

< 資料編 >

【スチームコンベクションオーブン使用の手引き】

		内容	留意点
調理作業	使用方法	<p>【調理優先順位】 ①野菜（ただし、再加熱をしない食品を優先とする。） →②うどんの解凍 →③たんぱく系食品 →④たんぱく系食品（汚染取り扱い注意の食品）</p> <p>【同一献立での調理】 違う食品を同時に調理してよい。 穴あきホテルパンを使用する場合は、違う食材の間にホテルパンを入れ、ドリップを受ける。</p> <p>【別献立での調理】 再加熱する食品は、同時に調理してよい。 その際は、違う食材の間にホテルパンを入れる。</p>	<p>※食品が変わるごとにスプレーガンで庫内を水洗いする。</p> <p>※アレルギー除去食がある場合は、アレルゲンを使用する調理を最後に行うか、スチコンは使用しない。</p> <p>※再加熱しない食品については、それぞれ温度確認をし、別々に水冷する。</p> <p>※同一・別献立であっても、再加熱する食品としない食品(和え物等)を、同時に調理しない。</p>
	保存食採取	同一献立で、スチコンを2回転以上する場合は1回転ごとに調理済み保存食を採取する。 予備食品は、最大3回転を想定して納入。	個数物は、原材料保存①、調理済み保存③、サンプル①、味見①、計⑥納入。
芯温計	使用方法	たんぱく系食品の温度確認のみ使用。	※最終温度は中心温度計で確認する。
	洗浄方法	スポンジで洗浄し、スチコンの乾燥後、ホルダーに戻す。 ※芯温計使用後は、洗浄・乾燥終了後までホルダーに戻さない。	
付属器具	【波型ホテルパン】 (テフロン加工)	傷がつきやすいため、テフロン用トングとターナーのみ使用可。 やわらかいスポンジを使って洗浄する。	配布数 ・トング：2本 ・ターナー：2本
	【シリコン手袋】	使用後は、洗浄・消毒し、よく乾燥させる。 ※スチコン専用とする。	・シリコン手袋：2個
	【スチコン用包丁】 【卵専用ひしゃく】	千草焼き等の調理後の配分作業専用とする。 千草焼き等の卵料理に使用する。	・包丁（黒）：2本 ・ひしゃく：1本
	【クッキングシート】	配食用に使用するクッキングシートは、非汚染作業区域に保管し、配食専用とする。	
	【スプレー】	調理用サラダ油専用とする。使用後は洗浄し、乾燥させる。	・スプレー：1本

- スチーム、100℃の場合の予熱：コンビ 50・120℃
⇒スチームモードの予熱では、食品を入れた際に一気に温度が低下するため。
- スチコン本体のコントロールパネル側（左側）には、磁石等を貼らない。
⇒精密機器が左側にあるため。
- ラックのハンドルストッパー、ラックカート上部のアーム、カートのロックピンがきちんと固定されているかを確認する。

		内容	留意点	
日々の清掃	作業開始前	本体（外側）	本体、扉の取っ手部分をアルコール消毒する。	
		ラック	外に出ているラックは、使用の前日に洗浄する。	
		カート	取っ手とレバー部分（ピンも含む）をアルコール消毒する。	
	作業終了後	庫内 ガラス扉	<p>たんぱく系食品を調理した場合は、クリーニングモード又は油汚れがある場合に準じて清掃する。</p> <p>【クリーニングモードを使用する場合】 庫内の汚れに応じて適宜使用する。 ※スチコン用洗剤を使用する際は、必ず換気をし、ゴム手袋・マスクを着用する。</p> <p>【クリーニングモードを使用しない場合】</p> <p>●汚れがあまりない場合 スプレーガンで水洗いし、乾燥させる。 ※汚れが気になる場合は、中性洗剤とやわらかいスポンジで洗浄する。</p> <p>●油汚れがある場合 ①スチームモード・10分で庫内の汚れを浮かせる。 ②汚れた部分にスチコン用洗剤を吹きかけ、スプレーガンで洗浄し、乾燥させる。 乾燥方法：ホットエア、200℃、約15分</p>	<p>※扉のガラス面は二重になっているので定期的に洗浄する。</p> <p>※ガラス面に、汚れや洗剤分が残っていると熱で焼きつくので、確実に洗浄を行う。</p> <p>※使用後は、確実に清掃を行い、乾燥を十分行う。</p> <p>※翌日、水滴が扉のガラス面についている場合は、乾燥時間を延長する。</p> <p>※たんぱく系食品調理後に、汚れが気になる場合は、定期的にファンカバーを取り外し、両面を洗浄する。（庫内にすずがまうことがあるため。）</p>
		本体（外側）	毎日水拭きをする。（熱風消毒保管庫等と同じふきんを使用する。）	
		スプレーガン	水道栓を閉め、ホース内部の水を完全に抜く。	※水あかがたまり故障の原因になるため。
		ラック	庫内の清掃に準じて庫内に入れたまま洗浄してもよい。	※ナイロンたわし等は傷がつくので使用しない。
	カート	使用後は、洗浄する。		
	給食整理日の清掃	庫内 ガラス扉	<p>【クリーニングモードを使用する場合】 庫内の汚れに応じて適宜使用する。 ※スチコン用洗剤を使用する際は、必ず換気をし、ゴム手袋・マスクを着用する。</p> <p>【クリーニングモードを使用しない場合】</p> <p>①中性洗剤とやわらかいスポンジで洗浄する。 ②スプレーガンで水洗いし、乾燥する。 乾燥方法：ホットエア、200℃、約15分</p>	<p>※扉のガラス面は二重になっているので忘れずに洗浄する。</p> <p>※乾燥を十分に行う。</p>
		本体（外側）	水拭きをする。（熱風消毒保管庫等と同じふきんを使用する。）	
スプレーガン		水道栓を閉め、ホース内部の水を完全に抜く。	※水あかがたまり故障の原因になるため。	
ラック		庫内の清掃に準じて庫内に入れたまま洗浄してもよい。	※ナイロンたわし等は傷がつくので使用しない。	
カート		洗浄する。		
その他		庫内のファンカバー（ファンプレート）を取り外し、ファンとファン周りも洗浄する。ファン周りは、汚れに応じて洗浄する。 《注意》事故防止のため、パネル電源は「切」		
準備期間中の清掃	庫内・ガラス扉	スプレーガンで水洗いし、乾燥する。		
	本体（外側） ラック	清掃し、薬液消毒（拭き上げ）する。 庫内の清掃に準じて、庫内に入れたまま洗浄してもよい。外に出ているラックは、使用の前日に洗浄する。	※ナイロンたわし等は傷がつくので使用しない。	
	カート	洗浄する。		

【薬液の使用方法】

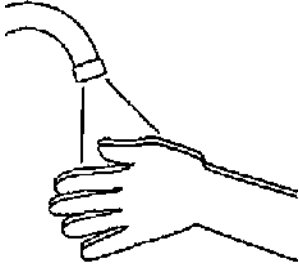
薬品名	使用用途	使用方法	注意点	使用期限の目安
アルコール 消毒液	熱風消毒保管庫で消毒できないものの消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・乾いた器具に直接噴霧する。 【途中洗浄後の消毒の場合】 <ul style="list-style-type: none"> ・汚れを洗い流し、ワイパーでよく水切りし、噴霧する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れが残っていたり、水分があったりすると効果が下がるので、乾いた状態で使用する。 ・引火性なので、火に向けたり、火の近くでは使用したりしないこと。よく換気することに気をつける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・未開封の場合…1～3年 ・開封後の場合…1～3ヶ月
	手指の消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・ペーパータオルで水気をよく拭き取り、両手にまんべんなく噴霧し、指先、手のひら、手の甲、指の間、手首にすりこむ。 		
次亜塩素酸 ナトリウム	<ul style="list-style-type: none"> ・爪ブラシの消毒 ・給食開始準備期間中の消毒 ・熱風消毒保管庫で消毒できないものの消毒 	【浸漬】 200ppm の希釈液（水3L に対し次亜塩素酸ナトリウム 10ml）5分間浸漬し、その後、よく水洗いする。 【拭き上げ】 200ppm 希釈液（水3L に対し次亜塩素酸ナトリウム 10ml）に浸したふきんで拭き、15分間放置し、その後水拭きする。	<ul style="list-style-type: none"> ・取り扱う際は、ゴム手袋を使用し、よく換気を行う。 ・他の消毒液や洗剤を混ぜると塩素ガスが発生し、危険なので注意する。 ・希釈後時間がたつと、濃度が低下し、効果が下がるので、作り置きはしないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> ・未開封の場合…1年 ※ 期限の表示がある場合は、その表示に従う ・開封後の場合…1～3ヶ月

煮沸消毒	熱風消毒保管庫で消毒できないものの消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・80℃5分以上、または100℃3分以上浸漬する。
------	---------------------	---

【手指の洗浄方法】

○手指は次のようにして正しく洗いましょう。

①水で手をぬらし
せっけん液をつける。



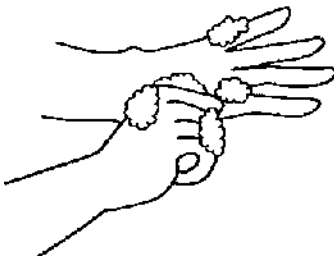
②手のひらと甲を
洗う。(5回程度)



③指の間を洗う。
(5回程度)



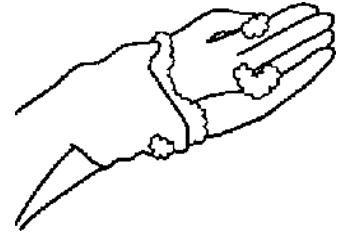
④親指の付け根まで洗う。
(5回程度)



⑤指先を洗う。
(5回程度)



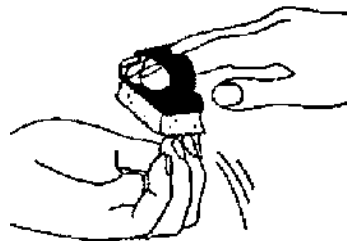
⑥手首を洗う。
(5回程度)



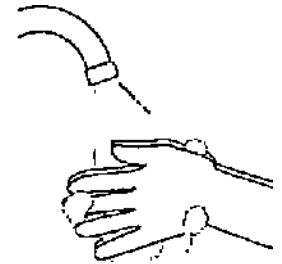
⑦肘まで洗う。



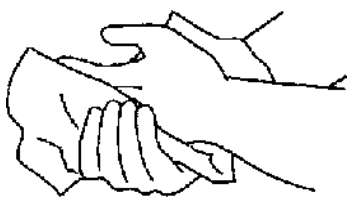
⑧爪ブラシで
爪の間を洗う。



⑨流水で十分にすすぐ。



⑩ペーパータオルで拭く。



⑪アルコールをかけ、指先・親指の付け根・手のひら・
甲・指の間・手首にすりこむ。



※アルコールが乾くまで、よくすりこみます。

【物資の開封後の使用期間の目安表】

食品名	保存方法・使用期間	食品名	保存方法・使用期間
小麦粉	常温 3ヶ月	酢	常温 1ヶ月
でん粉	常温 1年	米味噌(白)	冷蔵 1ヶ月
三温糖	常温 3ヶ月	米味噌(赤)	
砂糖(上白糖)		麦味噌	
ごま油	常温 1ヶ月	トマトケチャップ	冷蔵 1ヶ月
サラダ油		酒	常温 1ヶ月
オリーブ油		みりん	常温 2ヶ月
油(白絞油)		かつおだしのもと	常温 3ヶ月
バター	冷蔵 2週間	コンソメスープのもと	常温 1ヶ月
マーガリン		中華スープのもと	常温 1ヶ月
ねりごま	冷蔵 3ヶ月	青のり	冷蔵 1ヶ月
かつお節	冷蔵 1ヶ月	ドライパセリ	冷蔵 1ヶ月
いりこ(だし用)	冷蔵 1ヶ月	オレガノ	常温 3ヶ月
乾燥きくらげ	常温 2ヶ月	ガーリック	常温 3ヶ月
干しいたけ	常温 2ヶ月	カレー粉	常温 3ヶ月
塩蔵わかめ	冷蔵 1ヶ月	パプリカ	常温 3ヶ月
干しわかめ	常温 3ヶ月	ローレル	冷蔵 3ヶ月
昆布(だし用)	常温 3ヶ月	洋こしょう	常温 3ヶ月
煮昆布		一味唐辛子	冷蔵 3ヶ月
きざみ昆布		豆板醤	冷蔵 3ヶ月
塩	常温 1年	テンメンジャン	冷蔵 3ヶ月
しょうゆ(こいくち)	常温 1ヶ月	洋辛子	冷蔵 3ヶ月
しょうゆ(うすくち)	冷蔵 1ヶ月	脱脂粉乳	冷蔵 1ヶ月
白だし	冷蔵 1ヶ月	ワイン(白・赤)	冷蔵 1ヶ月
ウスターソース	常温 1ヶ月	乾めん・中華めん	冷蔵 3ヶ月
緑豆はるさめ	常温 2ヶ月	すりごま	冷蔵 1ヶ月
切りふ	常温 2ヶ月		

※上記に記載されていないものは使いきりとし、開封後は残しません。

※使用期間をすぎたものは廃棄します。

※長期休業中(夏季休業)には、開封後の物資は廃棄します。

※食品の使用は納入日を記入し、日付の古いものから使用します。

※乾めん、中華めんは開封後は賞味期限までに使用します。かび臭・異臭がしないか確認しましょう。

※冷蔵保管した物は冷蔵のまま保管します。

※上記以外の食品は、給食協会の指示に従ってください。

【保存食(原材料)の採取食品一覧表】

食品群別	食品名
穀類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	冷凍うどん・冷凍白玉もち・ぬかみそ
こんにゃく類	こんにゃく・糸こんにゃく
油脂類	調理用バター・調理用マーガリン
種実類	ねりごま・ごま・アーモンド・カシューナッツ
大豆類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	冷凍大豆・冷凍豆腐・豆腐・しめ豆腐・焼き豆腐・厚揚げ・油揚げ・がんもどき・きんちゃく・いり大豆等
魚介類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	冷凍魚介類・しらす干し・いりこ(だし用以外)・かつお節(だし用以外)・かなぎ・あさりの加工品・練り製品類(かまぼこ・竹輪・てんぷら)・干しえび
獣鳥肉類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	肉類 肉加工品類(ハンバーグ・ハム・ベーコン・ソーセージ・焼き豚・鶏レバー 竜田揚げ・しゅうまい・ぎょうざ・コロッケ等)
卵類	鶏卵
乳類及びその加工品	調理用牛乳・脱脂粉乳・生クリーム・醗酵乳・チーズ類
芋・野菜類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	生鮮野菜・芋 冷凍野菜・冷凍芋
漬物	たかな漬・のぎわな漬・梅干し
果実類及びその加工品 (冷凍食品及びその加工品を含む)	生鮮果実・冷凍みかん・干しぶどう
きのこ類	えのきだけ・しめじ・なめこ・生しいたけ・エリンギ・生マッシュルーム
藻類及びその加工品	塩蔵わかめ・もずく・干しわかめ・青のり・干しひじき・きざみのり・こんぶ(だし用以外)
調味料	酒粕・しそ粉・ドライパセリ・バジル
その他	冷凍食品

※採取食品については、毎月の調理日誌にも指示していますので、漏れのないようにしましょう。採取量は原則として50g以上です。それが不可能な食品については、下記の通りです。

最低25g採取する食品	しょうが・パセリ・粉チーズ等
5g以上採取する食品	しそ粉・干しわかめ・干しひじき・塩こんぶ・きざみこんぶ・青のり・きざみのり
1g以上採取する食品	ドライパセリ・バジル

※ただし、規定量を大幅に上まわって納入されている場合はなるべく50gに近い量を採取しましょう。

【保存食等の納品数一覧】

物資は給食数に加えて「原材料保存」「調理済み保存」「サンプル」等を含めた数が納品されます。

個数物の「原材料保存」「調理済み保存」は最低40g以上採取を基本とします。

令和3年10月改訂

		一人分量	原材料保存	調理済み保存	サンプルケース	予備	給食数+α
調理しない個数物（中学直納品含む）		1個付け		1	1		2
飲用牛乳・みかんジュース（直納）	小・中			1			1
鶏肉（カツ・から揚げ用）（60g）	中のみ	1個付け	1	3	1	1	6
（1食40g以上の物資は1個ずつ採取）	小のみ	1個付け	1	3	1		5
魚・ハンバーグ・丸天・厚焼卵・オムレツ・グラタン等	中のみ	1個付け	1	3	1	1	6
	親子	1個付け	1	3	2	2	8
（1食25g～40g未満の物資は2個ずつ採取）	小のみ	1個付け	2	6	1		9
ししゃもの天ぷら（25g）	小のみ	2個付け	2	6	2		10
がんもどき・きんちゃく・ふぐ（30g）	中のみ	1個付け	2	6	1	1	10
えびシューマイ（36g）等	中のみ	2個付け	2	6	2	2	12
	親子	小1個・中1個付け	2	6	2		10
	親子	小1個・中2個付け	2	6	3		11
	親子	小2個・中2個付け	2	6	4		12
（1食15g～25g未満の物資は3個ずつ採取）	小のみ	1個付け	3	9	1		13
がんもどき・ウインナーソーセージ（15g）	小のみ	2個付け	3	9	2		14
ギョーザ・シューマイ（18g）	中のみ	1個付け	3	9	1	1	14
ししゃもフライ・ししゃも（20g）	中のみ	2個付け	3	9	2	2	16
	中のみ	3個付け	3	9	3	3	18
	親子	小1個・中2個付け	3	9	3		15
	親子	小2個・中2個付け	3	9	4		16
	親子	小2個・中3個付け	3	9	5		17
鶏卵（個）	小のみ	1個付け	1	3	1		5
	中のみ	1個付け	1	3	1	1	6
	親子	小1個・中1個付け	1	3	2		6
竹輪（本）	小のみ	1/2本（40g）	1/2本	1/2本	1/2本		2本
（40～80g）	中のみ	3/4本（60g）	1/2本	1/2本	3/4本	3/4本	3本
※竹輪1本80g	中のみ	1本（80g）	1/2本	1/2本	1本	1本	3本
	親子	小40g・中60g	1/2本	1/2本	1/2・3/4		3本
	親子	小40g・中80g	1/2本	1/2本	1/2・1本		3本
梅干し（5～10g）	小のみ	1個付け		10	1		11
	中のみ	1個付け		10	1	1	12
	親子	小1個・中1個付け		10	2		12
パイ（輪）缶（40g）	小のみ	1個付け		1	1		2
黄桃（2つ割り）缶（50g）	中のみ	1個付け		1	1	1	3
	親子	小1個・中1個付け		1	2		3
冷凍みかん	小のみ	1個付け	1	1	1	2	5
	中のみ	1個付け	1	1	1	3	6
	親子	小1個・中1個付け	1	1	2	2	6
みかん・ぼんかん・バナナ等	小のみ	1個付け	1	1	1		3
（1個50g以上の果物）	中のみ	1個付け	1	1	1	1	4
	親子	小1個・中1個付け	1	1	2		4
メロン・小玉スイカ	小のみ	1切れ	ヘタで対応（50g）	1切れ	1切れ		2切れ
	中のみ	1切れ	ヘタで対応（50g）	1切れ	1切れ	1切れ	3切れ
	親子	小1切れ・中1切れ	ヘタで対応（50g）	1切れ	2切れ		3切れ
キウイ1/2（53g）	小のみ	1/2個付け	1/2（1）	1/2	1/2		2
ぼんかん1/2（71g）	中のみ	1/2個付け	1/2（1）	1/2	1/2	1/2	3
	親子	小1/2個・中1/2個付け	1/2（1）	1/2	1		3
はっさく・伊予柑1/4（63g）	小のみ	1/4個付け	1/4（1）	1/4	1/4		2
	中のみ	1/4個付け	1/4（1）	1/4	1/4	1/4	2
	親子	小1/4個・中1/4個付け	1/4（1）	1/4	1/2		2

※手引きP24に記載されている「原材料保存」の「例外品」は、今まで通りの量を採取する。

※「調理済み保存」は、釜、スチコン調理の最大回転数を3回と考える。

※調理する個数物の予備については、中学校のみの場合、出来上がり確認のための「味見用」として1食分をプラスする。

※冷凍みかんについては、予備を基本の数よりも2個多く納入する。

【使い捨て手袋の使用用途】

(汚染作業区域)

- 汚染度の高い食品を手で直接触る作業（①作業）
 - ・ 肉の検収時に、専用容器へ移し替える時
 - ・ 肉や魚、ハンバーグを容器に移し替えたり、ホテルパンに並べたりする時
 - ・ 魚介類を洗う時（洗浄水が手袋の中に入らない長さのものを使用する）
 - ・ 肉や魚の下味をつける時
 - ・ ひき肉や魚すり身をこねる時
 - ・ 卵の割卵時（フィットタイプのものを使用）
 - ・ 換水前の豆腐を取り扱う時（パック豆腐の場合は不要）
- ※ 肉の検収時に手で直接触ることはないが、納入された袋も汚染されている可能性があるため、使い捨て手袋を使用する。

(非汚染作業区域)

- 汚染度の高い食品を手で直接触る作業
 - ・ ひき肉や魚すり身をつみ入れる時
 - ・ 肉や魚に下味や衣をつける時
 - ・ 肉や魚を手で直接釜へ投入する時
- 生食する食品や消毒後の食器等を直接触る作業（④作業）
 - ・ 果物を裁断、配分する時（裁断していない場合も使用）
 - ・ パン、牛乳、一食物（マーガリンや納豆等）を配分する時
(中学校配膳業務を含む)
 - ・ 消毒後の食器（アレルギー食器も含む）やスプーン、配食器具等を直接取り扱う時（中学校配膳業務を含む）
- ※ 食器かごを取り扱う際は、使い捨て手袋を使用しなくてよい。

※使い捨て手袋を使用する際は、使用前、使用中、使用後に適宜、破損がないかよく確認しましょう。

※冷凍食品を触る際は、張り付いて破れやすいため特に注意が必要です。破損の確認を十分に行いましょう。

中心温度計校正記録 ()年度

★毎月5日に校正作業を行います。

100℃・・・沸騰した湯の温度を計測

0℃・・・氷水の温度を計測

★計測は1分間

★確認する温度に対して「±0.2℃」というように記入します。

★誤差が「±1℃」以内が正常作動です。

中心 温度計 NO.	担当者	〇〇											
	確認日	5日											
	時	11:00											
月	記入例	4月	5月	6月	7月	8・9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
1	100℃	0											
	0℃	+0.2											
2	100℃	-0.3											
	0℃	+0.6											
3	100℃	0											
	0℃	0											
4	100℃	0											
	0℃	0											
5	100℃												
	0℃												
6	100℃												
	0℃												
7	100℃												
	0℃												
8	100℃												
	0℃												
9	100℃												
	0℃												
10	100℃												
	0℃												

学校給食日常点検票 (衛生管理チェックリスト)

検査日	月 日 () 天気	調理前	調理中	確認欄	校長	
		温度	温度			
作成者		℃	℃		教頭	
		湿度	湿度			
		%	%			

*評価欄に、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。(評価不明の場合は「斜線」)

点検項目		評価	点検内容
作業	施設・設備		給食室の清掃・清潔状態はよい。
			調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
			主食置場、容器は清潔である。
			床、排水溝は清潔である。
			調理用機械・機器・器具は清潔である。
			冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
			機械、機器の故障の有無を確認した。
			食品の保管室の温度・湿度は適切である。
			冷蔵庫・冷凍庫（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。
			食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
			手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
			ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
業	使用水		作業前に十分（5分間程度）流水した。
			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） 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
前	検収		食品は、検収室においてあらかじめ定めた検収担当者が立ち会い受け取った。
			品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
			納入業者は衛生的な服装である。
			納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。
			食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
業	学校給食従事者	服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
			履物は清潔である。
			適切な服装をしている。
			爪は短く切っている。
	健康状態	手洗	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
			下痢をしている者はいない。
			発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
中	下処理		エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
			加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
			下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
			野菜類等は流水で十分洗浄した。
	調理時		原材料は適切に温度管理した。
			作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
			魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
			調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
			加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
			加熱処理後冷却した食品は、十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。
	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。		
		床に水を落とさないで調理した。	

検査年月日 令和 年 月 日

学校長確認欄

学校給食日常点検票
(検食・給食当番衛生管理チェックリスト)

*評価については、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。

点検項目	評価	点 検 内 容
検 食		検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		異味、異臭、異物等の異常はない。
		検食結果については、時間等も含め記録した。

*学校長が学級に下記の内容について注意を喚起し、異常の報告を受けなかった。

点検項目	評価	点 検 内 容
給食当番		下痢をしている者はいない。
		発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		衛生的な服装をしている。
		手指は確実に洗浄した。

学校給食日常点検票 (衛生管理チェックリスト)

検査日	月 日 () 天気	調理前	調理中	確認欄	校長
		温度	温度		
作成者		℃	℃		教頭
		湿度	湿度		
		%	%		

*評価欄に、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。(評価不明の場合は「斜線」)

点検項目		評価	点 検 内 容
作 業	施 設 ・ 設 備		給食室の清掃・清潔状態はよい。
			調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
			主食置場、容器は清潔である。
			床、排水溝は清潔である。
			調理用機械・機器・器具は清潔である。
			冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
			機械、機器の故障の有無を確認した。
			食品の保管室の温度・湿度は適切である。
			冷蔵庫・冷凍庫（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。
			食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
			手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
			ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
業	使 用 水		作業前に十分（5分間程度）流水した。
			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） 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
前	検 収		食品は、検収室においてあらかじめ定めた検収担当者が立ち会い受け取った。
			品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
			納入業者は衛生的な服装である。
			納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。
			食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
業	学 校 給 食 従 事 者	服 装 等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
			履物は清潔である。
			適切な服装をしている。
			爪は短く切っている。
	健康状態	手洗	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
			下痢をしている者はいない。
			発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	
		感染症又はその疑いがある者は医療機関を受診させている。	
		手指・腕・顔面に傷又は化膿性疾患がある者はいない。	
中	下 処 理		エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
			加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
			下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
			野菜類等は流水で十分洗浄した。
	調 理 時		原材料は適切に温度管理した。
			作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
			魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
			調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
			加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
			加熱処理後冷却した食品は、十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。
	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。		
		床に水を落とさないで調理した。	

学校給食従事者の健康調査票(令和 年 月)

北九州市立
氏名()

学校
()

はい...○、いいえ...× (該当しない場合...斜線)

日	体温 (出勤前)	1	2	3	4	5	対応 ※左記項目に、×がついた場合の状況とその措置を記入
		下痢をしていない	発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしていない	本人や家族に感染症又はその疑いが無い	ある感染症又はその疑いがある場合は医療機関に受診している	手指・腕・顔面に傷又は化膿性疾患はない	
1	℃						
2	℃						
3	℃						
4	℃						
5	℃						
6	℃						
7	℃						
8	℃						
9	℃						
10	℃						
11	℃						
12	℃						
13	℃						
14	℃						
15	℃						
16	℃						
17	℃						
18	℃						
19	℃						
20	℃						
21	℃						
22	℃						
23	℃						
24	℃						
25	℃						
26	℃						
27	℃						
28	℃						
29	℃						
30	℃						
31	℃						