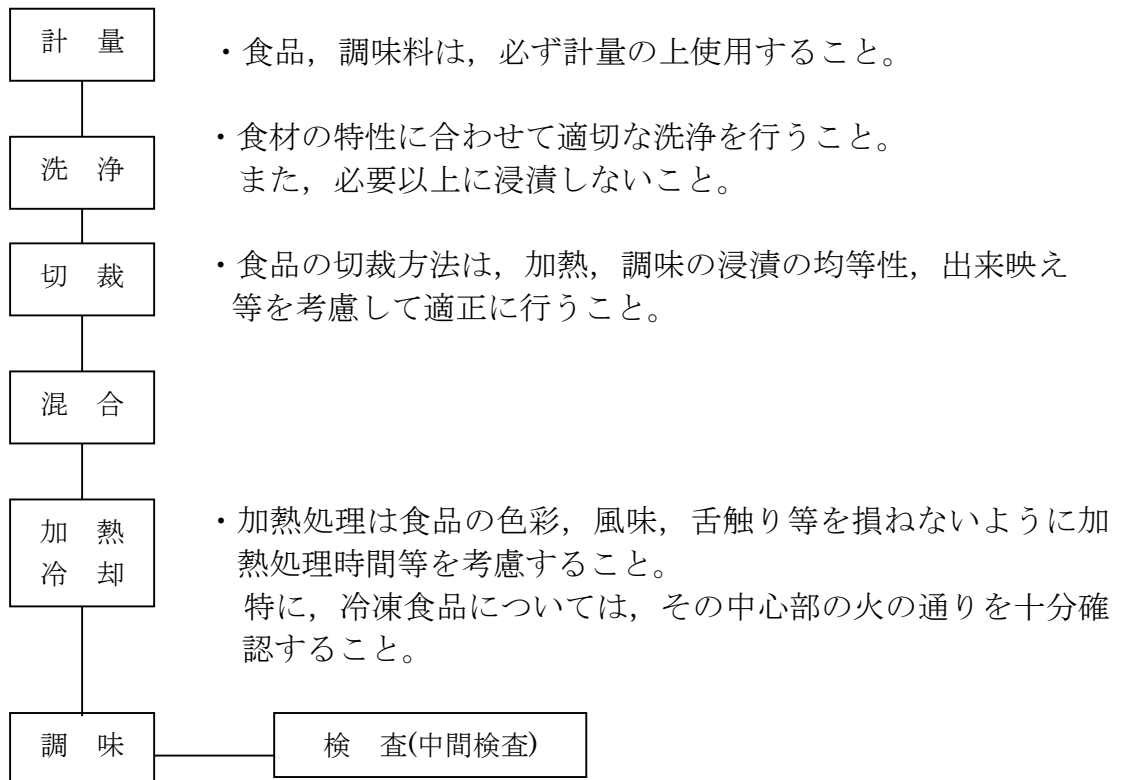


1. 手洗い (学校給食における標準的な手洗いマニュアル)

順序	内 容	順序	内 容
1	流水で軽く手を洗う	10	爪ブラシで爪の間を洗う
2	手洗い用石けん液をつける	11	流水でよくすすぐ(15秒程度)
3	十分に泡立てる	12	ペーパータオルで拭く
4	手の平と甲を洗う(5回程度)	13	アルコールをかける
5	指の間を洗う(5回程度)	14	指先にすり込む
6	親指の付け根まで洗う(5回程度)	15	親指の付け根まですり込む
7	指先を洗う(5回程度)	16	手の平と甲にすり込む
8	手首を洗う(5回程度)	17	指の間にすり込む
9	肘まで洗う	18	手首にすり込む

2. 調理 調理は、給食時間に合わせ適温で提供できるよう「指示書」に従い、次の基準よって行うこと。



- 3. 配缶，運搬
  - ・各学校別，クラス別に食缶等に入れること。
  - ・使用する食器及び食缶を学校で所定の場所に運搬すること。
  
- 4. 洗淨，消毒
  - ・食器等の洗淨は，次の基準によって行うこと。
    - 1)洗剤等を溶かした湯に食器を浸漬し，下洗いをを行うこと。
    - 2)食器具等は，脂質・澱粉等の残留物あるいは洗剤が検出されないよう十分洗淨することとし，その結果を委託者に報告すること。
    - 3)食器具類は，適宜研磨，漂白等を行うこと。
    - 4)煮沸消毒の場合は，沸騰状態で30秒以上又は80度℃で5分以上行うこと。
    - 5)熱風乾燥消毒保管庫で消毒する場合は，85℃で30分以上行うこと。  
なお，設定については，材質に応じた消毒温度，時間とする。
    - 6)消毒直後の「ふきとり法」による検査を行った場合は，食器1個あたり大腸菌群陰性，一般生菌数は，100以下であること。
    - 7)消毒後の食器具は，所定の場所に清潔に保管すること。
  
- 5. 調理機器類の取扱い
  - ・調理機器類の取扱いは，次の基準によって行うこと。
    - 1)日常清掃を行うにあたり，モータースイッチ，電線等には水をかけないようにし，よく絞った布巾等で拭くこと。
    - 2)機器に差す油は，必ずミシン油等の鉱物性のものを使用しラードやサラダ油等の食用油は故障の原因となるので，絶対に使用しないこと。
    - 3)消毒のため，次亜塩素酸ソーダを使用した後は，必ず十分な水洗いをする事。
    - 4)包丁等は，常に錆がつかないように磨いて用いること。
    - 5)機器を長期にわたり使用しない場合は，定期的に稼働させて確認を行い，調理器具については，十分な手入れの後に刃物は錆びないように油を引き，できるかぎり乾燥状態にして保管すること。
    - 6)日常及び定期的な手入れについては，「(別表3) 主な設備・器具手入れ基準表」によって行うこと。
  
- 6. その他
  - ・揚げ油は，使用後に産業廃棄物処理業者に依頼して処分するが，業者が回収に来るまでは危険の無いように保管すること。