

学校給食調理業務委託 共通仕様書（案）

第1条 発注者を甲とし、受注者を乙として、甲の学校給食調理業務委託に関して、共通仕様書を定める。

第2条 乙は、目黒区立学校の学校給食調理業務（以下「業務」という。）を、共通仕様書、学校別特記仕様書、並びに機密情報の取扱いに関する標準特記仕様書、学校給食法(昭和29年6月3日法律第160号)、学校保健安全法(昭和33年4月10日法律第56号)、学校給食衛生管理基準（平成21年4月1日文部科学省）他業務に関連する法令の規定を遵守し、かつ、学校の指示に従い、教育を担う教職員の一員としての意識を持って、実施しなければならない。

第3条 乙が業務を履行する学校は、特記仕様書に記載の学校とする。

第4条 契約期間は令和8年4月1日から令和9年3月31日までとする。このうち、乙が業務を履行する日は次のとおりとする。

- (1) 給食開始準備期間
- (2) 給食実施日
- (3) 学期毎の開始前と終了後の点検日
- (4) その他、学校給食運営に必要と甲又は学校が指定する日(甲の判断により給食の提供を行わないとした場合を含む。)

第5条 乙が業務に従事させる者（以下、「従事者」という。）は、別紙1のとおりとする。

第6条 乙が業務で負担する経費は、別紙2のとおりとする。

第7条 献立は学校が作成する。また、食品業者の選定及び食品購入の発注と検収は、学校が行う。献立に関する乙への指示は次のとおりとする。

- (1) 学校は、一ヶ月単位で給食実施日及び献立を「月間予定献立表」（様式は学校任意）により、当該給食実施前月末日までに乙に指示する。ただし、契約始期月は当月1日に指示する。
- (2) 学校は、調理内容を「調理室手配表」（第2号様式）により、実施日一週間前までに乙に指示する。ただし、契約始期月の1週目に業務がある場合は契約開始日に指示する。また、指示した調理内容を変更する場合、学校は新しい「調理室手配表」（第2号様式）を実施当日までに乙に指示する。

第8条 学校給食施設において、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

第9条 乙の業務内容は、次のとおりとする。

- (1) 食品の納入立会等
ア 納品の立会

乙は、学校が購入する食品の納入に立ち会わなければならない。

イ 食品の衛生管理

別添「調理業務等衛生・作業基準」Ⅱ 食品の衛生管理のとおり。

(2) 食品等の管理

別添「調理業務等衛生・作業基準」Ⅲ 食品等の管理のとおり。

(3) 調理

ア 乙は、学校に備え付けられた施設、設備、備品、器具等を使用すること。

イ 乙は、学校が作成した「調理室手配表」(第2号様式)に従い、調理しなければならない。

ウ 乙は、通常の給食のほか、学校行事や食育を目的とした特別給食及び、学校・家庭・地域連携事業に定める対象者への給食の提供に対応しなければならない。

エ 調理作業等は、別添「調理業務等衛生・作業基準」Ⅳ 調理のとおり。

(4) 食物アレルギー除去食等

別添「学校・園におけるアレルギー疾患への対応の手引き」(令和3年6月)に従い、対応しなければならない。

(5) 検食・保存食

別添「調理業務等衛生・作業基準」Ⅶ 検食・保存食のとおり。

検食において不合格となった場合は、乙の負担においてただちに手直し又はやり直さなければならない。

(6) 配缶・運搬・回収

別添「調理業務等衛生・作業基準」Ⅴ 配缶・運搬・回収のとおり。

(7) 残菜・厨芥

別添「調理業務等衛生・作業基準」Ⅷ 残菜・厨芥のとおり。

(8) 洗浄・消毒

別添「調理業務等衛生・作業基準」Ⅸ 洗浄・消毒のとおり。

(9) 清掃・点検

別添「調理業務等衛生・作業基準」Ⅹ 清掃・点検のとおり。

点検日を定め、施設設備の点検を行う。

(10) 学校給食運営協議会

乙は、学校が設置する目黒区学校給食運営協議会に参加し、業務の円滑な実施と内容の充実に協力しなければならない。

(11) その他

ア 学校別特記仕様書で定める事項

イ 甲又は学校が業務に関連して必要と判断する事項

ウ 新たに業務の委託を開始する学校、及び本契約の前年度に乙以外の者が業務を受託していた学校について、乙は給食開始準備期間中に甲及び当該学校教職員を対象とした給食試食会を乙の負担で実施しなければならない。

第10条 乙は、本業務で知り得た情報を「機密情報」として扱い、契約の目的にのみ利用

するものとし、本契約中はもとより契約終了後といえども、他に漏らし、又は他の目的に使用してはならない。

ただし、次の各号に掲げるものについては、この限りではない。

- (1) 既に公知の情報又は乙が知り得た後乙の責によらないで公知となった情報。
- (2) 権限を有する者から機密保持義務を負うことなく正当に入手した情報。
- (3) 機密情報を利用することなく、乙が独自作成した情報。

2 乙は、甲の承諾があるときを除き、甲から提供を受けた機密情報が記録された資料等を複写し、又は複製してはならない。

3 乙は委託業務完了時に、甲の指示に基づいて、前項の機密情報を返却しなければならない。

4 乙は、甲の承諾があるときを除き、機密情報を事業所内から持ち出してはならない。

第11条 乙は、目黒区保健所等の立入検査及び甲若しくは学校が行う検査又は測定に協力しなければならない。

第12条 本契約で定める様式

第1号 年間学校給食実施計画表

学校が年度当初に乙に指示する。

第2号 調理室手配表

学校が実施日一週間前までに指示する。

乙は、各日業務終了後、必要事項を記入し、作業工程表、作業動線図を添付し学校に提出する。

第3号 調理業務完了確認簿

乙が各日業務終了後作成し、学校に提出する。

第4号 衛生管理チェックリスト

乙が各日業務終了後作成し、学校に提出する。

第5号 完了届

乙が1ヶ月単位で業務履行後作成し、業務翌月の10日までに必要な書面を添付して甲及び学校に提出する。

第6号 健康診断結果報告書

乙が年度当初は業務開始日までに、その他は健診結果判明後速やかに、必要な書面を添付して甲及び学校に提出する。

第7号 腸内細菌検査結果報告書

乙が検査結果判明後速やかに必要な書面を添付して学校に提出する。

第8号 従事者等報告書

乙が業務開始日までに、必要な書面を添付して甲及び学校に提出する。

第9号 従事者等変更報告書

乙が変更後の従事者が従事する前日までに必要な書面を添付して甲及び学校に提出する。

第10号 臨時従事者報告書

乙が臨時従事者の従事する前日までに必要な書面を添付して学校に提出する。

第11号 受払出庫票

乙が随時学校に提出する。

第12号 検収記録簿

乙が随時学校に提出する。

第13号 温度測定記録表

乙が随時学校に提出する。

第14号 加熱・冷却温度測定記録表

乙が各日業務終了後学校に提出する。

第15号 巡回点検報告書

乙が1ヶ月単位で巡回点検後作成し、学校の確認を受け、業務翌月の10日までに甲及び学校に提出する。

第16号 研修実施報告書

乙が研修実施後速やかに、甲及び学校に提出する。

第13条 支払方法は、毎月払いとする。甲は、第9条に定める業務の完了を確認した後、乙の請求を受けた日から30日以内に当該請求金額を支払うものとする。

第14条 乙が次の各号のいずれかに該当するときは、甲はこの契約を解除することができる。

- (1) 期間内に契約を履行しないとき又は履行の見込がないと認められたとき。
- (2) 乙又はその代理人が共通仕様書及び甲又は学校の指示に違反したとき。
- (3) 前項の規定に基づき契約を解除したときは、乙は甲に契約金額の10分の1の額を支払わなければならない。ただし、甲が認めたときは、この限りではない。

第15条 乙は、契約期間が満了した場合、翌年度業者が変更になるときは新規業者の申し入れに基づき、業務が円滑に行えて支障をきたすことがないよう、引継ぎを行うものとする。

第16条 業務改善提案について

乙は、年度当初の業務計画の見直しを行い、作業方法、人員配置体制などの改善点を示し、これに伴う経費の増減内訳を明示した業務改善提案書を甲に提出すること。ただし、契約を継続できる最終年度について、業務改善提案書等の作成・提出の必要はない。

業務改善提案の範囲は、原則として業務計画書及び特記仕様書に係る部分とする。

また、賃金に係る改善提案の場合は、乙における雇用形態と給与体系などの説明書を必ず付記すること。

業務改善提案書については、企業秘密に該当する部分を除き原則として公開可能なものとする。

業務改善提案書等の提出書類及び提出時期については、別途指定する。

2 甲は、乙の業務の履行状況や乙が提出する業務改善提案について、評価を行う。なお、評価結果が良好であると認められた場合には、翌年度以降4年間（初年度を含め通算5年）を限度に随意契約により契約締結する可能性がある。ただし、3年目以降は、業務の履行状況および業務改善提案の評価基準を一定程度引き上げる。

なお、公契約条例適用案件、または最低賃金法による賃金の上昇に伴い、当該業務に係る人件費が増額となる案件以外の契約については、業務の内容に変更がない限り、翌年度以降に随意契約する契約金額は、前年度の契約金額と同額となることに留意すること。

第17条 この仕様書に疑義を生じたときは、甲乙協議の上これを定めるものとする。

第18条 乙が本契約の履行に自動車を使用するにあたっては、「都民の健康と安全を確保する条例」（平成12年東京都条例第215号）他、各県条例に規定するディーゼル車規制に適合する自動車を使用し、又は使用させること。また、本契約の履行において乙が使用し、又は使用させる自動車の自動車検査証（車検証）の提示を甲又は学校が求めた場合、速やかに提示すること。

第19条 乙は、本契約の履行に当たり、基本的人権を尊重し、個人の尊厳を守り、あらゆる差別をなくすために適切な対応を図ること。

第20条 区立施設の敷地内は全面禁煙とし、本契約の履行に従事する従業員等に、この敷地内（施設管理者が喫煙を認めた場所を除く。）で喫煙させないこと。従業員休憩用に供した場所や敷地内に駐車した車両内等専ら従業員等のみの場所も同様とする。

なお、目黒区ポイ捨てなどのないまちをみんなでつくる条例（平成15年3月目黒区条例第10号）で、路上喫煙禁止区域内で路上喫煙をしてはならないこと及びそれ以外の公共の場所を歩行中（自転車等の運転中を含む。以下同じ。）に喫煙（火のついたたばこを所持することを含む。）をしないよう努めるものと定めているので、本契約の履行に際し、従事する従業員等に、施設周辺の道路等公共の場所での喫煙を自粛させること。

以 上

担当

目黒区教育委員会事務局 学校運営課保健給食・健康係

Tel 03-5722-9306

Fax 03-5722-9333

E-mail kyoiku22@city.meguro.tokyo.jp

業務従事者

1 従事者の配置

(1) 従事者

乙は、業務の履行に必要な数（調理師免許を有し、かつ、健康増進法施行規則で規定する特定給食施設において2年以上就業した経験がある乙の常勤社員を2名以上含む。）の社員を配置しなければならない。ただし、乙が本契約の締結にあたり従事者数を提示又は前年度に提出した業務改善提案書により従事者数を提案している場合には当該数以上の社員を配置すること。

また、乙は、業務に必要とする資格を有しない者、健康診断・腸内細菌検査で業務に従事することが適当とされない者及び受託校の児童・生徒の保護者を従事させてはならない。

(2) 業務責任者（主任）

乙は、従事者から学校給食法による学校給食調理に2年以上の就業経験を有する者を業務責任者（主任）として選任し、業務の円滑な履行と学校との連絡調整にあたらせなければならない。なお、学校が指示を行う場合は、業務責任者を通して行う。

(3) 業務副責任者（副主任）

乙は、業務責任者（主任）以外の従事者から、学校給食法による学校給食調理の就業経験を有する者を業務副責任者（副主任）として選任し、業務責任者（主任）に事故等がある場合にはその任にあたらせなければならない。

(4) 食品衛生責任者

業務責任者が兼務することとする。食品衛生責任者は、関係法令に基づき食品の安全衛生管理を行うとともに、業務が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めなければならない。

(5) 火元責任者

業務責任者又は副業務責任者が兼務することとする。火元責任者は、火気の使用又は取扱いに関する監督、消火器及び消火栓の位置、使用方法の確認並びに従事者への周知、その他火災の防止に関する業務を行わなければならない。

(6) 個人情報保護管理責任者

業務責任者が兼務することとする。個人情報保護管理責任者は、別に定める「機密情報の取扱いに関する標準特記仕様書」並びに「基本方針」及び「取扱規定」に基づき、個人情報が適正に取り扱われるよう、従事者に対して必要かつ適切な監督を行わなければならない。

2 従事者の報告

(1) 年度当初

乙は、業務に従事する者（以下「従事者」という。）を「従事者等報告書」（第8号様式）に、次の添付書類を添えて、甲及び学校に報告しなければならない。

ア 経歴書

イ 必要とされる免許状等の写し

ウ 従事する日の六月前以内の健康診断書の写し

エ 従事する日の14日前以内の腸内細菌検査結果通知書の写し

(2) 健康診断

乙は、従事者の健康診断を労働安全衛生規則に基づき、年2回以上定期的に行い、「健康診断結果報告書」(第6号様式)により、年度当初は業務開始日の前日までに、その他は健診結果判明後速やかに、甲及び学校に報告しなければならない。

(3) 腸内細菌検査

乙は、従事者の腸内細菌検査(赤痢、サルモネラ、腸チフス、パラチフス、O-157等)を14日程度の間隔をあけて各月2回行い、「腸内細菌検査結果報告書」(第7号様式)により学校に遅滞なく報告しなければならない。

(4) 従事者の変更

乙は、従事者に変更が生じる際は「従事者等変更報告書」(第9号様式)により、変更後の従事者が従事する前日までに、必要な添付書類を添えて甲及び学校に報告しなければならない。なお、従事者報告書の内容から欠員が生じた際にその後の従事者が決定していない場合は、欠員後速やかにその旨を報告する。

(5) 従事者の臨時従事

乙は、14日以内に限り代替、増員する場合は「臨時従事者報告書」(第10号様式)により、変更後の従事者が従事する前日までに必要な添付書類を添えて、学校に報告しなければならない。ただし、突発的な事由による場合は当日の提出を可とする。

3 従事者の衛生管理

別添「調理業務等衛生・作業基準」Ⅰ 従事者の衛生管理のとおり。

4 従事者への巡回指導

乙は学校を定期的(月1回以上)に主に給食実施日に巡回し、衛生管理の徹底及び調理技術の向上のために作業等の確認を行い、従事者に対し指導する。

巡回指導の際には必ず学校側の立会いを受け、指導内容を説明すること。また、巡回点検報告書(第15号様式)を1か月単位で作成し学校に確認を受けた後、甲及び学校に報告しなければならない。

5 従事者の研修

乙は、業務が安全、衛生かつ適正に行われ、かつ、学校給食の目的を十分に理解して児童・生徒の健やかな成長に資することができるように、従事者に対して年間3回以上研修を実施し、資質の向上に努めなければならない。

乙は、研修を実施した場合には、研修実施報告書(第16号様式)により実施内容を遅滞なく甲及び学校に報告しなければならない。

以 上

経費の負担

1 甲が負担する経費

- (1) 光熱水費(電気、ガス、上下水道)
- (2) 施設、設備、備品、食器具等の補修、修繕、補充
- (3) 児童、生徒に供するアルミカップ等の物品
- (4) 保存食及び保存用食材料

2 乙が負担する経費

- (1) 業務に必要な従事者の被服等
- (2) 洗浄・清掃及び日常点検に必要な洗剤・薬品等
- (3) 調理用品及び洗浄、清掃、日常点検に必要な用具類及び設備器具・手入れ用品
- (4) 従事者の使用する雑貨、文房具類
- (5) その他、日々消耗する物品について、乙の負担することが適当と認められるもの

3 乙は、施設、設備、備品、器具等を破損した又は発見したときは、直ちに甲及び学校に報告しなければならない。また、破損が乙の責による場合、乙は原状復旧又は損害を賠償しなければならない。

消耗品経費負担事例

品 名	負 担 区 分		備 考
	甲	乙	
調理器具	○		
上皿自動秤	○		
冷蔵庫防臭剤	○		
温度計	○		室内、冷蔵庫用
温度計		○	調理用、油温用
湿度計	○		室内用
中心温度計		○	調理用
非接触温度計	○		検収用
菜箸	○		
砥石		○	
点火器具		○	電子ライター等
アルミホイル	○		食品一品毎の調理用(児童・生徒用)
アルミホイル		○	
食品包装フィルム		○	ラップ等
ろ紙		○	
オープンシート		○	
シートレックス		○	
ポリ袋		○	
耐熱手袋		○	
手袋	○		児童・生徒用
手袋		○	保存食材用、調理・盛付用、洗浄作業用
軍手		○	
さらし布		○	
スポンジ		○	
出汁袋		○	
竹串、楊枝	○		食品一品毎の調理用(児童・生徒用)
竹串、楊枝		○	
バケツ	○		教室用
バケツ		○	清掃用、残菜・ゴミ用(蓋付き)
バケツ		○	調理室外設置の残菜用(蓋付き)
ごみ袋		○	
たわし、金たわし		○	
ワイヤーブラシ		○	

品 名	負 担 区 分		備 考
	甲	乙	
洗浄機ブラシ		○	
デッキブラシ		○	
ホース		○	
モップ、水切モップ		○	
モップ絞り器		○	
ほうき、ちりとり		○	
雑巾		○	
手洗い用石鹸		○	厨房、調理用
石鹸		○	布巾、その他洗濯用
消毒用アルコール		○	
アルコール噴霧器	○		手指消毒用
クレンザー		○	
清掃用洗剤		○	
次亜塩素酸ナトリウム		○	
洗剤		○	食器具等洗浄用
ブラシ		○	手洗い用
漂白剤		○	
機械油、グリス		○	
研磨剤		○	
調理衣等		○	従事者用
帽子		○	従事者用
長靴、短靴、サンダル		○	従事者用
前掛、エプロン		○	従事者用(調理用、下処理用)
ペーパータオル		○	
トイレットペーパー		○	
保存容器		○	ビニール袋等
事務用品(文具)		○	従事者用
救急薬品		○	従事者用
休憩室用品、什器		○	従事者用
残留塩素測定器	○		
残留塩素測定用試薬	○		
秤・時計の電池	○		

以 上

調理業務等衛生・作業基準

平成 16 年 4 月 1 日施行

平成 28 年 4 月 1 日改訂

平成 31 年 4 月 1 日改訂

令和 2 年 4 月 1 日改訂

令和 4 年 4 月 1 日改訂

令和 5 年 4 月 1 日改訂

令和 6 年 4 月 1 日改訂

I 従事者の衛生管理

- 1 従事者は、日頃から身体の衛生に心がけるとともに、自ら保菌者とならないよう健康管理に努め、また、健康状態等を毎日個人別に記録をとること。

2 衛生管理基準

- (1) 毎日専用に清潔な調理衣、帽子、マスク、履物、エプロン等を着用すること。
- (2) 爪は、いつも短く切っておくこと。
- (3) 体調に異常がある場合は業務責任者に必ず申告し、適切な指示を受けること。
- (4) 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計等は外し、マニキュア等は使用しないこと。
- (5) 調理作業中、顔や毛髪等にむやみに触らないこと。
- (6) 毛髪は、帽子からはみ出さないようにすること。
- (7) 調理室内では専用の調理衣、履物等を身に付け、室外に出る際は必ず外用の着衣、履物に替えること。
- (8) トイレを使用するときは、調理衣、帽子を外し、履物を履き替え、使用後は指定の場所で必ず手指を十分に洗い消毒すること。
- (9) 学校の敷地内で喫煙しないこと。

- 3 従事者は、手指に傷や手荒れがある場合は必ずゴム手袋又は、使い捨てのビニール手袋をし、これができない場合は調理作業に従事しないこと。化膿性疾患が手指にある場合にも、調理作業に従事してはならない。また、顔等に化膿性疾患がある場合は、これを完全に防護すること。

- 4 従事者は、次の場合において必ず手指の洗浄消毒を行うこと。

- (1) 作業開始前及び用便後
- (2) 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するとき
- (3) 食品に直接触れる作業に従事するとき
- (4) 生肉・魚介類・卵殻、調理前の野菜類等、細菌汚染の恐れのある物に触れた後に、他の食品や器具に触れる場合
- (5) 作業から他の作業への変わり目
- (6) 使い捨て手袋を着用・交換するとき

(7) 調理済の食品等、盛り付け配膳に従事する前

5 手洗手順

学校給食調理場における手洗いマニュアル(平成20年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)に順ずる。

II 食品の衛生管理(検収)

1 従事者は食品の納入の確認を原則汚染作業区域で行う。この際、食品納入業者立ち会いのもと下記の項目について確認を行い、「検収記録簿」(第12号様式)に必要事項を記入する。

- (1) 食品の数量
- (2) 食品の品質及び鮮度(異臭、変色、ネトつき、カビ等品質の異常がないか。乾燥又は吸湿してないか。)
- (3) 包装容器状況(容器に破損等はないか。)
- (4) 品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っているかどうか含む。)
- (5) 納品時間
- (6) 異物の混入
- (7) 消費期限、賞味期限(品質保持期限)及び法定表示事項
- (8) 製造業者及び生産地
- (9) ロット番号
- (10) その他学校が指示する事項

2 従事者は、納入品が不良と思われる場合は速やかに学校に報告する。

3 納品されたものは、検収が行われるまで適切に保管する。

III 食品等の管理

1 検査を終えた食品は次により保管する。また、下処理室等にダンボール等を持込まない。

- (1) 肉類、魚介類、鶏卵は、消毒した専用のバット等に入れ替え、冷蔵庫で保管する。
- (2) 野菜類は専用のザル等の容器に移し替え保管する。必要に応じて冷蔵庫で保管する。(野菜で泥つきのものは、泥を洗い流して保管する。)
- (3) 豆腐は納品後、冷蔵庫、又は流水で保管する。
- (4) 牛乳は、牛乳保冷庫に入れて保管する。
- (5) 食品は、必ず床面から60cm以上の高さに置き、床面に直接置かない。
- (6) 食品を冷蔵庫、冷凍庫で保管する際は、相互汚染が起きないように食品の入れ方を注意する。

2 食品は「食品の保存基準」(表1)を参考に、適正な温度及び湿度で保管するとともに、食品の相互汚染が生じないように衛生管理に注意する。

- 3 食品の保管場所は常に清潔にし、ねずみやゴキブリ、ハエ等がいないようにする。
- 4 冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく還流するように食品をつめ過ぎない。
- 5 冷蔵庫、冷凍庫、保冷庫の温度は、常に適正に管理し、温度測定記録表(第15号様式)に記入する。
- 6 食品は常に整理・整頓し、開封したものは開封年月日を容器に記録した上で、必ず完全に口を閉める又は密閉容器に移しかえる。
- 7 水道水の検査
 - (1) 調理開始前及び給食配食前に蛇口から水を出して、遊離残留塩素、外観(色、濁り)、臭い、味について検査を行い、記録、保存する。
なお、調理開始前の検査は、5分間程度流水の後に行う。
 - (2) 検査の結果、外観、臭い、味について異常がなく、残留塩素が0.1mg/ℓ以上ある場合は業務に適とする。
 - (3) 検査の結果、外観、臭い、味について異常があったり、残留塩素が0.1mg/ℓ以上なかった場合には、さらに5分間流水の後再検査を行う。再検査の結果、適となった場合には、当該水道水1ℓを-20℃以下で、2週間以上保存食用の専用冷凍庫で保存する。
 - (4) 再検査を行い、不適な場合には学校に申し出て指示を受ける。
- 8 立入検査及び食品検査
目黒区保健所等の立入検査、及び甲若しくは学校等が行う検査又は測定が行われる場合は、これに協力しなければならない。

IV 調 理

- 1 食品を使用する際の確認事項
 - (1) 異味、異臭、変色、ネトつきやかびの発生はないか。
 - (2) ゴキブリのふん等の異物が混入していないか。
 - (3) 虫などが付いていないか。
 - (4) 乾燥、吸湿していないか。
 - (5) 食品を保存している容器に破損等はないか。
 - (6) 賞味期限、消費期限を過ぎていないか。
 - (7) 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分注意すること。
- 2 調理機械・器具等の取扱い
 - (1) 機械・器具等は、使用前は必要に応じ洗浄し、消毒を行う。
 - (2) 器具類は、肉類・魚介類、卵類、野菜類、果実類等の食材ごとに区分し、さらに、下処理用、直接に供する食品用と加熱調理用に区分して使用する。
ア 包丁、まな板、洗浄用ブラシ等の器具及び容器などは形や色分けを行い、誰にでもわかり易くする。

- イ 肉類・魚介類・卵を取り扱った器具等は二次汚染が起きないように十分注意する。
- ウ 生食する野菜・果実は、専用の消毒済みの機械、専用の器具で調理するとともに、調理時に二次汚染がおきないように十分注意する。
- (3) 作業中は原則、器具類の洗浄は行わない。
- (4) ふきんは、細菌が付着、増殖しやすく、二次汚染の原因となるため使用しないこと。
調理台等の水をとる場合は、清潔な水きりワイパーやペーパータオルを使用する。
- (5) 調理の際は、水道の蛇口にホースを取り付けて使用しないこと。

3 調理の衛生基準

- (1) 下処理時には、下処理専用の容器、器具、エプロン、履物を使用すること。
- (2) 野菜等は、流水で十分洗浄する。
- (3) 生肉、生魚、生卵は、素手で触らないこと。
- (4) 下処理後の食品及び料理は、床面から60cm未満の高さに置いてはならない。
- (5) 出来上がった料理は、蓋付の専用容器に入れる。
- (6) 直接に供する食品は素手で扱わない。
- (7) 冷蔵・冷凍された食品は調理室内に長時間放置しない。
- (8) 鶏卵の取扱い
 - ア 鶏卵は、使用する直前に割卵すること。
 - イ 割卵する際は、1個ずつ小さい器に入れ、殻、血液の混入や腐敗等について確認してから、大きな器に移す。
 - ウ 殻にひびが入っているものは、使用しないこと。
 - エ 割卵する際は、他の食品、器具等への二次汚染がおきないようにすること。
 - オ 割卵した後は、手指の洗浄・消毒を行うこと。
 - カ 卵焼きなど具を混ぜる料理は、焼く直前に混ぜ、大量になる場合は数回に分け、混ぜ合わせる。
 - キ 鶏卵の攪拌の際にはミキサーを使用しないこと。
- (9) 放冷が必要な食品は小わけにするなどして短時間のうちに十分に冷まし、必要により専用の冷蔵庫で冷蔵する。
- (10) 揚げ油は、使用後は必ずろ過し、空気に触れないよう冷暗所に保管する。
- (11) 前日調理は、禁止する。

4 調理の基準

- (1) 計量
 - 食材や調味料は、必ず計量のうえ使用する。なお、在庫品を使用するときは、受払・食品出庫表に記入し、不足が生じる前に学校に申し出ること。
- (2) 洗浄
 - ア 食品は、切裁してから洗浄しない。また、必要以上に水に浸し続けないようにする。
 - イ 野菜・果物等は、必要に応じて、種類別の専用スポンジ等用い、清潔な流水で3回以上洗浄してから調理する。なお、「食材料の調理方法」(表2)に記入のあるものは、それによる。

また、雨後の葉物類の泥・虫などについて、特に注意すること。

(3) 切裁

- ア 食品の切裁は、加熱や調味料の浸潤の均等性、出来ばえ等を考慮して適正に行う。また、切裁は手切りを基本とし、調理機器具を使用して切る場合は、学校の指示を受けること。
- イ 野菜・果物等は、大きさ、形等が不揃いなことが多いので出来ばえ等を考慮して、切裁する。

(4) 混合

- ア 食品を混合する場合は、異物が混入していないか、確認する。
- イ 二種類以上の食品を混ぜるときは、温度差を出来るだけ小さくする。

(5) 加熱・冷却

- ア 食品の色彩や風味、舌触り等を損ねないよう、加熱処理時間等に配慮する。
- イ 卵類、肉類、魚介類については、十分な加熱処理を行う。
- ウ 給食が適温で提供できるよう、放冷時間、加熱時間などの作業工程を事前に打ち合わせる。
- エ 釜等に火をつけたまま、全員が調理室から出ないこと。
- オ 揚げ物、焼き物など加熱調理食品は、内部まで十分加熱されたことを確認するため、次により中心温度計で測定し、その温度を「加熱・冷却温度測定記録表」(第14号様式)に記録する。中心温度計は、その都度アルコール消毒すること。

<揚げ物>

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃に達していた場合には、それぞれの中心温度とその時間を記録し、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける。

なお、カキ、アサリなどの二枚貝を加熱処理する場合のみ、中心部が85～90℃で90秒以上、又はこれと同等以上まで加熱し、それぞれ食品の中心温度は3点以上測定して、その時間、温度を記録すること。

- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、上記①から④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるための必要な措置を行うこと。

<焼き物及び蒸し物>

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃に達していた場合には、それぞれの中心温度とその時間を記録し、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける。

なお、カキ、アサリなどの二枚貝を加熱処理する場合のみ、中心部が85～90℃で90秒以上、又はこれと同等以上まで加熱し、それぞれ食品の中心温度は3点以上測定し

て、その時間、温度を記録すること。

③ 最終的な加熱処理時間を記録する。

④ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、上記①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合の中心温度の設定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所1点のみでよい。

<煮物及び炒め物>

調理の順序は肉類の加熱を優先すること。肉類、魚介類の冷凍品を使用する場合には、適切な解凍方法により十分解凍してから調理すること。

① 調理の途中で最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上(煮物は1点以上)測定し、全ての点において75℃に達していた場合には、それぞれの中心温度とその時間を記録し、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける。

中心温度を測定できるような具材がない場合は、調理釜の中心付近の温度3点以上(煮物は1点以上)測定する。

なお、カキ、アサリなどの二枚貝を加熱処理する場合のみ、中心部が85～90℃で90秒以上、又はこれと同等以上まで加熱し、それぞれ食品の中心温度は3点以上測定して、その時間、温度を記録すること。

② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録する。

③ 炒め物については釜を分けて材料全体が十分に加熱されるようにすること。

カ ゆで野菜等を水で冷却する場合は、最初に水冷する時の直前に、使用水の検査を行い、遊離残留塩素量が0.1mg/l以上であることを確認し、その結果を「衛生管理チェックリスト」(第4号様式)に記録すること。

キ 加熱調理後、冷却する必要がある場合については、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くし、冷却終了時の温度と時間を記録する。その後、調理後用冷蔵庫等で保管すること。

(6) 調味

食品の状態は、時により異なるので、調味料は始めから規定量をすべて入れず、味等を確認しながら加える。

(7) 出来上り

調理後の料理は、学校の指示どおり調理が行われているか学校給食関係者の確認を受けた後、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内で給食できるよう努めること。

V 配缶・運搬・回収

1 配食については計量し、学校給食関係者の確認を受けた後「調理業務完了確認簿」(第3号様式)に記入する。

2 完成品を素手で触らない。必要に応じて使い捨て手袋(消毒したもの)等を使用すること。

3 食缶や使用食器等については、種類・数だけでなく汚れ・破損等についても確認する。

- 4 配缶は給食時間に合わせ、1人分の量目に差がないよう、各クラスの食缶に入れること。
- 5 飲用牛乳は専用の容器に移し替える。必要に応じて消毒する。ストローをセットする。
- 6 各クラスの食缶や食器等は、指定された場所に運搬を行い、原則、児童・生徒への給食の受け渡しにあたっては立ち合いをすること。必要に応じて給食終了後に回収を行う。
- 7 食缶・食器等を運搬等は、取扱いや児童・生徒の安全に配慮して行う。
- 8 その他学校別特記仕様書による。

Ⅵ 食物アレルギー除去食等

学校の指示に基づき、食物アレルギー等を持つ児童・生徒について除去食等の対応を行わなければならない。

Ⅶ 検食・保存食

1 検食

栄養教諭・学校栄養職員の確認の後、1食分を盛付け、児童・生徒の摂食開始時間の30分前までに学校責任者(栄養教諭・学校栄養職員は除く)による次の検食を受ける。

- (1) 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- (2) 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- (3) 食品の異味、異臭その他の異常がないか。
- (4) 1食分として、それぞれの食品の量が適当か。
- (5) 味付けや、香り、色彩、形態などが適切になされているか。また、児童・生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。

2 保存食

保存食(原材料及び調理済食品)は、次の基準によって行う。

- (1) 保存食は、「-20℃以下の専用冷凍庫で2週間以上」保存すること。
- (2) 原材料及び調理済食品を各々50g程度ずつビニール袋に密封し、それを更に大きめのビニール袋に入れ、原材料及び調理済食品別に保存する。採取年月日を明記し、破棄する年月日を記録すること。

なお、献立によって1食分が50gに満たない場合も、50g保存する。

- (3) 保存食が確実に保管されているか、調理業務完了確認簿(第3号様式)に記入する。
- (4) 保存にあたっては、出し入れ等を十分に配慮した保存を心掛け、冷凍庫内は常に整理・整頓し、清潔にしておくこと。
- (5) 原材料の採取にあたっては、洗浄・消毒を行わず、検査が終わり、引き渡された後、使い捨て手袋を着用し素早く採取すること。また、採取にあたっては、包丁、まな板、手指等から二次汚染がおきないよう専用のものを準備し、1品ごとに器具等を消毒・殺菌する。
- (6) 卵はすべて割卵し、混合したものから50g程度採取し保存する。ただし、料理形態がゆで卵

等、卵液を攪拌しない料理形態は、割卵しない状態で50g程度採取し保存する。

- (7) 同一野菜などで生産地が異なる場合、食品の製造年月日又はロットが違う場合は、それぞれに保存すること。
- (8) 調理済食品は、使用している食材全てが含まれるように、配缶する料理毎に採取する。複数の釜で調理する場合は、釜別に採取すること。
- (9) 保存食のビニール袋は使い捨てにし、再使用はしないこと。
- (10) 調理用牛乳は、飲用牛乳とは別に保存すること。
- (11) 保存のいらない食材

主食	米、麦、乾めん類
調味料	塩、砂糖、酢、味醂、醤油、酒、ソース、マヨネーズ、ケチャップ、味噌、コショウ、香辛料類
乾物類	乾燥わかめ、干し椎茸、けずりかつお、鰹節、干し昆布、干しひじき、はるさめ、ごま、焼きのり、高野豆腐、焼き麩、ビーフン、小麦粉類
その他	油脂類、缶詰、瓶詰

VIII 残食・厨芥

- 1 回収した残食を計量する。なお、麺類、汁物等については、水分を含めた全量を計量する。
- 2 計量した数字は、「調理業務完了確認簿」(第3号様式)に記入する。なお、給食数、配食量等については、職員室等を含めた数とする。
- 3 残食及び厨芥の処理基準
 - (1) ごみは次のとおり適切に分別を行い、保管する。

生ごみリサイクル (週に3回収集)	給食残渣、野菜くず、調理くず、食べ残し等。水を十分に切り適切な方法で処理をする。調理室内に汚水を垂らさないようにすること。
紙パックリサイクル (週に3回収集)	空き紙パック。飲み残しがある場合は適法により処分し、紙パックの洗浄は不要とする。
可燃ごみ (週に3回収集)	ペーパー、クッキングシート、包装紙、紙容器等。使用済みの容器、包装紙等は、室内に散乱しないよう直ちに決まった場所に運ぶ。
不燃ごみ (週に1回収集)	プラスチック製品、ストロー、容器、包装、エンボス手袋、発泡スチロール等。
資源ごみ (週に1回収集)	ビン、缶、ペットボトル、金属等。キャップ、ラベル、金属等はずして洗浄し、分別して学校指定の場所に保管する。
ダンボール (不定期収集)	金具、ガムテープを外してたたみ、学校指定の場所に保管する。
廃油 (不定期収集)	学校指定の場所に置く。保管場所に廃油がたまった際には栄養士に連絡する。

- (2) 揚げかすは自然発火を防ぐため、水を掛けてから処理する。

- (3) ごみ入れ容器は、フタを完全に閉め、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。また容器は調理室内外で分けること。
- (4) 分別したごみは、学校別特記仕様書により、収集日時・集積場所等を確認して適切に処理する。また、回収後は容器をよく洗浄し乾燥させ、保管場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリなどの発生を予防する。

Ⅸ 洗浄・消毒

洗浄・消毒は、使用目的別に次のとおり行う。

1 洗剤液

洗剤液は原則、石鹼液を使用する。洗浄中、洗剤液は適宜追加、必要に応じて作り替える。

2 熱風消毒保管庫

庫内温度は85℃以上とし、食器が完全に乾燥するまで保つようにすること。また、庫内温度が確保できるように食器等の詰め方に配慮する。

3 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒

次亜塩素酸ナトリウムの200mg/ℓ溶液に5分間または100mg/ℓ溶液に10分間浸漬後、よく水洗いし、乾燥する。

4 アルコール消毒

表面をしっかりと乾燥させた後、70％程度の消毒用アルコール（消毒効果が確認されているもの）を噴霧し、ペーパータオル等で拭きのぼす。

5 熱湯消毒

80℃以上で5分間以上浸漬する。大量の器具を一度に入れると温度がかなり低下するので注意する。給食室内の温度・湿度の上昇を抑制する観点から、常時消毒用に調理釜を沸かさないこと。

6 食器・盆

- (1) 残渣を取り除き、洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に浸漬する。
- (2) 脂質・澱粉等の残留物が検出されないようスポンジ・ブラシ等で十分に下洗いすること。
- (3) 食器洗浄機にかけ洗浄する。このとき、食器洗浄機が正常に作動していることを確認する。（湯温は80℃以上であること。）手で洗浄する場合は、蛇口から直接の流水で5秒以上すすぐこと。
- (4) 洗剤の残留や汚れの落ち具合等について、1つずつ確認する。
- (5) 熱風消毒保管庫で消毒、保管する。
- (6) 取扱いの際は次の事項に注意する。
 - ア 食器どうしが激しくぶつからないように扱うこと。
 - イ 種類の違う食器は、一緒に洗わないこと。
 - ウ 食器の入った食器かごは積み重ねないこと。

- エ クレンザーやスチールタワシを使わないこと。
- オ 洗浄機出口からの食器は、直接手で受け取るようにすること。
- カ 破損箇所がある食器は直ちに取り除く。

7 食器具類(スプーン、フォーク、はし等)

- (1) 残渣を取り除き、洗剤を溶かした温湯に浸漬する。
- (2) 脂質・澱粉等の残留物が検出されないようスポンジ等で十分にもみ洗いする。
- (3) 蛇口から直接の流水で5秒以上すすぐ。ため水では、水を変えて2回以上すすぐ。
- (4) 熱風消毒保管庫で消毒、保管する。

8 調理器具等

- (1) 食缶、バット、かご、ボウル、ザル等

- ア 残渣を取り除き、温湯で洗浄する。
- イ 洗剤溶液を用い、ブラシ等によく洗浄・すすぎを行う。
- ウ 熱風消毒保管庫で消毒する。消毒後の調理用具は所定の清潔な棚等に保管すること。
* 熱風消毒保管庫に入らない場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/ℓ溶液に5分間又は100mg/ℓ溶液に10分間)に浸漬し、流水ですすぎ、水気を十分に切って、清潔な棚等に保管する。使用前にアルコール消毒を行う。

- (2) 包丁、まな板

- ア 温湯で洗浄する。
- イ 洗剤溶液を用い、スポンジ等によく洗浄・すすぎを行う。
- ウ ペーパータオルで水分を拭き取りよく乾燥させ、包丁まな板殺菌庫で保管する。

- (3) 大型へら、大型ひしゃく、泡立て器等

- ア 残渣を取り除き、温湯で洗浄する。
- イ 洗剤溶液を用い、スポンジ等によく洗浄・すすぎを行う。
- ウ 十分水気を切った後、熱風消毒保管庫で保管する。
* 木製のスパテラは使用しない。

- (4) ブラシ、たわし、スポンジ等

- ア 洗剤溶液でよく洗浄する。
- イ よくすすいだ後、次亜塩素酸ナトリウム(200mg/ℓ溶液に5分間または100mg/ℓ溶液に10分間)に浸漬する。
- ウ 流水でよくすすぎ、水を切った後、十分乾燥させる。

9 調理機器類

- 各調理機器は、「主な設備・器具の手入れ基準」(表3)に基づき、洗浄・消毒を行う。

10 器具類の整理・保管

- (1) 食器は、原則、熱風消毒保管庫に入れて保管する。
- (2) 翌日に使用する食器等は、作業終了後、それぞれの食器等の数を必ず確認し、翌日の作業に支障のないようにする。

- (3) 器具類は誰にでもわかるよう、いつも決まった場所に一定の方法で整理する。なお、器具用の熱風消毒保管庫がある場合は、これを使用する。
- (4) 器具類等は、用途を区分し混合しないように保管する(包丁、まな板は包丁まな板殺菌庫で保管)。
- (5) 器具はできるだけ早く乾燥させて保管する。
- (6) 器具類を保管する場所は、清掃を徹底し、清潔を保つ。

X 清掃・点検

- 1 日常の取扱い、特に始業時、終業時の安全の確認に十分注意するとともに、常に最良の状態で安全、能率的かつ衛生的に使用できるよう清掃、点検及び整理整頓する。また、「主な設備・器具の手入れ基準」(表3)に指示がある場合はそれに従い手入れする。

2 調理関係施設の衛生

- (1) 室内は、換気や除湿に注意し、できるだけ低温、低湿を保つようにする。
- (2) 手洗い設備は常に清潔に保ち、石けん液、手洗い用ブラシ、消毒液等を常備する。
- (3) 作業は、防虫設備のない出入口や窓を開放したままでは行わない。
- (4) 調理室・食品庫・物品庫・休憩室(トイレを含む)・給食室前廊下・食堂等は、毎日清掃し、常に整理整頓を行う。
- (5) 天井・壁・扉・床・窓ガラス・網戸・戸棚等は、常に清潔に保つよう清掃する。
- (6) ゴミはできるだけ掃き取るようにし、むやみに排水溝に流し込まない。
- (7) ドライシステムを導入していない学校においてはドライ運用に努め、床に必要以上に水を流さないこと。また、水たまり等で不衛生にならないよう、床からはね水に注意し、周囲を二次汚染しないよう留意すること。

3 調理室内の清掃

すべての食品が調理室から完全に搬出されたことを確認してから開始すること。

- (1) 床
ゴミを取り除き、モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。汚れがひどい場合は、洗剤を用いる。
※ ドライ運用の施設で肉のドリップ等で床が汚れた場合、タイルの目地等に汚れが詰まっている場合等汚れがひどい場合は、洗剤液を塗布し、ブラシ洗い後、水で洗い流し、水切りワイパーで排水溝に流す。水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。
- (2) 壁
付着しているゴミや食品残渣を拭き取る。汚れがひどい場合は、洗剤を含ませ水気を切ったスポンジ等で壁面を拭いた後、水拭きで洗剤を拭き取る。
- (3) 排水溝・排水桝
グレーチングや網等は付着したゴミを取り除き、ブラシに洗剤液を付けてこすり洗いした後、流水で洗い流す。排水溝・排水桝もブラシに洗剤液を付けてこすり洗いし、流水で洗い流す。

グレーチングや網を元の場所に戻す。

(4) ドアの取っ手水道の蛇口コック等

手がよく触れる所は十分に洗浄し、必要によりアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げるなどの消毒を行う。

4 リフト内の清掃

(1) ゴミを取り除く。

(2) 床及び床面から1m位までの内壁をモップ・雑巾等でふく。

(3) リフト内に水を撒かないこと。

5 床等の消毒が必要な時は、床を洗浄して乾かし、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/ℓ溶液に5分間または100mg/ℓ溶液に10分間)を床が十分に濡れる量まく。5～10分後に流水ですすぐ。または、水を含ませたモップで拭き上げる。(塩素ガスが発生するので、換気をよくして行う。)

6 清掃用ブラシ、モップ等は、用途別に区分して使用する。また、使用後は次の方法により洗浄し、専用の場所に保管する。

(1) 洗剤でよく洗浄する。

(2) よくすすいで十分乾燥させる。

(3) 必要に応じ、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/ℓ溶液に5分間または100mg/ℓ溶液に10分間)に浸漬し消毒後、流水で十分すすぐ。水分を切って乾燥させる。

7 排水の詰まりや逆流が起きた場合は速やかに対処できるよう、施設の構造や配置を十分に把握しておく。

8 調理室内には、関係者以外の者をむやみに立ち入らせない。立ち入りの際には衛生基準に従い学校の許可を得る。

9 殺菌灯の交換等について学校から指示があった場合は、その指示に従うこと。

10 その他、業務上必要な衛生管理に努める。

11 調理器具類等の日常の取扱い

(1) 清掃の際、モータースイッチ、電線等は水をかけないよう清掃する。

(2) 機器類に注す油は、必ず専用の油を使用する。

(3) 機器類を長期にわたり使用しない場合は、十分な手入れの後に、刃物は錆付かないように食用油等を引き、できる限り乾燥状態にして保管する。

(4) 刃物は、錆が付かないよう常に磨いて用いる。

(5) 熱風消毒保管庫の温度は、常に適正に管理すること。

(6) 故障・破損等を発見した場合は、直ちに学校に報告する。

12 日常点検は、「調理業務完了確認簿」(第3号様式)及び「衛生管理チェックリスト」(第4号様式)により報告する。

- 13 在庫品は、「受払・食品出庫票」(第11号様式)に、日々の使用量を記録し、毎月末に、在庫品を点検、整理する。
- 14 日常に実施できない清掃、消毒、点検は、定期的に業務の履行に支障を来たさぬように月1回定期的に行う。
- (1) 作業は調理時に着用する白衣とは別の服装で行う。
 - (2) 調理機器・器具類は、「主な設備・器具の手入れ基準」(表3)に従い、点検及び手入れを行う。運搬車、移動台等のキャスターについては、汚れを落とし、注油を行う。
 - (3) グリストラップ内は清潔に保ち、悪臭などが出ないようにする。詰まりがないか点検し、大きなゴミがあれば取り除く。
 - (4) 窓ガラス、網戸等をきれいに清掃する。
 - (5) 食品中心温度計の精度の確認をする。
- 15 長期休業(夏、冬、春)の開始直後及び終了直前の数日(3日間程度)は、日常業務や定期的点検等では実施することのできない清掃、点検、消毒等を行うこととし、施設・設備、備品、器具の衛生・安全管理に努める。
- (1) 調理機器・器具類は「主な設備・器具の手入れ基準」(表3)に従い点検及び手入れを行う。
 - (2) 食缶、パン箱等を1つずつきれいに洗淨する。
 - (3) スプーン、フォーク等は1本ずつきれいに磨き、整理する。
 - (4) 食器・盆は1枚ずつきれいに洗淨する。また、破損がないか確認した後、整理して保管する。
 - (5) 調理室、休憩室、配膳室、リフト、冷蔵庫、牛乳保冷库、保管庫、ゴミ置場等について清掃する。なお、床、壁、天井、窓ガラス、網戸等については特に留意する。
 - (6) 排水溝は、デッキブラシ、たわし等を用いて汚れを落とす。
 - (7) 戸棚、カウンターをすみずみまで清掃し、乾燥する。
 - (8) 倉庫は整理し、清掃する。
 - (9) 在庫はすべて点検・整理し、不用品は処分する。
 - (10) 施設・設備・備品・器具の破損や故障について点検し、修理が必要な場合は学校に報告する。
- 16 その他学校が実施する点検、環境測定等に協力する。

以 上

表1 学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保 存 温 度	備 考
牛乳		10℃以下	
油 脂	固形油脂	10℃以下	
	液体油脂	室 温	空気遮断 冷 暗 所
種実類		15℃以下	防 湿
豆腐		冷 蔵	冷蔵保管できない場 合は、流水保管
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下	
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊かまぼこ	10℃以下	
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下	
食 肉 類	食肉	10℃以下	
	冷凍食肉(細切りした食肉を凍結させたもので 容器包装に入れたもの)	－15℃以下	
	食肉製品	10℃以下	
	冷凍食肉製品	－15℃以下	
卵 類	殻付卵	10℃以下	
	液卵	8℃以下	
	凍結卵	－15℃以下	
乳 製 品 類	バター	10℃以下	
	チーズ	15℃以下	
	クリーム	10℃以下	
生鮮果実・野菜類		10℃前後	
冷凍食品		－15℃以下	
小麦製品(生)		10℃以下	
穀類加工品(小麦粉・デンプン)		室 温	防 湿
砂糖		室 温	防 湿
米・パン		室 温	防 湿

表2 食材料の調理方法

1 野菜の下処理方法

にんじん	スポンジタワシ等で汚れを洗い落とし、皮をむき、さらに流水で3回以上水洗いする。
たまねぎ	皮をむき、芯を取り、流水で3回以上水洗いする。
キャベツ 白菜	外側の青葉を取り除き、芯部分の汚れを十分落とし、さらに水洗いする。2等分又は4等分にし、流水で3回以上水洗いをして芯を取る。
レタス	外側の青葉を取り除き、芯部分の汚れを十分落とし、芯を取り、流水で3回以上水洗いする。
青菜	根を取り、水洗いしながらゴミを取り除き、流水で3回以上水洗いする。
ニラ	根を取り、水洗いしながらゴミを取り除き、流水で3回以上水洗いする。
もやし	流水で3回以上水洗いする。
大根	スポンジタワシ等で汚れを洗い落とし、皮をむき、さらに流水で3回以上水洗いする。
ごぼう	スポンジタワシ等で汚れを洗い流し、包丁の背で皮をこすり取り、流水で3回以上水洗いする。重量の3～4倍の水に10分前後浸す。表面積の大きい切り方のときは水を多くする。長く浸すと旨味が抜けるので注意する。
れんこん	スポンジタワシ等で汚れを洗い流し、流水で3回以上水洗いしてから皮をむく。切った順に水に入れて沸騰湯でサッとゆでる。すぐに水にとってぬめりを落す。
長ねぎ	根と葉先少々を切り落とし、上皮をむいて流水で3回以上水洗いする。
きゅうり	スポンジタワシ等で汚れを落とし、流水で3回以上水洗いして、ヘタを落とす。
トマト プチトマト	専用のスポンジタワシで洗い、ヘタをとって流水で3回以上洗浄する。 非加熱調理食品洗浄ラインで行う。
なす	流水で3回以上水洗いし、切ったらすぐに水に浸す。長く浸しすぎないこと。切り口が空気に触れないようにする。高熱でアクが消えるので油料理には浸水不要。
ピーマン	スポンジタワシ等で洗い、縦2等分にして、ヘタを取って流水で3回以上洗う。
ブロッコリー カリフラワー	葉と茎を取り除き、食べやすい大きさに切り、流水で3回以上水洗いする。 また、虫等がつきやすい季節や天候の時は塩水に30分位つけておく。
じゃがいも	皮むき機で皮をむき、芽をとり、流水で3回すすぐ。裁断後でんぷんを洗い流す。皮付きで用いる際は手むきする際は、スポンジタワシ等で汚れを洗い流し、芽を取りさらに流水で3回以上水洗いし、水にさらす。
さといも	皮むき機で皮をむき、悪いところを包丁で取る。塩で揉んでから流水で3回以上水洗いし、水にさらす。(ぬめりをとる場合は、下茹でする。)
さつまいも	スポンジタワシ等で汚れを洗い落とし、必要に応じて厚めに皮をむいて流水で3回以上水洗い、水にさらす。
たけのこ(茹)	根元のつぶつぶを削り落とし、縦に2等分して洗い、切裁後さらに洗う。

たけのこ(生)	流水で3回以上水洗いする。穂先を斜めに切り落とし、皮に、縦に包丁目を入れ、湯にぬか・米のとぎ汁・米粒を入れて茹でる。皮をとり、水洗いする。
ふき	流水で3回以上水洗いする。塩で揉んで茹で、皮をむき、水にさらす。
きのこ	石づきを取り、流水で3回以上水洗いする。洗い過ぎに注意すること。
ニンニク	皮をむき、芯を取り、流水で3回以上水洗いする。
しょうが	スポンジタワシ等で汚れを洗い落とし、さらに流水で3回以上水洗いする。
パセリ	水洗いしながらゴミを取り除いた後、茎をとり、流水で3回以上水洗いする。

2 野菜等の茹で方

共通	湯はたっぷり使う。(湯と野菜の量を考えて入れる。) 茹で過ぎないようにし、色よく、歯ごたえよく仕上げる。
こんにゃく	清潔なざる等に取り、流水で十分に洗う。切ってから茹でる。

3 茹でた後の野菜の処理

水冷	短時間で水冷した後、素早く水気を切る。
空冷	小分けするなどして短時間のうちに十分冷ます。

※ 野菜は、加熱調理を原則とする。ただし、トマト、プチトマト、きゅうりについては下記の調理上の留意点に基づき使用できるものとする。ただし、適切な温度管理が可能な学校においては生食してもよい。

<調理上の留意点>

- ① 流水で3回以上水洗いし、湯通しまたは消毒をする。

【湯通しする場合】

湯通し後、消毒した容器等を使用し流水で冷やす。流水で冷やした後は、素手で取扱わない。

【消毒する場合】

次亜塩素酸ナトリウム(200mg/ℓ溶液に5分間または100mg/ℓ溶液に10分間)に浸漬し、流水で十分にすすぐ。すすぎ後は、素手で取扱わない。

- ② 消毒した専用のまな板、包丁を使用して裁断する。

4 乾物等の扱い方

干しいたけ	一枚ずつ水洗いし、浮きあがらないようにして水(又はぬるま湯)につけておく。
かんぴょう	たっぷりの水で洗い、塩をふり揉んで水洗いする。 柔らかくなるまで水から茹でる。
きくらげ	水(又はぬるま湯)につけてもどし、洗い、石づきをとる。
切り干し大根	洗って水(又はぬるま湯)につける。
昆布	さっと洗い、水から煮る。
ひじき	ゴミや砂を洗い落とし、水につける。もどいたら、にごりがなくなるまで洗う。

はるさめ ビーフン	水もどし…洗って、たっぷりの水につける。 湯もどし…沸騰湯でサッと茹で、火を止め、ふたをして5分程度おく。透明になったら水で冷やして、水気を切る。
凍り豆腐	水(又はぬるま湯)につけ、押し絞る。
麩	水(又はぬるま湯)につけ、軽く押し絞る。
米	水を張った容器に米を一気に入れ、サッとかき混ぜ、水を捨てる。水がきれいになるまで、3～4回洗う。米粒が砕けないように注意する。

5 豆・豆製品の扱い方

大豆	洗って浸漬した豆に対して4～5倍の水でゆっくり加熱し、やわらかくなるまで弱火で煮る。やわらかくなってから、味をつける。
小豆、いんげん、ささげ	洗って水につける。水をかえて強火にかける。煮立ったら茹で汁をすて、たっぷりの水を加えて、途中差し水をしながらゆっくり煮る。
油揚げ・生揚げ	かぶるくらいの沸騰湯で茹で、油抜きする。

6 だしの取り方 ※だしを取る時は、ふたをしない。

けずり節	水が沸騰したら、けずり節を入れ数分間加熱し、火を止める。けずり節が沈んだら漉して使う。
厚けずり節	水から入れて火にかけ、沸騰したら中火にして30分位加熱して火を止める。けずり節が沈んだら漉して使う。
昆布	ゴミや汚れを落とし、水に昆布を入れて浸水30分後、30分かけて加熱し、沸騰直前に取り出す。
煮干し	煮干しを水から入れ、30分浸水後、火にかけ、1時間程度で沸騰させ、1分後に火を消す。煮干しが沈んだら漉して使う。
鶏がら 豚骨	鶏がら・豚骨は5kg に対して50～60ℓの100℃の熱湯に入れ、1分間加熱する。湯を静かに(湯が飛び散らないように)2分位かけてこぼしてから水洗いする。下処理した鶏がら・豚骨に野菜くず、水を加え沸騰させる。沸騰したら、浮いたアクを取り除きながら、2時間以上ふたをしないで煮る。火を止めて静かに漉す。 ※鶏がら・豚骨は下処理済み(洗浄済み)を購入するのが衛生上望ましい。

7 ルウの作り方

ホワイトルウ	1 回転釜を弱火で熱する。 2 油脂を溶かし、ふるった小麦粉を入れる。 3 小麦粉を油になじませるように練り込み、デンプンを糊化させる。 4 デンプンが糊化したら、徐々に温度を上げながら均等にかき混ぜ続け、サラッとした状態になったら出来上がり。 注) 温度はできるだけゆっくりと上げ、上げすぎないこと。130℃以下が良い。
ブラウンルウ	1 回転釜を弱火で熱する。

	2 油脂を溶かし、ふるった小麦粉を入れる。 3 小麦粉を油になじませるように練り込み、デンプンを糊化させる。 この時高温にならないように(70℃以下に保つ)気をつける。 4 デンプンが糊化したら、徐々に温度を上げながら均等にかき混ぜ、少しずつ色をつけていき、目的の色がついたら出来あがり。 注) 温度は時間をかけながら、ゆっくり上げていく。130℃で色がつき始め、165～180℃でカラメル色になる。
カレールウ	1 ブラウンルウを作る。 2 乾煎りして香りをたたせたカレー粉を加える。

8 果物の扱い方

果物	1 流水で3回以上水洗いする。特に果実ヘタの部分は注意する。 2 次亜塩素酸ナトリウム(200mg/ℓ溶液に5分間または100mg/ℓ溶液に10分間)に浸漬し、流水で十分にすすぐ。 3 流水で水洗いした後は、素手では取り扱わない。 4 消毒した専用のまな板、包丁を使用して裁断する。
----	---

9 その他

パン	所定の場所に置き、使い捨ての手袋を使ってクラスのパン箱に移す。
缶詰 レトルトパック 等	缶詰、レトルトパックなどは、洗浄してから消毒された缶切り、ハサミ等を使用して開封する。なお、フルーツ缶など加熱処理を行わずそのまま喫食されるものは、洗浄後消毒用アルコールで消毒して開封する。
粉からし	必ずお湯で溶く。

表3 主な設備・器具の手入れ基準

- ・ ○印は毎日実施、※印は消毒方法、◆印は基準に従い実施する。なお、機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄すること。
- ・ 調理作業中に水分を拭き取る場合は、ペーパータオルを使用する。
- ・ 調理終了後に水分を拭き取る場合は、衛生的な不織布を使用することができる。(使い回さない。)
- ・ 調理開始前に必要に応じて、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。

品名	日常の手入れ基準	基準
野菜切り機	○使用前後に刃の破損の有無を確認する。 ○機械本体・部品を分解する。分解した部品は床にじか置きしない。 ○洗剤を浸したスポンジでよく洗浄し、温湯でよく洗剤を洗い流す。 ※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ○機体本体は、ペーパータオル等で水気を取るなどしてよく乾かす。 ○分解できる部分は次のいずれかの方法で消毒・保管する。 ア アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし、衛生的な棚等に保管。 イ 次亜塩素酸ナトリウム(200mg/ℓ溶液に5分間または100mg/ℓ溶液に10分間)に浸漬し、流水ですすぎ、乾燥させてから、衛生的な棚等に保管。 ウ 熱風消毒保管庫等に保管。 ※プレートは固定ネジは少しゆるめた状態で保管する。 ※輪切りプレートは調節ネジを厚み0に戻して保管する。 ※加熱調理後の食品に使う場合は、本体(食品に触れる部分)と刃等をアルコールを浸したペーパータオルで拭き伸ばして消毒する。	
フードカッター	○使用前後に刃の破損の有無を確認する。 ○機械本体・部品を分解する。分解した部品は床にじか置きしない。 ○洗剤を浸したスポンジでよく洗浄し、温湯でよく洗剤を洗い流す。 ※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ○機体本体は、ペーパータオル等で水気を取るなどしてよく乾かす。 ○分解できる部分は次のいずれかの方法で消毒する。 ア アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばす。 イ 次亜塩素酸ナトリウム(200mg/ℓ溶液に5分間または100mg/ℓ溶液に10分間)に浸漬し、流水ですすぎ、乾燥させる。 ウ 熱風消毒保管庫で消毒する。 ○消毒した刃を元通りに組み付ける。 ※ボールと回転台の噛合わせ部、刃と軸の取り付けには特に注意。	

ミキサー	○使用前後に刃の破損の有無を確認する。 ○機械本体・部品を分解する。分解した部品は床にじか置きしない。 ○洗剤を浸したスポンジでよく洗浄し、温湯でよく洗剤を洗い流す。 ＊電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ○機体本体は、ペーパータオル等で水気を取るなどしてよく乾かす。 ○分解できる部分は、次のいずれかの方法で消毒・保管する。 ア アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし、衛生的な棚等に保管。 イ 次亜塩素酸ナトリウム(200mg/ℓ溶液に5分間または100mg/ℓ溶液に10分間)に浸漬し、流水ですすぎ、乾燥させてから、衛生的な棚等に保管。 ウ 熱風消毒保管庫等に保管。 ※加熱調理後の食品に使う場合は、ミキサー本体内側と刃をアルコールを浸したペーパータオルで拭き伸ばして消毒する。 ◆週1回は運転させる。使用していない場合は、水または温湯を入れて10分位空回しする。	各週
皮むき機	○皮剥き円盤等の取り外せる部品を外して、洗剤を含ませたスポンジやたわしで洗浄し、乾燥させる。 ○本体内部の粗ゴミを流水で洗い流す(こびりついた汚れはこすり洗う)。清掃後は、水を乾燥させる。 ＊回転軸内は注水厳禁。モーター部に水をかけないこと。 ○本体及びスイッチまわりはペーパータオル等で水分を拭き上げる。 ◆皮剥き円盤のヤニ状汚れは針金ブラシで取り除く。	六月毎
回転釜・ティールディングパン	○洗剤を含ませたナイロンたわし・スポンジで釜の内側、水抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄、流水ですすぐ。 ＊ガスバーナー等に水をかけないこと。 ＊排気口からの水の浸入と水はねに注意。 ＊のぞき窓の汚れにも注意する。(回転釜) ○洗浄後は、水気を切って、乾燥させ、水平にする。 ※加熱調理後の食品、生食する食品に使う場合、以下のいずれかの方法で消毒・保管する。 ア 釜の内側、ハンドルをアルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばす。 イ 湯を沸かして、数分間蒸した状態に、放冷又は水冷する。 ◆ハンドル軸の軸受と歯車に注油。 ◆釜回転軸の軸受に注油する。	三月毎 各週
ガスレンジ	○汁受台の洗浄。 ○全体の拭き掃除。 ◆五徳、バーナーの洗浄。	適時

炊飯器	○機体外側は必要に応じて、洗剤などを含ませた不織布で汚れを拭き取り、衛生的な不織布で洗剤分を除き、乾燥させる。 ○内釜は洗剤などを含ませたスポンジでまんべんなく洗浄する。 流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。 ○バーナー中心部の感熱部に汚れが付着していないか点検。 (温かいうちに拭き掃除。) ◆機体底に米粒等がこぼれていないよう拭き清掃。	長期休業毎
熱風消毒保管庫	○食器洗浄前、庫内が空のとき棚板を外して、底部を乾いた柔らかい衛生的な不織布で拭き上げる。 ○扉の内外面と機体外面を乾いた柔らかい衛生的な不織布で拭き上げる。 *汚れがひどい場合は、希釈した洗剤をしみこませた衛生的な不織布で拭いた後、水で硬くしぼった衛生的な不織布で拭き上げる。 *放水洗いは厳禁。(特に上部ファン、下部側面の熱風噴出し口に注意。) ※非汚染作業区域の保管庫は、調理開始前に取っ手部分のみ、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 ◆棚板をすべて外し、機内側壁とすのこ、パッキンを拭き清掃する。 ◆機内除湿のための扉開放と空運転。	長期休業明け毎 長期休業明け毎
包丁まな板殺菌庫	○殺菌灯及び機体外面を乾いた柔らかい衛生的な不織布で拭き上げる。 *放水洗いは厳禁。 ※非汚染作業区域の殺菌庫は、調理開始前に取っ手部分のみ、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 ◆庫内を拭き清掃する。 ◆殺菌灯の交換	各週 適時
食器洗浄機	○取り外せる付属品は外して、洗剤を用いて洗浄する。 *電気系統や回転駆動部の注水は厳禁。 ○コンベアー、出口のカーテン等を洗浄する。 ○機体外面を洗剤を染み込ませた不織布で、汚れを拭き取り、衛生的な不織布で洗剤分を除き、乾燥させる。 ◆洗浄ノズルの洗浄。 ◆ノズルとコンベアの念入りな洗浄と点検補修。 ◆石けんカスの除去。 ◆仕上げ湯(水)のノズルの点検。	各週 長期休業毎 適時 長期休業毎

牛乳保冷庫	○棚板、庫内全て、扉の内外面・外周面、取っ手を乾いた柔らかい衛生的な不織布で拭き上げる。 ※調理開始前に、取っ手をアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 ◆棚板と庫内全ての洗浄。棚板は外して洗剤で洗浄。 ◆水受け皿の清掃。 ◆フィルターの清掃。(水洗いや掃除機での吸引などで清掃する。) ◆ドアパッキンの拭き清掃。 ◆冷却機から出ている排水管内のほこり汚れ等を清掃。 ◆フロン排出抑制法の規定に基づき、機器の異音、異常振動、外観の破損・腐食・錆・油にじみ、熱交換機の霜付き等について簡易点検を行うこと。	各週 各週 各月 各月 六月毎 三月毎
冷蔵庫	○棚板と庫内全て、扉の内外面・外周面、取っ手を乾いた柔らかい衛生的な不織布で拭き上げる。 ＊汚染区域用冷蔵庫と非汚染区域用冷蔵庫を清掃する不織布は使い分ける。 ＊食品ドリップなどの汚れが付着した場合は、洗浄後、水分をペーパータオルで拭き取り、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし消毒する。 ※調理開始前に、取っ手をアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 ◆棚板と庫内全ての洗浄。棚板は外して洗剤で洗浄。 ◆水受け皿の清掃。 ◆フィルターの清掃。(水洗いや掃除機での吸引などで清掃する。) ◆ドアパッキンの拭き清掃。 ◆冷却機から出ている排水管内のほこり等を清掃。 ◆フロン排出抑制法の規定に基づき、機器の異音、異常振動、外観の破損・腐食・錆・油にじみ、熱交換機の霜付き等について簡易点検を行うこと。	各週 各週 各月 各月 六月毎 三月毎
冷凍庫	○扉の内外面・外周面、取っ手を乾いた柔らかい衛生的な不織布で拭き上げる。 ◆水受け皿の清掃。 ◆フィルターの清掃。(水洗いや掃除機での吸引などで清掃する。) ◆ドアパッキンの拭き清掃。 ◆棚板と庫内全ての洗浄。棚板は外して洗剤で洗浄。 ◆フロン排出抑制法の規定に基づき、機器の異音、異常振動、外観の破損・腐食・錆・油にじみ、熱交換機の霜付き等について簡易点検を行うこと。	各週 各月 各月 長期休業明け毎 三月毎

コンベック（スチームオーブン）	○内側の汚れは、冷めないうちに洗剤などをスプレーし、汚れを浮きあがらせる。 *危険なのでやけど等に注意すること。 ○流水ですすぎ、水分を拭き取り、乾燥させる。 *電気基盤などの部品には水をかけないこと。 ○冷めてから機体外やガラス面は洗剤を含ませた不織布で汚れを拭き取り、衛生的な不織布で洗剤分を除き乾燥させる。 ○天板、棚網、台車の洗浄。 ◆ファンの清掃。	六月毎
真空冷却器等	○水切りプレートで、機内の食品残渣、水分を除去する。洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。 *汚れ、微生物が残りやすい「温度センサー」「温度センサー格納穴」「天井」「吸気ストレーナー」などは念入りに洗浄する。 ○真空引き配管、真空解除配管などの配管を、洗浄ブラシで洗浄する。 *流水ですすぐ際には、電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ○衛生的な水切りプレートで、機内の水分を除去し、衛生的な不織布で水気を拭き取る。 ○アルコールを浸したペーパータオルで拭きのばして消毒する。 ※調理開始前に温度センサー、温度センサー格納穴、取っ手を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 ◆定期的にフィルターを交換すること。 ☆設置校（碑小学校・目黒中央中学校）	適時
調理台、移動台、ラック、運搬車等	○水又は温湯で洗浄する。 ○洗剤を含ませたスポンジでよく洗浄する。 ○温湯でよく洗剤を洗い流す。 ○衛生的な水切りプレートでよく水分をとる。なお、水切りプレートの使用できない細部等については、ペーパータオル等でよく水分をとる。 ○よく乾燥させ、所定の場所に清潔に保管する。 ※別の食品（下処理、加熱調理用）に続けて使用する場合、大きな食品残渣を捨て、水切りプレートで水分と小さな食品残渣を集めて取り除く。水気が残る場合は、ペーパータオル等で水分をとる。（必要に応じて洗浄する。） ※加熱調理後の食品、生食する食品に使用する場合、アルコールを浸したペーパータオル等で拭き伸ばして消毒する。（必要に応じて洗浄する。） ◆キャスター部を念入りに洗浄。キャスター軸受に注油。	長期休業毎

配膳車等(教室へ運搬するもの)	○水又は温湯で洗浄する。 ○持ち手、側面、台面、キャスターを洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。 ＊キャスターを洗うスポンジは他の部分を洗うものと区別する。 ＊配膳車は調理室外でも使用するのでキャスター部分を特に清潔に保つ。 ○流水で十分にすすぎ、衛生的な水きりプレート、ペーパータオル等で水分を拭き取る。 ※調理開始前に、持ち手、台面をアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 ◆キャスターに付着したゴミを取り除きキャスター軸受に錆止を注す。 ◆キャスター部を念入りに清掃後、キャスター軸受に注油。 ◆各クラスの配膳台の清掃。	各週 長期休業毎 長期休業毎
シンク	○残菜受けを取り外し、洗剤溶液を用い、スポンジでまんべんなくこすり洗う。 ○温湯でよく洗剤を洗い流す。 ○衛生的な水切りプレートでよく水分をとる。なお、水切りプレートの使用できない細部等については、ペーパータオル等でよく水分をとる。 ※別の食品(下処理、加熱調理用)に続けて使用する場合、スポンジでシンク内側をこすりながら、水洗いする。(やむを得ず、汚染レベルが高い食品のあとに、汚染レベルの低い食品を洗浄する場合は、シンクを洗剤を用いて洗浄する。) ※加熱調理後の食品、生食する食品に使用する場合、アルコールを浸したペーパータオルで拭き伸ばして消毒する。(必要に応じて洗浄する。) ※汚染食品を使用した器具類を洗浄したシンクは、洗剤で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/ℓ溶液に5分間又は100mg/ℓ溶液に10分間)をオーバーフロー部分まで満たし、浸漬する。その後、流水ですすぎ、衛生的な水きりプレート、ペーパータオル等でよく水分をとる。	