

調理業務等作業基準（保育所給食）

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）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 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、保育所より伝達された内容に従うものとする。

1 調理従事者の衛生管理

(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 O-157 その他必要な細菌等について月 2 回以上実施し、その結果を報告する。11 月から 3 月はノロウイルスの高感度検査を月 1 回以上実施し、結果を保育所及び弥富市児童課に報告する。
- 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、直ちに保育所及び弥富市児童課へ報告し、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、給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎朝、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成 10 年法律 114 号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎朝点検し、これを記録する。
また、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、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させる。
さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止する。
- ④ 受託者は、ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合、高感度の検便検査において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、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとる。
また、ノロウイルスにより発症した給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果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、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努める。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、保育所及び弥富市児童課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、専用で清潔な調理衣、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。

(ア) 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、切断、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、保育所及び弥富市児童課へ提出する。

(イ) マスク

- ・ 使い捨てでなくてもよいが、鼻までおおうことができるものを用意する。

(ウ) 帽子

- ・ 髪の毛がでないものを用意する。

(エ) 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き物を用意する。色分け表を作成し、保育所及び弥富市児童課へ提出する。

イ 身なり

- ・ 爪は常に短く切り、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、時計等はずし、マニキュア、香水、華美な化粧はしない。
- ・ 調理衣の着用には、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、鼻をおおう正しい付け方をする。
- ・ 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、頭髪、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。

エ 洗濯

- ・ 調理衣、エプロン、マスク（使い捨てのものでない場合）、帽子は毎日洗濯し、清潔な物を用意する。
- ・ 履き物は週に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。

区分	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 Part I	43
エプロン	調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I	44
マスク	調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II	30
履き物	調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 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」 P22 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。
- ・ 保育所敷地内は全面禁煙である。

2 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会う。

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「検収の記録簿」（様式2）に記録する。検収の記録簿は、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、その他の包装内容等の状況、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60cm以上離れた場所に置く。

カ 検収後は、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場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、直ちに保育所長に連絡する。また、異物混入等があった場合は保育所長及び弥富市児童課に連絡し、事故報告書（受託様式）の提出をする。

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駆除をする。

イ 肉類の保管は、冷蔵庫の下の段とする。

ウ 牛乳は、牛乳冷蔵庫に入れて保存する。牛乳専用の冷蔵庫がない場合は、決められた冷蔵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、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、その旨を速やかに保育所長へ報告する。

(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 Part I」P20～47 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 生食する食品用、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れないよう十分注意する。

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60cm以上とする。

長いホースは、使用するときには蛇口に取り付ける。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。

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 野菜等の洗浄用スポンジは専用のものを使用し、他の器具と混同しない。

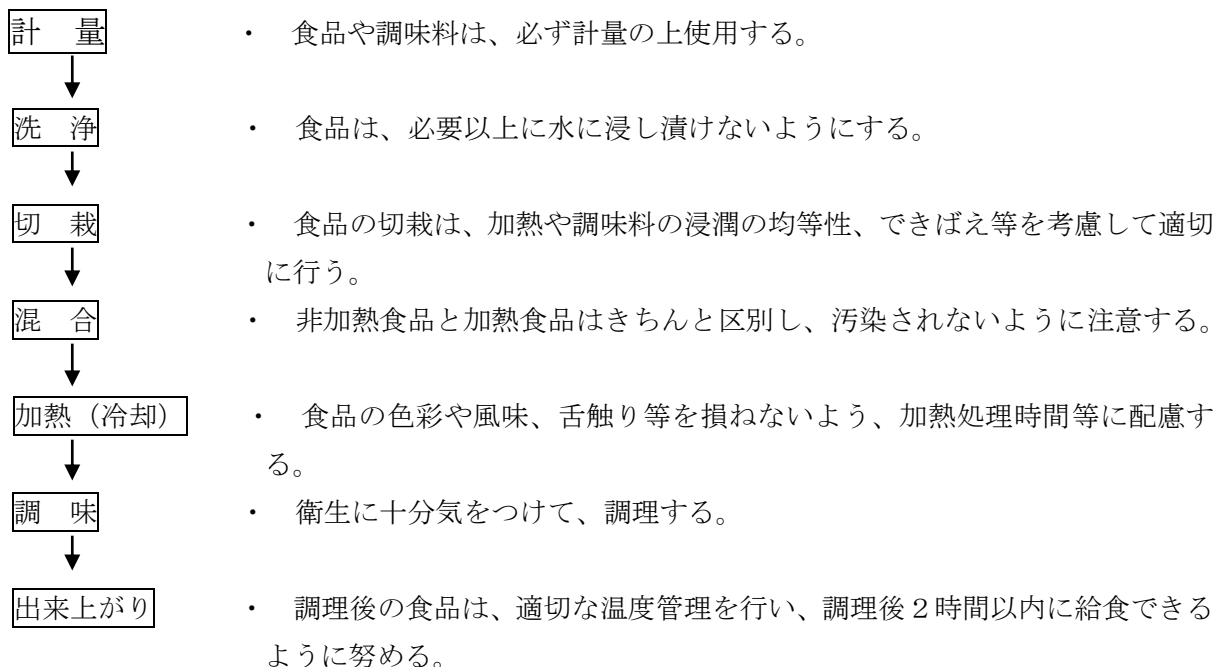
④ 下処理後及び調理後の食品は、床から60cm以上の高さに置く。

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。(様式3)
留塩素濃度は、0.1mg/L以上であることを確認する。
 - イ 必要に応じてブラストチラーで冷却する。(設置保育所のみ)
 - 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。
- 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)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、必要に応じて専用ブラシ等を用い、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 200ppm 溶液に5分間又は 100ppm溶液に10分間浸漬し消毒する。さらに流水で10分間すすぎ洗いをし、塩素臭がある場合は5分ずつ追加すすぎ洗いをし、また、塩素消毒に向かないものは適切な方法で消毒する。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や調理器材に刃こぼれ破損がないか確認する。かぼちゃやさつまいも等かたいものを切る時は、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。食材の中心温度が85℃で90秒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。(様

式4) 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。（様式6）

- 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 食物アレルギーを持つ園児に対しては、保育所長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 廃油は、月に1回程度、空気に触れないように所定の場所に保管する。

(6) 炊飯は、次の基準による。

- ① 米は、異物を確認する。
- ② 米は、使用当日全クラス分を計量し、異物の確認をしながら釜に入れ適量に水を入れる。
- ③ 炊き上がりは、その日の行事を把握し、作業する。
- ④ むらしが終わったら、一度混ぜてから保存食をとる。

(7) 配缶及び運搬は、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、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。
- ④ 各クラスの食缶、その他の容器、食器、主食、牛乳、お茶等を各クラスのワゴン車に乗せ、指定された教室前の場所に運搬するとともに、担任職員のいる事を確認して置いてくる。担任職員の不在の場合も、放置せず、受け渡しするまで立ち会う。（各施設による）
- ⑤ 給食終了後、各教室前のワゴン車を回収する。（各施設による）
- ⑥ 食缶・食器等の運搬・回収に際しては、園児の安全に注意して、ワゴン車の取扱いを行う。（各施設による）
- ⑦ 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。（各施設による）

3 食器、器具類の洗浄・消毒・保管等

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I・II」に従う。

(1) 食器の洗浄・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 Part II」の下記のページ数に従う。

区分	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、やり方によっては効果がないので、別の消毒方法で行う。

② 食器、個人盆等は、定期的に（春、夏、冬程度）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) 調理器具及び容器等の洗浄・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 Part I」の下記のページ数に従う。

区分	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、次の基準による。

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 Part I」の下記のページ数に従う。

区分	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) 施設等の洗浄・消毒は、次の基準による。

- 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 Part I」の下記のページ数に従う。

区分	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
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	34

② 月1回、冷凍庫・冷蔵庫フィルターを清掃する。（様式6）

③ ガス炊飯器

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、器具類の日常の取扱いは、次の基準による。

調理機械・器具類の取扱い

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。

イ 中心温度計は、月に1回検査を行う。（様式6）

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。
（様式6）

※ 調理機械・機器類にさす油は、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、固く絞った布巾等で拭く。

オ 保育所の休み等、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、できる限り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、直ちに保育所長に報告する。

4 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 Part II」の下記のページ数に従う。

区分	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、常に清潔を保つよう清掃する。

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、常に清潔を保つ。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、個人用爪ブラシ、ペーパータオル、ペダル開閉式のふた付きゴミ箱の不足はないか点検し、常備する。

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、直ちに保育所に報告する。

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。(様式1) また、手洗いをしてから作業にとりかかるよう促す。

⑥ その他、必要と思われる衛生管理に努める。

5 残食及びゴミ等の処理

(1) 残滓の計量は、次の基準による。

① 残食の計量(目測)は調理従事者が行う。

② 計量結果を「食品衛生管理点検表」(様式3)に記入する。

③ 蓋付きの容器に入れ、所定の場所に置き、市の規定に準ずる。

(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、市の規定に準ずる。

② 使用済みの容器、包装紙等は、室内に散乱しないよう直ちに決まった場所に運ぶ。

③ 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。

④ ゴミは、分別し、保育所長の指示に従って収集日時、集積場所を確認して適切に処理する。また、回収後は容器をよく洗浄し、乾燥させる。保管場所も毎日清掃し、ハエ、ねずみ、ゴキブリ

等の発生を予防する。

- ⑤ 缶、ビン、牛乳パック等は使用後に中を洗浄し、また、缶、牛乳パック等は分解してから保育所の指定場所に保管する。収集日に集積場所へ出す。ダンボールは、廃品回収に利用するので保管する。
- ⑥ 手つかずの主食、牛乳についても副食と同じように各保育所で処理する。

6 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保育所長に報告し、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、納入時も採取し保存する。

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

ウ 分量、重量の異なる食品は、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、保存食の採取を忘れがないか確認し、保存食冷蔵庫へ保管する。

③ 検食

調理したものすべてについて、保育所の検査を受け、確認を得る。

④ 衛生関係書類の記入・提出

「調理員衛生管理日常点検表」（様式1）、「検収の記録簿」（様式2）、「食品衛生管理点検表」（様式3）、「中心温度記録表」（様式4）、「保存食記録簿」（様式5-1、5-2）は毎日正確に記録する。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、保育所長に提出する。

⑤ 終業点検

1日の業務が終業した後、保育所長が点検を行い、確認を得る。

7 付帯業務（定期的）

(1) 受託者は、毎週末に在庫品の点検・整理を行い、在庫量について確認をする。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、保育所長へ報告し、指示に従い、処理する。

(2) 受託者は、調理業務後に少なくとも週1回以上、日常に実施できない清掃・消毒・点検等を行い、業務の履行に支障のないよう努める。

① 調理機械・器具等は、点検及び手入れを行う。運搬車、移動台のキャスターについては、汚れを落として注油する。

② 排水溝、阻集器（設置園のみ）、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 換気扇、スポットクーラー（設置園のみ）の清掃を行う。

- ④ 窓ガラス、扉、網戸等の清掃を行う。
- (3) 受託者は、月1回次のことを行う。
- ① 冷蔵・冷凍庫フィルターの清掃を行う。(様式6)
 - ② 中心温度計の検査をする。(様式6)
 - ③ 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。(様式6)
 - ④ 害虫駆除の定期点検に立ち会う。
- (4) 受託者は、年に3回以上(春・夏・冬時期に実施する。また、汚れ、破損等がある場合はその都度)、日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃・点検・消毒作業を行い、施設・設備・調理機械・器具等の衛生・安全管理に努める。
- 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、在庫数を保育所長に報告する。
 - 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(設置園のみ)、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 在庫品をすべて点検・整理し、不要品については、保育所長の指示に従い、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保育所長に報告する。

上記の掃除について、下記に基本的な回数をまとめる。

毎回

床	調理終了後はモップで水拭きし、水気をしっかりとる。 また、年3回(春・夏・冬)、日常的や定期的業務でできないところの清掃・点検・消毒をする。
ゴミ置き場(生ゴミ)	週2回のゴミの回収がある。(曜日は各園による) その都度、汚れをブラシで洗い、水道水でしっかりと流す。また、年3回(春・夏・冬)、日常的や定期的業務でできないところの清掃・点検・消毒をする。
ゴミ置き場(プラ)	週1回のゴミの回収がある。(曜日は各園による) 汚れがある場合は、ブラシで洗い、水道水でしっかりと洗い流す。

	また、年3回（春・夏・冬）、日常的や定期的業務でできないところの清掃・点検・消毒をする。
ゴミ置き場	生ゴミ・プラ以外にもゴミ置き場を使用した際は、掃除を行う。年3回（春・夏・冬）、日常的や定期的業務でできないところの清掃・点検・消毒をする。

毎週

調理員用トイレ	週1回以上、マニュアルに沿った清掃を行う。
換気扇	週1回以上、清掃・点検・消毒をする。
排水溝・阻集器（設置園のみ）汚泥槽	金曜日又は土曜日の週1回の大きなゴミがないかの点検・掃除と年3回（春・夏・冬）日常的や定期的業務でできないところの清掃・点検・消毒をする。
窓ガラス・扉・網戸・壁等	週1回の掃除・点検と年3回（春・夏・冬）日常的や定期的業務でできないところの清掃・点検・消毒をする。

毎月

戸棚・冷蔵庫・冷凍庫	月1回の掃除・点検・消毒と年3回（春・夏・冬）日常的や定期的業務でできないところの清掃・点検・消毒をする。
冷蔵・冷凍庫のフィルター	月1回にはこりやゴミなどを取り除く。

年3回（春・夏・冬）

倉庫	年3回程度としているが、汚れがある場合や食品の在庫整理がある場合にはその都度、点検・清掃・消毒を行う。
調理室内外	年3回程度としているが、汚れがある場合や食品の在庫整理がある場合にはその都度、点検・清掃・消毒を行う。
配膳室	年3回程度としているが、汚れがある場合や食品の在庫整理がある場合にはその都度、点検・清掃・消毒を行う。

※ 他にも作業の中で汚れている箇所がある場合は、掃除をその都度行うこと。掃除できる場所なのか判断が難しい場合は、保育所長に報告すること。