

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(4) 調理過程

① 共通事項

四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず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。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

★ 加熱調理後の食品、生食する食品に使用する釜の消毒方法

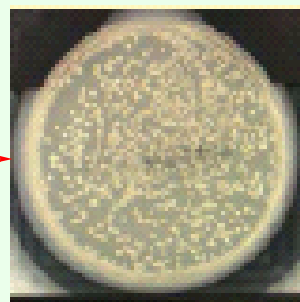
回転釜を使用して和えものやサラダ等を混ぜ合わせる場合、調理開始前に次のいずれかの方法で消毒します。

ア 釜の内側、ハンドルをアルコールを浸した不織布で拭き延ばすこと。

イ 湯を沸かして数分間蒸した状態にし、放冷又は水冷すること。



洗浄不足の水抜き栓部



一般生菌数
 $1.6 \times 10^5 / 100\text{cm}^2$

(9) 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却すること。

加熱した野菜をそのまま放置するとビタミンなどの栄養素が破壊されるとともに細菌は通常20℃～50℃で増殖するため、加熱後は急速に冷却を行い、30分以内に中心温度が20℃に、または60分以内に中心温度を10℃までに下げることが目安にすばやく温度を下げ、冷蔵庫等で保管します。

また、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します。冷却後の各食品の管理は次に注意します。

ア 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後、速やかに冷却機等で冷却し、他からの二次汚染を防止するよう、ふたやラップ等で覆い、専用の冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。

イ 配食直前に和えるなど、給食までの時間短縮を図り、調理終了後に温度及び時間を記録すること。

ウ 調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。

★ **和えもの、サラダ等に使用する食品を加熱後やむを得ず水冷する場合**

ア 水で冷却する場合、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であることや、色、にごり、臭いに異常がないかを確認し、数値及び時間、食品の温度を記録すること。

イ 直接素手で触らないよう、使い捨て手袋等を着用して冷水する。



野菜の水冷は床や周囲からの水跳ねに注意すること！！

★ **和えもの室の整備をすること**

和えもの調理において適切な温度管理を行うため、調理室の一区画を和えもの室として整備することが望まれます。その場合には、次に留意します。

ア 他の食品の汚染を受けないよう、配膳室の近くに設けること。

イ 真空冷却機が整備されている場合は、和えもの専用冷蔵庫、和えもの専用釜も整備すること。

(10) 食品の常温放置はしないこと

食品は適切な温度管理を行い、冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置してはいけません。

ア 検収後に温度管理の必要なものについては、冷凍・冷蔵保管をすること。

イ 冷蔵・冷凍食品は、調理に使用する分のみを冷蔵・冷凍庫から小分けにして出すこと。

ウ 加熱調理後に冷却した食品を常温放置しないように、直ちに調理用冷蔵庫等で保管すること。

【注意点】

※ 洗浄後の消毒が難しい調理機械等を、和えものやサラダの混ぜ合わせに使用しないこと。

★ 加熱調理後に冷却した食品を調理用冷蔵庫等で保管する場合



でき上がった和えものをふた付き容器
に入れ冷蔵庫で衛生的に保管します。

(11) マヨネーズは市販品を使い、調理場でマヨネーズを作らないこと

マヨネーズによるサルモネラ食中毒は、いずれも調理場で作ったマヨネーズが原因であるため、マヨネーズは市販品を使用します。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(4) 調理過程

① 共通事項

五 マヨネーズは、つくらないこと。

(12) 缶詰は使用する際に形状等に異常がないか確認すること

ア 缶詰は、膨れているものや、手で軽く押しただけで凹み再び元に戻るもの、巻締の部分が曲がっているもの、サビのひどいものなどは避けること。

また、巻締の部分が強く曲がったり凹んだりしたものは密封されていないことがあるので注意すること。

イ 印刷した缶やラベル紙に、名称（品名）、原材料名、内容量、賞味期限、製造業者又は販売業者の名称と所在地などが表示されているものを選ぶこと。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(4) 調理過程

① 共通事項

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

★ 缶詰の開缶時に注意すること

- 1 開缶時の金属破片混入に注意すること。
 - 2 調理室以外で開缶などの作業を行わないこと。
 - 3 缶切り機は衛生的なものを使用すること。
 - 4 金属破片混入の原因となるので、二度切りは行わないこと。
 - 5 内面塗装していない缶詰（特に輸入缶詰に多い）については、開封後スズが溶出することがあるため、開缶後は速やかに別容器に移しかえること。
- ※ 缶の内面塗装は、貯蔵中の色や味の変化及び缶の腐食を防ぐために、それぞれの内容物に適合したものが使われています。果実缶詰や一部の野菜缶詰は、缶内面を塗装していないスチールにスズをメッキしたブリキ缶が使われています。缶詰を貯蔵している間に、果実や野菜に含まれている空気により微量のスズが溶け出ることによって、内容物の色や香りなどの品質が変化するのを防ぐことができます。

5 調理室における配食時

- 調理終了後の食品は衛生的な場所で配食、保存していますか。
- 清潔な配食用器具を使って配食していますか。
- 配食の際、食品に素手で触れていませんか。
- 配食及び配送で食品の温度管理を行っていますか。
- 調理後の食品については適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食していますか。

(1) 調理終了後の食品は、衛生的な場所で配食、保存すること

- ア 食缶等は、跳ね水等による汚染防止のため、床面から60cm以上の場所に置くこと。
- イ 調理終了後の食品は他から二次汚染を受けない非汚染区域の衛生的な場所で保存し、使用する器具類は専用のもにすること。

★ 床面から60cm以上で配食

食缶等は、跳ね水等による汚染防止のため、床面から60cm以上に置きます。



床面から60cm以下
(食缶をスノコに置いている)



床面から60cm以上

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(4) 調理過程

③ 二次汚染の防止

六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

(2) 清潔な配食用器具を使って配食すること

調理終了後の容器が汚れていると、調理後の食品が二次汚染される恐れがあるため、食缶や配食用器具を取り扱う際は次に注意します。

ア 十分洗浄後、殺菌したものを使用すること。

イ 調理用器具と区別し、専用のものですること。

(3) 配食の際、食品に素手で触れないこと

調理終了後の食品に素手で触れると、病原微生物を付着させ、二次汚染の原因となるので、配食の際には次に注意します。

ア 配食時には食品に素手で触れないこと。

イ 食品に手指が触れるような器具を使用する場合は、使い捨て手袋を装着すること。

ウ 配食用の使い捨て手袋を装着したまま他の作業をしないこと。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(4) 調理過程

③ 二次汚染の防止

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

★ 使い捨て手袋を装着した調理、配食

調理終了後の食品に素手で触れないように、使い捨て手袋を必ず使用します。



使い捨て手袋で調理



使い捨て手袋でトマトの配食

(4) 配食時及び配送は食品の温度管理を行うこと

温かな食品は温かい状態で提供するために、保温食缶を使用し、保温食缶に入れた食品の温度が50℃以下にならないよう、温度管理を徹底する必要があります。特に、和えもの、サラダ等は、保冷食缶や蓄冷材で温度管理を行わなければなりません。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(4) 調理過程

④ 食品の適切な温度管理等

四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。

★ 保温食缶、保冷食缶を使用した温度管理

料理の適切な温度管理をするための食缶等を整備します。



二重保温食缶



保冷剤付き食缶

(5) 調理後の食品については適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食すること

調理後の食品を取り扱う際は、次に注意します。

ア 和えもの、サラダについては、調理後速やかに冷却して適切(10℃以下)な温度管理を行うとともに、和える作業を最後に行うなど作業工程を工夫して、給食までの時間の短縮を図ること。

イ 調理後の食品については適切な温度管理を行うとともに、配食の時間を毎日記録し、調理後2時間以内に喫食できるよう努めること。

ウ 共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を記録すること。また、受配校への搬入時の温度は、毎月、定期的に確認すること。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(4) 調理過程

④ 食品の適切な温度管理等

五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるように努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

■ **適切な温度管理とは**

厚生労働省から出された「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、「調理後直ちに提供される食品以外の食品は、病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である」とされています。また、「調理終了後提供までに30分以上要する場合は、温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。その他の食品については、調理終了後提供までに10℃以下に保存すること。」となっています。

学校給食においては「調理後2時間以内の喫食に努めること。」となっています。

■ **受配校搬入時の温度を定期的に記録するとは**

毎月、記録すること。

6 配送時

- 容器（コンテナ等）や運搬車はいつも清潔ですか。
- 容器（コンテナ等）の積込みは適切ですか。
- 配送は適切に行い、搬出、搬入時刻を記録していますか。
- 釜別、ロット別の配送先を記録していますか。

(1) 容器（コンテナ等）や運搬車はいつも清潔であること

運搬車等は、給食専用にし、内部は常に衛生的に管理します。容器や運搬車内部は、次のとおり、常に洗浄し、乾燥させる必要があります。

- ア 洗剤を入れた温湯でスポンジ等を使ってよく洗浄すること。
- イ 温湯でよく洗剤を洗い流し、水切りワイパー等で水気を拭き取ること。
- ウ 清潔な場所で乾燥させること。

(2) コンテナの積込みは適切に行うこと

積込み時には、次に注意します。

- ア 温食と冷食とを混載しないこと。
やむを得ず混載するときは、十分断熱性のある容器に入れること。
- イ 積込みの際に内容物がこぼれないような配食量にし、丁寧に扱うこと。
- ウ コンテナ内には、食缶等のみを入れ、調理に関係ない書類等を入れないこと。
(汚染源になる可能性がある。)

＜コンテナ積込み＞



(3) 配送は適切に行い、搬出、搬入時刻を記録すること

調理終了後可能な限り早く給食し、2時間以内に喫食できるようにする必要があります。配送に当たっては、次に注意します。

- ア 配送先の学校までの道路事情等をよく調査し、最短時間で配送できるように計画を立てること。
- イ 調理作業及び配送のタイムスケジュールを正確に立てること。
- ウ 調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を記録すること。
- エ 受配校で直送品（委託炊飯による米飯、牛乳、デザート類）を検収する際は、非接触温度計を使って温度を確認し、記録を残しておくこと。

(4) 釜別、ロット別の配送先を記録すること

食中毒が発生したときには、原因を追究するため、釜別、ロット別の配送先を記録しておく必要があります。

共同調理場だけでなく単独調理場においても、各クラスにどの釜で調理した食品が配缶されたか記録します。例えば表10（P129）配送記録票（例）のような帳票を作成し配送先を記録します。

表10 配送記録票（例）

年 月 日	○月○日（○曜日）			
受配校名	食品名	釜又はロット番号	食 品 名	釜又はロット番
〇〇小学校	スープ	釜 1	冷凍プリン	△△社 A 1200
〇〇中学校	スープ	釜 2	冷凍ゼリー	◇◇社 A 1500

7 検食・保存食

- 学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、検食を実施していますか。
- 保存食の採取は、衛生的に行っていますか。

(1) 学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、検食を実施すること

児童生徒の喫食前に実施する検食は、最終的に喫食に適するかどうかを判断するという重要な役割があります。その際は、次に注意します。

ア 学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、校長等の検食者は、児童生徒の喫食開始時間の30分前までに検食し、時間及びその結果を記録し保存すること。(検食簿(例): P131、資料14(P197)参照)

次の点に注意し検食を行うこと。

- (ア) 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- (イ) 食品が十分加熱されているか、また、サラダや和え物等が十分冷却されているか。
- (ウ) 食品の異味、異臭、その他の異常がないか。
- (エ) 一食分として、それぞれの食品の量が適切か。
- (オ) 味付けや、香り、色彩、形態が適切になされているか。

また、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。

イ 検食者が不在又は体調不良等の場合は、代理者が実施すること。

ウ 検食者は、検食であることを理解し、速やかに各献立の上記アの項目について、異常がないか確認・記録すること。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(6) 検食及び保存食等

① 検食

一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適切か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。