

大和郡山市  
学校給食センター衛生管理マニュアル

令和6年3月

大和郡山市教育委員会

# 目 次

<b>I</b>	<b>学校給食の衛生管理</b>	
1.	はじめに .....	1
2.	衛生管理体制 .....	1
<b>II</b>	<b>作業前の管理</b>	
1.	調理作業指示について .....	2
2.	作業工程表について .....	2
3.	作業動線図について .....	2
4.	施設・設備の衛生管理 .....	3
5.	従事者の衛生管理 .....	5
6.	手指の洗浄及び消毒 .....	6
7.	作業開始前の点検事項 .....	7
8.	作業開始前の消毒 .....	8
9.	手袋の着用について .....	8
<b>III</b>	<b>作業時の管理</b>	
1.	食品の検収について .....	9
2.	食品の保管について .....	10
3.	保存食 .....	12
4.	下処理時 .....	13
5.	調理時 .....	14
6.	調理室における配食時 .....	17
7.	異物混入の予防のポイント .....	18
8.	残留塩素の測定と記録 .....	18
9.	配送時 .....	18
10.	検食 .....	19
11.	調理作業の衛生管理ポイントフローチャート .....	20
<b>IV</b>	<b>終業時の管理</b>	
1.	設備・機械・機器の洗浄・消毒の基本 .....	21
2.	調理器具、容器の洗浄・消毒の基本 .....	22
3.	食器の洗浄・消毒の基本 .....	24
4.	施設の洗浄・消毒の基本 .....	25
5.	温度計のチェックについて .....	25
6.	衛生害虫の駆除・予防 .....	26
7.	廃棄物の処理 .....	26
<b>V</b>	<b>食中毒(疑い)発生時の対応</b> .....	27
<b>VI</b>	<b>異物混入時の対応</b> .....	29
<b>VII</b>	<b>食物アレルギー等の対応</b> .....	30
<b>VIII</b>	<b>各種記録様式</b> .....	31