**「学校給食衛生管理の基準」より**

学校給食調理員は、以下の点に留意して調理作業に当たること。

イ　次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行なうこと。

1. 作業開始前及び用便後

　　②　汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

③　食品に直接触れる作業に当たる直前

④　生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の

　　　　　　　 品や器具等に触れる場合

1. 作業開始前及び用便後　　　　　　　　　　　　　　　→→→標準的な手洗い
2. 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合　　　→→→標準的な手洗い
3. 食品に直接触れる作業に当たる直前　　　　　　　　　→→→作業中の手洗い
4. 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、

他の食品や器具等に触れる場合　　　　　　　　　　　→→→作業中の手洗い

**学校給食調理場における手洗いマニュアル**