

港区立箱根二コ二コ高原学園  
業 務 仕 様 書  
別 紙 集

令和6年2月  
港区教育委員会

## 目 次

- 【別紙1】 作業基準
- 【別紙2】 安全・衛生管理基準
- 【別紙3】 清掃作業基準表
- 【別紙4】 清掃面積、器具等数量

## 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。（弁当を除き、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「調理作業手順」（別表 1）に従う。
- 7 作業に当たっては、「安全・衛生管理基準」（別紙 13）並びに関係法令を遵守すること。

## I 調理業務

◎ 調理は、次の基準により行う。

## 1 調理作業の基本手順

## (1) 検収

①納品時、「安全・衛生管理基準」に基づき、食材の検収を行い、「食品検収表」（調理－様式 2）に品温・納品時間等必要事項を記録すること。

## (2) 計量

①食材や調味料は、必ず計量して使用すること。

②毎週末在庫品の量の確認をし、「物資在庫管理表」（調理－様式 14）に記入し、業務責任者の確認を得るものとする。また、不足が生じる前に業務責任者に申し出ること。

## (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）で十分に洗っておくこと。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、その都度教育委員会の指示を受けること。また、食材料の状況によっては、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る。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、調理機器を使用しても良い。
- ②それぞれの料理に合わせた適切な大きさ、形に切る。熱のまわりやすさ、味のしみこみ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、汚染区域から非汚染区域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、内部まで十分に加熱されたことを確認するため、中心温度計で測定し、その温度を「作業工程表」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、施設長、栄養士又は施設長が指定する者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。

#### (7) 出来上がり

出来上がりに再度施設長の確認を受け、完成した料理の中から1食分盛り付けをして学校長の検査（検食）を受ける。調味等については必要なときは調整を行う。

検食についてはVI付随的な業務-1による。

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、各学校からの個別の指示に基づき、除去食等を実施する。なお、除去食等は他の給食とはっきり区別する。

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。

---

## 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すること。

(4) 食器、食器具等を人数を確認し準備すること。

(5) 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。

---

### Ⅲ 食器具等の洗浄・消毒・保管

---

洗浄作業は配食が終了したのを確認してから行う。

#### 1 洗剤の使い方

- (1) 食器、食器具等の洗浄には、教育委員会が指定する石けんを使用すること。
- (2) 石けんの使用に当たっては、港区で作成した「石鹸洗いのポイント」（別表2）に従う。

#### 2 洗浄作業

食器・食器具及び調理器具等の洗浄は「針状石けん(HKS)の使用方法」（別表3, 4）に従う。なお、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1、2」に準じて作業すること。

##### (1) 食器

- ①食器は、破損しないように注意し、食器同士及びシンク等に当たることのないよう丁寧に扱うこと。万が一破損した場合は、種類、枚数を業務責任者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。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・お椀・湯呑み・トレイ）ごとに、指定された数ごとに食器カゴに入れる。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 】

- ①点火する時は、内部水槽の水位を必ず確認すること。
- ②食器を流すコンベヤーが、適切な速度で使用されていることを確認すること。

※出口で食器が溜まって食器同士が当たることがないようにすること。

- ③コンベヤーに食器を乗せていく時には、先に置いた食器の場所からずらして置き、出口で食器どうしがぶつからないようにすること。
- ④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ようにすること。

##### (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器具を熱湯消毒する場合は、煮沸消毒槽で80℃で5分以上（又は同等の効果を有する方法で）殺菌し、乾燥させる。消毒槽に一度に大量の器具を入れないこと。
  - ④熱湯消毒できない器具類は、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 倍溶液に15分程度浸漬し、よく水洗いすること。
  - ⑤所定の「包丁まな板殺菌庫」にペーパータオルで水気をふき取り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、所定の位置にきちんと清潔に保管すること。
- (4) 冷蔵庫等
- ①冷凍庫、冷蔵庫の扉外側面と冷蔵庫の内側面を清掃作業終了時によく拭き上げてから10%次亜塩素酸ナトリウム 500 倍溶液で消毒する。
- (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、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 倍溶液に15分程度浸漬し、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。専用の清潔な布巾等で水気を拭き取ること。
  - ⑧専用の清潔なふきん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。）
  - 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。)

(6) 前掛け(布製)・布巾・軍手

- ①石けん等を使用してよく洗浄すること。
- 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、清潔に保つこと。
- ④布巾は不織布を使用することが望ましい。

(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。食品や食器・食器具等のスポンジ、タワシ等とは別々に洗浄等を行うこと。
- 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原則として、熱風消毒保管庫の設定温度は85～90℃とし、設定温度上昇後、30分～50分程度で乾燥保管する。また、熱のかけ過ぎによる食器の劣化を防ぐため、機器メーカーや食器メーカーの取扱説明書に従って温度や時間の設定を行うため、発注者及び発注者の確認に基づきメーカーが指定した設定を変更しないこと。
  - ②食器等は洗浄後、水切りを十分に行ってから熱風消毒保管庫に入れる。この時、食器具やお盆類は、上に食器を重ねず、乾燥しやすいように立ててかごに入れること。
  - ③熱風吹き出し口付近は高温になりやすいので、食器やトレイ等の配置に注意する。原則、トレイは最上段及び最下段以外に保管すること。
  - ④庫内温度が確保できるように、収納物を詰め込み過ぎないこと。
  - ⑤運転中または運転終了直後に扉を開けると、熱風が吹き出す恐れがあるので、注意すること。また、清潔を保つため、運転終了後には、むやみに扉の開閉を行わないこと。
- (2) 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。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) 食器器具類は用途、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、常に清潔にしておくこと。

#### 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、電線等には水をかけないようにして、よく絞った清潔なふきん等で拭くこと。
- ②機器類にさす油は、必ず機械油等を使用する。(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5)(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、常に研いておき、用いること。

- (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、直ちに教育委員会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」(調理-様式4)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、所定の場所に置いておくこと。
- (3) ごみ容器は、蓋をきちんと閉め、汚物、異臭が漏れないように十分注意すること。
- (4) 調味料等のビン・缶等は、使用後に中を洗浄し乾燥させる。缶はつぶし、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。
- (5) 揚げかすは、十分に冷まし生ごみとして処理する。
- (6) 廃油は、定期的に業者に回収してもらう。
- (7) 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

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。

---

## VI 付随的な業務

---

### 1 検食

仕上がった給食は、学校長、施設長の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、調理 2、保存食（原材料及び料理）の管理による。

### 3 盛り付け写真の展示

業務責任者は、1食分を計量し、トレイ・食器・食器具は当日提供するものを使用して、美しく盛り付けた写真を展示する。

---

## 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。

(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) 施設・設備等の破損や故障については、発見した時点で教育委員会に報告すること。

### 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、排水マスを手で洗浄すること。

(3) 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、「物資在庫管理表」（調理－様式 14）に記録し、施設長に在庫量の確認を受けること。

(6) 食堂のテーブル・床・流し等の清掃をすること。

### 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、清潔なスクイジ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、「物資在庫管理表」(調理-様式14)の記録と違いがないか確認するとともに、施設長に在庫量の確認を受けること。

#### 4 閑散期間に行うこと

週1回程度、清掃・点検・消毒や一般利用献立やその他準備等を行い、調理業務が円滑に行えるよう十分考慮し、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、定期的に電池交換をする等して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、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。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、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戸棚をすみずみまで清掃すること。

③排水溝はデッキブラシ、タワシ等で汚れを落とし、グレーチングの汚れも落とすこと。

④普段確認できない部分(排水設備等)を点検する。

⑤倉庫等を清掃し整理する。在庫品は全て点検し、不用品は施設長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教育委員会に報告すること。

(4) 食品庫・休憩室等の換気扇を清掃すること。

(5) ダイニングルームについては床・流しを磨き、イス・テーブルを清掃すること。

# 安全・衛生管理基準

## 基本事項

衛生管理については、「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）に従うとともに、この「安全・衛生管理基準」に従うこと。「学校給食衛生管理基準」と「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、常に最新のものと従うこと。

## I 調理従事者

### 1 食品衛生責任者（業務責任者）の職務

- (1) 調理従事者の健康・安全・衛生の管理に努めるとともに、衛生教育、必要な指導を行う。
- (2) 業務開始前、「従事者の衛生管理点検表」（調理－様式 15）（以下「衛生管理点検表」という。）に基づき調理従事者の健康状態をチェックし、異常の発見に努めること。また、調理作業中の遵守事項についても、同「衛生管理点検表」でチェックし、その励行に努めること。「衛生管理点検表」による点検作業は、正確に実施し、毎業務終了後、速やかに施設長に提出すること。
- (3) 健康診断、腸内細菌検査及びノロウイルス検査の結果は、速やかに「健康診断結果報告書」（調理－様式 10）、「腸内細菌検査成績報告書」（調理－様式 11, 12）により施設長経由で教育委員会に報告すること。
- (4) 上記 (2)、(3) により安全衛生上支障のある者は、業務に従事させないこと。また、必要がある場合は、医師の精密検査を受けさせ、その指示に従わせること。
- (5) 業務開始前、食材料検収表（調理－様式 2）に基づき食材料の安全確認を行い、施設長にその結果を報告し、再度確認を得ること。
- (6) 給食室に外部の者を入れる場合は、施設長の許可を得ること。

### 2 調理従事者の職務

- (1) 業務開始前に、本人及び同居している家族等の感染症に罹患している可能性の有無を含む健康状態や手指のけが、化膿創等がないかを「従事者の衛生管理点検表」（調理－様式 15）により、食品衛生責任者に申告し「衛生管理点検表」の点検を受けること。
- (2) 食品衛生責任者の指導、指示に従い、常に自らの健康・安全（作業などの安全）・衛生（身の清潔）に努めるとともに、体調が悪い場合は、食品衛生責任者に申し出、その指示に従うこと。
- (3) 健康診断、その他の健康管理
  - ① 健康診断を定期的（年 3 回）に受診すること。
  - ② 毎月 2 回、腸内細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 0157 等、教育委員会が指定する項目）を行うものとする。また、10 月から 3

月にはノロウイルスの検査を月1回実施すること。

- ③ 新規の調理従事者及び臨時の調理従事者は、従事する日の前2週間以内に健康診断及び腸内細菌検査を受け、結果が陰性であることを食品衛生責任者へ報告のうえ、従事すること。(従事後の腸内細菌検査回数は②に定めるとおり)
- ④ 作業開始前に次の健康状態等にあることを確認すること。
  - ア 体調は良好であること。下痢、発熱、腹痛、嘔吐その他伝染性疾患が疑われる症状が本人及び同居している家族等がないこと。
  - イ 外傷、手指の傷(化膿)がないこと。手指に傷や手荒れがある場合、手袋や指サック、絆創膏等を適切に使用して患部を清潔に保ち、患部が食品や器具に直接触れないようにすること。作業中にむやみに患部を触らないこと。また、必ず使い捨て手袋を使用して作業をすること。これができない場合は調理作業に従事しないこと。
  - ウ 検温を行い37℃以下であること。
- ⑤ ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、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に従事しないこと。また、ノロウイルスにより発症した調理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ること。

#### (4) 調理時の服装・身だしなみ

- ① 着衣は所定の調理用白衣上下(色は白)を着用し、常に清潔にしておくこと。調理室専用の前掛けをし、マスクを着用する。履物は調理室専用長靴(ドライシステムはドライ靴)を履くこと。
- ② 頭髮は、整え、常に清潔に保ち、長い髪は束ねること。
- ③ 頭部は所定の帽子等を着用し、頭髮が帽子等からはみ出さないこと。
- ④ 爪は短く切り、清潔に保つこと。マニキュアはしないこと。
- ⑤ 指輪・ネックレス・イヤリング・ピアス・時計等ははずしていること。
- ⑥ 香水等匂いのきついものはつけない。化粧・口紅は控えること。髭はきれいに剃ること。

#### (5) 調理業務中は、次のことを守ること。

- ① 顔や毛髪等にむやみに触らないこと。触った場合は、その都度手洗いをすること。
- ② 着衣・履物について次の点に気をつけること。
  - ア 下処理室は専用の前掛け、履物に替えること。
  - イ ごみ置き場に出るときは、着衣(上下)を脱ぎ、帽子等を外し、外用の履物に履き替えること。
  - ウ トイレを使用するとき、着衣(上下)を脱ぎ、帽子等を外し、履

物はトイレ専用の履物に履き替えること。専用の着衣がある場合は着替えること。

- ③ トイレを使用した後は、指定の場所で必ず手指を十分に洗い、調理従事前に手洗い・消毒をすること。
- ④ 作業の途中で体調が悪くなったり、ケガをしたときは、速やかに食品衛生責任者に報告し、その指示を受けること。
- ⑤ 次に示す作業の区切りには手洗いを徹底し、二次汚染を防ぐこと。

ア 作業開始前

イ 下処理から異なる作業に移るとき。

ウ 配食作業に従事する直前、調理済み食品（以下「料理」という。）の盛り付け配膳に従事する場合

エ 加熱前の食肉類、魚介類、卵等を取り扱った場合

オ トイレの使用後

カ ごみや残菜、段ボール、食品の入っていた容器等を扱った後

キ 機器やドアの取手や電話やペン等の食品以外のものに触った後

ク 洗浄作業の後

ケ その他、衛生を担保した作業上、必要な時

- ⑥ 使い捨て手袋は次の事項に注意すること。

ア 使い捨て手袋は衛生的に保管すること。

イ 手袋着用後は、最初に素手と同様に手指の洗浄・消毒を行い、常に清潔な状態で作業すること。

ウ 作業毎に使い捨てること。使い回しはしないこと。

エ 手袋をしたまま他の作業に移ったり、他の器具を触ったりしないこと。

オ 手袋を装着する際には、食材に直接接触れる部分（指・手のひら等）に触れないように取り出し、装着すること。

カ 作業内容により、使用目的に合った使い捨て手袋を選ぶこと。

- (6) 手洗いは、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）に基づき、次の手順で行うこと。

- ① 手を流水でぬらし、石けんをつけよく泡立たせ、専用爪ブラシを使って指先、特に爪の間を丹念に洗うこと。

- ② 手のひらをすりあわせるようによく洗い、手の甲も洗うこと。更に指を組み合わせて指の間を洗う。手指から肘までをよく洗うこと。（30秒程度）

- ③ 流水で石けんを完全に洗い落とし（20秒程度）、2度洗いをする事。

- ④ ペーパータオルでよく拭き、消毒用アルコールを用いて殺菌すること。

---

## II 調理

---

### 1 食材料等の衛生管理

#### (1) 食材料納入時検収

食品衛生責任者は、他の調理従事者と複数人で食材の納入に立ち会い、食品検収表（調理－様式 2）に基づき、納入時に検収を行うこと。当該検収結果は、作業開始前に施設長に報告し確認を受けること。また、事前に施設長の指示があった食材については、下記事項の確認を行い、食品検収表（調理－様式 2）にその結果を記入し、施設長の検査を受けるまでの間所定の場所に適切に保管すること。ただし、食材料、食品に異常があるときは直ちに施設長に報告しその指示に従うこと。納入の確認、検収は原則として検収室又は下処理室で行うこと。

#### <検収項目>

- ① 容器包装状況（衛生的な容器に梱包されているか。容器にねずみ等のかじり穴はないか。）
- ② 食材料の品質及び鮮度（異臭、変色、ネット、カビ等品質に異常はないか。乾燥又は吸湿していないか。）
- ③ 消費期限、賞味期限、（品質保持期限）、法定表示事項（製造年月日の古いものはないか。定められている表示があるか。）並びにロット番号やその他のロットに関する情報の確認及び記録すること。
- ④ 品温は所定の品温測定器（非接触温度計）を使用し、「食材料の温度管理の基準」（別表 6）に基づき測定すること。
- ⑤ 異物の混入（虫のふん、その他異物が混入していないか。）
- ⑥ 食材料の数量（数量に誤りはないか。）
- ⑦ その他教育委員会が指示する事項

#### （2）食材料の保管

- ① 肉類、魚介類は、消毒した専用の容器等に入れ替え、蓋（ラップ等）をし、冷蔵庫で保管すること。入れ替えが困難な場合は、清潔なビニール袋に容器ごと入れ保管すること。
- ② 鶏卵は、専用のざる等の容器に移し替え、保管すること。必要に応じ、冷蔵庫で保管すること。
- ③ 豆腐は、検収後、消毒した専用の容器に移し替え、流水に浸して置くこと。必要に応じ冷蔵庫に入れて保管すること。
- ③ 食材料を、床面から 60cm 以下の位置や床に直接置かないこと。
- ④ 食材料を冷蔵庫等で保管する際には、相互汚染が起こらないように、食品の入れ方等を注意すること。

#### （3）食材料の管理

- ① 食品は「食材料の温度管理の基準」（別表 6）に基づき適切に保存するとともに、食品の相互汚染が生じないように注意すること。
- ② 食品の保管場所は常に清潔にし、ねずみやゴキブリ等がいないようにすること。
- ③ 冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく循環するよう食品をつめ過ぎないこと。
- ⑤ 冷蔵庫、冷凍庫の温度は、常にチェックし、冷凍庫は、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下、

冷蔵庫は、5℃以下に保ち、不適切な場合は、直ちに調整すること。(冷凍庫、冷蔵庫の温度は、予め決めた時間に測定し、「学園給食日常点検票1(温度測定記録表)」(調理-様式9①)に記入する。)

- ⑥ 開封した調味料、乾物、米等は、その都度必ずきちんと口を閉めておくか、密閉容器に移し替え、開封年月日を記入し、早めに使い切ること。
- ⑦ 油は、容器に密閉して冷暗所に保管すること。

## 2 保存食(「原材料」及び「料理」)の管理

- (1) 別紙「保存食について」(別表7)に基づくこと。
- (2) 保存食は、-20℃以下の専用の冷凍庫で、2週間以上保存すること。
- (3) 保存に当たっては、出し入れ等を十分配慮した保存に心掛け、冷凍庫内は常に整理・整頓し、清潔にしておくこと。
- (4) 保存容器(以下「専用ポリ袋」という。)は使用ごとに新しいものを使用し、衛生的に取扱うこと。
- (5) 保存に当たっては、各々採取食品を食品ごとに専用ポリ袋に入れて密封し、それを更に大きなポリ袋に入れてまとめ、外袋に採取年月日を明記し、「保存食記録表」(調理-様式13)に記入すること。
- (6) 「原材料」の保存
  - ① 納入時検収後、原材料は洗浄・消毒等を行わず、できるだけ速やかに、食品ごとに50g程度ずつ採取すること。
  - ② 採取に当たっては、二次汚染を避けるため、素手で食品に触れないこと。専用の包丁、まな板等を使用し、食品ごとに器具等を洗浄すること。
  - ③ 下記の原材料等は保存食から除く。

調味料	塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・味噌・こしょう ・香辛料
常温保存の食材等	乾燥わかめ・干し椎茸・削り節・削りかつお・干し昆布・春雨 ・ごま・干しひじき・ビーフン・米・小麦粉・でんぷん・乾パン粉・乾麺類等常温で保存できるもの
その他	缶詰・油脂類

### (7) 「料理」の保存

- ① 各料理全て50gずつ採取すること。
- ② 料理の採取に当たっては、使用している食材料が全て含まれるよう採取すること。
- ③ 料理ごとに専用ポリ袋に入れ密封し、日付を記入して保存すること。可能であれば当日分をビニールでまとめて保存すること。

## 3 食品の管理

### (1) 食品の安全確認

- ① 異味、異臭、変色、ネトつきやカビの発生はないか。
- ② 虫のふん等の異物が混入していないか。

- ③ 虫等がついていないか。
  - ④ 乾燥、吸湿していないか。
  - ⑤ 賞味期限（品質保持期限等）が超過していないか（1回に少量しか使用しない小ビンや袋入りの調味料等）。
  - ⑥ 食品を保存している容器にねずみ等のかじり穴はないか。
  - ⑦ 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態に異常はないか。
- (2) 食材料の適切な取扱い
- ① 食材料の相互汚染を防止する。特に次の事項の取扱いには注意すること。
    - ア 「肉・魚介・卵」、「肉・魚介・卵を取り扱ったボール・袋・手袋」、「肉・魚介のドリップ等」からの汚染
    - イ 「生食用の果物・野菜」、「加熱後の食品」、「調理済み料理等」への汚染
  - ② 肉・魚介・卵、生食用食品は使い捨て手袋等を使用して扱うこと。（素手で扱わない。）
  - ③ 野菜等は「調理作業手順」に従い、下処理室で処理し、洗ってから調理室に搬入すること。
  - ④ 調理室（区画）では食品は床面から 60 cm以上の高さの適切な場所に置き、水はね等による相互汚染を防ぐこと。困難な場合は、受台、容器に入れる等の方法で水はねを防ぐ。また、ウェットシステムはドライ運用をすること。
  - ⑤ 味をみる時は料理の一部を各々食器に少量とり、必ず調理従事者数人で箸又はスプーン等で確認すること。手のひらに載せたり、素手で摘まんで直接口に運んだりしないこと。
  - ⑥ 料理を配食する時は、マスクを着用し、清潔な器具又は使い捨て手袋を使用して扱い、専用容器に入れ必ず蓋をすること。
  - ⑦ 冷蔵・冷凍された食品は、使用する直前に冷蔵庫から取り出し、調理室内に室温で長時間放置しないこと。
  - ⑧ 鶏卵については「調理作業手順」により取り扱うこと。
  - ⑨ 放冷が必要な食品は小分けにするなどして短時間で十分に冷ますこと。必要により冷蔵庫で冷蔵する場合は、専用の容器に入れて冷蔵すること。やむを得ず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以上であることや、色、濁り、臭いに異常がないことを確認し、冷却開始・終了時間と食品の温度を記録し保管すること。
  - ⑩ 熱いものと冷たいものを隣り合わせに置かないこと。
  - ⑪ 煮物、ゆで物、汁物や乾物のもどし用等調理の際に使う水や湯は、水道の蛇口に付けたホースから給水したり、ボイラーの湯を直接使ったりしないこと。湯は必ず水から沸かして使うこと。ゆで野菜を水にさらす、うどん等のぬめりをとる場合は、直結水を使用することを原則とすること。

- ⑫ 揚げ油は、使用後は十分に冷まし、必ずろ過した後、空気に触れないようにし、所定の冷暗所に搬出し保管すること。なお、使用年月日、使用した食品名を容器に明記すること。

---

### Ⅲ 調理機器及び調理器具

---

#### 1 調理機器、調理器具の衛生管理

- (1) 機械・器具等は、使用前後に必ず洗浄・消毒し、よく乾燥させること。使用前は、必要に応じて洗浄・消毒して使用すること。さらに、分解できるものは分解して洗浄・消毒する。主な機械・器具は「主な設備・器具の手入れ基準」に従うこと。
- ① 肉類・魚介類・卵を取り扱った器具等は必ず洗浄・消毒すること。
  - ② 生食する野菜・果物は、専用の消毒済みの機器や専用の器具で調理するとともに、調理中に二次汚染が起こらないように十分注意すること。
- (2) 器具等は、肉類、魚介類、野菜類、果物類等の食材の種類ごとに区別し、さらに、下処理用と直接に供する生食用、加熱調理用に色分け等により区別して使用すること。
- ① 包丁、まな板、洗浄たわし等の器具及び容器等は形や色分けを行い、誰にでも分かりやすくすること。
  - ② 洗浄・消毒は使用目的別に行うこと。
- (3) 包丁、まな板、スライサーの刃等、調理器具は、食材が変わるごとに洗浄・消毒すること。
- (4) 調理の際は、水道の蛇口にホースを取り付けて使用しないこと。なお、調理機器、調理器具洗浄のためホースを使用する場合は次の事項に注意すること。
- ① ホースは必要最小限の使用にし、長くして使用しないこと。
  - ② ホースは口が床に付くようなことがないようにし、衛生的に保管すること。
- (5) 器具や機器は、使う前に破損や故障等がないことを確認し、十分に洗浄して使用すること。
- (6) ガス機器（回転釜、消毒槽、オーブン等）は、次の事項に注意すること。
- ① 回転釜に点火するときは、点火したことを目で見て確実に確認すること。
    - ・ 点火時、消火時は、他の調理従事者に知らせること。
    - ・ 釜の当番は、持ち場を離れない。やむを得ず釜を離れるときは、他の調理従事者に知らせること。
    - ・ 空だきは、火災や故障の原因になるので絶対にしないこと。
  - ② 消毒槽の点火時も、回転釜と同様とすること。
    - ・ 点火をする前に、水槽に水が入っているか必ず確認すること。
    - ・ 空だきは火災や故障の原因になるので絶対にしないこと。
  - ③ オーブンの取扱いは、料理毎に適切に使用すること。

- (7) 調理作業工程中は原則として洗浄を行わないこと。ただし、やむを得ず器具等の洗浄を行う場合は、他の調理工程と分けて行い、汚水がかからないようにすること。
- (8) 使用済みのざるやボール等は、床に直接置かず、床上 60 cm以下に置かないこと。
- (9) 機器や器具の使用中に破損（刃、ざるの欠け等）や故障、及び使用後の洗浄中に破損（刃の欠け、部品の欠落等）を発見したときは、直ちに作業を中止し、食品に異物が入っていないか確認し、施設長に報告し、指示を受けること。

---

#### IV 施設の管理、清掃並びに日常点検

---

食品衛生責任者は、調理室における下記事項について確認し、点検後、施設長に報告するとともに、調理従事者に対しては指導及び指示を行うこと。

##### 1 調理室の管理

###### (1) 使用水

調理室の使用水の種類を把握すること。また、給食実施日の始業前及び調理終了後には、下記による日常検査を実施すること。

- ① 調理室の水は、毎日作業前及び作業終了後に（作業前においては、各蛇口から一定の量を放水後）、無色透明な汚れのない容器に水を入れ、色、濁り、異物、匂い、味が無いことを確認すること。
- ② 給食室の水が受水槽を経由している場合は、上記①の確認後、1箇所の残留塩素量を計ること。遊離残留塩素量濃度が 0.1mg/ℓ以下の場合、再度放水し検査すること。この場合の水は、保存食と同様に扱い保存すること。それでも 0.1mg/ℓ以下の場合、施設長に連絡し指示を仰ぐこと。

###### (2) 換気

- ① 給食実施日における調理室の温度及び湿度は、調理前、調理中に測定し、「学校給食日常点検表 2」に記録すること。温度計等の設置場所は適切な場所とし、測定時間は毎日同じ時刻とすること。
- ② 温度・湿度を下げるため、室内は十分に換気し、湯気が籠らないようにし、湿度 80%以下及び温度 25℃以下を保つよう努めること。  
また、必要以上に消毒用の湯を沸かしたり、蓋を開け放したりしないこと。床の撒き水をしないこと。
- ③ 換気のために窓や扉を開放するときは、網戸を閉めること。窓を開け放しにしないこと。

###### (3) 騒音防止

食器具や調理器具、機器等は丁寧に扱い、いたずらに騒音を立てないように配慮すること。また、必要以上に大きな声を上げないこと。

###### (4) 手洗い場

常に清潔にしておくこと。石けん、消毒液、ペーパータオル等常に点検

し補充を怠らないようにする。手洗い用爪ブラシは、各調理従事者専用として人数分を用意すること。

(5) 部外者の立入り

業務に関係のない者をむやみに立ち入らせないこと。調理作業中は避けること。やむを得ず立ち入らせる場合は、特に注意し、施設長の許可を得ること。また、立入りの際には衛生的で適切な服装であるかを確認すること。

(6) ごみの掃き取り

床等に落ちたごみは掃き取るようにし、排水溝へは極力流し込まないようにすること。

【ドライシステムの場合】

① 床に水を溢れさせたり、水滴を落とさないように注意すること。(水受け付きの置き台、ざる置き台等を使う。)

② 床が濡れたときは、踏まないようにし、すぐに清潔なモップ等で掃き取ること。

2 調理室等の清掃

(1) 業務を行う場所は、次のとおり毎日清掃し、整理整頓をして清潔に保つこと。

① 清掃場所

- ・調理室、下処理室、洗浄室（ある場合のみ）、食品保管庫、手洗い場、レストルーム（打合せ室）、等
- ・休憩室、調理員用トイレ、シャワー室等、
- ・調理室前廊下等

② 清掃は調理、洗浄作業が終了した後（最終時）に行うこと。

③ 室内に汚れやほこりがいないか常に確認し、必要に応じて清掃する。

ア 天井、壁、扉

イ 窓ガラス、網戸

ウ 戸棚

④ 排水溝及び排水マスは、一日の作業終了後に必ず清掃すること。

⑤ 清掃用具等は、用途別に区別して使用する。使用後は洗浄、乾燥させ必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管すること。

⑥ 清掃する場所に応じた洗浄剤、用具を使用し、薬剤の使い過ぎによる破損や不具合が生じないように留意すること。

(2) 調理室、下処理室などの清掃は次の方法で行う。なお、全ての食品が調理室から完全に搬出されたことを確認してから開始すること。

【ドライシステムの場合】

① 床及び床面から 1m 位までの内壁に石けん液を塗布し、ブラシ洗いをすること。

② 汚水を水切りプレートで排水溝に流すこと。

③ 固く絞った清潔なモップ等で水分をよく拭き取ること。

- ④ 清潔なモップ等で水分をよく拭き取ること。
- ⑤ その後、【共通事項】の清掃作業を行うこと。

【ウェットシステムの場合】

- ① ごみは、ほうき等で掃き取る。水を撒きながらの流し掃除をしないこと。
- ② 床及び床面から 1m 位までの内壁を石けん液又は温湯（40℃程度）でブラシ洗いすること。
- ③ 床の水は水切りプレート等で水気を切ること。
- ④ 床の水分を清潔なモップ等でよく拭き取り、乾燥させること。
- ⑤ その後、【共通事項】の清掃作業を行うこと。

【共通事項】

- ① 排水溝のグレーチングや排水マス等に付着したごみを取り除き、石けん液又は温湯（40℃程度）でブラシ洗浄すること。
  - ② ドアの取っ手、水道の蛇口コック等、手がよく触れる所は作業開始前にアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げ、作業終了後は、水拭きをし、週に1度は洗浄・消毒すること。
- (3) 床清掃用のブラシ、モップ等は、用途別に区別して使用する。また、使用後は、次の方法により洗浄消毒し、専用の場所に保管すること。
- ① 石けんでよく洗浄すること。
  - ② よくすすいで十分乾燥させること。
  - ③ 必要に応じて 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 倍溶液で殺菌し、よく水洗いをし、十分に乾燥させること。
- (4) 排水の詰まりや逆流が起きた場合速やかに対処できるよう、施設の構造や配置を十分に把握しておくこと。
- (5) 必要に応じて、蛍光灯、殺菌灯の交換等を行うこと。
- (6) その他必要と思われる衛生管理に努めること。

# 清掃作業基準表

(別紙3)

日常清掃（共用部分） ※周期の数字は回数を表す。

場 所	作 業 内 容	周 期			作 業 上 の 留 意 点
		退園日	滞在日	水廻り	
玄 関	1 玄関前（「管理棟」下足室・乾燥室「宿泊棟」西・北側各出入口を含む）のスポット清掃をする。	1	1		1 箒等で土砂等を除去し、汚れに応じて適宜洗浄する。
	2 風除室のタイルカーペット及びタイル張り床面は真空掃除機または自在箒で清掃する。	1	1		2 タイルカーペットはパイル目に浸透した土砂等を除去し、汚れに応じ適性洗剤で洗浄する。
	3 入口の扉及び周辺のガラス清掃をする。	1	1		タイルは、汚れに応じ水又は適性洗剤で洗浄する。
玄関ホール	1 木床面は真空掃除機及びモップ等で清掃する。	1	1		1 土砂等を除去し、特に汚れの目立つ部分は水拭き又は適性洗剤で拭きとりワックスで仕上げる。床面に付着したガム、塗料等は材質を痛めないよう適正な方法で除去する。
	2 カーペットは真空掃除機でパイル目に浸透した土砂塵芥を除去する。	1	1		床材に適した清掃法を用いる。
	3 掲示板、案内板、ホールの備品類、公衆電話機の空拭き又は水拭きをする。金属部分は、適性クリーナーを用い光沢を保持する。	1	1		2 汚れに応じ適性洗剤で洗浄する。
	4 消火器ボックスは水拭き又は空拭きをする。（各階共通）	1	1		3・4 汚れの著しい場合は適性洗剤でふきとる。特に掲示板、案内板、備品類の清掃は洗剤の使用に注意を要する。
	5 腰面、壁面は空拭き又は水拭きをする。（各階共通）	1	1		5 塗装部分等は材質に適応した清掃方法で行う。
	6 廊下の壁面、手摺り等の空拭きをする。	1	1		
外 周 部	1 敷地内駐車場、ロータリー周辺通路の掃き掃除をする。	1	1		
	2 障害者用スロープ及び犬走りの掃き掃除をする。 汚れの著しい場合は水洗いをする。 手摺り金属部分を磨くこと、汚れの著しい場合は適性クリーナーで拭きとり光沢を保持する。	1	1		
	3 足洗い場を清掃する。	1			3 台風時期、風雨の強い時、排水口が詰まらないよう注意する。
	4 銘板、案内板、消火栓の金属部を磨く。	1			4 銘板等は著しく汚れた場合は、適性洗剤で拭きとる。
	5 正面・裏門扉及びその周辺の落ち葉、泥砂等を日常的に除去し、清掃する。				
階 段 廊 下 プレイスペース	1 木床面は真空掃除機及びモップ等で清掃する。	1	1		1 埃、土砂等を除去し、汚れの目立つ部分は適性洗剤で拭きとり、ワックスで拭きあげる。
	2 タイルカーペットは、完全にバキュームクリーニングをして、パイル目に浸透した土砂塵芥を除去する。	1	1		2 タイルカーペットの汚れに応じて、洗浄不可能の場合は交換する。交換できない場合はその場で洗浄する。 交換したカーペットは適性洗剤で洗浄し、保管、管理する。部分的な汚れは随時しみ抜きをし適した処理法を用い除去する。 洗浄後の乾燥及び洗浄の洗剤処理は充分注意を要する。
	3 タイルカーペットのローテーション（置き換え）を行う。	適宜	随時	随時	
	4 タイルカーペットの煙草等による焦げ等は、その部分を交換し補修する。（時々巡回を実施する）	適宜	随時	随時	
	5 金属部分の汚れは、適性クリーナーで拭きとる。	1	1		3 エレベーター前及び通路のタイルカーペットは部分的な著しい
	6 腰壁、幅木、扉、各階の案内板等の清掃をする。	1	1		摩耗、汚れなど生じさせないよう計画的にローテーションを行い
	7 非常階段コンクリート床面の土砂等を除去し、汚れは洗浄する。	1	1		床材の維持に努める。

	8 ベンチ、椅子、ノンスリップ、手摺等は空拭き又は水拭きし、汚れは適性洗剤で拭きとる。	1	1		6 案内文字等の消失、塗装の変色に注意して汚れに応じた適性洗剤を使用する。
乾燥室	1 塩化ビニールシート床面を真空掃除機又はモップ等で細かい埃、土砂を除去し、汚れは洗浄し、仕上剤用ワックスを塗布する。	1	1		1 ベンチ、傘立て等は適宜移動し清掃する。
	2 ハンガーレール、ベンチ、傘立て等は空拭き又は水拭き、金属部分は光沢を保持する。	1			2 汚れの著しい場合は適性洗剤で拭きとる。
	3 壁面、扉、手洗場等の清掃をする。	1			3 塗装部分等は材質に適した清掃法で行う。
下足室	1 木床面は真空掃除機等で清掃し、モップで拭きあげる。	1	1		1 土砂等を除去し、汚れの目立つ部分は適性洗剤で拭きとり、ワックスで拭きあげる。 床面に付着したシミ等は材質を痛めないよう適正な方法で除去する。
	2 カーペットは、真空掃除機でパイル目に浸透した土砂塵芥を除去する。	1	1		2 汚れに応じ適性洗剤で洗浄する。
	3 下足箱、間仕切用衝立等は、土砂塵芥を真空掃除機等で除去し、空拭き又は水拭きをする。	1			3 塗装部分等は材質に適した清掃法で行う。
食堂	1 木床面を真空掃除機等で掃き、モップで拭きあげる。	1	1		1 土砂等を除去し、汚れの目立つ部分は適性洗剤で拭きとり、ワックスで拭きあげる。 床面に付着したシミ等は材質を痛めないよう適正な方法で除去する。
	2 壁面、幅木、出窓、テーブル、椅子等備品類は空拭き又は水拭きをする。	1	1		2 塗装部分等は材質に適した清掃法で行う
エレベーター	1 床は真空掃除機で埃等を除去する。 汚れは洗剤拭きをし、仕上げ用樹脂ワックスを塗布する。	1			
	2 籠内、籠内金具、インジケータ、タッチボタン、各階三方枠、扉、出発表示板等は空拭きをし、必要に応じて適性洗剤（消毒洗剤等）使用する。	1			2 汚れの著しい場合は揮発性の強いクリーナーを含ませて拭きとる。鏡面部分はキズにならないよう特に注意をする。
	3 各階エレベーター溝は真空掃除機で埃を除去し、異物等がある場合は取り除き、随時空拭きをする。	随時	随時		3 エレベーター溝の埃異物は故障の原因になるため常に注意を要する。又、汚れの著しい場合は適性洗剤を用い清掃する。
各階手洗所 便所 (屋外含む)	1 床を清掃する。床の汚れに応じて洗剤拭きをする。	1	1	1	1 塩化ビニール床面はモップ等で清掃する。床の汚れは洗浄し、仕上用樹脂ワックスを塗布する。 コンクリート床面は洗浄清掃をする。
	2 衛生器具は消毒清掃をする。(汚物容器を含む)	1	1	1	
	3 鏡面は常にくもりのない様に空拭き又は洗剤拭きをする。	1	1	1	
	4 洗面台、便器の取付金具はさび又は曇りが生じないよう適性洗剤で洗浄し、空拭きをする。	1	1	1	
	5 ペーパー、石鹼水等衛生消耗品を補給する。	随時	随時	随時	
	6 壁面の汚れ部分を拭きあげる。	1	1	1	
	7 便器の詰まりはスポイト等を用いて処理する。	随時	随時	随時	
	8 洗面台、ゴミ容器等は空拭き又は洗剤拭きをする。	1	1	1	

バルコニー (天体観測スペースを含む)	1 バルコニーの掃き掃除をする。汚れの著しい場合は水洗いをする。 2 手摺の金属部分を磨くこと。汚れの著しい場合は適性クリーナーで拭きとり光沢を保持する。	1 1			1 台風時期、風雨の強い時、排水口が詰まらないように注意する。 (冬期雪害による除雪作業を含む) 木の枝、紙等を発見した時は速やかに取り除く。
浴室 (温泉)	1 浴室内、浴槽、脱衣室の清掃をする。 2 洗面台、鏡面、取付器具の清掃をする。 3 床面、排水溝の清掃をする。 4 洗い桶、腰掛け並びに脱衣カゴ、衣類棚等を清掃する。 5 屑入れのゴミを処理し、容器を清掃する。	1 1 1 1 1	1 1 1 1 1	1 1 1 1 1	1・3 浴室内天井並びに壁面は湿気によるカビ等の発生に留意して適性洗剤で汚れを除去する。 床、浴槽はデッキブラシの水洗い又は洗剤ポリッシャー磨きとする。脱衣室床は真空掃除機等で清掃しモップで拭きあげる。 4 室内に整備されている備品類の表面を空拭き又は洗剤拭きをする。
ゴミ処理	1 各階から収集したゴミ(食堂厨房除く)は可燃物(生ゴミ等)、不燃物と区分し、ゴミ収納室におくこと。 2 可燃物のうち、再利用の可能な紙は次の3種類に分別し、指定の位置へ置く。(雑誌、新聞、ダンボール) 3 ゴミ収納室の安全衛生面に配慮し、必要に応じて消毒剤を散布する。 4 ゴミ収納室前・内の塵芥、泥砂等を取り除き清掃する。	1 1 1	1 1 1	1 1 1	1・2 可燃物の処理 再利用紙…3種類に分別し、区の指定するところに保管する。 不燃物の処理 種類別に分別し区の指定するところに保管する。

日常清掃（専用部分）

場 所	作業内容	周期		作業上の留意点
		退園日	滞在日	
管理棟3階 体 育 館 工 作 室 準 備 室	床面（フローリング、タイルカーペット、塩化ビニールシート）の清掃をする。	1	1	共用部と共通する場所については同様の清掃方法で行う。（床面、壁面、案内板、消火栓関係、屑容器、出入口扉と周辺部分、その他）
管理棟1階 園 長 室	畳部分は真空掃除機又は空拭きする。	1		
保 健 室	湯沸場の流し台、湯沸器、ゴミ容器、付属備品等は空拭き又は洗剤	1		
事 務 室	拭きをする。	1		
宿泊棟3階 レクリエーションホール (準備室含む)	ゴミ（可燃・不燃）を収集処理する。 壁面の汚れ部分を拭きあげる。	1		
学 習 室		1		
宿泊棟1・2階 児童宿泊室	浴室（ユニットバス）、シャワー室の清掃をする。	1		
教職員室 (資料室)	室内に設備されているカーテンレール、備品類、湯沸場の流し台等は空拭き、又は洗剤拭きをする。	1		
リネン庫		1		
所長棟1階 宿 泊 室 ミーティングルーム	児童宿泊室・教職員室・園長室・保健室の寝具等（敷布団、掛け布団、毛布、まくら、座布団）の清掃及び整理収納	1		
			畳は湿気によるカビ等の発生に留意し、発生した場合は適性洗剤で汚れを除去する。	
			浴室内（シャワー室を含む）天井面、壁面は湿気によるカビの発生に留意して適性洗剤で汚れを除去する。	
			湯沸場内にある冷蔵庫、什器類の洗浄、ゴミ処理等の清掃及び生理整頓する。	
			リネン庫内にある什器類の洗浄、ゴミ処理等の清掃及び整理整頓を行う。湿気によるカビ等の発生に留意し、衛生状態を保持する。	
			押入れ内に収納されている寝具等を、すべて押入れの外に出し、真空掃除機で埃、毛髪等を除去する。また、押入れの内部を真空掃除機等で埃等を除去し、必要に応じ水拭きする。清掃後は収納されていたものをすべてもとのとおり収納する。	

定期清掃

場 所	作業内容	周期		作業上の留意点
		退園日	滞在日年	
調理室	1 フード及びグリスフィルターの油脂類埃等を洗浄清掃する。			3 W3, 700×D1, 100×H600 W1, 250×D 950×H600 1, 250× 1, 250× 600 2, 800× 2, 200× 600(ガラスフィルター付) 1, 550× 1, 450× 600(ガラスフィルター付) 3, 100× 1, 450× 600(ガラスフィルター付) 各1台
外周部	2 タイル床、コンクリート床部分を洗浄する。 3 屋外銘板、手摺、消火栓等を水洗いし、汚れの著しい場合は適性洗剤で拭きあげる。 4 乾燥室、渡り廊下、屋外便所、所長棟の屋根雨樋を清掃する。			4 2 汚れの著しい場合は適性洗剤を用い床材に適応した清掃をする。 2
共用部分	5 玄関風除室タイル床部分を洗浄する。 6 木張りの床面は適性ワックスを塗布し床面を保護する。			2 4 高所作業の安全には万全を期すること。作業中、使用資材の落下等に注意すること。 4 5 2と同様。 2
専用部分	7 タイルカーペットの洗浄をする。(玄関ホール等を含む)			2 7 タイルカーペット部分の洗浄清掃は適性洗剤を用いウエットクリーニング又はドライクリーニング方式で行う。 床洗浄により幅木、壁面、備品什器類を洗剤等で汚さないこと。 洗浄後の乾燥は時間を要するため、水分の除去を完全にし、乾燥後の洗剤による影響のないよう注意する。
(諸室は日常清掃項目参照)	8 塩化ビニール張りの床面を洗浄清掃し、仕上げ剤用ワックスを塗布する。(調理室を含む) 9 非常用階段床部分を洗浄する。 10 各棟の消火扉は水拭き又は適性洗剤で拭き清掃をする。			2 8 床材が変色又は損傷をしない適性洗剤を使用する。作業中洗剤が備品什器等の拭きとれない所に流れ込まないよう注意する。汚れの著しい所は剥離剤で洗浄する。仕上用床維持剤は2～3回塗布する。 4 2
	11 ガラスはスクイジー等でガラスの内外面を適性洗剤で汚れを取り除く。窓サッシュ並びにサッシュ廻りの清掃を行う 12 レクリエーションホール天窓ガラスを含めスクイジー等でガラスの内外面を適性洗剤で汚れを取り除く。			2 11・12 作業の安全には万全を期すること。特に高所作業中の使用資材等の落下、作業員の安全対策には充分注意し、床面等を汚さないように作業する。窓サッシュ・サッシュ廻りは適性洗剤で洗浄し、水拭きで仕上げる。
	13 玄関、玄関ホール並びに各諸室等の壁画、窓側の腰板天板、側板、出入口扉の清掃 14 ブラインドの埃を取り除き、洗剤液を用いて汚れを拭きとる。(事務室、玄関ホール、体育館、レクリエーションホール、工作室)			1 13 塗装部分は変色、又ははがれることのないよう適性洗剤を用い水拭き、空拭きを行う。 1 14 汚れが著しい場合は取り外して洗浄する。(取り外した時、器具を損傷しないこと) 清掃中窓台、什器、床等を汚さないよう注意する。

	<p>15 網戸の埃を取り除き、汚れを拭きとる。 (宿泊棟外部換気用防虫網を含む)</p> <p>16 照明器具の清掃。</p> <p>17 吹出口、吸込口、排煙口を洗剤で拭きあげて、水拭きをする。</p> <p>18 園庭落ち葉等清掃</p>			<p>1 15 14と同じ</p> <p>1 16 電球を取り外し、反射板、電球とも洗浄し、汚れを取り除き、水拭き後乾燥布で空拭きする。 作業中、器具の損傷に注意し、落下等に充分注意する。</p> <p>2</p> <p>10 18 園庭（外周部、駐車場周辺、ロータリー周辺、中庭、所長棟を含む）の落ち葉等を箒等により清掃する。清掃により回収した落ち葉等を指定された場所に収納する。</p>
--	--	--	--	---

## 資料 【 清掃面積 器具等数量 】

## 1 清掃対象面積

床清掃面積	4, 669.9 m <sup>2</sup>	(管理棟 2, 600.0 m <sup>2</sup> ) (宿泊棟 1, 913.7 m <sup>2</sup> ) (所長等宿泊棟 124.2 m <sup>2</sup> ) (屋外便所 32.0 m <sup>2</sup> )
ガラス清掃面積	911.8 m <sup>2</sup>	(管理棟 425.4 m <sup>2</sup> ) (宿泊棟 446.8 m <sup>2</sup> ) (所長等宿泊棟 36.4 m <sup>2</sup> ) (屋外便所 3.2 m <sup>2</sup> )
ブラインド面積	246.9 m <sup>2</sup>	(管理棟 195.4 m <sup>2</sup> ) (宿泊棟 51.5 m <sup>2</sup> )
網戸清掃面積	697.5 m <sup>2</sup>	(管理棟 242.5 m <sup>2</sup> ) (宿泊棟 428.5 m <sup>2</sup> ) (所長等宿泊棟 26.5 m <sup>2</sup> )
押入れ清掃面積	62.9 m <sup>2</sup>	(管理棟 4.8 m <sup>2</sup> ) (宿泊棟 53.3 m <sup>2</sup> ) (所長等宿泊棟 4.8 m <sup>2</sup> )
園庭等面積	約 16, 592 m <sup>2</sup>	(園舎園庭 約 16, 068 m <sup>2</sup> ) (所長棟園庭 約 524 m <sup>2</sup> )

## 2 衛生器具

大便器	73台	(管理棟 23台 宿泊棟 43台) (所長等宿泊棟 3台 屋外 4台)
小便器	29台	(管理棟 9台 宿泊棟 18台) (屋外 2台)
洗面・手洗器	119台	(管理棟 35台 宿泊棟 77台) (所長等宿泊棟 3台 屋外 4台)

## 3 室内空調機器

吹出口・吸込口 198カ所

## 4 照明器具

2, 234本	(管理棟 1, 046本) (宿泊棟 1, 069本) (所長等宿泊棟 96本) (屋外便所 23本)
---------	--

## 【 照明器具内訳 】

管理棟	FL 10W	11本	宿泊棟	FL 10W	15本
	20W	79		20W	179
	40W	413		40W	547
	ツイン36W	232		FDL 9W	3
	FDL 13W	41		13W	66
	18W	32		18W	14

2 7 W 2 3 1  
F C L 3 0 W 7

2 7 W 3 4 5

所長等  
宿泊棟

F L 2 0 W 6 5 本  
4 0 W 3  
F D L 1 3 W 8  
1 8 W 1 2  
2 7 W 8

屋外便所 F L 7 0 W 3 本  
1 8 W 2 0