

別紙 1

調理業務等作業基準

受託者が行う事項は、次のとおりとする。

I 日常の業務

1 業務従事者の衛生管理

業務従事者は、日頃から身体の衛生に心がけるとともに、調理作業時には次の事項に注意すること。

(1) 調理衣に着替える前

ア 体調、傷、爪等の点検を行ない、別紙10「個人別健康観察記録票」に記録すること。

記録は、業務従事者が個人別健康観察記録票用紙に記入するのではなく、業務責任者が個人の健康状況を聞き取り、記入すること（家族及び同居人の状況を含む。）。業務従事者は、本人、家族及び同居人の体調に異常がある場合には、必ず申し出て指示に従うこと。

イ 業務従事者が下痢、発熱、腹痛若しくは嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症の疑いがある場合及び濃厚接触者と判断された場合、又は化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業には従事させないこと。

また、必要に応じて医師の診断を受けること。

ウ 爪はいつも短く清潔にし、マニキュア、付けまつげなどを使用しないこと。

エ 切り傷等がある場合は、状況に応じてゴム手袋や使い捨て手袋を使用すること。

オ 指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計などは、必ずはずすこと。

カ 香水はつけないこと、及び化粧は極力控えること。

(2) 調理作業に従事する時の服装及び注意点

ア 調理衣上下及び帽子は、毎日洗濯し、清潔なものを身につけること。

※調理衣等は、一括管理をすること。

イ 調理衣の下にTシャツなどの汗取りを着ること。

ウ 調理衣のポケットには何も入れないこと。

エ マスクは、使い捨てマスクを使用して鼻まで覆うこと。作業中は必ず着用すること。

オ 帽子は、毛髪がはみ出さないようにネット等が付いたものを着用し、帽子から毛髪が出ていないか複数で確認し合うこと。

カ 履き物は、汚れが目立つ色で、滑りにくく脱ぎ履きしやすいものを、汚染作業区域用・非汚染作業区域用に色分け等して用意すること。

キ 調理室外に出るときは、必ず外履き用の履き物に履き替え、調理衣のまま外に出ないこと。

ク エプロンは、汚染作業区域用（検収用、下処理用及び肉・卵・魚用）、非汚染作業区域用（調理用、肉・卵・魚用及び配膳用）等に色分け等して明確に区分して使用すること。

また、使用区分ごとに洗浄消毒し、翌日までに乾燥させ、使用区分ごとに保管すること。

ケ トイレを使用するときは、必ず調理衣（上下）及び帽子を脱ぎ、マスクを取り、トイレで履き物を取り替えること。

コ トイレを使用した後は、必ず専用の手洗い器で、手指を洗浄消毒すること。

サ 調理作業中は、顔や毛髪などに触らないこと。

シ 作業中は、私語をしないこと。

ス 調理室を含め校地内で喫煙しないこと。

(3) 手洗いは、次の方法によって行うこと。

標準的な手洗い	作業中の手洗い
<ul style="list-style-type: none"> 作業開始前 用便後 汚染作業から非汚染作業に移る前 その他必要と考えられる場合 	<ul style="list-style-type: none"> 食品に直接触れる作業開始直前 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前 その他必要と考えられる場合
<p>1 手を洗う前に 時計や指輪をはずす。爪は短く切る。手に傷等があれば適切に処置し、手洗い後に、手袋を着用する。</p> <p>2 洗が残りのない手洗いを 洗が残りの多い個所は、指先、親指とその付け根、指と指の間である。</p> <p>3 流水で軽く手を洗う まず、流水で手に付いた汚れを落とす。汚れを落とすことで、石けんが泡立つようになる。</p> <p>4 手洗い用石けん液をつける 手洗い用石けん液を適量、手にとる。石けん液の濃度を守る。</p> <p>5 十分に泡立てる 手の平をあわせ、石けんを十分に泡立てる。泡が立たない場合は、水ですすいだ後、4に戻る。</p> <p>6 手の平と甲を洗う（5回程度） 手の甲を、もう片方の手の平で十分に洗う。手を組み替えて、両手を洗う。</p> <p>7 指の間を洗う（5回程度） 指を組んで、両手の指の間を十分に洗う。指の間は、洗が残すことが多い部分である。</p> <p>8 親指の付け根まで洗う（5回程度） 親指全体を包みこむように、親指の付け根部分まで十分に洗う。親指も洗が残すことが多い部分である。手を組み替えて、両手を洗う。</p> <p>9 指先を洗う（5回程度） 指を立てるようにし、反対の手の平で、指先を十分に洗う。指先も洗が残すことが多い部分である。手を組替えて、両手を洗う。</p> <p>10 手首を洗う（5回程度）</p>	<p>1 水で汚れを洗い落とす 手を水でぬらし、汚れを洗い流す。</p> <p>2 手洗い用石けん液を泡立てる 手洗い用石けんを適量手にとり、泡立てる。</p> <p>3 手全体を洗う 手の平、甲、指先、指の間、親指の付け根など手全体を洗う。</p>

<p>両方の手首を、十分に洗う。</p> <p>11 肘まで洗う 肘まで洗う。</p> <p>12 爪ブラシで爪の間を洗う 爪ブラシを使い、指先と爪の間を洗う。 爪の間に入った汚れは通常の手洗いでは容易に除去できない。</p> <p>13 流水で十分にすすぐ 泡の中に微生物がたくさん含まれているので、流水で石けんが除去されるまでよくすすぐ。(すすぎ時間は15秒以上が望ましい)。爪ブラシは使用済みの容器等に入れる。</p> <p>14 ペーパータオルでふく ペーパータオルでぬぐい取るように水気をよくふき取ることで、付着している微生物をさらに減らすことができ、アルコールの消毒効果も高まる。ペーパータオルの使いすぎに注意する。</p> <p>15 アルコールをかける アルコールが指先にかかるように、手の平で受ける。</p> <p>16 指先にすり込む まず、指先にアルコールをすり込む。 一番微生物の残りやすい指先の部分から消毒する。</p> <p>17 親指の付け根まですり込む 親指と親指の付け根まで、アルコールをすり込む。</p> <p>18 手の平と甲にすり込む 手の平と甲にアルコールをすり込む。</p> <p>19 指の間にすり込む 指の間にもアルコールをすり込む。</p> <p>20 手首にすり込む アルコールが乾くまで手首にアルコールをすり込む。</p>	<p>4 流水でよくすすぐ 流水で石けんが除去されるまで十分にすすぐ。</p> <p>5 ペーパータオルでふく ペーパータオルで十分に水分をぬぐい取るようにふき取る。</p> <p>6 アルコールをかける アルコールが指先にかかるように、手の平で受ける。</p> <p>7 手全体にアルコールをすり込む アルコールを指先、指の間、親指など手全体にすり込む。</p>
--	--

2 使用水の衛生管理

- (1) 使用水は、作業前に必ず5分程度流水すること。
- (2) 使用水は、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素を測定し、色度、濁度、臭い、味等についての検査を行い、「学校給食日常点検票」(様式1)に記録し、保存すること。
- (3) (2)の検査で色度、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。

- (4) 再検査を行い、不適な場合には、業務担当員に報告し、指示に従うこと。

3 食品の検収、保管等

- (1) 検収は複数で行うこと。このとき、検収責任者を定め、「検収表」(様式2)に基づき食品の検収をし、発注条件に適合しているか否かを確認の上、記録し、食品を保管すること。

なお、検収時に異常を発見した場合は、直ちに栄養教諭又は業務担当員に報告し、その指示に従うこと。

また、検収に当たっては、次の点に留意すること。

ア 検収表に基づき品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温(納品業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録し、速やかに栄養教諭又は学校の担当者へ提出すること。

イ 当日納品された生鮮食品は、適切に保管すること。

ウ 食品は、検収室で専用の容器に移し替え、食品の保管室及び下処理室にはダンボール等汚染されている可能性のあるものを持ち込まないこと。

エ 検収室には、確実な検収と容器への移し替えができるスペースを確保すること。

オ 納入業者を下処理室及び調理場に立ち入らせないこと。また、納入業者の服装は清潔かどうか確認すること。

- (2) 食品は、別表2「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に記載の温度で保管するとともに、食品の相互汚染が生じないように注意すること。

また、次の事項に注意して衛生的に保管すること。

ア 食品は、いつも整理・整頓し、開封したものは必ず口を閉めておくか、又は密閉容器に移し替えること。開封後の調味料で要冷蔵のものは、冷蔵庫に保管すること。

イ 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管庫は、適切に温度及び湿度を管理し、衛生的であること。

原材料と調理済み食品は、保管場所内で混在しないように保管すること。

ウ 冷蔵庫及び冷凍庫の中は、詰めすぎないようにし、冷気がよく循環するよう食品の間隔を十分取ること。

エ 食品保管庫は、専用とし、物品庫と併用しないこと。

オ 食品の保管場所にねずみやはえ、あり、ごきぶり等衛生害虫がいないこと。

カ 食品は、床面から60cm以上の高さに保管すること。

キ 食品の分類(食肉類、魚介類、野菜類等)ごとに区分し、専用容器で保管し、容器には必ず蓋をすること。(別表2:「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」参照)

ク 牛乳は、専用の保冷库等で適切に温度を管理して保管し、品質の保持に努めること。

ケ 調味料、乾物などの保存食品は、先入れ・先出しの管理をすること。

コ 冷蔵品、冷凍品等については、専用容器に移し替え、使用する時間まで適切に温度管理し、常温に放置しないこと。

- (3) 冷蔵庫、冷凍庫及び牛乳保冷库の庫内温度を定められた時間に点検し、「給食日常点検票」(様式1)に記録すること。

- (4) 保管してある食品を使用するときは、次の各点に注意し、安全を確認すること。

ア 異味、異臭、変色、ネトつきやかびの発生がないか。

イ ねずみのふん等の異物が混入していないか。容器にかじり穴があいていないか。

ウ 乾燥し、又は吸湿していないか。

エ 賞味期限及び消費期限が過ぎていないか。

4 下処理

- (1) 下処理には下処理専用の器具・容器類以外のものを使用しないこと。

- ア 容器の使い分けについては、次のようにすること。
 - (ア) 検収用…検収室で納入された野菜等を入れ、下処理室に持ち込む。
 - (イ) 下処理用…下処理室で皮を剥いた野菜を入れる。
 - (ウ) 調理用…三槽シンクで流水洗浄が終了した野菜等を入れ、調理室に持ち込む。
 - イ 包丁、まな板、容器等は下処理専用のものを使用すること。
 - ウ 洗浄用のスポンジ、ブラシ等は、下処理用を使用すること。野菜や果物の洗浄に使用
する場合は、加熱野菜、非加熱野菜及び果物用に使い分けること。
 - (2) 下処理室から調理室へ汚れを持ち込まないこと。
 - ア 下処理室と調理室の往来をできるだけしないこと。
 - イ 下処理作業から調理作業に移る際には、手指の洗浄消毒をした上、調理作業用のエプロン及び履き物に取り替えること。
 - ウ 下処理の器具を調理室内に持ち込まないこと。
 - エ 下処理の器具の洗浄消毒は、他の用途のものと一緒に行わないこと。
 - オ 下処理用のシンクは、加熱調理用、非加熱調理用及び器具洗浄用に分けて使用し、三槽式とすること。
 - カ 下処理に使用する包丁、まな板、シンクなどは、必要に応じて洗浄すること。
 - (3) 下処理時には、食品を二次汚染させないように衛生的に扱うこと。
 - ア 食肉や魚介類は、他の食品を汚染させないように専用の容器及び器具を使用すること。
 - イ 食品を入れた容器は、水の跳ね返りを避けるため床面60cm以上の場所に置くこと。
 - ウ 冷凍の食肉や魚介を解凍する場合は、次のようにすること。
 - (ア) 冷蔵庫解凍…冷蔵庫内で一夜解凍する。このとき、ふた付きの専用の容器に入れるなどして、ドリップ等で他の食品や庫内を汚染しないように気を付ける。
 - (イ) 流水解凍…流水中で解凍する。この場合は、ポリエチレン袋等に密封し、流水と食品が接触しないようにする。
 - エ 食材の包装資材等は、専用はさみ等を使用して開封し、包装資材等の切れ端が混入しないように注意し、異物混入がないか確認すること。
 - オ 野菜等は、3槽シンクで流水で汚れや異物が落ちるよう十分に洗浄すること。(根菜類は皮をむいた後洗浄)
 - カ 汚染度の高い野菜類(もやし長ねぎ等)を洗浄する場合は、他の野菜よりも後に洗浄できるように工夫すること。また、これらの野菜類を洗った場合は、洗剤を使用してシンク等も洗うこと。
 - (4) 生食する野菜、果物等は、素手で扱うことのないようにするとともに、次のことに留意すること。
 - ア 非加熱調理食品用シンクは、専用のものを使用するか、他の野菜等より先に洗浄できるように作業工程を工夫すること。
 - イ スライサー、包丁、まな板などは、消毒した専用のものを使用し、汚れに応じて作業途中の交換又は消毒をこまめに行うこと。
 - ウ 容器は、消毒した専用のものを用いること。
- 5 調理
- (1) 調理は、献立表に基づき、調理指示書により作業を進めること。なお、調理方法に疑問があるときには、栄養教諭又は学校の担当者に確認の上作業すること。
 - (2) 私用の食品等を調理室に持ち込まないこと。
 - (3) 業務責任者は、作業工程表及び作業動線図により、調理内容について調整すること。
 - (4) 調理は全て当日に行い、前日調理は行わないこと。

- (5) 調理室用機械・器具は、用途別に区別し、正しく使用すること。
 - (6) 食品及び調理器具は、常に床面から60cm以上の高さに置くこと。
 - (7) 加熱食品は、中心部が75℃で1分間以上（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℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その時間と温度を記録すること。
 - (8) 加熱調理後冷却する必要がある食品は、冷却機等を用いて素早く温度を下げ、冷蔵庫で保管し、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録すること。
また、水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。
 - (9) 食品は常温に放置しないこと。
 - (10) 調理後2時間以内に給食できるよう提供すること。
- 6 調理中の検査
- 温度や加熱状況等を確認し、「食品温度管理票」（様式3）に記録すること。
- 7 出来上がり確認
- (1) 釜ごと・調理設定ごとに、味付け、煮焼き具合、異物混入や異味異臭の有無、加熱具合等が適切に行われたかどうか確認すること。
 - (2) 上記の結果、問題が生じた場合は、栄養教諭又は業務担当員の指示に従うこと。
- 8 配食
- (1) 食缶等は、床面から60cm以上の場所に置くこと。
 - (2) 消毒済の食器等を準備する際には、次のことに留意すること。
 - ア 食器その他の器具等が十分乾燥されているか確認すること。
 - イ 配膳時には、素手で取り扱わないこと。
 - ウ その日使用する食器等の種類や数量を確認し、問題がある場合は、速やかに栄養教諭又は業務担当員に報告し、指示を受けること。
 - (3) 清潔な配食用器具を使って配食すること。
 - ア 十分洗浄後、殺菌したのものを使用すること。
 - イ 食缶や配食用器具は専用のものとし、調理用と区別すること。
 - (4) 調理後の食品は、次のことに留意して配食すること。
 - ア 配食時には素手で取り扱わないこと。
 - イ 配食用の手袋をしたまま他の作業をしないこと。
 - ウ 配食の際は、床に食品をこぼさないように丁寧な作業をすること。
- 9 検食及び保存食
- (1) 検食は、完成した料理の中から1食分を盛り付け、校長又は校長が指定する職員に提示し、児童生徒等の摂食開始時間の30分前までに検査を受けること。
 - (2) 保存食の採取及び保存は、次のことに留意して行うこと。
 - ア 保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に採取し、空気を抜いて完全密封し、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
 - イ 原材料については、洗浄・消毒等を行わないこと。
 - ウ 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し、保存すること。
 - エ 一定期間分を一括購入している食品は、購入時に採取し、保存すること。
 - オ 食品の製造月日又はロットが違う場合は、それぞれ採取し、保存すること。
 - カ 卵は、全てを割卵して混合したものから50g程度採取し、保存すること。
 - キ 米（アルファ化米）、麦、塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、みそ、こし

よう等の調味料は、保存食として採取しない。

ク わかめ、干ししたけ、削り節、昆布、春雨、ごま、のり等の常温で保存できる乾物、缶詰等は、保存食として採取しない。

ケ 飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存すること。

コ 調理済み食品は、使用している食品全てが含まれるように、釜別、ロット別に50 g程度採取し、保存すること。

サ 温食以外の料理（例えばサラダ、お浸し、和えもの、フルーツポンチ等）は、各材料を前処理した段階で单品ごとに50 g程度採取し、保存すること。

シ 採取後は、常温に放置せずに、直ちに保存食用の冷凍庫に保存すること。

ス 1日分（1食）分の保存食は、日付（採取日、廃棄予定日時）を記入した専用の容器やビニール袋等に取りまとめ、保存すること。また、「保存食記録簿」（様式4）にその記録をすること。

10 保存食の廃棄

保存期間を経過した保存食は、「給食日常点検票」（様式1）に廃棄日時を記録した上で適宜廃棄する。

11 調理器具・機器点検

- (1) 業務責任者は、調理作業の確認及び終了後の調理器具・機器の点検を行うこと。
- (2) 問題があった場合は、直ちに業務担当員に報告の上、その指示に従うこと。

12 調味料・乾物の在庫確認

栄養教諭又は業務担当員から指示された食品の在庫を確認し、「在庫管理票」（様式5）に記録し、提出する。

13 洗浄、消毒及び保管

- (1) 洗剤は、容器に記載されている使用濃度を守ること。
- (2) 食器は、次のようにして洗浄し、消毒すること。

〈自動食器洗浄機の場合〉

ア 残菜を除去し、予洗した後、洗浄機にかける。

強化磁器等の破損のおそれがある食器については、洗浄時、食器受け作業等での目視を行い、破損がないか確認すること。

イ 洗浄後、次のいずれかの方法で消毒し、保管する。

- ①消毒保管庫…食器が乾燥するまで、庫内温度を85℃以上に保つように留意する。
- ②薬剤消毒…5%次亜塩素酸ナトリウムの250倍液又は10%次亜塩素酸ナトリウムの500倍液に5分以上浸漬し、よく水洗いする。
- ③煮沸消毒…熱湯中に十分浸漬し80℃ 5分以上煮沸する。

※②及び③の場合、十分に乾燥させた後、専用の保管庫で保管する。

〈手洗浄の場合〉

ア 残菜を除去する。

イ 温湯に洗剤を入れ、スポンジ等でよく洗浄する。

この時、洗剤溶液は適宜追加し、必要に応じて取り替えること。

ウ 蛇口から直接の流水で5秒以上、ため水では水を取り替えて3回以上すすぐ。

エ 洗浄後、自動食器洗浄機と同様の方法で消毒し、保管する。

14 余剰品の処理

パン、牛乳、食材料、出来上がった料理等に余剰がでた場合は、栄養教諭又は業務担当員の指示に従い適切に処理すること。

15 残菜及び厨芥の処理・残菜調査

- (1) 残菜の処理は、全て指定の場所で行う。

- (2) 残菜及び厨芥の処理は、次の基準により行い「給食日常点検票（様式1）」に記録する。
 - ア 廃棄物は、それぞれの収集時間、集積場所等を確認して適切に搬出する。
 - イ 生ゴミは、十分に水切りをし、専用の容器に入れ、汚液・汚臭が漏れないように蓋をする。
 - ウ 専用容器は、廃棄物の収集後、よく洗浄して乾燥させる。
 - エ ダンボール、空き缶、空きビン等リサイクル可能なものは、分類し、それぞれの所定の場所に保管し、適切に処理する。
 - オ ゴミ捨て場は毎日清掃し、定期的に薬剤を散布するなどして、ハエ等害虫の発生を予防する。
- (3) 飲用の牛乳パックは、飲み残しを処理した後、栄養教諭又は業務担当員の指示に従い、適切に処分する。

16 施設の清掃

- (1) 食堂、調理室、洗浄室、下処理室、物品庫、食品庫、検収室、厨房休憩室、前室及びトイレの清掃を行う。
- (2) 天井、壁、扉、戸棚、窓ガラス、網戸等は、破損している箇所がないかを確認し、常に清潔に保つ。
- (3) 清掃用具は、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用は避け、区分して使用する。また、使用後は必要に応じて洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管する。

17 給食実施の記録

- (1) 作業終了後、施設内容を点検・確認し、「給食日常点検票」（様式1）に記録すること。
- (2) 業務責任者は、「給食日常点検票」（様式1）の当日の記録内容を確認し、業務担当員に提出すること。

18 問題発生時の対応

問題発生時は、速やかに校長又は栄養教諭、業務担当員に報告し、その指示に従うこと。

II 定期的な業務

1 献立等に関すること

- (1) 毎月20日に、翌月1ヶ月分の予定献立表を学校から指示する。
- (2) 木曜日に、翌々週1週間分の実施献立表、調理指示書を学校から指示する。
- (3) 献立や食数の変更等が発生した場合は、当日、調理業務変更書により指示する。

2 発注表の作成

実施献立表等について指示を受けた後、これらに基づき食品の購入に必要となる数量等を記載した発注表を作成し、学校に提出すること。

3 各種衛生検査実施への協力

- (1) 食品・食器等の衛生検査を行う際には、内容を理解し、実施に協力すること。
- (2) 調理業務等に関する調査結果については、業務従事者にも報告するので、業務における衛生管理・調理指導等に活用すること。
- (3) 保健所等の立入検査時には立会すること。

4 定期点検の実施

- (1) 月1回、次のとおり清掃、消毒及び点検を行うこと。
 - ア 天井及び壁は、ほこり、カビ、油污れの付着等がないかを点検し、必要に応じ清掃する。
 - イ 床面は念入りに清掃する。
 - ウ 排水溝、グレーチング、廃棄物置場及びトイレを念入りに清掃する。
 - エ 窓ガラス、網戸及びシャッターを清掃する。
 - オ フードを清掃する。

- カ その他特に清掃が必要と認められる箇所については、業務担当員等の指示に従い、清掃する。
- (2) 学校給食衛生管理基準に定められている定期検査又は衛生検査に協力すること。
- (3) 各学期の給食開始直前及び終了直後の2日間程度、次のとおり日常に実施できない清掃、消毒及び点検（特別清掃業務）を行うこと。
- ア 調理機械、機具類の点検及び手入れを行う。
- イ 食器、食器具は、1つずつ念入りに手洗い洗浄し、よく乾燥させた後、破損等がないかを確認し、適切に整理し、保管する。
- ウ 食缶は、ふちや取っ手の付け根を特に念入りに手洗い洗浄し、よく乾燥させた後、適切に整理し、保管する。
- エ 給食施設の清掃等の実施後は、乾燥状態を保つよう十分に換気を行う。
- オ その他特に清掃が必要と認められる箇所については、業務担当員等の指示に従い清掃する。
- カ 食品庫の在庫品を点検し、整理する。
- キ 食器具等については、その受払いを記録し、不足が見込まれる場合は、直ちに業務担当員に報告する。

Ⅲ 緊急時の対応

- 1 設備備品の故障等が発生した場合は、直ちに校長又は栄養教諭、業務担当員等に報告し、指示に従うこと。
- 2 設備備品の破損部分や部品又は食材料梱包用材等が給食に混入したと考えられる場合は、直ちに校長又は栄養教諭、業務担当員に報告し、指示に従うこと。
- 3 調理した給食に異物混入等の異常が発見された場合は、直ちに校長又は栄養教諭、業務担当員に報告すること。その際、作業手順等、調理内容に関する事項について、指示に従い速やかに調査し、報告すること。
- 4 食中毒の疑いがある場合又は食中毒が発生した場合は、校長又は栄養教諭、業務担当員の指示に従い、直ちに措置し、報告すること。
- 5 自然災害の発生等により受託した給食業務の実施が危ぶまれる場合は、直ちに業務担当員に連絡し、その指示に従い対応すること。