

調理業務等作業基準（学校給食）

学校給食法に定める「学校給食衛生管理基準(平成 21 年 4 月施行)」等の関係令を遵守し業務を実施する。また新たな情報については業務責任者を通じて、学校より伝達された内容に従うものとする。

※  は該当校のみ

I 調理従事者の健康・衛生管理

1. 調理従事者の健康管理は、次の基準による。

- (1) 受託者は、調理従事者に対し日常的な健康状態の点検を行うとともに、年 1 回の健康診断を行う。検便は、赤痢、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型 O157 その他必要な細菌等について月 2 回以上実施し、その結果を学校及び弥富市教育委員会に報告する。10 月から 3 月はノロウイルスの高感度型検査を月 1 回以上実施し、結果を学校及び弥富市教育委員会に報告する。
- (2) 受託者は、調理従事者の健康診断及び検便検査結果に異常が発見された時は、直ちに学校及び弥富市教育委員会へ報告し、当該者の委託業務への従事を中止させる。また、そのために業務が滞らないよう、責任を持って対応する。
- (3) 受託者は、調理従事者が下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染症疾患の有無を確認し、その指示を奨励させる。調理従事者の同居家族においても、感染の疑いがある場合は同様とする。また、そのために業務が滞らないよう、責任を持って対応する。
- (4) 受託者は、調理従事者とその家族の健康状態を毎朝個人ごとに確認し、「衛生・健康状態点検票（様式）」に記録する。異常が認められる場合は、業務に従事させず、適切な処置を講じる。また、そのために業務が滞らないよう、責任を持って対応する。
- (5) 受託者は、ノロウイルス感染症と診断された調理従事者やノロウイルスに感染している可能性がある調理従事者は出勤停止にする。速やかに高感度の検便検査を実施し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、出勤させない。また、そのために業務が滞らないよう、責任を持って対応する。

2. 調理従事者の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 日常の衛生管理は、次の基準による。

調理従事者は、身体、衣服を清潔に保つ。また、日頃から健康には十分留意し、感染者とならないように気を付ける。

体調に異常がある場合は、受託者（業務責任者）に必ず申告し、適切な指示を受ける。また、受託者は、学校（栄養教諭・管理栄養士）にその旨を報告する。

- (2) 業務に従事する際の衛生管理は、次の基準による。

ア. 服装

調理従事者は、専用に清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履き物等を着用する。

受託者は、次のものを用意する。

【調理衣・エプロン】

- ・ボタン等異物混入の危険のないものを用意する。

- ・用途別、食品別（検収、下処理、切裁、加熱調理後又は生食する食品用、肉、魚介類、卵など）によって色分けしたエプロンを用意する。色分け表を作成し、学校及び弥富市教育委員会へ提出する。
- ・調理衣の中に着用する衣類は、繊維等が抜け落ちない素材のものにする。

【マスク】

- ・鼻までおおうことができるものを用意する。

【帽子】

- ・髪の毛が出ないものを用意する。

【履き物】

- ・調理室内では、汚染作業区域、非汚染作業区域別、用途別に色分けした履物を用意する。色分け表を作成し、学校及び弥富市教育委員会へ提出する。

イ. 身なり

- ・爪は常に短く切り、手指の清潔を保つ。
- ・業務中は、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計、髪飾り等をはずし、マニキュア、香水、華美な化粧はしない。
- ・調理衣の着用に際しては、中に着用している衣類が出ないようにする。
- ・調理衣等のポケットには何も入れない。
- ・マスクは口、鼻をおおう正しいつけ方をする。
- ・ローラー等を用いて調理衣、帽子等についた毛髪、ゴミ等を取り去り、調理従事者同士でそれらが取り去ることができたか、チェックしてから、作業を開始する。
- ・作業区分別、用途別、食品別等で決められたエプロン、履き物等をはく。

ウ. 作業中

- ・調理作業中は、顔、頭髮、マスク等をむやみに触らない。触った場合は、その都度手洗いをする。
- ・手指に傷や手荒れがある場合は必ず専用の手袋をし、これができない場合は、調理業務に従事してはならない。
- ・衛生安全が確保できるよう、定期的な買い替え交換を行う。

エ. 洗濯

- ・調理衣、エプロン、帽子は毎日洗濯し、清潔な物を用意する。
- ・履き物（学校側で用意している物も全て）は週に1回洗浄し、十分に乾燥させる。
- ・洗濯は次のマニュアルのページ数に従う。

	マニュアル	ページ数
調理衣	調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t I	43
エプロン	調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t I	44
履き物	調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t II	36

オ. トイレ

- ・トイレでの手洗いは、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」P 22に従う。
- ・トイレを使用する際は、必ず調理衣、帽子、マスク等全て脱ぎ、履き物をかえる。

カ. 手洗い

- ・ 手洗いは、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に従う。

作業開始前及び用便後	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当たる直前	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

キ. その他

- ・ 調理衣を着用したまま外出しない。
- ・ 学校敷地内は全面禁煙である。

Ⅱ 検収・調理・配缶・運搬等

1. 食品の衛生的な検収・保管は、次の基準による。

(1) 検収は、次の基準により行う。

- ア. 調理員は食品の納入に立ち合う。
- イ. 給食室に納入されるすべての食品について、納入時に点検を行い「検収記録簿」（市様式）に記録する。検収記録簿は、業務責任者が最終チェックし、記入間違いやもれがないようにする。
- ウ. 点検内容は、品名、数量、納品時間、納入業者、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れや破れ、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、ロット番号及びその他のロットに関する情報である。
- エ. 生鮮食品は、原則として当日納品とする。
- オ. ラック等を利用し、食品は床から 60 c m 以上離れた場所に置く。
- カ. 検収後は、食品を放置したままにしない。
- キ. 食品は適切な場所で保存・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。
- ク. 食品の保存には十分に気を付ける。（物資専用の冷蔵庫・冷凍庫の温度管理を徹底し、食品の保存をする）
- ケ. 納入された食材は、速やかな検収の後、食肉類、魚介類、野菜類等専用の衛生的な容器に入れ、包装の汚染を非汚染作業区域内に持ちこまない。
- コ. 食材料に異常が見られた場合は、直ちに栄養教諭・管理栄養士又は学校（管理職）に連絡する。また、異物混入等があった場合は、「異物確認リスト」（市様式）に記録する。

(2) 保管は、次の基準による。

- ア. 食品の保管場所は常に清潔にし、ねずみ、ゴキブリ等の衛生害虫が発生した場合は、直ちに栄養教諭・管理栄養士に連絡し、駆除をする。
- イ. 肉類の保管は、冷蔵庫の下段とする。
- ウ. 牛乳は、牛乳保冷庫に入れて保存する。
- エ. 冷蔵庫・冷凍庫は、冷気がよく環流するように、食品をつめすぎない。
- オ. 冷蔵庫・冷凍庫は、常に内部温度計によって適正温度であることを確認する。
- カ. ラック、棚等を利用し、食品は床に直接置かない。
- キ. 食品は常に整理・整頓して保管する。乾物・調味料等の 1 日で使い切れない食品に関しては、

期限表示を確認し、納品された順に使用できるよう保存する。袋の口、ビンの蓋等、必ず密封した状態となるよう密閉可能な容器に保管する。

2. 食品を使用する際は、次の基準によって常に安全を確認する。

食品を使用する際は、次のような点を確認する。

- ア. 異味、異臭、変色、異質なねばりやカビの発生はないか。
- イ. ゴキブリの糞、ほこり、髪の毛等異物が混入していないか。
- ウ. 虫などが付いていないか。
- エ. 異常な乾燥や吸湿はないか。
- オ. 包装が使用前から破られてはいないか。保存容器に窮鼠等によるかじり穴、破損はないか。
- カ. 消費期限や賞味期限等が過ぎていないか。
- キ. 異常が認められた場合は、その旨を速やかに栄養教諭・管理栄養士又は学校（管理職）へ報告する。

3. 調理機械・器具等の衛生的な取扱いは、次の基準による。

- (1) 調理機械・器具等は、使用後に分解できるものは分解して洗浄、消毒した後、乾燥させる。（「調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t I」 P 20～47 参照）
 - ア. 肉類、魚介類、卵等を扱った器具等は、他と区別し、特に注意して必ず洗浄・消毒する。
 - イ. 生食する果物（野菜）は、消毒済みの調理機械・器具で調理するとともに、調理時に二次感染させないように十分注意する。
- (2) 器具等は用途別、食品別（検収、下処理、卵、肉、魚介類、野菜、非加熱調理後又は生食する食品用など）に区別する。
 - ア. 包丁、まな板、洗浄ブラシ等の器具及び容器等は用途別や食品別に色分けを行い、誰でも分かるようにする。
 - イ. 洗浄、消毒は使用目的別に行う。
- (3) ふきんは、原則として使用しない。使用する場合は、洗浄・消毒後に十分乾燥させた、不織布を用いる。
- (4) 水道に取り付けてあるホース（水・湯用）は床から 60 c m 以上とする。
長いホースは、使用するとき蛇口に取り付ける。使用後は取り外して中の水を抜いてから所定の場所に保管する。

4. 調理の際の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 泥付きの野菜等は、下処理室で泥を落とし、皮をむいた後、流水で 3 回洗浄し、調理室に搬入する。（弥富中学校と日の出小学校は、検収室で泥を落とし、皮をむいた後、下処理室に搬入する。）
- (2) 果物洗浄用のスポンジは専用のものを使用し、他の器具と混同しない。
- (3) 野菜等洗浄用のスポンジは専用のものを使用し、他の器具と混同しない。
- (4) 下処理後及び調理後の食品は、床から 60 c m 以上の高さに置く。
- (5) 非加熱調理食品や調理終了後の食品は、素手で取り扱わない。使い捨て手袋等を使用する。
- (6) 冷蔵・冷凍された食品は、調理室内に長時間放置しない。
- (7) 食品の冷却について
 - ア. 水冷する場合は、直前に水の遊離残留塩素濃度と水温を測定し、記録する。遊離残留塩素は、

0.1 g m/ℓ以上であることを確認する。

イ. 日の出小学校は、真空冷風複合冷却機で冷却する。弥富中学校は、必要に応じて、ブラストチラーで冷却する。

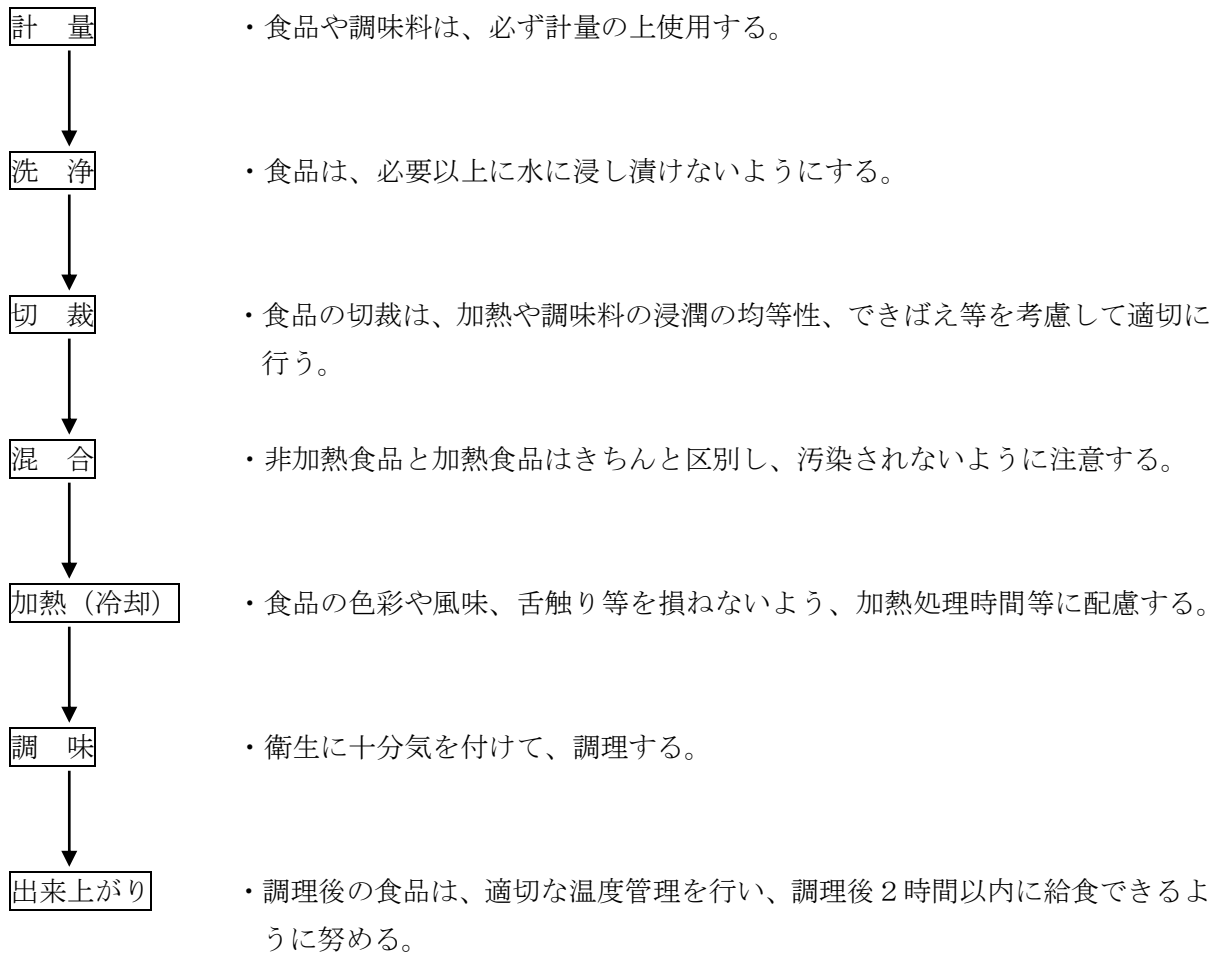
ウ. 水冷に向かない食品は、異物混入や二次汚染に気を付けて、あらかじめ熱をとり、必要に応じて冷蔵する。

(8) 和え物の調理等、2種類以上の食品の混合は温度差をできるだけ小さくしてから行う。(弥富中学校・日の出小学校は、和え物などの調理は和え物室で行う。)

(9) 前日処理又は前日調理は、原則的に禁止する。ただし、乾燥した豆類(小豆を除く)とだし用昆布は、蓋付きの容器に入れ、冷蔵庫で保管できる場合は前日から戻してもよい。

5. 調理は次の基準による。

(1) 調理は、次の基本的作業手順にそって適切に行う。



(2) 野菜・果物等は、必要に応じて専用スポンジ等を用い、清潔な流水で3回以上洗浄してから調理する。

(3) 生食する果物(野菜)は洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム 200 p p m溶液に5分間又は 100 p p m溶液に10分間浸漬し消毒する。さらに、流水で塩素臭がなくなるまでしっかりすすぎ洗いをする。また、塩素消毒に向かないものは流水で3回以上洗浄する。洗浄・消毒した後の食品は、素手で取り扱わない。

(4) 切裁する時は、材料ごとの作業前・作業後に切裁に使用する器具の刃に刃こぼれ等破損がない

か確認する。かぼちゃやさつまいも等硬いものを切る時は、作業中も刃こぼれ等破損がないか確認しながら作業する。

- (5) 卵類、肉類、魚介類については、取り扱いに注意し、十分な加熱処理を行う。
- (6) 加熱時は、中心温度計を用いて中心温度を測定する。食材の中心部分が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た後、その温度と時間を記録する。さらに、中心温度計については、定期的（月1回）に検査を行い、正確な機器を使用する。また、その結果を日常点検表に記録する。
- (7) 1個ずつ加熱する食品については、常に中心温度が基準に達しているかを調理中、継続的に計測し、1つでも温度が不足の場合は、再度加熱処理を続ける。
- (8) パック包装ごと加熱する食品については、すべての食品が基準温度に達しているか、確認がとれるよう、十分な計測をする。
- (9) 給食が適温で提供できるよう、放冷時間、最終加熱時間等に十分留意し、作業工程を工夫する。
- (10) 食物アレルギーのある児童生徒に対しては、栄養教諭・管理栄養士の指示に基づき除去食等の対応を行う。なお、除去食は他の給食とはっきりと区別できるようにする。
- (11) 揚げ油は使用後に必ず濾過し、空気に触れないように冷暗所に保管する。
- (12) 料理のできばえについては、中間の段階と出来上がり時に栄養教諭・管理栄養士（又は学校で定められた者）による確認を受ける。
- (13) 事前に「作業動線図」、「作業工程表」（受託者作成：市様式）を作成する。栄養教諭・管理栄養士に提出し、指示を受ける。それに基づき作業を行う。

6. 炊飯については、次の基準による。（大藤小学校、栄南小学校、十四山東部小学校、十四山西部小学校）

- (1) 無洗米は使用当日クラス毎（※別表）に計量し、異物の確認をしながら釜に入れ適量に水を入れる。

※別表は、学期始めに、栄養教諭・管理栄養士がクラス毎の米、水の量の一覧表を作成し配布する。

- (2) 炊き上がりは、その日の行事を把握し、作業する。

- (3) むらしが終わったら、一度まぜる。

- (4) 放射温度計で計測し、保存食をとる。放射温度計については、定期的（月1回）に検査を行い正確な機器を使用する。

7. 配缶、運搬は、次の基準による。

- (1) 食缶、食器、盛り付け器具については、種類、数の確認とともに、汚れ、キズ等の破損状況についても点検しながら用意する。
- (2) 配缶は、給食時間に合わせるとともに、1人分量に差がなく配膳できるよう、料理ごとに留意し、クラスごとに食缶等に入れる。
- (3) 主食（パン・めん）、牛乳及びデザート類については、クラスごとの人数に分ける。納入業者よりケース不足の場合も予備のケース又は袋等を用いて対応する。予備ケースは、常に衛生的に管理し、その他の調理器具に準じて洗浄・消毒する。
- (4) 各クラスの食缶、その他の容器、食器、主食、牛乳等を各クラスのワゴン車に乗せ、指定された教室前に置く。（弥富北中学校は、ランチルームの指定された場所に置く。）

- (5) 食缶・食器等の運搬・回収に際しては、児童生徒の安全に注意して、ワゴン車の取り扱いを行う。
- (6) 運搬に使用するエレベーターは、十分な安全確認をして取り扱う。

Ⅲ 食器、器具等の洗浄・消毒・保管等

「調理場における洗浄・消毒マニュアルP a r t I・Ⅱ」に従う。

1. 食器等の洗浄・消毒は、次の基準による。

- (1) 食器等の洗浄・消毒は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルP a r t Ⅱ」の下記のページ数に従う。

	ページ数
食器の洗浄・消毒の基本的な考え方	1
食器	2、9
食缶	3
はし	4
スプーン、フォーク	5
しゃもじ、トング、レードル等	6
食器かご、はしかご	7
個人盆	8

※基本的に熱湯消毒はやり方によって効果がないので、別の消毒方法で行う。

- (2) 食器、個人盆等は、定期的に（学期に1回程度）漂白する。

2. 食器、器具類の整理・保管は、次の基準による。

- (1) 食器は、原則として食器消毒保管庫に入れて保管する。
- (2) 器具類は、誰にでも分かるよう、常に決まった場所に一定の方法で整理して保管する。
- (3) 包丁、まな板、器具類等は、用途を区別し混同しないよう保管する。
- (4) 器具類は、できるだけ早く乾燥させて保管する。
- (5) 包丁、まな板、器具類等を保管する場所は、清掃を徹底し、常に清潔を保つ。

3. 調理器具、容器等の洗浄・消毒は、次の基準による。

調理器具、容器等の洗浄・消毒は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルP a r t I」の下記のページ数に従う。

	ページ数
調理器具、容器等の洗浄・消毒の基本的な考え方	36
まな板	55
包丁	56
ざる、かご、ボウル、その他の容器	39
泡たて器、スパテラ、ひしゃく等	40
中心温度計	41
台秤	42

4. スポンジ等の洗浄・消毒は、次の基準に従う。

スポンジ等の洗浄・消毒は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t I」の下記のページ数に従う。

	ページ数
布きん	45
スポンジ、ブラシ、たわし	46
ゴム手袋	47

5. 設備等の洗浄・消毒は、次の基準に従う。

(1) 設備等の洗浄・消毒は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t I」の下記のページ数に従う。

	ページ数
設備、機械、機器等の洗浄・消毒の基本的な考え方	20
調理台	21
シンク	22
台車、配膳台	23
球根皮剥器	24
野菜切裁機類	25
ミキサー	26
缶切り機	27
冷蔵庫、冷凍庫（リーチイン式）	28
真空冷却機	29
回転釜	30
オーブン、蒸し器、スチームコンベクションオーブン等	31
フライヤー	32
食器洗浄機	33

(2) 月 1 回、冷凍庫・冷蔵庫のフィルターを清掃し、天井吸排気口フィルター・エアコンフィルターを清掃する。(弥富中学校)

(3) ガス炊飯器（大藤小学校、栄南小学校、十四山東部小学校、十四山西部小学校）

ア. 炊飯器は内釜をはずし、内釜、蓋は湯に 10 分以上漬ける。

イ. 内釜、外釜、蓋は、洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。

ウ. 流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。

6. 調理機械、器具類の日常の取り扱いは、次の基準による。

(1) 調理機械・器具類の取り扱い。

ア. 包丁、野菜切裁機等の刃は作業前、作業後に刃こぼれ等欠損がないか確認する。研ぎに出す必要がある場合は、栄養教諭・管理栄養士に連絡する。研ぎに出す包丁は、1 本ずつ新聞紙等で包装して業者へ出せるように準備する。

イ. 中心温度計は、月に 1 回検査を行い、その結果を日常点検表に記録する。

- ウ. 月に1回、回転釜のハンドル軸の軸受けと歯車、運搬車や移動台等のキャスター、野菜切裁機の刃の調節部分やコンベア式であればコンベアの駆動部分を確認し、必要に応じて油をさす。
※調理機械・器具類にさす油は、専用の油を使用する。ラードや植物油等の食用油は、故障の原因になるため決して使用しない。
- エ. 清掃の際、モータースイッチ・配電盤・電線等、水気を嫌う箇所は、故障、漏電の原因になるため決して水をかけない。可能な範囲のみ、固く絞った布きん等で拭く。
- オ. 学校の休み等、調理機械・器具類を長期にわたり使用しない場合は、十分に手入れした後、乾燥した状態で保管する。
- カ. 調理機械・器具類について、故障・破損等を発見した場合は、直ちに学校に報告する。

IV 施設の衛生管理・点検

1. 施設の洗浄消毒は、次の基準に従う。

施設の洗浄・消毒は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル P a r t II」の下記のページ数に従う。

	ページ数
施設の洗浄・消毒の基本的な考え方	10
手洗い場	11, 12
床	13～17
腰壁	18
扉	19
排水溝	20
排水マス	21
換気扇	22
食品庫	24
便所	25～29

2. 調理関係施設の衛生管理・点検は、次の基準による。

(1) 調理関係施設の衛生

- ア. 各室内は、換気や湿気に注意し、できるだけ適温、適湿を保つようにする。
- イ. いかなる作業も防虫設備のない出入り口、窓等を開放したままでは行わない。
- ウ. 天井、壁、床、扉、窓ガラス、網戸、戸棚等は、常に清潔に保つよう清掃する。
- エ. 調理室、食品庫、物品庫、休憩室（トイレを含む）、エレベーター、ワゴン置場等は毎日清掃し、常に清潔に保つ。また、常に整理・整頓を行う。
- オ. 床等のゴミはできるだけ、ふき取るようにし、むやみに排水溝に流さない。
- カ. 排水溝、阻集器、汚泥槽は、1日の終業時に必ず清掃する。
- キ. 手洗い場には、液体石けん、アルコール、消毒済みの乾燥した爪ブラシ、ペーパータオル、ペダル開閉式のふた付きごみ箱の不足はないか点検し、常備する。爪ブラシは1度使ったら交換できるように、複数準備をしておく。

(2) 排水溝の詰まりや逆流がないか、窓ガラス・網戸等の破損がないか等、施設の管理点検を毎日

終業時に行い、故障・破損等を発見した場合は、直ちに学校に報告する。

- (3) 清掃用具等は用途別に区別し、使用する。また、使用後は、洗浄・乾燥させ必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管する。
- (4) 施設・設備全般について、構造や配置を十分に把握し、事故や故障・破損の起きないように努める。
- (5) 調理室内には、関係者以外の者をむやみに立ち入れさせない。修理・点検等の業者が立ち入る場合は、その者の健康状態等を確認し、記録する。また、手洗いをしてから作業に取りかかるように促す。
- (6) その他、必要と思われる衛生管理に努める。

V 残食及びゴミ等の処理

1. 残食の計量は、次の基準による。

残食の計量は調理従事者が行い、計量結果を所定の用紙に記入する。

2. 残食及びゴミの処理は、次の基準による。

- (1) ゴミの分別については、市の規定に準じゴミ袋には、学校名の記載をする。
- (2) ゴミは、学校の指示に従い、所定の収集日時、集積場所に出す。
- (3) ゴミは、蓋付きの容器に入れて、所定の集積場所に置く。
- (4) ゴミ入れ容器は、蓋を完全に閉め、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。
- (5) ゴミ回収後のゴミ入れ容器は、よく洗浄し、乾燥させる。保管場所も毎日清掃し、ハエ、ネズミ、ゴキブリ等の衛生害虫の発生を予防する。
- (6) 調理作業中、使用済みの容器、包装紙等が、室内に散乱しないよう直ちに決まった場所に運ぶ。
- (7) 缶、ビン、調理用牛乳パック等は使用後に洗浄、乾燥させる。缶をつぶしたり、牛乳パックを分解したりして適切に処理してから、学校の指定場所に保管し、所定の収集日時に集積場所へ出す。ダンボールは、廃品回収に利用するので学校に指定された場所に保管する。
- (8) 残食は、蓋付きの容器に入れて、非汚染作業区域を通さずに運ぶ。
- (9) 手つかずの主食についても副食と同じように各学校で処理する。

VI 付帯業務（毎日）

1. 受託者は、毎日、次のことを行う。

(1) 食材の確認

前日までに食品や調味料（当日納品のものは除く）がそろっているか確認する。不足している場合や不適品があった場合は栄養教諭・管理栄養士に報告し、指示に従う。

(2) 保存食

保存食の採取は、衛生的に行う。「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」P51～P52に従う。

ア. 一定期間分を一括購入している場合は、納入時に採取し保存する。

イ. 卵は、全てを割卵してから冷蔵保管し、調理直前に攪拌したものから50g程度採取し保存する。

ウ. 規格の異なる食品（小学校の低学年用・中学年用・高学年用、中学校用等）は、それぞれ別々に採取し保存する。

エ. 業務責任者は採取責任者となって、保存食の採取忘れがないか確認し、保存食冷凍庫へ保管する。

(3) 検食

調理したものすべてについて、学校の検査を受け、確認を得る。

(4) 衛生関係書類の記入・提出

「衛生・健康状態点検票」(市様式)「異物確認リスト」(市様式)「検収記録簿」(市様式)「作業工程表」(市様式)「作業動線図」(市様式)「日常点検表」(市様式)「材料表・保存食記録簿」(市様式)は毎日記入する。業務責任者が最終チェックし、記入漏れや間違いがないようにしてから提出する。栄養教諭・管理栄養士(又は給食主任)に提出する。

(5) 終業点検

1日の業務が終業した後、栄養教諭・業務責任者が点検を行う。

Ⅶ 付帯業務(定期的)

受託者は、定期的に日常に実施できない清掃・消毒・点検等を行う。

1. 受託者は、週1回、次のことを行う。

(1) 調理機械・器具等は、点検及び手入れをする。

運搬車、移動台のキャスターは、汚れを落とし、必要に応じて油をさす。

(2) 排水溝、阻集器、汚泥槽は詰まっていないか点検し、大きなゴミがあれば除去する。

(3) グリストラップのカゴの中に溜まったゴミをとり、清掃する。

(4) 換気扇、スポットクーラーの清掃をする。

(5) 窓ガラス、扉、網戸等の清掃をする。

2. 受託者は、月1回、次のことを行う。

(1) 冷凍・冷蔵庫フィルターの清掃をする。

(2) 中心温度計の検査を行い、その結果を記録し、栄養教諭・管理栄養士に報告する。

(3) 食品や消耗品等の在庫を調べ、栄養教諭・管理栄養士に報告する。食品については、賞味期限を確認する。賞味期限が間際のものや賞味期限が切れたものがあつた場合は、栄養教諭・管理栄養士へ報告し、指示に従い、処理する。

(4) 回転釜のハンドル軸の軸受けと歯車や野菜切裁機の刃の調節部分やコンベア式であればコンベアの駆動部分を確認し、必要に応じて油をさす。

(5) 害虫駆除の定期点検に立ち会う。

3. 受託者は、長期休業(夏・冬・春)前後の数日間、次のことを行う。

(1) 調理機械・器具等は、点検及び手入れを行う。

(2) 食缶等を1つずつ丁寧に洗浄し、破損がないか確認する。

(3) スプーン等を1つずつきれいに磨き、整理して保管する。

(4) 食器等を1枚ずつきれいに洗浄する。また、破損がないか確認した後、整理して保管する。食器等の枚数を確認して不足分を補充する。

(5) 個人盆を1枚ずつきれいに洗浄する。また、破損がないか確認した後、整理して保管する。個人盆の枚数を確認して不足分を補充する。

(6) 食器、個人盆等の漂白をする。

- (7) 食器、個人盆等の使用数、在庫数等を栄養教諭・学校栄養職員に報告する。
- (8) 調理室内外、休憩室（トイレ等）、配膳室、ゴミ置き場等を清掃する。なお、床、壁、扉、窓ガラス、網戸、換気扇等については、特に留意する。
- (9) 排水溝、阻集器、汚泥槽については、デッキブラシ等を用いて、汚れを落とす。
- (10) 戸棚、冷蔵庫、冷凍庫を隅々まで清掃し、消毒、乾燥させる。
- (11) 倉庫は整理整頓し、清掃する。
- (12) 在庫品（食品・消耗品・備品等）をすべて点検・整理し、不要品については、栄養教諭・管理栄養士の指示に従い、処分する。
- (13) 施設・設備・調理機械・器具等について破損や故障の有無を点検し、修理が必要な場合は学校へ報告する。
- (14) 夏及び春の長期休業は、薬剤噴霧があるため、食品等を密閉容器に入れるなどして準備をする。

4. その他

- (1) 年4回（6月、9月、12月、3月）、第一種特定製品（冷凍庫・冷蔵庫）の簡易点検を行う。
- (2) 調理作業中の休憩について、異物混入や部外者の侵入を防ぐため、全員で一斉に休憩をとらないこと。また、出入り口は調理中も施錠しておくこと。