

南部町立学校給食センター

衛生管理マニュアル

南部町立学校給食センター

《食中毒予防3原則》

(1) 細菌を付けない(清潔)

- ・原材料の清潔～洗浄3回、細菌数の減少
- ・調理施設や設備機器の清潔
- ・器具、容器の清潔
- ・食品取り扱いの清潔～検収、飛水防止
- ・食品を取り扱う人の清潔～手洗い、健康管理

(2) 細菌に繁殖時間を与えない(迅速)

- ・喫食時間までの考慮
 - ・迅速な調理
- } 作業工程表(タイムスケジュール)

(3) 細菌の繁殖を抑える(冷却)または、細菌を殺す(加熱)

- ・細菌は10～60℃で繁殖する(サルモネラ菌は8℃以上)。
- ・十分な加熱(85℃1分以上)とすばやい冷却(冷却機により室温まで冷却)。
- ・鶏肉の場合は中心部の状況を必ず確認する。

消毒、殺菌剤の使用について

	次亜塩素酸ナトリウム(6%)	アルコール
使用箇所	<ul style="list-style-type: none"> ・毎朝作業前: 蛇口、ドアノブ、スイッチ、取っ手、配膳台(中学校) 等 ・使用後毎: まな板(漂白をかねて)、スポンジ、タワシ、エプロン ・週1回: 着脱式ホース 	<ul style="list-style-type: none"> ・手指 ・調理器具(まな板、包丁等) ・調理室の調理台 ・シンク ・移動台 ・真空冷却機 ・回転釜(蓋、取っ手含む) ・コンテナ ・計量器 ・調理機械 等
使用濃度	<ul style="list-style-type: none"> ・消毒 200ppm(0.02%) [原液 3.3ml に水を加えて 1ℓにする] ・嘔吐物・糞便処理: 1000ppm(0.1%) [原液 16.5ml に水を加えて1ℓにする] 	<ul style="list-style-type: none"> ・原液(70%アルコール液)
使用方法	<ul style="list-style-type: none"> ・消毒①: 5分浸漬→流水洗浄 ・消毒②: 浸すようにふく→5分放置→水ぶき ・消毒③: 溶液噴霧→5分放置→水ぶき ・嘔吐物・糞便処理: 嘔吐物等除去→浸すようにふく→10分放置→使用用具処分 	<ul style="list-style-type: none"> ・手指消毒機 ・スプレーでアルコールを噴霧し、まんべんなく伸ばす
使用上留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物 ・アルカリ性 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷暗所に密封保管 ・金属には使用しない
		<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥した所に使用する

《食中毒予防 3 原則のチェックポイント》

毎日の調理の中で見落としていることはありませんか？

(1) つけない

- ①十分な手洗いができていますか？
(調理開始時・作業が変わる時・用便後・鼻をかんだ後・髪や頭を触った時)
- ②清潔な食材が納入されていますか？(検収)
- ③使い捨て手袋は正しく使用されていますか？
(肉や魚を扱う時・配缶時・その他必要と思われる時)
- ④飛水に注意！床に水が落ちない工夫がされていますか？
(調理、配缶は必ず床上 60cm 以上)

⑤移動台や調理台、調理器具が正しく使い分けられていますか？

- ⑥帽子やマスクは正しく着用されていますか？
(髪の毛は隠れていますか？鼻マスクになっていませんか？)

風邪の時、くしゃみ、鼻水に注意しましょう・・・黄色ブドウ球菌をまきちらします

- ⑦汗は袖口や素手で拭かず、ペーパーを使用しましょう。
- ⑧不要な場所に触れていませんか？
(ごみ箱などは特に注意。調理場では腰や尻を使いましょう！)
- ⑨エプロンのすそや紐が床にすれていませんか？
(特にしゃがんだ時が要注意！適当な長さを検討してみましょう。)
- ⑩鶏卵は正しく取り扱い、処理されていますか？

(2) 増やさない

- ①適当な温度で保管されていますか？
(冷凍食品、肉・魚類、練り製品、チルド食品、牛乳・乳製品、卵(割卵))
適正な解凍がされていますか？(冷凍の肉や魚、冷凍野菜、冷凍加工品)
- ②サラダや和え物は正しく冷却されていますか？
- ③喫食まで2時間の目安で調理がされていますか？
- ④調理場の温度や湿度は適正に保たれていますか？
- ⑤食器や食缶にその日の汚れが残っていませんか？
(細菌の繁殖のもとになります)

(3) 付いたら殺す

- ①完全な消毒 (消毒保管庫内の温度確認・消毒液の濃度確認)
- ②十分な加熱

(煮物、焼物、揚げ物、蒸し物、炒め物、そして具は中心温度 85℃1 分以上加熱。

鶏肉は特に注意する!中心温度は調理工程表、温度管理表に記録する。)

《調理従事者の衛生管理》

(1) 健康状態は良好ですか？

日常点検項目・・・以下の7項目に当てはまる人はいないか。

- ①下痢をしていないか。 ⑤手指、顔面に傷、火傷などできものはないか。
- ②発熱はしていないか。 ⑥感染症の感染、またその疑いはないか。
- ③腹痛はないか。 ⑦家族で、以上6項目に当てはまる人はいないか。
- ④嘔吐、吐き気はないか。

(2) 定期的に健康診断や検便を実施する

- ①健康診断や検便(月2回)は、健康状態の把握、経口伝染病や食中毒の保菌の有無を知るための有効な手段である。
- ②本人や家族が経口伝染病汚染地域に旅行したときは、臨時に検便を受ける。

(3) 化膿性疾患及び下痢症状はありませんか？

- ①化膿した傷、発疹等には食中毒菌である黄色ブドウ球菌が多数存在し、傷から食品を汚染することになるので十分に注意する。
- ②化膿していなくても傷、やけど、手荒れなどの部分が黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので必ず手当てをすること。

(4) 衛生的な態度を身につける

- ①白衣は洗濯のきく丈夫なものにする。履物はすべりにくい材質のものを使用し、清潔を保つ。
- ②白衣、帽子は洗濯して清潔なものを身に着ける。マスクは使い捨てを使用。
- ③爪はいつも短く切っておく。
- ④体調に異常(家族も含む)がある時は必ず申告する。
- ⑤指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計などは必ず外す。マニキュアはつけない。
- ⑥髪は帽子からはみ出さないようにする。作業中は顔や髪などにむやみに触らない。
- ⑦調理室内では専用の履物をはく。調理場外に出る時は必ず外履き用のものに替える。
- ⑧トイレを使用するときは白衣を脱ぐ。

(5) 手指は正しく洗浄する

- ①水 →石鹼+爪ブラシ →水→乾燥(ペーパータオル等) →アルコール消毒
- ②始業時、下処理室から出た時、作業が変わる時、生の魚や肉を扱った時、用便後、再び調理室に入る時、配送前 等。

《調理作業の衛生管理》

(1) 残留塩素測定

- ①作業前の残留塩素は5分間放水後の下処理室の手洗い栓で測る。(給水タンクから一番遠い給水栓)
- ②作業中の残留塩素は下処理室の手洗い栓で測る。
- ③水冷時の残留塩素は水冷する給水栓で測る。

(2) 検収

- ①検収は検収室で担当者もしくは代替りの人が立会い行う。
- ②検収表に基づき、納品時刻、業者名、品名、数量、製造・期限月日、産地、品温、品質、包装、表示、異物の有無、不良時の措置等を点検し、記録する。
- ③移し替え作業は60cm以上の台で行う。専用容器に入れ、適切に保管する。
- ④ダンボール入りの食品で台におけない場合、プラスチックマットに載せ、直接床に置かないようにする。

(3) 下処理 異物や泥を取り除く作業！

- ①5分間以上放水する。
- ②次亜塩素酸消毒⇒スイッチ、取っ手、ドアノブ等手で触れる頻度が高いところ
- ③下処理用のエプロン、靴を着用し、作業する。
- ④保存食⇒未洗浄のものを50g以上、ビニール袋に採取してしっかり結び、時刻を記入して専用冷凍庫に保管する。(卵は割卵し、攪拌してから採取する)
★採取時、包丁は食品毎に洗浄し、アルコール消毒して、使用する。
- ⑤シンクの中に洗浄専用のばんじゅうを置き、流水で十分に洗浄する。
汚れの少ない野菜から洗う。(最初はサラダ、和え物に使用するものから)
- ⑥汚れや虫の多い野菜等は、作業台にばんじゅうを置き、その中で下洗いをする。
虫を取り除き、カットして水に放し、虫の混入を防ぐ。
★調理場で再度確認する。
- ⑦卵の割卵は、消毒保管庫から出した専用容器(バケツ、食器2個、スプーン)を用いて、専用区域の専用台で行う。
 - 1)小・中学校別々に1個ずつ、殻や血液が入らないように割る。
 - 2)蓋をしてバケツごと下処理室の冷蔵庫に保管する。
 - 3)調理前に攪拌し、保存食を採取する。
- ⑧下処理が終わったら、シンク、調理台、包丁、まな板を洗浄する。まな板、包丁、器具類は再度洗浄機で洗い、専用消毒保管庫に収納する。

⑨最後にタオルでシンク、調理台の水気を拭き取る。床はワイパーで水気を切り、次亜塩素酸で消毒する。

★タオルは毎日煮沸消毒する。

⑩靴を履き替えて、手指を洗浄し、調理用エプロンに着替えて、調理室に移る。

※留意点

①ばんじゅうの水は必要に応じてかえる。

②飛び水が起こらないよう、食材は丁寧に扱う。

③下処理で使用したまな板、包丁、器具などは下洗いしたものを汚染を広げないように、気を付けて洗浄室に運ぶ。

④清掃用のスポンジは乾いたものを使用する。

(4) 切り場 床に水をこぼさない意識を持って！ ドライ運用

①アルコール消毒⇒包丁、まな板、シンク、スライサー本体

②保存食⇒凍菜、豆腐、油揚げ、チルド食品などの未洗浄の食材 50g をビニール袋に採取してしっかり結び、時刻を記入して専用冷凍庫に保管する。

★エンボス手袋を使用する。

③下処理担当者は、下処理の冷凍・冷蔵庫の食材と検収室に納入された食材を調理場のラックに出す。調味料は専用台に乗せて出す。必要に応じてアルコールをする。

④冷凍野菜の解凍水や豆腐、こんにゃくなどの浸け水は汚染が考えられるので注意して処理する。

⑤食材は調理工程に従って準備し、二次汚染防止のために専用容器を使用する。

★臭い、ねばりなどの形状を観察し、食品の品質や鮮度を確認する。

★袋物は開封時に切れ端が入らないように十分注意する。

★当日使用する食材がそろっているか、連携を取り合って確認する。

⑥冷凍野菜は基本的に洗浄が必要。袋の開封は調理室で行う。一度水に放してみ、物によって洗浄回数(1~3回)を決める。

葉物野菜:切り場のシンクに漬けて解凍する⇒ざるに出して、洗浄する。

⑦調理器具は使用前に必ず点検する。使用後は部品があるか確認して収納する。

★スライサー⇒ねじのゆるみ、はずれ、油汚れ、食材のかす、刃こぼれなど

★ざる、缶切り、包丁など⇒危険な金具、汚れの残り、油汚れ、刃こぼれなど

⑧作業後はまな板、、包丁、その他の器具は手洗いでよく汚れを落として、洗浄機にかけ、消毒保管庫に収納する。

スライサーは分解し、内部の汚れや野菜くずを落として洗浄し、乾燥させる。刃とベルトは専用保管庫に収納する。

(5) 釜

①次亜塩素酸消毒⇒レバー、バルブ、水道栓

②アルコール消毒⇒釜、専用台(計量台、移動台、丸型移動台)、計量器(内部に湿気

が入らないように注意する)、釜の取っ手、水道栓

★釜用ホースは作業終了後、水分を拭き取り、アルコールをして、フックにかける。

週一回は次亜塩素酸ナトリウムで消毒。

★タワシなどの洗浄用具は終了後洗浄し、次亜塩素酸に5分間漬け、すすいで乾燥。

③保存食⇒調理前、調理済の食材(食品が満遍なく入るように)50g以上、検体容器またはビニール袋に採取し、時刻を記入して専用冷凍庫に保管する。

★必要に応じてエンボス手袋を使用する。

④調理工程表に基づき、喫食時間に合わせて調理する。

⑤調理器具の使い方⇒小学校分が終わり次第、洗浄し、乾燥させ、中学校分に使用。

⑥食材の適切な加熱(85℃1分間以上、記録)と冷却(記録)をする。

⑦肉類、魚類、卵(割卵)は調理前まで下処理室の冷蔵庫に保管する。その際、冷蔵庫内が汚染されないよう注意して扱う。

★肉類、魚類、を扱う時は必ず使い捨て手袋と専用エプロンを使用する。

⑧ガス栓や回転用ハンドルを触った後は手指を洗浄する。

⑨あく取りはしゃくとボウルを使用し、飛び水が釜や床、器具などを汚染しないよう注意する。

⑩調味料は計量後、必ず蓋をし、飛水や落下細菌、異物が混入しないようにする。

⑪配缶時には専用エプロンとエンボス手袋を着用し、床にこぼさないように配缶する。配缶後は速やかに蓋をする。

配缶補助する際は、調理用エプロンはずし、エンボス手袋を着用する。

⑫釜の洗浄の際は洗浄専用エプロンを着用する。

⑬調理中の釜の隣では、釜の洗浄をしない。

⑭調理中に釜の水を流す時は、中央の栓を抜き、周囲に水が飛び散らないようにする。

⑮調理中は水や調味液、煮汁などが落ちて床を汚さないよう細心の注意をする。調理終了後には汚れをきれいに落とし、ワイパーで十分に水切りをする。

⑯使用済みの容器や器具などは速やかに洗浄室に持って行く。

⑰調味料台や移動台が汚れた時はペーパータオルを使用してきれいに拭き取る。必要があればアルコール消毒をする。

(6)和え物

①次亜塩素酸消毒⇒真空冷却機の取っ手、釜のバルブ、レバー、水道栓

②アルコール消毒⇒専用台(計量台、移動台、丸型移動台)、真空冷却機、釜の蓋・取っ手、水道栓

③保存食⇒調理済の食材(食品が満遍なく入るように)50g以上、検体容器またはビニール袋に採取し、時刻を記入して専用冷凍庫に保管する。

★必要に応じてエンボス手袋を使用する。

④調理工程表に基づき、喫食時間に合わせて調理する。

- ⑤調理器具の使い方⇒小学校分が終わり次第、洗浄し、乾燥させ、中学校分に使用。
- ⑥食材の適切な加熱(85℃1 分間以上、記録)と冷却(記録)をする。
 - ★特定の食材(ハム、錦糸卵等)は必要に応じてスチームコンベクションオーブンを使用して加熱する。
 - ★中心温度の確認と同時に、食べてみて食感を確かめる。
 - ★食材を釜でゆでた場合は、衛生的に引き上げ、真空冷却機に収納し、速やかに適温まで冷却する。
- ⑦和え物は専用容器で行う。
- ⑧配缶は必ず使い捨て手袋と配缶専用エプロンを着用して、衛生的に配缶する。配缶後は速やかに蓋をする。
 - 配缶補助する際は、調理用エプロンをはずし、エンボス手袋を着用する。
- ⑨釜や真空冷却機の洗浄は調理場専用のホース、スポンジを使用し、衛生的に行う。

(7)煮物・焼物・揚げ物・蒸し物・ボイル物

- ①次亜塩素酸消毒⇒取っ手、レバー、元栓(ガス)
- ②アルコール消毒⇒移動台、専用台、取っ手、使用する機械・器具
 - ★移動台は調理前使用と調理後使用とに必ず区別する。
 - ★調理作業中、汚れがひどい時はそのつど洗浄し、専用タオルで水気を拭き取り、アルコール消毒する。
- ③保存食⇒未加熱・加熱の食材を 50g 以上、(小中別規格の場合はそれぞれ)、検体容器またはビニール袋に採取し、時間を記入して専用冷凍庫に保管する。
 - ★必要に応じてエンボス手袋を使用する。
- ④食材は調理時間に合わせて出し、調理する。
- ⑤肉・魚を扱う時(特に下処理を要する食材の時)は専用エプロンや使い捨て手袋を着用し、二次汚染につながらないようにする。手洗い、消毒にも特に注意する!
- ⑥調理工程表に基づき、1 回に加熱できる個数を確認し、仕上がり時間を考慮しながら調理する。
 - ★食材の大きさや形状によって時間が異なるので十分考慮する。
- ⑦中心温度は1鉄板(1蒸しプレート)のうち何個か計り、必ず 85℃以上(1 分間以上)になっていることを確認し、その温度と時刻を記録する。
 - ★揚げ物の時は、揚げ始める前に油温を測定し、確認する。
 - ★1 個のものでも部分的に厚さに差がある時は、数箇所計って確認する。
- ⑧原則として、加熱前の食品を扱う人と、加熱後の食品を扱う人は別にする。
- ⑨配缶は専用エプロンと使い捨て手袋を着用し、衛生的に行う。
 - ★数物は別の人に確認してもらう。
 - ★配膳用移動台の下段に、配缶容器や加熱済みのものなどは絶対置かない。
 - 配缶補助する際は、調理用エプロンをはずし、エンボス手袋を着用する。
- ⑩ガス栓や回転用ハンドルを触った後は手指を洗浄する。

- ⑪調理中に出るビニールなどのごみは移動台の下の一箇所にまとめ、終了後汚染につながらないよう処理する。

(8)炊飯

- ①次亜塩素酸消毒⇒スイッチ、元栓、取っ手
- ②アルコール消毒⇒移動台、計量器、配膳台
- ③保存食⇒炊きあがった一番の釜から50g以上、検体容器またはビニール袋に採取し、時刻を記入して専用冷凍庫に保管する。
- ④洗米機は機械の内部までよく見て洗浄する。分解した部品は作業終了まで乾燥させてから取り付ける。
- ★特に週明け、連続休みの後は害虫の侵入が考えられるので注意する。
- ⑤調理工程表に基づき作業手順を考え、必要な器具はあらかじめそろえておく。
- ⑥炊き上がりは中心温度 85℃1 分間以上を確認し、記録する。
- ⑦配缶は専用エプロン、エンボス手袋を着用し、計量器を使用して、衛生的に手早く行う。配缶後は速やかに蓋をする。
- ★配缶開始時間
- ★炊飯釜⇔配缶の操作が繰り返し行なわれるので、定期的また必要に応じて手洗いをする。
- 配缶補助する際は、調理用エプロンはずし、エンボス手袋を着用する。
- ⑧炊飯器は使用后、汚れを残さないように十分清掃する。

(9)配送

- ① 配送車の日常点検を始業前に行う。
- ② 次亜塩素酸消毒⇒取っ手。アルコール消毒⇒コンテナ、中の棚。
- ③ 清掃⇒配送車…専用のタオルで汚れを落とす。
- ④ 配送時の記録⇒出発時刻、到着時刻、走行距離、配送車内の温度
- ⑤ コンテナに積み込む時⇒冷たい物、温かい物をなるべく離して！
庫内で食缶や容器の転倒、移動がないように！
- ⑥配送時間、配送形態、配送順路は季節によって考慮する(盛夏や積雪時)。
- ⑦夏場など気温の高い日は保冷庫のスイッチを入れる。温度も記録する。

《食材 洗淨の基本》

	食品名	あみ使用	洗淨の基本
果物	調理する果物 (すいか等)		作業の一番最初に3回洗い、調理する。
	個数付けの果物 (いちご、梨、冷凍 みかん等)		調理手順によってシンクを洗淨した後、3回洗う。
葉物類	キャベツ・白菜		作業台で廃棄葉と株元を切除し、縦に3～4等分し、ばらしながら3回洗う。
	ほうれん草・小松菜・チンゲンサイ		作業台でカットし、3回洗う。
	ねぎ		作業台で根と傷んだ葉や葉先を取り除き、3回洗う。
	ニラ		作業台でカットし、3回洗う。
	もやし	○	専用のあみ杓子を使用し、3回洗う。
	パセリ		作業台で小分けして、3回洗う。
根菜類	にんじん・大根		作業台で皮をむき、3回洗う。
	じゃがいも・さつまいも・玉ねぎ		作業台で皮をむき、3回洗う。 ※量が多い場合は球根皮剥機を使用する。
	きゅうり		へたを落とし、3回洗う。
その他	ブロッコリー カリフラワー		作業台で根元を落とし、小分けして、3回洗う。
	かぼちゃ		作業台で種とへたを取り、縦に3、4等分し、3回洗う。
	なす		作業台でへたと頭を落とし、3回洗う。
	ピーマン		作業台で縦半分にし、へたと種を取り、3回洗う。
	きのこ類		作業台で石突きを取り、適当な大きさに切り、3回洗う。
	生姜		適当な大きさに切り、細部に土が残らないよう、3回洗う。
	トマト		作業台でへたを取り、3回洗う。

★洗淨槽の水は必ず流水とし、溜め水にならないようにする。

《清掃の基本》

洗浄完璧で消毒効果もアップする！

場所	対象箇所・物	実施頻度	洗浄・消毒方法
下処理室	床	終了時	水切り
		週1回	次亜塩素酸でモップ拭き
	台車	終了時	洗剤＋スポンジ→すすぎ→水切り(タオル)
	シンク、調理台	終了時	洗剤＋スポンジ→すすぎ→次亜塩素酸噴霧→10分→拭き取り(タオル)
	まな板、包丁、器具	終了時	洗剤＋スポンジ→洗浄機→消毒保管庫→殺菌庫
	たわし・スポンジ	終了時	水洗い→次亜塩素酸(10分)→すすぎ→自然乾燥
	エプロン	終了時	汚れを水で洗い流す→自然乾燥
週1回		洗濯機で洗浄→自然乾燥	
冷蔵庫	庫内	学期毎	水ぶき。ラック: 洗剤＋スポンジ→すすぎ→水切り(タオル)
	床	週1回	次亜塩素酸でモップ拭き
調理室	床	週1回	次亜塩素酸でモップ拭き
		食数が少ない日の午後作業	洗剤＋デッキブラシ→水→水切り→モップ拭き
	スライサー	開始時	本体→アルコール消毒
		終了後	分解→[部品]→洗剤＋スポンジ→すすぎ→保管庫 分解→[本体]→洗剤＋スポンジ→すすぎ→乾燥(タオル)
	真空冷却機内部	開始時	アルコール消毒→扉閉める
		終了時	洗剤＋スポンジ→すすぎ→水切り(タオル)
	作業台・調理台・シンク	終了時	洗剤＋スポンジ→すすぎ→次亜塩素酸噴霧→10分→拭き取り(タオル)
	回転釜	開始時	アルコール消毒→蓋閉める
		終了時	洗剤＋スポンジ→すすぎ→水切り(タオル)
たわし・スポンジ	終了時	水洗い→次亜塩素酸(10分)→すすぎ→自然乾燥	
器具保管庫	学期毎	洗剤＋スポンジ→すすぎ→水切り(タオル)	
洗浄室	まな板・包丁	終了時	洗剤＋スポンジ→すすぎ→洗浄機→消毒保管庫→殺菌庫
	ざる・バット等の容器	終了時	洗剤＋スポンジ→すすぎ→洗浄機→消毒保管庫
	その他の調理器具	終了時	洗剤＋スポンジ→すすぎ→洗浄機→消毒保管庫
	食器類	回収後	洗剤を入れた温湯に浸漬→洗浄機→消毒保管庫
	たわし・スポンジ	終了時	水洗い→次亜塩素酸(10分)→すすぎ→自然乾燥
	洗浄機シンク	終了時	洗剤＋ブラシ→すすぎ→水切り(タオル)
	洗浄機ブラシ	終了時	洗剤→すすぎ→自然乾燥
調理用エプロン	終了時	洗濯機で洗浄→自然乾燥	
配送関係	配送用コンテナ	朝	アルコール消毒
		回収後	湯拭き→アルコール消毒
	配送車荷台	回収後	湯拭き
	配送用コンテナ・荷台	学期毎	洗剤＋スポンジ→すすぎ→水切り(タオル)

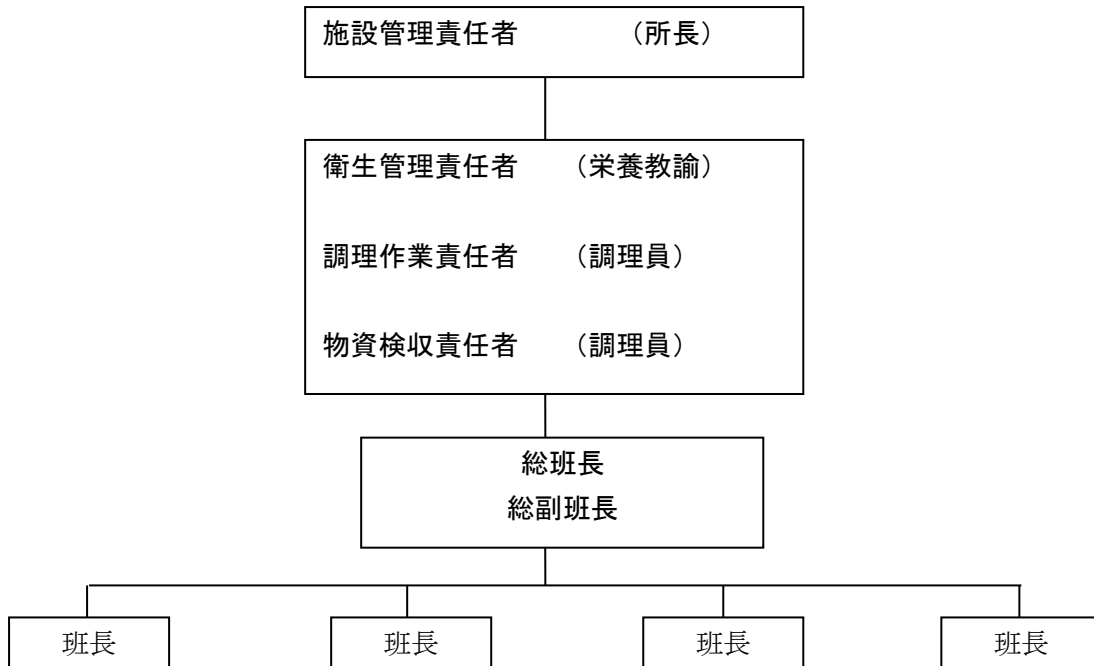
★スポンジ・タオルは用途により使い分ける。

《日常及び定期の衛生検査の点検項目》

	定期検査項目	検査回数	検査票
学校給食施設等	建物の位置・使用区分等、建物の構造、防虫・防そ、建物の周囲の状況、給水設備、厨芥処理、清掃用具、便所、日常点検の記録の有無	年1回 (4月)	第1票
学校給食設備及び取扱い状況	学校給食従事者用手洗い施設、使用水、シンク、食器類、食器洗浄状況、食器消毒及び保管状況、調理機器・器具類及び保管状況、包丁及びまな板類、冷蔵庫、冷凍庫、保管庫及び保管場所、温度計及び湿時計、日常点検の記録の有無	年3回 (4,8,1月)	第2票
学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況	学校給食従事者の健康状態、学校給食従事者の衛生状態、検食及び保存食の状況、日常点検の記録の有無	年3回 (4,8,1月)	第3票
学校給食従事者の検便結果及び処置	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、その他	月2回以上	第4票
学校給食用食品等の検収・保管の状況	検収・保管の状況、日常点検の記録の有無	年3回 (4,8,1月)	第5票
衛生管理体制及び活動状況	衛生管理体制、学校保健委員会等の活動、日常的衛生管理	年3回 (4,8,1月)	第6票

	日常点検項目	点検票
始業前	調理従事者及び家族の健康状態、手指の傷、つめ、服装、手指の消毒、消毒液、使用水、食品の検収	第7票
下処理時	専用器具の使用、野菜・果物の洗浄状況	
調理時	食品の取り扱い、食品の温度、器具の取り扱い	
配食時	食品の取り扱い、配食状況	
検食・保存食	検食結果、保存食の実施	
洗浄時	洗浄濃度、洗浄・殺菌状況	
終業時	器具の保管状況、給食数の確認、清掃状況、廃棄物	
食品庫	温度・湿度、整理状況、昆虫・ねずみ	
下処理室・調理室	清掃状況、排水溝	
冷蔵庫・冷凍庫	温度、清掃状況	
廃棄物置場	清掃状況、処理状況	
便所		
調理室の立ち入り		
受配校		

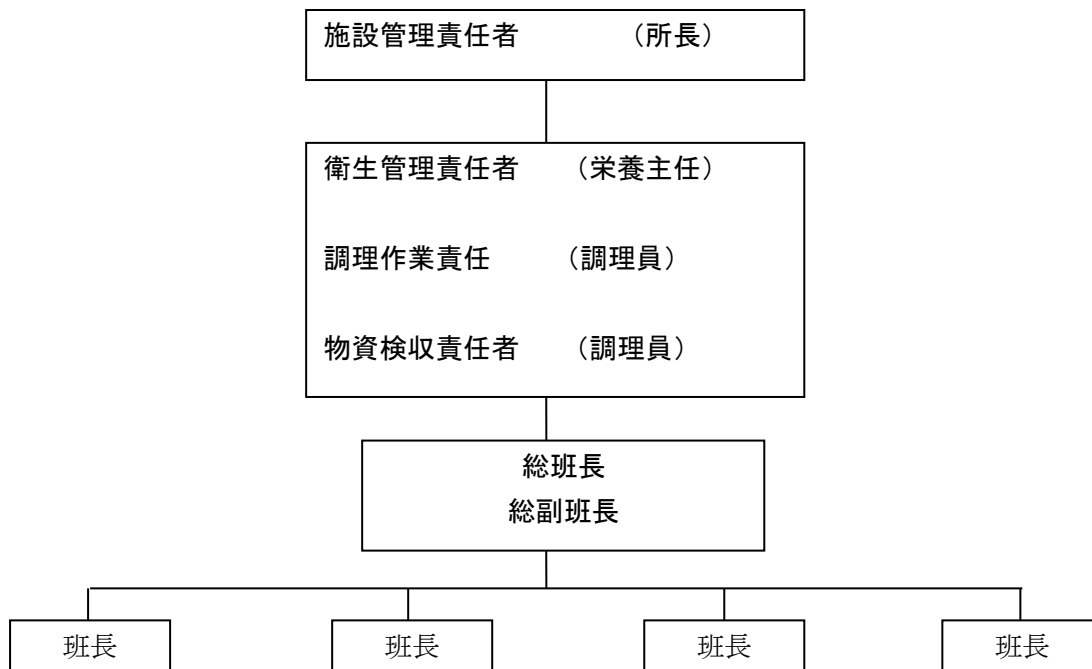
●西伯給食センター衛生管理組織図(平成30年度)



●衛生管理責任分担表

分担業務	責任者	副責任者
個人別健康観察記録票の点検 日常点検票 職員の健康チェック一覧表の点検 機械・器具消毒の最終確認 施設内消毒の最終確認 熱風消毒保管庫の最終確認	栄養教諭	所長 受託事業者(調理員)
調理作業の指導・監督	栄養教諭	所長 受託業者(責任者)
物資検収表 在庫チェック表(調味料)	受託事業者(調理員)	
機械・器具消毒	受託事業者(調理員)	
熱風消毒保管庫の確認	受託事業者(調理員)	
施設内消毒(次亜塩素酸消毒)	受託事業者(調理員)	

●会見給食センター衛生管理組織図(平成30年度)



●衛生管理責任分担表

分担業務	責任者	副責任者
個人別健康観察記録票の点検 日常点検票 職員の健康チェック一覧表の点検 機械・器具消毒の最終確認 施設内消毒の最終確認 熱風消毒保管庫の最終確認	栄養主任	所長 受託事業者(調理員)
調理作業の指導・監督	栄養主任	所長 受託事業者(責任者)
物資検収表 在庫チェック表(調味料)	受託事業者(調理員)	
機械・器具消毒	受託事業者(調理員)	
熱風消毒保管庫の確認	ボイラー担当者	
施設内消毒(次亜塩素酸消毒)	受託事業者(調理員)	