2012 年度改訂版

学校給食の
安全衛生作業標準Ⅴ

日野市教育委員会

目次

第１部　給食作業の意義と心がまえ

1.　給食作業の基本 ―――――――――――――――――――――――――――――――― 1

①給食作業の意義とは

②給食作業に望む心構え

③作業時間

④職員の和

⑤健康の保持と健康管理上の注意

2.　服装 ―――――――――――――――――――――――――――――――――― 3

①白衣

②帽子・三角巾・前掛け等の着用

③洗濯

3.　朝の打ち合わせと仕事（作業）――――――――――――――――――――――― 5

①朝の打ち合わせ(職員朝会)

②調理室内の整理整頓 5S（整理・整頓・清潔・習慣・清掃）

4.　その他の注意事項 ―――――――――――――――――――――――――――――― 6

第２部　安全な給食作業の標

1.　職場体操 ―――――――――――――――――――――――――――――――― 6

2.　運搬作業

3.　燃焼装置の点火――――――――――――――――――――――――――――――― 7

①ボイラーへの点火・消火時の確認

②取扱担当者

③定期点検

④長時間（期間）使用しない場合

4.　下処理――――――――――――――――――――――――――――――――― 8

5.　裁断機――――――――――――――――――――――――――――――――― 9

①フードプロセッサー

②裁断機

③ミキサー

④包丁

6.　加熱調理作業 ―――――――――――――――――――――――――――――――１６

①フライヤー兼回転釜

②スチームコンベクションオーブン

③ガス回転釜

④ガス回転釜（蒸し物）

⑤フライヤー

⑥炊飯器

7.　配食、配膳作業 ―――――――――――――――――――――――――――――――２５

①配食・配膳
②運搬車
③リフト
8.　冷蔵庫・冷凍庫 ―――― ２８
①調味料用冷蔵庫
②肉・魚用冷蔵庫
③牛乳保冷庫
④保存食用冷凍庫
9.　洗浄作業 ―――― ３２
①洗浄機
②手洗いの作業「水槽で洗う」
（１）稼働の基本
（２）粒状石鹸の場合
（３）作業開始
石鹸温水準備の手順と留意事項
10.　消毒、殺菌作業 ―――― ３７
①煮沸消毒
②熱風消毒
③薬品による消毒
④殺菌灯取扱いマニュアル
11.　清掃・反省 ―――― ４１
①調理機器
②床・排水溝・グリストラップ
③その他設備
④容器・器具
⑤残菜
⑥ごみの分別
⑦作業後の清掃
⑧整理体操
⑨反省・保安の確認
第３部　設備機器の安全点検
機器器具についての留意事項 ―――― ４３
①使用前の点検
②使用上の心構え
③作業開始前のミーティング
④ガス厨房機器の使用
⑤電気厨房機器の使用
⑥作業終了後のミーティング
⑦定期点検
第４部　火災の消火について ―――― ４６

①初期消火
②消火器の使用方法

第１部　給食作業の意義と心がまえ

1.　給食作業の基本

①給食作業の意義とは

学校給食は、児童、生徒の適切な栄養の摂取による健康保持増進を図るとともに、学校における食育の生きた教材になることを目的としています。そして給食調理作業は学校給食の中で最も重要で基本的な部分です。したがって、給食調理員は衛生的でおいしい給食を調理することを通じて学校教育の一端を担っています。

②給食作業に望む心構え

ア.食べる人の気持ちになって、食品を丁寧に取り扱う。
イ.安全で能率的な仕事をするために、機械、器具類はマニュアルを守り心に余裕を持って仕事をする。
ウ.学校教育を支える一員として自覚と責任を持って仕事をする。
エ.調理に興味を持ち、学習に努める。
オ.仕事中の私語は慎む。

③作業時間

ア.学校職員として職員朝会に一人は参加する。
イ.体操は毎日行う。
ウ.休憩室内で作業しない。（添加物数え・アルミカップなどをはがす作業）
エ.腰痛や頸（くび）肩腕部の障害を防止するために、作業はゆとりをもって行うこと。

④職員の和

ア.朝は明るいあいさつではじめよう。
イ.同僚と良好な人間関係を保つため、お互いに話し合い理解し合い明るく健康な職場を作りあげるようにしよう。給食調理作業は一人ひとりの単独作業ではなく、それぞれの調理の段階で相互に協力、協調しあってチームワークで仕上げるものです。
ウ.良い人間関係は良いチームワークに結びつき、より良い給食が出来ます。

⑤健康の保持と健康管理上の注意

ア.集団調理に携わる職員として日常生活の食生活にも注意を払う

イ.日常的に適度な運動を行って健康づくりに心がける。

ウ.十分な睡眠時間を取るようにし、疲労を翌日に残さないようにする。

エ.腸内細菌検査は**毎月２回必ず受ける**。また、海外から帰国した者はすみやかに細菌検査を実施し、結果確認後に業務に従事する。

オ.作業開始前に体調が悪い時は、申し出る。（特に**下痢・腹痛・嘔吐・発熱等**の場合は医師と相談する。）家族も含む。様子により医師や所属長と相談して、病休・休暇等を取るようにする。

カ.手指に（火傷、傷、手荒れ）がある場合は、直接食品を扱わない。ただし、医師と相談し、作業出来るときはゴム手袋を使用する。

キ.作業中にけがをした時は、保健室で処置し、養護教諭の指示に従う。

ク.給食室の使いやすい場所に救急セットを設置する。

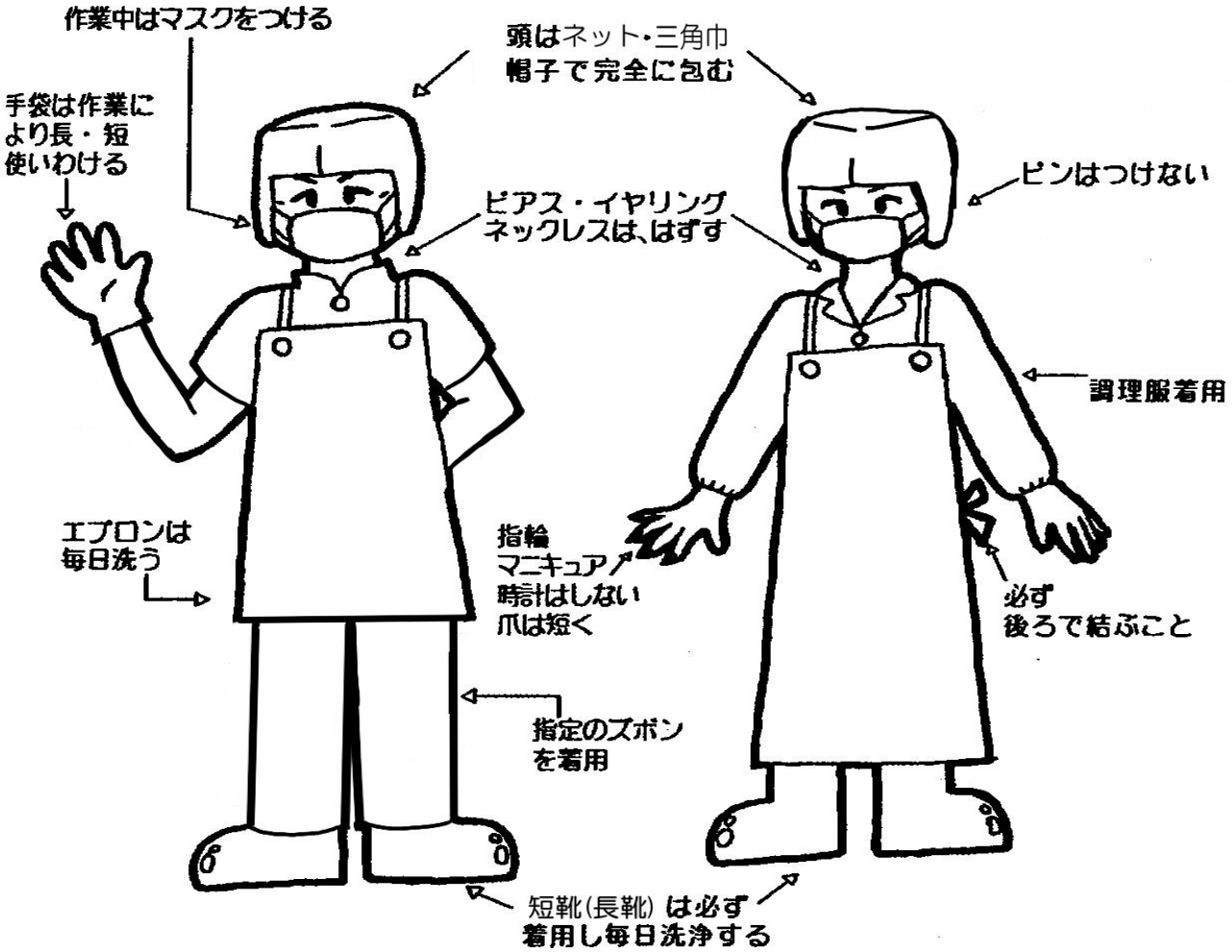
ケ.救急セットの中身は，学期毎にチェックする。

☆救急セットの基本内容

・消毒薬　・火傷の薬　・ガーゼ　・包帯　・布絆創膏　・紙テープ ・防水性の絆創膏　・ピンセット　・指サック　・体温計

2.　服装

清潔かつ機能的な服装で作業にのぞみ、白衣等は貸与品を着用する



①白衣

ア.白衣は、調理作業、配膳作業、洗浄作業をする時のみ着用する。
※休憩室・職員室・電話・外回りの清掃・排水溝の清掃・トイレ等の時は、他のものを着用する。
イ.危険を伴う作業の時は、長袖を着用する。
ウ.白衣の下に着用するものは、白衣の袖から出ないようにする。
エ.白衣は清潔なものを着用し、毎日洗濯する。

②帽子・三角巾、前掛け等の着用

ア.イヤリング・ピアス・ネックレス（磁気も含む）・指輪等のアクセサリー、時計・ピン等の落ちる可能性のある物は、身につけない。
イ.頭髪は、いつも清潔に保ち、帽子・三角巾等で完全に包むようにする。
ウ.マスクは常時着用する。
エ.爪は短く切り、マニキュアはしない。
オ.紐は後ろで結び、いつでも清潔に保つ。また、下処理用と調理用、果物用（サンド）、配食等食材毎に区別して使用する。
カ.食材への移り香を避けるため、香水・オーデコロンはつけない。
キ.長靴（短靴）は必ず清潔なものを着用し、下処理室と調理用に区別し、底のすり減ったものは使用しない。
ク.清潔な靴下を着用し、ストッキングは履かないこと。（火傷等に危険）

③洗濯

ア.洗濯機で洗う物は、白衣、ズボン、帽子、三角巾等の貸与品のみとする。
イ.消毒等で使用したタオルは別に洗う。

3.　朝の打ち合わせと仕事（作業）

①朝の打ち合わせ（職員朝会）

ア.全員がそろい打ち合わせをする。

イ.健康チェック・当日の献立内容・作業の段取り。

危険予測（当日の使用器具の種類、使用開始時間、使用終了時間の確認）

作業を開始する前、「職員同士の健康観察」、「当日の献立内容」、「作業の段取り」「危険予防」について充分話し合い、よく理解して、安全で効率的な作業が出来るようにする。

ウ.打ち合わせは釜当番を中心に次の項目について行い、全員が発言し確認し合うこと。

1 その日の作業の手順（段取り）を確認する。

2 作業中で可能性のある危険な行為や状態を確認する。

3 予測される危険な行動や状態を未然に防止することを全員で確認し合う。

②調理室内の整理整頓 5S(整理・整頓・清潔・習慣・清掃)

ア.整理とは「**いるものといらないものをわけ、いらないものをすぐに処分する**」こと。整頓とは、「**いるものを区分けして、使いやすい便利な場所に配置したりきちんと収納する**」こと。

イ.調理室内を衛生的に保つためには、清掃が行き届いていて常に清潔でなければなりません。

常に作業が安全で衛生的に出来るよう、良い習慣をつけてください。そして調理中は床面を極力濡らさないよう工夫してください。また、残菜・油などの汚れで足を滑らすことのないよう調理作業終了後すぐに清掃してください。

ウ.この**整理**、**整頓**、**清掃**、**清潔**、良い**習慣**を推進することを、それぞれの頭文字がＳであることから、**５Ｓ運動**と称しています。安全で衛生的な調理が出来るようになり、また、労力の節約ともなりますので、**5S** 運動を積極的に推進してください。

４．その他の注意事項

ア.業者及び部外者は、給食室内は立ち入り禁止とし、立ち入り禁止の表示をする。

例）**衛生上これ以上立ち入らないでください**

調理従事者以外の無断入室をお断りします

イ.やむを得ず入室する場合は、衛生的な服装で入室し、専用の履物に履き替えてもらう。

ウ.業者の立ち入りは搬入口までとする。

段ボールとゴキブリ

段ボールはゴキブリの格好のすみかになります。特に古いものや汚れたものには卵が産み付けられていることがあります。このような段ボールを下処理室や調理室内に持ち込んで長時間放置すると、ゴキブリを室内で繁殖させることになりかねません。

また、段ボールは運送中に地面に直接置かれて汚れていたり、保管中にカビが発生していることがあるので、下処理室や調理室へ持ち込まないようにしましょう。

第２部　安全な給食作業の標準

1.　職場体操

ア.全員が体操する場所に集合する。

イ.真剣にキビキビと行い、特に腰部、上腕部は念入りに行う。

ウ.体操は体を柔軟にし、作業を円滑に行うことができる。

2.　運搬作業

ア.重い物をもつときは、「持ちます」という気構えをもって作業にあたる。

イ.重い物をもつ時は、肘を両脇につけて体で支えて持ち運ぶ。

ウ.腰より下の物を持つ時は、膝を曲げて持ちあげる。

エ.重い物・持ちにくい物は、声を掛け合って二人以上で運ぶ。重い物の目安は 10 Kg までとする。

オ.腰痛予防のため、重い物は運搬車を使用する。

カ.危険防止のため、重い物は無理に一度に運搬しない。

キ.腰痛予防のため、運搬車の下段は使用しない。

ク.ザルを回転釜やシンクから持ち上げる場合は、一気に持ち上げず、縁で水切りをしてから運ぶ。

3.　燃焼装置の点火

①ボイラーへの点火・消火時の確認

ア.点火前には本体の損傷、水漏れ、ガス漏れが無いことを確認する。
イ.スイッチを入れた後、確実な着火が行われているかをその場で確認する。
ウ.消火時にスイッチが切れているか再度確認する。

②取扱担当者

ア.必ずボイラー取扱者を決めておく。
イ.ボイラー室内（ボイラー室がない所はボイラーの横）に取り扱い担当者の氏名を記入したものを付けておくこと。

③定期点検

ア.年１回の定期点検（業者による）には**必ず立ち会う**。
イ.不良個所があれば調整してもらう。

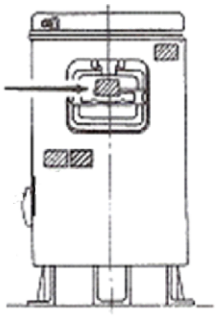
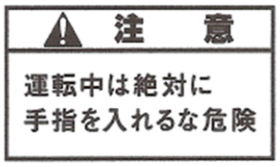
④長時間(期間)使用しない場合

ア.ボイラー内は、常に満水にしておく。この場合、いったん湯にしたものをそのまま入れておくと良い。
イ.冬期には、使用しない間に逃がし管（膨張管）やシスタンクが凍る事がある。再使用の時よく点検すること。

4．下処理

球根皮剥機

想定される災害	感電　手指の挟み込み!!
注意点	<u>直接水をかけない!!</u> <u>ショート・感電の原因になる為注意</u>

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. 中の円盤砥石をセットする 2. 上蓋をセットする 3. 取り出し口の蓋が閉まっていることを確認する 4. 水を出す 5. スイッチを入れる	 	
調理作業	6. 食材を入れる 7. 皮が適度に剥けたら、取り出し口の蓋を開けて野菜を取り出す 8. スイッチを切る	1. スイッチを入れてから、食材を入れる 2. 使用中の排水は網ザル等で受け取る 	1. 食材が入った状態でスイッチを入れると、モーターに負担がかかる 2. そのまま流すと排水管が詰まる原因になる
清掃作業	9. 水を止める 10. 円盤砥石を外し、洗浄する 11. 皮剥室内、外側を洗浄する	3. スイッチ部やモーター等電気部には絶対に水をかけない 4. 皮剥室・円盤砥石に熱湯をかけない	3. 漏電防止 4. 砥石部分が剝がれてしまうため

5．裁断機

①フードプロセッサー

想定される災害	手指の切創!!
注意点	回転刃の取扱い　ガラスケースの破損

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. 回転刃とケースをセットする 2. コンセントを差し込む		
調理作業	3. 食材を入れ、蓋をする 4. 蓋を押すことによりスイッチが入り、食材をカットする 5. コンセントを抜く 6. 蓋を外し、回転刃を取り外し、食材を取り出す	1. 作動中に引っ掛かったり、曲がったりしたりした時は、まずスイッチを切り作業を中断する 2. 回転刃その他の異常がないかを確認する 3. 異常がある場合は速やかに作業を中断する	
清掃作業	7. 回転刃とケースを取り外し洗浄する 8. 回転刃とケースは水分をよく切り安全な場所に保管する 9. 本体清掃は固く絞ったタオルで汚れを拭き取り保管する	4. 回転刃の取扱に注意 5. ケースの取扱いには注意をする	

②裁断機

正しい例

危険な例

手指の切創

想定される災害	手指の切創!!
注意点	回転刃が完全に停止していることを確認 最も危険な機械と認識!!

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1, 回転刃をセットする 2, カバーが閉まっていることを確認する 3, スイッチを入れ作動させる	1, 回転刃その他の異常がないかを確認する	1, 刃はまめに研ぐ 2, 予備の刃を用意すると良い 3, 回転刃は、消毒保管庫などで保管する 4, 長期使用しないときは、定期的に試運転を行う
調理作業	4, 食材を入れ、ハンドラーで操作をし、カットする 5, 回転刃の交換または、作業を終了するときは、必ずスイッチを切り、回転刃が停止するまで待つ	2, 入口より奥には手を入れない 3, 作動中はカバーを開けない 4, 作動中に引っかかったり、曲がったりした時は、まずスイッチを切り作業を中断する 5, 異常がある場合は速やかに作業を中断する	
清掃作業	6, 回転刃を取り外し洗浄する際は、ざるなどで回転刃が落下した時に受けられるようにセットしておくと良い	6, 洗浄の際、機械部分に、水がかからないようにする 7, 回転刃が落下しても手を出さない	5, 回転刃を取り外す時は保護手袋を着用する

③ミキサー

正しい例

危険な例

手指の切創

想定される災害	手指の切創!!
注意点	回転刃が完全に停止していることを確認!!、最も危険な機械と認識

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. スイッチがOFFになっていることを確認する 2. 取り外し可能な刃の場合、刃が正しく装着されているかを確認する 3. コンセントを差し込む その際、ぬれた手で行わない	1. 回転刃その他の異常がないかを確認する	1. 長期使用しないときは、洗浄後よく乾燥させる。また、取り外し可能なものは、消毒保管庫などで保管する 2. 長期使用しないとき、定期的に試運転を行う
調理作業	4. 水気のものを入れてから材料を入れ、蓋をする 5. スイッチを入れる 6. スイッチを切り、刃の回転が止まるのを確認してから、コンセントを抜く 7. 食材を取り出す	2. 入口より奥には手を入れない 3. 作動中は蓋を開けない 4. 回転中に引っかかったりした時は、まずスイッチを切り作業を中断する 5. 回転中は、手・ゴムべら・木べらなどを入れない 6. 異常がある場合は速やかに作業を中断する	
清掃作業	8, 取り外し可能な刃は、取り外してから洗浄する 9, 取り外しできないものは、保護手袋を着用し洗浄する	7. 洗浄の際、機械部分に、水がかからないようにする	

④包丁の使用

危険な例　　手指の切創

・切ることに集中する。
・持ち運ぶ場合は、刃を下に向けて運ぶ。他の物と一緒に運ばない。
・置く場所（専用のカゴ等）を決め、調理台などの上に放置しない。
　切った食材は、手で処理し、包丁ではらわない。
・まな板は用途別に分けて使用する。

【包丁研ぎ】
・研ぐ作業も調理作業と同様、ケガが多く発生しやすいものとして取り扱う。
・平らな台の上に砥石を固定し、安定した姿勢で研ぐ。
・砥石と包丁を直角にして刃先を向こう側にして研ぐと安全。

想定される災害	手指の切創!!
注意点	怪我が多く発生しやすいものとして取り扱う 安定した調理台と平らなまな板を使用する

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. 手入れの行きとどいた包丁を使用する 2. 安定した調理台と平らなまな板を使用する 3. 安定した姿勢をとる	1. 持ち運ぶ場合は、刃を下に向けて運ぶ。他の物と一緒に運ばない	1. 刃はまめに研ぐ 2. 包丁殺菌庫で保管する
調理作業	4. 食材を切る 5. まな板は用途別に分けて使用する 6. 切った食材は、手で処理し包丁で払わない 7. かたい食材・不安定な食材を切るときは、食材をしっかり押さえる	2. 包丁とまな板は直角にする 3. まな板と体の間は、こぶし一つ分空ける 4. 包丁を持つ時に肩・足を引き、まな板に対して45度の角度で構える 5. 背筋を伸ばし、包丁を持つ手に余分な力を入れない 6. 食材を押さえる手は、親指を人差し指の裏に添え、他の指で包む。人差し指・中指・薬指の第二関節を軽く曲げた部分に包丁のひらが滑るように上下しながら食材を切る 7. たたき切りはしない。肩への負担や食材の繊維を壊すことになる。また、包丁の刃こぼれもおき、異物混入の原因となる	
清掃作業	8. 刃、柄、柄の付け根、全体を注意して洗浄する		

6.　加熱調理作業

①フライヤー兼回転釜

正しい例

危険な例

手指の火傷

想定される災害	高温注意!!　　熱傷火傷!!
注意点	ガス爆発・中毒に注意!!

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. 釜をロックし、揚げ油を入れる 2. 口火・内輪・外輪・点火棒の閉を確認してから、ガスの元コックを全開にする 3. サーモセンサー（温度調節器）を入れる 4. 点火棒に点火 5. 口火バーナーに点火 6. 点火コックを押し30秒保持 7. 口火コックを開く 8. 内輪を全開にして着火確認をしてから、外輪を全開にする 9. 温度を設定する	1. 換気設備が運転しているか確認 2. ガス漏れ注意 3. 油が入っているか確認 4. サーモセンサー（温度調節器）が入っているか確認 5. 口火が着いているか確認 6. 炎が正常に燃焼しているか確認 7. 火を着けたまま離れない！！	
調理作業	10. 温度を確認し食材を適量入れる 11. 作業終了後は、温度調節BOXのダイヤルをOFFにする 12. すべてのコックを閉にする	8. のぞき窓から炎の状態を確認する 9. 蓋、外釜も熱くなるので注意	
清掃作業	13. ガスの元栓を閉じる 14. 油を抜く時は火傷防止の為、油は冷めてから取り出す 15. 石鹸できれいに清掃する 16. 釜を乾かす（空焚き禁止）	10. 釜を回転させる場合は、必ずサーモセンサー（温度調節器）を外釜ホルダーに固定する 11. 温度調節器（温度調節BOX）は絶対に水をかけない、故障の原因になる	

②スチームコンベクションオーブン

蒸気に注意

想定される災害	高温注意!!　　熱傷火傷!!
注意点	再点火に際しては燃焼室にガスの充満が考えられるため注意!!

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. ガスの元栓を開ける 2. 電源のスイッチを入れる 3. スチーム、バイオ、コンビのいずれかを押し3分待つ 4. 加熱モードを設定し、庫内温度を設定する 5. 予熱時間を設定する 6. スタートキーを押す（予熱スタート） 7. タイマー完了ブザーが鳴ったら、ストップキーを押す	1. 器具の上に可燃物がないか確認 2. 換気の確認 3. ガス漏れ注意！！ 安全が確認されない ↓ 元栓を閉め、窓や戸を開け業者に連絡 4. スイッチを入れたまま離れない	1. 取扱説明書に従い軟水状態を確認する（ボイラー内の水交換のため） 2. 調理温度より高めに 3. 15分以上
調理作業	8. 食材を入れ扉を閉める 9. 調理温度を設定する 10. 調理時間（運転モード）を設定する 11. スタートキーを押す（調理スタート） 12. ブザーが鳴ったら完了ストップキーを押す（中心温度を確認する） 13. 食材を出す	5. 庫内高温の為注意！ （耐熱手袋使用） 6. ラックカートの確認（ガタ付いた時はキャスターを確認） 7. 時々運転状況の確認 8. 扉を開けるときは蒸気や熱風に注意！！ ラックカート鉄板食材があついので注意	4. ４より温度を下げる 5. 芯温・タイマー、のいずれか 6. 扉の後ろに立ち、少し開けてから全開にする
清掃作業	14. ドアを開け、クリーニングスイッチを押し庫内を90℃まで下げる 15. ラック、庫内を石鹸できれいに清掃する 16. ホットモードで運転し乾燥させる 17. ブザーが鳴ったら完了（扉は少し開けておく） 18. 電源を切り、ガスの元栓を閉める	9. 庫内が100℃以下になるまで水はかけない	

③ガス回転釜

正しい例

危険な例

手指の火傷

想定される災害	高温注意!!　　熱傷火傷!!
注意点	ガス爆発・中毒に注意!!

動作手順		注意事項	備考
準備作業	1. 釜をロックする 2. 口火・内輪・外輪・点火棒の閉を確認してから、ガスの元コックを全開にする 3. 点火棒に点火 4. 口火バーナーに点火 5. 点火棒コックを閉める 6. 内輪を全開にして着火確認をしてから、外輪を全開にする	1. 換気設備が運転しているか確認 2. ガス漏れ注意 3. 口火が着いているか確認 4. 炎が正常に燃焼しているか確認 5. 火を着けたまま離れない！！	
調理作業	7. 食材は、釜の淵から滑り込ませるように入れる	6. 空焚きに注意!! 7. のぞき窓から炎の状態を確認をする 8. 蓋、外釜も熱くなるので注意	
清掃作業	8. 石鹸できれいに清掃する 9. 釜を乾かす（空焚き禁止）	9. バーナーに水がかからないようにする	

④ガス回転釜（蒸し物）

想定される災害	高温注意!!　　熱傷火傷!!
注意点	<u>熱風・温風に注意!!</u>

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. 釜をロックする 2. お湯を入れる 3. 口火・内輪・外輪・点火棒の閉を確認してから、ガスの元コックを全開にする 4. 点火棒に点火 5. 口火バーナーに点火 6. 点火棒コックを閉める	1. 換気設備が運転しているか確認 2. ガス漏れ注意 3. 口火が着いているか確認 4. 炎が正常に燃焼しているか確認 5. <u>火を着けたまま離れない！！</u>	
調理作業	7. 食材の入った蒸しザルを入れる 8. 蒸し上ったら釜から取り出す	6. <u>空焚きに注意！！</u> 7. のぞき窓から炎の状態を確認する 8. 蓋、外釜も熱くなるので注意 9. 蒸気などにより火傷を防ぐため、回転釜の蓋は、一気に開けずに蒸気を逃がしてからあける	1. 耐熱性のゴム手袋を使用し、重い時は必ず二人で持つ 2. 蒸しザルの取っ手を必ず持つ
清掃作業	9. 石鹸できれいに清掃する 10. 釜を乾かす（空焚き禁止）	10. バーナーに水がかからないようにする	

⑤フライヤー

想定される災害	高温注意!!　　熱傷火傷!!
注意点	ガス爆発・中毒に注意!!

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. ガスコックの開を確認後、廃油コックが閉まっているか確認 2. 揚げ油を入れる 3. ガス元コック、手元コックを開ける 4. 温度調節器がOFFか確認！！ 5. ツマミを押しながら「止」から「口火」まで回す 6. 口火に点火したら、３０秒押し続け、ツマミを離しても口火が消えなければツマミを「開」にする 7. 温度調節器のダイヤルを回しメインバーナーに着火 8. 温度を設定する	1. 換気設備が運転しているか確認 2. ガス漏れ注意 3. 口火が着いているか確認 4. 炎が正常に燃焼しているか確認 5. 火を着けたまま離れない！！	1. 圧電スパークにより点火する
調理作業	9. 温度を確認し食材を適量入れる 10. 作業終了後は、温度調節器のダイヤルをOFFにし点火ツマミを「止」にする 11. すべてのコックを閉にする 12. ガスの元栓を閉じる	6. のぞき窓から炎の状態を確認 7. 外側、排気筒が熱くなるので注意する	
清掃作業	13. 廃油コックから油を抜く 14. 石鹸できれいに清掃する 15. 水気を除いた後、油層表面に食用油を塗る	8. 廃油、廃油コックが熱いので注意（素手では触らない） 9. バーナーに水がかからないようにする	2. 本体外装は布に洗剤を含ませ、油や汚れを擦り落とした後、固く絞った布で拭きとる

⑥炊飯器

想定される災害	高温注意!!　　熱傷火傷!!
注意点	再点火に際しては燃焼室に ガスの充満が考えられるため注意!!

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. ガスの元栓を開ける 2. 電源のスイッチを入れる 3. 正しい点火手順を守る （扉を開いた状態で点火する）	1. 着火の確認をした後、静かに扉を閉める 2. 作業中、立ち消えが無いか確認する	1. コックを「手動」にするとガスが出る 2. 取扱説明書を参照
調理作業	4. 耐熱の手袋を使用する 5. 必ず二人で出し入れをする 6. 炊飯釜を取り出す時の移動距離を短くするため、作業台を近くに置くなどの工夫をする	3. 扉が熱くなっているので火傷に注意！	3. 炊飯釜のテフロン加工の補修は定期的に行う
清掃作業	7. 炊飯釜にお湯を入れてふやかしてから下洗いすると良い 8. 石鹸できれいに洗う 9. 水分を乾かしてから収納する	4. ステンレスたわしは使用しない	4. テフロン加工が剝がれてしまうため

7.　配食、配膳作業

①配食・配膳

想定される災害	配食時に火傷!!
注意点	<u>配食時にエプロン・手袋・マスク着用</u>

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. 配食は、床から60cm以上の高さのところで行う 2. 配食する容器（食缶、バット、ボール)を置く台（ワゴン等）は使用前に塩素消毒する 3. 配食時に使用する柄杓は前作業に使用していない物を使い、調理台の上に直接置かない 4. 安全性を考えて、熱い物は、食缶を利用する 5. 回転釜は、ストッパーで固定する 6. 危険防止のため、盛りつけ台を利用する 7. 食缶は、配膳直前に保管庫から出すこと 8. 配食には、清潔な器具を使用する 9. 作業工程表に配食時間と配食者を記録する	1. 清潔な器具を使用する 2. 配食用にエプロン・使い捨て手袋を使用する 3. 異物混入がないか確認	1. マスク・手袋・専用のエプロンを着用
調理作業	10. 目盛りを超えないように配食する 11. 冷たい物と温かい物は離して置く 12. 異物混入の無いことを確認しながら配食作業する 13. 揚げ物は、バットの中に網を敷き油を切る。また十分に息抜きをする 14. 配膳室の指定された場所に運搬を行う	4. 重い物、熱い物は安全な場所に置く	2. 配食時に付いた食材を拭く時は、ペーパータオルを使用する
清掃作業	15. 回収の際も床にじかに置かない。片づけ終わったら配膳室の清掃をする	5. 配膳室の扉のノブを塩素消毒する	

②運搬車

想定される災害	運搬車等の転倒・追突!!
注意点	荷崩れ等を防止!!

動作手順		注意事項	備考
準備作業	1. 運搬時は、生徒の廊下通路の安全や授業の妨げにならないように配慮して行う	1. 運搬車は、塩素タオルで拭く	
調理作業	2. 運搬車は、１台ずつ後ろから押す。連続して押す場合は、前者との距離を２メートル以上あける	2. 転倒・衝突に注意	
清掃作業	3. 教室から戻ってきた運搬車の車輪を消毒マットで塩素消毒をする 4. 使い終わった運搬車は清掃をして乾いたタオルで拭く	3. 週に一回は、キャスターに注油する	

③リフト

想定される災害	リフトで指を挟む!!
注意点	調理室までリフトを下げて 扉を開放しておく

動作手順		注意事項	備考
準備作業	1. 電源スイッチを入れ表示ランプを確認する 2. リフトが１階にあるか確認する	1. 人は、乗ってはいけない 2. 中扉、外扉に指を挟まれないように注意する 3. 積載量は、超えてはいけない	
調理作業	3. 運搬車は両手で静かに入れる 4. 確実に閉めた後操作ボタンを押す 5. 両手で静かに出し、出し終えたら中扉をセットして外扉を閉める	4. 中扉、外扉を閉め確認	
清掃作業	6. リフトを下げ扉を開放してから電源を切る 7. 給食作業が終わったらリフト内は、毎日清掃する	5. スイッチ類は、アルコール消毒する（塩素で拭くと錆びるため）	1. 給食用リフトの安全運行を確保するため、定期的に点検を行う

8.　冷蔵庫・冷凍庫

①調味料用冷蔵庫

想定される災害	感電!!　　手指の挟み込み!!
注意点	直接水をかけない!! ショート・感電の原因になる為注意

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. 庫内温度を5℃以下を確認する		1. 温度を確認し記録する
調理作業	2. キャップ等をしっかり閉める 3. 調味料類を保存する	1. 調味料類以外は入れない 2. ビン類は取り出しやすい安定した場所に入れる 3. 扉を開けたままにしない 4. 詰め込みすぎない	2. 破損に気をつける
清掃作業	4. 庫内及び扉、取っ手は毎日清掃する		

②肉・魚類用冷蔵庫

想定される災害	感電!!　手指の挟み込み!!　腰痛
注意点	直接水をかけない!! ショート・感電の原因になる為注意

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. 庫内温度を５℃以下を確認する		1. 温度を確認し記録する
調理作業	2. 学校の専用バット等に移す 3. 肉・魚類を保存する	1. 肉・魚・卵以外は入れない 2. 上段には加工品、下段には肉・魚類を入れる 3. 扉を開けたままにしない 4. 詰め込み過ぎない 5. 汁漏れに気をつける	2. 調理日誌の点検管理表に記録する
清掃作業	4. 庫内及び扉、取っ手は毎日清掃する	6. フィルター及びファンは１ヶ月に２～３回清掃する 7. 漏電遮断器が設置されている機種は１ヶ月に１回確認する	

③牛乳保冷庫

想定される災害	感電!!　手指の挟み込み!!　腰痛
注意点	直接水をかけない!! ショート・感電の原因になる為注意

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. 庫内温度を10℃以下を確認する		1. 温度を確認し記録する
調理作業	2. 学校の専用の牛乳函に移す 3. 保冷する	1. 牛乳、ジュース以外は入れない 2. 扉を開けたままにしない 3. 詰め込み過ぎない	2. 調理日誌の点検管理表に記録する
清掃作業	4. 庫内、扉、取っ手は毎日清掃する	4. フィルター及びファンは１ヶ月に２～３回清掃する 5. 漏電遮断器が設置されている機種は１ヶ月に１回確認する	

④保存食用冷凍庫

想定される災害	感電!!　手指の挟み込み!!　腰痛
注意点	直接水をかけない!! ショート・感電の原因になる為注意

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. 庫内温度を-20℃以下を確認する		1. 温度を確認し記録する
調理作業	2. 熱い物は荒熱がとれてから保存する	1. 検食以外は入れない 2. 毎日決められた場所にわかり易く入れる 3. 扉を開けたままにしない 4. 詰め込み過ぎない 5. 汁漏れに気をつける	2. 保存記録表に記録する
清掃作業	3. 庫内及び扉、取っ手は毎日清掃する	6. 庫内はいつも清潔に保つ 7. 棚に霜がついたら木製かプラスチックのへらで霜をかきとる 8. 学期毎に霜取りを行う	3. 霜を放置すると収納ボックスが引き出せなくなる 4. 棚が冷却器なので扱いを丁寧にする

9.　洗浄作業

①洗浄機

正しい例

危険な例

手指の巻き込み

想定される災害	手指の巻き込み!!
注意点	再稼働時は受取り側に声を掛ける!!

	動作手順	注意事項	備考
準備作業	1. 排水レバーを閉める 2. 給水レバーを開く 3. 水位を確認する 4. 仕上げ水レバーを開く 5. ガスコックが閉じていることを確認してからガス元栓を開く 6. 点火スイッチを入れる。または、自動着火でない場合は点火棒に点火し、出来るだけ奥に差し込んで着火する	1. 水位確認 2. ガスコック・点火棒のコックが閉まっているかを確認する 3. ガス元栓を確認する	1. 空焚きに注意！！
洗浄作業	7. 受け取り側に声を掛け作動を開始する	4. 食器流しの時、食器が重なったりしないよう注意する 5. 食器流しの時にコンベアーに手、指が巻き込まれないよう、正しい位置で受け取る	
清掃作業	8. 水槽・ボディは石鹸で毎日きれいに清掃する 9. 水槽に湯を溜め空廻しをする（５分以上すると良い）	6. 電気系統に水がかからないように洗浄する 「モーター部分には水をかけない」	2. 石鹸かす付着防止の為 3. 学期ごとにノズルを外して洗浄する

②手洗いの作業「水槽で洗う」

（１）稼働の基本

種類別に分ける

↓

下洗い

↓

本洗い

↓

すすぎ（スポンジ等で石鹸分を落とす）

↓

すすぎ

※石鹸の使用について

日野市の学校給食では、子供たちの健康や影響を考慮し、合成洗剤を使用せず『石鹸』を使用する。

（２）粒状石鹸の場合

シンク 35℃～45℃の温水を溜める。

（３）作業開始

ア.石鹸を指定量入れ、使用濃度を守る。

イ.隅々まで、良くこすり洗いをする。

ウ.同じ種類のものはまとめて洗い、油気の少ないものから洗う。

エ.食缶・ボール類は、水槽の中にたくさん入れない。

オ.食缶の文字等のくぼみは、きれいに洗う。

カ.ザル・仕切り器等を洗う場合は目詰まり等に充分気を付け、手を切らないように綿手袋を着用する。

キ.直接、床に置かず台を利用する。

ク.食缶・バット・ボール類は、不安定になるほど高く積み重ねない。

ケ.すすぎを充分に行い、石鹸かす、異物（例：スポンジなど）がついていないか確認する。

コ.消毒を行う。

※石鹸温水準備の手順と留意事項

■粒状石鹸

手順	留意事項
①シンクに 35℃～45℃の温水を溜める。	※温水は規定の温度を厳守。低すぎても高すぎても、石鹸が溶けにくくなります。
②シンク内の温水 1 リットルに対し、20～30 グラム（0.2～0.3%）の粒状石鹸を用意する。	※温水は規定の量を厳守。濃度が濃すぎると手荒れの原因となります。
③バケツに 35～45℃の温水を溜め、用意した粒状石鹸を入れて撹拌し、溶液を作る。	※温水は規定の温度を厳守。低すぎても高すぎても、石鹸が溶けにくくなります。 ※撹拌は器具を使用。素手で撹拌すると手荒れの原因となります。
④シンク内の温水に、用意した粒状溶液を流し込んで撹拌し、石鹸温水を作る。	※撹拌は手で大きくゆっくりと。混ぜムラがないよう均一に混ぜてください。

■針状石鹸

手順	留意事項
①シンクに 35℃～45℃の温水を溜める。	※温水は規定の温度を厳守。低すぎても高すぎても、石鹸が溶け難くなります。
②シンク内の温水 1 リットルに対し、10～20 グラム（0.1～0.2%）の針状石鹸を用意する。	※温水は規定の量を厳守。濃度が濃すぎると手荒れの原因となります。
③バケツに 35～45℃の温水を溜め、用意した針状石鹸を入れて撹拌し、溶液を作る。	※温水は規定の温度を厳守。低すぎても高すぎても、石鹸が溶けにくくなります。 ※針状石鹸は溶けにくいので、温水に入れて数分が経過してから撹拌して溶かして下さい。 ※撹拌は器具を使用。素手で撹拌すると手荒れの原因となります。
④シンク内の温水に、用意した針状溶液を流し込んで撹拌し、石鹸温水を作る。	※撹拌は手で大きくゆっくりと。混ぜムラがないよう均一に混ぜてください。

※手荒れの時の留意事項

石鹸温水は「軽く撹拌して泡立つ状態」で使用しますが、洗浄を繰り返すことで洗浄力が低下し、「軽く撹拌泡立たない状態」になり、石鹸の追加が必要になります。石鹸を追加すれば濃度が高くなり、手荒れが生じる危険性も高くなりますので、以下について厳守するとともに、各職場で石鹸を追加しないですむ工夫をするよう心掛けてください。

・油汚れのついた食器は、油汚れを拭き取るか、お湯で下洗いしてから石鹸温水に入れることが基本であり、そのまま入れてしまうと石鹸温水の洗浄能力が低下します。

・やむを得ず石鹸を追加する場合は、適量をバケツで溶かし、溶液にしてから追加してください。直接入れると溶けきらない石鹸が皮膚に付着したり、石鹸温水の中で局部的に濃度の高い部分ができたりして、やはり手荒れの原因となります。

作業終了後の手洗いは、手荒れを防ぐために最も重要です。以下の要領を厳守してください。

①20～30℃のぬるま湯を使用してください。温度が高すぎると手荒れの原因となります。

②必ず手洗い用の固形石鹸を使用して洗い落してください。水洗いだけでは石鹸は落ちません。

③ゴシゴシ擦らず、皮膚に負担をかけないように優しく洗ってください。

④手のひらの他、肘や腕部分など、広い範囲をくまなく洗ってください。

⑤手洗い後は、清潔なタオルで水分を拭き取り、アフターケアーとして保湿クリーム等を活用してください。

10.　消毒、殺菌作業

①煮沸消毒（木製・金属製のもの）

ア.長靴・前掛け・生ゴム製の厚手の手袋を正しく着用する。

イ.器具を無理の無い姿勢で、静かに正しく着用する。

ウ.ゴム手袋にお湯が入って火傷することがないようにする。

エ.煮沸した器具を取り出す時は、一気に出さずに一旦煮沸槽の縁にかけ充分お湯を切る。（充分お湯を切らないとお湯がはねて火傷をする）

オ.小さな器具等は、すくい網ですくい上げる。

カ.長時間作業する時は、ゴム手袋を冷やす。

キ.消毒・殺菌基準は次のとおり

温度	時間
100℃ 前後	3 分 以上
80℃ 以上	5 分 以上

②熱風消毒

ア.保管庫は食品の消毒と格納を兼ねた設備なので庫内の熱風対流の妨げにならないように工夫して収納する。

イ.食器類は朝もう一度熱風消毒する。

熱風	100℃	15 分以上
熱風	80℃	30 分以上

ウ.熱風消毒保管庫

・食器類はカゴに入れて良く水分を切って収納する。（食器は横にして入れる）

・全部収納してから電源を入れる。

・内部の温度検査を定期的に行う。

・次の日に使用する器具、食器類を優先させる。

・ボディ・扉・内部は毎日拭く。

・手袋・布製のものは入れない。

・扉を開けたままにしない。

③薬品による消毒（ポリ製品等、熱に耐えられないもの）

ア.換気を充分に行う。

イ.溶剤等は適正な濃度に必ず水で薄める。

ウ.原液は皮膚に付かないように取り扱う。付いた場合は速やかに水で洗い流す。

エ.他の薬品や洗浄液に混ぜて使用しないこと。

オ.大型器具（調理台・シンク・裁断機等）の消毒は、洗剤で洗い流し、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、最後は水又はぬるま湯で洗い流す。

薬品名	水	薬品量	時間
6%次亜塩素酸 ナトリウム	10 リットル	30cc～50cc （0.3%～0.5%）	10 分～20 分

※各校の器具の容量に合わせて計算し、日常化すると良い。

※使用済みの次亜塩素酸ナトリウムの廃棄方法は次のとおり。

次亜塩素酸ナトリウム液は、下水道が完備されていない設備で、使用後そのまま廃棄することによって、生態系への影響などが懸念されます。また、簡易浄化槽を使用している場合は、簡易浄化槽のバクテリアを殺傷してしまい、浄化槽の本来の機能が損なわれてしまいます。よって下水道が整備されていない以下の 3 校については、次亜塩素酸ナトリウム液を廃棄する際には、大量の水と共に廃棄することとします。

【下水道が整備されていない学校】二小・滝合小・仲田小

④殺菌灯取扱いマニュアル

ア.点灯中の注意

殺菌灯（ランプ）は絶対に、直接見ない。

付近で作業する場合は、必ず消灯する。

※目や皮膚の障害の原因になる。

イ.ランプの交換は定期的に交換をする。連続点灯した場合、約 4000 時間が寿命とされているが、使用機種と使用時間を確認の上、交換する。

使用済みのランプは、蛍光灯等と同様に有害ごみとして廃棄する。

ウ.ランプ交換時の注意

交換時は必ず消灯した状態で行う。特にランプ切れの時はスイッチが「切」になっている事を確認してから作業に入る。

エ.注意事項を遵守し、安全かつ効果的な使用をする。

基礎知識

【はじめに】

自然界には多数の細菌やウィルスなど、病気の原因による病原微生物が存在しています。特に集団給食で多数を対象とする場合には食中毒等が発生しないよう充分に注意する必要があります。

そこで、消毒や殺菌について正しい知識を持ち、実際の業務に反映していかなければなりません。

【消毒・殺菌】

滅菌	すべての微生物を殺すか除菌した状態にすること。完全な無菌状態にすることで殺菌・ろ過がある。
殺菌	微生物を死滅させること。
消毒	人に有害な微生物または目的の微生物のみ殺菌すること。
抗菌	微生物の増殖を阻止すること。静菌と殺菌を含む。
静菌	微生物の増殖を薬剤がある時だけ阻止する。
除菌	微生物を物理的に分別して取り除くこと。

【殺菌灯（ランプ）とは】

太陽光線の中に紫外線には殺菌効果があり、これを利用した日光消毒は今日でも広く行われています。この紫外線による殺菌効果は、波長によって異なり、260nm（ナノメール）付近に極大点があります。

殺菌ランプは、殺菌効果の極大点に近い 253.7nm の紫外線を大量に放出するように設計された水銀ランプです。

注…紫外線［ultraviolet rays］

UV と略して呼ばれる。図の「紫」の外の線、というのが名称の由来。太陽光線の中に約 1%含まれるといわれる。サンバーン（日焼けによる炎症）はもちろん皮膚がんや白内障の原因になるとして、危険性が指摘されている。

紫外線	紫	藍	青	緑	黄	橙	赤	赤外線

【殺菌灯の効果】

種類	菌種	必要照射時間
極めて弱い菌	大腸菌・赤痢菌・チフス菌・コレラ菌・ジフテリア菌・腐敗菌・ウィルス	約 1 分
弱い菌	ブドウ球菌・結核菌・枯草菌	約 2～3 分
強い菌	カビ類、芽胞	約 20～40 分

【殺菌灯の寿命】

殺菌灯は、点灯回数を重ねるに従って少しずつ殺菌出力が減退し、殺菌力も減退します。殺菌出力が低下した状態では初期の殺菌効果が得られません。概ね定格の 70%まで出力が減退すると寿命と言われています。そのため、ランプが点灯していても定期的な交換が必要となります。

【殺菌灯の有効面積】

一般的に 10 ㎡に 15W　1 灯が基本

こんな症状がでてきたら要注意！！

（1）しろ目が全体的に充血している。

（2）目にしみるような痛みがある。

（3）目がゴロゴロして痛みがある。

※紫外線による角膜障害の可能性があります。

《対処方法》

（1）しろ目全体に充血している場合には、目の安静に心がけてください。
軽い充血だけで痛みがなければ、きれいな「おしぼり」などで目を冷やし、目をつぶって休めるようにしてください。

（2）しみるような痛みがあれば早めに眼科へ行ってください。
進行すると後で痛みが強くなることがあります。

（3）ゴロゴロと痛むようになってきたら絶対に目をこすってはいけません。
すぐに眼科で受診して下さい。紫外線角膜炎による角膜の障害は時間とともに重くなっていきます。また、光線による障害は両目に起こることが多いのも特徴です。

※これらの症状は殺菌灯による障害のほか、海や山でのレクレーション時など天気の良い日に屋外の強い日差しを浴びた時などにも発症します。

※以上のような症状があれば、眼科で診察を受けてください。

11.　清掃・反省

①調理機器

ア.熱湯をかけない。

イ.機械類を清掃する時には必ず電源を切る。

②床・排水溝・グリストラップ

ア.床に熱湯をまかない。

イ.排水溝・グリストラップの清掃は全員で一斉に行い、常に清潔に保つ。

ウ.排水溝のフタは素手で開閉を行わず、開閉用具を使用する。

③その他の設備

ア.パンラックは常に清潔に保ち、少なくとも週一度は洗うこと。

イ.網戸・吸気フィルターは状況により良く洗う。（最低毎学期）

ウ.保冷庫・冷蔵庫・冷凍庫のフィルターを月一回は清掃する。

エ.窓は状況により拭く。週一度はさんを拭く。

オ.まめに換気し、換気扇は随時洗う。

カ.換気扇の羽の清掃をまめに行う。

キ.ホースは石鹸でよく洗う。清潔に取り扱う。

ク.配膳室は毎日清掃する。

ケ.休憩室は、常に整理整頓をする。

コ.トイレは常に清潔に保ち清掃する。

④容器・器具

ア.しゃもじ・まな板・包丁・泡だて器・缶切り・菜箸・金ザル・ポリザル等

⇒使用前・・・・・煮沸又は薬品液

⇒使用後・・・・・石鹸→水洗い→煮沸（薬品）

⇒保管・・・・・・各校の実情による。昆虫・塵（ちり）等の予防の保管とする。

イ.たわし類

⇒良く洗う→熱湯をかける（100℃以上 5 分煮沸消毒）→乾燥させる

⇒用途別（下洗い用、清掃用、器具洗浄用）に分ける。

ウ.包丁・まな板・ザル・・・用途別（原材料検収用・生食用・加熱用）に分ける。

⑤残菜

ア.残菜をまとめる時にスプーン・トング等が混ざっていないか確認する。

イ.重量を考えて、容器に残菜を入れ過ぎないようにする。

ウ.残菜が重い場合は数人で移動する。また台車を使用する。

⑥ごみの分別【学校資源/ごみ分別ガイドライン】に従い分別すること。

ア.収集日は学校によって異なるので確認すること。

イ.分別は、可燃ごみ、豚骨等、不燃ごみ、資源物の４分別。

※可燃ごみ

残菜（豚骨など、堆肥化リサイクルに回さない分のみ)、つまようじ類、ビニール類、アルミホイル等（食材が付着しているもの）

※不燃ごみ

ビニール類、アルミホイル等（食材が付着していないもの）

＊アルミホイル、アルミカップ等を不燃ごみとする理由

アルミ製の物は、焼却炉の中で溶けて施設内部に固着し、運転に支障をきたすとのためから不燃ごみとしての分類をする。

＊牛乳瓶（牛乳パック)、ジュース類、ストローについては、納品業者に回収してもらう。

⑦作業後の清掃

ア.調理室内の清掃は、丁寧に行うこと。

イ.作業後の清掃は次のように行う。

・ごみを取り除く。

・床と床面から１メートル位までの内壁を洗浄液またはお湯でブラシ洗浄する。

・水でよく洗い流す。

・清潔なドライワイパーで水分をよく取り除く。

・排水溝の室内部分は、開口部の網等に付いたごみを取り除き、ブラシ洗浄する。

・ドアの取っ手、水道に蛇口、コック等を触れるところは、充分洗浄し、必要により殺菌すること。

・洗浄及び清掃用具はよく洗浄して乾燥させ、保管すること。

⑧整理体操

・腰部・頸(くび)肩腕部の疲労が軽減される効果があるので、全部の作業が終了したのちに整理体操を行う。

⑨反省・保安の確認

ア.当日の作業手順などを反省し、より安全で衛生的な作業方法を考える。

イ.作業中気がついた、危険箇所や不安定な作業・行程についてその改善方法を話し合う。

ウ.健康作りの方法を話し合う。

エ.調理日誌は、全員で確認し合い記入する。

第 3 部　設備機器の安全点検

機械器具についての留意事項

①使用前の点検

ア.当日使用する機器について、不備な状態や不安全な状態はないか、作業する前に点検する。

イ.不備、不安全な状態があったら、それを取り除くか修理する。それまで機器を使用しない。

②使用上の心構え

ア.調理用器具の構造に精通するとともに、正しい使い方を守り、たとえ慣れていても細心の注意を払って取り扱う。

イ.能力に応じた使い方をし、決して無理な操作や乱暴な取扱いをしない。

ウ.使用の前後及び使用中は、計器、作動状態に目を配り、正常に作動しているか配慮する。

エ.電気を動力源とする機械の接続部、モーター、スイッチなどには水がかからないようにする。

オ.電気を動力源とする調理機器は、必ずアース処置を行う。

③作業開始前のミーティング

ア.当日のメニューより、使用するガス厨房器具及び電気厨房器具について、給食調理業務に従事する者（以下【職員】という）全員で確認する。

確認項目は、使用器具の種類、使用開始（予定）時間、使用終了（予定）時間。

イ.災害発生時を想定した当日の役割分担について、全員で確認する。

役割分担は、消火担当、通報担当、避難担当とし、担当制とする。

※原則として、ミーティング前には、ガス厨房器具及び電気厨房器具を使用しない。作業開始時間前から使用する場合、ガス厨房機器の使用時には２名以上の職員が半径 5m 以内に常駐、電気厨房機器の使用時には必ず１名以上の職員が半径５ｍ以内に常駐する。作業開始前ミーティングには機器を停止して全職員が参加する。

④ガス厨房機器の使用

ア.ガス厨房機器に火を着ける時には、全職員が認識出来るように、「全職員による声出しの確認」を実施する。

この時、ガス厨房機器に火を着けた職員は、安全点火されたことを確認するため、「機器を操作する職員による指差し確認（５秒以上)」を実施する。

職員 A　「○○時○○分、(職員名)、(ガス厨房機器名）に火を着けました。」
「○○時○○分まで使用予定です」
職員 B　「(職員名)、了解。」
職員 C　「(職員名)、了解。」

イ.ガス厨房機器の火を消す時には、全職員が確認出来るように、「全職員による声出し確認」を実施する。必ず元栓も切る。

この時、ガス厨房機器の火を消した職員は、完全に火が消えた事を確認するため、「機器を操作した職員による指差し確認（５秒以上)」を実施する。

職員 A　「○○時○○分、(職員名)、(ガス厨房機器名）の消火をしました。」
職員 B　「(職員名)、了解。」
職員 C　「(職員名)、了解。」
※使用終了予定時間が過ぎても確認行為がない場合、職員 B 及び C は、ガス厨房機器を使用している作業の進捗状況を確認する。

⑤電気厨房機器具の使用

ア.電気厨房機器の電源を入れる時には、全職員が確認出来るように、「全職員による声出し確認」を実施する。

職員 A　「○○時○○分、(職員名)、(電気厨房機器名）の使用を開始します。」
職員 B　「(職員名)、了解。」
職員 C　「(職員名)、了解。」

イ.電気厨房機器の電源を切る時には、全職員が確認出来るように、「全職員による声出し確認」を実施する。

職員 A　　「○○時○○分、(職員名)、(電気厨房機器名) の使用を終了します。」
職員 B　　「(職員名)、了解。」
職員 C　　「(職員名)、了解。」

ウ.ガス厨房機器及び電気機器使用の際には、必ず１名以上の職員が半径５m 以内に常駐する。

エ.使用機器の異常に気づいた場合、即座に機器を停止させ、全職員に周知する。

⑥作業終了後のミーティング

・当日使用したガス厨房機器及び電気厨房機器について、全職員で確認する。

⑦定期点検

・年一回の調理用機器の定期点検（業者による）には必ず立ち会い、不備な箇所があれば必ず伝え、修理してもらうこと。業者対応出来ない物については、学校課に連絡する事。

第４部　火災の消火について

火災を起こさないのが基本であるが、万が一起きてしまったら下記の要領で初期消火を行う。

①初期消火

ア.ガスの元栓を閉じる。

イ.管理職へ連絡し、119 番をする。

ウ.窓やドアは閉める。（窓を開けると空気中の酸素が火を更に助長するため）

エ.消火器や消火栓で消火を行う。

オ.鎮火の確認をする。

※激しい火災になった場合、二次災害防止のために消火活動をやめ、火災現場から避難をすること。

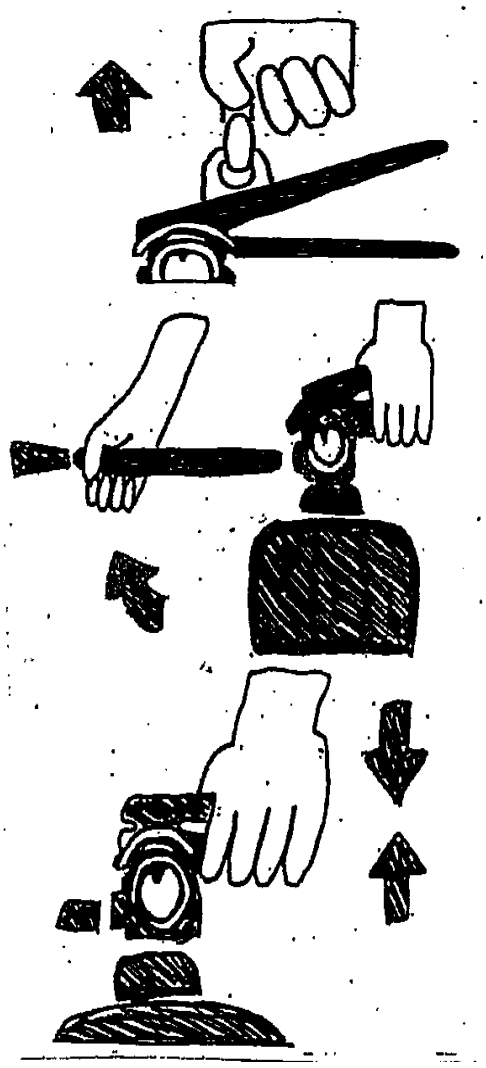
②消火器の使用方法

ア.安全ピンを取る。

イ.ホースをしっかり握り、火元に向ける。

ウ.レバーをしっかり握り、火元に向ける。

エ.レバーを引く。



（急所）消火剤は火柱の上からかけず、火元を狙うようにする。

あとがき

「学校給食の安全衛生作業標準」は平成元年の初版発行以来３回の改訂が行われました。

前回の見直しは、食品衛生について「学校給食衛生管理マニュアル」労働安全衛生につ

いて「学校給食の安全衛生作業標準Ⅳ」と分けて作製されました。

今回の改訂では、調理器具の使用に際して充分注意することを目的とし、調理作業に於

いて動作手順・注意事項について重点をおいて作成いたしました。

日頃使用している調理器具類にどんな危険があるかということを、再確認し公務災害ゼ

ロに向けて安全衛生作業標準を遵守し、安全かつ健康に働いていただけるよう、委員一

同願っています。

２０１２年４月１日

学校給食調理職専門委員会

栄養士　篠崎　鳥海
調理員　菅野　土方（宏）　鈴木　櫻田
教育委員会学校課　須崎　荒川　丸
事務局　教育委員会庶務課　吉岡

学校給食の安全衛生作業標準Ⅴ

平成　元年１月　　初版発行
平成　４年８月　改定版発行
平成１３年１月　改定版発行
平成１８年１月　改定版発行

平成 24 年（2012 年）4 月 1 日改訂版発行

発行　日野市教育委員会事業場安全衛生委員会
〒191-8686　　東京日野市神明 1-12-1
電話 042-585-1111

編集　　教育委員会学校課
学校給食作業標準専門委員会