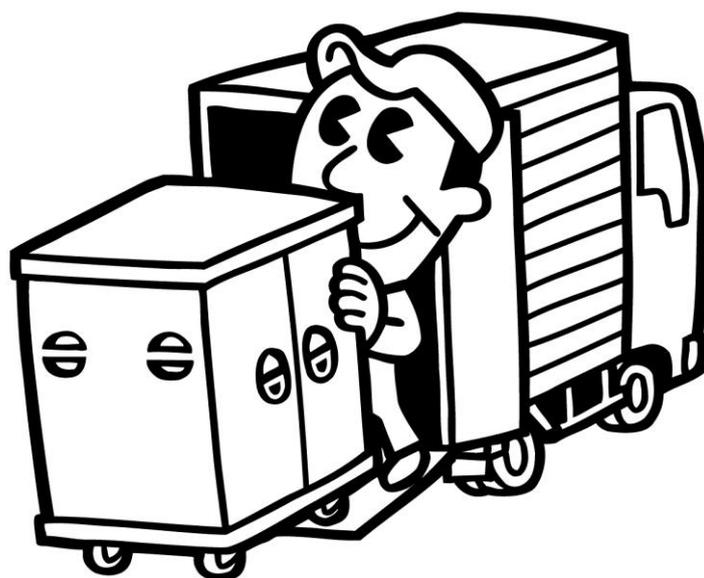


竹原市学校給食センター 配送衛生管理マニュアル



平成27年3月改訂

竹原市教育委員会

改訂年月日 平成27年3月

参考資料

- 1 竹原市学校給食衛生管理マニュアル —竹原市学校給食センター版—
竹原市教育委員会 平成25年3月改訂
- 2 学校給食における食中毒防止の手引き
日本スポーツ振興センター 平成23年3月
- 3 学校給食衛生管理基準
文部科学省 平成21年3月改訂
- 4 大量調理施設衛生管理マニュアル
厚生労働省 平成25年10月改訂
- 5 正しく知ろう「食」の安全 食中毒を防ぐ
厚生労働省
- 6 学校給食調理場における手洗いマニュアル
文部科学省 平成20年3月
- 7 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I
文部科学省 平成21年3月
- 8 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II
文部科学省 平成22年3月

○配送従事者の衛生管理

1 従事者の衛生管理意識	<ul style="list-style-type: none"> ① 爪はいつも短く切っておく。 ② 身体、衣服は清潔に保つ。 ③ 日頃から体調管理を行い、本人もしくは家族の体調に異常がある時には、必ず申し出る。 ④ マニキュアはしない。 ⑤ 指輪・ネックレス・イヤリング・ピアス・ヘアピン・腕時計等はしない。 ⑥ 香水はつけない。 ⑦ 調理作業着のポケットには何も入れない。 ⑧ 作業着のまま給食配送以外の行動をしない。 ⑨ 作業中は喫煙しない。
2 従事者の健康管理	<ul style="list-style-type: none"> ① 日常の健康状態を点検する。(別紙【様式1】) ② 年1回以上の健康診断を行う。 ③ 検便は、赤痢・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌血清型 O-157・O-26, その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施する。 ④ 下痢・発熱・腹痛・嘔吐があり、感染症予防法に規定する感染症またはその疑いのある場合は、医療機関に受診し感染症疾患の有無を確認する。 ⑤ 本人もしくは家族がノロウイルスが原因の感染性疾患と診断された場合は、ノロウイルスを保有していないと確認されるまでの間、使い捨て手袋をし、素手で直接コンテナに触れる作業はしない。
3 従事者の手洗い	<ul style="list-style-type: none"> ① 給食センターからコンテナの積込み作業を行う前には、必ず標準的な手洗い(3P参照)を行う。
4 コンテナの積込み	<ul style="list-style-type: none"> ① <u>昆虫等が児童生徒の給食に入ったり、コンテナを介して給食センター内に進入したりするおそれがあるため、必要以上にシャッターを開けないようにし、短時間で積込む。</u> ② 食器や給食に影響がでないよう、コンテナの積込みはできるだけ丁寧に扱う。
5 <u>車両の清掃及び消毒</u>	<ul style="list-style-type: none"> ① <u>業務実施日には毎日荷室内をモップなどで拭き、常に清潔に保つ。車両の扉等、給食配送時に素手で触る箇所をアルコールで消毒する。</u> ② <u>週1回、洗浄・消毒を行う。その方法は、洗浄剤を、専用のス</u>

	<p>ポンジ・たわしに含ませ、扉・床等をこすり洗いし、清潔なモップ等で、洗浄部分を水拭きをする。乾燥した後、アルコールを扉・荷室内の隅々まで噴霧し、殺菌する。</p> <p>③ 適宜、洗車し、運搬途中の塵埃等を除去し、車両を清潔に保つ。</p> <p>④ 県内に食中毒警報が発令されている期間は、使用前に荷室内をアルコールで消毒する。</p> <p>また、ノロウイルスの感染者が校内や市内で増加している期間は、使用後に塩素水（１）で清拭する。</p>
--	---

<p>(1) 塩素水について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 清拭用の塩素水（200ppm）は、水3ℓに有効塩素6%の次亜塩素10mlを入れ、300倍に希釈したものを準備する。効果がなくなるので、塩素水の作り置きはしない。 ・ タオル等の浸漬時間は5分間以上であること。 ・ 他の薬剤とは混ぜないように注意し、使用するときにはゴム手袋を使用すること。 ・ 拭いて15分間放置した後、水ぶきをすること。 ・ 消毒をする前には汚れをよく落とすこと。 	
--	--

○安全安心な学校給食の維持

<p>1 学校給食の検収</p>	<p>① 学校給食の入ったコンテナが、学校給食センターから各受配校へ配送されたか確認できるように、受渡記録簿及び検収記録簿に必要事項を書きこむ。（別紙【様式2】・【様式3】）</p>
------------------	---

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|---------------|--|-------------|--|----------------|--|-----------|--|-------------------|--|-----------------|--|--------------------|--|----------------|--|-----------------|--|----------|--|----------------|--|--------------------|--|---------------|--|--------------|--|------------|--|-----------------|--|----------------|--|-------------|--|------------|--|
| 1 手を洗う前に | | 2 洗い残しのない手洗いを | | 3 流水で軽く手を洗う | | 4 手洗い用石けん液をつける | | 5 十分に泡立てる | | 6 手の平と甲を洗う (5回程度) | | 7 手の指を洗う (5回程度) | | 8 親指の付け根を洗う (5回程度) | | 9 親指を洗う (5回程度) | | 10 手首を洗う (5回程度) | | 11 肘まで洗う | | 12 ハブラシで爪の間を洗う | | 13 流水でよくすすぐ(15秒程度) | | 14 ペーパータオルでふく | | 15 アルコールをかける | | 16 指先にすり込む | | 17 親指の付け根まですり込む | | 18 手のひらと甲にすり込む | | 19 指の間にすり込む | | 20 手首にすり込む | |
|----------|--|---------------|--|-------------|--|----------------|--|-----------|--|-------------------|--|-----------------|--|--------------------|--|----------------|--|-----------------|--|----------|--|----------------|--|--------------------|--|---------------|--|--------------|--|------------|--|-----------------|--|----------------|--|-------------|--|------------|--|

平成 年 月 第 週 受渡記録簿

日(曜)	車番		1号車	2号車	3号車
	担当者名	配送			
		調理			
	受渡時刻	1便			
		2便			
		回収			
	担当者名	配送			
		調理			
	受渡時刻	1便			
		2便			
		回収			
	担当者名	配送			
		調理			
	受渡時刻	1便			
		2便			
		回収			
	担当者名	配送			
		調理			
	受渡時刻	1便			
		2便			
		回収			
	担当者名	配送			
		調理			
	受渡時刻	1便			
		2便			
		回収			

検 収 記 録 簿

月

【様式3】

学校名

日	給食配送(業者名:)						パン・ごはん(業者名:)					牛乳(業者名:)						日	
	便数	業者記入		学校記入			業者記入		学校記入			業者記入		学校記入					
		納入時刻	配達担当者	検収時刻	数量・品質	確認者	納品時刻	納品者	検収時刻	数量・品質	確認者	納品時刻	保冷庫温度	納品者	検収時刻	保冷庫温度	数量・品質		確認者
1	1便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			1
	2便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			
2	1便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			2
	2便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			
3	1便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			3
	2便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			
4	1便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			4
	2便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			
5	1便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			5
	2便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			
6	1便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			6
	2便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			
7	1便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			7
	2便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			
8	1便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			8
	2便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			
9	1便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			9
	2便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			
10	1便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			10
	2便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			
11	1便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			11
	2便	:		:			:		:			:	℃		:	℃			

*数量・品質については、異常がなければ〇、異常があれば問題点の記入、竹原市学校給食センターへ連絡。

*記録簿保存期間:1年 写しを翌月の5日までに竹原市学校給食センターへ提出。