

## 八尾市立中学校給食調理施設設備基準

## (1) 施設全般

ア 調理施設は、検収室、食品の保管室、下処理室、調理室、盛付け室、製品の保管室及び洗浄室を有し、それぞれの区域が隔壁で明確に区画され、別紙「作業区域の区分の基準」により汚染作業と非汚染作業の動線に交差及び重複が生じない構造であること。

また、下処理室と調理室の境は、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動する構造となっていること。

イ 調理施設内には、通常時において湿度を80パーセント以下に、温度を摂氏25度以下に保つことができる換気設備及び空調設備を備えていること。

ウ 調理施設の外部に開放される箇所には、エアカーテン等により、ねずみ、昆虫類等の侵入を防止する措置が講じられていること。また、調理室の入口にはエアシャワーを備えていること。

エ 別紙「作業区域の区分の基準」により汚染作業区域、準清潔作業区域及び清潔作業区域にそれぞれ専用の履物を備えていること。

オ 調理従事者専用の肘まで洗える手洗い設備が設けられているとともに、当該手洗い設備は、石鹼液、消毒用アルコール液、個人用爪ブラシ及びペーパータオル等が常備されていること等、衛生的であり、かつ、作業途中・作業区分ごとに使いやすい位置にあること。

また、調理施設への出入口、便所及び各作業区域の入口の手前に手指の洗浄及び消毒を行うための施設又は機器を設けていること。

カ 調理設備及び手指の洗浄設備の給水栓は、レバー式（肘で操作できる長さのもの）、足踏み式、自動式等の直接手指を触れない給水方式及び給湯方式であること。

キ 調理施設は、作業中は、ドライ（床面を常に乾いた状態）に保つことができる構造であること。

ク 排水溝は詰まり及び逆流が起こりにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置であること。

ケ 床は破損箇所がないように管理すること。

## (2) 設備全般

ア 調理用の器具類は、食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用のものを備え、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別されていること。

イ 調理用の機器類は、洗浄、消毒ができる材質、構造であるとともに、給食を提供する人数に適した大きさと数量を備えていること。

なお、フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させること。

ウ 機器・器具については、可動式にするなど、当日の献立による調理過程に合わせた作業動線となるよう、十分配慮した配置であること。

エ 調理器具に木製のものが使用されていないこと。

オ シンクは、用途別に相互汚染しないように設置され、食品の洗浄用と食器具の洗浄用、さらに、食品の洗浄用は、下処理用と調理用に区別されているとともに、三槽式構造であること。

また、検収室に、泥付きの根菜類などの処理用に、皮むき機、シンクを備えていること。

カ シンク等の排水口は、排水が飛散しない構造であること。

キ 検収室には、食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を備えている

こと。また、調理施設内における食品及び調理用器具類が、常に床面から 60 cm 以上の高さにあるよう、置台が備えられていること。

ク 調理室には、ふた付きの残菜入れを備えていること。

ケ 調理施設内の適切な温度及び湿度の管理のため、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えていること。また、冷蔵庫、冷凍庫及び食器消毒機能付きの保管庫には、適切な場所に正確な温度計を備えていること。

### (3) 食品の保管施設

食品の保管室は、食品を搬入し、又は搬出する際に、調理室を經由しない配置とすること。

また、低温での保管が必要な食品の保管室は、冷蔵機能及び冷凍機能を有し、食数に応じた十分な広さがあるものを用途別に備え、適切な温度の管理がなされた衛生的なものととともに、常温で保管する食品の保管室は適切な湿度の管理がなされた衛生的なものであること。

### (4) 調理室

焼き物機、揚げ物機、急速冷却機及び調理釜その他これと同等以上の調理機能を有する機器（本市が指示する献立の調理作業を確実に実施することができるものに限る。）を有すること。

### (5) 消毒設備

給食用の弁当箱及び調理器具を、食器消毒保管庫等により摂氏 80 度以上で 5 分以上又はこれと同等の効果を有する方法で確実に消毒し、乾燥させた後、外部から汚染されない構造の保管設備で衛生的に保管することができること。

注意点として、弁当箱は、直接熱風があたると、変質・破損することがあるので、熱風の吹き出し口を確認し、直接あたらないよう工夫すること。

### (6) その他

ア 調理従事者専用の便所を設けるとともに、専用の手洗い設備及び履物を備えていること。

また、個室にも専用の手洗い設備が備えられ、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

イ 調理従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と区画され、便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から 3メートル以上離れた場所に設けられていること。

ウ 廃棄物の保管場所を調理施設外の適切な位置に設けるとともに、当該保管場所には、廃棄物を適切に保管することができるよう廃棄物専用のふた付きの容器を備えること。

エ 清掃用具は整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、作業区域の共有は避けること。

## 作業区域の区分の基準

| 区分          |             | 室名                 | 説明                             |
|-------------|-------------|--------------------|--------------------------------|
| 汚染作業区域      |             | 検収室                | 原材料の鮮度確認、根菜類の処理等を行う場所。         |
|             |             | 食品保管室              | 食品を保管する場所                      |
|             |             | 下処理室               | 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所              |
|             |             | 洗浄室（洗浄前）           | 使用済みの弁当箱、食器等を搬入し洗浄を行う場所        |
| 非汚染<br>作業区域 | 準清潔<br>作業区域 | 調理室                | 食品の裁断、加熱処理、加熱調理した食品の冷却を行う場所    |
|             | 清潔<br>作業区域  | 洗浄室（洗浄後）           | 洗浄後の弁当箱、食器等を搬入し保管する場所          |
|             |             | 盛付・配缶室             | 調理済みの食品の、弁当箱への盛り付け、食缶への配缶を行う場所 |
|             |             | 製品保管室              | 盛付・配缶が完了した食品を保管する場所            |
| その他         |             | 更衣室、休憩室<br>便所、事務所等 |                                |