江戸川区学校給食調理作業基準

□ 準　備

(1)　個人衛生をチェックし、「個人衛生点検票」に記録する。

(2)　白衣に着替え身支度を整え、ていねいに手を洗う。(→正しい服装・手の洗い方)

(3)　換気扇のスイッチを入れる。

(4)　ガスの元栓を開け、ボイラー及び給湯器のスイッチを入れる。

(5)　水質検査をして遊離残留塩素０．１ｍｇ／ﾘｯﾄﾙ以上あること及び外観・臭気・味等確認し、「学校給食日常点検票」に記録する。

(6)　室温・湿度を確認し、「学校給食日常点検票」に記録する。

(7)　冷凍庫（－２０℃以下)、冷蔵庫（５℃以下)、牛乳保冷庫（５℃以下）の温度を確認し、「学校給食日常点検票」及び「冷凍庫・冷蔵庫・牛乳保冷庫管理表」

に記録する。但し、牛乳保冷庫は４回計測し、「冷凍庫・冷蔵庫・牛乳保冷庫管理表」に記録する。

(8)　使用する温度計類の校正を含め、機器や器具の破損や故障を確認し、「学校給食日常点検票」に記録する。

(9)　当日使用する食材料の検収（数量・品質等の確認）をして、原材料５０ｇの保存食をとり、「冷凍保存食記録簿」に記録する。

(10)　肉・魚などについては、専用容器に移し、速やかに冷蔵庫に入れる。

※パンについても専用容器に移し、速やかに非汚染区域に移動する。

(11)　調理台等の消毒をする。(→消毒薬の取扱い)

(12)　使用する器具のうち熱風消毒保管庫で消毒していないものは消毒する。(→消毒薬の取扱い)

正しい服装

○ 身体、衣服は常に清潔にし、調理室では清潔にクリーニングされた作業衣、調理帽を着用し、頭髪は調理帽に収めること。

○ マスクは必ず着用すること。

○ 爪は常に短く切り、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計等のアクセサリーははずし、マニキュア、香水、つけまつ毛、まつ毛エクステンション、マスカラはつけない。

○ 前掛けは、下処理用と調理用に区別し、用途別に使用すること。

○ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は前掛けや履物を交換すること。

□ 調 理

調理作業は、次の基本的手順にそって、「調理業務（変更）指示書（調理室手配表）」や「配缶表」、「調理作業工程表・中心温度管理表」、「作業動線図」に従い適正に行なうこと。（アレルギー児童・生徒への対応は除去食を基本とし、個別には栄養士の指示に従って慎重に行なうこと。）

※「調理作業工程表・中心温度管理表」と異なる工程になった際は、必ず別色で記録しておくこと。

計量－食材料の洗浄－切裁－混合－加熱－調味－検査－配缶

（１）計量

○ 食品、調味料は必ず計量のうえ使用する。

（２）食材料の洗浄

○ 最低３回、充分な洗浄を行う。
○ 食材料の汚染の度合を考え、洗う順番に配慮する。
○ 豆腐の水は原則として下処理場で流し、清潔な容器で調理室へ持ち込む。

（３）切裁

○ 加熱、調味の湿潤の均等性、出来映え等を考慮して適正に行なう。

（４）混合

○ 鶏卵の割卵は使用直前に行ない、１個ずつ小さい器に割り入れ、殻や血液の混入等確認してから大きな器に入れる。
○ 卵液を混ぜる作業や、衣つけは、下処理場で行なう。
○ 調理用の湯は、水道水を沸かす。

（５）加熱

○ 食品の色彩、風味、舌触り等を損ねないように加熱処理時間等を配慮する。
○ 特に揚げ物の釜に火をつけたまま離れないこと。
○ 校正された中心温度計で３点以上７５℃１分以上の確認をして温度と時間を作業工程表等に記録しておく。計測者はサインをすること。（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、８５℃～９０℃以上で９０秒間以上の加熱を確認する）

（６）調味、確認

○ 給食時間に合わせ、適温で供給できるよう考慮すること。
○ 食物アレルギー対応食の調理と配食（盛り付け）は、別の者が確認する。
○ 確認の結果、判定が不適の場合は、栄養士の業務責任者に対する指示に従い、手直し又はやり直しをする。
○ 調理済み食品各５０ｇの保存食をロットごとにとり、「冷凍保存食記録簿」に記録する。

なお、調理済み食品は、食物アレルギー対応食についても保存食を採り保存する。

（７）配缶

○　配缶表に基づき、正確を期するため計量して配缶する。

調理作業基準

下処理～調理	
小松菜 （ほうれんそう）	①根を切り束をほどき、泥をおとす。 ②流水で３回以上よく洗う。（３槽シンク） ③和え物など、最終工程加熱によらない料理に使用する場合、切裁後に加熱する。
キャベツ （白菜・レタス）	①汚い部分を取り半分に切る。 ②芯をとり葉をバラバラにして流水で３回以上よく洗う。（３槽シンク）
きゅうり	①ヘタをとり流水で３回以上よく洗う。（３槽シンク） ②切裁後湯通しする。
かぼちゃ	①流水で３回以上よく洗う。（３槽シンク） ②釜でたっぷりの熱湯の中で５分くらい茹でたのち上げてザルに入れる。 ③半分に切り種を取りヘタ等をおとす。 ④少量のときは蒸してもよい。
じゃがいも	①皮むき機（ピーラー）に電源を入れる。 ②スイッチを入れ回転板をまわしホースで水を出し、ジャガイモを入れ皮をむく。 ③褐変を防ぐために水槽に入れておく。 ④皮がむけた後は芽とりし流水で洗い、使用するまで水に浸しておく。
人参	①頭と先を切る。 ②皮むきで皮をむく。 ③流水で３回以上よく洗う。（３槽シンク）
玉ねぎ	①頭を切り根の部分をえぐる様に取る。 ②皮をむく。 ③流水で３回以上よく洗う。（３槽シンク）
ごぼう	①水につけて泥を落ちやすくしておく。 ②包丁の背中などで皮をこそげ取る。 ③頭と先を取り流水で３回以上よく洗う。（３槽シンク） ④切った後は酢水の中に入れて変色を防ぐ。 ⑤使用する際はよく水洗いする。
生たけのこ	①泥をよく洗い汚い部分を取る。 ②頭部を斜めに切り上部をタテに刃を入れる。 ③釜に水をはりたけのことヌカとタカノツメを入れ、柔らかくなるまで茹でる。 ④茹で終わったら火を止め冷ます。 ⑤皮をむき、よく洗い縦半分に割り水に漬けて、冷蔵庫で保管する。
ピーマン	①縦半分に切り種取りをする。 ②流水で３回以上よく洗う。（３槽シンク）

※野菜の皮をむかずに使用する場合は、食味に影響のない程度とし、洗浄は、泥が残らないよう、十分こすり洗いをしたのち、流水で３回以上よく洗う。

もやし	①流水で３回以上よく洗う。（３槽シンク）シンクに一度にたくさん入れないように気を付ける。 ※もやしは汚染度が高いので洗う順番に気をつける。 ②釜の熱湯の中にもやしを入れ茹でる。 ③調理によりゴマ油、酢を少量加えて茹でる。 ④水から茹でる時は釜に水をはり、もやしを入れ点火し沸騰したら上げる。 ⑤釜でから煎りすることもある。
干ししいたけ	①いしづきを取り水洗いし汚れを流す。 ②ぬるま湯でゆっくりもどす。 ③急ぐ時は、ぬるま湯に少量の砂糖を加えると良い。
しめじ	①いしづきを取り、バラにほぐす。 ②水槽に水をはり、ほぐしたしめじを入れ水洗いする。 ③香りを無くさない様に手早く処理する。
オレンジ りんご キウイ等	①流水で３回以上よく洗う。 ②皮むきや切る際は使い捨て手袋を着用する。 ※りんご、なし、柿、は皮をむく。 キウイはできるだけ皮をむく。
パイナップル	①葉の部分を落とす。 ②水で３回以上よく洗う。 ③切る際は使い捨て手袋を着用する。
いちご	①流水で３回以上少量ずつ手早く洗う。 ②使い捨て手袋を着用し、いためないよう気をつけて処理する。
冷凍えび	①下処理室で袋ごと流水にさらし解凍する。のちに熱湯で茹でる。 ②調理によっては解凍した生のまま使用する。 ③臭みを消すために酒、又はワインを用いる。
豆腐	①豆腐の水は、下処理場で流す。 ②清潔な容器で調理室へ持ち込む。
卵	①割卵は原則使用直前に行うが、作業手順上、早めに割卵をせざる得ない時は、割卵した卵は専用容器に入れ原材料用冷蔵庫で保管する。 ②１個ずつ小さい器に割り入れ、殻や血液の混入等確認してから大きな器に入れる。 ③卵を取り扱う際は、専用エプロン、使い捨て手袋を装着して作業を行う。 ④下処理場で、使用直前に専用泡立て器で卵液を混ぜる。
炊飯　　※季節により水加減に気を付ける。	
白米 （１５ｋｇ 位まで）	①洗米を良くし、１時間くらい浸水させる。 ②釜に米の重量の１．２倍の水を入れ、水切りした米を加え平にならし蓋をする。 ③火加減は全開強火で５・６分、ふき上がったら中火で５・６分、ごく弱火で５分、全開で１０秒したら火を止め、蒸らし１５分で出来上がり。 ※途中で釜の蓋を開けない
白米 （１５～２０ｋｇ 位まで）	①洗米をし、３０分～１時間くらい浸水させる。 ②米の重量の１．２倍の水を釜に入れ沸騰させる。 ③水切りした米を加え、２～３回まぜて蓋をする。 ④火加減は強火で５分くらいしたら、水分があるうちに２・３回混ぜ、ごく弱火で１０分程度、全開で１０秒、火を消して蒸らし１５分。
赤飯 （５～７ｋｇ）	①もち米は洗米して、浸水させておく。 ②ささげは米の約７％、良く洗い、水から煮て、沸騰直前に水を捨てて（あく取り）、新たに水から、指で強く押してつぶれるぐらいまで煮る。 ③煮汁は食缶等にとっておく。 ④もち米の８割の水分（煮汁を含む）を沸騰させ、もち米を入れて混ぜな

※果物は、原則として流水で３回以上洗うこと。また、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。
※スポンジや軍手を使用の際は、消毒した果物専用のものを用いる。

	がらしっかり吸水させる。（１０～１４K） ⑤混ざらなくなる位吸水させた後、煮たささげをさっくりと混ぜる。 ⑥⑤を２等分し蒸し網に濡れ蒸し布をひいたうえにのせて、濡れ蒸し布を上にかぶせ釜に入れる。 ⑦火力は全開、１８分位蒸す。
バターライス	①洗米をし、３０分ほど浸水させる。 ②釜を良く温め、バターが完全に溶けてから水切りした米を加える。 ③火力は強火、米がキュッキュッと鳴り始める。（約５～６分） ④米がすきとおったら、米の重量の１．２倍のスープ又は湯を加える。 ⑤蓋をしてごく弱火で１０～１５分で火を止め、上下を返し、蓋をして１０～１５分蒸らす。
めん	
スパゲッティ	①たっぷりの熱湯にめんをパラパラほぐして入れる。 ②沸騰して１０分位ゆでる。（スパゲッティ、パスタ類などそれぞれ多少異なる。ゆでる分量によっても異なるので注意する。） ③配膳ぎりぎりの時間にゆでる。
ルウ	
ホワイトルウ ・ソース （小麦粉３ｋｇ で３０分程度）	①釜を温め、バターを溶かし小麦粉を入れよく混ぜ合わせる。 ②弱火でさらに混ぜ、クリーム色位になると粘りが出る。 ③さらに焦げないように攪拌するとブツブツ泡立つ。力強く泡立ち始めたらよく攪拌すると色は白さを増す。 ④さらさらした状態になったら、湯煎した牛乳又はスープを少しずつ入れ滑らかに仕上げる。（ここで気をつけないとだまになる。）
ブラウンルウ （小麦粉３ｋｇ で４０分程度）	①ホワイトルウの要領で火加減を調節し、次第に色がつくよう丁寧に炒め香ばしさを出す。強火で一気に色づけすると苦味が加わりやすいので注意する。 ②火を止めても混ぜる。（焦げやすいので注意）
だし	
豚骨、鶏がら	①沸騰した湯に入れゆでこぼす。（静かな沸騰で５分程度） ※二次汚染に気をつけること。 ②新たに水、野菜くず、ローリエの葉などを加え沸騰寸前に火を弱め、浮いてきたアクを取る。 ③時々アクを取り１時間以上煮込んでスープを作る。 ④スープを取るときはかき回さず静かにスープを骨の破片が混入しないようすくいこす。（濁らず透き通ってきれいなスープが取れる。）
削り節	①釜に分量の水のよりやや多めの水を入れ沸騰させ、けずりぶしを入れる。 ②火を弱火にし浮いたアクをとる。 ③３～５分煮出してこす。 ※塩を少々加えると生臭味をおさえる事ができる。 ※時間をかけすぎると生臭くなるので注意する。 ※厚削りの場合は、５～１０分煮出す。
煮干し	①釜に分量の水よりやや多めの水と煮干を入れ火をつける。 ②沸騰寸前で軽く煮立っている状態の火加減にする。 ③浮いてきたアクを取り１５分位煮出してこす。 ※長い時間で煮ると、臭みや濁りが出るので注意する。
昆布	①昆布をさっと洗い、汚れを落す。 ②切れ目を入れる。 ③昆布を水から入れ、沸騰寸前にとり出す。

調理法別	
煮物	①材料の大きさをそろえる。 ②煮崩れしにくいものから入れる。 ③火加減を調節してゆっくり煮る。 ④調味料は材料が硬めのうちに１／３加えることで煮崩れを防ぐ。
揚げ物	①揚げ物の適温は材料により異なるが１５０～１８０℃の間である。 ②入れる量は、表面積の２／３程度にし、入れた直後はかき混ぜない。 ③おちたパン粉や揚げかすをその都度網でとる。 ④油の中に肉や魚等を加えると、油温が約１０℃低下するので火加減の調節をする。※火をつけたまま釜から離れない。
焼き物	①オーブンを温めておく。 ②調理により火加減に注意する。 ③オーブンのクセを見極め、均一に焼きあがるように配慮する。
蒸し物	①材料は釜の水が沸騰し湯気が充分あがったところへ入れる。 ※水のうちに入れると、出来上がりが生臭かったり形がくずれてしまう。 ※強火で蒸す材料（魚、鶏肉、いも類、赤飯等） ※弱火で蒸す材料（茶碗蒸等たまごを使うもの） ※魚、鶏等のホイル蒸しは、皮の部分を上にする。 ②蒸し網に蒸し布をひいて蒸す、１回蒸すごとに湯の量に気をつける。 （中火１５分くらいがめやす）
炒め物	①材料の大きさ厚みをそろえる。 ②硬いものから順に炒める。 ③強火で手早く炒める。

□ 午後の作業

（１）残菜の計量

① 献立ごとに残菜量を計量し、「配缶表」に記録する。
② リサイクルに出す生ごみは、必ず水切りを充分行う。
※ 生ごみリサイクルの注意点
・生ごみと可燃ごみを分ける。
・生ごみの中に箸やスプーン、牛乳のストロー、袋、輪ゴム、ビニール袋等が入らないように特に注意する。
・貝殻や魚以外の骨類、果物の皮等学校から指示のあるものは避ける。
・食用油（廃油）はまぜない。

（２）器具等の洗浄

① パン箱、バット、食缶、ボール等の下洗い、本洗い、すすぎを十分にし、よく水を切って熱風消毒保管庫に収納する。
※ 熱風消毒保管庫に入りきらないものがある際は、次に使用するものを優先して保管庫に収納する。どうしても入らないものについては、使用前に次亜塩素酸ナトリウム溶液１００ｐｐｍに１０分以上浸漬して消毒し、必ず洗い流して用いる。熱湯消毒をするときは、沸騰したところで５分以上煮沸する。
※ 原則、シンクは、食品用と器具等の洗浄用を共用しないこと。
② 調理機器は、分解して洗浄する。
③ 水槽、調理台、冷凍冷蔵庫、床、排水溝等の清掃をする。
④ 洗浄用具の洗浄、消毒をする。
⑤ 釜を適切に洗い、ガス栓の確認をする。

（３）食器等の洗浄

① 洗浄機に湯を入れ、速度を守りお盆、食器を洗う。
② 箸やスプーン、フォークは、スプーンフォークどおしからはずし、１本ずつていねいにこすり洗いする。
③ 洗剤は、濃度を守り、専用洗剤を使用する。
④ カレー、ケチャップ等料理の色が残りやすい食器は、専用の漂白剤を溶かした湯に浸し、充分下洗いしてから洗う。
⑤ お盆の洗浄は、汚れの残りやすい四隅をていねいに洗う。
⑥ お盆、食器、その他翌日に使用するものを、クラスごとに数えカゴに入れ、熱風消毒保管庫に収納する。
⑦ 洗浄機、置台、その周りの清掃をする。
⑧ 熱風消毒保管庫の電源を入れる。

洗浄方法

ＰＥＮ・強化磁器食器	お盆	箸・ｽﾌﾟｰﾝ・ﾌｫｰｸ
① ６０℃の洗剤液に３０分以上浸漬する。 ② こびり付きの度合いによっては、浸漬途中で洗剤液を入れかえる。 ③ 洗浄機は必ず２人作業で、必ず受け手が受け、破損を防ぐ。 ④ 枚数を数えながらクラスごとのカゴに入れ、熱風消毒保管庫に収納する。	① 四隅の汚れに気をつけてスポンジで洗う。 ② お盆どうしが重ならないようにコンベヤに流す。 ③ 枚数を数えながらクラスごとのカゴに入れ、熱風消毒保管庫に収納する。	① お湯に浸し、洗剤とスポンジ等用いて丁寧にこすり洗いする。 ② よく洗い流す。 ③ 箸はクラスごとに本数を数え箸カゴに入れ、ｽﾌﾟｰﾝ等も数えてｽﾌﾟｰﾝ通しに通しておく。 ④ 熱風消毒保管庫に収納する。
※洗浄後は、洗剤を含め、残留物がないこと。		

洗剤の取り扱い

用　　途	洗剤名・薬剤名	標準使用量	注意事項
パン箱・食缶・スプーン等の洗浄用	キッチンＬＥ改良	水１ﾘｯﾄﾙに対し １．７ml	使用分量を確認すること。
ＰＥＮ食器洗浄用(浸漬用) 強化磁器食器洗浄用（浸漬用） フライヤー等の油汚れ	ニューキッチンM	温水１ﾘｯﾄﾙに対し ２ｇ	使用分量を確認すること。
ＰＥＮ食器洗浄用 強化磁器食器洗浄用	キッチン８	水１ﾘｯﾄﾙに対し １．５ml	使用分量を確認すること。
食器用の漂白剤（酸素系）	ﾃﾞﾀｰﾌﾟﾗｲﾄW	温水１ﾘｯﾄﾙに対し １０ｇ	

※素手で扱わないこと

消毒薬の取り扱い

用　　途	薬剤名	標準使用量	注意事項
調理器機の消毒	６％ 次亜塩素酸 ナトリウム	◇調理器機 洗　浄 消　毒　１００ｐｐｍ 浸　漬　１０分 流水で洗い流す ◇調理台 洗　浄 消　毒　１００ｐｐｍ で拭く※ ◇床や壁・排水溝 洗　浄 消　毒　２００ｐｐｍ ５～１０分後流水で洗い流す又は水を含ませたモップで拭きあげる	※用途に応じて、濃度と浸漬時間を守り、食品に触れるものは必ず洗い流すこと。 ※素手で扱わないこと。 ※布巾は使いまわさず、常に洗濯した清潔なものを用いる。 ※腐食する金属部は 10 分後に水拭きをする。
	アルコール	水分を完全に取り除いたところにまんべんなく使用する。 噴霧による場合、拭きのばす。	※食品添加物の認可を受けているものを使用する。 ※火の近くで扱わない。

（４）牛乳パックの洗浄

① パックの口を下にして専用ケースを使用して食器洗浄機で洗う
　または、オーバーフローさせたシンクで３回洗う

② 水が滴らないようにして、専用ケースのまま又は学校の指定する容器等で学校の指定場所に渡す

（５）牛乳の詰め替え

① 牛乳缶を洗った後クラスごとに詰め、他の作業より優先し、なるべく早く保冷庫に入れる。夏季の牛乳の扱いには特に気をつけること。

② 牛乳の詰め替えをする前に牛乳保冷庫の温度が５℃以下であることを確認する。

（６）その他の午後の作業

① 運搬車や調理台を清掃する。なお、洗浄した場合は十分に乾燥させる。台の裏面や車輪も洗浄し、溶接の状態を確認のうえ、水分が残らないよう拭きあげる。

② 床の清掃をする。週１回及び特に床が汚れた際は、洗剤でこすり洗いを行い、流水で洗い流したのち十分に水を切り換気をして乾燥させる。必要に応じ、消毒を行う。

③ ごみ受の洗浄、消毒をする。

④ ゴムやビニール素材の前掛けを洗浄、消毒し乾燥させる。

⑤ 作業靴の裏を洗浄し、乾燥させる。

⑥ 調理室周辺、業者出入り口、食品庫、物置、物置周辺、ゴミ置き場、リフト、リフト前廊下、サンプルケース等の清掃、整理整頓を行う。

⑦ 食品庫の棚は毎日拭き掃除をし、調味料は先入れ先出しを徹底できるよう整理整頓する。

（７）作業後

① 休憩室、トイレの清掃、整理整頓を行う。

② ガス栓、ボイラー及び給湯器、換気扇、電源、火の元の確認をし、休憩室も含め、戸締まり、消灯する。

③ １日の作業の点検、確認、記録をして、学校へ報告する。「学校給食日常点検票」、「学校給食運営（調理）業務作業報告書」の記録、作成。

□ 定期的におこなう作業

（1）毎週すること

① グリストラップ清掃
② 包丁研ぎ
③ 食器類の漂白作業
④ 回転釜の軸、置台等の注油
※機械油を用いる
⑤ 換気扇の簡易清掃

（2）毎月すること

① 食器消毒保管庫の清掃
② 包丁まな板殺菌庫の清掃
③ 冷凍冷蔵庫、牛乳保冷庫のフィルター清掃
④ 温度計類の校正

（3）学期毎にすること

① 食器具類等の磨き
② 網戸、窓の掃除
③ スポットクーラー等空調簡易清掃（フィルター水洗い等）
④ 学級用配膳台の洗浄、状態確認

※ これらの作業を行った際には、「学校給食日常点検票」の特記事項に記録する。なお、これらの作業が必要と認められた場合にも、怠らず行うこと。

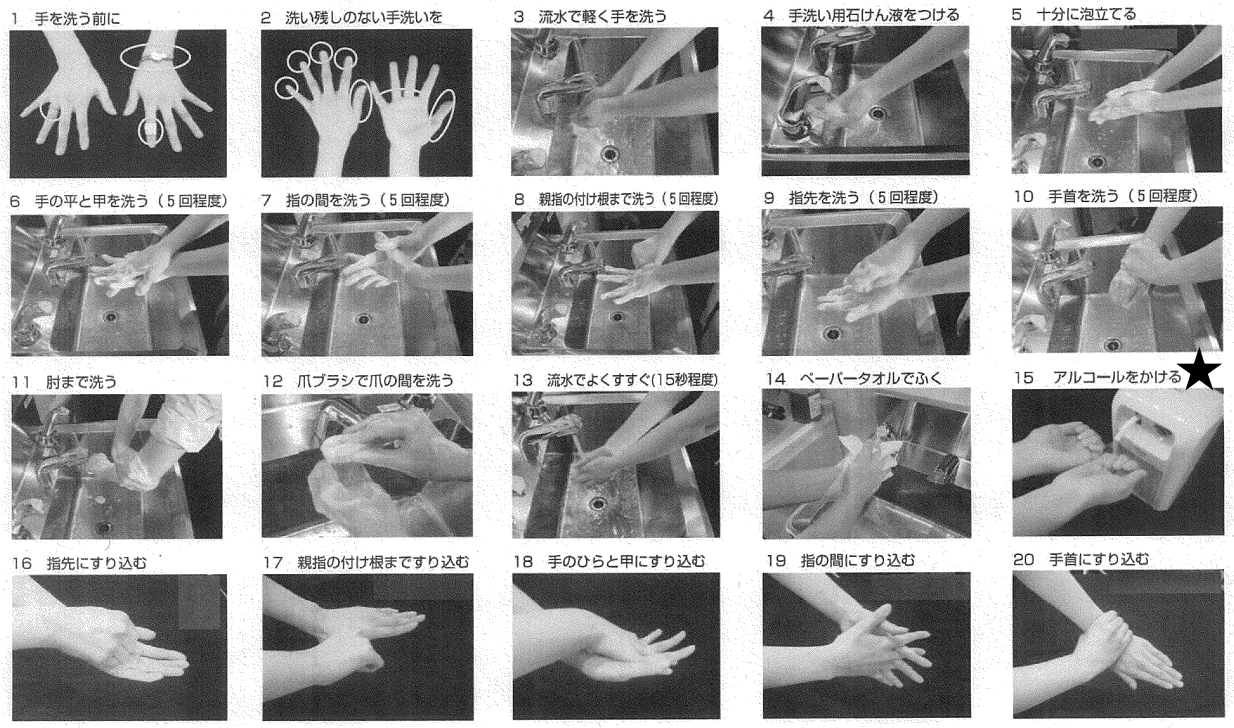
食品の保存

区分		保存方法				
		保存手段		保存場所		保存温度
		防湿	空気遮断	冷暗所	冷凍室 冷蔵室	
米		○				室温
牛乳					○	１０℃以下
小麦粉及びその製品		○				室温
でんぷん		○				室温
砂糖類		○				室温
油脂類	液状油脂		○	○		室温
	固形油脂（ラード・マーガリン）				○	１０℃以下
種実類		○			○	１５℃以下
豆腐					○	冷蔵
魚介類	生鮮魚介類				○	５℃以下
	魚肉ねり製品				○	１０℃以下
食肉類	食肉				○	１０℃以下
	冷凍食肉				○	－１５℃以下
	食肉製品				○	１０℃以下
	冷凍食肉製品				○	－１５℃以下
卵　類					○	１０℃以下
乳製品類	バター				○	１０℃以下
	チーズ				○	１５℃以下
	クリーム				○	１０℃以下
野菜類					○	１０℃前後
果実類					○	１０℃前後

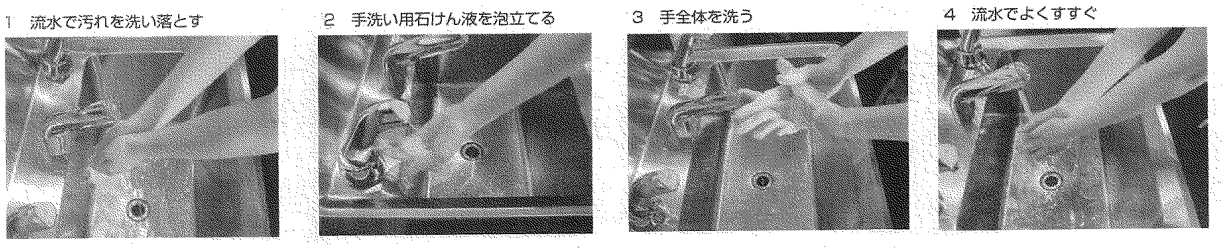
手の洗い方

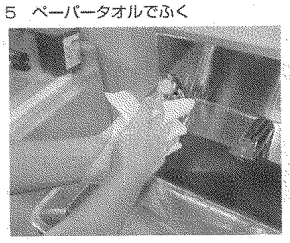
○　作業の開始前及び用便後　→　標準的な手洗い
○　汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合　→　標準的な手洗い
○　食品に直接触れる作業にあたる直前　→　作業中の手洗い
○　生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、
　　他の食品や器具等に触れる場合　→　作業中の手洗い
※　学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20 年 3 月　文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）参照

① 標準的な手洗い



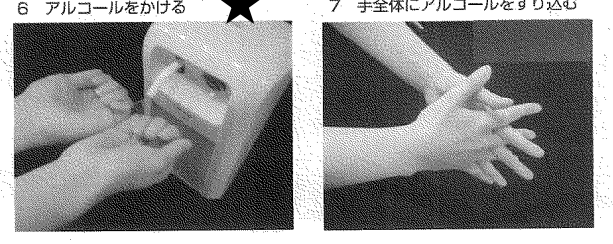
② 作業中の手洗い





非汚染作業の中で
- 食品に直接触れる前
- 生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- 汚れたものを触った場合
- その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。



使い捨て手袋の使用方法

○ 使い捨て手袋は、手の汚染を食品につけないため、また 食品の汚染を手につけないために使用します

① 手指の汚染による二次汚染を防止するために着用
- 肉、魚、卵を取り扱う場合

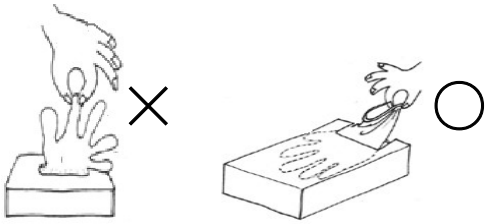
② 生食する果物や最終加熱の済んだ料理の汚染を避けるために着用
- 直接口に入れる果物（いちご、ぶどう、さくらんぼ等）を洗浄する場合
- 果物の皮むき、切裁をする場合
- 食具を使わずに配食する場合

③ その他
- 手指に傷がある場合はすべての作業において着用
  （※更に、生食する果物や最終加熱の済んだ料理は担当しない）
- 消毒後の食器具を数える場合

手洗い・消毒 → 使い捨て手袋の着用 → 破損確認 → 廃棄 → 必ず手洗い・消毒

※ 食品衛生法規格基準に適合した材質
※ 使用目的の直前に着用
※ 着用後は目的外の食品や物を触らない
※ 一度外した手袋を再着用しない
※ 箱などから取り出す際は手首の方を引き抜く

※ 外側が内側になるように外す
※ 蓋つきのごみ箱に捨てる



※ 和え物を行う際は、肘までの使い捨て手袋を使用

※ 調理場における洗浄・消毒マニュアル PartⅡ（平成 22 年 3 月　文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）参照

トイレの清掃・消毒方法

① トイレ用洗剤等を使って掃除し、仕上げに次亜塩素酸ナトリウム（０．０２％）を使って消毒する。
② 手指がふれた場所を中心に消毒する。
③ 汚染リスクの低い場所から順に消毒する。（便座の周りは最後の消毒）
④ 金属部位は腐食を防ぐために、１０分後水拭きをする。

スイッチ

ドアの取っ手

水道の蛇口

水洗レバー

ペーパーホルダー

便座

≪消毒する際の注意事項≫

① 次亜塩素酸ナトリウム水溶液（０．０２％に薄めたもの）を、スプレー式の容器に入れて使用する場合は、必ずペーパータオルに押し当て、消毒液をしみこませてから使用する。（空間に噴霧すると清掃する人が吸い込んでしまうため危険）
② 調理衣は着用しない。使い捨て手袋、マスクを着用する。
③ 薬剤を入れた容器には、誤使用などを防ぐため薬品名を表示する。
④ 日数が経つと揮発・分解するので、その日のうちに使い切る。

※ 調理場における洗浄・消毒マニュアル PartⅡ（平成 22 年 3 月　文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）参照