

業 務 委 託 設 計 書

	<h1 style="text-align: center;">業 務 委 託 設 計 書</h1>					
業務委託名	「いがっこ給食センター夢」調理及び配送等業務委託					
履行場所	伊賀市 ゆめが丘 地内					
設計金額	¥					
履行期間	2022年4月1日から 2025年3月31日まで		設 計			
業 務 委 託 の 大 要			設 計	検 算		
令和4年4月1日から令和7年3月31日までの3年間、島ヶ原中学校を除く伊賀市立中学校 9校に予定する1日当たり約2,500食の調理した給食を指定した時間に配送する。			業 種	その他		
					業種コード	
			設計金額			
			¥			
			税			
			¥			

伊 賀 市

設計金額内訳書（3年分）

内 訳	金 額 (円)	内 訳	金 額 (円)
労務費（従業員の給与、諸手当等）		通信費（受託者使用分）	
被服費（洗濯費、衛生衣、衛生靴など）		事務用品費（受託者使用分）	
検診検便料 検診（年1回以上実施要）検便（月2回以上実施要）		会議、研修費	
医薬品代（常備薬）		生産物賠償責任保険料	
館内の石鹼・消毒薬・トイレトペーパーなど 衛生消耗品費		管理経費	
厨房内日常消耗品		委託料計（税抜）	
車両費 維持費、リース料、償却費など		消費税（10%）	
車両費 燃料費		委託料計（税込）	
仕様書（9）⑩清掃業務に係る費用			
仕様書（9）⑪に掲げる業務に係る費用、			
仕様書（9）⑪に掲げる⑩⑪以外の業務に係る 費用			
光熱水費（電気使用料、上下水道使用料、ガス 使用料）			

「いがっこ給食センター夢」調理及び配送等業務委託仕様書

伊賀市（以下「市」という。）が発注し、伊賀市教育委員会（以下「教育委員会」という。）が管理する「いがっこ給食センター夢」調理及び配送等業務委託（以下「委託業務」という。）に関する仕様は、次のとおりとする。

- 1 業務場所
三重県伊賀市ゆめが丘七丁目9番4
「いがっこ給食センター夢」
- 2 業務委託期間
令和4年4月1日～令和7年3月31日
- 3 支払方法
委託料の支払いは36分割し、毎月払いとする。
なお、支払いについては、毎月、業務の実施を市へ報告し、検収を得て請求する。
- 4 調理予定日数及び食数
 - (1) 調理予定日数は、年間約195日とする。
 - (2) 調理予定食数は、約2,500食/日とする。（給食センター能力3,000食/日）
 - (3) 実際の調理日及び食数については、給食を実施する各月の1か月前までに、その月の調理日及び予定食数を教育委員会が提示し、調理日及び予定食数に変更がある場合は、その都度提示する。
 - (4) 配送校に増減が生じた場合は、委託内容の変更について協議を行うものとする。
- 5 委託業務内容
別表1に掲げる業務のうち、受託者が行うこととされている業務を委託業務とする。
- 6 費用負担区分
別表2のとおりとする。
- 7 業務委託に係る遵守事項
業務委託に係る遵守事項は次のとおりとする。
 - (1) 基本的遵守事項
 - ①教育の一環として行われる学校給食であることを認識し、安全衛生には万全の注意を払い、常に誠意をもって業務の遂行にあたること。
 - ②業務に従事する者を指揮監督し、労働基準法、労働者災害補償保険法、その他関係法令に関する総ての責任を負うこと。
 - ③業務を受託することによって生じる一切の権利又は義務を第三者に譲渡、もしくは承継させてはならない。

(2) 従業員の配置に関する遵守事項

① 次の職について、必ず各条件を満たす者を1名以上配置すること。

職名	条件
統括責任者	<ul style="list-style-type: none">・ 正規職員で常駐の勤務者とする。・ 管理栄養士又は栄養士又は調理師の有資格者であること。・ 3年以上の学校給食調理又は集団給食調理業務の経験があること。
副統括責任者	<ul style="list-style-type: none">・ 正規職員で常駐の勤務者とする。・ 管理栄養士又は栄養士又は調理師の有資格者であること。・ 3年以上の学校給食調理又は集団給食調理業務の経験があること。
調理現場責任者	<ul style="list-style-type: none">・ 正規職員で常駐の勤務者とする。・ 調理師の有資格者で、学校給食調理又は集団給食調理業務の経験が3年以上であること。
ボイラー管理責任者	<ul style="list-style-type: none">・ 2級以上のボイラー技師免許を有する者であること。・ 他の業務との兼務を可とする。

- ② 給食センターに配置する調理員及び配送員の人数は、教育委員会より指示された業務を行うために必要な人数とし、他の業務との兼務を可とする。
- ③ 調理員は、専門の知識を有し、集団給食調理業務に従事した経験が豊富な者をできるだけ多く配置するよう努めること。
- ④ 管理栄養士又は栄養士は、有資格者であるとともに常駐の勤務者とし、給食センター職員との連絡調整を行い、衛生管理に努めること。他の業務との兼務を可とする。
- ⑤ 配送車の運転手は、運転経験が3年以上ある者を配置すること。
- ⑥ 給食を安定して供給するため、原則として、従業員は委託期間中継続して雇用することとし、地元雇用の促進に努めること。

(3) 実施体制に関する遵守事項

- ① 指揮・命令系統について、教育委員会からの伝達事項が迅速に現場に伝わり、指示された業務を円滑に行うことができる体制を整備すること。
- ② 統括責任者は、受託した業務の全ての責任を負い、給食センター職員との連絡調整を行うこと。統括責任者が不在のときは、副統括責任者がその職務を代理すること。
- ③ 統括責任者、副統括責任者のどちらかを食品衛生責任者とする。
- ④ 常駐の正規職員の中から、委託業務に関する安全衛生担当者を定め、安全衛生の確保に努めること。
- ⑤ 委託業務に従事する全ての従業員の名簿を提出するとともに、調理現場責任者及びその代理者の職務権限、職務分担表等を提出すること。
- ⑥ 突発的な事故等に対しては、想定でき得る非常時対応マニュアルを作成し、交代要員の準備や緊急対応システム整備を行うものとし、業務に支障をきたすことのないよう配慮すること。なお、作成した非常時対応マニュアルは教育委員会の承認を受けること。

(4) 給食調理加工・配缶に関する遵守事項

- ①調理業務は、下表の指示内容等に基づき、個人別の作業分担の実施要領を作成し、教育委員会の承認を得た後、打合わせを行い実施すること。

指示単位	内容	指示時期
年単位	年間給食実施計画	年度当初
年単位	調理等業務指示	年度当初
月単位	予定献立表・調理等業務指示書	前月下旬
週単位又は日単位	実施献立表・調理等業務変更指示書	前週又は数日前

- ②学校の給食時間に合わせて、調理完了から喫食まで2時間以内となるよう、出来上がりを十分考慮して調理し、適温給食の確実な提供に努めること。
- ③出来上がった給食は、教育委員会の検食後、学校別、学級別に計量・配缶のうえ、食器具類とともに衛生的にコンテナに格納すること。
- ④学校別行事等による献立変更や行事食の調理、アレルギー食献立等に対応したきめ細かな調理業務を行うこと。
- ⑤当日調理した各1食分及び原材料50gは、保存食として2週間、指示された冷凍庫に保管し、保存食の記録簿へ記入すること。
- ⑥食材料の下処理や調理過程で、異物の混入や食材料としてふさわしくない物資等が発見されたときはすみやかに教育委員会へ報告し、その指示に従うこと。
- ⑦調理加工の完了は、教育委員会の検食により確認する。また、調理途中において、教育委員会が中間検査を行うものとする。
- ⑧地産地消の推進を図るため、伊賀産野菜等の活用にあたっては、できる限り協力すること。

(5) 配送・回収に係る遵守事項

- ①コンテナ積込み可能な配送専用車両を必要台数用意し、事前に教育委員会の承認を得て使用すること。常駐場所は給食センター内とし、学校給食以外の用途には使用しないこと。
- ②配送車は給食センター及び学校敷地内を走行するのに適切な大きさのものを用意すること。また、十分な温度管理及び円滑な搬入・搬出を行うため必要な設備を設置してあること。
- ③配送・回収業務は、別紙「配送業務仕様書」に基づき配送計画を作成し、教育委員会の承認を得て行うこと。
- ④給食の安全性や品質が維持されるよう配慮して、コンテナを各学校の保管場所へ搬入したあとは、安全確保について十分に注意して学校へ確実に引き継ぐこと。
- ⑤運転は、常に交通安全に心掛けて事故防止に努め、校内の通行は、学校長の指示に従い、最徐行で安全の確保を図ること。また、輸送中の汚染防止に万全を期すること。
- ⑥コンテナ回収の際には、配送した食缶・食器・コンテナ等を点検し、万一、破損や紛失等がある場合はすみやかに教育委員会へ報告し、その指示に従うこと。

(6) 洗浄・消毒・保管に関する遵守事項

- ①回収された残菜等は教育委員会の指示に従い当日中に処理すること。
- ②食器等の洗浄・消毒・保管については、当日中に行うこと。
- ③回収されたコンテナ、食器、食缶、かご、スプーン等は念入りに洗浄して、各学校及び各学級別にコンテナに収納し、数量確認のうえ消毒保管すること。
- ④使用する洗剤は、安全に配慮したもので教育委員会の承認を得たものとする。
- ⑤学校休業期間中における調理機器類については、必要な点検整備を行い、保全に努めること。

(7) 食材料の管理に関する遵守事項

- ①調理用の食材料、調味料等（以下「食材」という。）は、教育委員会が支給するものを使用し、それ以外のものは使用しないこと。
- ②食材は、食材搬入業者立会いのもと、教育委員会の指示に基づき、受託者の責任において検収を実施し、適正に保管すること。
- ③食材に余剰が生じたときは、教育委員会の指示に従うこと。
- ④回収された残菜の計量を行い、記録し、教育委員会へ報告すること。

(8) 安全・衛生管理に関する遵守事項

- ①調理業務は、厚生労働省作成の「大量調理施設衛生マニュアル」及び文部科学省作成の「学校給食衛生管理基準」に準拠して業務を実施すること。
- ②当センター以外で受託者が運営している施設において、衛生管理等に係る事故等が発生した場合は、すみやかに教育委員会へ報告すること。
- ③従事者に対する労働安全衛生について十分に配慮し業務を実施すること。
- ④健康診断は定期健康診断を含め年1回以上実施し、実施後すみやかに、教育委員会へ報告すること。
- ⑤検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸チフス菌、パラチフス菌、腸管出血性大腸菌 O-157 その他必要な細菌等について毎月2回以上実施し、実施後すみやかに報告書を教育委員会に提出すること。
- ⑥従業員の健康状態を、毎日、個人別に記録して教育委員会へ報告し、安全衛生上問題があると認められた者の就労を禁止すること。
- ⑦勤務中は委託業務を遂行するにあたって適した被服等を着用すること。使用後のエプロン等は洗浄乾燥室で洗濯し、消毒保管庫で保管すること。
- ⑧廃棄物（調理の過程で生じた廃棄物及び学校から返却された残菜等）は、市及び教育委員会の指示に従い、計量の後、衛生的に処分すること。なお、廃棄物の運搬については、受託者の負担で車両を準備すること。

(9) 施設、設備、調理用備品等の使用及び管理に関する遵守事項

- ①施設の使用及び調理用備品の貸与は無償とし、貸与する備品等については、別紙「主な厨房機器の概要」、「厨房機器設置一覧」のとおりとする。
- ②貸与された施設、設備の使用にあたっては、常に清潔の保持に努め、善良な管理のもとに使用することとし、目的外の使用は一切禁止する。
- ③施設、設備、調理備品に損傷あるいは故障が生じた場合は、教育委員会に報告し、故障の大小を問わず受託者において修繕を行い、その費用も負担する。尚、既に修繕が不可能な状況である場合は別途教育委員会と協議を行う。
- ④受託者独自に施設の増改築等を行ってはならない。
- ⑤貸与された調理備品の改造は原則として認めないが、止むを得ず必要な場合は教育委員会の承認を必要とし、その費用は受託者の負担とする。
- ⑥貸与された調理備品以外の機器をセンター内へ持ち込む場合は、教育委員会の承認を必要とする。また日常の業務で使用し消耗する軽度な備品や消耗品に値する物の購入については受託者の負担とする。
- ⑦退出時は、調理場の戸締りをし、ガスの元栓を閉鎖するとともに、火気その他異常の有無を確認し、その都度教育委員会に報告すること。また不使用時は室内の消灯、機器類の電源及び水道の蛇口の確認を行い、業務終了後は各出入り口を施錠し確認後報告すること。
- ⑧電気・ガス・水道等の使用については、節減に努め、使用量については毎日記録すること。
- ⑨ボイラー設備の点検は毎日実施し、故障の予防及び性能の維持に努めること。なお、業務遂行中に異常を認めた時は、直ちに必要な処置を講じ、業務に支障をきたすことのないようにすること。
- ⑩館内及び敷地内の清掃業務全般、消毒、草刈り等の作業、施設及び厨房の高所清掃等は受託者が行い、それに必要な用具、薬剤、洗剤等一切の消耗品は受託者の負担とする。
- ⑪受託者は前項目の他、次の業務も行いその費用は受託者の負担とする。害虫防除業務、第1種圧力容器点検整備業務、ボイラー保守点検業務、自家用電気工作物保守点検業務、汚水処理施設維持管理業務、受水槽・高架水槽清掃業務、廃棄物処理業務その他教育委員会が必要とした業務。

(10) 従業員研修に関する遵守事項

- ①調理従事者の研修は、調理、食品の取扱いが円滑に行われるよう、定期的に行い、従業員の資質向上に努めること。
- ②研修計画書を教育委員会へ提出し、その計画書に基づき研修を実施し、実施後すみやかに研修実施結果報告書を提出すること。
- ③従業員に対する食品の安全衛生管理に関する教育を、計画的に行い、知識・技能の向上に努めること。
- ④県・市・教育委員会などの主催する衛生研修・調理研修に従業員を積極的に参加させること。

8 提出書類

次に掲げる書類を市へ提出すること。

提出書類	単位	様式	提出時期
従業員名簿	—	様式 1	決定後 1 ヶ月以内
従業員変更届出書	—	—	変更時直ちに
配送専用使用車届出書	—	様式 2	決定後 1 ヶ月以内
配送計画	—	—	給食開始 1 ヶ月前まで
研修実施計画	年	—	決定後 1 ヶ月以内
研修実施結果報告書	日	様式 3	実施後直ちに
定期健康診断結果報告	—	—	実施後直ちに
腸内細菌検査（検便）結果報告書	月 2 回	様式 4	実施後直ちに
個人別作業工程表	日	様式 5	業務終了後
衛生管理チェックリスト	日	様式 6	業務終了後
給食従事者個人別健康観察記録票	日	様式 7	毎月末まで
配送時間記録表	日	様式 8	毎月末まで
食品加熱記録票（煮物・汁物・炒め物用）	日	様式 9-1	業務終了後
食品加熱記録票（蒸・揚げ・焼き物用）	日	様式 9-2	献立内容に応じて記入
食品加熱・冷却記録票（サラダ・あえもの等）	日	様式 9-3	献立内容に応じて記入
残食量記録報告書	日	様式 10	業務終了後
検収・保存食記録簿	日	様式 11	業務終了後
施設・設備の点検報告書	月	様式 12	毎月末まで
鼠及び衛生害虫の点検表	日	様式 13	毎月末まで
中心温度計の精度検査記録表	月	様式 14-1	毎月末まで
冷凍・冷蔵庫温度の精度検査記録表	月	様式 14-2	毎月末まで
品温計の精度検査記録表	月	様式 14-3	毎月末まで
調理場温度・湿度確認表	日	様式 15	毎月末まで
冷蔵庫・冷凍庫温度記録表	日	様式 16	毎月末まで
水質検査表	日	様式 17	毎月末まで
異物混入報告書	—	様式 18	発生後直ちに
フードプロセッサの刃記録表	日	様式 19-1	毎月末まで
スライサーの刃記録表	日	様式 19-2	毎月末まで
光熱水費使用量記録表	日	—	1 ヶ月分を翌月中に
ボイラー自主検査報告	日	—	1 ヶ月分を翌月中に
【アレルギー関係】			
アレルギー対応食受領表	月	様式 21	毎月末まで
個別対応食指示書	日	様式 22	対応業務終了後

9 中途解約

次のいずれかに該当するとき、契約を解除することができる。

- (1) 受託者の故意又は過失により重大な事故等が発生したとき。
- (2) 市や教育委員会が業務の履行に問題があると認めるとき。
- (3) 前各号に掲げる場合のほか、契約内容に違反し、その違反により契約の目的を達することができないと認められるとき。

10 その他

- (1) 休校等により稼働日数が減となった場合、市は委託業者に年間の委託料に減となった日数を事実発生日現在の年間稼働日数で除した数を乗じた金額の 1/2 の範囲内で委託料の返還を求める事ができる。
- (2) 給食開始日までに必要な準備作業を行い、施設の清掃や什器・機器・備品等の確認点検を行うこと。
- (3) 教育委員会の指定する日に試食会を開催すること。
- (4) 委託業務に従事する者は、教育施設としての高いコンプライアンスの認識を常とし、業務中不適切な言動や行動をしてはならない。
- (5) 委託業者に変更があった場合、業務に影響の無いよう業者間において速やかに引継ぎを行う事。
- (6) 本仕様書は業務の大要を示すものであり、定めのない事項であっても、本仕様書に付随する業務は誠意をもって積極的に実施すること。なお、疑義が生じた場合は、市、教育委員会、受託者で協議を行う事とする。

別表1

業務分担表

区分	業務内容	市 (委員会)	受託者
給食管理	学校給食運営の総括	○	
	市、教育委員会との連絡・調整	○	○
	実施献立表の作成・指示	○	
	実施献立及び各種指示の確認・実施	○	○
	検食の実施及び記録	○	
	保存食の実施及び記録		○
	給食関係の書類等の確認・管理	○	
調理・ 配送及び 回収作業管理	作業仕様書等(調理工程表・その他)の作成	○	○
	作業仕様書等(調理工程表・その他)の確認	○	○
	調理用日誌類(調理日誌・その他)の作成		○
	調理用日誌類(調理日誌・その他)の確認	○	
	給食調理加工・配缶		○
	調理後食品の「温」「冷」区別収納及び配送		○
	調理済み食品及び食器、食缶類の配送		○
	食缶類の回収・洗浄・消毒・保管及び残菜の処理		○
	食器の洗浄・消毒及び保管		○
	管理点検(機器)記録簿の作成		○
管理点検(機器)記録簿の確認	○		
食材管理	食材の購入契約	○	
	食材納入業者の選定	○	
	食材の発注	○	
	食材の検収	○	○
	食材の点検・収納及び保管		○
	食材の在庫管理		○
施設管理	給食施設の設備設置・改修	○	○
	給食施設の設備管理		○
	その他の調理器具及び食器の保守・管理		○
業務管理	従業員勤務表の作成		○
	業務分担及び従業員配置表の作成		○
	業務分担及び従業員配置表の確認	○	○
	緊急対応を要する場合の指示	○	○
衛生管理	食材の衛生管理	○	○
	施設及び設備(調理器具・食器等)の清掃・洗浄		○
	衣服及び従業員の清潔保持		○
	食材納入業者の清潔保持の指示及び確認	○	○
	従業員の日常衛生点検の実施		○
	施設の衛生全般に関わる衛生管理の指示	○	
	施設の衛生全般に関わる衛生管理の実施		○
研修等	調理従事者等に対する衛生研修並びに訓練の実施	○	○
労働安全衛生	従業員の定期健康診断の実施		○
	従業員の定期健康診断の結果保管		○
	従業員定期健康診断の実施状況確認	○	○
	検便の定期的な実施	○	○
	検便結果の保管	○	○
	検便の定期的実施の確認	○	○
	従業員の労災保険等の加入		○

別表2

費用負担区分明細

	経費項目	負担区分		備考
		市(委員会)	受託者	
1	建物・設備	○	○	増改築・補修・償却・維持・管理費等
2	厨房設備	○	○	工事・保守点検・修繕費・償却・補充等含む
3	什器備品	○	○	備品・調理器具の補充を含む
4	食器類	○		食器類の補充、保存食容器等含む
5	光熱水費		○	給食センター施設内で消費される電気・都市ガス(ボイラー燃料含む)・上下水道代
6	害虫駆除		○	
7	清掃用具及び洗剤		○	受託者が使用する施設・設備の清掃用具及び洗剤
8	洗剤		○	食器・調理器具等の洗浄用洗剤等
9	手洗洗剤		○	従業員用逆性石鹼・殺菌用アルコール等
10	消耗品		○	市(委員会)が購入したもの以外で、被服類など業務遂行に必要なもの
11	保存食	○		
12	保健所申請書類	○		営業許可
13	衛生費	○		可燃物及び不燃物処理、浄化槽の清掃
14	廃油処理費		○	てんぷら油
15	通信運搬費	○		電話料金・インターネット使用料等
16	衛生管理費		○	従業員の検便・健康診断・被服及び衛生指導経費等
17	車両経費		○	配送及び厨芥運搬に係る車両の維持管理経費
18	保険料		○	生産物賠償責任保険等
19	消耗遺品他、事務用品	A	○	事務室で使用する事務用品及び消耗品
		B		調理場等で使用する事務用品及び消耗品

上記の項目にない経費が生じた場合は、協議のうえ負担区分を決定するものとする。

配送業務仕様書

別紙

- ・ 各校への到着時刻、配膳を行うまでに必要な作業は、各校担当者と事前に打ち合わせを行った上でその指示に従い、各校の特性に十分配慮すること。
- ・ 各校からの食器・食缶・コンテナ等の回収は、午後２時３０分までに行うこと。
※配送校、食数、クラス数については、令和３年度当初数値の為、随時変動する。

◎ 崇広中学校（上野丸之内 7 8）

食数	約 4 8 0 食
クラス数	1 2 クラス
必要コンテナ台数	4 台
エレベータ施設	有り
4 時間目終了時間	1 2 : 4 5

◎ 緑ヶ丘中学校（緑ヶ丘本町 4 1 5 3）

食数	約 6 1 0 食
クラス数	1 7 クラス
必要コンテナ台数	5 台
エレベータ施設	有り
4 時間目終了時間	1 2 : 4 5

◎ 城東中学校（印代 4 5 0）

食数	約 3 7 0 食
クラス数	1 0 クラス
必要コンテナ台数	3 台
エレベータ施設	有り
4 時間目終了時間	1 2 : 4 0

◎ 上野南中学校（森寺 1 4 8 8）

食数	約 2 0 0 食
クラス数	6 クラス
必要コンテナ台数	3 台
エレベータ施設	有り
4 時間目終了時間	1 2 : 4 5

◎ 柘植中学校（柘植町1881）

食数	約80食
クラス数	3クラス
必要コンテナ台数	1台
エレベータ施設	無し
4時間目終了時間	12:40

◎ 霊峰中学校（新堂160）

食数	約180食
クラス数	6クラス
必要コンテナ台数	2台
エレベータ施設	無し
4時間目終了時間	12:40

◎ 阿山中学校（千貝10）

食数	170食
クラス数	6クラス
必要コンテナ台数	3台
エレベータ施設	有り
4時間目終了時間	12:45

◎ 大山田中学校（平田655）

食数	約130食
クラス数	4クラス
必要コンテナ台数	2台
エレベータ施設	有り
4時間目終了時間	12:40

◎ 青山中学校（阿保1870）

食数	約200食
クラス数	6クラス
必要コンテナ台数	3台
エレベータ施設	無し
4時間目終了時間	12:45

(主な厨房機器の概要)

別紙

図番	厨房機器名／規格	数量	仕様、能力等
B-1	ドライ対応型球根皮剥機 《PL-82N-M》	1台	じゃがいも(3分/1回) : 500~600kg/h 25~30kg/回
D-4	自動缶切機《K-1000》	1台	1号缶 500缶/h
I-7	連続炊飯機 《RCG-300N-B》	1台	米計量～釜・蓋の洗浄の各工程をシステム・自動化。浸漬配米配水機に炊飯釜をセット・洗浄後の釜・蓋を受け取る人手は要する。
G-4	スチーム コンベクションオーブン 《NL-120F-E》	3台	1台あたり 1/1 ホテルパン 20枚/1回処理
G-1	連続式揚物機 《FAG-N4L》	1台	70g 冷凍コロッケ 2,400個/h 処理
H-9	和え物用回転釜 《SRB-200NR-BXW》	2台	冷却水導入型。内容量 220ℓ
F-9	サイノ目切機《CBM-40》	1台	じゃがいも 1,200kg/h 処理
F-6	マイコンスライサー 《MSI-04》	2台	キャベツ 500~4,400kg/h 処理 輪切・千切・短冊切プレートオプション設置
F-14	蒸気回転釜 《SRB-300NR-BX》	6台	内容量 320ℓ
H-4	真空冷却機《NSCV-100》	1台	100kg/回を 15~20分で処理
F-16	蒸気回転釜 《SRB-200NR-BX》	2台	和え物湯がき用。内容量 220ℓ
C-3 G-6 H-10 I-15 N-1	器具消毒保管庫 《ISC-W60F-E 他》	7台	サーモスタッドによる庫内温度管理機能。
C-4	包丁俎板殺菌庫 《CS-3010》	1台	俎板 10枚、包丁 30本収納
F-1	フードカッター《FC-40》	1台	ボール容量 8ℓ、350kg/h 処理
F-3	高速度ミキサー 《MX-46D》	2台	内容量 22ℓ
F-12	プレート用保管庫	1台	俎板 6枚・プレート 6枚・スパテラ 8本・包

	《TSCEC03》		丁 20 本収納可能
H-7	抜水機 《DR-201S》	1 台	500kg/h
K-1	コンテナ洗浄機 《COW-B-M》	1 台	24 台/h
K-5	食器洗浄機 《DWMX3-84SB-14MS》	1 台	食器・トレイ自動供給整理装置付き。スプーン・箸洗浄レーン付き。
K-14	厨芥処理システム 《NRP+NSP》	1 台	破砕機 200～350kg/h 絞り機 600～720kg/h
K-10	食缶類洗浄機 《CWX3-4NU-M》	1 台	下洗機 《NPCW-2C》と連動
M-1	コンテナ・食缶類 消毒保管室	1 室	食器類をコンテナと共に消毒。食缶類も部屋内で消毒。

(厨房機器設置一覧)

別紙

図番	品名	規格 (消費熱源等)	数量	製造業者
【検収室】				
A-1	保存食用冷凍庫	SRF-F683AL 有効内容積 546ℓ 三相 200V, 0.36kw	1	三洋電機(株)
A-2	デジタル台秤	DP-8100	2	三洋電機(株)
A-3	L型運搬車	900×600×800	6	三和厨房(株)
A-4	移動台	1200×750×800	4	三和厨房(株)
A-5	掃除用具入れ	500×500×1800	1	三和厨房(株)
【粗処理室】				
B-1	ドライ対応型球根皮剥機	PL-82N-M 三相 200V, 0.75kw	1	日本調理機(株)
B-2	球根受けL型運搬車	900×700×953	2	日本調理機(株)
【野菜下処理室】				
C-1	野菜用冷蔵室	3750×2375×2400 有効内容積 20800ℓ 単相 100V, 0.15kw 三相 200V, 2.5kw	1	日本調理機(株)
C-2	ラック	1062×613×1892	4	三和厨房(株)
C-3	器具消毒保管庫	ISC-W60F-E 三相 200V, 19.5kw	1	日本調理機(株)
C-4	包丁俎板殺菌庫	CS-3010 単相 100V, 0.045kw	1	日本調理機(株)
C-5	4槽シンク	3200×800×800	1	日本調理機(株)
C-6	調理台	900×800×800	1	三和厨房(株)
C-7	移動台	1200×800×800	2	三和厨房(株)
C-8	3槽シンク	2400×800×800	2	日本調理機(株)
C-9	移動台	1600×800×800	1	三和厨房(株)
C-10	移動台	1200×900×800	1	三和厨房(株)
C-11	3槽シンク	2400×900×800	1	日本調理機(株)
C-12	移動台	750×900×800	1	三和厨房(株)
C-13	移動シンク	750×750×800	2	三和厨房(株)

C-14	移動台	1200×750×800	1	三和厨房(株)
C-15	パススルー冷蔵庫	SRR-FP1583AD 有効内容積 1514ℓ 上下ガラス扉 三相 200V, 0.756kw	1	三洋電機(株)
C-16	掃除用具入れ	500×500×1800	1	三和厨房(株)
【食品庫・釜割室・調理準備室】				
D-1	ラック	1821×613×1892	2	三和厨房(株)
D-2	1槽シンク	900×750×800	1	三和厨房(株)
D-3	作業台	1800×750×800	1	三和厨房(株)
D-4	自動缶切機	K-1000 単相 100V, 0.1kw	1	三和厨房(株)
D-5	デジタル秤	UDS-200W	1	三和厨房(株)
D-6	移動台	1200×750×800	1	三和厨房(株)
D-7	加工品冷蔵庫	1800×2500×2400 有効内容積 8600ℓ 単相 100V, 0.15kw 三相 200V, 2.5kw	1	日本調理機(株)
D-8	冷凍食品冷凍室	2050×2500×2400 有効内容積 8600ℓ 単相 100V, 0.3kw 三相 200V, 5.5kw	1	日本調理機(株)
D-9	ラック	1821×613×1892	2	三和厨房(株)
D-10	2槽シンク	1500×750×800	1	三和厨房(株)
D-11	移動台	1500×750×800	2	三和厨房(株)
D-12	パススルー冷蔵庫	SRR-FP1583AD SRR-FP1583D 有効内容積 1514ℓ 上下ガラス扉 三相 200V, 0.756kw	2	三洋電機(株) Panasonic
D-13	掃除用具入れ	500×500×1800	1	三和厨房(株)
【肉魚下処理室】				
E-1	魚肉用冷蔵庫	1950×2500×2400 有効内容積 9360ℓ 単相 100V, 0.15kw	1	日本調理機(株)

		三相 200V, 2.5kw		
E-2	魚肉用冷凍室	1900×2500×2400 有効内容積 8250ℓ 単相 100V, 0.3kw 三相 200V, 5.5kw	1	日本調理機(株)
E-3	ラック	1821×613×1892	2	三和厨房(株)
E-4	3槽シンク	2100×750×800	1	日本調理機(株)
E-5	調理台	1500×750×800	1	三和厨房(株)
E-6	2槽シンク	1500×750×800	1	三和厨房(株)
E-7	調理台	1500×750×800	1	三和厨房(株)
E-8	調理台	1500×750×800	1	三和厨房(株)
E-9	パススルー冷蔵庫	SRR-FP1583AD 有効内容積 1514ℓ 上下ガラス扉 三相 200V, 0.756kw	2	三洋電機(株)
E-10	掃除用具入れ	500×500×1800	1	三和厨房(株)
【カット・上処理・釜調理室】				
F-1	フードカッター	FC-40 三相 200V, 0.4kw	1	(株)A I H O
F-2	フードカッター置台	1200×750×800	1	三和厨房(株)
F-3	高速度ミキサー	MX-46D 単相 100V, 0.4kw	2	(株)A I H O
F-4	2槽シンク	1800×800×800	1	三和厨房(株)
F-5	移動台	1500×800×800	1	三和厨房(株)
F-6	マイコンスライサー	MSI-04 単相 100V, 0.95kw 三相 200V, 0.95kw	2	(株)中西製作所
F-7	ドライ対応移動式受台	850×700×953	2	三和厨房(株)
F-8	食材運搬ラック	1280×630×1000	5	三和厨房(株)
F-9	サイノ目切機	CBM-40-M 三相 200V, 0.4kw	1	日本調理機(株)
F-10	ドライ対応移動式受台	850×700×953	1	三和厨房(株)
F-11	保存食用冷凍庫	SRF-F683AL 有効内容積 546ℓ	1	三洋電機(株)

		三相 200V, 0.36kw		
F-12	プレート用保管庫	ISCK-03F-E 三相 200V, 6.4kw	1	日本調理機(株)
F-13	L型運搬車	950×700×900	3	三和厨房(株)
F-14	蒸気回転釜	SRB-300NR-DP-BX 蒸気 70kg/h	6	日本調理機(株)
F-15	食缶用運搬車	1500×750×650	3	三和厨房(株)
F-16	蒸気回転釜	SRB-200NR-DP-BX 蒸気 40kg/h	2	日本調理機(株)
F-17	スパテラストンド	φ 360×620	4	三和厨房(株)
F-18	掃除用具入れ	500×500×1800	1	三和厨房(株)
F-19	1槽シンク	970×720×800	1	三和厨房(株)
【焼物揚物室】				
G-1	連続式揚物機	FAG-N4L 油量 145ℓ ガス 140.0kw 三相 200V, 0.1kw	1	日本調理機(株)
G-2	移動台	1200×750×800	9	三和厨房(株)
		1200×750×600	1	三和厨房(株)
G-3	食用油濾過機	KF3-80 三相 200V, 4.0kw	1	日本調理機(株)
G-4	スチームコンベクションオーブン	NL-120F-E 三相 200V, 34.6kw	3	日本調理機(株)
G-5	カート (オーブン用)		3	日本調理機(株)
G-6	器具消毒保管庫	ISC-W30F-E 三相 200V, 9.75kw	1	日本調理機(株)
G-7	1槽シンク	970×720×800	1	三和厨房(株)
【サラダ・和え物室】				
H-1	作業台	1200×750×800	1	三和厨房(株)
H-2	2槽シンク	1500×750×800	1	日本調理機(株)
H-3	移動式作業台	1200×750×800	1	三和厨房(株)
H-4	真空冷却機	NSCV-100 三相 200V, 3.7kw 蒸気 32kg/h	1	日本調理機(株)
H-5	カートイン冷蔵庫	SRR-EC2AH	1	三洋電機(株)

		単相 100V, 0.636kw		
H-6	カート (冷蔵庫用)	540×730×1660	2	三洋電機(株)
H-7	抜水機	DR-201S 三相 200V, 0.75kw	1	日本調理機(株)
H-8	りんご切機	HK-201A 単相 100V, 0.2kw	1	三和厨房(株)
H-9	冷却水導入型回転釜	SRB-200NR-DP-BXW	2	日本調理機(株)
H-10	器具消毒保管庫	ISC-W30F-E 三相 200V, 9.75kw	1	日本調理機(株)
H-11	配缶台	1200×750×650	2	三和厨房(株)
H-12	掃除用具入れ	500×500×1800	1	三和厨房(株)
【炊飯室】				
I-1	バケットコンベア及び米サイロ	RSC-1500 単相 100V, 0.4kw 三相 200V, 0.22kw	1	日本調理機(株)
I-2	分量機	RM-1 三相 200V, 0.04kw	1	日本調理機(株)
I-3	電動水圧洗米機	IRW-30A 三相 200V, 0.75kw	1	日本調理機(株)
I-4	制御盤	三相 200V, 20.0kw	1	日本調理機(株)
I-5	浸漬配米配水機	RD-300A 三相 200V, 0.1kw	1	日本調理機(株)
I-6	配米コンベア	1330×560×675 三相 200V, 0.1kw	1	日本調理機(株)
I-7	連続炊飯機	RCG-300N-B 三相 200V, 0.66kw ガス 232.6kw	1	日本調理機(株)
I-8	炊飯釜下降機	800×1000×2340	1	日本調理機(株)
I-9	蓋取コンベア	1330×560×675 三相 200V, 0.1kw	1	日本調理機(株)
I-10	反転ほぐし機	SRS-60W 三相 200V, 0.42kw	1	日本調理機(株)
I-11	食缶盛付機	SRC-60DI	1	日本調理機(株)
I-12	ローラーコンベア	1930×500×675 三相 200V, 0.1kw	1	日本調理機(株)

I-13	炊飯釜・蓋洗浄機	RW2-MR 三相 200V, 11.7kw 蒸気 125kg/h	1	日本調理機(株)
I-14	移動台	1500×750×800	3	三和厨房(株)
I-15	器具消毒保管庫	ISC-W60F-E 三相 200V, 19.5kw	1	日本調理機(株)
I-16	掃除用具入れ	500×500×1800	1	三和厨房(株)
【特別調理室】				
J-1	冷凍冷蔵庫	SRR-F961CSA 有効内容積冷蔵 412ℓ 冷凍 141ℓ 単相 100V, 0.481kw	1	三洋電機(株)
J-2	2槽シンク	1200×600×800	1	日本調理機(株)
J-3	ガステーブル	GTV-0963B ガス 23.7kw	1	日本調理機(株)
J-4	作業台	750×600×800	1	三和厨房(株)
J-5	電子レンジ	EM-750 単相 100V, 1.3kw	1	三洋電機(株)
【洗浄室】				
K-1	コンテナ洗浄機	COW-B-M 三相 200V, 5.8kw 蒸気 340kg/h	1	日本調理機(株)
K-2	立体浸漬槽	VDS-1BA 三相 200V, 2.2kw 蒸気 130kg/h	1	日本調理機(株)
K-3	厨芥処理機制御盤	三相 200V, 4.0kw	1	日本調理機(株)
K-4	食器・お盆自動供給装置	NCAP-4D-1T	1	日本調理機(株)
K-5	食器洗浄機	DWMX3-84SB-14-MS 三相 200V, 16.92kw 蒸気 270kg/h	1	日本調理機(株)
K-6	食器・お盆自動整理装置	CAPU-4D-1T-C	1	日本調理機(株)
K-7	残菜テーブル	1600×1460×850	1	日本調理機(株)
K-8	ラビスポーター	NRP-20 200～350kg/h 処理	1	日本調理機(株)
K-9	食缶下洗機	NPCW-2C	1	日本調理機(株)

		三相 200V, 6.3kw 蒸気 10kg/h		
K-10	食缶類洗浄機	CWX3-4NU-M 三相 200V, 19.4kw 蒸気 320kg/h	1	日本調理機(株)
K-11	3槽シンク	2400×750×800	1	日本調理機(株)
K-12	作業台	900×750×800	1	三和厨房(株)
K-13	移動台	1200×750×800	3	三和厨房(株)
K-14	厨芥処理機	NSP-60 600~720kg/h 処理	1	日本調理機(株)
K-15	掃除用具入れ	500×500×1800	1	三和厨房(株)
K-16	コンプレッサー	POD-3.7M5/6 三相 200V, 3.7kw	1	日本調理機(株)
K-17	ラビスポーザー操作盤	三相 200V, 4.0kw	1	日本調理機(株)
【洗浄後室】				
L-1	移動台	1500×750×800	3	三和厨房(株)
L-2	掃除用具入れ	500×500×1800	1	三和厨房(株)
L-3	消毒保管室制御盤		1	日本調理機(株)
【コンテナ・食缶類消毒保管室】				
M-1	コンテナ・食缶類消毒保管室	18800×5800×2300 三相 200V, 33.5kw 蒸気 1948kg/h	1	日本調理機(株)
M-2	予備食器消毒保管庫	4000×2000×2300	1	日本調理機(株)
M-3	コンテナ	1370×740×1490	27	日本調理機(株)
M-4	食缶類保管カート	750×800×1720	15	三和厨房(株)
M-5	予備食器保管カート	750×800×1720	5	三和厨房(株)
【器具洗浄室】				
N-1	器具消毒保管庫	ISC-W60F-E 三相 200V, 19.5kw	3	日本調理機(株)
N-2	2槽シンク	1500×800×800	4	日本調理機(株)
【油庫】				
O-1	新油・廃油タンク	1435×735 容量 400ℓ	2	日本調理機(株)
O-2	新油供給ポンプ制御盤	三相 200V, 1.0kw	1	日本調理機(株)
【前室・更衣室】				

P-1	エアーシャワー	AS-0815ADF 三相 200V, 3.0kw	2	日本調理機株
P-2	靴消毒保管庫	NR-060S 1 4 足収納 単相 100V, 0.45kw	8	三和厨房株
P-3	作業着消毒保管庫	NR-075E 1 5 着収納 単相 100V, 0.55kw	9	三和厨房株
P-4	掃除用具入れ	500×500×1800	1	三和厨房株

※注 厨房機器のレイアウトについては、配置図と多少相違があります。

【いがっこ給食センター夢及び対象中学校位置図】



※給食センターから各対象校までの距離はおおむね下記のとおり。

学校名	距離	学校名	距離
崇広中学校	7.4km	上野南中学校	6.0km
城東中学校	10.0km	柘植中学校	18.0km
緑ヶ丘中学校	5.0km	霊峰中学校	14.5km
大山田中学校	10.0km	阿山中学校	16.0km
青山中学校	12.5km		

給食センター施設概要

- ・構造 : 鉄骨造 2階建
- ・建築面積 : 1,657.50 m²
- ・1階床面積 : 1,552.22 m²
- ・2階床面積 : 317.67 m²
- ・延べ床面積 : 1,869.89 m²
- ・敷地面積 : 7,164.87 m²

各室面積表

室名	1階 (約m ²)	2階 (約m ²)
事務室	44.00	
玄関・ホール・廊下 (書庫、階段室、EV含む)	81.05	
便所 (男女、多目的)	22.40	
前室5	5.60	
女子更衣室1	6.25	
男子更衣室1	4.77	
女子更衣室2	6.25	
男子更衣室2	4.77	
前室1	12.78	
前室2 (エアージャワー含む)	12.78	
和え物室	59.52	
プラットホーム (野菜)	18.00	
廃棄庫1	8.00	
器具洗浄室1	16.10	
廃棄庫2	3.60	
検収室1 (野菜類、冷蔵室等含む)	77.88	
粗処理室	6.90	
食品庫・調味料庫	9.60	
下処理室 (野菜類)	60.30	
調理準備室	38.38	
釜調理室 (DW含む)	180.21	
器具洗浄室3	14.87	
プラットホーム (肉魚)	16.80	
検収室2 (肉魚類、冷蔵室等含む)	53.76	
プラットホーム (米)	10.58	
米庫	18.00	
洗米室	5.00	
下処理室 (肉魚類)	26.54	
配送前室	24.50	
残菜処理室	8.75	
洗剤庫	5.00	
洗浄室	191.68	
前室3 (エアージャワー含む)	11.10	
前室4	19.51	
コンテナ・食缶等消毒保管室	106.51	
予備室	9.13	
焼物・揚物調理室	66.58	
炊飯室	83.00	

器具洗浄室 4	6. 90	
洗浄室前廊下 (階段室含む)	43. 70	
男子更衣室 3	4. 80	
女子更衣室 3	5. 55	
職員便所	6. 75	
女子更衣室 4	8. 25	
男子更衣室 4	5. 06	
ボイラー室	77. 25	
会議室		53. 02
給湯室 (DW含む)		12. 87
外来用便所 (男女)		17. 50
職員用便所 (男女)		17. 50
洗濯乾燥室		7. 95
男子休憩室		16. 55
男子脱衣・シャワー室		6. 80
女子更衣室		16. 80
女子休憩室		28. 60
女子脱衣・シャワー室		6. 80
廊下 (階段室含む) x		116. 68
合計	1508. 71	301. 07
※ 柱、ドアスペース等の分は差し引いてある。		
※ 厨房機器設置箇所は面積に含む。		

いがっこ給食センター夢

衛生管理マニュアル

平成19年3月 制定
令和 3年4月 改定

伊賀市教育委員会

目 次

第1章 衛生管理 -P3-

- 1 衛生管理体制
 - (1) 実施責任者
 - (2) 運営管理責任者
 - (3) 衛生管理責任者
- 2 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分及び服装の基準
 - (1) 汚染作業区域
 - (2) 非汚染作業区域
- 3 プラスケット、包丁の色分け
(資料1) 学校給食施設の区分

第2章 食品の取り扱い -P6-

- 1 食材の検収
 - (1) 検収方法
 - (2) 検収の観点及び検収表記際項目
 - (3) 食材納入日、時間
- 2 食品の取り扱い
- 3 食材の保存

第3章 調理従事者の衛生管理 -P9-

- 1 衛生管理
- 2 健康管理
- 3 服装等
- 4 手洗い
 - (1) 手洗い方法
 - (2) 手洗いが必要な時

第4章 施設設備等の衛生管理 -P11-

- 1 施設設備の清掃及び管理
 - (1) 施設
 - (2) 設備
 - (3) 食器具類

2 衛生害虫駆除

- (1) 予防対策
 - (2) 発生時の対応
 - (3) 点検
- (資料2) 機械、機器等の洗浄・消毒の基本的な考え方

第5章 配食及び配送 -P20-

- 1 配食
- 2 配送

第6章 使用水の管理 -P21-

- 1 使用水の安全確保

第7章 日常の点検表 -P21-

はじめに

学校給食においては、まず何よりも安全性の確保がもとめられることから、学校給食関係者が衛生管理における意識を共有するとともに、互いに連携・協力し、更なる安全性の確保をはかるために、「学校給食衛生管理の基準」（文部科学省）・「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）等に従うとともに、当施設採用のドライシステムによる衛生管理について「いがっこ給食センター夢」衛生管理マニュアルを策定する。

第1章 衛生管理

1. 衛生管理体制

(1) 実施責任者

- ① 学校給食における実施責任主体である伊賀市教育委員会は、実施責任者として学校給食における最終的、包括的責任を負うものである。
- ② 実施責任者である伊賀市教育委員会は、施設の運営管理責任者及び施設の衛生管理に関する衛生管理責任者を置く。

(2) 運営管理責任者

- ① 当該施設の所長を運営管理責任者とする。
- ② 学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、調理従事者（委託業者）に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。
- ③ 栄養教諭等の指導・助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮するなど学校給食の実施運営全般に十分配慮する。
- ④ 危機管理マニュアルにのっとり、食中毒等に対する危機管理体制を整備する。

(3) 衛生管理責任者

- ① 当該施設の栄養教諭を衛生管理者とする。
- ② 衛生管理者は、学校給食従事者の衛生、施設、設備の衛生、食品衛生の日常管理などに当たる。また、「学校給食日常点検票」を参考に衛生管理を点検し、徹底を図る。

2. 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分及び服装の基準

(1) 汚染作業区域

部屋名称	作業	エプロン	履き物
検収室 1	野菜・果物・乾物・練り製品・調味料・豆製品を受け取り検収する。	青	緑
粗処理室	土つきの野菜の皮をむくところ。	青（袖付）	緑
下処理室（野菜）	野菜・果物・豆の選別、皮むき、洗浄等を行う。	緑	緑
調理準備室	食材の分量や調味料の計量、下準備をする。	緑	緑
検収室 2	魚・肉・卵を受け取り、検収を行う。	ピンク	ピンク

下処理室 (肉・魚・卵)	肉・魚の下味や衣付け、割卵する。	ピンク長袖	ピンク
揚げ物・焼き物室	揚げ物を投入する。 焼き物を鉄板に並べる。(肉・魚) 焼き物・蒸し物を鉄板に並べる。(豆腐・団子)	水色長袖 水色長袖 白	白 白 白
油庫	揚げ油の保管を行うところ。	青	緑
米庫	精米・精麦・パンを受け取り、保管する。	青	緑
器具洗浄室 1	検収室 1・下処理室(野菜)で使用した器具を洗浄する。	白ゴム	ゴム長
器具洗浄室 2	検収室 2・下処理室(肉・魚・卵)で使用した器具を洗浄する。	白ゴム	ゴム長
廃棄庫 1	可燃ごみ・不要物(プラスチック・ガラス・ダンボール・ペットボトル)を回収日まで保管しておく。	専用エプロン 白ゴム	専用靴 緑
廃棄庫 2	肉・魚・卵コーナーの可燃物、空き缶(揚げ油)を回収日まで保管しておく。	専用エプロン ピンク	専用靴 ピンク
洗浄室	回収してきた食器・食缶・コンテナ・器具類の洗浄をする。	白ゴム	ゴム長
残菜処理室	給食の残菜の破砕、厨芥処理を行う。	白ゴム	ゴム長
洗剤庫	洗浄剤の保管をする。	白ゴム	ゴム長

(2) 非汚染作業区域

部屋名称	作 業	エプロン	履き物
洗米室	精米・精麦の洗浄を行う。	白	白
炊飯室	米を炊飯する。 米飯を配缶する。パンを配缶する。	白 黄・白長袖	白 白
揚げ物・焼き物室	揚げ物、焼き物を配缶する。	黄・白長袖	白
釜調理室	裁断、加熱調理をする。 料理を配缶する。	白 黄・白長袖	白 白
和え物室	加熱した食品の冷却、保冷する。 食材を和える、料理を配缶する。	白 黄・白長袖	白 白
特別調理室	アレルギー対応の給食を調理する。	白	白
配送前室	コンテナを配送車に積み込む。	—	白
器具洗浄室 3	釜調理室で使用した器具を洗浄する。	白ゴム	ゴム長
器具洗浄室 4	炊飯室で使用した器具を洗浄する。	白ゴム	ゴム長
洗浄後室	洗浄した食器、器具、食缶をセットする。	白ゴム	ゴム長
コンテナ・食缶類 消毒保管庫	コンテナ・食缶・器具類を熱風消毒、保管する。	白ゴム	ゴム長

(3) プラスケット、包丁の色分け

	食材	プラスケット	包丁の柄	まな板柄
検収室	洗浄前の野菜	緑	黄	黄線入り
	デザート	ピンク		
下処理室	洗浄後の野菜	黄		
	洗浄前の果物	緑		
調理準備室	油揚げ	黄		
	こんにゃく	黄		
	ねり製品	黄		
	豆腐	タライ		
釜調理室	野菜・こんにゃく・油あげ 厚あげ	青	青	青線入り
	豆腐	青	白	青線入り
	ねり製品	黄	緑	緑線入り
和え物室	洗浄後の果物	ピンク (和え物用と記入)	ピンク	ピンク 線入り

(資料1) 学校給食施設の区分

区 分			内 容	
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染作業区域	検収室—原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管庫—食品の保管場所 下処理室—食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
			非汚染作業区域	調 理 室 —食品の切裁等を行う場所 —煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 —食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
		そ の 他		更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等)
				事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

第2章 食品の取り扱い

1 食材の検収

(1) 検収方法

- ① 食材の検収は、委託業者の栄養士および責任者を定めて行う。
- ② 検収室において、検収責任者と補助者の複数で必ず立会い、食品の受け渡しを行う。その際、検収表にもとづいて十分に点検を行い記録しこれを1年間保存する。
- ③ 検収室には食品が直接床に接触しないよう60センチ以上の検収台をもうけること。

食 品	容 器
野菜（洗浄前）、こんにゃく、 ねり製品、漬物、ケチャップ、 バター、マヨネーズ、うずら卵 果物(洗浄前)	緑プラスチック
肉・魚	肉・魚用 食缶
卵	台車
ゼリー、果物(洗浄後)	ピンクプラスチック
果物（キズがつきやすいもの）	ばん重
豆腐	専用調理台
パン、乾物、ごま	ベージュプラスチック

- ④ 納入業者を調理室内に立ち入らせない。
- ⑤ 食品は、検収室において専用容器に移し替え、下処理室にダンボール等を持ち込まない。
- ⑥ 不良品は返却・交換（異物は必ず保管）しその状況と事後措置を所長に報告し、記録する。
- ⑦ 食品の検収を行うものは、正確で厳密な検収を励行し、次の観点に留意し「検収表」に記録する。

(2) 検収の観点及び検収表記載項目

検収の観点	検収表記載項目
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鮮度の状態 ・ 異物混入の有無 ・ カビ、病害虫などの付着の有無 ・ 変質、変色、異臭の有無 ・ 破損、変形の有無 ・ 容器、包装の衛生状態 ・ 食品の保存状態（冷蔵品、冷凍品） ・ 数量の適否 ・ 消費期限、品質保持期限 ・ 品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理をおこなっていたか） ・ 指定した納入時間 	<ul style="list-style-type: none"> 品名、数量 納品年月日、時間 納入業者 製造業者名、所在地、生産地 品質、鮮度、包装 異物、異臭 消費期限、賞味期限、製造年月日 品温 ロット番号

(3) 食材納入日、時間

食材名	納入時間・検収時間
肉	使用日当日 7:00～9:45
魚	使用日当日 7:30～8:10 (じゃこ:使用前日 14:00～14:30)
豆腐・こんにゃく	使用日当日 7:00～8:00 (又は使用前日 14:00～14:30)
野菜(葉菜の一部・もやし)	使用日当日 6:30～8:00
卵	使用日前日 14:00～14:30
野菜(根菜・葉菜)・果物	使用日前日 13:30～14:30
乾物	使用日前日 14:00～14:30
調味料	毎週金曜日 14:00～14:30
米・麦	毎週火曜日 14:00～14:30

2 食品の取り扱い

食品	受け取り場所	取り扱い方法
肉・肉加工品 魚介類	検収室 2	<ol style="list-style-type: none"> 1 専用の容器に受けかえ冷蔵庫 5 で保管 2 必要な分ずつ、下処理室(肉・魚・卵)で処理し、ふたをして冷蔵庫 7 で保管 3 調味料に漬け込むときは、使い捨て手袋を着用する。 4 肉、魚介類を釜調理室に運搬する場合は、長袖のピンクエプロンに着替える。
たまご	検収室 2	<ol style="list-style-type: none"> 1 専用の容器に受けかえ、ほかの食品と離して冷蔵庫 5 で保管 2 下処理室(肉・魚・卵)で使い捨て手袋を使用し、1 個ずつ専用容器に割卵し、異常がないことを確かめながら、蓋付の専用容器に移し冷蔵庫 6 で保管する。 3 卵は 1 個ずつ空の殻の割れ・鮮度・血卵を確かめ、異常のある卵は使用しない。
大豆	検収室 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 検収室 1 で釜別に計量、下処理室で水洗、浸水し冷蔵庫 1 で保管する。
冷凍野菜	検収室 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 冷凍庫 1 で保管し、調理準備室で青プラスチックにあけかえる。
デザート類	検収室 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 ピンクプラスチックにあけかえ冷蔵庫 3 で保管。和え物室で配缶する。

豆腐・油揚げ	検収室 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 使う直前まで冷蔵庫 3 で保管する。 2 調理準備室で容器が汚れていないか確認。上の面の汚れをペーパーでふき水を切りタライにあけかえる。 3 豆腐は青まな板・白包丁で切って水にさらす。 4 油揚げ、厚揚げは青まな板・<u>青</u>包丁で切ってから青のプラスチックのまま油抜きをする。
さつまあげ ちくわ (煮物用)	検収室 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 使う直前まで冷蔵庫 3 で保管する。 2 調理準備室で釜別にうつしかえ釜調理室で緑まな板・<u>緑</u>包丁で切る。
ちくわ (揚焼用)	検収室 2	<ol style="list-style-type: none"> 1 専用の容器に受け替え冷蔵庫 5 で保管する。 2 必要な分ずつ下処理室(肉・魚・卵)で処理し、蓋をして冷蔵庫 7 で保管する。 3 切る時は、<u>緑</u>まな板・<u>緑</u>包丁で切る。
果物	検収室 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 生で食用する野菜、果物等は水槽 A で水をオーバーフローさせながら 3 回以上洗浄する。
野菜	検収室 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 水槽 B C は原則として葉菜用。水槽 D は原則として根菜類用。作業工程指示によってオーバーフローさせながら 3 回以上洗浄する。 2 ジャガイモは粗処理室で球根皮むき機を使用し、移動水槽で水洗、下処理室で芽を取り水槽 D で 3 回洗浄する。
米・麦	米庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 清潔な服装の業者に米を投入してもらい、検収する。 2 麦はケースのまま保管する。
パン	米庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 パン箱のまま受け取る(青エプロン) 2 ベージュプラスチックにうつしかえる(白エプロン) <p>*配缶は使い捨て手袋を使用する。(黄エプロン)</p>
乾物	検収室 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 青エプロンで検収後、食品庫に整理している。食品庫から出す際は袋を消毒する。
ひじき	検収室 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品庫から取り出したひじきは、手付ざるに入れ異物がないか確認して浸水、その後調理室でゆでる。
調味料	検収室 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 ダンボール箱から出し、調味料庫に入れる。週 1 回木曜日に在庫確認する。
果物缶詰	検収室 1	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品庫から出し、缶をよく洗浄する。水分をふきとりアルコールで消毒し、その後衛生的に開缶する。

3 学校給食用食品の現材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐、こんにゃく		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	練り製品	10℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	食肉製品	10℃以下
卵類	殻つき卵	10℃以下
乳製品	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	生クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下
加工調味料		10℃以下

第3章 調理従事者の衛生管理

1 衛生管理

調理に従事する者は、学校給食の調理を行う者として、日ごろから常に健康に留意し、作業に当たっては、以下の事項について遵守すること。

- ① 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- ② 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な白衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- ③ 作業区域用の白衣（上着）等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- ④ 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類・魚介類・卵・調理前の野菜類に触れた後、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

2 健康管理

- ① 健康診断は、年1回以上受け、その結果を委託業者から衛生管理者（栄養教諭）を経由して所長に報告するとともに記録をとっておくこと。
- ② 細菌検査(検便)は、月2回以上実施し、その結果を委託業者から衛生管理者（栄養教諭）を経由して所長に報告するとともに記録をとっておくこと。細菌検査の検査項目は赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌 0-157 とする。

- ③ 本人もしくは同居人の健康状態を個人別の衛生チェックリストにそって毎日点検し記録すること。下痢、発熱、腹痛、嘔吐など感染症またはその疑いがある場合は就業をひかえること。また、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こと。
- ④ 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学校給食従事者は、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の適切な処置をとること。

3 服装等

	点検項目	点 検 内 容
1	白衣	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔な白衣を着用し、すそ、そでなどから服がはみ出ないようにする。 ・白衣は控え室で着替え、汚れた場合は着替える。 ・用便に行くときは、上着・帽子・マスクを脱ぐ。 ・毎日洗濯し、清潔を保つ。 ・白衣のポケットには、落ちる可能性のあるものを入れない。
2	帽子	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔なヘアーネットと帽子を着用し、髪の毛がはみ出していないか鏡で確認する。 ・午後の作業（洗浄、清掃）にも着用する。 ・毎日洗濯し、清潔を保つ。 ・ヘアピンは使用しない。
3	マスク	<ul style="list-style-type: none"> ・午前中の作業（下処理、調理、配膳、配缶）はマスクを着用し、必ず口、鼻を覆う。 ・毎日交換し、清潔を保つ。
4	エプロン	<ul style="list-style-type: none"> ・エプロンは検収用・下処理用・肉魚卵用・調理用・和え物、配缶用・食器洗浄用に区別し、作業段階に応じて着替える。 ・作業後は毎日洗浄し、乾燥消毒する。
5	短靴	<ul style="list-style-type: none"> ・下処理用・上調理用・肉魚卵用・配送用に区別し作業段階に応じて履き替える。 汚れをとり、毎日乾燥消毒する。
6	長靴	<ul style="list-style-type: none"> ・長靴、原則として洗浄作業の時に使用する。 ・作業後は洗浄し、乾燥させ清潔を保つ。
7	その他	<ul style="list-style-type: none"> ・指輪、時計、ネックレス、イヤリング及びピアス類ははずす。 ・爪は短く切り、マニキュアはしない。 ・香水はつけない。

4 手洗い

手指は、経口感染細菌や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので、正しく丁寧に殺菌すること。（二次汚染の防止）

手洗い方法については、学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20 年 3 月）にそっておこなう。

(1) 手洗い方法

- ① 流水で軽く手を洗う。
- ② 手洗い石けん液をつけて十分に泡立てる。
- ③ 手の平、手の甲、指の間、親指の付け根、指先、手首を 5 回程度それぞれ洗い、肘まで石けんをつけて洗う。
- ④ 爪ブラシで爪の間を洗い、流水でよくすすぐ。
- ⑤ ペーパータオルでふき、アルコールをかける。
- ⑥ アルコールは指先、親指の付け根、手の平と甲、指の間、手首にすり込む。

(2) 手洗いが必要な時

- ① 作業開始前および用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 生の食肉、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合
- ⑤ 作業の途中で髪や鼻、口、耳などに触れた時

第4章 施設設備等の衛生管理

1 施設設備の清掃(消毒)および管理

(1) 施設

	施設	清掃および管理
1	調理室	<ul style="list-style-type: none">1 unnecessary物品は持ち込まない。2 器具類は所定の場所におく。3 床に水を落とさないように作業を行う。水が落ちた場合は水切り等で除去する。4 食品が落ちた場合は即座に使い捨て手袋・ペーパーで除去し、アルコールで拭き消毒する。5 床の掃除は、日常は水切りで水を切り乾燥させる。洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合も、水切りで水を切り乾燥させる。6 排水溝や集積枡の中にごみを残さないようにする。7 作業前にはパススルー冷蔵庫・消毒保管庫の取っ手、回転釜のハンドル、水道の蛇口等直接手の触れる箇所や、移動台、調理台、スライサー本体、シャッター下部等をアルコール消毒する。
2	炊飯室	<ul style="list-style-type: none">1 unnecessary物品は持ち込まない。2 器具類は所定の場所におく。3 床に水を落とさないように作業を行う。水が落ちた場合は水切り等で除去する。

		<p>4 食品が落ちた場合は即座に使い捨て手袋・ペーパーで除去し、アルコールで拭き消毒する。</p> <p>5 床の掃除は、日常は水切りで水を切り乾燥させる。洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合も、水切りで水を切り乾燥させる。</p> <p>6 排水溝や集積枡の中にごみを残さないようにする。</p> <p>7 作業前には、消毒保管庫の取っ手、移動台、ラック、反転ほぐし機、計量機器類の直接手の触れる箇所等をアルコール消毒する。</p>
3	揚げ物・ 焼き物室	<p>1 unnecessaryな物品は持ち込まない。</p> <p>2 器具類は所定の場所におく。</p> <p>3 床に水を落とさないように作業を行う。水が落ちた場合は水切り等で除去する。</p> <p>4 食品が落ちた場合は即座に使い捨て手袋・ペーパーで除去し、アルコールで拭き消毒する。</p> <p>5 床は作業後、洗剤で洗浄する。水切りで水を切りよく乾燥させる。</p> <p>6 排水溝や集積枡の中にごみを残さないようにする。</p> <p>7 作業前には、消毒保管庫・オープンの取っ手、移動台等をアルコール消毒する。</p>
4	調理準備室	<p>1 unnecessaryな物品は持ち込まない。</p> <p>2 器具類は所定の場所におく</p> <p>3 床に水を落とさないように作業を行う。水が落ちた場合は水切り等で除去する。</p> <p>4 食品が落ちた場合は即座に使い捨て手袋・ペーパーで除去し、アルコールで拭き消毒する。</p> <p>5 床の掃除は、日常は水きりで水を切り乾燥させる。洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合も、水切りで水を切り乾燥させる。</p> <p>6 排水溝や集積枡の中にごみを残さないようにする。</p> <p>7 作業前には、消毒保管庫の取っ手、移動台、作業台等をアルコール消毒する。</p>
5	和え物室	<p>1 unnecessaryな物品は持ち込まない。</p> <p>2 器具類は所定の場所におく。</p> <p>3 床に食品や水を落とさないように作業を行う。水が落ちた場合は水切り等で除去する。</p> <p>4 食品が落ちた場合は即座に使い捨て手袋・ペーパーで除去し、アルコールで拭き消毒する。</p> <p>5 床の掃除は、日常は水きりで水を切り乾燥させる。洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合も、水切りで水を切り乾燥させる。</p> <p>6 排水溝や集積枡の中にごみを残さないようにする。</p> <p>7 作業前には冷却機・カートイン冷蔵庫の取っ手、移動台、調理台等をアルコール消毒する。</p>

6	コンテナ室・食缶類消毒保管庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 unnecessary物品は持ち込まない。 2 食品が落ちた場合は、ペーパータオルでふきとりアルコールで消毒する。 3 床は清潔に保つ。
7	検収室1・2	<ol style="list-style-type: none"> 1 計量機器は、使用后汚れをふきとり常に清潔に保つ。 2 床は野菜くずなどを残さないように掃除する。ただし、汚れがひどく水を流す場合は清掃後よく水を切って乾燥させる。 3 泥つきの根菜類などの処理は他を汚染しないように行う。
8	食品庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 unnecessary物品は持ち込まない。 2 食品が直接床面に接触しないよう置き台を利用すること。 3 床は専用のモップとちりとりで毎日掃除し、清潔にしておく。
9	下処理室 (野菜・果物)	<ol style="list-style-type: none"> 1 unnecessary物品は持ち込まない。 2 器具類は所定の場所におく。 3 床は野菜くず等を残さないように掃除する。 4 床は作業終了後水を切ってよく乾燥させる。 5 週1回程度洗浄溶液で洗い、水で流した後はよく乾燥させ清潔にしておく。
10	下肉魚室	<ol style="list-style-type: none"> 1 unnecessary物品は持ち込まない。 2 器具類は所定の場所に置く。 3 床はなるべく肉汁や卵液を落とさない。落とした場合はペーパーでふきとりアルコールで消毒する。 4 床は作業終了後、洗剤で洗浄する。水切りで水を切りよく乾燥させる。
11	米庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 unnecessary物品は持ち込まない。 2 食品が直接床面に接触しないよう置き台を利用すること。 3 床は専用のほうきやちりとりで掃除し清潔にしておく。 4 業者が入る場合は帽子・上着を着用し靴をはきかえる。
12	粗処理室	<ol style="list-style-type: none"> 1 球根皮むき機を使用後は器具洗浄室で水洗い後よく乾燥させ清潔にしておく。 2 床や排水溝などに野菜くずやごみを残さないようにする。
13	油庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 unnecessary物品は持ち込まない。 2 靴を履き替えて入る。 3 床は清掃し乾燥させておく。汚れがひどい場合は洗剤液で洗浄後、水をよく流し乾燥させる。
14	洗米室	<ol style="list-style-type: none"> 1 米の出る部分は汚れやすく、毎日分解して洗浄し乾燥しておく。 2 週1回はパイプをはずして器具を洗浄し、乾燥しておく。 3 床は清掃し乾燥させておく。汚れがひどい場合は洗浄後水をよく流し乾燥させる。

15	前室	<ol style="list-style-type: none"> 1 床は清掃し乾燥、消毒しておく。 2 扉やドアの取っ手は毎日掃除し消毒用アルコールを噴霧する。 3 手洗い場は1日1回以上清掃し、清潔に保つ。 4 使い終わったつめブラシは200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで殺菌し水で洗い流しよく乾燥させる。
16	廃棄庫1	<ol style="list-style-type: none"> 1 調理準備室・検収室①から出た野菜くずを市専用のゴミ袋に入れる。(月・木の朝8:30までにゴミを出しておく。) 2 金属・硬質プラスチック・ビン・ダンボールは、嵩を低くして集めておく。(金曜日の夕方集めに来る。) 3 ゴミを出すときは専用靴・専用エプロンに替える。 4 週に1回は床を掃除し、清潔にしておく。
17	廃棄庫2	<ol style="list-style-type: none"> 1 肉・魚・卵下処理室で出たゴミは市専用のゴミ袋に入れる。(月・木の朝8:30までにゴミを出しておく。) 2 揚げ油の空き缶を保管する。 3 ゴミを出すときは専用靴・専用エプロンに替える。 4 週に1回は床を掃除し、清潔にしておく。
18	洗剤庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 作業後毎日床を清掃し、水切り等で水気を除去し、乾燥させる。
19	出入り口	<ol style="list-style-type: none"> 1 扉やドアの取っ手は、毎日掃除し、消毒用アルコールを噴霧する。
20	休憩室 便所	<ol style="list-style-type: none"> 1 常に整理整頓し、毎日清掃し、清潔にしておく。 2 職員用便所は、検便実施者が使用する。
21	空調・換気フード・照明器具類	<ol style="list-style-type: none"> 1 長期休業時に伊賀市が専門業者に委託し、年2回実施する。
22	排水溝・集積枡	<ol style="list-style-type: none"> 1 毎日、1日の作業終了後に必ず清掃する。
23	給水栓 (カラン・蛇口)	<ol style="list-style-type: none"> 1 作業後は洗浄する。

(2) 設備

	設 備	清 掃 及 び 管 理
1	食器洗浄機	<ol style="list-style-type: none"> 1 作業終了後は、洗浄機内の残菜をとる。 2 タンク内部・ゴミ受けは洗浄剤で洗う。 3 洗浄ノズル等の部品が取り外せる場合は、取り外してブラシをかけて洗浄し周囲、内外部ともに洗いふきとる。 4 モーター部分やコントロールボックス部には水をかけない。
2	熱風消毒保管庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 取っ手は朝一番に消毒アルコールを噴霧し、随時殺菌消毒する。 2 取っ手、扉及びパッキン部の清掃は毎日汚れをふきとり、殺菌消毒する。 3 庫内の清掃は毎日汚れをふきとり掃除する。底面の水垢も定期的に掃除する。

3	冷蔵庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 設定温度 5℃以下にセットし毎日作動状態と庫内温度が適正であるかを確認する。 2 取っ手は朝一番に消毒アルコールを噴霧し、随時殺菌消毒する。 3 庫内、取っ手、扉及びパッキン部の清掃は毎日汚れをふきとり掃除する。 4 長期の休暇中は棚を取り外して洗浄し、庫内を拭き取り消毒をしておく。
4	冷凍庫 (食材用)	<ol style="list-style-type: none"> 1 設定温度は-18℃以下にセットし、毎日、作業状態と庫内温度が適正温度(-15℃以下)であるかを確認する。 2 取っ手は朝一番に消毒アルコールを噴霧し、随時殺菌消毒する。 3 庫内、取っ手、扉及びパッキン部の清掃は毎日汚れをふきとり掃除する。 4 長期の休暇中は棚を取り外して洗浄し、庫内を拭き取り消毒をしておく。
5	冷凍庫 (保存食用)	<ol style="list-style-type: none"> 1 設定温度は-20℃以下にセットし、毎日、作業状態と庫内温度が適正温度であるかを確認する。 2 取っ手は朝一番に消毒アルコールを噴霧し、随時殺菌消毒する。 3 庫内、取っ手、扉及びパッキン部の清掃は毎日汚れをふきとり掃除する。 4 長期の休暇中は棚を取り外して洗浄し、庫内を拭き取り消毒をしておく。
6	球根皮剥機	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用前には機械内部(さび・異物)の点検をする。 2 使用後は回転円盤を取り外し水で洗浄し乾燥する。スイッチ部とモーター等電気部分は水をかけない。
7	野菜裁断機	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用前に刃こぼれがないかどうか確認後、刃および直接食品に触れる部分に、消毒アルコールを噴霧する。 2 使用後は必ず分解し、刃こぼれを確認する。スイッチ等電気部分には水をかけないで機械本体、刃、置台はよく洗浄し水気をふきとり、乾燥させる。 3 スライサーのコンベアベルトは塩素溶液で消毒する。 4 刃は洗浄後、熱風消毒保管庫で殺菌消毒する。
8	高速度ミキサー	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用前は機械内部(異物等)の点検をする。 2 使用後は羽をとりはずして分解した後、きれいに洗浄し、熱風消毒保管庫に入れる。

9	蒸気回転釜	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用前に釜内部、ねじのゆるみ等を点検する。 2 洗浄は余熱に注意しながら料理くずをゴミ用のざる等をうけて洗い流す。 3 作業終了後は汚れを落とし洗い流す。特に側面、取っ手、コック、蓋の部分もその都度洗う。(釜を回す時、水道の蛇口に当たらないよう気をつける。) 4 1ヶ月に1回、釜横のボックスをはずして洗浄する。
10	真空冷却機	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用前に消毒用アルコールで取っ手を消毒する。 2 使用後は庫内の棚を取り外した後、洗浄水洗いする。 3 取っ手、扉、およびパッキン部の清掃は汚れをふきとり掃除する。
11	フライヤー	<ol style="list-style-type: none"> 1 油温が比較的高いうち(100℃前後)に、油を抜きろ過機でろ過する。 2 入り口シュート、出口シュート、かす取りコンベアー、押さえコンベアー、出口油うけ、油ガイドを取り外し、掃除する。
12	スチーム コンベクション オープン	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用前は取っ手に消毒用アルコールを噴霧しペーパータオルでふきのばす。 2 作業が終わったら庫内温度を60度以下に下げる。 3 天板、受け台をはずす。 4 スチームで加熱する。 5 洗剤をまんべんなくふきかけ、扉をとじ、再加熱する。 6 洗浄シャワーで洗剤を洗い流す。
13	包丁まな板殺菌 庫	<ol style="list-style-type: none"> 1 庫内、取っ手、扉およびパッキン部の清掃は毎日で汚れをふきとり掃除する。 2 庫内の棚は洗浄後よく乾燥させてからはめ込む。 3 庫内の洗浄後は排水孔に排水栓をきっちり差し込む。 4 包丁まな板の水気をふきとり間隔をあけて収納する。 5 紫外線照射の殺菌庫は直接紫外線が当たった表面の部分しか殺菌効果がないので、包丁、まな板の全体によく紫外線が照射するように配列する。
14	水槽(シンク)	<ol style="list-style-type: none"> 1 残菜受けを取り外し、洗剤で洗う。 2 流水で十分すすぎ、ワイパー等で水を切る。 3 衛生的な不織布で水気をふきとる。 4 汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときは洗剤で洗浄する。 5 洗浄後は、芯にゴムパッキンがあることを確認し、きっちりはめ込み水を止め虫が入らないようにする。ごみうけはセットしない。 6 布巾でふきあげる。

15	L型運搬車 作業台	<ol style="list-style-type: none"> それぞれの部屋の洗浄コーナーで洗浄する。 分解できる部分は分解し、洗剤で持ち手、側面、台面を洗浄する。 流水で十分すすぎ、ワイパーなどで水を切り乾燥させる。 加熱終了後・生食用の食材にしようする場合は、アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭きのばす。
16	デジタル台秤	<ol style="list-style-type: none"> 衛生的な布巾で台秤全体をまんべんなく水拭きする。 乾いたことを確認した後、アルコールをしみこませたペーパータオルで拭く。 <p><注意点></p> <ul style="list-style-type: none"> はかりに水をかけたり湿気の多いところに設置しない。 電池の交換は全て新しい電池に交換する。 1ヶ月以上使用しない場合は電池を外す。 (電池が液漏れし、指示計内部が腐食する場合がある。)

(3) 食器具類

	食器具類	清掃及び管理
1	食器	<ol style="list-style-type: none"> 60℃の温水の立体浸漬槽に食器かごと入れる。 食器専用レーンで洗浄する。 食器かごに入れて熱風消毒保管庫で、85℃以上1時間で消毒・乾燥・保管する。
2	はし	<ol style="list-style-type: none"> はし箱ごと食器かごに入れ、浸漬槽を流す。 その後流水で2回洗い後、洗浄機にかける。
3	杓子・スプーン フライばさみ・しゃもじ	<ol style="list-style-type: none"> 40~45℃の温水で残菜を取り除き下洗いする。 石けん液の入った水槽で、食器専用のスポンジを使用し、1本ずつこすり洗いをする。 角ザルにいれて食缶専用レーンで洗浄する。 食器かごに入れて熱風消毒保管庫で85℃以上1時間乾燥・消毒・保管する。
4	食缶	<ol style="list-style-type: none"> 残菜を取り除き下洗いする。 食缶専用レーンで洗浄する。 熱風消毒保管庫で85℃で乾燥・消毒・殺菌・保管する。
5	プラスチック・ボール・バットなどの容器類	<ol style="list-style-type: none"> プラスチックは水槽につけて残菜を取り除き、洗浄機で流す。 熱風消毒保管庫で85℃で乾燥、消毒、保管する。
6	トレー	<ol style="list-style-type: none"> トレーの間に何も入っていないか確認後、洗浄機にかける。 熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管する。

7	包丁・まな板	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用前後は、刃こぼれがないか確認する。 2 下処理、野菜用、豆腐用、練り製品用、加熱調理済み用（果物含む）等の用途別に分類し使用する。 3 使用後は洗剤で洗浄し柄の部分もきちんと洗浄する。 4 本洗い後、流水ですすぎ洗いをする。 5 すすぎ洗い後、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・保管する。
8	蛇口	<ol style="list-style-type: none"> 1 調理中に汚染された場合はペーパータオル等でふきとりアルコール消毒する。 2 使用後は洗剤で洗浄し、流水で十分すすぐ。 3 衛生的な不織布で拭く。
9	ホース	<ol style="list-style-type: none"> 1 作業後ホースの外部を洗剤で消毒し、十分すすいだ後乾燥させる。 2 ホースの中に水がたまらないように衛生的に保管する。
10	つめブラシ	<ol style="list-style-type: none"> 1 作業後、洗剤を使って洗浄する。 2 次亜塩素酸ナトリウム希釈液(200ppm)に浸して消毒し、流水で洗って乾燥する。
11	スポンジ たわし	<ol style="list-style-type: none"> 1 洗剤を使って汚れが残らないように洗浄する。 2 次亜塩素酸ナトリウム希釈液(200ppm)に浸して消毒する。 3 流水でよく洗ったら、絞って水を切り、乾燥する。

2 衛生害虫駆除

(1) 予防対策

- ①物資納入時・検収時は、外側に通じる扉やシャッターの開閉は速やかに行う。
- ②ダンボール等は廃棄庫に置く。
- ③床や溝は毎日清掃する。
- ④衛生害虫が侵入する恐れのある箇所があれば速やかにセンター長に報告する。

(2) 発生時の対応

- ①衛生害虫等が発生した場合は、その都度駆除をすること。
- ②必要に応じて、施設の補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行う。
- ③殺鼠剤、又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取り扱いには十分注意すること。

(3) 点検

- ①ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検すること。

(資料 2) 「設備、機械、機器の洗浄・消毒」の基本的な考え

(H21. 3 洗浄・消毒マニュアルより)

(1) 前提条件

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こと。

(2) 洗浄について

- ①「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とす。
- ②分解できる部品は、分解してから洗浄する。
- ③すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。
- ④水気を取り、翌日までに乾燥させる。

(3) 消毒について

- ①原則と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
- ②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。
- ③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、スプレーも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 なら 5 分間、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。) 塩素臭がでるので換気を行う。
熱風保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける。(若干の水分子が付着しているほうが、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(紫外線殺菌等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。

(4) 注意点

- ・ 使用の設備、機械、機器の取り扱い説明書を確認し、正しい使い方をすること。
- ・ 刃がある機械の取り扱いには、けがをしないよう十分注意すること。
- ・ 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。
- ・ 機械類にカバーをつけて保管する場合、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、カバー等をつける場合は、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	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	—	洗浄後、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 アルコール消毒	洗浄後、乾燥 刃は消毒
缶切り機	から拭き	又はアルコール消毒	洗浄後、乾燥

第5章 配食及び配送

1 配食

（1）配食の方法

- ①配食時には必ず専用のエプロン（黄）を着用する。
- ②消毒した配食専用の器具を使用し、使い捨て手袋等を着用する。
- ③配食のエプロン、手袋をしたまま他の作業を行わない。
- ④配食用の器具等は専用のものを使用する。
- ⑤配食をする時は、異物混入の恐れがないよう不要な物をおかない。
- ⑥食缶等のまわりをふく場合には、不織布を使用する。
- ⑦喫食時間を考慮して作業を行い、配食時間、釜別、ロット先の配送先を記録する。

2 配送

（1）配送の方法

- ①配送は、主食、副食の温度が維持できる設備（保冷車）により行う。
- ②配送車は、毎日清掃し、定期的に洗浄し、清潔に保つ。
- ③積荷の出し入れは、配送車の内部温度が上昇しないように迅速に行うとともに、扉をあけたまま放置しない等、衛生的に行う。

第 6 章 使用水の管理

1 使用水の安全確保

(1) 検査方法

- ①調理業務開始前に 5 分間以上流水後に検査する。
- ②使用水は、色、濁り、臭い、異物、味等を確認し水質検査表に記入する。
- ③遊離残留塩素（DPD法）を測定する。測定結果は水質検査表に記録する。
- ④遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上なかった場合や色、濁り、臭い、味等で異常があった場合には、再検査を行い、使用が不適な場合は給食を停止し速やかにセンター長に報告すること。
- ⑤再検査の結果使用した場合は、使用した水 1ℓを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で 2 週間以上保存すること。

第 7 章 定期及び日常の点検表

提出書類	単位	様式	提出時期
腸内細菌検査(検便)結果報告書	月 2 回	様式 4	実施後直ちに
個人別作業工程表	日	様式 5	業務終了後
衛生管理チェックリスト～日常点検票～	日	様式 6	業務終了後
個人別健康観察記録票	日	様式 7	毎月末まで
水質検査表	日	様式 17	毎月末まで
調理場温度・湿度確認表	日	様式 15	毎月末まで
冷蔵庫・冷凍庫温度記録表	日	様式 16	毎月末まで
配送時間・温度記録表	日	様式 8	毎月末まで
食品加熱記録票(煮物・汁物・炒め物)	日	様式 9-1	業務終了後
食品加熱記録票 (蒸・揚げ・焼き物)	日	様式 9-2	業務終了後
食品加熱・冷却記録表(サラダ・和え物等)	日	様式 9-3	業務終了後
供給量・残食量記録報告書	日	様式 10	業務終了後
検収簿・保存食記録簿	日	様式 11	業務終了後

施設・設備の点検報告書	月	様式 12	毎月末まで
鼠及び衛生害虫の点検表	月	様式 13	毎月末まで
中心温度計の精度検査記録表	月	様式 14-1	毎月末まで
冷凍・冷蔵庫温度の精度検査記録表	月	様式 14-2	毎月末まで
品温計の精度検査記録表	月	様式 14-3	毎月末まで
フードプロセッサの刃確認表	日	様式 19-1	毎月末まで
スライサーの刃確認表	日	様式 19-2	毎月末まで
【アレルギー関係】			
アレルギー対応食 受領表	月	様式 21	毎月末まで
個別対応食指示書	日	様式 22	業務終了後

受託者

印

受託する業務に従事する者について次の名簿のとおり届け出ます。

従 業 員 名 簿

1 統括責任者

氏 名	性別	有資格免許等	備考

2 副統括責任者

氏 名	性別	有資格免許等	備考

3 調理現場責任者

氏 名	性別	有資格免許等	備考

4 ボイラー責任管理者

氏 名	性別	有資格免許等	備考

5 上記以外の従業員

	氏名	性別	有資格免許	雇用区分	備考
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

統括責任者

印

研修実施結果報告書

研修を実施したので、次のとおり報告します

研修名、テーマ	
実施日	20 年 月 日 () : ~ :
場 所	
出席者	正社員 名、パート 名
研修内容	

※ レジユメ、資料があれば添付してください

(様式4)

伊賀市教育委員会 宛

20 年 月 日

受託者

印

腸内細菌検査（検便）結果報告書

受託する業務に従事する者について次の名簿のとおり届け出ます。

20 年 月 (第 回分)

検査日： 月 日 ラボ名：

氏 名	検査結果					
	赤痢菌	サルモネラ菌	0-157	パラチフス	腸チフス	

※ ラボの検査報告の写しを添付してください

衛生管理チェックリスト ー 日常点検票 ー

(様式6)

受託業者

いがっこ給食センター夢

点検日: 20 年 月 日

作成者(衛生管理責任者)

印

所長検印

天気() 気温(°C)

作業前	学校給食従事者	施設・設備	便所
	<input type="checkbox"/> 健康状態を個人別に観察し、記録した	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい	<input type="checkbox"/> 便所に石鹸及び消毒液は十分にある
	<input type="checkbox"/> 石鹸及び消毒薬で手洗いを行った	<input type="checkbox"/> 調理室内には、作業に不必要な物品等を置いていない	<input type="checkbox"/> 調理衣・履物は脱いだ
	服装等	<input type="checkbox"/> 調理機器・器具類は清潔である	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した
	<input type="checkbox"/> 調理衣・マスク・帽子は清潔である	<input type="checkbox"/> 機器・器具の保守、故障を確認した(故障なし、あり:)	<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を記録した。
	<input type="checkbox"/> 履物は清潔である	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫(5℃以下)、保存食保管専用冷凍庫(-20℃以下)の温度は適切である	調理室への立ち入り
	<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている	<input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った
	<input type="checkbox"/> つめは短く切っている	<input type="checkbox"/> 主食置場・容器は清潔である	<input type="checkbox"/> 衛生的な服装であった
	使用水	<input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である	<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を記録した[]
	<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分程度)流水した	<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石鹸・消毒薬・ペーパータオル等は十分にある	その他特記事項
<input type="checkbox"/> 外観(色・濁り・異物)臭い、味を確認した	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である		
<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素0.1ppm以上を確認し記録した	<input type="checkbox"/> ねずみ等の衛生害虫は出ない		
検収	<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。		
<input type="checkbox"/> 検収責任者が立会い受け取った。			
<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装、品温、異物、表示を確認し記録した			
<input type="checkbox"/> 食品の分類毎に衛生的に保管した。			
<input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認後使用した			
<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である			
<input type="checkbox"/> 納入業者は調理室内に立ち入っていない			
作業中	下処理	保存食	
	<input type="checkbox"/> 調理衣・履物等は下処理専用を使用している	<input type="checkbox"/> 品目ごとに全ての飲食物(原材料を含む)を50g以上、釜別、ロット別に採取した	
	<input type="checkbox"/> 野菜・魚介・食肉類等食材ごとに専用容器・器具を使用した	<input type="checkbox"/> 保存食用容器(ビニール袋)は清潔である	
	<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った	<input type="checkbox"/> 保存食用採取容器は清潔である	
	<input type="checkbox"/> 野菜類は指示通り洗浄した	<input type="checkbox"/> 乾燥しないよう完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保管した	
	<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"/> 保存食の採取・廃棄日時を記録した	
	調理時	使用水	
	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないよう調理した	<input type="checkbox"/> 食品を水冷する場合は、その前に外観(色・濁り・異物)臭い、味を確認した	
	<input type="checkbox"/> 魚・肉・卵類は専用の手袋を着用して扱った	<input type="checkbox"/> 同時に遊離残留塩素0.1ppm以上を確認し、その温度と時間を記録した	
	<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指・調理衣を洗浄・消毒した	配食	
<input type="checkbox"/> 食品・処理別に専用機器・器具を使用した	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬にはふたを使用した		
<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した	<input type="checkbox"/> 仕上げ用手袋を着用し、保管庫から出した専用器具を使って配食した		
<input type="checkbox"/> 加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した	<input type="checkbox"/> 食缶類は床から60cm以上のところにおいた		
<input type="checkbox"/> 和え物・サラダの食材は、加熱後十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した	<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した		
<input type="checkbox"/> 献立表指示時刻に仕上げた			
作業後	配送・配膳	使用水	
	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送・配膳にかかる時間は適切である	<input type="checkbox"/> 外観(色・濁り・異物)臭い、味を確認した	
	<input type="checkbox"/> 配送先・搬出・搬入時刻を記入した。	<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素0.1ppm以上を確認し、記録した	
	<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。	残菜と廃品の処理	
	調理用機器・器具 食器の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない	
	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った	<input type="checkbox"/> 空き缶・空き瓶等は清潔に処理されている	
	<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用量は適切である(洗剤名:)	<input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った	
	<input type="checkbox"/> 食器具・容器・調理器具の破損を確認し、乾燥状態で保管した。	<input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った	
	<input type="checkbox"/> 分解できる機器・器具は使用後に分解して洗浄消毒した	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である	
	<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"/> 厨芥置き場は清潔である	
<input type="checkbox"/> 調理用機器・器具の洗浄・消毒は確実にした	食品庫		
	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている		
	<input type="checkbox"/> ねずみ等の衛生害虫はいない		
	<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		
		検食	
		<input type="checkbox"/> 検食を実施した	
		<input type="checkbox"/> 検食者・検食時間は適切であった	
		回収	
		<input type="checkbox"/> 回収した食缶・食器・コンテナ等の数量を点検した(適正・未回収:)	
		<input type="checkbox"/> 回収時の食缶・食器・コンテナ等の形状を確認した(正常 破損)	
		退出時確認事項	
		<input type="checkbox"/> 調理室等の戸締り	
		<input type="checkbox"/> ガス栓の閉鎖	
		<input type="checkbox"/> 火気の確認(有・無)	
		<input type="checkbox"/> その他異常の有無(異常なし 有:)	

(様式7)

給食従事者 個人別健康観察記録票

20 年 月

氏名:

		日																							
		曜日																							
本 人 健 康 状 態	①下痢をしていない																								
	②発熱をしていない																								
	③腹痛をしていない																								
	④嘔吐をしていない																								
	⑤手指・顔面に傷はない(注1)																								
	⑥手指・顔面にできものはない(注1)																								
	⑦感染症の感染、またはその疑いはない																								
家 族 健 康 状 態	①下痢をしていない																								
	②発熱をしていない																								
	③腹痛をしていない																								
	④嘔吐をしていない																								
	⑤感染症の感染、またはその疑いはない																								
確認者印																									

(注1)化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること
※ 項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理者に報告し、指示を仰ぐこと。

(様式8)

配送時間・温度記録表

センター決裁欄		受託業者 栄養士
所長	栄養士	

20 年 月 ()号車

日	担当者	搬入時 庫内温度 °C	給食センター	_____中学校			_____中学校		給食センター
			発	着	発	着	発	着	
1		°C	:	:	:	:	:	:	
2		°C	:	:	:	:	:	:	
3		°C	:	:	:	:	:	:	
4		°C	:	:	:	:	:	:	
5		°C	:	:	:	:	:	:	
6		°C	:	:	:	:	:	:	
7		°C	:	:	:	:	:	:	
8		°C	:	:	:	:	:	:	
9		°C	:	:	:	:	:	:	
10		°C	:	:	:	:	:	:	
11		°C	:	:	:	:	:	:	
12		°C	:	:	:	:	:	:	
13		°C	:	:	:	:	:	:	
14		°C	:	:	:	:	:	:	
15		°C	:	:	:	:	:	:	
16		°C	:	:	:	:	:	:	
17		°C	:	:	:	:	:	:	
18		°C	:	:	:	:	:	:	
19		°C	:	:	:	:	:	:	
20		°C	:	:	:	:	:	:	
21		°C	:	:	:	:	:	:	
22		°C	:	:	:	:	:	:	
23		°C	:	:	:	:	:	:	
24		°C	:	:	:	:	:	:	
25		°C	:	:	:	:	:	:	
26		°C	:	:	:	:	:	:	
27		°C	:	:	:	:	:	:	
28		°C	:	:	:	:	:	:	
29		°C	:	:	:	:	:	:	
30		°C	:	:	:	:	:	:	
31		°C	:	:	:	:	:	:	

(様式9-2)

食品加熱記録票(蒸し物・揚げ物・焼き物)

センター決裁欄		受託業者*
所長	栄養士	栄養士

	設定温度	1回の加熱量	油の使用回	設定モード
揚げ物機				
蒸し物				
焼き物				

20 年 月 日()

献立名	スチコン 番号	配送先	開始時刻	温度	温度	温度	90秒 後○	終了時刻	温度 確認者	配缶開始及び 終了時刻	保存食		備考
											採取者	採取時刻	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	
			:					:		: ~ :		:	

※焼き物、蒸し物は釜別に保存食を採取すること。
 ※揚げ物は、釜別に保存食を採取すること。

(様式9-3)

食品加熱・冷却記録票(サラダ・和え物等)

センター決裁欄		受託業者 栄養士
所長	栄養士	

20 年 月 日() 献立名

食品名	加熱 開始時刻	①加熱 中心温度	90秒 後○	加熱 終了時刻	確認者	水温	残留塩素 (ppm)	検査時刻	確認者	冷却 開始時刻	②冷却後 中心温度	冷却 終了時刻	確認者	和え物 開始時刻	③ 和え物終 了 中心	和え物 終了時刻	配缶 終了時刻
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:
	:	°C		:		°C		:		:	°C	:		:	°C	:	:

①②③・・・中心温度は、3箇所測定。最も低い温度を記入。

(様式10)

供給量・残食量記録報告書

センター決裁欄		受託業者 栄養士
所長	栄養教諭	

20 年 月 日 ()

献立名										
学校名	供給量	残食量	供給量	残食量	供給量	残食量	供給量	残食量	供給量	残食量
緑ヶ丘中学校	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
崇広中学校	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
城東中学校	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
上野南中学校	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
霊峰中学校	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
柘植中学校	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
阿山中学校	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
大山田中学校	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
青山中学校	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
合計	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg

残渣集計

場所	残食量
下処理	
炊飯	
調理場	
センター	
洗浄コーナー	
その他	
学校残食	
合計	Kg

(%)

(%)

(%)

(%)

(%)

(%)

(様式11)

検収・保存食記録簿

検収

保存食

納品時刻	業者名	品名	製造販売業者	製造日	Lot No	賞味期限	数量	品質	鮮度	包装	品温	異物	表示	確認者	採取時刻	採取者
..								良・不良	良・不良	良・不良	℃		良・不良		..	
..								良・不良	良・不良	良・不良	℃		良・不良		..	
..								良・不良	良・不良	良・不良	℃		良・不良		..	
..								良・不良	良・不良	良・不良	℃		良・不良		..	
..								良・不良	良・不良	良・不良	℃		良・不良		..	

所長	栄養士

調理済メニュー	採取時刻	採取者

採取日 年 月 日
 廃棄日 年 月 日

施設・設備の点検報告書

センター決裁欄		受託業者
所属長	管理栄養士	栄養士

(様式12)

点検日： 20 年 月 日 報告者名：

No.	施設名	点検者	チェック	破損箇所	破損内容	理由
1	検収室					
2	食品庫					
3	下処理室					
4	調理準備室					
5	器具洗浄室					
6	下肉魚室					
7	油庫・廃棄庫					
8	米庫・洗米室・炊飯室					
9	揚げ物・焼き物調理室					
10	釜調理室					
11	和え物室					
12	特別調理室					
13	コンテナ消毒保管庫					
14	洗浄室					
15	配送・回収スペース					
16	その他					

※ 窓・壁・扉・天井・空調・換気フード・照明器具・排水溝・集積升・給水栓・解錠・施錠・その他を含む。

※ 異常がなければチェックに○をつけてください。

様式13

20

年度

鼠及び衛生害虫の点検表

場所	月日	4月 日	5月 日	6月 日	7月 日	9月 日	10月 日	11月 日	12月 日	1月 日	2月 日	3月 日
点検者 印												
検収室												
廃棄庫												
男女更衣室												
前室												
下処理(野菜・肉)洗浄室												
冷蔵庫												
粗処理室												
調理準備室												
食品庫												
米庫・洗米室												
炊飯室・洗浄室												
焼き物・揚げ物室												
釜調理室・洗浄室												
和え物室												
特別調理室												
コンテナ消毒庫												
配送前室												
配送・回収スペース												
洗浄室												
洗浄後室												
洗剤庫												
残菜処理室												
殺虫剤の交換(学期1回)												
センター栄養士 検印												
センター所長 検印												

※チェックしてよければ○印をつける

20 年度 中心温度計の精度検査記録表

様式14-1

月 日		4月 日		5月 日		6月 日		7月 日		9月 日		10月 日		11月		12月		1月 日		2月 日		3月 日	
場 所	点検者																						
温度(°C)	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	
和え物室																							
焼き物・揚げ物																							
釜調理室	ゆでもの																						
	煮物																						
特別調理室																							
センター栄養士印																							
センター所長印																							

※高温(沸騰した湯の温度を記録する)

※低温(氷水の温度を記録する)

20 年度 冷凍・冷蔵庫温度の精度検査記録表

様式14-2

		4月 日		5月 日		6月 日		7月 日		9月 日		10月 日		11月 日		12月 日		1月 日		2月 日		3月 日	
		表示	温度計	表示	温度計	表示	温度計	表示	温度計	表示	温度計	表示	温度計	表示	温度計	表示	温度計	表示	温度計	表示	温度計	表示	温度計
点検者																							
検収室(保存食)																							
下処理室(冷凍)																							
下処理室(冷1)																							
釜割室(冷3)																							
下肉魚室(冷5)																							
下肉魚室(冷6・7)																							
特別調理室	冷蔵庫																						
	冷凍庫																						
調理室(冷4)																							
調理室(保存食)																							
和え物室																							
センター栄養士印																							
センター所長印																							

※表示(デジタル表示)と温度計(庫内に入れた温度計)の数字を記入してください。

20 年度 品温計の精度検査記録表

様式14-3

月日 場所	4月 日		5月 日		6月 日		7月 日		9月 日		10月 日		11月		12月		1月 日		2月 日		3月 日		
	中心 温度計	品温計	中心 温度計	品温計	中心 温度計	品温計	中心 温度計	品温計	中心 温度計	品温計	中心 温度計	品温計	中心 温度計	品温計	中心 温度計	品温計	中心 温度計	品温計	中心 温度計	品温計	中心 温度計	品温計	
点検者																							
検収室1																							
検収室2																							
センター栄養士印																							
センター所長印																							

※すでにチェックした中心温度計を使い、冷蔵品の表面温度を中心温度計の計測部を突き刺さずに実測する。

品温計を5cm程まで近づけて冷蔵品の同じ場所を計測する。

※検収室1(野菜・こんにやく・乳製品・豆腐など)

※検収室2(肉・魚・たまご)

調理場温度・湿度記録表

様式15

令和 年 月

調理準備室	下処理室（野菜）	下処理室（肉・魚・卵）		センター決裁欄		受託業者 栄養士
炊飯室	焼き物室	調理室	洗浄室	所属長	栄養士	
和え物室	特別調理室	食品庫	コンテナ			

日	温度・湿度		確認者	温度・湿度		確認者	温度・湿度		確認者
	温度	湿度		温度	湿度		温度	湿度	
1	℃	%		℃	%		℃	%	
2	℃	%		℃	%		℃	%	
3	℃	%		℃	%		℃	%	
4	℃	%		℃	%		℃	%	
5	℃	%		℃	%		℃	%	
6	℃	%		℃	%		℃	%	
7	℃	%		℃	%		℃	%	
8	℃	%		℃	%		℃	%	
9	℃	%		℃	%		℃	%	
10	℃	%		℃	%		℃	%	
11	℃	%		℃	%		℃	%	
12	℃	%		℃	%		℃	%	
13	℃	%		℃	%		℃	%	
14	℃	%		℃	%		℃	%	
15	℃	%		℃	%		℃	%	
16	℃	%		℃	%		℃	%	
17	℃	%		℃	%		℃	%	
18	℃	%		℃	%		℃	%	
19	℃	%		℃	%		℃	%	
20	℃	%		℃	%		℃	%	
21	℃	%		℃	%		℃	%	
22	℃	%		℃	%		℃	%	
23	℃	%		℃	%		℃	%	
24	℃	%		℃	%		℃	%	

冷蔵庫・冷凍庫温度記録表

様式16

令和 年 月

検収室（保存食）		下処理室（冷凍）		下処理室（冷1）		センター決裁欄		受託業者 栄養士
釜割室（冷3）		調理室（冷4-1）	調理室（冷4-2）	調理室（保存食）		所属長	栄養士	
特別調理室（冷蔵）	特別調理室（冷凍）	和え物室	下肉魚室（冷5）	下肉魚室（冷6）	下肉魚室（冷7）			

日	温度	確認者	温度	確認者	温度	確認者
	°C		°C		°C	
1	°C		°C		°C	
2	°C		°C		°C	
3	°C		°C		°C	
4	°C		°C		°C	
5	°C		°C		°C	
6	°C		°C		°C	
7	°C		°C		°C	
8	°C		°C		°C	
9	°C		°C		°C	
10	°C		°C		°C	
11	°C		°C		°C	
12	°C		°C		°C	
13	°C		°C		°C	
14	°C		°C		°C	
15	°C		°C		°C	
16	°C		°C		°C	
17	°C		°C		°C	
18	°C		°C		°C	
19	°C		°C		°C	
20	°C		°C		°C	
21	°C		°C		°C	
22	°C		°C		°C	
23	°C		°C		°C	
24	°C		°C		°C	
25	°C		°C		°C	
26	°C		°C		°C	
27	°C		°C		°C	
28	°C		°C		°C	
29	°C		°C		°C	
30	°C		°C		°C	
31	°C		°C		°C	

※異常があった場合は時間をあけて再度確認し、まだ異常が続く場合はすぐに管理者（所属長）に連絡すること。

検収室（保存食）	-20℃以下	下処理室（冷凍）	-15℃以下	下処理室（冷1）	10℃前後
釜割室（冷3）	10℃以下	調理室（冷4-1）	10℃以下	調理室（冷4-2）	10℃以下
特別調理室（冷蔵）	5℃以下	特別調理室（冷凍）	-15℃以下	和え物室	5℃以下
				下肉魚室（冷5）	5℃以下
				下肉魚室（冷6・7）	5℃以下

異物混入報告書

作成者 _____ (印)

20 年 月 日

発生年月日	20 年 月 日 () 時 分
発生場所	
連絡者	TEL - -
異物混入の状況 <small>(できるだけ具体的に記入のこと)</small>	
異物混入の原因	
今後の対応 <small>(再発防止策も検討のこと)</small>	
センター決裁欄	
会社名	
所長	統括責任者 合議

- * 異物混入が発生した場合、至急連絡するとともに、本報告書を作成すること。
- * 事故原因が特定できた場合、原因者の始末書と今後の再発防止策について記入した報告書を添付すること。
(即日添付できない場合は、後日提出すること。)

(様式22)

個別対応食指示書

実施日 年 月 日()

献立名

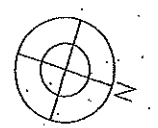
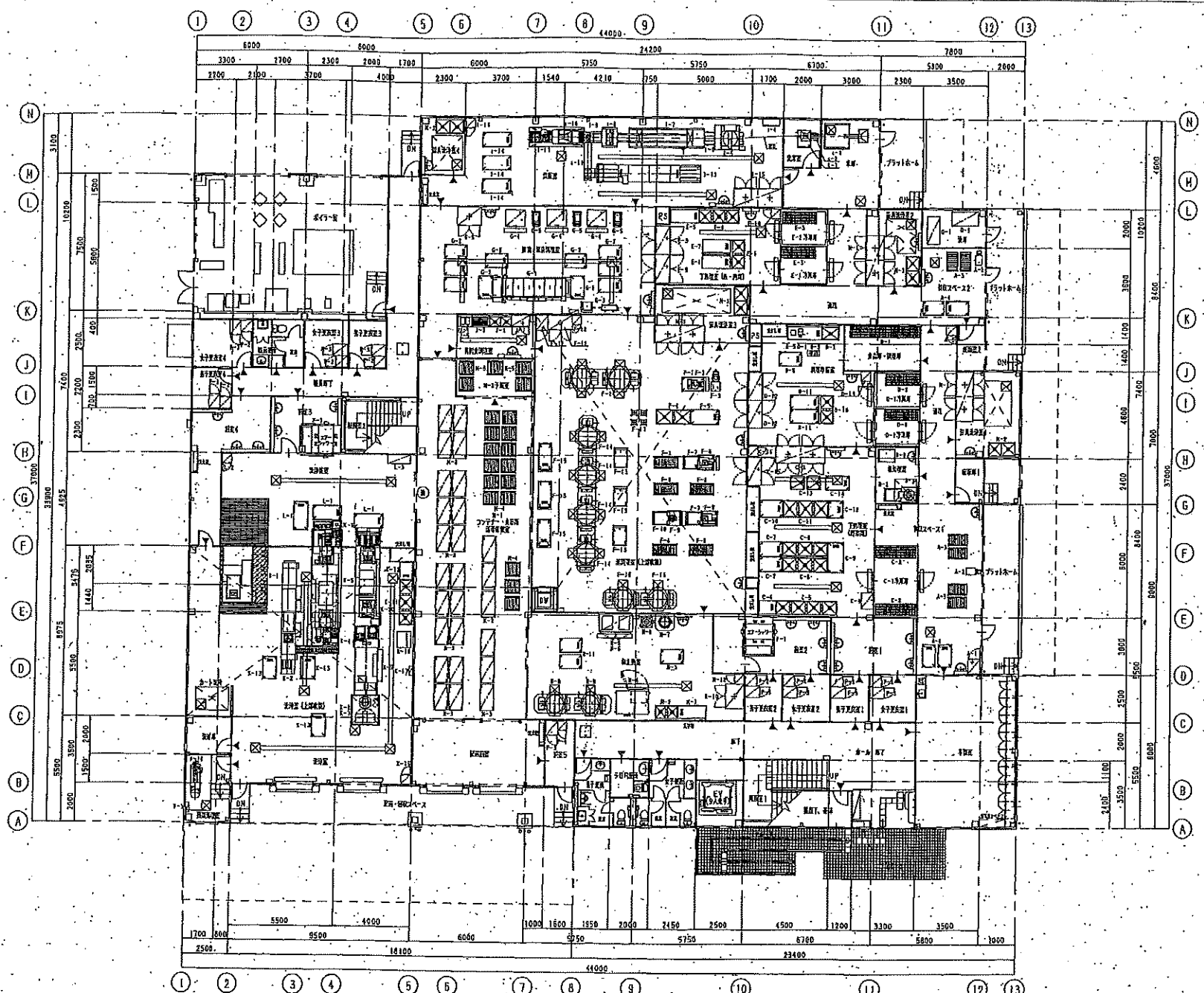
学校	年・組	名 前	除去食品	コンテナチェック		
				代替食品	盆	食器

使用材料	分量	チェック

作り方

<確認項目>	<記 録>
中心温度	
開始時間	
仕上げ時間	
検食	
保存食	
<配缶>	<除去チェック>

所属長	栄養士	担当者	



図名	2005.10.14
設計	
監理	
図面	
作成	2005.11.14

変更履歴	
①	2005.10.14
②	
③	
④	
⑤	
⑥	
⑦	
⑧	
⑨	
⑩	
⑪	
⑫	
⑬	

伊賀市学校給食センター

図面内容	1F 厨房換気配設図	図面番号	1
縮尺	1/100 (A1) 1/200 (A3)	製図者	