

1. 健康管理

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>毎日点検を行うもの</p> <p>個人の衛生の 点検・確認</p>	<p>毎日、作業開始前に、点検表により衛生チェックを実施する。</p> <p>所長または、栄養士が確認し、確認印を押す。</p> <p style="border: 2px dashed red; padding: 10px;"> * 体調不良者等（下痢・嘔吐・発熱及び、家族・同居人における感染の疑い者）には、至急医師の診断を受けさせ感染有無を確認する。 * 発症者があった場合は、至急関係者全員の検便を実施し、感染の状況を確認するとともに、教育委員会に報告する。 * 感染者については、自宅待機とし、医師の確認のもとに職場復帰させる。 </p>	<p>健康状態に異常がある場合には、必ず申し出る。作業からはずすか作業の内容を交代する。</p> <p>手指・腕に傷・化膿巣のある場合は、患部をバンソウコウで覆ってから手袋をつける。</p>
<p>定期的に点検を行うもの</p> <p>健康診断</p> <p>検便</p>	<p>年に1回実施</p> <p>毎月2回実施 内容 赤痢菌 サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌 O-157 その他</p> <p>1月～2月1回実施 ノロウイルス</p>	<p>陽性の場合、「所長に相談のうえ」、調理作業からはずす。</p>

2. 白衣・靴 (調理員)

作業場所	作業着	エプロン	靴
検収室	白衣・帽子・マスク	ピンク	ピンク
下処理室	白衣・帽子・マスク	ピンク	ピンク
調理室	白衣・帽子・マスク	白	白
洗浄室	白衣・帽子	水色	緑

白衣・靴 (運転手)

作業場所	作業着	エプロン	靴
検収室	白衣・帽子・マスク	ピンク	ピンク
下処理室	白衣・帽子・マスク	ピンク	ピンク
調理室	白衣・帽子・マスク	白	白
洗浄室	白衣・帽子	白	緑
配送	配送用の服装		配送用の靴

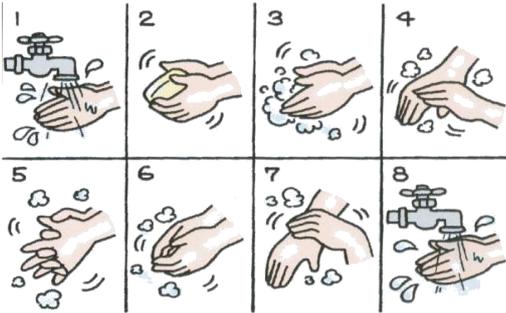
3. エプロン

種類	使用場所
ピンク	下処理
使い捨てエプロン	肉・魚・生卵を取り扱うとき (検収・運搬・下処理) 出来上がり食品の配缶時 (和え物・スチコン) 肉・魚・生卵を取り扱うとき (調理室) フライヤー・食材入れ口で作業するとき (調理室)
白	調理室 (配缶時に外す)
水色	洗浄室
フライ用エプロン	揚げ物を油に入れるとき

4. 手袋

種類	使用方法
ポリエチレン手袋 (ショート)	<p>検収室・下処理室</p> <p>肉・魚・卵を取り扱うとき</p> <p>調理室</p> <p>肉・魚・生卵</p> <p>食缶から釜に食材を入れるとき</p>
ポリエチレン手袋 (ロング)	<p>手洗いをし、消毒する。 → 手袋をする、消毒をする。</p> <p>和え物コーナーでの攪拌・配缶時</p> <p>下処理で果物を洗うとき</p> <p>肉・魚の下味付け（袖が触れそうなとき）</p>
使い捨て手袋	<p>手洗いをし、消毒する。 → 手袋をし、消毒をする。</p> <p>傷・化膿巣のある人</p> <p>《配缶作業には従事しないこと》</p> <p>人員が不足の場合は、使い捨て手袋をつける。（手袋が破れていないか、よく確認すること）</p> <p>検収室</p> <p>肉・魚・生卵を取り扱うとき</p> <p>調理室</p> <p>フライヤー・食材入れ口で作業するとき</p> <p>洗浄後の果物を取り扱うとき</p> <p>個数物を数えるとき</p>

5. 手洗い

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>入室時</p> <ol style="list-style-type: none"> ローラで髪の毛やホコリ等を取り除き、身なりを整える 洗浄液で、手首・ひじまで洗う。爪ブラシを使う 流水で十分にすすぐ ペーパータオルで拭く 手指をアルコール消毒する 乾燥するまで両手をこすり合わせる <p>作業中</p> <ol style="list-style-type: none"> 洗浄液を泡立ててしっかり洗う 流水で十分にすすぐ ペーパータオルで拭く 手指にアルコール消毒液をまんべんなく噴霧する 乾燥するまで両手をすり合わせる 	<p>手洗いを行う場面</p> <ul style="list-style-type: none"> 作業開始前 ・ 用便後 マスクや顔、白衣を触ったとき 汚染区域から非汚染区域（消毒準備室を含む）に移動するとき 食品に直接触れる作業に当る直前 肉類・魚類・卵を触った後、他の食品や器具等に触れるとき 冷蔵・冷凍庫に触ったとき ダンボールに触ったとき 配缶直前 <p>・ マスクを装着してから手洗いを行う。</p> <p>・ 流水を使用する。</p> <p>・ ひじ、手指、手のひら、甲、指の間、指先を十分あわ立ててもみ洗いをする。</p> <p>・ 爪の中は、爪ブラシを使って洗う。</p> 	<p>適宜行う</p> <p>洗浄液はしっかり泡立てて洗う。</p> <p>爪ブラシは個人用</p> <p>爪ブラシは、毎日作業終了後、洗剤で洗い、次亜塩素酸Naで消毒後乾燥させる。</p>
<p>トイレの場合は、上下着・帽子・マスクをぬぐこと。</p> <p>着替え → 用便 → 洗浄液で洗う → 流水ですすぐ → ペーパータオルで拭く → アルコール消毒 → 着替え</p> <p>* トイレの後は、爪ブラシを使うことが望ましい。</p> <p>* 作業開始前に用便はすませるようにする。</p> <p>* 毎日、便座を次亜塩素酸Na 500ppm 溶液で拭く。</p>		

6. 入室マニュアル

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>検収・下処理室</p> <p>作業しやすい服装に着替える（休息室にて） 白衣を着る（消毒準備室にて） ピンクのエプロンをつける ↓ 帽子を頭にかぶる ↓ ピンクの靴をはく ↓ マスクをする ↓ ローラーがけ、手洗い</p>	<p>洗濯した清潔なものを準備する。</p> <p>洗濯した清潔なものを準備する。</p> <p>帽子。髪の毛を完全に覆うようにする。（耳まで覆うこと）</p> <p>マスクは必ず鼻まで覆うこと。</p> <p>手洗いマニュアル参照</p>	<p>センターの洗濯機にて洗濯したものを着用すること。</p> <p>白衣は、洗濯したものを白衣殺菌保管庫で殺菌する。</p> <p>防水エプロン（ピンク）</p> <p>鏡で確認 お互いにチェック</p>
<p>調理室</p> <p>白衣を着る ↓ 白のエプロンをつける</p> <p>白の靴を履く 靴底の汚れを落とす ↓ ローラーがけ、手洗い ↓ エアシャワーで白衣の付着物を落とす</p>	<p>洗濯した清潔なものを準備する。</p> <p>マスクは必ず鼻まで覆うこと。（下処理室と同じものでよい）</p> <p>帽子。髪の毛を完全に覆うようにする。（耳まで覆うこと）</p> <p>手洗いマニュアル参照</p> <p>ローラーでしっかり、ごみ・ほこり・髪の毛をおとす。</p>	<p>白衣は、洗濯したものを殺菌庫で殺菌する。</p> <p>鏡で確認 お互いにチェック</p> <p>防水エプロン（白）</p> <p>作業後は靴の裏にごみがないかチェックする 汚れた場合はペーパータオルで拭き取りアルコール消毒を行う。</p> <p>靴殺菌保管庫に入れ消毒・殺菌を行う。</p>
<p>洗浄室</p> <p>白衣を着る 白衣の付着物を落とす ↓ 手洗い ↓ グリーンの靴を履く</p>	<p>帽子。髪の毛を完全に覆うようにする。（耳まで覆うこと）</p> <p>ごみ・ほこり・髪の毛をおとす。</p> <p>手洗いマニュアル参照</p>	<p>防水エプロン（水色）</p> <p>鏡で確認 お互いにチェック</p>
<p>時計、指輪、イヤリング、ピアス、ネックレス、マニキュア、香水はつけない。 白衣から着衣がはみ出さないようする。首にタオルなど巻きつけない。</p>		

7. 使用水

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>使用水の外観（色・濁り）、臭い、味の確認</p> <p>遊離残留塩素は、確認して記録（0.1mg/L以上）</p> <p>食品を冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の水温と時間を記録</p>	<p>日常点検では、調理開始前及び、調理終了後に蛇口から水を出して（5分流水）遊離残留塩素、色度、濁度、臭い、味等について検査を行い、記録・保存する。</p> <p>茹でた食材などを水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素量が0.1mg/L以上であることを確認し、その時間を記録・保存する。</p>	<p>コップの水の色・濁りを見る。</p> <p>日常点検表</p>
<p><u>日常点検で色度、濁度、臭い、味等について異常があったり、遊離残留塩素が0.1mg/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。</u></p> <p><u>再検査を行い、不適な場合には、給食の作業を中止し、管理者に報告し、その判断・指示をおおぐこと。</u></p> <p>但し、水を使用しない献立（パンや牛乳等）を非常時に作成することは可能。</p> <p>水質検査の記録については1年間保管すること。</p>		

* 残留塩素測定マニュアル

デジタル残留塩素テスター (DCT-01)

下処理室・調理室

測定方法

1. セルキャップを測定水（測定する水）でよく洗浄する。
2. セルの標準線まで測定水を入れ、キャップを閉める。
3. セルの外側を乾いた布できれいに拭き、セルを本体にセットし、遮光カバーを閉じる。
*セルに汚れや水滴などが付着していると、ゼロ校正が正しく行えない場合があります。
4. [◀/ゼロ校正] ボタンを長押しし、電源を入れる。電源が入ると自動的にゼロ校正が始まります。
*すでに電源がONになっているときは [◀/ゼロ校正] ボタンを押してください。
校正中：0. 00が点滅します→校正成功：goodが表示されます。
校正失敗：画面中央に「CAL.」、画面左下にエラーコードが表示されます。
*エラーの原因を取り除き、再度ゼロ校正を行ってください。正しくゼロ校正を行わないと測定ができません。
5. セルを取り出し、測定水に試薬を1包全部加える。
*ゼロ校正と測定は必ず同じ水で行ってください。水を替えると誤測定の原因となります。
6. セルを軽く振り、試薬をよく溶かす。
7. セルの外側を乾いた布できれいに拭き、セルを本体にセットし、遮光カバーを閉じる。
*セルに汚れや水滴などが付着していると、誤測定の原因になります。
8. [測定/▶] ボタンを押す。
測定中：——が点滅します。
終了：測定値は自動的にメモリされ、メモリ番号が右下に表示されます。
9. 測定が終了したら、セルとキャップをきれいな水でよく洗浄し、乾いた布で水分を拭き取って収納してください。

8. 保存食

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取</p> <p>釜別・ロット別に採取</p> <p>原材料を採取</p> <p>乾燥しないように完全密閉し、-20℃以下の冷凍庫に保存</p> <p>調理済食品</p> <p>保存食について採取、廃棄日時を記録</p>	<p>保存食は、原材料及び、調理済み食品ごとに50g以上ずつ（ただしパセリ、生姜、など使用量の少ない物は50g以下でもよい）清潔な容器（ビニール袋）に密封し、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。</p> <p>生産地、業者、製造年月日又は、ロットが異なる場合は、それぞれに保存する。</p> <p>重量の異なる食品（小学校用、中学校用）はそれぞれ別々に採取し保存すること。</p> <p>採取時に使用する包丁等は、衛生的に取り扱う。</p> <p>保存食採取容器・保存食容器（ビニール袋）は清潔であること。</p> <p>原材料は洗浄、消毒を行わず、購入した状態で保存する。</p> <p>可食部を採取する。</p> <p>使用している食品すべてが含まれるように釜別に50g程度採取し保存する。</p> <p>保存食については、確実に保存されているか、採取及び、廃棄日時を記録する。</p>	<p>一つずつ、そのつど入れていく。</p> <p>ビニール袋の口は必ず閉める。</p> <p>使用水については、日常点検で異常を認めた場合は、1Lを保存食と同様に保存する。</p>
<p>保存しなくてよい食品</p> <p>米（アルファ化米）・麦・砂糖・塩・酢・しょうゆ・味噌・みりん・酒・ソース・コンソメ・豆板醤・オイスターソース・こしょう・缶詰食品・乾物類（わかめ・干しいたけ・のり・春雨・粉類）（レトルトパウチ食品はピンホールの可能性があるので保存すること）</p>		

9. 食材料取り扱いマニュアル

①野菜

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品	検収前室から納入 計量・虫・色・臭いのチェック 食缶に入れる。	納入時間：8：30～
食材の保存	各食材ごとに、50gずつ袋にとり、 密封後専用冷凍庫で2週間保存 (-20℃以下)	下処理室の 保存食用冷凍庫に保管
検収室	根菜類はピーラーにかける。	かけすぎないこと
下処理	ピーラーにかけた根菜類は、芽・へたを とり、根菜レーンの3槽をとおす。 (カット野菜についても3槽をとおす。)	床をぬらさないよう に、丁寧な作業をする。
	<u>ピーマン</u> は、カットして種をだし、 葉物レーンの3槽をとおす。	冷凍野菜については、 P15参照
	<u>葉物類</u> は、芯をとった後、 葉物レーンの3槽をとおす。	
	<u>真空パックのきのこ類</u> は、 葉物レーンの3槽をとおす。	
<p>下処理室：少量ずつ丁寧に洗うこと。 きゅうり・南瓜はスポンジたわしを使って洗う。</p> <p>納入業者は、納入する物資は冷蔵保管する。 基準に合わないものは、返品交換する。 使用時点での不良品は廃棄する。 包丁・まな板は区域内の専用のもを使用する。 使用した食缶、ザルは、それぞれ保管してある区域で洗浄する。</p>		

9. 食材料取り扱いマニュアル

②生肉

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品	検収前室から納入 品温をチェック 5℃以下 計量・異物・色・臭いのチェック	納入時間：8:30～9:00 使い捨て手袋
食材の保存	50gを2週間保存（-20℃以下）	下処理室の保存食用冷凍庫に保管
容器入れ替え	専用の容器に釜ごとに分けて入れる。 袋開けの包丁・はさみは、専用のものを使用	肉専用食缶 蓋を必ずすること 使い捨て手袋 使い捨てエプロン
納入時の袋等	バケツにゴミ袋をセットしたものに速やかに廃棄する。	
一時保管	手袋をかえて冷蔵庫に保管する。 使用直前にカートに乗せ作業動線に従って、釜に運ぶ。	使い捨て手袋 使い捨てエプロン
加熱調理	フライヤー・スチコンで調理する食材は、使用分だけを順次運ぶ。 肉を釜に入れるときは決められた担当者が、一人で作業する。	使い捨て手袋 使い捨てエプロン
容器の洗浄		消毒保管庫に入れる。
<p>配送は、クーラーなどの保冷設備を考慮すること。 基準に合わないものは、返品交換する。</p>		

9. 食材料取り扱いマニュアル

③卵類

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
凍結卵 受け入れ検品 ↓ 解凍 ↓ 専用バケツに入れる ↓ 容器の洗浄	冷凍食品の手順に従う。 保管は冷凍庫 前日に肉魚処理室の冷凍庫へ移す、解凍が不完全の場合は下処理の水槽で流水解凍する。 (解凍後温度 5℃以下) 袋が中に落ちないように、確認しながら、専用バケツに入れる。 冷蔵庫の一番下に入れて、 ふた をする。 卵をあつかった場所、水槽の洗浄は和え物コーナーに準ずる。	袋は切り落とさない。 (切り口確認のため) 検収室の消毒保管庫に入れる。
納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っているかチェックする。 液卵は、加熱殺菌したものを使う。		

9. 食材料取り扱いマニュアル

④乳類

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
一食用チーズ		
受け入れ検品	検収前室から納入 品温チェック 10℃以下 外観及び期限表示の確認 包装に破れ、カビなどがいないか確認	
食材の保存 容器の入れ替え	50gを2週間保存（-20℃以下） ダンボールをはずし、専用容器に入れ替える。	食缶、ビニール袋
保管	冷蔵庫で保管	使い捨て手袋使用
調理用ヨーグルト		
受け入れ検品	牛乳保冷库→検収室から受入 品温チェック 10℃以下 外観及び期限表示の確認	
食材の保存 使用・保管	50gを2週間保存（-20℃以下） 外側をアルコール消毒、除菌タオルで拭き冷蔵庫へ 和える場合は、冷蔵庫から使用直前に取り出し外側をアルコール消毒、除菌タオルで拭き使用	使い捨てエプロン 使い捨て手袋
調理用牛乳		
受け入れ検品	検収前室から納入 品温をチェック 10℃以下 外観及び期限表示の確認 包装に破れ・ピンホールはないか確認	
食材の保存 使用・保管	50ccを2週間保存（-20℃以下） 外側をアルコール消毒、除菌ペーパーで拭き冷蔵庫へ 使用直前に、下処理室で開封し食缶に入れ替える。	
容器の洗浄		中をすすいで水気をきる。
飲用牛乳	50ccを2週間保存（-20℃以下）	
配送車は、保冷車とする。使用時点での不良品は廃棄する。		

9. 食材料取り扱いマニュアル

⑤豆腐・こんにゃく

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品	検収前室から納入 品温チェック 10℃以下 外観・重量・色・臭いの確認 異物の付着がないか確認	納入時間：8:30～9:00 当日製造された場合は、温度確認後その旨を記録する。(温度が高い理由等)
食材の保存	50gを2週間保存(−20℃以下)	
容器の入れ替え	検収室にて専用容器に入れ替える。	食缶
洗う	豆腐・こんにゃくともに3槽シンクで1回洗う。	
切る		
保管	豆腐類は、調理直前まで冷蔵庫に保管	
容器の洗浄	専用容器は、下処理で洗浄し検収室の消毒保管庫へ 検収時の容器は、洗浄し乾燥させる。	
豆腐の配送は、クーラーなどの保冷設備を考慮すること。 使用時点での不良品は廃棄する。		

9. 食材料取り扱いマニュアル

⑥常温物資

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品	検収前室から納入 外観及び期限表示の確認	
食材の保存	50gを2週間保存（-20℃以下）	
保管	ダンボールをはずし、調味料庫に保管 瓶類は入り口でケースから出し、アルコールペーパーで拭き、専用の棚に置く。	ダンボールに触る人、食品を扱う人を別にして作業を進める。 空き瓶はごみ置き場に出す。
クラス分け・保管	数物は検収室でクラス分けする。	
処理	筍・水煮蓮根・マッシュルームなどは下処理室で開封し、薬物レーンで1回洗う。 きくらげ・切干大根・ひじきは、下処理室の水槽で戻した後、薬物レーンで3回洗う。 干椎茸は検収室で柄を除き洗った後、下処理薬物レーンで1回洗う。 果物以外の缶詰は、ペーパータオルを使いアルコールで拭く。 果物の缶詰（レトルト）は、下処理～和え物コーナーの冷蔵庫に入る前に除菌タオルで拭き、アルコール消毒をする。 たけのこ・マッシュルーム・うずら卵等のレトルト食品は箱の汚れをチェックする。（ピンホールの可能性あり）	除菌タオルで拭く アルコール消毒する。 マーガリン・削り節・煮干類は冷凍庫保管 缶きりの刃を アルコール消毒 在庫は、先入れ先出しを徹底する。

使用時点での不良品は廃棄する。

原材料保存食をとらないでよい食品

米（アルファ化米）・麦・砂糖・塩・酢・しょうゆ・味噌・みりん・酒・ソース・コンソメ・豆板醤・オイスターソース・こしょう・缶詰食品・乾物類（わかめ・干しいたけ・のり・春雨・粉類）（レトルトパウチ食品はピンホールの可能性があるので保存すること）

9. 食材料取り扱いマニュアル

⑦冷凍食品

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品	検収前室から納入 品温チェック -15℃以下 外観及び期限表示の確認 解凍していないか確認	運搬車の車内温度 -18℃以下
食材の保存 保管 容器入れ替え	袋を開封する場で、50gを2週間保存 (-20℃以下) ダンボールをはずし、食缶に入れ替える。 ダンボールの中の食品を取り扱うときは、 使い捨て手袋 を着用	開封するときに保存食をとる。 ダンボールに触る人、食品を扱う人を別にして作業を進める。
解凍	解凍するものは、前日に冷蔵庫に移し、解凍する。 (解凍後温度5℃以下)	一度解凍したものは、再凍結しない。
冷凍加工食品 受け入れ検品 食材の保存 保管・容器入れ替え 調理	凍菜類で洗うものは、薬物レーンの3槽目で1回洗う。 冷凍品に準ずる 冷凍品に準ずる 冷凍品に準ずる 揚げ物・蒸し物・焼き物の加工品は、使用分だけ順次出す。 冷凍庫から出す時、数の確認をしっかりとる。 袋を開封する時も、数・品質の確認をする。	開封後の袋類を床に落としたり置いたりしない。 使用前なら1槽目でよい。
<p>使用時点での不良品は廃棄する。</p> <p>凍菜類で洗うもの・・・ほうれん草・小松菜・ごぼう 洗えないもの・・・グリーンピース・コーン・枝豆・ブロッコリー・カリフラワー いも類・かぼちゃ (溶けてしまうもの) *洗えないものは開封する際に異物が混入していないかチェックする。</p>		

9. 食材料取り扱いマニュアル

⑧冷凍食品（1食もの・みかん）

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
受け入れ検品	検収前室から納入 品温チェック -15℃以下 外観及び期限表示の確認 解凍していないか確認	運搬車の車内温度 -18℃以下
保管	ダンボールをはずし、食缶に入れ替える。	ダンボールに触る人、 食品を扱う人を別にして作業を進める。 一度解凍したものは、 再凍結しない。
食材の保存	デザート類はクラス分けし（検収室にて）冷凍庫で保管する。 50gを2週間保存（-20℃以下）	使用する作業台は除菌 タオルで拭き、アルコール消毒をする。
みかん		
受け入れ検品	検収室から納入 外観及び期限表示の確認 ダンボールをはずし、食缶に入れ替える。	ダンボールに触る人、 食品を扱う人を別にして作業を進める。
下処理室で洗う	葉物レーンの3槽をとおす。 一槽にたくさん入れすぎないようにする。少量ずつ、蛇口からの流水で洗い次の槽に入れる。 ザルに上げ、水気を切り、クラス分けし、調理室のカートイン冷蔵庫に入れる。	使い捨て手袋（ロング） 使い捨て手袋 使い捨てエプロン
<p>使用時点での不良品は廃棄する。 塩素消毒等はしないので、丁寧な洗浄をする。</p>		

10. 消毒方法 (下記以外のものは、全て熱風消毒保管庫による消毒)

方法	使用場所・器具等	
アルコール消毒	<p>検収室 手洗い洗浄後の手指 移動台車 移動作業台 移動機械・器具 シンクの内側 蛇口 各部分取手</p> <p>下処理室 手洗い洗浄後の手指 移動作業台 水槽内側 蛇口 各部分取手 (冷蔵庫・包丁まな板殺菌庫・保管庫等)</p> <p>調味料庫・冷凍庫・冷蔵庫 手洗い洗浄後の手指 各部分取手 (ハッチ・冷蔵庫・冷凍庫)</p> <p>調理室・炊飯室 手洗い洗浄後の手指 移動台車 移動作業台 移動機械・器具 移動シンク内側 釜の上部 釜の蓋 (内側・取っ手) 釜周り ハンドル ボタン (加熱調理) ミキサー・スライサー本体部分 蛇口 各部分取手 (冷蔵庫・冷凍庫・保管庫・包丁まな板殺菌庫・スチコン・ チラー) 炊飯室ほぐし台</p> <p>サラダ室 手洗い洗浄後の手指 移動作業台 ふたの (内側・取手) 各部分取手 (冷蔵庫・保管庫・ハッチ) 水槽の内側 蛇口 移動機械・器具 脱水機本体部分</p>	
次亜塩素酸 ナトリウム消毒	機械・器具類	包丁 まな板 プラスチックのザル 爪ブラシ ホース 機械等の部品
	5%の次亜塩素酸 Na250 倍溶液 (200ppm) 10%の次亜塩素酸 Na500 倍溶液 に5分間浸漬	
流水 (残留塩素 0.1 ppm 以上)	果物	流水 (残留塩素 0.1 ppm 以上) で4回丁寧に洗浄 (下処理) 0.1 ppm 以上ない場合は使用中止
ドライ用靴	退室時に靴裏の汚れをとってから、朝アルコール消毒 各自月1回洗浄	
たわし・スポンジ類	すべて各区域内所定の場所で消毒・乾燥	

1 1 . 機械洗浄・消毒マニュアル

①電磁万能釜

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
洗う	釜の内部、専用のスポンジと洗剤を使って洗う。	液体洗剤
すすぐ	水で流し、専用タオルで拭きあげる。ハンドルと釜の回りは、水はねに気をつけながらすすぎ、拭きあげる。	
乾燥	釜に電源を入れ乾燥させる。 下のごみ受けの処理・掃除、釜の周りの掃除をする。 グレーチングは洗剤をつけ洗い、ワイパーで水を切る。	
朝使う前には、蛇口、釜の上部、ふたの取手にアルコールスプレーをして、ペーパーで拭く。		

②連続フライヤー

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
ろ過器で濾しながら槽内の油を抜く	ワイパーやペーパータオルで吸い取る。	液体洗剤で洗う。
洗浄	外回りもスポンジに洗剤を含ませて洗う。	フライヤークリーナー 汚れ具合に応じて 2~3袋使用
すすぐ	水で流し、最後に湯をかける。 (外回りは、注意しながら)	
乾燥	専用不織布で拭きあげる。 ローラーを上げた状態で自然乾燥させる。	油専用不織布

1 1 . 機械洗浄・消毒マニュアル

③スチームコンベクションオープン

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
自動洗浄	<p>*汚れがひどい場合は、スポンジで汚れを落としてから自動洗浄する。</p> <p>①洗浄液をスプレーする。</p> <p>②カートを入れる。</p> <p>③洗浄ボタンを押す。 自動洗浄 → すすぎ → 熱風乾燥 (30～40分)</p>	<p>専用クリーナー</p> <p>スチームオープン専用クリーナー 3プッシュ程度</p>
取手の洗浄・消毒	<p>④除菌タオルで拭く。</p> <p>⑤アルコール消毒</p>	<p>ペーパータオルで拭きのぼす。</p>

④ブラストチラー

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
午前中 霜取り・送風の同時運転	<p>①霜取り→送風の順でスイッチを押す。(霜取りは約15分、送風は約30分で自動停止) 霜の取れ具合により、2～3回繰り返す。</p>	<p>逆の順番では霜取りだけの運転になるので要注意。</p>
拭く	<p>②専用不織布で拭き取る。 カバーもはずして水分をとる。</p>	
消毒	<p>③アルコール消毒</p> <p>④オゾン運転 (約15分で自動停止)</p>	<p>扉は閉めたまま</p>

1 1 . 機械洗浄・消毒マニュアル

⑤炊飯機器類

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
洗淨・消毒・保管		
作業前	①反転ほぐし台の消毒をする。	反転ほぐし機本体はアルコール消毒
作業後	②炊飯釜は洗い、消毒保管庫で保管する。 ③ほぐし台の洗淨・消毒 反転ほぐし機本体は水で洗い、拭き上げる。 除菌タオルで拭く。 ④炊飯器本体は専用不織布で拭き上げる。	専用不織布

⑥球根皮剥き器（ピーラー）

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
部品の解体 洗淨・消毒 機械本体部の洗淨 保管 乾燥	内釜など外せる部品を全て外す。 専用不織布で拭き上げ自然乾燥させる。	液体洗剤 ピーラーの内側は、たわしで洗う。

1 1 . 機械洗浄・消毒マニュアル

⑦スライサー

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
作業前 部品の解体 洗浄・消毒	アルコール消毒 刃等、外せる部品は全て外す。 刃は拭き上げまな板殺菌庫で消毒保管する。 外部は乾燥した専用不織布で水分を取る。	液体洗剤
洗浄後、刃こぼれがないか、再度確認後、消毒保管庫へ収納する。		

⑧フードプロセッサー

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
作業前 部品の解体 洗浄 消毒	アルコール消毒 外せる部品は全て外す。 タオルで拭き、アルコール消毒 刃は、熱風消毒保管庫へ。	液体洗剤

*使用したスポンジ・たわし類は、石鹼で洗い、次亜塩に漬けた後、十分すすぎ水分を絞って、所定の場所で乾燥させる。

1 2. 器具洗浄・消毒マニュアル

①まな板・包丁・かご・たらい・ひしゃく等

作業工程		措置・対策
まな板・包丁 水洗い	流水で流す。	石鹼 消毒・乾燥させたものを使用
洗淨		
すすぐ	流水で十分に洗い流す。	
漂白	まな板・包丁は、次亜塩素 Na により漂白	
すすぐ		
水きり	専用不織布で水気を拭く。	
保管	包丁・まな板殺菌庫へ。	
食缶・ザル・ボール 水洗い	食品残渣を取り除き、流水で流す。	調理室内で使用した器具類は、器具洗浄室で下洗いした後、食器食缶洗浄機で洗う。
洗淨		
すすぐ	流水で十分に洗い流す。	
水切り・保管	水分を切ってから作業区分ごとの消毒保管庫へ。	水栓は乾燥させる。
各コーナーの水槽	使用前に水分が残っていないか確認 洗剤を使って汚れを落とし、十分に水を洗い流す。 水切りし、不織布拭きして、乾燥	
長期休暇中に丁寧に洗浄する。		

1 2. 器具洗淨・消毒マニュアル

②作業台・カート・移動水槽

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
作業前	アルコール消毒	ペーパーで拭きのぼす。
洗淨コーナーへ移動		
洗淨		
すすぐ	十分に洗い流す。	
乾燥	乾燥した専用タオルで水分をとる。	洗濯・消毒・乾燥させたものを使用
保管		

*使用したスポンジ・たわし類は洗剤で洗い、きれいにすすいでから、次亜塩に漬けた後、すすぎ、水分を絞って、乾燥させる。

③調味料台

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
作業前	アルコール消毒、除菌タオルで拭く。	
作業後	水拭きをする。 除菌タオルで拭く。	

*使用したスポンジ・たわし類は、石鹼で洗い、次亜塩に漬けた後、すすぎ、水分を絞って、乾燥させる。

1 3. 床清掃マニュアル

①検収・下処理室

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>ごみ・水分をワイパーでとる</p> <p>水拭き</p> <p>乾燥</p> <p>《週末の清掃》 次亜塩素を撒く</p> <p>冷蔵庫内の掃除（週1回）</p> <p>冷凍庫内の清掃（月1回）</p>	<p>検収室の床は汚れの状況により水拭きする。 球根皮剥機の下部分はきれいに洗い流す。</p> <p>排水溝の中に汚れが残らないようにする。 側溝の中のゴミを流し、取る。 専用のモップで隅々まで拭きのぼす。（隅々まで丁寧に）</p> <p>水拭きする。（奥から出口方向・隅から排水口方向に）</p> <p>乾燥させる。</p> <p>消毒液を撒く。</p> <p>不織布を使って拭く。 除菌タオルで拭く。</p>	<p>汚れの程度により洗剤をつけたモップで拭きのぼし拭く。</p> <p>庫内は常に、整理整頓し、清潔で衛生的に保つこと</p>
<p>ダンボールはできるだけ早くたたんで、ごみ置き場に入れる。 業者の容器は、納品時に持ち帰る。</p>		

1 3. 床清掃マニュアル

②調理室・炊飯室・コンテナ室

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>《作業中》</p> <p>床に落としたものは拾う</p> <p>《作業終了後》</p> <p>ごみ・水分はワイパーでとる</p> <p>モップで拭く</p> <p>コンテナ室は、洗浄室の作業が終了後、毎日モップで拭く</p> <p>《週末の清掃》</p> <p>水拭き</p> <p>乾燥</p>	<p>野菜くず・食材を落とした場合は、ペーパーで拾ってごみ箱に捨てる。</p> <p>食材のくず、床の汚れが残らないようにする。</p> <p>排水溝・グレーチングの中にごみ・汚れが残らないようにする。</p> <p>ごみ受けのかごに、食材のくずが残らないようにする。</p> <p>揚げ物コーナーは洗剤を使う。</p> <p>床は隅々まで水を切る。</p> <p>水拭きする。</p> <p>乾燥させる。</p>	<p>使い捨て手袋 手洗い消毒をする。</p> <p>ワイパーを使って水切り等行う時は、飛沫しないように。 特に釜周りは注意する。</p>

ただし、床の状況に応じて、洗浄殺菌剤を使う。

1 3. 床清掃マニュアル

③和え物コーナー

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>《作業中》</p> <p>床に落としたものは拾う</p>	<p>野菜くず・食材を落とした場合は、ペーパーで拾ってゴミ箱に捨てる。</p>	<p>使い捨て手袋 手洗い消毒をする。</p>
<p>《作業終了後》</p> <p>ごみ・水分はワイパーでとる</p> <p>使用した日は、 洗淨殺菌剤を撒く</p> <p>モップで拭きのぼす</p> <p>水拭き</p> <p>乾燥</p>	<p>食材のくず、床の汚れが残らないようにする。 排水溝・グレーチングの中にごみ・汚れが残らないようにする。 ごみ受けのかごに、食材のくずが残らないようにする。</p> <p>消毒液を撒く。</p> <p>専用のモップで隅々まで拭きのぼす。</p> <p>水拭きする。</p> <p>乾燥させる。</p>	<p>ワイパーを使って水切り等行う時は、飛沫しないように丁寧な作業をする。</p> <p>汚れた場所は洗剤をつけ、ワイパーで水切りし、モップで拭きあげる。</p>

1 4. 洗浄室

①作業前～中

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
洗浄機 湯を溜める		
コンテナ 1 専用タオルで拭く 2 保管	汚れがないかチェックする。	汚れがひどい場合は洗剤をつけて洗う。
食器 1 浸漬槽 2 洗浄 3 数の確認 4 保管 (長期休暇)漂白剤につける	汚れがないかチェックする。 専用漂白剤の用法・容量を守って使用する。(色・形、変形のおそれあり)	〈浸漬槽〉 浸漬槽専用のかごに移し替える。食器を横向きに並べ、かごのまま流す。かごから出し、洗浄機に移し替える。
食器かご 1 洗浄 2 保管	洗浄機で流す。 汚れがないかチェックする。	
トレイ 1 洗浄 2 数の確認 3 保管	汚れがないかチェックする。	
スプーン・フォーク 1 下洗い 2 洗浄 3 保管	シンクで下洗いし、かごに入れ洗浄機で流す。 汚れがないかチェックする。	
食缶・おたま・しゃもじ 1 下洗い 2 洗浄 3 保管	おたま・しゃもじはシンクで下洗いし、かごに入れて洗浄機で流す。 ごはん缶は、移動シンクで下洗いし洗浄機に通す。角缶・汁缶は残滓を除き移動シンクで下洗いし、洗浄機に通す。 消毒保管庫で乾燥消毒保管する。	

1 4. 洗浄室

②作業後

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
洗浄機 湯を抜く	ごみが残っていないか、チェックする。 洗浄機入口側は洗剤で洗い、水で洗い流す。 不織布 を用いて外面の水分を取る。	専用 不織布 消毒・洗濯・乾燥させたものを使用
作業台・水槽 洗浄 すすぐ	洗剤で洗う。本体の中はスポンジを使い水洗いする。 水で十分に洗い流す。	
水切り・拭きあげ 保管	ワイパー・ 不織布 を用いて水分を取る。	専用 不織布 消毒・洗濯・乾燥させたものを使用
床 汚れを取り除き、 水きり・水拭き	モップ・ワイパーで水をきる。	コンテナ搬入口等、汚れがひどい場合は洗剤を使う。
排水溝 汚れを取り除く	生ごみがないかチェックする。	
ごみはその日のうちに処分する。(ごみ箱は定期的に洗浄・乾燥) 使用したスポンジは、水分を絞り、乾燥させる。		