

8. 調理作業における衛生管理

(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

調理場内は、二次汚染防止の観点から食品の各調理工程ごとに、汚染作業区域と非汚染作業区域を区分し、作業動線を明確にすることが必要です。

調理従事者は、このことを強く認識し、作業することが大切です。

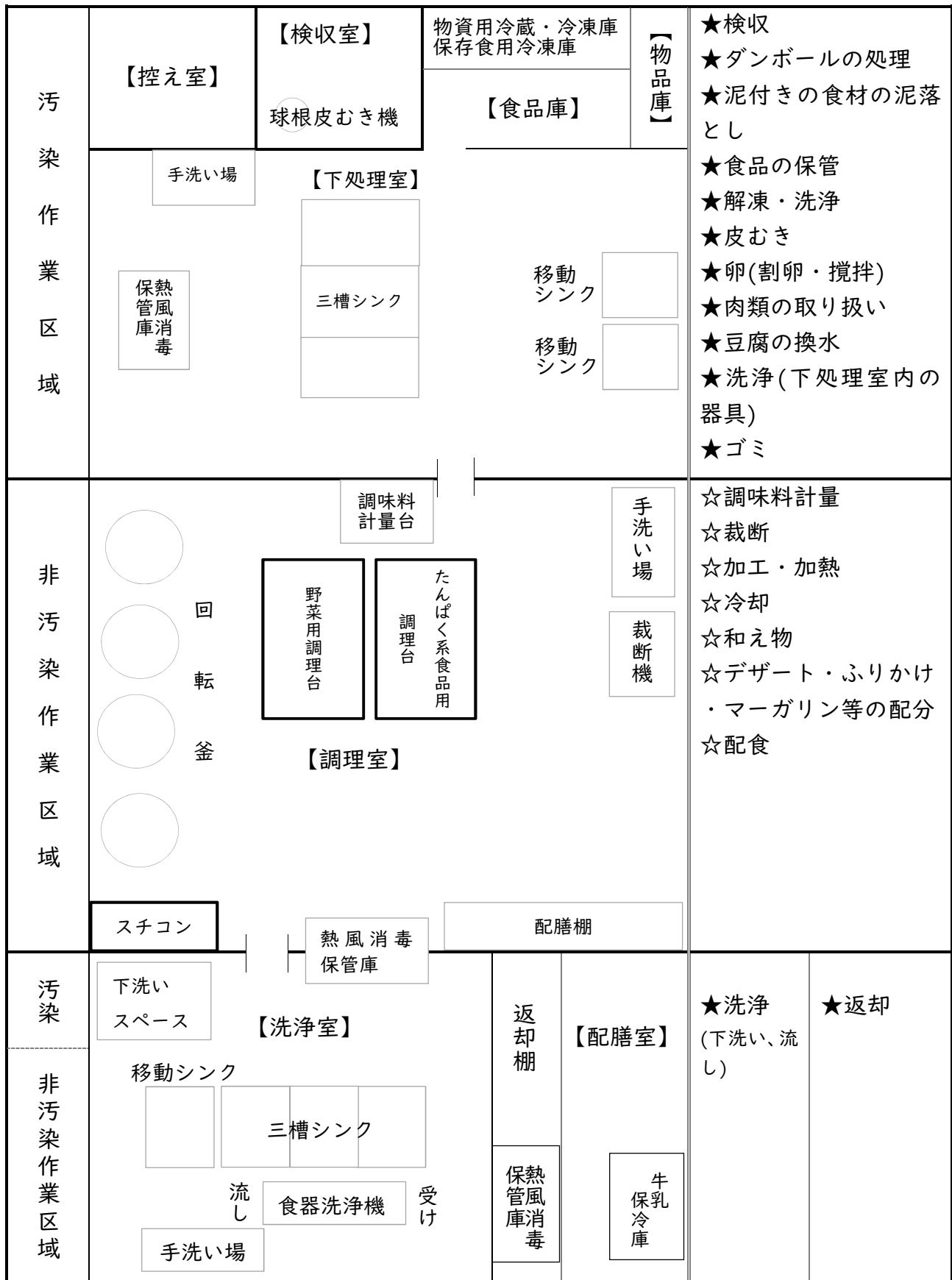
汚染作業区域とは：検収室、食品庫、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄室。

非汚染作業区域とは：調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場及び洗浄室。

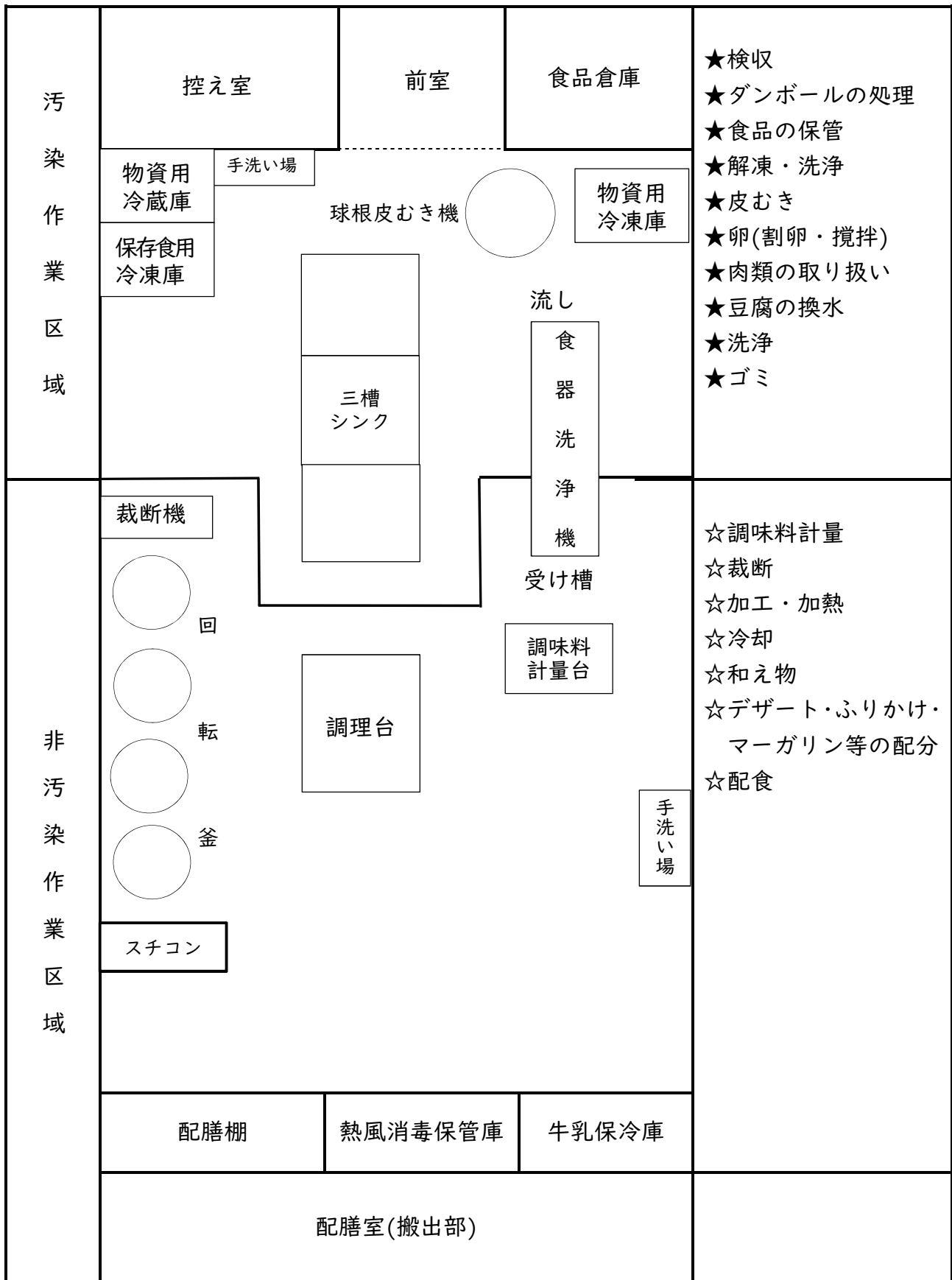
その他の区域とは：更衣室、休憩室、調理従事者専用トイレ等。

作業区分		内 容
ウェット校	ドライ校	
汚 染 作 業 区 域	検収室 (検収室がない場合は前室)	検収及び根菜類等の処理、ダンボールの処理を行う場所
	食品庫	食品保管場所
	下処理室	下処理を行う場所 (解凍、皮むき、洗浄、豆腐の換水、肉類の取り扱い、割卵・卵の攪拌) 下処理室内の器具の洗浄
	洗浄室 (食器類が返却される時間から、洗浄、清掃が終了するまで)	返却された食器具類の洗浄
非 汚 染 作 業 区 域	調理室	調味料計量、裁断
		煮る、揚げる、焼く等の加熱処理
		加熱調理した食品の冷却等
		食品を食缶に配食する場所
	配膳室	食品・食缶等の搬出場所
洗浄室 (前日の清掃終了後、当日使用した食器類が返却されるまで)	機械、食器具類の洗浄・消毒	

(2) 調理過程における汚染・非汚染作業区域(例)の作業内容(ドライ校)



(2) 調理過程における汚染・非汚染作業区域(例)の作業内容(ウェット校)



(3) 器具類の使い分け

- ・調理場内では、細菌に汚染される度合の大きい汚染作業区域からそうでない非汚染作業区域へ「菌を持ち込まない」ことを強く認識し、作業を行うことが大切です。
- ・使用する器具類は、汚染・非汚染作業区域用を区分しましょう。
- ・肉・卵・魚介類に使用する器具類は専用にします。
- ・加熱調理済食品、生食用食品に使用するざる・たらい等は専用にします。

〈ざる・たらい等の使い分け〉

		区 分
汚染作業区域	下処理用	①肉・卵・魚介類専用
		②その他用(野菜等)
非汚染作業区域	調理用	③調理用 ・加熱調理前の食品全て ・再加熱する調理途中の食品 ※加熱後は、ざるをかえること。 ※蒸しざる(ふかしいも、とうもろこし(カット)等)
	加熱調理済用	④加熱調理済用 ・最終温度確認後の食品 ・生食用食品
	その他	○煮魚用ざる ・煮魚、ハンバーグ、ゆで卵の調理専用

- ・まな板・包丁は、下処理用、野菜用、加工品用、生食用に区別し、使い分けましょう。
- ・中心温度計は、献立ごとに当日限りの使い分けを行います。

※ざるやたらい等は、使用前に損傷や洗い残し、異物の付着等がないかよく確認しましょう。
また、使用中、使用後も適宜、損傷がないかよく確認しましょう。

(4) 作業開始前の消毒

【汚染作業区域】

①そのまま作業を開始します。

※休み明けや、給食室の構造上ほこりや害虫の侵入等の可能性がある場合は、実情に応じて洗浄・消毒を行いましょう。

②生食用果物を洗浄する場合は、三槽シンク全て・レバー栓のアルコール消毒を行います。

※作業途中で生食用果物を洗浄する場合は、三槽シンク・レバー栓の洗浄をし、ワイパーで水切りし、アルコール消毒を行います。

【非汚染作業区域】

①作業開始前は、調理台、移動台、荷受け台、レバー栓はアルコール消毒を行います。

※休み明けや、給食室の構造上ほこりや害虫の侵入等の可能性がある場合は、実情に応じて洗浄・消毒を行いましょう。

②非汚染シンクを使用する場合は、アルコール消毒を行います。(排水栓・オーバーフロー部分も、忘れずに消毒をしましょう。)

③包丁まな板殺菌庫や熱風消毒保管庫の取っ手をアルコール消毒します。

④熱風消毒保管庫で保管していたものは、そのまま使用します。

※熱風消毒保管庫に保管できていない加熱調理済用の器具は、前日に洗浄し、優先して熱風消毒保管庫に入れるようにしましょう。やむを得ず、熱風消毒保管庫に入りきれない加熱調理済用の器具は、当日アルコール消毒または煮沸消毒を行います。加熱調理済用に使用するざるは、当日煮沸消毒します。

⑤包丁・まな板は、使用前にアルコール消毒を行います。

⑥野菜裁断機を使用する場合は、プレート、裁断ヘッド、レバー、置き台のアルコール消毒を行います。

⑦フードプロセッサーを使用する場合は、容器、ふた、刃のアルコール消毒を行います。

⑧缶切りやはさみを使用する場合は、アルコール消毒を行います。

⑨中心温度計は、使用前に先端の差し込み部分のアルコール消毒を行います。

⑩計量器(調味料用、配食用)の台面は、使用前にアルコール消毒します。

⑪配膳棚は、食器を置く場合は、棚をアルコール消毒します。

⑫配送用コンテナは、扉の取っ手や庫内の食器を置く棚のみをアルコール消毒します。

⑬ミキサーを使用する場合は、使用前日に洗浄し、水またはぬるま湯を入れ、電源を入れて約5分間回転させ、水を捨てる工程を2~3回繰り返します。熱湯を入れ、80℃で5分以上消毒し、よく乾燥させます。使用当日は、ふた、内部をアルコール消毒します。

⑭回転釜は、汚れに応じてたわしで洗います。(金属たわしは釜の表面を傷つけることがあるので、できるだけ使用をひかえましょう。)

※釜の取っ手、ハンドル、ガスコックは、アルコール消毒を行います。

※和え物に使用する釜は、少量の湯を沸かし、煮沸消毒をしておきます。

※ドライ仕様の回転釜の中栓を引き抜く棒の持ち手もアルコール消毒を行います。

⑮フライヤーを使用する場合は、使用前日に上面、ふた、内面、側面を洗浄し、ワイパーで水気をきります。

- ⑯スチームコンベクションオーブンは、扉の取っ手、ラックカートの取っ手及びハンドル
ストッパー部分（ロックピンも含む）をアルコール消毒します。

(5) 汚染作業

- 汚染作業区域では、床面がぬれるとはね水等で食品が汚染されたり、非汚染作業区域まで
菌が広がったりするので、水をこぼさないように、作業を工夫しましょう。
- 移動シンクや移動台等の排水は、汚水が排水溝に直接流れるようにします。
- 各作業ごとに、異物の混入がないかよく確認しましょう。

①解凍

- ・解凍時に出るドリップが床に流れないように汚染シンク内で行います。または、たらいを
下に置くなど工夫をしましょう。
- ・扇風機解凍する場合は、袋から出し、ざるにひろげます。
- ・流水解凍する場合は、ビニール袋ごと流水につけます。
※保存食をとった時は、再度ビニール袋に入れ、水が直接食品に触れないようにしまし
よう。
※食品ごとにわけて解凍を行います。

魚介類の解凍について

- ・専用の容器で解凍します。
- ・流水解凍する場合は、熱湯につけてはいけません。
※熱湯につけて解凍を行うと、うま味成分や栄養分がとけ出したり、食品の成分が変化す
ることがあります。特に魚のすり身は、成分が変化して、なめらかな状態にもどらない
ことがあります。
- ・室温に放置する時間が長くなるないように、解凍を始める時間を考慮しましょう。
- ・解凍後の洗浄は、汚染シンク内で行います。
- ・洗浄後は、専用のたらい等の上に置いて、床面に水をこぼさないようにしましょう。
- ・解凍、洗浄に使用したシンクは、他の物に使用しないようにしましょう。

野菜等の解凍について

- ・流水解凍する場合は、熱湯につけてはいけません。
- ・解凍しにくい場合は、少量の湯を入れてもよいですが、湯が直接食品にあたらないように
注意しましょう。

②豆腐の換水

- ・豆腐は納入後ただちに汚染シンク内で、裁断直前まで換水しましょう。
- ・少量の場合は、シンク内でたらい等に豆腐を移して行いましょう。
※納入箱ごとシンクの中で換水してはいけません。
- ・換水に使用したシンクは、他の物に使用しないようにしましょう。
- ・換水に使用したシンクをやむを得ず使いまわす場合は、洗浄→水切り→アルコール消毒を
します。
- ・パック豆腐は、換水せず、汚染シンク内で水にくぐらせます。

③皮むき・洗浄

洗浄中の野菜や使用した水は、菌が多いことを認識し、周辺のはね水、床への落下防止を心がけましょう。

- ・球根皮むき機を使用する際は、汚水の飛沫を防ぐために投入口にはふた（洗浄できる物）をしましょう。また、野菜を取り出す時は、ざるが直接床につかないようにします。
- ・汚染度の低い野菜から洗浄していくように工夫しましょう。
（特に汚染度の高い野菜…じゃがいも、たまねぎ、ねぎ、ごぼう、れんこん）
- ・オーバーフローが十分行えるように、野菜を入れる量を適量にしましょう。
- ・排水口が目詰まりしないように、注意しましょう。
- ・野菜の洗浄水が次の槽やシンクの外側に流れないようにしましょう。
- ・洗浄後の野菜等は、ドライ用の移動台に置いたり、ざるをお盆の上に置いたりして床に水をこぼさないように工夫しましょう。
- ・たわしやスポンジ等は、泥落とし用、野菜用、生食用に分けそれぞれ専用ようにしましょう。

④肉・卵の取り扱いについて

未加熱の肉や卵は、サルモネラ菌をはじめとして、病原性大腸菌やカンピロバクター等に高い確率で汚染されているので、取り扱いには十分注意しましょう。

- ・肉はビニール袋からふたつきの専用容器に移し替え保管します。
- ・卵は、ダンボールごとビニール袋に入れ、保管します。
- ・ひび割れた卵、糞便が付着している卵、血卵は、使用しません。
- ・肉や卵を取り扱った後の手指で、他の食品や器具に触れてはいけません。
- ・卵の割卵は、下処理室（ウェット校：汚染作業区域）の汚染度の高いところで行います。
- ・肉汁や卵液が床面に落ちると、そこから菌が広がる恐れがあります。未加熱の肉汁や卵液は床に落とさないようにしましょう。
※肉汁や卵液を落とした場合は、配食終了後、洗浄し、薬液消毒（拭き上げ）をします。
ただし、汚染が広がる可能性がある場合は、ただちに洗浄し、薬液消毒（拭き上げ）を行います。
- ・卵を攪拌するときは、ミキサーを使用してはいけません。

(6) 非汚染作業

○各作業ごとに、異物の混入がないかよく確認しましょう。

①裁断

- ・裁断は汚染度の低い食品から行いましょう。
(特に汚染度の高い食品…豆腐、厚揚げ、油揚げ、ベーコン等)

食品名	同じ献立に入る場合	別の献立に入る場合
野菜	野菜くずを取り除く	調理台(ウェット校:受け槽)のシンクで水洗いをする
加工品	くずを取り除く	まな板・包丁を別の物に交換する

まな板・包丁の使い方

- ・まな板・包丁は、使用前に損傷や洗い残し、異物の付着等がないかよく確認しましょう。
また、使用中、使用後も適宜、損傷がないかよく確認しましょう。

野菜裁断機の使い方

機器各部の名称



- ・機器の各部は正しく取り付けます。
- ・食材を投入する際は、運転スイッチを切ります。
- ・切裁筐蓋を開閉する際は、運転スイッチを切ります。
- ・食材を押し込む際は、押し板を使用します。直接手を入れると、大けがにつながり大変危険です。
- ・野菜裁断機を使用する際は、使用前、使用中、使用後に押し板やプレート、刃等に損傷がないかよく確認しましょう。

調理台・移動台の取り扱い

- ・野菜を切る際は、献立が変わるごとに水洗いをします。
※野菜くずはワイパーで集めてボール等に受けましょう。くずを取り除いた後に、水洗いしましょう。
- ・加工品は、献立が変わるごとに洗淨・アルコール消毒を行います。
※ただし、調理台の上に直に置いていなければ、洗淨・消毒は不要です。
- ・水洗いや洗淨を行う時は、周囲に気をつけて静かに行いましょう。
※ドライ校では、調理台は、果物・野菜用とたんぱく系食品用に使い分けをします。

裁断後の野菜の置き方

- ・裁断後の野菜等は、ドライ用の移動台に置いたり、ざるをお盆の上に置いたりして床に水をこぼさないように工夫しましょう。
- ・別献立に入る食材を同じ台に置く場合は、たらいやお盆を使って置き方を工夫しましょう。

②調理

肉・卵・魚介類の取り扱い

- ・肉・卵・魚介類を取り扱った場合は、手洗い・消毒を十分に行います。
- ・肉・卵・魚介類を取り扱った人は、和え物作業や配食作業にできるだけ従事しないようにしましょう。

ゆで物の取り扱い

- ・食品をゆでる時には、ざるから出して直接加熱しましょう。食品をざるに入れたままゆでると、均一に温度が上がらなかつたり、野菜の洗淨時に除去できなかった石などの異物が料理に混入したりする可能性があります。
※ただし、再加熱する食品において、やむを得ずざるごとゆでる場合（グリーンピース、しらす干し、とうもろこし）は、ざるのふちまで湯につかるようにします。


和え物の取り扱い

- ・調理加熱後、2時間以内に喫食できるよう、加熱開始時間を考慮しましょう。
- ・加熱後の野菜は、消毒した移動台に置きましょう。
- ・野菜の水切りは、周囲からの汚染を防ぐためにも釜に入れた状態で行いましょう。
- ・できるだけ配食の直前に和えましょう。
- ・和える時は、スパテラ、トング等の調理器具を使用します。
- ・和え物に使用する釜は、原則的に油（脂）分のある食品を処理しないように作業工程を考慮しましょう。
- ・和え物に使用する釜は、野菜をゆでた後排湯し、加熱調理済用ホースでくずを洗い流してから水をため、冷却しましょう。
※たわし等を使って釜を洗った場合は、少量の湯を沸かし、煮沸消毒してから使用します。

非汚染シンクの使い方

- ・使用の優先順位は、1、和え物野菜の水冷 2、缶詰の水切り 3、和え物以外の野菜の水冷 4、麺の水冷 5、野菜のあく抜き の順です。
※非汚染シンクを使いまわさなくてよい様に、作業工程や釜の使用割りを考えましょう。
ただし同じ献立に使用するものは、優先順位を守っての使いまわしは可能です。
- ・再加熱をしない食品を優先しましょう。
- ・たんぱく系食品には使用してはいけません。
- ・配食が全て終わるまでは、シンクは洗わないようにしましょう。
- ・排水する際は、溝に直接流し、床面をぬらさないようにしましょう。

温度管理

- ・加熱調理済食品は、中心温度が75℃以上1分間以上（ノロウイルス汚染の疑われる時は、85℃～90℃で90秒間以上）を保つことを確認し、記録します。
※釜内の温度にむらがあるので、温度が最も上がりにくい部位3点以上の温度を測りましょう
- ・数回に分けて加熱する場合  1 回目のみ記録（温度・時間）
2 回目以降も温度は確認（記録は不要）
- ・冷却温度を測る場合は、水温を目安に温度が下がったことを確認します。（扇風機で冷ます場合は、室温を目安にしましょう。）
- ・揚げ物の場合は、投入ごとに中心温度が75℃以上1分間以上を保つことを確認します。
※揚げ温度にむらがあるので、3個以上温度を測りましょう。

この測り方では、お湯の温度を測っていることになります。食品を器具ですくって測りましょう。

<誤った加熱温度測定方法の例>



③その他

はね水

- ・食品の近くでは、勢いよく水をかけてはいけません。
- ・食品を入れた容器や調理器具は、床面から高さ60cm以上の場所に置きます。
- ・調理台や回転釜等の洗浄は、食品が近くにある場合や、調理中に回転釜のふたを閉めていない場合は行いません。
- ・調理中は洗浄しないのが原則です。調理中の洗浄が極力少なくなるように、事前に作業工程をしっかりと考えましょう。

ホースの取り扱い

- ・ホースは、汚染作業区域（食品用・器具用）、非汚染作業区域（食品用・器具用）、加熱調理済用、床用に分けましょう。
- ・食品用ホースは、シリコンホースを使用します。
- ・加熱調理済用ホースを使用する場合は、専用のシリコンホースを用意し、熱風消毒保管庫に保管したものを使用します。

- ・ホースの使用は必要最小限にとどめ、使用する時以外は、蛇口から取り外しましょう。
- ・ホースの先が、シンク、釜の中の食品、さらし水に触れないように注意して水冷を行いましょう。
- ・食品用のホースは、ホースの先が床から60cm以上離れるようにします。

除去食食器の取り扱い

- ・除去食に使用する食器等の保管場所や取り扱いについて確認しましょう。

	保管場所	取り扱い
除去食用食器（椀）	熱風消毒保管庫	使用前日に洗浄し、指定の保管場所で保管します。ふたとシリコンシートは、使用前にアルコール消毒を行います。
除去食用食器（ふた）	包丁まな板殺菌庫(※)	
シリコンシート	給食室内の清潔な場所で、袋や容器等に入れて保管	汚れに応じて水洗いまたは洗剤洗いをし、よく乾燥させます。耐熱温度が低く、紫外線に弱いため、熱風消毒保管庫や包丁まな板殺菌庫には入れません。使用前にアルコール消毒を行います。
真空ポンプ		
運搬用ケース ケース仕切り板 ケース止めベルト		

※ 除去食用食器のふたについては、学校の実情に応じて熱風消毒保管庫を使用する場合、吹き出し口や高温になる場所を避けるようにしましょう。（ふたに施されているシリコンは、高温で劣化が進みます。）

(7) 器具等の損傷等の確認

- ・調理に使用する器具等は、使用前に損傷や洗い残し、異物の付着等がないかよく確認しましょう。また、使用中、使用後も適宜、損傷がないかよく確認しましょう。

(8) 配食

調理したものが、適温で児童生徒が食べられるように配食しましょう。児童・生徒の運搬や教室での配膳が安全・能率的にできるように考慮しましょう。

- ・配食前には、必ず手洗い・消毒を行います。
- ・配食時には、異物等が混入していないかよく確認をします。
- ・配食開始時間は児童・生徒が取りに来る時間から逆算して、調理終了後からの経過時間が最小限になるようにしましょう。
- ・一食の冷凍ものは、天気や気温により、配食時間を考慮して自然解凍しましょう。特に冬場は早めにダンボール箱から取り出しましょう。

- ・配食に使用する器具は、熱風消毒保管庫から取り出した清潔なものを使用しましょう。
(ただし、和え物の場合は、温度確認後に使用した器具を使用してもよい。また、同じ献立を複数の釜で調理した場合も、同じものを使用してもよい。)
 - ・配食に使用する計量器は、使用前に台面をアルコール消毒しましょう。
 - ・配食容器は、運搬や配膳をしやすいものにしましょう。
 - ・納入された箱や袋のまま配食しません。
 - ・配食後はふたをし、異物混入を防ぎましょう。
(ただし、ゼリーや納豆、カットしないみかん等で、ふたが閉まらない場合はしなくてもよい。)
 - ・配膳棚に並べる時は、冷たいものと温かいものが接しないようにしましょう。
- ★配食の量は学年差・人数差に注意しましょう。
- ★配食割合表を作成しましょう。

割合表の作り方

- ①人数を記入します。
- ②配食の学年割合を記入します。
- ③換算値を記入します。(学年人数×学年割合)
- ④配食割合を記入します。

※学年によって人数差がある場合

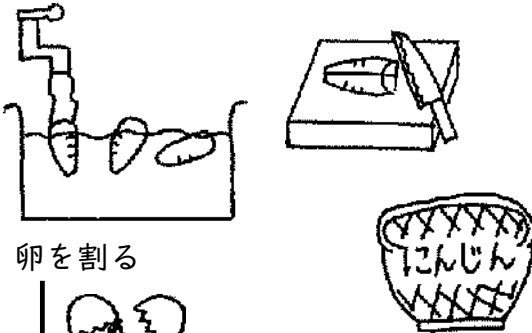

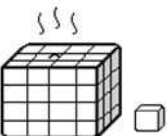

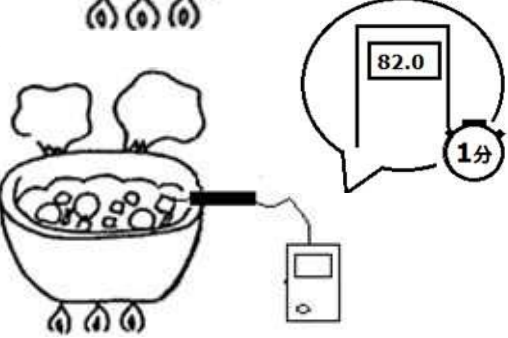

$$(例) 1年生の配食割合 = \frac{\text{学年の換算値 } 32}{\text{4年生の換算値 } 40} = 0.8$$

配食割合表(例)

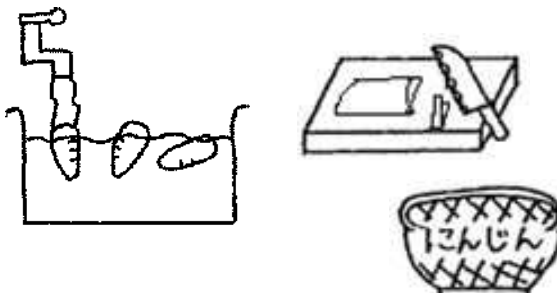


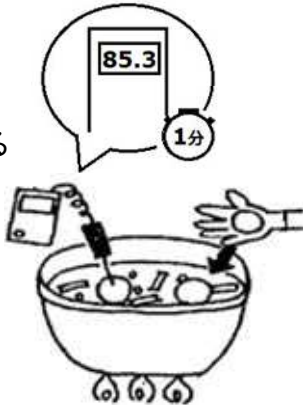

学年	人数 (平均)	配食の 学年割合	換算値 (人数×学年割合)	配食割合 (4年生の換算値 を1とする)
1	40	0.8	32	0.8
2	35		28	0.7
3	30	1.0	30	0.8
4	40		40	1.0
5	37	1.2	44	1.1
6	33		40	1.0

- ・学期の始めに、自校の配食割合表を作りましょう。
- ・配食割合表を参考に、一人分の出来上がり量に応じて計量配食します。


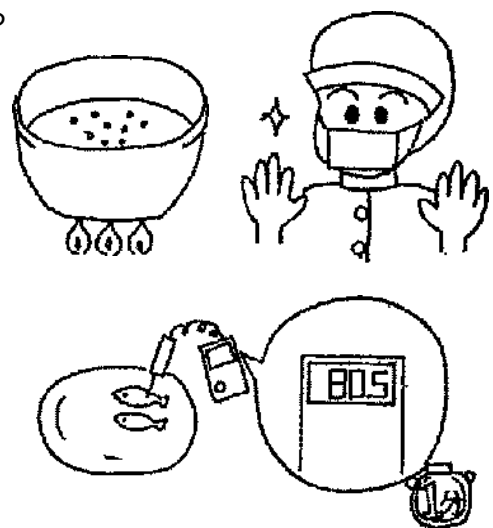
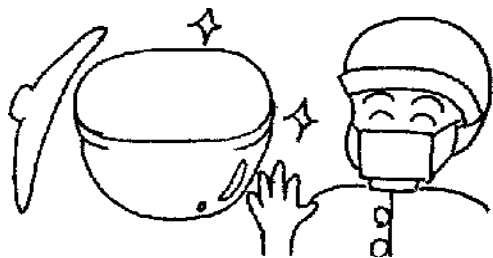
(9) 献立別衛生管理ポイント

煮物（親子煮）	衛生管理ポイント
<p>野菜の洗浄・裁断</p>  <p>卵を割る</p>  <p>ときほぐす</p> <p>厚揚げ</p>  <p>熱湯をかけて裁断</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか ・品質・鮮度を十分確認しましたか ・野菜類は十分に洗浄されていますか ・肉・卵は専用容器に入っていますか ・肉・卵を取り扱うとき、肉・卵・魚介類専用エプロンを着用していますか ・まな板・包丁の使い分けをしましたか <p>卵の取り扱い 32 ページ</p> <p>割卵は、使い捨て手袋を使用しましたか</p> <p>割卵・攪拌は汚染作業区域で行っていますか</p> <ul style="list-style-type: none"> ・厚揚げを切った後は、手洗い・消毒をしましたか
<p>油で炒める</p>  <p>煮る</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉に触れた手で他の器具に触れていませんか ・肉に火が通り、バラバラの状態になるまで炒めましたか ・野菜は十分に炒めましたか ・肉・卵・厚揚げの中心温度 75℃以上 1分間以上の確認をしましたか ・食材すべての火の通り・味の確認をしましたか
<p>配食</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・手は清潔ですか ・配食器具・容器は清潔ですか ・配食用エプロンを着用していますか
<p>使用後の器具の洗浄</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・肉・卵の入っていた容器は、水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄しましたか ・容器をすすいだ水の排水は汚染作業区域の排水溝に直接流しましたか

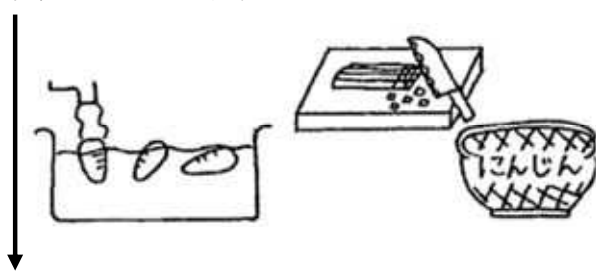
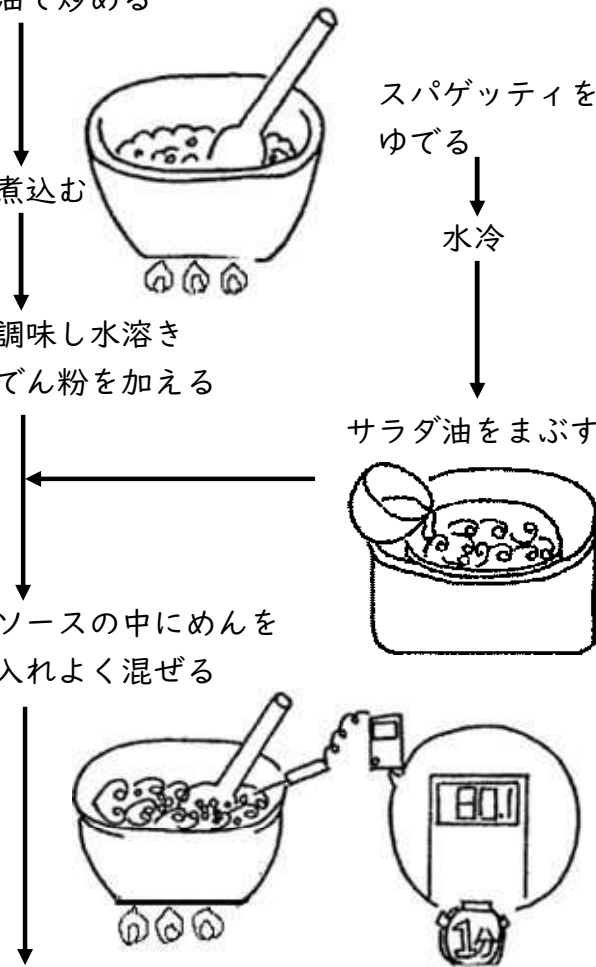

機械器具の損傷や異物の混入がないか確認しましたか
作業区分ごとに手洗い・消毒をしましたか

汁物（つみ入れ汁）	衛生管理ポイント
<p>野菜の洗浄・裁断</p>  <p>豆腐の換水・裁断</p>  <p>魚のすり身の解凍</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか ・品質・鮮度を十分確認しましたか ・野菜類は十分に洗浄されていますか ・すり身は専用容器に入っていますか ・まな板・包丁の使い分けをしましたか <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>— 豆腐の換水方法 31 ページ</p> <p>流水で換水し続けていますか</p> <p>換水は汚染作業区域で行っていますか</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・魚のすり身を取り扱う時使い捨て手袋を使用しましたか ・魚のすり身の解凍は汚染作業区域で行っていますか ・肉・卵・魚介類専用エプロンで、魚すり身をこねる作業を行いましたか
<p>だしとり</p> <p>↓</p> <p>野菜・すり身を入れる</p> <p>↓</p> <p>豆腐を入れる</p> <p>↓</p> <p>みそ・わかめ・ねぎを加え調味する</p> <p>↓</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・すり身をつみ入れる時、使い捨て手袋を使用しましたか ・豆腐・つみれの中心温度 75℃以上 1 分間以上の確認をしましたか（釜ごとに） ・食材すべての火の通り・味の確認をしましたか
<p>配食</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・手は清潔ですか ・配食器具・容器は清潔ですか ・配食用エプロンを着用していますか
<p>使用後の器具の洗浄</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・すり身の入っていた容器は水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄しましたか ・容器をすすいだ水の排水は汚染作業区域の排水溝に直接流しましたか

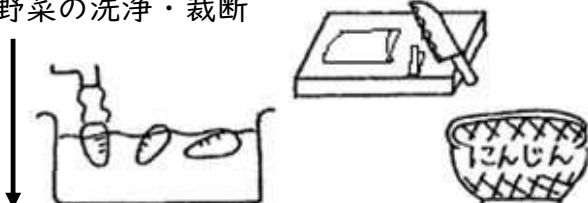
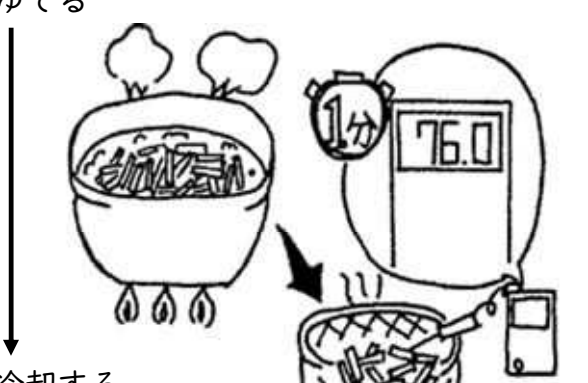



機械器具の損傷や異物の混入がないか確認しましたか
作業区分ごとに手洗いをしましたか

揚げ物（魚のからあげ）	衛生管理ポイント
<p>(冷) 魚の解凍</p>  <p>下味をつける</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか ・品質・鮮度を十分確認しましたか ・魚は専用容器に入っていますか ・魚を取り扱う時使い捨て手袋を使用しましたか ・魚を取り扱う時、肉・卵・魚介類専用エプロンを着用していますか ・魚に触れた手で他の器具に触れていませんか ・魚の解凍は汚染作業区域で行っていますか
<p>揚げる</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・釜に魚を投入する時、直接魚に触れる場合は、使い捨て手袋を使用しましたか ・油の温度は適温ですか ・手は清潔ですか ・一度投入したものが揚がるまで新たに魚を入れないようにしていますか ・魚の中心温度 75℃以上 1分間以上の確認をしましたか（投入ごとに） ・温度を測定する時は、身の大きいもの、厚いものを確認しましたか
<p>配食</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・手は清潔ですか ・配食器具・容器は清潔ですか ・配食用エプロンを着用していますか ・釜に投入する人・揚げる人・配食する人の役割分担をしていますか
<p>使用後の器具の洗浄</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・魚の入っていた容器は水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄しましたか ・容器をすすいだ水の排水は汚染作業区域の排水溝に直接流しましたか

機械器具の損傷や異物の混入がないか確認しましたか
作業区分ごとに手洗い・消毒をしましたか

炒め物（ミートソーススパゲッティ）	衛生管理ポイント
<p>野菜の洗浄・裁断</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか ・品質・鮮度を十分確認しましたか ・野菜類は十分に洗浄されていますか ・肉は専用容器に入っていますか ・肉を取り扱う時、肉・卵・魚介類専用エプロンを着用していますか
<p>油で炒める</p> <p>煮込む</p> <p>調味し水溶きでん粉を加える</p> <p>スパゲッティをゆでる</p> <p>水冷</p> <p>サラダ油をまぶす</p> <p>ソースの中にめんを入れよく混ぜる</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉に触れた手で他の器具に触れていませんか ・肉に火が通り、バラバラの状態になるまで炒めましたか ・野菜は十分炒めましたか ・中心温度が75℃以上1分間以上の確認をしましたか（釜ごとに） ・食材すべての火の通り・味の確認をしましたか
<p>配食</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・手は清潔ですか ・配食器具・容器は清潔ですか ・配食用エプロンを着用していますか
<p>使用後の器具の洗浄</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・肉の入っていた容器は水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄しましたか ・容器をすすいだ水の排水は汚染作業区域の排水溝に直接流しましたか

機械器具の損傷や異物の混入がないか確認しましたか
作業区分ごとに手洗い・消毒をしましたか

和え物（ゆで野菜サラダ）	衛生管理ポイント
<p>野菜の洗浄・裁断</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか ・品質・鮮度を十分確認しましたか ・野菜類は十分に洗浄されていますか
<p>ゆでる</p>  <p>冷却する</p>  <p>和える</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆでる湯は沸騰していますか ・一回にゆでる野菜の量は適量ですか ・加熱時の中心温度 75℃以上 1分間以上の確認をしましたか ・冷却温度を確認しましたか(水冷は水温を、扇風機による冷却は室温を目安に冷却しましょう) ・はね水による二次汚染を防ぐ手だてはしましたか ・水冷用シンク、扇風機は清潔ですか ・水冷作業を行う時、配食用エプロンを着用していますか ・長時間放置していませんか <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>和える時 34 ページ</p> <p>釜は消毒して十分冷却していますか</p> <p>清潔な器具で和えていますか</p> <p>配食直前に行っていますか</p> </div>
<p>配食</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・手は清潔ですか ・配食器具・容器は清潔ですか ・配食用エプロンを着用していますか

機械器具の損傷や異物の混入がないか確認しましたか
作業区分ごとに手洗いの混入がないか消毒をしましたか