

テキストの修正について（お詫び）

以下のとおり、テキストの記載事項を修正いたしました。お詫びして訂正いたします。

学校給食受託管理士

表 A
学校給食施設の区分を理解する

汚染作業区域とは	: 検収室、食品の保管室、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄室（返却された食器具の洗浄中・洗浄前）のこと
非汚染作業区域とは	: 調理室、配膳室、食品、 食缶 の搬入場及び洗浄室（機械、食器具類の洗浄、消毒後）のこと
その他の区域とは	: 更衣室、休憩室、調理員専用トイレ、前室等のこと

学校給食施設の区分

区分				内容	区分ごとの留意点
学 校 給 食 施 設	調 作 業 区 域	汚 染 作 業 区 域	検 収 室	原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所	・専用容器への移し替え、点検を行う ・泥付き根菜類の泥落とし、葉菜類の根切等を行う ・球根皮むき機は、検収室に置く ・保存食（原材料）を採取する
			食品の保管場所	食 品 の保管場所	・調理室を経由しない構造及び配置とする ・換気、除湿に注意し、湿度、温度を記録する ・段ボール等は持ち込まない ・洗剤、消毒液、工具等は保管しない
			下処理室	食品の選別 皮剥ぎ 洗浄 等を行う場所	・器具・容器類は専用のものを使用する ・シンクは 3 層式構造とし加熱調理用、非加熱調理用及び器具の洗浄用を別にする ・段ボールなどは持ち込まない。
			返却された食器器具等の搬入場		・可能な限り床を汚染しないように気をつける
			洗 浄 室	（返却された食器具類の）洗浄中、消毒前	児童生徒が使用した食器類が返却される時間から、洗浄作業が終了し、洗浄が終わるまで
				食品の切裁等を行う場所	・包丁及びまな板については食品別及び処理別に使い分ける。
				煮る、揚げる 焼く等の加熱調理を行う場所	・加熱調理を適正に行い、中心温度（75℃1 分間以上）を確認し記録すること
				加熱調理した食品の冷却等を行う場所	・冷却及び加熱済み・生食用食品に使用する施設・設備 ・調理機器・器具は確実に洗浄・消毒した専用のものを使用する ・一時保存する際は、専用の蓋つき容器に入れて冷蔵庫等に保管する。
				食品を食缶に配食する場所	・配食の際の食缶等は、床面から 60 cm 以上の場所に置くこと
			配 膳 室		・外部からの異物混入を防ぐため、廊下等と明確に区分する。 ・出入口には、原則として施錠設備を設ける
			食品・食缶等の搬出場	食品・食缶等の搬出場	食品・食缶等を衛生的に管理する
			洗 浄 室	（機械、食器具類の）洗浄・消毒後	清掃が終了後（前日）、児童生徒が使用した食器類が返却されるまで（当日）
	他	非汚染作業区域	更衣室、休憩室、調理員専用トイレ 前室等		
			事務室等（学校給食調理師が通常出入りしない区域）		