

の防止を図る。

エ 調理室での衛生管理

- 調理室内の温度、湿度は調理による熱等により上昇し、細菌の増殖要因になるので、温度、湿度計により観測しながら、換気を十分に行い、温度二十五度以下、湿度八十五%以下を保つ。
- 又、太陽光線による温度の上昇も大きな要因であり、ブラインド等により遮断をする。
- 使用器材は調理室専用のものを備え、食肉、魚介、野菜、果物等それぞれの食材区分毎に替える。特に、まな板、包丁、容器等に注意する。又、ミキサー等は卵等のものとそれ以外のものと区分されたものを使用すること。シンク等は三槽のもので、十分な水量による流し洗いを行うことが原則である。
- 食材の室内搬送は水切台のついた床上六十 cm 以上の台車を使用し、又、床面は水ぬれ等のない状態に保ち、床面からの水の飛沫による汚染の拡散を防止する。
- 調理時間と作業工程は、給食開始時間、搬送時間を考慮し、各作業工程、作業開始時間を設

定の上、調理作業動線の重ならないよう特に注意する。

- 又、調理完了後二時間以内の給食につながるよう努める。
- 手洗いは各工程、各作業区分毎に自動手洗機を設置し、ペーパータオルを使用する。
- 食品の温度管理は煮物、焼物、揚げ物等については中心温度八十度以上の温度管理をし、各カマ、工程毎に中心温度計により管理記録を実施する。
- 野菜については、すべて加熱処理した温野菜を使用する。
(平成八年の全国的な O157 発生以来現在も実施)
- 調理後の温度管理は、特に温野菜、サラダ、あえ物等については、真空冷却機にて十分な冷却処理後、専用の冷蔵庫において常に五度の温度を保ち搬送時まで保存管理する。
- 使用水の管理は毎日、使用前、使用後の水質を計測し記録する。
- 調理用手袋、マスクについては作業工程毎、食材毎に使い捨てる。
- 給食の搬送については、保冷車により搬送、又、コンテナ内は毎日洗浄、乾燥、消毒を実施し、

車両の点検も併せて実施する。

● 調理完了、搬送完了後に調理室の洗浄消毒を行い、調理器具は洗浄室にて洗浄の上、すべて消毒保管庫にて使用区分毎、食材区分毎に消毒保管する。

- 洗浄室での衛生管理
- 各洗浄機内の湯温の確認、蒸気温の確認、洗剤の点検をし、洗浄を行い、食器具の破損、状態、洗浄後の食物残留物の有無の確認、数量の確認点検等をし、消毒保管庫により十分な消毒乾燥した上で保管する。
- 残菜、残飯等は残量の確認をし、今後の参考とする。又、残菜等はその日に処理し、数日の放置は避ける。
- はし、おぼんの洗浄についてはセンター管理とし、毎日の洗浄消毒により消毒保管庫により管理する。
- 洗浄室の洗浄は十分に行い、食材等の残留物の有無を確認し点検する。

二 全体の点検管理

点検及び衛生管理については、管理担当者を定め、衛生管理、指導管理の充実を図り、給食調理に関する衛生知識向上を図るために

重要である。

三 学校給食関係者の衛生管理

- ア 給食従事者の健康診断、検便等は必ず指定回数を実施し、調理員等の健康状態を知る。
- イ 衛生意識向上を図るため、各学校給食担当者と共に、各学期毎の研修会を実施する。
- 又、町 O157 対策会議も併せて実施する。
- 給食従事者の毎日の朝のミーティング、反省会時に協議、研修を実施する。
- ウ 調理作業前の衛生管理は、毎日衛生管理点検票により個人毎、各項目毎に点検を実施する。
- 用便は作業前の用便を指導し、作業中用便はしないよう指示し、用便後は念入りに手洗いを指導している。
- エ 調理作業に入る前に二人一組になり互いに服装、手洗等の日常点検を実施し、衛生状態を確認する。
- オ 衛生設備の点検は毎日、手洗機、消毒施設、ペーパータオルの量、消毒、洗剤の量等を点検実施する。
- 四 排水処理施設の衛生管理
排水処理については、衛生上特