

甲府市中学校給食 調理工程と各工程の注意点

山梨県学校給食協同組合 (株)富士フードサービス

(身支度)

- ・全身を覆うように白衣・帽子・マスクを着用。(調理場内では必要に応じ手袋も着用)
目の周り以外は露出しないようにする。
- ・工場内に入る時は、粘着ローラーで付着物を落とし、手洗いをしてエアシャワーを通過して、白衣に異物が付着した状態で工場内に入らない様にする。
- ・汚染防止の為、エプロンは調理・配食・下処理・魚肉・洗浄を用途別に区別(色違い)して使用。



食材納品・検収

- ・朝 食材納品 → 納品時に数量と異常が無いかを目視確認すると同時に温度も計測
入れ物に移す際には金属探知機も使用して確認。



下処理

- ・野菜は下処理室で処理。(処理前の野菜は調理室内には持ち込まない)
野菜を洗う際は、3層のシンクを使用し、3回洗浄して、虫や泥等の異物を落としてから
切裁する。
- ・衛生上、肉と魚は工場内では下処理せずに、下処理済のものが納品される
肉・魚を鉄板に並べる際は、骨やその他異物が付着していないか注視して行う。



加熱調理

- ・焼き物と揚げ物は揚げ物室で、他は調理室(回転釜の部屋)で調理。
食中毒予防(殺菌)の為、甲府市基準(85°C以上で1分以上)の加熱を行い、1つの献立に対し
1釜毎、鉄板1枚ごとに3点で温度を測り、基準の温度に達しているか確認し、記録も残す。
- ・加熱調理中も、異物や異常が無いか注意を払いながら行う。



配缶

- ・調理が終わった献立を食缶に移す際は、1つの食缶につき3名で異物が無いか確認し、蓋をする。
蓋をした食缶はコンテナに入れる。



各校へ配送

- ・事故防止の為、必ず2人一組で配送。車輛トラブルに備え、予備車両を待機させている。



洗浄

- ・洗い残しが無い様、注意しながら手洗いした後、食器洗浄機にかけて洗浄。
洗浄後は殺菌保管庫で乾燥させ、殺菌して翌日までに確実に乾かす。
- ・翌日の各食器の準備は、洗い残し・汚れが付着していないか確認しながら行う。



【調理時以外の取組み】

- ・夏休み中や新学期が始まる前、冬休み明けに、衛生管理の意識を高め食中毒と異物等の事故
防止を目的とした衛生講習会(全従業員参加)を行って従業員の意識向上に努めています。
- ・新しく入った従業員には、社員パート問わず上記の注意点を周知し、意識づけするとともに、
調理員には、十分なスキルが身につくまで、先輩社員が調理技術・衛生管理の両面を指導して
います。