

## もくじ

1. はじめに	1
(1) 「ドライシステム」「ドライ運用」とは？	1
(2) なぜ「ドライ運用」が必要なのか？	1
(3) ドライ運用のポイント	1
2. 作業の打ち合わせ	2
調理日誌の見方例	3
検収書の記入例	4
作業工程表の見方例	5
作業動線図作成のポイント	6
作業動線図の活用方法	7
3. 服装	8
4. 手洗い	11
(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の手洗い場の区分	11
(2) 注意事項	11
(3) 手指の洗浄方法	12
(4) ゴム手袋、使い捨て手袋の取り扱い	13
5. 作業前の確認	15
(1) 使用水の遊離残留塩素量	15
(2) 冷凍庫・冷蔵庫の温度、調理室等の温度・湿度	16
(3) 器具等の破損等の確認	16
6. 物資の検収・保管	17
(1) 検収	17
(2) 保管場所及び保管方法	19
(3) 食材料保管上の留意点	21
7. 保存食	22
(1) 原材料の採取方法	22
(2) 調理済み食品の採取方法	23
(3) 保存の方法	23
8. 調理作業における衛生管理	26
(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分	26
(2) 調理過程における汚染・非汚染作業区域（例）の作業内容	27
(3) 器具類の使い分け	29

(4) 作業開始前の消毒 .....	30
(5) 汚染作業 .....	31
(6) 非汚染作業 .....	33
(7) 器具等の破損等の確認 .....	36
(8) 配食 .....	36
(9) 献立別衛生管理ポイント .....	38
9. サンプル .....	43
10. 洗浄・消毒 .....	44
(1) 配食後の使用器具の洗浄・消毒 .....	45
(2) PEN食器の洗浄・消毒 .....	46
(3) 食缶・ボール・配食器具等の洗浄・消毒 .....	46
(4) 機械器具類の洗浄・消毒 .....	47
(5) スポンジ・たわし・ふきん等の洗浄・消毒 .....	49
(6) ゴム手袋・厚手手袋の洗浄・消毒 .....	49
(7) ホースの洗浄・消毒 .....	49
(8) エプロン・靴の洗浄・消毒 .....	49
11. 清掃 .....	50
(1) 残菜の処理 .....	50
(2) 食品庫の清掃 .....	50
(3) 調理場の清掃 .....	51
(4) 配膳室・リフト室の清掃 .....	52
(5) 外周りの清掃 .....	52
(6) 学期末・準備期間中の清掃、消毒等 .....	53
12. 機械器具類の使用法 .....	57
13. 事務処理 .....	63
(1) 残量報告 .....	63
(2) 乾めん・中華めんの学期末調整計画書 .....	64
(3) 学校給食用日誌 .....	64
(4) 納品書等の整理 .....	64
(5) 日常点検票・健康調査票 .....	65
(6) 定期検査票 .....	65