

種類	方法	チェックポイント	措置
鶏卵	冷蔵庫内に保管	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫内温度は、10℃以下である。 ・冷蔵庫内は、いつも清潔である。 ・冷蔵庫内の収納を7割程度までとする。 ・専用容器に入れてある。 ・すのこ等の上に置き、床に直置きしない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の廃棄 ・代替品との入れ替え ・温度の調製 ・庫内の清掃
調味料	食品庫内の所定の場所に保管	<ul style="list-style-type: none"> ・購入順に使用する。 ・密閉が充分である。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の廃棄 ・代替品との入れ替え ・食品庫内の清掃
日配品 (豆腐、こんにゃく、油揚げ、茹でうどん・ラーメン等)	冷蔵庫内に保管	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫内温度は、10℃以下である。 ・冷蔵庫内は、いつも清潔である。 ・冷蔵庫内の収納を7割程度までとする。 ・専用容器に入れてある。 ・すのこ等の上に置き、床に直置きしない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の廃棄 ・代替品との入れ替え ・温度の調製 ・庫内の清掃

野菜類の下処理マニュアル

1	実施時期 納品受け入れ、または食品庫(冷蔵庫)より出した後、調理作業を始める前。
2	実施場所 下処理室
3	方法

種類	方法	チェックポイント
根菜類 (ジャガイモ、大根、人参等)	<ul style="list-style-type: none"> ・付着した土砂類を洗い流す。 ・ピーラーまたは包丁で外皮を剥く。 ・腐敗、キズ、芽(じゃがいも)及びへた部分などを除去する。 ・三槽シンクそれぞれに水を張り、溢水させながら、順番に手で揉み洗いする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員は、下処理専用のエプロンを着用する。 ・傷み、腐敗の著しいものは、廃棄する。 ・器具類(包丁、まな板、たわし等)は、下処理専用のもを使用する。 ・ピーラーで2種類以上の野菜の皮剥きをする場合は、各野菜の皮剥きが終了する都度、湯でピーラーを洗浄する。 ・洗い終わった野菜は、調理専用容器(ザル、ボウル等)に入れる。
蔬菜類 (キャベツ、白菜、ホウレン草、ブロッコリー、タマネギ等)	<ul style="list-style-type: none"> ・外皮、芯及び根などを除去する。 ・キャベツ、白菜は、四つ割りにして葉をほぐす。 ・洗浄方法は、上欄と同じ。 	
キュウリ、ナス等	<ul style="list-style-type: none"> ・上欄と同じ方法で洗浄する。 ・へたを包丁で除去する。 	

加熱基準（本調査対象とした調理品に限定）

調理品	加熱方法	設定条件	
ハンバーグ	オープン	200℃、 25分間	
シウマイ	蒸し器	100℃、 30分間	
ジャガイモ	蒸し器	100℃、 35分間	
スイート ポテトフライ	フライ ヤー	180℃、 3分間	
米	ガス 炊飯器	100℃、 22分間	
キャベツ	湯 煮	沸騰水中 (100℃) 1~2分間	
ブロッコリー	湯 煮	沸騰水中 (100℃) 10分間	
キュウリ	湯 煮	沸騰水中 (100℃) 1分間	
マカロニ	湯 煮	沸騰水中 (100℃) 20分間	
白 菜	湯 煮	沸騰水中 (100℃) 1~2分間	
ホウレン草	湯 煮	沸騰水中 (100℃) 1分間	
しらす干し	湯 煮	沸騰水中 (100℃) 10~15秒間	

中心温度配録簿

使用日	品名	中心温度	機器	担当者	開始・終了時間	備考
/					時分 時分 時分 時分 ~ ~ ~ ~ 分分分分	
/					時分 時分 時分 時分 ~ ~ ~ ~ 分分分分	
/					時分 時分 時分 時分 ~ ~ ~ ~ 分分分分	
/					時分 時分 時分 時分 ~ ~ ~ ~ 分分分分	
/					時分 時分 時分 時分 ~ ~ ~ ~ 分分分分	
/					時分 時分 時分 時分 ~ ~ ~ ~ 分分分分	

配缶マニュアル

種類	方法	チェックポイント	措置
<p>焼き物、揚げ物、蒸し物、和え物、サラダ、おにぎり、炒め物、煮物等</p>	<p>食缶バットに数量を調製しながら入れる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・配缶する者は、清潔なマスク及び盛り付け用エプロンを着用する。 ・手で直接扱う場合は、衛生手袋を着用する。 ・配缶用衛生手袋を着用したまま、他の作業を行わない。 ・食缶バット及び配缶用器具（ひしゃく、タンク、しゃもじ等）は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・食缶バットの内部に異物等がないか、点検する。 ・食缶バットは、床に直置きしないように扱う。 ・配送先の必要数量に相違ないか、確認する。 ・配缶後は、速やかに蓋で覆う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の廃棄 ・配缶のし直し ・必要に応じ、マスク、エプロン等の交換 ・必要に応じ、容器または器具の交換
<p>汁物、ご飯物、シチュー類等</p>	<p>二重食缶に量を調製しながら入れる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・配缶する者は、清潔なマスク及び盛り付け用エプロンを着用する。 ・二重食缶及び配缶用器具（ひしゃく、しゃもじ等）は、洗浄滅菌済みのものを使用する。 ・二重食缶の内部に異物等がないか、確認する。 ・二重食缶は、床に直置きしないように扱う。 ・配送先の必要量に相違ないか、確認する。 ・配缶後は、速やかに蓋で覆う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品の廃棄 ・配缶のし直し ・必要に応じ、マスク、エプロン等の交換 ・必要に応じ、容器または器具の交換

調理工程以外の標準衛生作業手順書

項目	作業内容と管理事項	頻度	担当	記録
調理員				
1 健康管理	①体調、手荒れ、化膿巣等の点検 →作業開始前準備マニュアル ②検便の実施 赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157、虫卵 ③健康診断	毎日 始業前 月2回 年1回	日直調理員 栄養士 記録確認 センター係長、栄養士	衛生管理チェックリスト 食品衛生管理日誌
2 清潔保持	①入室時の服装等の点検 →作業開始前準備マニュアル ②適切な手洗いの実施、点検 →手洗いマニュアル	毎日 始業前 毎日 始業前	日直調理員 栄養士 日直調理員 栄養士	衛生管理チェックリスト 衛生管理チェックリスト
3 教育訓練	①職場ミーティング ②食品衛生に関する講習会を受講	週1回 年1回以上	栄養士 保健所等主催	ミーティング資料 講習会受講記録
施設、施設周囲の構造等				
1 施設周囲	①建物周囲は適宜除草する。 ②道路、建物の出入口の点検 A 昆虫は異常に発生していないか B 舗装に亀裂、穴はないか C 水溜まりはないか 等	月1回	センター係長、センター職員	食品衛生管理日誌
2 施設構造 (作業区域)	①汚染作業区域と清潔作業区域を明確に分ける。 ②作業区域の構造設備の点検 A. 作業区域の区分けは適切か B 床、壁、天井は破損していないか C 排水は良好か D 設備器具は交差汚染しないように配置されているか E 出入口はそ族昆虫が侵入しないような構造を維持しているか(扉やシャッターに隙間はないか) F 殺虫灯、防虫カーテンに破損はないか	月1回	調理担当者 栄養士	食品衛生管理日誌
施設設備の衛生管理				
1 作業区域	①床の洗浄、消毒 ②器具類の洗浄、消毒 ③冷蔵庫、冷凍庫の洗浄・消毒 →①～③マニュアル ④清掃状態の点検 →衛生管理チェックリスト	作業終了時 作業終了時 毎日	調理担当者 調理担当者 調理担当者	衛生管理チェックリスト

2 手洗い	①手洗いの清掃、消耗品の補充	毎日	調理担当者	
	②以下の事項の点検 A 清掃は適切か B 液体石鹸、ペーパータオルは設置されているか C ごみ箱が設置されているか	毎日	調理担当者	衛生管理チェックリスト
3 トイレ	①トイレの清掃、消耗品の補充	毎日	調理担当者	
	②以下の事項を点検 A 清掃は適切か B トイレ専用の履き物が備えられているか	毎日	調理担当者	衛生管理チェックリスト
4. 設備器具	①洗浄、消毒 →器具類の洗浄、消毒マニュアル	毎日	調理担当者	
	②以下の事項の点検 A. 残さやよごれはないか B. 洗浄剤、殺菌剤は残っていないか	毎日	調理担当者	衛生管理チェックリスト
	③使用する機械は定期的に保守点検	年1回	センター係長	保守点検記録
5. そ族昆虫の駆除	①作業前ねずみや昆虫の有無を確認 →そ族・昆虫駆除マニュアル	毎日	調理担当者	
	②作業区域にねずみや昆虫を発見した場合は、食品を汚染しないように気を付けながらその場で駆除	適宜	調理担当者	衛生管理チェックリスト
	③そ族・昆虫の駆除は駆除業者に委託し、実施する。	年2回	センター管理者	施工点検報告書 衛生管理チェックリスト
6 残菜等の処理	①残菜等は専用の容器に入れ、決められた保管場所に搬出する。	毎日	調理担当者	
	②残菜等の保管場所の清掃	毎日	調理担当者	
	③残菜等保管場所の点検 A 汚物の残存はないか B 悪臭はないか C そ族、昆虫の発生はないか	毎日	調理担当者	衛生管理チェックリスト
7 排水施設	排水溝、排水設備の点検 A 排水の状況は良好か B 汚物の残存はないか C 悪臭はないか	毎日	調理担当者	衛生管理チェックリスト
使用水の衛生管理				
	①水道水を使用 ②外観等のチェックと残留塩素濃度の測定 →使用水管理マニュアル	毎日始業前	調理担当者 栄養士	衛生管理チェックリスト

モニタリング機器等の校正			
	各種温度計、時計、加熱機器の性能チェック	年1回	センター係長 食品衛生管理日誌 施工点検報告書
非常時への対応			
	①異物混入等への対応 ②食中毒の発生への対応 →非常時の対応マニュアル	発生時	関係者全員 別途記録

食 品 衛 生 管 理 日 誌

年 月 日 曜日 天候				センター長	係	栄養士	日直者
センター職員	出 勤 数	男 名	女 名	欠 勤 数	男 名	女 名	
給食数	合 計 名	小学校 名	保育所計 名	第四保育所 名	試 食 会 名		
		中学校 名	すくすく保育所 名	たかくら保育所 名	センター職員 名		
			なかよし保育所 名	のぞみ園 名			
		献立名					
作業開始	時 分	配食終了	第1コース 時 分	第2コース 時 分	作業終了	時 分	
検食異状の有無		有 無	保存食異状の有無		月 日 曜日分 有・無		
点 検 状 況			記入者 点検	点検者 注意	業者納入状況及特記事項		
就業前の点検	室内	気温 湿度	調理室 食品庫	2時30分 ℃ 2時30分 ℃			
	整頓清潔		良・不良				
	不足器具・薬品		有 無				
	従業員		爪				
	〃		下痢				
	〃		化膿疾患				
作業中	消毒液濃度		良・不良				
	事故		従業員				
			水道				
			電気 熱源				
終了後	施設の清掃		良・不良				
	器具食品の清浄度						
	汚物汚水の処理						
小 学 校 食 品 検 収							
食品名 項目	米 メ バ	飯 ン ン	牛 乳	副 及 添 加 物	主 菜		
包装容器の破損 や汚れの有無	有 無	有 無	有 無	有 無	有 無		
異味、異臭、変 色等がないか	有 無	有 無	有 無	有 無	有 無		

衛生管理チェックリスト（日常点検票）

検査日 平成 年 月 日

天気 _____

施設名 新篠津村学校給食センター

センター長	係長	栄養士	合議

調理室の温度 _____ 時 _____ °C

湿度 _____ 時 _____ %

日 直 印

※ 学校栄養職員等の衛生の管理責任者が毎日点検し、センター長の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト		
作 業 者	健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、頭痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。 <input type="checkbox"/> 手指、顔面に傷のある者はいない。 <input type="checkbox"/> 手指、顔面にできもののある者はいない。
	服装等	<input type="checkbox"/> 作業衣、マスク、髪覆いは清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
	手洗	<input type="checkbox"/> 石ケン及び消毒薬で手洗いをを行った。
	施設設備	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃、清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄、殺菌をした。 <input type="checkbox"/> 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫（5℃以下）、冷凍庫（-18℃以下。ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については、-20℃以下）の温度は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器、食缶等の保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石ケン、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫等はない。
前	使用水	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし・異常あり） <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認した。（0.1 mg/l 以上あった）（ mg/l ） <input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。
	検収	<input type="checkbox"/> 調理場外の検収場において検収を行った。 <input type="checkbox"/> 品質、鮮度、品温、異物混入等を十分に確認した。 <input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 主食、牛乳の検収をした。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト

下 処 理	<input type="checkbox"/>	ゴム前掛け等は下処理専用を使用している。
	<input type="checkbox"/>	魚介類、食肉類等食材ごとに専用容器、器具で下処理した。
	<input type="checkbox"/>	下処理終了後、容器、器具の洗浄・消毒を確実に行った。
	<input type="checkbox"/>	野菜類は流水で十分に洗浄した。
作 業 時	<input type="checkbox"/>	食品を入れた容器を直接床に置いていない。
	<input type="checkbox"/>	魚介類、食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄、消毒した。
	<input type="checkbox"/>	作業区分ごとに手指は洗浄、消毒した。
	<input type="checkbox"/>	調理機器、器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
	<input type="checkbox"/>	蛇口、水栓、調理機器・器具は作業中に頻繁に洗浄した。
	<input type="checkbox"/>	まな板、包丁は作業中に熱湯等で頻繁に洗浄・消毒した。
中 食 配 食	<input type="checkbox"/>	加熱を十分に行ったことを確認した。
	<input type="checkbox"/>	焼き物・揚げ物などは中心まで十分に加熱できたか確認した。(75℃以上、1分間)
	<input type="checkbox"/>	品目ごとにすべての飲食物を採取した。
	<input type="checkbox"/>	釜別、ロット別に採取した。
	<input type="checkbox"/>	保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。
	<input type="checkbox"/>	保存食採取器具は清潔である。
	<input type="checkbox"/>	原材料を採取した。
配 食	<input type="checkbox"/>	乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。
	<input type="checkbox"/>	保存食について記録した。(採取年月日等)
	<input type="checkbox"/>	飲食物の運搬には、ふたを使用していた。
	<input type="checkbox"/>	素手で配食していない。(使い捨て手袋等を使用)
	<input type="checkbox"/>	調理釜別及び製造ロット配送先の記録をした。
便 所	<input type="checkbox"/>	食缶を直接床に置いていない。
	<input type="checkbox"/>	配食時間は記録した。

便 所	<input type="checkbox"/>	便所の手洗用消毒薬は十分にある。
	<input type="checkbox"/>	作業衣、履き物等は脱いだ。
	<input type="checkbox"/>	用便後の手指は確実に洗浄、消毒した。
調理室 の立入	<input type="checkbox"/>	部外者が立ち入った。
	<input type="checkbox"/>	部外者は衛生的な服装で立ち入った。

衛生管理チェックリスト

作	配	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。 <input type="checkbox"/> 検食結果について記録した。
	食	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。 <input type="checkbox"/> 検食結果について記録した。
業	膳	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは適切に行った。 <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った。
	備	<input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った。 <input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている。
	清	<input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行った。 <input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている。
後	残	<input type="checkbox"/> 返却された残渣は、非汚染区域内に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。 <input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った。 <input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。
	菜	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 厨介置場は清潔である
	等	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 厨介置場は清潔である
理	食	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫等はいない。(ネズミ、ゴキブリ、その他) <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態はよい。 <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。
	品	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫等はいない。(ネズミ、ゴキブリ、その他) <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態はよい。 <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。
	庫	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> ネズミ、衛生害虫等はいない。(ネズミ、ゴキブリ、その他) <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度の状態はよい。 <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。

作業開始前準備マニュアル

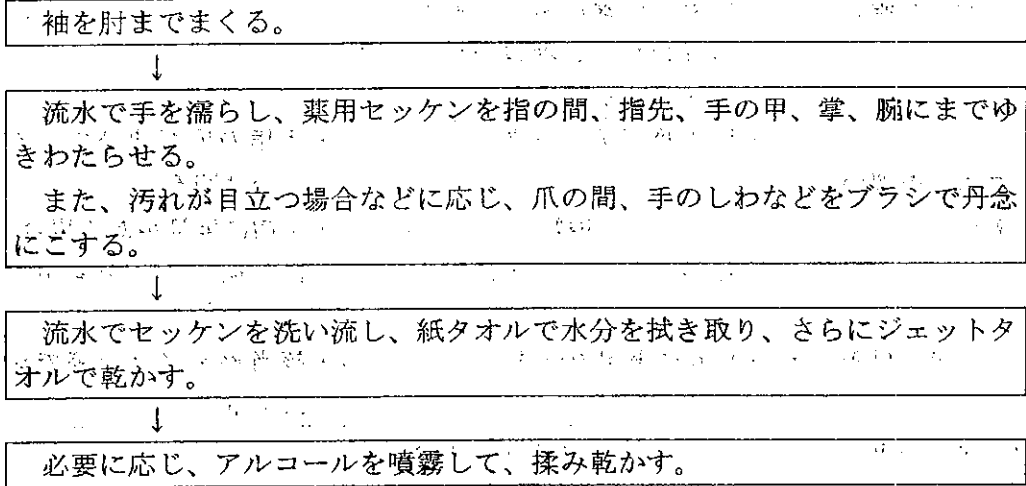
段階	チェックポイント	措置
健康状態のチェック	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理チェックリストによる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・下痢、発熱、吐き気等がある場合は、その程度に応じて調理作業を控える。 ・顔面または手指に傷やできものがある場合は、絆創膏などで固定する。
作業工程の相互確認	<ul style="list-style-type: none"> ・作業工程表により具体的に打ち合わせ、調理員が相互に作業内容を確認する。 	
調理作業着、髪覆い、専用靴等の着用	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理チェックリストによる。 ・腕時計、指輪類を取り外す。 ・髪覆いから毛髪がはみ出していないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手指の爪が伸びている場合は切る。 ・手指に傷等がある場合は、衛生手袋を着用する。
毛髪、ゴミ等の付着のチェック	<ul style="list-style-type: none"> ・相互に黙視で確認。 	<ul style="list-style-type: none"> ・該当物をブラシ等で除去する。
手指の洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗いマニュアルによる。 	

手洗いマニュアル

1 実施時期

- (1) 作業開始直前
- (2) 下処理から調理作業にうつるとき
- (3) 生の食材・ごみ・その他雑菌類が多く付着しているものを触った後
- (4) いったん調理室外に出て戻るとき
- (5) 用便後
- (6) その他必要に応じて（調理作業の区切りなど）

2 方法



床の洗浄、消毒マニュアル

洗浄等の時期	方法	実施者
調理開始前	各部屋を目視で点検し、ゴミ、異物等は除去し、濡れている部分は、モップ等で拭き取っておく。	調理 担当者
下処理終了後	下処理室及び食品庫の水気をスクイージー又はモップで拭き取る。 <留意点> ・下処理作業が完全に終了した後で行う。 ・跳ね水や流れ水が他の区域に及ばないようにする。	下処理 担当者
汚れた時、水をこぼした時	スクイージー又はモップで濡れている部分を拭き取る。 特に汚れた場合は、洗剤で拭き取る。 <留意点> ・近接したところで調理作業を行っているときは、控えるようにし、周囲の人に注意喚起する。 ・跳ね水や流れ水が他の区域に及んだり、器具類や食品に付着しないようにする。	調理 担当者
全作業終了後	各室の全体を見回し、濡れている部分があれば、モップで拭く。 <留意点> ・ゴミ類が残っていないかも点検し、片づけておく。	調理 担当者 全員

器具類の洗浄、消毒マニュアル

(1) 実施時期

作業の区切りのつど、終業時

(2) 方法

器具の種類	洗浄、消毒方法
包丁、まな板、ザル、ボウル、木べら、蒸しバット、揚げ網、フライがえし、へらたてバケツ、フライヤートレイ、しゃもじ、タング、さいばし、すくい網、揚げバサミ、へら、網バット、はさみ、バット、スライサー刃、たらい	流水及び洗剤液で洗浄 ↓ 次亜塩素酸200倍希釈液で5分以上浸漬 ↓ 食缶消毒保管庫で蒸気殺菌し、乾燥 ↓ 消毒保管庫に収納
食器、食缶、カップ、弁当箱、おぼん、はし、スプーン	流水及び洗剤液で洗浄 ↓ 食缶消毒保管庫で蒸気殺菌し、乾燥、保管
醤油サイフォン	流水及び洗剤液で洗浄 ↓ 次亜塩素酸200倍希釈液で5分以上浸漬 ↓ 乾燥後、消毒保管庫に収納
スライサーベルト、スライサーシート	流水及び洗剤液で洗浄 ↓ 湯をかけて、水分を切る ↓ 次亜塩素酸200倍希釈液で拭き、乾燥
移し替え専用容器	流水及び洗剤液で洗浄 ↓ 次亜塩素酸200倍希釈液で拭き、乾燥
回転釜各部	流水及び洗剤液で洗浄 ↓ 全体に熱湯をかける ↓ 乾いた布で水分を拭き取る ↓ 次亜塩素酸200倍希釈液で外回りを拭く

器具の種類	洗浄、消毒方法
オープン皿	洗剤液に浸漬 ↓ 洗剤液中で汚れを落とす ↓ 流水で洗剤液をすすぎ落とす ↓ 湿った布で水分を拭き取る ↓ オープン庫内に入れ、200℃で10分間加熱 ↓ オープン庫より出し、乾燥
炊飯器各部	水で拭き取り洗浄 ↓ 水分拭き取り ↓ 次亜塩素酸200倍希釈液で拭き、アルコール噴霧、乾燥 ↓ 消毒保管庫収納
食器洗浄機、食缶洗浄機	洗浄剤50ccを各タンクに入れ、3分間作動する その際、棒タワシでこすり洗いする ↓ 洗浄剤を流出させ、湯でさらに洗い流す ↓ 内側を次亜塩素酸200倍希釈液で噴霧する ↓ 外フタをはずし、翌朝まで乾燥させる

冷蔵庫及び冷凍庫の洗浄、消毒マニュアル

洗浄等の時期	方法	実施者
日常点検・清掃 (毎日、適宜)	庫内を目視で点検し、ゴミ、異物等は除去し、水気、汚水又はドリップ等は、モップで拭き取るか、洗剤及び次亜塩素酸溶液で洗浄消毒する。	調理 担当者
汚した時 水をこぼした時	モップで濡れている部分を拭き取る。 特に汚れた場合は、洗剤で拭き取り、次亜塩素酸溶液で消毒する。 <留意点> ・跳ね水や流れ水が他の部位に及んだり、保管食品に付着しないようにする。	調理 担当者
長期休暇時 (3回/年)	庫内の食品等をすべて外部に搬出し、床、腰壁、棚等の全面を洗剤及び次亜塩素酸溶液で洗浄消毒する。	調理 担当者

そ族・昆虫駆除マニュアル

	実施方法	措置	担当者	記録
毎日実施するもの	衛生管理チェックリストにより目視で実施する。	そ族・昆虫等を発見した場合は、速やかに駆除を実施し、センター管理者に報告する。	調理担当者	衛生管理チェックリスト
定期的に実施するもの	外部委託により年2回実施する。	衛生管理チェックリストにより点検し、結果不良の場合は、委託業者に連絡し再度駆除を実施させる。	センター管理者	施工点検報告書 衛生管理チェックリスト

使用水管理マニュアル

項目	内容
頻度	1回/日、作業開始前
事前作業	作業開始前に、各シンク蛇口、給水栓を全開にして、5分間以上放水する。
測定方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ オルトトリジン法により遊離残留塩素の濃度を測定 ・ ガラス製の容器に検水を入れ、外観をチェックし、口に含んで「味」をチェックする。
管理基準	<ul style="list-style-type: none"> ・ 遊離残留塩素が0.1 mg/ℓ以上あること ・ 「色」、「濁り」、「透明度」、「匂い」、「味」に異常ないこと
措置	<p>管理基準に合致しない場合は、村の水道担当課とともに原因を調査する。</p> <p>原因が解明されて改善が済むまでは、調理開始を留保する。</p> <p>しかし、調査等に時間を要する場合は、他からの給水（飲用に適したもの）、その他の方法で使用水を確保する。</p> <p>なお、広範な水道汚染などの場合は、給食停止も考慮する。</p>
担当者	栄養士、調理担当者
記録	衛生管理チェックリスト