

V 作業時の衛生管理

この章では始業時から終業時までの調理作業の中での学校給食従事者に実行してほしいこと、知ってほしい知識を簡潔に述べてあります。

また、調理に従事する一人ひとりがこれらの事柄について日常の調理作業に生かせるように、実践事例を掲載しています。

各部門の担当者はそれぞれの作業時に、ここに挙げた各ポイントを確実にチェックして、学校給食従事者に周知・連携を図り、安全で衛生的な調理ができるようにします。

1 始業前

- 作業工程や作業動線の確認をしましたか。
- 学校給食従事者の健康状態を把握し、個人別に記録しましたか。
- 学校給食従事者は正しい服装等をしていますか。
- 手指は正しく洗浄及び消毒をしましたか。
- 使用水の日常点検を実施、記録しましたか。
- 機械・機器の故障の有無を確認しましたか。
- 使用する器具、容器について清潔であるか確認しましたか。

(1) 作業工程や作業動線の確認をすること

調理に当たって、二次汚染防止を意識して作業を行うため、栄養教諭等は、毎日の献立ごとに調理の手順・時間・担当者を示した「作業工程表」や、食品の動きを示す「作業動線図」を作成して、学校給食調理員に指示する必要があります。

また、学校給食調理員は、作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業中の手順や作業動線の交差が生じないかなどを確認し、作業に当たります。

(作業工程表(例)：P91、資料17(P200) 参照)

ア 作業工程表作成について

作業工程表の作成に当たっては、P91の作業工程表(例)に示すように次の点を明確にすること。

(ア) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分：下処理と調理

(イ) 献立名

(ウ) 作業時刻

(エ) 担当者：個別の学校給食従事者

(オ) 衛生管理点：手洗いや専用エプロンの着用、温度の計測・記録

(カ) 危害リスクが高い食品

- ・ 汚染作業区域での下処理は食品に付着している泥や埃などの異物を除去

し、非汚染作業区域の調理室に渡すことが主たる役割であるため、非加熱調理用食品以外は個別の野菜の洗浄を誰が担当するかは重要ではありません。

- 調理室における作業は、担当者の作業内容を時間を追って示す必要があり、しかも汚染している可能性の高い食品（肉、魚、卵）を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱調理食品や和えものなど）を明確に区分して、掛け持ち作業を行わないようにしなければなりません。
- 学校給食従事者の人数等の問題で、やむを得ず掛け持ち作業を行わなければならない場合においても、汚染させたくない調理済み食品（例：アスパラサラダ）と汚染させる可能性のある食品（例：鮭、鶏肉）との掛け持ち作業については行わないようにします。
- 調理作業については作業工程表に基づいて調理開始前に綿密な打合せを行うとともに、調理作業中に担当者やタイムスケジュールの変更が生じた場合には、朱書き等で修正するなど正確に記録しておく必要があります。
- 作業工程表は出来上がり時刻から逆算して、作業の開始時刻を示すことにより、調理終了から喫食までの時間の短縮を図ることができます。

★ 作業工程表（例）

資料17

重要管理点 (GCP)

		汚染作業区域	非汚染作業区域	作業工程表 (例)							月	日
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00		
チキンクリームシチュー	A	鍋内・冷凍コーン移し替え		人参切り	鶏肉並入れ	煮込み・調味	配食補助・横込	汚染作業区域清掃				
	B	<下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理		人参、玉葱、じゃが芋切り	配食準備	配食	非汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒					
アスパラサラダ	C	アスパラ下処理		アスパラ切り	茹・冷却	和える	配食、冷蔵保管、配送	非汚染作業区域清掃				
		キャベツ、人参下処理		人参、キャベツ切り	茹・冷却	和える	配食、冷蔵保管、配送					
いちごジャムドレッシング	D	ジャム飲え・ドレッシング学校分配		食器用意	配送準備	横込	汚染作業区域清掃					
鮭のハーブ焼き	E	冷蔵庫 鮭移し替え、下味付け		鮭天板に並べる	鮭を焼く	横込	機械・器具洗浄消毒 日常点検記録確認					
	F	天板、配食用バット準備		鮭配食	配送							

※手袋：使い捨て手袋、温度計測：中心温度計測

※作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

- ・ HACCPの考え方に基づけば、「チキンクリームシチュー」、「アスパラサラダ」、「鮭のハーブ焼き」を別々の献立ごとに工程表を時系列で作り、それに基づいて危害分析を実施し、重要管理点（CCP）を決定し、どこでどのような管理をすれば最も安全な食品をつくれるか明確にします。

＜作業工程の留意点＞

- ・ 調理作業の前には、手洗いを実施すること。調理作業途中の手洗いも作業工程表に書き入れ、確実に手洗いをを行うこと。
（「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照）
- ・ 二次汚染を防ぐための使い捨て手袋は、必要な箇所を作業工程表に記載しておくこと。
- ・ 作業区域ごとの靴の履き替えやエプロンの交換を、作業工程表に記載すること。
- ・ シンク、調理台、調理器具・容器などの洗浄・消毒については調理場における洗浄・消毒マニュアル（Part I、Part II）に従い、適切に行うこと。

イ 作業動線図について

作業動線図の作成に当たっては、P93の作業動線図（例）に示すように次の点を明確にすること。

（作業動線図（例）：P93、資料18（P201）参照）

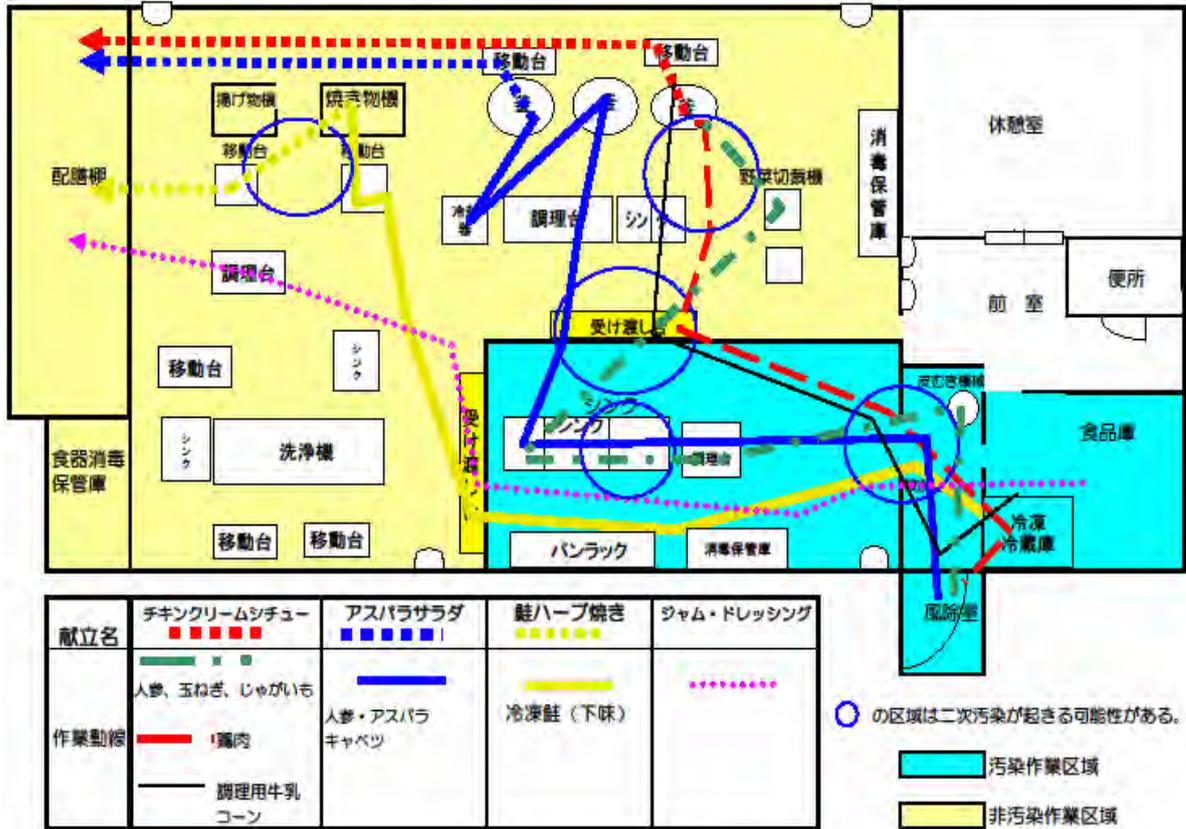
- (ア) 食品の搬入口
- (イ) 食品の保管部分（冷凍庫、冷蔵庫、食品保管庫）
- (ウ) 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具など
- (エ) 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台など
- (オ) 調理後食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
- (カ) 献立名及び使用されている食品名
- (キ) 食品名と動線の凡例

作業動線図については作業工程表と同様、調理開始前に調理従事者全員で綿密な打合せを行うとともに、調理作業中に変更が生じた場合には朱書き等で修正し、正確に記録すること。

★ 作業動線図（例）

資料18

作業動線図（例）



＜作業動線の留意点＞

- 本来は個々の食品の動線を示すものですが、作業動線図が複雑になるため、作成例では、チキンクリームシチューの人参、玉葱、じゃがいもは緑の一本の動線（野菜）で示しています。

同一料理に使用する食品は、一本の線にまとめても良いですが、同一食品であっても別の料理に使用する食品をまとめることは適切ではありません。
- 調理後、釜から配膳棚への動線は、料理毎に一本の線で示します。

例えば、各調理場において野菜の動線と同色で示すなどと決めています。
- 二次汚染を起こす可能性の高い食品（肉、魚、卵など）の動線は赤や黄色、汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和えものなど）は青などクリーンな色と決めておくことにより、赤と青が交差する場合は「注意する」などの意識づけを図ることができます。
- 二次汚染を起こす可能性の高い食品（肉、魚、卵など）と汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和えものなど）の動線が交差する場合は、作業工程表で時間差をつけてタイムスケジュールを組みます。それができない場合は献立の変更も検討する必要があります。

(2) 学校給食従事者の健康状態を把握し、個人別に記録すること

栄養教諭等は、毎日、学校給食従事者の健康状態を確認し、個別に記録を残す必要があります。さらに、学校給食従事者の家族の健康状態も把握します。

(3 学校給食従事者の衛生管理 (P69)、資料12 (P195) 参照)

(3) 学校給食従事者は清潔で正しい服装をすること

調理作業に従事するときには、清潔かつ作業しやすい服装をします。調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用に清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用しなければなりません。

(3 学校給食従事者の衛生管理 (P71~P72) 参照)

(4) 手指は正しく洗浄及び消毒すること

(3 学校給食従事者の衛生管理 (P72~P74) 参照)

(「学校給食調理場における手洗いマニュアル (P5-15)」参照)

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

(2) 学校給食従事者の衛生管理

四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、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に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

(5) 使用水の色度と濁度、遊離残留塩素量を確かめること

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、遊離残留塩素、色度、濁度、臭い、味等について検査を行い、記録を保存します。

(6 使用水の安全確保 (P86~P89) 参照)

(6) 機械・機器の故障の有無を確認すること

器具等を保管、使用する際には、損傷がないように複数で確認します。

※ 熱風保管庫、紫外線殺菌保管庫等の保守点検について

次に注意して保守点検を行います。

ア 熱風保管庫については、温度計を入れて、設定した殺菌温度が保たれていることを確認すること。

イ 紫外線殺菌保管庫については、紫外線が確実に照射されていることをのぞき窓で確認できるものを使用すること。また、紫外線殺菌等の有効照射時間に気をつけ、定期的に殺菌灯を交換すること。

★ 紫外線殺菌庫の確実な照射方法

紫外線が確実に照射されるようにゆとりをもって収納すること。



器具が重なり照射が不十分



照射が確実にされている

(7) 使用する器具、容器について清潔であるか確認すること

食器具、容器及び調理器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないか確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていなければなりません。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び器具は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥していることを確認する必要があります。なお、食器類は定期的に残留物の検査を行います。

※洗浄・消毒の評価の方法は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II (p37-p48)」を参照

2 食品の検収・保管

- 検収責任者を定めて、食品の納入に立ち会い、検収を確実に実施していますか。
- 食品の受け渡しは、検収室で適切に行っていますか。
- 下処理室及び食品の保管室、調理室にダンボール等を持ち込んでいませんか。
- 検収・保管時の食品の適切な温度管理を行っていますか。
- 原材料の保存食は検収時に採取していますか。
- 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、一回で使い切る量を購入し、当日搬入していますか。
- 食肉類、野菜類等食品は分類ごとに区分して専用の容器で衛生的に保管していますか。
- 牛乳専用の保冷库等は清潔に管理していますか。
- 根菜類等の泥落とし等の処理は、検収室で行っていますか。
- 食品は衛生的に保管していますか。
- 保管してある食品は、使用前に異常がないか確認していますか。

(1) 検収責任者を定め、食品の納入に立ち会い、検収を確実に実施すること 納入された食品の安全性を確認するため検収は欠かせない業務です。

検収に当たっては、次に注意します。

- ア あらかじめ検収責任者を定めること。栄養教諭等を検収責任者とし不在場合には、学校給食調理員等を検収責任者とする。
- イ 検収は複数で行うことが望ましいため、納入時間に応じて、検収責任者と検収担当者等の勤務時間（時差出勤）などを考慮すること。
- ウ 食品の検収は、共同調理場及び納入業者から直接食品の納入を受ける受配校においても実施し、その結果を記録すること。
- エ 検収時には次のものが用意されていること。
 - (ア) 床面から60cm以上の高さの検収台
 - (イ) 床面から60cm以上の高さの台秤
 - (ウ) 検収表（簿）
 - (エ) 温度計（非接触式温度計等）
 - (オ) 食品の種類ごとの専用容器
 - (カ) 保存食採取用の清潔で密封できるビニール袋
 - (キ) 保存食採取用の清潔な器具（食品ごと交換するか、あるいは洗浄及び消毒したものを使用すること。）
- オ 検収時には、検収用エプロンを着用すること。
- カ 検収用エプロンは、検収室に衛生的な保管場所を設けて保管すること。
- キ 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入すること。
- ク 保存食は、納品時に採取すること。
- ケ 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、衛生管理責任者から異常の

<複数で行う検収>



報告を受けた場合には、食品の返品、献立の変更、調理済み食品の回収等必要な措置を講じること。

コ 食品は、検収室において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。

サ 共同調理場の受配校においても、納入業者から直接食品が納入される場合は、配膳室等において上記と同様に検収を行い、その結果を記録し、保存すること。

シ 食品の検収は、調理場に納品されるすべての食品について、納品時に点検を行い記録すること。

ス 検収の際には「検収表(簿)」を作成して各項について食品納入業者立ち会いのもと点検し、その結果を記録し、保存すること。

(検収表(例): P100、資料13 (P196) 参照)

セ 調理を委託している場合は、受託業者の検収責任者が検収し、その結果を記録すること。さらに、衛生管理責任者が確認すること。

★ 検収責任者の役割

検収責任者が食品の納入に立会い、品名、数量、納入時間、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、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、点検を行い記録します。

<温度計(非接触式温度計等)による測定>

(表9 検収のポイント (P101) 参照)

品質に異常があった場合には、栄養教諭等に報告します。

検収を複数の調理員で行い、点検記録については、検収責任者が最終確認し栄養教諭等に報告します。



< 検収責任者の業務 >



★ 検収責任者の勤務の例

各調理員の交代制とし、朝の納品から夕方までの検収業務を責任を持って行う。

作業終了時に保存食の採取確認や検収表の整理、翌日の物資の納品状況を確認し、衛生管理責任者に報告する。

(2) 食品の受け渡しは、検収室で適切に行うこと

納入の際は、検収室において受け渡しを行い、納入業者を下処理室及び調理室内に立ち入らせることのないようにします。検収、記録をした後、専用容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室へ持ち込みます。

(3) 下処理室及び食品の保管室、調理室にダンボール等を持ち込まないこと

流通過程においてダンボール等に衛生害虫等が潜み、卵が産み付けられるなどの汚染が考えられるので、下処理室及び食品の保管室に持ち込まないようにし、食品は、検収室において専用容器に移し替えます。専用容器に移し替える時には、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう、60cm以上の高さの置台で行う必要があります。

★ 下処理室、食品の保管室及び調理室にダンボール等の持ち込みはしないこと！！

ダンボールは汚染源となるため検収室で必ず専用容器に移し替えます。



調理室へのダンボール持ち込み



検収室での食品の移し替え

(4) 検収・保管時の食品の適切な温度管理を行うこと

ア 納入業者から食品を納入させる際は、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）を確認し、記録すること。

イ 要冷蔵、要冷凍の食品は品温計で測定し、記録すること。

（学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準（P106）参照）

(5) 原材料の保存食は検収時に採取すること

野菜は納入時に台秤で数量を確認し、産地ごと別個に保存食を採取します。

(6) 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。

(7) 食肉類、魚介類、野菜類等食品は分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により衛生的な管理を行うこと

食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぐなど、衛生的な管理を行う必要があります。

専用容器に入れた食品は、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」(P106)に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管しなければなりません。

(8) 牛乳専用の保冷库等は清潔に管理すること

牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供給されるよう品質の保持に努めなければなりません。

牛乳専用の保冷库を常に清潔で衛生的に保つための清掃方法として、次に注意します。

ア 保冷库本体の内外、扉、パッキン部分などは、乾いた衛生的なふきん（不織布が望ましい。）で拭き上げること。

イ 汚れがひどい場合は、洗剤を浸みこませた衛生的なふきん（不織布が望ましい。）で拭いた後、固くしぼった別の衛生的なふきんで拭き上げること。

ウ 棚網、受皿を取り外し、洗剤で洗浄して乾燥させること。

エ 月に1～2回、フィルターを取り外し、水荒いや掃除機での吸引などで清掃すること。

★ 牛乳専用の保冷库と食品用冷蔵庫は別にすること

牛乳は児童生徒が直接接触して飲むものなので、他の食品からの汚染を防がなくてはなりません。牛乳が他の食品と一緒に入っていることにより、ドアが頻繁に開閉され、適切な温度管理ができず、新鮮かつ良好な品質の保持が困難になります。したがって牛乳専用の保冷库は他の食品用冷蔵庫とは別に設置する必要があります。

(9) 根菜類等の泥落とし等の処理は、検収室で行うこと

泥がついた根菜類の泥落とし、葉物野菜の根切り等泥つきの野菜の処理は下処理室を清潔に保つため検収室で行います。

ア 泥つき野菜については、検収室の泥落としシンクや球根皮剥機で泥を落とすことから、下処理室に搬入すること。

イ 食品に付着している泥やほこりなどの異物や有害微生物をできるだけ減らすこと。

ウ 泥や細菌に汚染された洗浄水によって周囲に汚染を広げないため球根皮剥機は検収室に設置し、使用中は蓋をすること。

★ 検収のポイント

表 9

納入時間	・指定した日時に納入されているか。
数 量	・個数、重量は合っているか。個々の大きさにバラつきはないか。 ・ロットは統一されているか。
納品業者名 製造業者名 製造所在地	・納品、製造業者名や所在地を事前に別添リスト又は検収表（簿）に記載し、検収担当者が確認できるようにしているか。
賞味期限及 び消費期限	・賞味期限切れのものや、使用中又は保管中に期限切れになるものはないか。
鮮 度	・生鮮品や卵の鮮度は良いか。 ・肉などの色はくすんでいないか。 ・冷凍食品に霜が付いていたり、再凍結はされていないか。 ・異臭はないか。 ・生鮮品は冷蔵、冷凍品は冷凍の状態で搬送されているか。
品 温	・配送車には保冷又は冷凍設備があるか。 ・運搬時を含め「保存基準」から逸脱していないか。
包 装	・外装が汚れていたり、破損していないか。
異 物	・異物の混入はないか。
表 示	・加工食品の包装に、製造者の住所氏名、添加物、保存方法等適正な表示があるか。（ロット番号を控えておくとクレームの際に参考になる。）

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生基準

(3) 食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、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（納入業者が運搬の際、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（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）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、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。

(10) 食品は衛生的な保管をすること

食品は、缶詰、乾物、調味料等常温で保管可能なもの以外は1回で使い切る量を購入します。

また、納入された食材を保管する必要がある場合は、次に注意します。

ア 食品の保管場所（冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫）は、適切な温度及び湿度の管理がなされ、衛生的であること。

イ 保管場所にねずみ及び衛生害虫がいないこと。

ウ 食品庫は専用とし、物品庫と併用しないこと。

エ 食品は床面から60cm以上の高さに保管すること。

オ 食品の分類ごと（食肉類、魚介類、野菜類等）に区分し、専用容器で保管し、食品の相互汚染を防ぐため、容器には必ずふたをすること。

カ 牛乳は専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、品質の保持に努めること。

キ 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。

ク 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、密閉容器に移し替えること。調味料で開封後、要冷蔵の物は冷蔵庫保管すること。

ケ 冷蔵品や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、常温放置をしないこと。

(11) 保管してある食品は使用前に異常がないか確認すること

食品は、保管中に変質したり、ねずみ及び衛生害虫に汚染されていることがあるため、使用前に異常がないか確かめる必要があります。

ア 異味、異臭、変色、ぬめり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、吸湿していないか。

エ 在庫品を使用する際に賞味期限が過ぎていないか。

★ 食品ごとの検収留意点

検収時に衛生管理面から品質を確認する場合には、主として次に注意すること。

<食肉・魚介類>

- ① 鮮度は良いか。
- ② 品温は適切か。
- ③ 変色はないか。
- ④ 異臭はないか。
- ⑤ 異物が混入していないか。
- ⑥ 原産地表示はあるか。

<野菜・果物類>

- ① 鮮度は良いか。
- ② 病害痕、くされはないか。
- ③ 変色、異臭がないか。
- ④ 異物（虫、金属類、藁）が混入していないか。
- ⑤ 原産地表示はあるか。

<乾物類>

- ① よく乾燥しているか。
- ② かび等が発生していないか。
- ③ 異臭がないか。
- ④ 異物が混入していないか。
- ⑤ 包装が破れていないか。

<加工品等>

- ① 異臭、変色、ぬめり等がないか。
- ② 包装が破れていないか。
- ③ 異物が混入していないか。
- ④ 大きさ、重さ、形はそろっているか。

<冷蔵・冷凍品>

- ① 保存温度は適切か。
- ② 包装が破れていないか。
- ③ 冷凍品は、ダンボールや包装内部に霜が付いていないか。（再凍結品でないかを見分ける。）
- ④ 異物が混入していないか。
- ⑤ 異臭、変色等がないか。

★ 卵

- ① 検収の際に品温をチェックし、外観（ひび割れ等）及び採卵日（消費期限）を確認する。
- ② 良い卵の選び方は、卵全体のキメがこまかく、なめらかで光沢があり表面が汚れていないものを選ぶこと。

※ GPセンター（グレーディング・アンドパッキングセンター）

鶏卵の格付け（選別）包装施設のことで、規格取扱上の区分（SS、S、MS、M、L、LL）に区分されます。GPセンターでは、鶏卵の一時的保管、パック詰め、箱詰め、割卵及び凍結液卵製造、冷蔵などに対応し、流通の実質的中心になっています。GPセンターを経由しているものについては、一般的に洗卵及び消毒が行われていると考えられますが、経由していないものについては、洗卵、消毒済みを確認し、購入するようにしましょう。

★ 液卵

- ① 凍結液卵を解凍する場合は、「流水解凍」と「冷蔵庫解凍」で行うこと。
- ② 室温解凍は、腐敗する恐れがあるため、流水解凍法(20℃)で6時間を目安に解凍すること。

※ 液卵の種類について

鶏卵を割卵し卵殻を取り除き、中身だけを集めたものです。卵黄の形状を残したものは、「ホール液卵」、中身をとぎ混ぜて均質化したものは、「全液卵」、卵黄と卵白を分離したものは、「卵黄液」、「卵白液」と呼ばれています。これらに加糖・加塩したものもあります。液卵は、保存形態で冷蔵液卵、冷凍液卵があります。製造条件によって殺菌液卵と未殺菌液卵があります。学校給食では安全性の高い殺菌液卵を使用します。

<液卵の表示基準>

- ① 名称（品名）
- ② 消費期限又は賞味期限
- ③ 製造所の所在地・製造者名
- ④ 殺菌、未殺菌の別
- ⑤ 全卵、卵黄、卵白の別
- ⑥ 凍結しているものはその旨表示
- ⑦ 保存方法使用方法
- ⑧ 加糖・加塩した場合の糖、塩分の割合
- ⑨ 殺菌液卵：殺菌温度時間、未殺菌液卵：飲食に供する際加熱殺菌の旨

<液卵成分規格>

殺菌液卵：サルモネラ属菌 陰性（25gにつき）

未殺菌液卵：一般生菌数 10 個以下(1gにつき)

<液卵の保存基準>

液卵は8℃以下（冷凍は-15℃以下）で保存しなければならない。