

作業区分について

＜作業区分の必要性＞

学校給食における食中毒を防止するためには、まず、外部からの汚染を調理室内に持ちこまないことが重要です。そのため、納品された食品は、汚染作業区域で専用容器への移し替え等を行い、食品に付着している泥やほこり等の異物や有害微生物をできるだけ減らしてから非汚染作業区域に持ち込みます。非汚染作業区域では、加熱や消毒などの作業をとおして有害微生物の数をさらに減らす作業を行います。

このような作業の流れは、食品の納品から配食に至る過程の中で起こりうる危害を極力少なくする「HACCP」の考え方に基づいています。

また、汚染作業区域と非汚染作業区域を人や台車が行き来すると、台車の車輪や調理従事者の鞋底を介して汚染作業区域の汚染を非汚染作業区域に持ち込むことになってしまい、これにより器具や食品が汚染され、食中毒を起こす原因となります。

このようなことを防ぐために、まず、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に部屋単位で区分し、人や台車の往来をなくすことが大切です。

☆学校給食施設の作業区分

- 汚染作業区域
 - 検収室、食品の保管室、下処理室、
返却された食器・食缶等の搬入場、洗浄室（返却された食器具の洗浄中・消毒前）

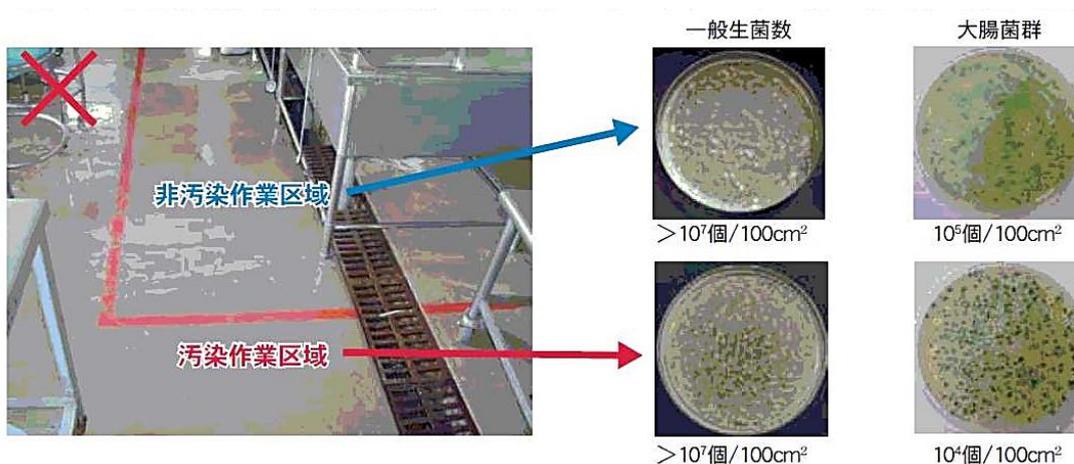
- 非汚染作業区域
 - 調理室、配膳室、食品・食缶の搬入場、洗浄室（機械、食器狂いの洗浄・消毒後）

- その他の区域
 - 更衣室、休憩室、調理員専用トイレ、前室等

☆なぜ汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で区分しなければ ならないのか？

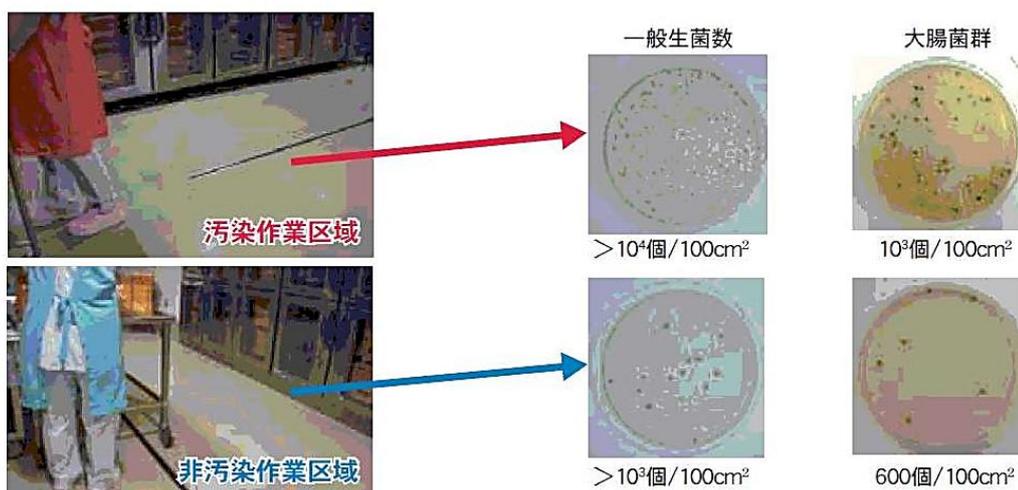
①線や色分けでの区分では、

床面を色別にしたり、境界にテープを貼る程度では各区分が不明瞭で、下処理室の洗浄水が床に落ちて広がったり、人や台車が行き来することにより、非汚染作業区域に汚染が拡大してしまいます。



上の写真は、線のみで汚染作業区域と非汚染作業区域を区分したウェットシステムの調理場の床の拭取り検査結果です。下処理室の水が床に落ちて広がり、汚染作業区域と非汚染作業区域の床からともに多数の細菌が検出されました。

②部屋単位の区分では、



上の写真は、汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で区分した調理場の床の拭取り検査結果です。汚染作業区域に比べて、非汚染作業区域の方が一般生菌数、大腸菌群共に少ない結果になっています。

部屋単位で区分されていない調理場にあっては、汚染作業区域と非汚染作業区域の境に調理台やパンラック、パススルー冷蔵庫等を設けるなどの工夫を行い、食品のみを移動させます。



施設設備（ハード）面について

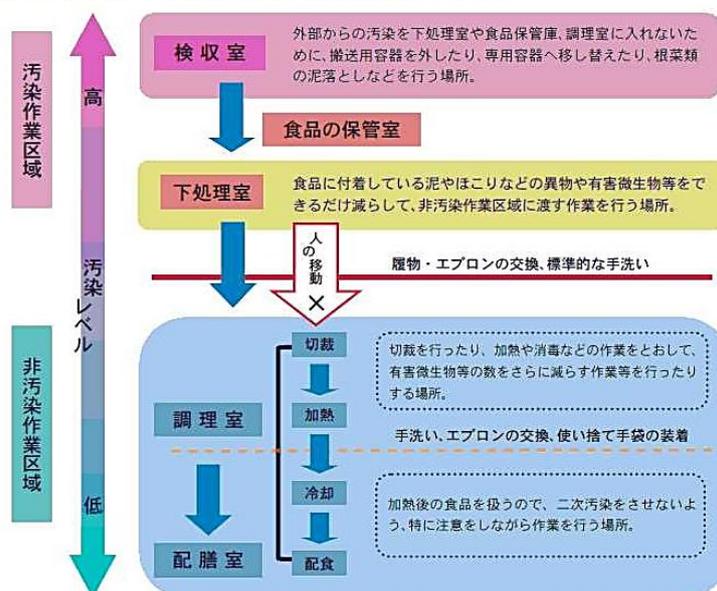
下処理室と調理室の境に調理台を設置

汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、調理台、パンラック、パススルー冷蔵庫等を設けて、食品のみを移動させること。

☆なぜ、調理工程における各作業区域の区分が必要なのか？

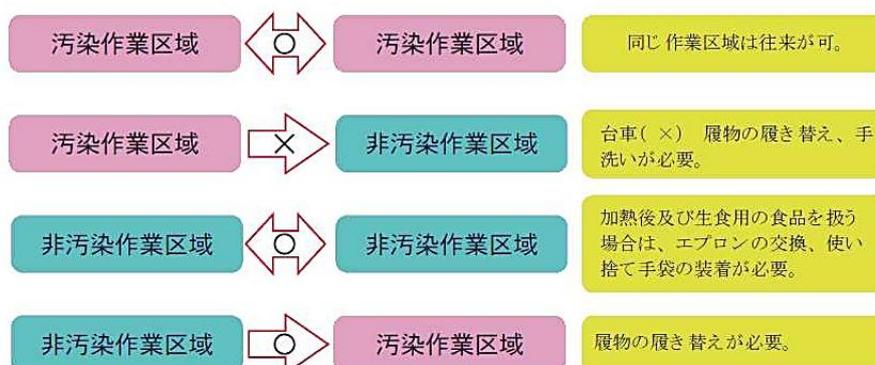
検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域に区分することにより、各作業区域の汚染レベルを考慮しながら、各作業区域の役割に沿った作業を確実に行うことができます。また、作業動線の明確化にもつながります。

〈調理過程における作業区域の役割と二次汚染防止のポイント〉



☆汚染作業区域及び非汚染作業区域間の人等の移動における留意点

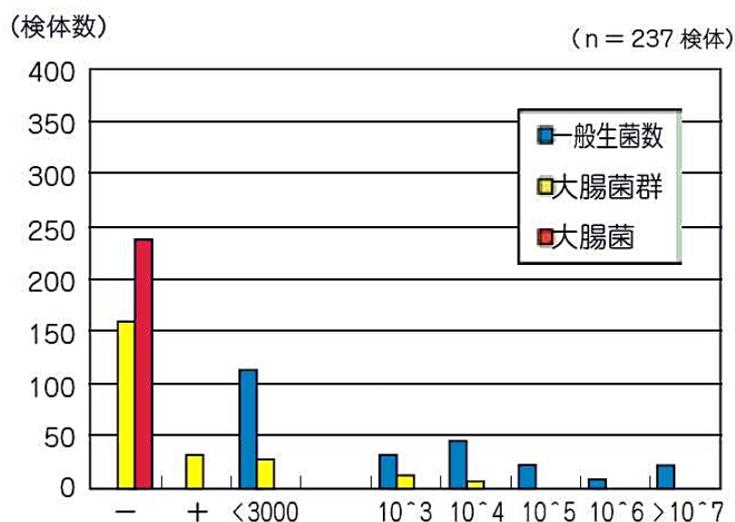
汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で区分しても、調理従事者の移動の際には注意が必要です。



☆なぜ作業区域別に履物の履き替えが必要なのか？

下のグラフのとおり、汚染作業区域の下処理室の床からは多くの細菌が検出されています。床を介して鞋底が汚染され、汚染作業区域の細菌や食品の残渣が非汚染作業区域に持ち込まれ、汚染を拡大させないために、作業区域別に専用の作業靴を用意し、履き替える必要があります。

グラフ1 下処理室床の細菌数検査結果



☆使用の仕方によって洗浄室の作業区域が変わる理由

午前中は洗浄室を非汚染作業区域として扱い、学校から使用済み食器具類が返却されてからは汚染作業区域として扱います。食器等の洗浄が終了し、洗浄室の清掃が終わった時点から再び、非汚染作業区域として扱うことができます。（洗浄室が明確に区分されていない場合は、調理作業時は洗浄周辺を非汚染作業区域として扱い、調理終了後、使用済み食器具類が返却される時間からは洗浄作業に必要な区域のみを汚染作業区域として扱います。）

調理室は、食品がすべて搬出してからの洗浄となりますが、調理室で使用したザルなどの容器は洗浄室に持ち込んで洗浄することによって、人や時間の有効活用ができます。

参考資料：学校給食衛生管理基準の解説、学校給食調理従事者研修マニュアル
調理場における衛生管理&調理技術マニュアル、調理場における洗浄・消毒マニュアル part1、2