

作業基準

1 調理作業

- (1) 調理作業は、次の基本的手順に沿って適正に行う。
【計量】→【洗浄】→【裁断】→【混合】→【加熱・冷却】
→【調味】→【検査】
- (2) 食材及び調味料は、必ず計量のうえ使用する。
- (3) 食材は、裁断より洗浄を先に行う。また、必要以上の時間、浸漬しない。
- (4) 食材の裁断に当たっては、加熱浸潤の均等性や出来映え等を考慮する。
- (5) 食材の色彩、風味、舌ざわり等を損ねないように加熱処理時間等を配慮する。
- (6) 加熱調理食品は中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、「食品加熱・冷却調理保管記録簿」に温度と時間を記入し、食中毒発生に十分注意する。
- (7) 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させる。
- (8) 加熱調理食品については、調理を開始した時間、3点以上の中心温度、最終的な加熱調理時間を記録する。
- (9) 揚げ油は使用后必ず濾過し、空気に触れないよう冷暗所に保管する。
- (10) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合は、飲用適の流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（生食用野菜にあつては亜塩素酸ナトリウムも使用可）の200mg/1の溶液に5分間（100mg/1の溶液の場合は10分間）又はこれと同等の効果を有する物（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行う。
- (11) 加熱調理後、食品を冷却する場合には、HACCPの基準に従い、病原菌の発育至適温度帯の時間を限りなく短くする。
- (12) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、病原菌の増殖を抑制するために10℃以下又は65℃以上で管理する。
- (13) 調理は、喫食時間に合わせ適温で提供できるよう配慮する。
- (14) 適宜、試食して、味付け、喫食温度等を確認する。
- (15) 調理作業は原則として当日の仕込みとする。
- (16) 調理作業の切り替え時には、調理器具等（まな板、包丁、フードカッター、ミキサー、シンク等）の熱湯又は塩素・エタノール系消毒を十分に行う。
- (17) 作業開始時や材料下処理後等の作業の切れ目の都度、手指の洗浄殺菌を行う。

2 食事の盛り付け・配膳

- (1) 調理台他盛り付けに必要な器具類は70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌してから盛り付けを開始する。

- (2) 盛り付けは、献立及び食器の形状等を考慮して丁寧に行う。
- (3) 調理後の食品を、絶対に素手で盛り付けない。
- (4) 盛り付けする場合、特別な指示がない限り、一人分の量目に差がないよう盛り付ける。
- (5) 盛り付けは、喫食時間に合わせて行う。

3 食器具類の洗浄

- (1) シンクの水槽に食器を浸漬し、下洗いを行い、無リン洗剤を使用し、食器洗浄機により洗浄する。
- (2) 食器具類は、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流水洗浄する。
- (3) 食器具類は、適宜組成に合った漂白（塩素系剤）等を行う。
- (4) 食器具類の取扱いは丁寧に行い、破損等が生じた場合は業務責任者を通じ長安寮に報告する。

4 食品を取り扱う機器類及び食器具類の消毒

- (1) 殺菌は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で行う。
- (2) 消毒直後の「ふきとり法」による検査を行った場合は、1c㎡中食器1個あたり大腸菌群陰性、ぶどう球菌及び一般生菌は1万未満となるよう消毒する。
- (3) 消毒後の食器具は、食器消毒保管庫等所定の場所に清潔に保管する。

5 調理器具類の取扱い

- (1) 日常清掃では、モータースイッチ類及び電線等には水がかからないようにし、よく絞った布（ふきん）等で拭く。
- (2) 機器類を取り扱う際は、必ず運転・停止の確認を行うこと。
- (3) 機器類は分解できるところは分解してよく洗い、部品は80℃で5分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌し、よく乾燥させる。
- (4) 機器類に差す油は、必ずマシン油等の鉱物性のものを使用すること。
- (5) 次亜塩素酸ナトリウムを使用した消毒の後は、必ず十分な水洗いをする。
- (6) 包丁等は、常に錆びつかないように管理し、研磨しておく。
- (7) 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びつかないように油を引くなどし、乾燥状態で保管管理する。

6 施設・設備の清掃及び点検

(1) 清掃実施方法

① 床・ガス台・流し台・食品庫・冷蔵庫・冷凍庫

毎日移動可能な備品等を移動し、塵芥を除去し、適性洗剤等を使用して汚れを除去しておくこと。

② 窓ガラス

週1回以上ガラス表面の汚れを適性洗剤と濡れ布又は乾布を使用し、洗浄して清潔に保つこと。別途長安寮が行う窓ガラス清掃に協力すること。

③ 照明・殺菌灯の手入れ

月1回以上器具、電球、蛍光管等汚れを、感電防止等、安全に配慮しながら、適性洗剤を浸した濡れ布又は乾布で落とし清潔に保つこと。

④ 調理休憩室及びトイレ等

毎日整理整頓し、定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行い清潔に保つこと。

⑤ グリーストラップ（調理室内）

毎日、調理作業、洗浄作業終了後、残菜うけのカゴを洗い、ゴミを回収し、指定の場所へ集積、処理すること。

- ・必要がある時は薬剤等の投入を行う。異常発見時は長安寮に連絡すること。
- ・薬剤は凝集剤、脱臭剤、分散剤、生物化学的処理剤とし、いずれも人畜無害であり設備機器、排管等の素材を侵さないこと。また薬剤は、二次・三次の公害を出さないもので事前に長安寮に承認を得たものを使用すること。

⑥ 製氷機

週1回以上行うこと。

⑦ 食品庫及び配膳用ダムウェーター

毎日清掃し、衛生状態を良好に保つこと。

⑧ 生ゴミ用バケツ・廃棄物容器

毎日、清潔保持に努めること。

⑨ ゴキブリ・害虫駆除

長安寮が害虫駆除を実施する際は、事前準備作業等に協力すること。

(2) 点検報告

業務終了に際し、施設、設備等を点検し、衛生管理作業点検の状況を記録し、適宜報告すること。

7 その他

給食業務の確実かつ円滑な遂行のため、日々の作業状況を記録し、報告すること。作業状況を記録する様式として「作業計画書」、「検食簿」、「作業点検表」、「検収記録簿」、「個人衛生点検表」、「食品加熱・冷却調理保管記録簿」、「在庫管理表」、「納品業者別発注書」等が想定されるが、受託事業者側で用意し長安寮が承認した書式を用いること。