

10 終業時の清掃・点検など

- 調理施設の洗浄・消毒作業は作業終了後に適切に実施していますか。
- 調理用機器等は使用後分解し、洗浄、消毒、乾燥を正しく行っていますか。
- フードカッター、ミキサー、攪拌機械付き回転釜等は、使用後分解して洗浄、消毒していますか。
- 調理用機械・器具類の整理、整頓、保管は正しく行っていますか。
- 器具の数を確認していますか。
- 日常点検の確認を確実にしていますか。

(1) 調理施設の洗浄・消毒作業は基本的に作業終了後に適切に実施すること

調理室内の施設、設備、器具の洗浄、消毒は原則として食品の搬入前又は全ての食品が調理場（室）から搬出された後に行います。

また、ウェット方式の調理場はドライ運用し、洗浄に使用する用具（モップ・ブラシ等）は、汚染、非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを使用します。

<洗浄について>

- ア 食品が調理場（室）から搬出された後に、洗浄を始めること。
- イ 施設の洗浄に使用する洗浄剤は、使用する用途や使用する部分の材質に応じて「中性洗剤」、「アルカリ洗浄剤」、「洗浄除菌剤」等を使い分けること。（洗浄・消毒マニュアルPart I（P8）参照。）
- ウ 固定式の調理台やシンク、調理機器などは、洗浄が不十分になりやすいので注意すること。

<消毒について>

- ア 床の消毒は、月1～2回程度の頻度で行う必要がありますが、肉、魚、卵など、汚染度が高い食品が落ちたときや、細菌検査によって大腸菌が検出されたとき、または、見た目に汚れているときなどは、十分な洗浄後に消毒すること。
- イ 床の消毒は、広範囲の場合には次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用しますが、部分的に消毒する場合にはアルコール消毒も有効であること。
- ウ 床の熱湯消毒は、消毒に必要な温度が保てないため効果がないこと。
- エ 腰壁にも肉や魚の汁、卵液が飛び散ることがありますが、靴や台車等を通して、汚染が調理場全体に広がることはないため、洗浄のみでよいこと。
- オ 調理作業中に、床、腰壁、換気扇等に、手を触れた場合には、手洗い、消毒をすること。

注意点

- ※ 「アルカリ洗剤」、「次亜塩素酸ナトリウム溶液」を使用する場合は、手指等を保護するためにゴム手袋を使用すること。
- ※ モップ・ブラシ等は、洗浄後に洗浄・消毒して乾燥させ、常に清潔な状態にしておくこと。

〔モップの洗浄・消毒方法〕

- ① ゴム手袋を着用する。
- ② 専用のバケツに湯と洗剤を加えて漬け置き液を作る。
- ③ 使用済みのモップを②に浸漬する。
- ④ 手で揉み洗いする。
- ⑤ 流水ですすぐ。
- ⑥ 次亜塩素酸ナトリウム200PPm溶液に5分間浸漬する。
- ⑦ 流水ですすぐ。
- ⑧ 風通しが良い保管場所で、乾燥しやすいよう吊り下げて保管する。

★ 洗淨及び清掃用具は、よく洗淨して乾燥させ、保管すること

清掃用具は作業区域ごとに決められた場所で洗淨し、所定の場所に保管します。

- ① 洗剤でよく洗淨する。
- ② よくすすいだ後、乾燥する。
- ③ 所定の場所に保管する。



✗ 清掃用具と調理用エプロンが一緒

○ 清掃用具専用ロッカー

※ ドライ及びドライ運用の床の衛生管理
〔ドライ方式の場合〕

洗淨の頻度	洗淨方法	
毎 日	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。	
週 1 回程度 又は 特に床が汚れたとき (ア)(イ)いずれかの 方法で行う	(ア)	①床のゴミを取り除く。 ②モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭き上げる。 ③水を含ませ、軽くしぼったモップで洗剤を拭き取る。 ④乾いたモップで乾拭きする。
	(イ)	①床のゴミを取り除く。 ②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ③流水で洗い流す。 ④水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤乾いたモップで乾拭きする。 ⑥換気をよくして、速やかに乾燥させる。

〔ウエット方式（ドライ運用）の場合〕

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。 ※肉のドリップなどで床が汚れた場合、タイルの目地などに汚れが溜まった場合は、下記の方法で洗浄する。 (1) 床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 (2) 流水で洗い流す。 (3) 水切りワイパーで水を切る。タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。
週1回程度 又は 特に床が汚れたとき	①床のゴミを取り除く。 ②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ③流水で洗い流す。 ④水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤換気をよくして、すみやかに乾燥させる。 ※タイルの目地など、水切りが十分にできない場合には、乾いたモップで拭き上げる。

(2) 調理用機器等は使用後分解し、洗浄、消毒、乾燥を正しく行うこと

調理用機器が可動式の場合は、使用後、洗浄場所に移動し、以下の手順で洗浄し、調理用機器は下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区別する必要があります。

ア 設備、機械、機器の洗浄・消毒の基本的な考え方

＜洗浄について＞

- (ア) 分解できる部分を取り外す。
- (イ) 「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とす。
- (ウ) すすぎ残しがないよう、十分な流水ですすぐ
- (エ) 消毒が必要な部品は下記のいずれかの方法で消毒する。消毒ができない部分は衛生的なふきん（不織布が望ましい）又はペーパータオルで水気を取り、翌日まで乾燥させる。

＜消毒について＞

- (ア) 原則として消毒が必要なものは、主に次の2種類である。
 - ・加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器
 - ・生食する食品を扱う設備や機械、機器
- (イ) 消毒方法は、設備や機械、機器の材質や形状によって使い分ける。
- (ウ) 適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。

アルコール	水気を拭き取った後、スプレー若しくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で、200ppmで5分間又は100ppmで10分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ（手指保護のため、手袋を着用すること）。塩素臭が出るので換気を行う。
熱風消毒保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける（若干の水分が付着している方が、熱伝導がよくなる）。
紫外線殺菌保管庫	確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する（紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意すること）。紫外線は直視しないこと。

注意点

- ※ 機器メーカーごとに清掃、消毒方法が異なることがあるため、使用の設備、機械、機器の取扱説明書を確認すること。
- ※ 刃がある機械の取扱いには、十分注意すること。
- ※ 電気基盤などに水をかけると、故障の原因となるので注意すること。
- ※ 洗浄剤、消毒剤によっては、設備、機械、機器を劣化させることがあるため、洗浄剤、消毒剤の成分や、設備、機械、機器の材質を確認すること。
- ※ 機械類にカバー等をかけて保管する場合、機械が濡れたままカバー等をかけると乾燥を妨げ、かえって微生物が増殖することがあるため、カバー等をかける場合は、確実に機械が乾燥したことを確認すること。

機械、機器等の洗浄・消毒の基本的な考え方

	調理開始前		調理終了後
	検収、下処理、加熱調理用	加熱調理後、生食用	
調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク (野菜洗浄)	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥
シンク (魚介等洗浄)	そのまま	—	消毒後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
台車等	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
野菜切裁機類	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃やベルトは消毒
ミキサー	そのまま	アルコール消毒 刃は消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃は消毒
缶切り機	から拭き	刃はアルコール消毒	洗浄後、乾燥

イ 「調理器具、容器等の洗浄・消毒」の基本的な考え方

<前提条件>

- (ア) 食肉類、魚介類、野菜類、果実类等食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具及び容器を備えること。
- (イ) それぞれの調理用器具等は下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区別すること。

<洗浄について>

- (ア) 「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とすこと。
- (イ) すすぎ残しがないよう、流水で十分すすぐこと。
- (ウ) 次のいずれかの方法で消毒し、保管すること。
 - ・汚染レベルの低いものから洗浄すること。
 - ・汚染作業用は下処理室で、非汚染作業用は調理室又は洗浄室で洗浄すること。
 - ・包丁の刃と柄の付け根、ひしゃく等の柄の付け根やかごの網目などは洗い残しがないよう、念入りに洗浄すること。

<消毒について>

消毒保管庫等で消毒し、保管する。

熱風消毒保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱風をかける（若干の水気が付着している方が、熱伝導がよくなる）。
紫外線殺菌保管庫	確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する（紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意すること）。紫外線は直視しないこと。

- (ア) 消毒剤を使用する場合は、器具の材質や形状によって使い分ける。
- (イ) 適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。
- (ウ) 乾燥させてから、衛生的な戸棚等に保管する。

アルコール	水気を拭き取った後、スプレー若しくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で、200ppmで5分間又は100ppmで10分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ（手指保護のため、手袋を着用すること）。塩素臭が出るので換気を行う。

注意点

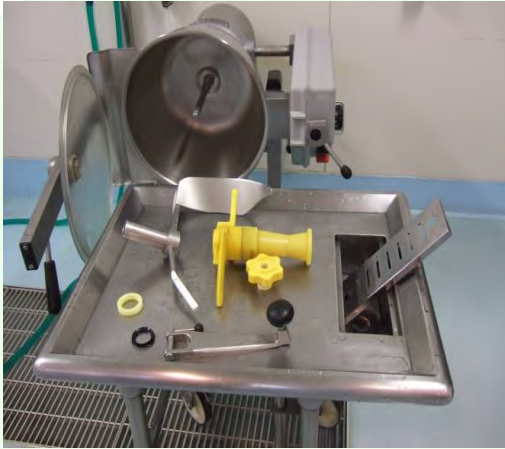
- ※ 木製の調理器具は、傷から異物や微生物が入り二次汚染の原因になるため使用しないこと。
- ※ 刃がある調理器具の取扱いには、十分注意すること。
- ※ 洗剤、消毒剤によっては、器具、容器を劣化させることがあるため、洗剤、消毒剤の成分や、器具等の材質を確認すること。

(3) フードカッター、ミキサー、攪拌機械付き回転釜等は、使用后分解して洗浄、消毒すること

- ア 取り外した部品、刃などの消毒は、熱風消毒保管庫等やアルコールや次亜塩素酸ナトリウムで行った後、衛生的な戸棚等に保管すること。
 - イ 「取り外せない部品や凹凸があるフードカッター、ミキサー、攪拌機械付き釜等は、汚れや微生物が残りやすい構造のため、洗浄、消毒を徹底すること。
 - ウ 取り外しのできない攪拌機械付き回転釜等のアームシャフト部分は、釜に沸かした熱湯に浸して消毒（80℃ 5分間以上煮沸）すること。
 - エ 刃を取り外せないミキサーは洗浄、消毒が難しいことから使用しないこと。
- ※ 「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I（P 20～35）」参照

★ **機械の分解・洗浄・消毒**

機械は部品や刃を取り外し、洗浄、消毒、保管を適切に行います。



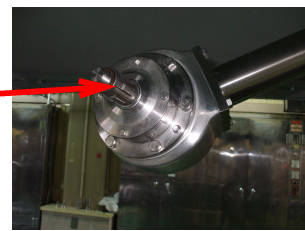
ミキサーの分解・洗浄



切裁機械の分解・洗浄

★ **攪拌機械付き回転釜等の洗浄、消毒方法**

- ① 分解できる羽根等の部品は全て取り外す。
- ② 取り外した部品やアームシャフト部分や釜は「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とす。
- ③ すすぎが残らないよう、流水で十分ですすぐ。
- ④ 消毒が必要な部品等は次のいずれかの方法で消毒する。
 ア 分解洗浄した羽等の部品は水分を切って、熱風消毒保管庫で乾燥するまで80℃以上を保つこと。
 イ 分解洗浄した羽等の部品やシャフトを次亜塩素酸ナトリウムで消毒する場合は、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間浸漬し、(シャフト部分の消毒は釜に次亜塩素酸ナトリウムを入れ、シャフトを下ろす)流水で十分すすぎ乾燥させること。
 ウ シャフト部分を煮沸消毒する場合は、釜に沸かした湯が沸騰してから5分以上煮沸すること。
 エ 洗浄後、十分乾燥してからアルコールを噴霧し、拭きのぼすこと。
 オ スイッチ部分も丁寧に汚れを落とし、アルコールを噴霧し、拭きのぼすこと。



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。

「器具、容器等の洗浄・消毒」の基本的な考え方

	調理開始前		調理終了後
	検収、下処理、加熱調理用	加熱調理後、生食用	
まな板	そのまま	そのまま (※消毒保管庫がない場合、次亜塩素酸ナトリウム、又はアルコール消毒する)	洗浄後、まな板消毒保管庫で乾燥、保管
包丁	そのまま	そのまま (※包丁消毒保管庫がない場合、アルコール消毒する)	洗浄後、包丁消毒保管庫で乾燥、保管
ヘラ、ひしゃく	そのまま	そのまま (※棚に保管している場合、必要に応じてアルコール、又は次亜塩素酸ナトリウム消毒)	洗浄後、熱風消毒保管庫で乾燥、保管
かご、ボウル、その他の容器	そのまま	そのまま (※棚に保管している場合、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム消毒)	洗浄後、熱風消毒保管庫で乾燥、保管

〔スポンジ、ブラシ、たわし等の洗浄・消毒方法〕

用途別に区別して整備すること。

ア 汚染作業区域…機械・器具などの洗浄用、掃除用

イ 非汚染作業区域…機械・器具などの洗浄用、掃除用

ウ 生食する野菜や果物洗浄用

＜洗浄・消毒方法＞

- ① 専用のバケツに水と中性洗剤などの洗剤を加えて漬け置き液を作る。
- ② 用途別にスポンジ等を入れ、よく揉み洗いする。
- ③ 流水で十分にすすぐ。
- ④ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間浸漬する。
- ⑤ 流水で十分にすすぐ。
- ⑥ 水気を十分に切った後、乾燥させる。

(4) 調理用機械・器具類の整理、整頓、保管は正しく行うこと

調理用機械・器具類は所定の場所に整頓し、次に留意して保管します。

ア 食器具類で加熱消毒できないものは、密閉した保管庫内に収納すること。

イ まな板、包丁など用途を区別してある器具は、用途別に保管すること。

ウ 器具はできるだけ早く乾燥させ、保管すること。また、殺菌灯のついた保管庫に収納する場合には、殺菌灯の紫外線が直接当たるように収納すること。

エ 消毒保管庫は、食器具等が完全に乾燥するまで80℃以上を保つこと。

オ 熱湯消毒をする場合は、80℃ 5分間以上で煮沸し、乾燥させること。

★ 熱湯消毒について

調理機器・器具に熱湯をかける消毒法は、床を濡らし、温度を上げ、ドライ化の妨げになります。

また、熱湯消毒では所定の高温煮沸（80℃）で一定時間（5分間以上）の浸漬が必要であるのに、実際には、調理機械に熱湯をかけるだけの消毒しか行われていないことが多くあります。

これでは消毒効果は期待されず、むしろ、”消毒したつもり”の弊害の方が大きいことから、「学校給食衛生管理基準」から「熱湯消毒法」が削除されています。

(5) 器具の数を確認すること

作業後は、それぞれの器具の数を必ず確認し、異物混入防止や翌日の作業に支障がないように管理しなければなりません。

★ 器具保管庫の収納（例）

作業に当たる誰もが、器具の収納位置がわかるように、収納時の「写真」を保管庫の上に貼っておきます。

器具保管庫並べ方（例）



(6) 日常点検の確認を確実に行うこと

作業（使用）前、作業（使用）後に施設設備・機械器具の洗浄消毒について表11 学校給食施設設備・機械器具点検表（例）（P155～P156参照）を用い、担当者が毎日点検・記録を行い、衛生管理責任者に報告します。

衛生管理責任者は確実に実施されているかを再確認の上、日常点検票に記録します。

学校給食施設設備・機械器具点検表は次のように記入します。

ア 適事項には手書きで「レ」、不適事項には「×」を記録する。その日に使用しない項目には斜線を記入すること。

イ 施設・設備は、洗浄及び清掃状況が良いか、機械類は故障がなく正常に作動するかを点検すること。

不備があった場合、修理、改善内容を記載するとともに、速やかに改善を行うこと。

ウ 「ボイラー」は、正常に作動しているか確認すること。

エ 「その他」は、作業終了後、機械類や照明等の電源が「切」になっているか、ガスは元栓が閉じてあるか、窓やドア等の施錠がされているかを確認し、記入すること。

オ 調理機械・器具等は、洗浄・消毒及び、部品や刃の欠落、破損、ねじのゆるみ、ささくれ等の点検をすること。

カ それぞれの施設設備・機械器具等の洗浄・消毒の方法については「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I・II」をもとに、各調理場で使用している施設設備・機械器具等の実態に合わせマニュアルを作成し、学校給食調理従事者に周知し、実地研修を行うなどして洗浄・消毒の作業工程を徹底させること。

※ 区分、点検項目や消毒方法などについては、各施設の施設設備・機械器具の実態に合わせた内容にすること。

★ 学校給食施設設備・機械器具点検表（例）

表 11

学校給食施設設備・機械器具点検表（例）

施設長	栄養教諭等	担当者

施設・設備

年 月 日

区 分	点検項目	点検結果		修理、改善内容
		使用前	使用后	
給食施設	換気装置（天蓋）			
	調理室の床・壁			
	グレーチング			
	コンテナ庫（床・シャッター）			
	物資搬入口			
	ドア・ガラス			
	厨房庫			
	ダムウェイター			
	配膳室			
	専用トイレ			
	休憩室			
	シャワー室			
ボイラー	ボイラー室			
	ボイラー			
その他	電源			
	ガス元栓			
	施錠			

○調理機器・器具等

区 分	点検項目	点検結果		備 考	
		使用前消毒	使用後		
			洗浄		消毒
下処理室	球根皮剥機				
	ミキサー		消毒保管庫		
	シンク				
	調理台				
	包丁		包丁まな板殺菌庫		
	まな板		包丁まな板殺菌庫		
調理室	野菜裁断機類（加熱調理用）				
	野菜裁断機類（加熱調理後、生食用）	本体アルコール	消毒保管庫		
	ミキサー（加熱調理用）		消毒保管庫		
	調理台	アルコール			
	回転釜				
	包丁		包丁まな板殺菌庫		
	まな板		包丁まな板殺菌庫		
	ザル、タライ等		消毒保管庫		
	ヘラ、ひしゃく等調理器具		消毒保管庫		
	シンク（加熱用）				
	シンク（加熱調理後・生食用）				
	中心温度計	アルコール	アルコール		
	台車	アルコール			
	缶切り機	アルコール	アルコール		
冷蔵庫、冷凍庫	取っ手アルコール	定期清掃			
和えもの室	包丁まな板殺菌庫	取っ手アルコール	定期清掃		
	真空冷却機	アルコール	アルコール		
	和えもの用釜	熱湯			
	ミキサー（加熱調理後 生食用）	本体アルコール	消毒保管庫		
	缶切り機	アルコール	アルコール		
	包丁		包丁まな板殺菌庫		
	まな板		包丁まな板殺菌庫		
	ザル、タライ等		消毒保管庫		
	シンク				
	調理台（加熱調理後・生食用）	アルコール			
	台車（加熱調理後・生食用）	アルコール			
	中心温度計	アルコール	アルコール		
	冷蔵庫	取っ手アルコール	定期清掃		
	焼きもの室 揚げもの室	フライヤー			
調理台（加熱用）					
調理台（加熱調理後）		アルコール			
台車（加熱用）					
台車（加熱調理後）		アルコール			
中心温度計					
オープン、蒸し機、スチコン等					
炊飯室	洗米機				
	炊飯機				
	調理台	アルコール			
	台車	アルコール			

※ 洗浄・消毒方法は「調理場における洗浄・消毒マニュアルⅠ・Ⅱ」参照