

<p>1. 調理作業前の衛生管理</p> <p>(1)健康状態</p> <p>①健康状態をよく把握し、下記の症状がある場合には管理者に申し出ること。 (下痢、発熱、腹痛、嘔吐、手指のけが、化膿性疾患等)</p> <p>(2)服装等</p> <p>① 調理衣、マスク、帽子等は清潔なものを着用すること。</p> <p>② 爪は短くし、ネックレス、指輪、イヤリング、マニキュア等はしないこと。</p> <p>(3) 調理場に入る時</p> <p>① 手洗・消毒を十分に行うこと。</p> <p>② 調理室専用の履物にはきかえること。</p> <p>(4) トイレに行く時</p> <p>① 調理衣を脱ぐこと。</p> <p>② 用便後の手指は洗浄・消毒すること。</p> <p>(5) 検品・検収</p> <p>① 品質、鮮度、品質保持期限等を確認すること。</p> <p>② 食品に問題があれば、すみやかに学校給食会(669-4744)、給食管理室(621-5416)に連絡すること。</p> <p>(6) 使用水</p> <p>① 濁り、臭い等がないか確認すること。</p> <p>② 5分間流水した後使用すること。</p> <p>(7) 消毒</p> <p>① 蛇口、水栓、調理機器・器具は使用前に消毒をすること。 (洗浄作業だけに使用する水槽は、消毒はしなくてよい。)</p>
<p>2. 調理作業中の衛生管理</p> <p>(1) 下処理</p> <p>① 食品は流水で十分洗浄すること。</p> <p>② 包丁、まな板は必ず下処理専用のものを使用すること。</p> <p>③ 卵の処理は下処理室で行い、表面が汚れていたら流水で洗うこと。</p> <p>④ エビ、イカ等の作業は下処理室で行うこと。また、エビ、イカ等に使用した後の水槽やザル等は、洗浄・消毒すること。</p> <p>⑤ 下処理作業後、調理室に入る時は必ず手指を消毒すること。</p> <p>(2) 調理</p> <p>① 包丁、まな板は食品別に洗浄すること。</p> <p>② 和え物、サラダ、ポイル野菜等に使用する包丁、まな板、スライサー、ざる、調理台、移動台、かい棒、釜等は再度消毒済みかどうか確認すること。また、手の消毒も忘れないこと。</p> <p>③ 作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うこと。</p> <p>④ 揚げ物、蒸し物、茹で物は十分加熱できたかどうか中心温度計で計ること(85℃以上 1分を確認)。</p> <p>⑤ 野菜、果物を使用する時は少量ずつ流水で3回以上洗浄すること。</p> <p>⑥ 缶詰を使用する場合は、缶を流水で十分に洗うこと。また、生で使用する缶詰の缶は洗浄・消毒を行うこと。</p> <p>⑦ 釜からザルに移し替える時は、ザルを直接床に置かないこと。</p> <p>⑧ 肉及び肉の入った袋に触れた手は必ず洗浄・消毒をすること。また、置いた場所も洗浄・消毒をすること。</p> <p>(3) 配食</p> <p>① 揚げ物等、数をかぞえて配食する場合は、素手でなく清潔な器具又は手袋を使用すること。</p> <p>② 食缶は直接床に置かないこと。</p> <p>③ 添加物を取り扱う場合は、手指の消毒を行うこと。</p> <p>④ 添加物のうち納入された容器を使用して配食する場合は、その容器を消毒すること。 また、ビニール袋を使用する場合は新しいものを使うこと。</p> <p>⑤ 果物を配食する容器は消毒済のものを使用すること。また、ビニール袋を使用する場合は新しいものを使うこと。</p>
<p>3. 調理作業後の衛生管理</p> <p>(1) 調理機器・器具・食器の洗浄・消毒</p> <p>① 食器、食缶の粗洗いは十分に行うこと。</p> <p>② 石けんは適性な濃度を守ること。</p> <p>③ 使用した食器、器具、食缶、調理機器の洗浄・消毒を行うこと。</p> <p>④ 熱風消毒保管庫に食器等を収納すること。</p> <p>⑤ 熱風消毒保管庫はスイッチを入れた後、温度計により庫内温度の上昇を確認すること。</p>

<p>(2)残さいの処理</p> <p>① あきかん、あきびん等は水洗いすること。</p> <p>② 調理に伴うゴミや残さい等は、犬、猫、鳥等に食べちらかされないように清潔な状態で置いておくこと。</p> <p>③ 残さいを入れる容器は清潔に保つこと。</p>
<p>4. 施設・設備の衛生管理</p> <p>(1) 調理場の清掃</p> <p>① 配膳カウンターの清掃を行い清潔な状態にすること。</p> <p>② パン置場の清掃を行い清潔な状態にすること。</p> <p>③ 下処理室の清掃を行い清潔な状態にすること。</p> <p>④ 床、排水溝等室内の清掃を行い清潔な状態にすること。</p> <p>⑤ 休憩室の清掃を行い清潔な状態にすること。</p> <p>(2) 食品庫</p> <p>① 食品等を整理整頓し、なおかつ品名の表示をすること。</p> <p>② ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいないか確認すること。</p> <p>③ 換気に気を配ること。</p> <p>④ 給食物資以外の物を入れないこと。</p>
<p>5. 保存食の取扱い</p> <p>① 原材料は食品毎に、調理済食品は献立毎に50g程度ずつビニール袋に密封し冷凍庫(-20℃)に入れて2週間保存すること。 ただし、卵については、全て割卵し、かくはんしたものから50g程度採取し、保存すること。(ゆで卵の場合は、卵1個を保存すること。) なお、次の食品は保存しなくてよい。 ※ 米、麦、塩、砂糖、酢、みりん、醤油、酒、ソース、味噌、コショウ、ケチャップ、マヨネーズ、ドレッシング等の調味料 ※ わかめ、干椎茸、削かつお、かつお節、こんぶ、春雨、ごま、焼のり、味付のり、缶詰、煮干し、乾物(常温で保存できるもの)等 ※ 常温で保存できるスープの素(コンソメ、ポタージュ等) ※ にんにく、生姜、パセリ、生クリーム、粉チーズ、桜えび(学校給食会で保存) ただし、生クリーム、粉チーズ、桜えびは各調理場では賞味年月日、製造年月日を記録しておくこと。</p> <p>② 調理用牛乳は、飲用牛乳と配送容器が異なる場合に保存すること。 飲用牛乳は、八万小、川内北小で保存しているが、両校の給食がない場合は指定された学校において保存すること。</p> <p>③ パン、ごはんの添加物は1袋だけ保存すること。</p> <p>④ 加工食品で袋のままポイルし、原材料として採取しにくい食品は調理済食品のみを保存すること。</p> <p>⑤ 給食日誌に開始時間及び廃棄年月日を記録すること。</p> <p>⑥ 採取にあたっては、消毒済の包丁等を使用すること。</p> <p>⑦ 原材料の採取にあたっては、洗浄・消毒を行わないこと。</p>
<p>6. 消毒</p> <p>(1) 手洗い</p> <p>石けんでヒジより指先(爪の間は爪ブラシを使う)に向けて丁寧に洗い、流水でよくすすぐ。手を十分乾かし、アルコールを手指に吹きつけ、こすりながら手指をまんべんなく消毒すること。</p> <p>(2) 薬品消毒</p> <p>水気を拭き取り、アルコールを吹きつけながら、拭きのばすこと。 ※アルコールは、水分を完全に取り除いてから使用する。 ※アルコールは引火性が高いため、火の近くでは使用しない。</p>
<p>7. その他</p> <p>① スポンジ・タワシは、作業終了後、水でよく洗ってバケツに入れ、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分浸け置きする。流水で十分すすぎ、水気を十分切った後、乾燥させる。次亜は、時間とともに濃度が低下するため、使用する際に作る。</p> <p>② ビニールエプロンは、作業終了後、石けんで洗い乾燥させておくこと。</p> <p>③ マスク、顔、髪に触れた手は、洗浄・消毒すること。</p>