の可能性がある場合は使用を中止すること。

IV 施設及び設備の清掃並びに日常点検

※ 安全・衛生管理基準Ⅳのとおり。

V 残菜及びごみの処理

1 残菜の計量

- (1) 給食後に回収した残菜の量(重さ、個数)を料理別に量ること。可食部の残量を計測することとし、果物の皮は計量から除いて計算し、うどんの汁等は切って計量すること。
- (2) 計量した数値は「調理業務完了確認書」(様式5-2)に記入すること。

2 残菜及びごみの処理方法

- (1) 使用済みの容器、包装紙は、室内に散乱しないよう分別し、直ちに所定の場所に運ぶこと。
- (2) 残菜、生ごみは、水を十分に切り、作業終了後直ちに専用容器に入れた炭酸カルシウム入りのごみ袋に入れ、蓋は必ず完全に閉め、所定の場所に置くこと。
- (3) ごみ容器は、蓋を確実に閉め、汚物、異臭が漏れないように十分注意すること。

- (4) 給食終了後の飲用牛乳のパックは、各クラスから回収後、残乳があるものは廃棄し、調理用牛乳紙パックはつぶし、指定されたビニール袋に入れ、指定場所に運搬、保管すること。
 - (5) 調味料等のビン・缶等は、使用後に中を洗浄し乾燥させる。缶はつぶすこと。段ボールは折りたたみ、まとめてひもで束ねておくこと。それぞれ回収時まで所定の場所に保管し、調理室内には入れないこと。
 - (6) 揚げかすは、十分に冷まし生ごみとして処理すること。
 - (7) 廃油は、定期的に業者に回収してもらうこと。
 - (8) 廃棄物の回収後は、容器をよく洗浄し乾燥させ、保管場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリの発生を予防すること。
- 3 残菜及びごみの分別、収集日時等
- (1) 残菜及び厨芥等の廃棄物は、可燃ごみ・不燃ごみ・リサイクルごみの3分別とし、収集日時・集積場所等を確認して適切に処理すること。
 - (2) ごみの分別、収集日時等は、「廃棄物の種類別処理方法」(別表6)によること。

VI 付随的な業務

- 1 検食
- 仕上がった給食は、学校長又は学校が定めた責任者に児童生徒の喫食開始前に検食を受けた上で配膳すること。
- 2 保存食
- 保存方法は「安全・衛生管理基準」Ⅱ-2によること。
- 3 展示食(サンプル)
- 業務責任者は、あらかじめ指定された場所に1食分(小学校の場合は中学年分)を計量し、美しく盛り付け、展示すること。なお、原則として、飲用牛乳は、生の牛乳ではなく、空きパックを展示すること。また、トレイ、食器、食器具は当日提供するものを適切に配置すること。
- 展示食(サンプル)ケースは、給食の終了後、展示食回収時に清掃し、衛生的に保つこと。

VII 定期点検・定期清掃

- 1 給食実施日に行うこと
- (1) 安全・衛生管理基準に従って行うこと。
 - (2) 調理機器や器具類は、「手入れ基準」に従い、点検及び手入れを行うこと。
 - (3) グリストラップの排水マス进行清掃すること。
 - (4) 施設・設備等の破損や故障については、発見した時点で学校長等に報告すること。
- 2 週1回程度行うこと
- (1) 調理機器や器具、給食室の設備等を定期的に点検すること。
 - (2) グリストラップの油脂などの浮遊物等を取り除き、排水マスを水で洗浄すること。
 - (3) 器具等で可能なものは簡易な修理、補修をすること。
 - (4) 中心温度計は、沸騰した湯や氷の入った水に入れ、正常に作動するかを確認すること。
 - (5) 毎週末に在庫品を点検、整理し、「在庫管理表」に記録するとともに、学校栄養士に在庫量の確認を受けること。

(6) ランチルームのテーブル・床・流し等を清掃すること。

3 月1回行うこと

(1) 調理機器や器具、給食室の設備等を点検、整備すること。

(2) 調理室等を清掃、消毒、点検すること。

① 窓ガラス、網戸等をきれいに清掃すること。

② 床に汚れがある場合はブラシ（ポリッシャー等）で清掃し、清潔なスクイザー等で水切りした後、清潔なモップで拭き取ること。

③ 排水溝、グリストラップに詰まりがないか点検し、沈殿物等ごみがあれば除くこと。

(3) 毎月末に在庫品を点検、整理し、「在庫管理表」の記録と違いがないか確認するとともに、学校栄養士に在庫量の確認を受けること。

4 休業期間に行うこと

長期業務休業（夏、冬、春）の各期間中の5日間は、日常業務や定期的業務で実施することができない清掃・点検・消毒や給食開始の準備等を行い、給食の業務再開が円滑に行えるよう施設・設備・器具の衛生・安全管理に努めること。

(1) 調理機器（器具）等は「手入れ基準」に従い、点検及び手入れを行うこと。また、電池等を使用している機器や中心温度計等の検査器具は、定期的に電池交換等の保守点検を行うこと。

(2) 食器、トレイ、スプーン、フォーク、箸、食器カゴ類、食缶類、ボール類等を丁寧に洗浄し、黄ばみ、黒ずみ、曇り等を取り除くこと。また、破損、ふちの欠けやひび等がないか確認すること。

(3) 調理室、下処理室、洗浄室（ある場合のみ）、手洗い場、食品庫、リフト、レストルーム（打合せ室）、調理従事者用トイレ、休憩室、シャワー室、ごみ置場等を清掃、消毒、点検すること。清掃作業は作業着上下を着用すること。

① 天井、壁、窓ガラス、網戸、床等を十分に清掃、乾燥させること。

② 戸棚、展示食（サンプル）ケース置場を清掃すること。

③ 排水溝はデッキブラシ、タワシ等で汚れを落すこと。グレーチングは蓋を外し、デッキブラシ、タワシ等で汚れを落とすこと。

④ 普段確認できない部分（排水設備等）を点検すること。

⑤ 倉庫等を清掃し整理すること。在庫品は全て点検し、不用品は学校栄養士に連絡の上処分すること。

⑥ 施設、設備の破損や故障について点検し、修理が必要な場合は学校長等に報告すること。

⑦ 機器等について、修理やメーカー等による保守点検後の初回使用時は、安全に十分配慮した上で、複数人で動作確認を実施すること。

(4) 食品庫・休憩室等の換気扇を清掃すること。

(5) ランチルームについては床・流しを磨き、イス・テーブル等を清掃すること。

5 その他

グリストラップ等施設の状況により清掃が困難な場合は、学校長等と相談の上、指示に従うこと。