

1. はじめに ～ウェット給食施設におけるドライシステム運用について～

学校給食において、より高度な衛生管理を実施するために「ドライシステム」の導入あるいは「ドライ運用」が重要です。このことから「学校給食衛生管理基準」（以下「基準」という）には、「ドライシステムを導入するよう努めること。また、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。」と明記されています。

(1) 「ドライシステム」「ドライ運用」とは？

- ・「ドライシステム」とは、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が常に乾いた(ドライ)状態で作業する調理施設・システムのことです。
- ・「ドライ運用」とは、ウェットシステムの調理場においてもドライシステムと同様、床が乾いた状態で使うことです。
- ・細菌は、乾燥した床面では増殖できませんが、たまり水では、水の中に含まれる少量の栄養分で十分に増殖できます。室温が20℃以上にもなれば発育速度が速くなり、細菌は分裂を繰り返し、床面の細菌数が増加します。
- ・「ドライシステム」や「ドライ運用」は、床に水を絶対にこぼしてはいけないということではありません。作業中に水がこぼれた場合はすぐに拭き取ったり、食品等を落とした場合は拾ったりすることで、床を乾いた状態に保つことが重要です。ドライシステムを導入していない調理場においては、ドライ運用を図ることが必要です。

(2) なぜ「ドライ運用」が必要なのか？

- 「ドライ運用」が必要と言われる理由は、次のとおりです。
- ①床面が乾燥した状態で使用するため、細菌やカビの増殖を抑制する。
 - ②床面からはね水による二次汚染を防止する。
 - ③ウェットシステムよりも、室内の温度・湿度が低く保たれる。
等、衛生上の効果が期待できます。

(3) ドライ運用のポイント

- ・床に水をまかない。
- ・移動台やシンクの排水は、排水溝の上で行う。
- ・移動台や荷受け台の洗浄は、場所を決めて行う。
- ・野菜洗浄後、ざるに入れる時は、水気をきって入れる。
- ・裁断後の野菜が入ったざるの下にボールやたらい、お盆を置く。

2. 作業の打ち合わせ

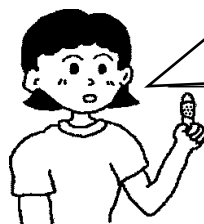
● 健康調査票に沿って、健康状態を確認します。

- ・その日の作業開始前に、各自が記録します。
- ・手指にけがをした場合、手袋・指サック等の対応を記入します。
また、和え物作業や配食作業をできるだけ行わないようにしましょう。

※手指に傷がある場合の対応

傷の手当て→絆創膏→指サック→手洗い・消毒→ゴム手袋→手洗い・消毒

- ・家族の健康状態も把握しておきましょう。



きのう、指を切ったので、健康調査票に対応を記入します。

● 調理日誌・献立の手引きを確認します。

- ・給食数
- ・アレルギー除去食対応人数、対象者の氏名とクラス
- ・食材の確認
- ・作り方の確認

卵の除去食は2人です。間違いなく取り分けましょう。



今日の給食数は、567人です。

● 作業工程表・作業動線図を確認します。

- ・作業の時間
- ・担当者
- ・食材の使用量
- ・釜の使用割り
- ・作業区域
- ・使用器具
- ・作業動線の交差
- ・異物混入の防止

卵を割る時間は使う直前にしてください。

魚は2回に分けて煮ます。開始時間を忘れないでください。



検収書の記入例

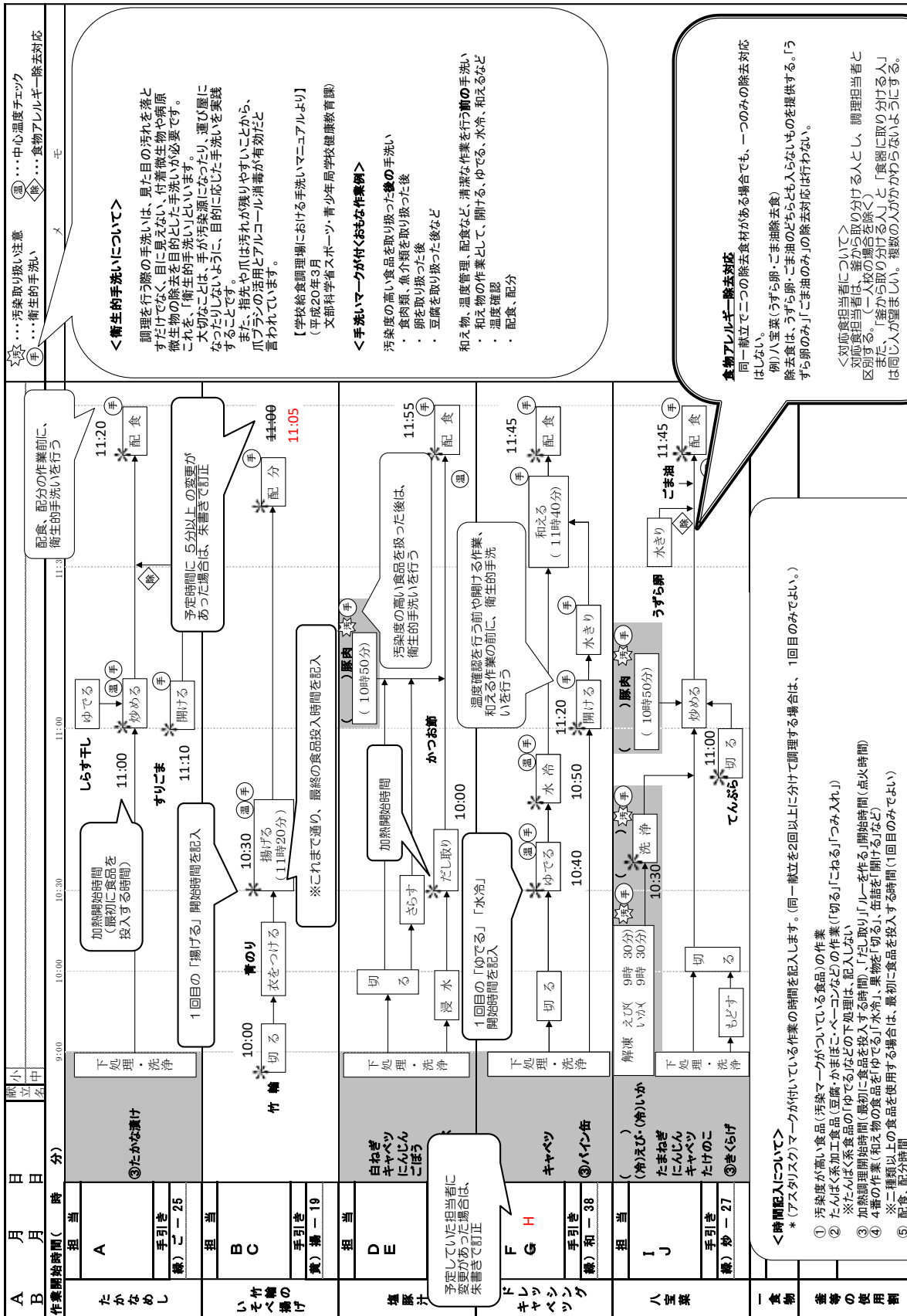
検収書（調味料、乾物類）

検収項目	①数量	②品質鮮度	③品温
	④期日表示	⑤包装状態	⑥異物混入
	⑦ケース状況		
	※検収結果の否の物質については良否欄に×印を記入し、備考欄に理由を記入する。		

材料名	検収項目						
	検収日時	数量	品質 鮮度	期限表示	包装 状態	異物 混入	備考欄
				製造年月日			
揚げ油	9/1 10:00	9 kg×5缶	○	R5.11.30	○		
サラダ油	9/1 10:00	1kg×10本	○	R5.10.20	○		
ごま油							
砂糖	9/1 10:00		○		○		
三温糖	9/1 10:00		○		○		
すりごま	9/2 15:00		○	R5.7.25	○	あり	虫混入⇒交換
ねりごま							
マーガリン							品温(℃)
米みそ(白)							
麦みそ							
濃口しょうゆ							
薄口しょうゆ							
ソース							
酢							
酒							
みりん							
トマトケチャップ							
かつおだしのもと							
コンソメスープのもと							
中華スープのもと							
カレー粉							
洋こしょう							
一味唐辛子							
豆板じゃん							
ガーリック							

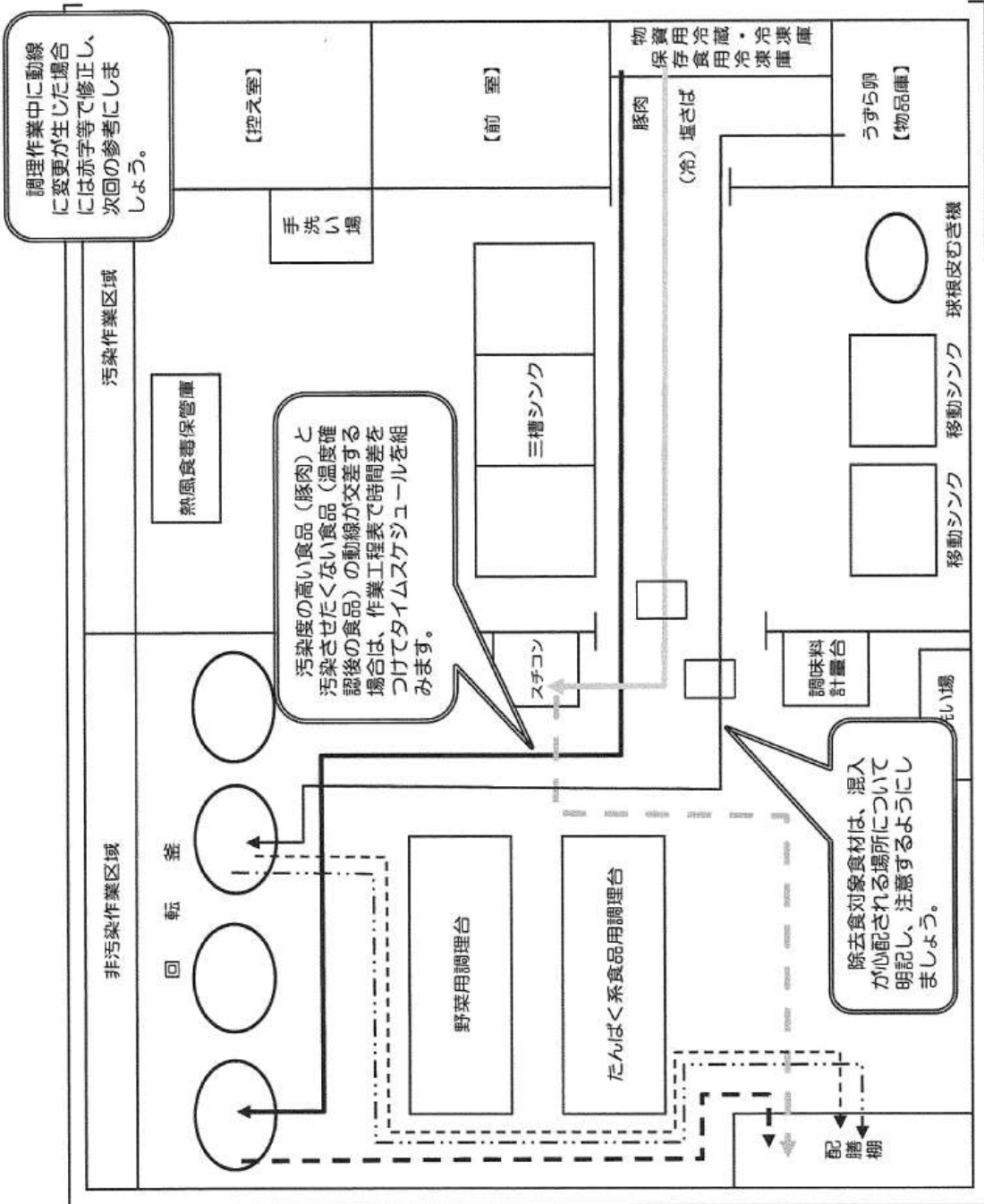
作業工程表の見方例

・作業工程表は、できあがり時間から逆算してタイムスケジュールを設定することで、調理終了から喫食までの時間を短縮することができ、また、非汚染作業区域における作業について、調理担当者（または調理員）の作業時間を追って示すことで、掛け持ちによる二次汚染を防止することができます。
 ・作業前のミーティングで、作業予定時間を十分に打ち合わせ、工程表に時間を記入します。
 ・特に、汚染度の高い食品と非加熱調理用食品・和え物の作業を明確にし、掛け持ち作業を行わないように注意します。



作業動線図の活用方法

〈作業動線図の活用方法〉
 作業動線図は、汚染度の高い食品（肉・魚・卵など）と汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物など）の交差を防ぐために明確な動線を示すことで、二次汚染を防止することができます。事前に作成し、調理開始前に作業工程表とともに用い、綿密な打合せを行い共通理解を図ることが大切です。



A地区	平成 年 月 日 ()	色	
B地区	平成 年 月 日 ()	No	
撤立名	食品名	撤	色
とうもろこし	豚肉(スライス)	22	ももいろ
豚肉の炒め物	たまねぎ	7	みどり
---	にんじん	10	ふかみどり
---	ピーマン		
---	(冷)とうもろこし		
22	ももいろ		
---	かまぼこ	36	きんいろ
中華スープ	にんじん	6	きみどり
---	キャベツ	32	こげちや
(除)	きくらげ(スライス)	34	ねずみ
---	レトルトうずら卵(除)		
36	きんいろ		
さばの塩焼き(中学校)	(冷)塩さば	26	しゅいろ
---	---		
26	しゅいろ		
チーズ	チーズ	15	あお
---	---		
10	すみれ		
---	---		

汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）の動線は赤色系、汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物等）は青色系にしています。交差が生じた場合は、注意するようにしましょう。

3. 服装（ドライ校）

清潔 第一



チェック1

白衣・帽子・マスク・靴は汚れていないか。

チェック2

マスクを正しく着用しているか。
※鼻まで覆います。

チェック3

白衣から下の服が出ていないか。

チェック7

白衣・履物・エプロンは作業区分ごとに区別されているか。

★作業区分ごとの服装は10ページで確認すること。

【白衣・履物の区分】

①下処理室用白衣・靴

②調理室用白衣・靴

【エプロンの区分】

下処理室…

①肉・卵・魚介類専用エプロン

②下処理室洗浄用エプロン

(汚染作業用・非汚染作業用)

調理室…①配食用エプロン

・加熱調理済食品

・非加熱食品を扱う作業

・配食作業

洗浄室…①汚染作業用エプロン

②非汚染作業用エプロン

※下処理室と洗浄室では

エプロンの共用はしません。

チェック4

帽子から髪の毛が出ていないか。

チェック5

ピアスやネックレス等の装飾品をつけていないか。

チェック6

爪はのびていないか。

手指や腕に傷はないか。

マニキュアや指輪、腕時計等をつけていないか。

★白衣、帽子は作業区域で着用する。控え室、トイレ等作業区域外では、脱ぐこと。

★午後の作業の時も、白衣、帽子を着用すること。

★エプロンは毎日作業終了後、汚染作業区域の荷受台等の上で洗浄し、よく乾燥させること。

★エプロンはそれぞれ保管場所を区分すること。

★短靴・長靴は毎日作業終了後に洗浄すること。

★肉・卵・魚介類専用エプロンは、薬液消毒(浸漬)すること。

3. 服装（ウェット校）

清潔 第一



チェック1

白衣・帽子・マスク・長靴・エプロンは汚れていないか。

チェック2

マスクを正しく着用しているか。
※鼻まで覆います。

チェック3

白衣から下の服が出ていないか。

チェック4

帽子から髪の毛が出ていないか。

チェック5

ピアスやネックレス等の装飾品をつけていないか。

チェック7

肉・卵・魚介類専用エプロン、汚染作業用エプロン、非汚染作業用エプロン、配食用エプロンに区別されているか。

肉・卵・魚介類専用

- ①肉の検収・専用容器への移し替え
- ②割卵、攪拌作業
- ③魚介類の解凍・洗浄作業
- ④肉・魚の下味つけ
- ⑤ひき肉・魚すり身のこね作業

汚染作業用

- ①物資の検収
- ②下処理作業全般
- ③配食後の器具の下洗い
- ④残渣処理
- ⑤食器・食缶類の下洗い

非汚染作業用

- ①調理作業全般
- ②調理器具の洗浄・すすぎ・消毒

配食用

- ①加熱調理済食品、
非加熱食品を扱う作業
- ②配食作業

チェック6

爪はのびていないか。
手指や腕に傷はないか。
マニキュアや指輪、腕時計等をつけていないか。

★ 白衣、帽子は作業区域で着用する。控え室、トイレ等作業区域外では、脱ぐこと。

★ 午後の作業の時も、白衣、帽子を着用すること。

★ エプロンは毎日作業終了後、汚染作業区域の荷受台等の上で洗浄し、よく乾燥させること。

★ エプロンはそれぞれ保管場所を区分すること。

★ 長靴は毎日作業終了後に洗浄すること。

★ 肉・卵・魚介類専用エプロンは、薬液消毒(浸漬)すること。

○作業区分ごとの服装（ドライ校）

汚染作業区域とは：検収室、食品庫、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄室。
 非汚染作業区域とは：調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場及び洗浄室。
 その他の区域とは：更衣室、休憩室、調理従事者専用トイレ等。

作業区分		内 容	服 装	履物
汚染作業区域	検収室 (検収室がない場合は前室)	検収及び根菜類等の処理、ダンボールの処理を行う場所	下処理室用白衣 以下の作業を行う時は、 <u>肉・卵・魚介類専用エプロンを着用</u> ○肉の検収・専用容器への移し替え	下処理室用靴
	食品庫	食品保管場所	下処理室用白衣	
	下処理室	下処理を行う場所 (解凍、皮むき、洗浄、豆腐の換水、肉類の取り扱い、割卵・卵の攪拌)	下処理室用白衣 以下の作業を行う時は、 <u>肉・卵・魚介類専用エプロンを着用</u> ○割卵、攪拌作業 ○魚介類の解凍・洗浄作業 ○肉・魚の下味つけ ○ひき肉・魚すり身のこね作業	
		下処理室内の器具の洗浄	下処理室用白衣+ <u>下処理室洗浄用エプロン</u>	
非汚染作業区域	調理室	調味料計量、裁断 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理	調理室用白衣	調理室用靴
		加熱調理した食品の冷却等 食品を食缶に配食する場所	調理室用白衣+ <u>配食用エプロン</u>	
	配膳室	食品・食缶等の搬出場所	調理室用白衣+ <u>配食用エプロン</u>	
汚染作業区域	非汚染作業区域	洗浄室	機械、食器具類の洗浄・消毒 返却された食器具類の洗浄	下処理室用靴
			調理室用白衣+ <u>非汚染作業用エプロン</u> 以下の作業を行う時は、 <u>汚染作業用エプロンを着用</u> ○残渣落とし、下洗い	

※午前の作業中（調理中）に、洗浄室で洗浄作業を行った者は、その後調理室に立ち入らないようにしましょう。

※洗浄作業中はどうしてもぬれてしまうので、エプロン着用としていますが、洗浄作業もできるだけドライ運用を心がけましょう。

※「その他の区域」での作業は、白衣・帽子・調理用マスクは着用しません。

※洗浄室は、洗浄開始以降は汚染作業区域になります。

※異物混入防止のため、調理に使用しないものは持ち込みません。