

学校給食

# 安全作業マニュアル









学校給食事業安全衛生委員会

## 目 次

|    |         |       |      |
|----|---------|-------|------|
| 1  | 野菜スライサー | ----- | 1 P  |
| 2  | ガス回転釜   | ----- | 4 P  |
| 3  | 食器洗浄機   | ----- | 7 P  |
| 4  | 球根皮剥機   | ----- | 10 P |
| 5  | 焼き物機    | ----- | 11 P |
| 6  | フードカッター | ----- | 13 P |
| 7  | リフト     | ----- | 14 P |
| 8  | 包丁      | ----- | 15 P |
| 9  | 応急処置    | ----- | 16 P |
| 10 | 緊急連絡網   | ----- | 18 P |

## [ 野 菜 ス ラ イ サ ー ]

| 作業手順  | 要 点   | 注 意 事 項  |
|---|---|--|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">始業点検</div>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 野菜スライサーの部品（安全カバー等）の確認をする。</li> <li>2. コンセントを差し込む。</li> <li>3. セレクトボタンを ON にする。</li> <li>4. スタートボタンを押す。</li> <li>5. 機械音などを聞き異常が無いか確認する。セレクトボタンを OFF にする。</li> </ol>  | <p>☆安全カバーは必ず取り付ける。</p> <p>☆コンセントは濡れた手で触らない。</p> <div style="text-align: center;">  <p>【スイッチ部】</p> </div>  |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">替刃の取付け</div> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 替刃の選択をする。</li> <li>2. 刃の取り扱いは両手で行う。また、刃を複数使用する場合は、移動台等で運ぶ。</li> <li>3. 消毒をするときは、移動台等を利用する。</li> <li>4. 刃こぼれやネジの緩み等がないか確認する。</li> <li>5. 刃を取付ける時は、本体と刃のキー溝の位置を合わせ、本体に当たるまでしっかりと押し込む。</li> <li>6. スパナで固定ボルトを締める。</li> <li>7. 手で空回しをし、装着を確認したのち、本体の蓋をロックする。</li> <li>8. 献立の用途に合わせて、裁断の厚みを調整する。</li> <li>9. 準備が出来たら裁断作業を始める。</li> </ol> | <p>☆スイッチ部分には水をかけない。また、濡れたらすぐに拭き取る。</p> <p>☆刃は熱湯消毒しない。</p> <div style="text-align: center;">  <p>【刃の取付け方】</p> </div> <p>☆ボルトは確実に締付けて固定したか確認する。</p> <p>☆調製時に刃を叩いたりしないように、日頃から油をさしておく。</p> |
| <p>☆故障や異常音に気付いたら、すぐに作業を停止する☆</p>  |   |  |

| 作業手順  | 要 点   | 注 意 事 項   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
| <div data-bbox="140 241 288 286" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">裁断作業</div>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 試し切りをする。</li> <li>2. 異常音がしたりカット済の食材が不揃いの場合は、ストップボタンを押し、作業手順を確認する。</li> <li>3. 食材は衛生面に注意しながら順番に作業を進める。</li> <li>4. 裁断中は手もとから目を離さないようにする。</li> <li>5. 作動したままの状態では機械本体に手を入れない。</li> <li>6. 食材が詰まったらストップボタンを押し本体の電源を切る。刃が回転していないか確認してから食材を取り除く。</li> <li>7. 受けザルを交換するときは、必ずストップボタンを押し機械を停止させた後に行う。</li> </ol> | <p>☆ストップボタンが作動するか確認する。</p> <p>☆食材を置く台は高すぎたり低すぎたりしないようにする。</p> <p>☆食材が機械に詰まらないよう受けザルを回すなどの配慮をする。</p> <p>☆カット済の食材はザルの七分目位で取り替えるようにする。ザルが重い場合は2人で取り替える。</p>  |   |   |   |
| <div data-bbox="140 1317 288 1361" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">作業終了後</div>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 機械に残っている食材は、受けザルに落とす。</li> <li>2. 刃に付いた食材は目打ちなどで取り除く</li> <li>3. 使用した刃に、刃こぼれや外れた部品等がないか確認する。</li> <li>4. 本体を洗浄する場合は、事前に刃を取り外してから行う。</li> </ol>  | <p>☆刃には、直接素手で触れない。</p>  |   |   |   |
| <b>【替え刃の種類】</b>   |   |   |   |   |   |
| <div data-bbox="135 1848 319 2004" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">2 枚 刃</p> | <div data-bbox="359 1848 550 2004" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">ス ラ イ ス</p>   | <div data-bbox="582 1848 774 2004" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">3 m m</p> | <div data-bbox="805 1848 1013 2004" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">6 m m</p> | <div data-bbox="1029 1848 1236 2004" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">2 c m</p> | <div data-bbox="1260 1848 1468 2004" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">丸 千 切 り</p> |

| 作業手順   | 要 点   | 注 意 事 項   |
|--|---|---|
| <div data-bbox="135 241 288 376" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">           刃の取外し<br/>と<br/>洗淨作業         </div> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ストップボタンを押して電源を切る。</li> <li>2. スパナで固定ボルトを緩める。</li> <li>3. 野菜くずを取り除き、刃のプレートに戻して、刃を取り外す。</li> <li>4. 刃が複数の場合、移動台に乗せて運ぶ。</li> <li>5. 刃を水槽の中に入れるときは声をかける。</li> <li>6. 刃を片手で宙に浮かせたりして洗わない。</li> <li>7. 洗淨後も刃こぼれ等の点検、確認をする。</li> <li>8. 専用保管庫に収納する。刃が複数の場合、移動台に乗せて運ぶ。</li> </ol> | <p>☆動き始めたら危険！</p> <p>☆使用後の輪切りプレートは、刃が出ていないことを確認する。</p> <p>☆洗剤で滑らないように注意する。</p> <p>☆刃こぼれがあれば使用しない。</p> |
| <div data-bbox="135 1144 288 1189" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">           本体の洗淨         </div>              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 取り外し可能な箇所は全て外す。</li> <li>2. ボルトなどの小さい部品は、まとめてザル等に入れる。</li> </ol>  | <p>☆手指に注意する。</p> <p>☆乱暴に扱わない。</p>   |
| <div data-bbox="135 1413 288 1458" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">           その他         </div>                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本体のメンテナンス、刃の研磨は、定期的に行う。</li> <li>2. 刃こぼれが見つかった場合は、すみやかに対応する。</li> <li>3. スライサーを移動する際、ストッパー、排水ホースに気をつける。その後確実にストッパーを止める。</li> <li>4. 本体側の軸受けとプレート盤の溝キーには、錆止めを防ぐためホワイトオイル等で適時に手入れを行なう。</li> </ol>   |   |

## [ ガス 回 転 釜 ]

| 作業手順  | 要 点  | 注 意 事 項   |
|-------|--|---|
| 準備    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 釜と釜の蓋を洗う。</li> <li>2. 回転レバーにストッパーをかける。</li> <li>3. 点火コックがしまっているか確認する。</li> <li>4. ガスの元栓を開ける。</li> </ol>  |  <p>☆点火コックの確認をする。<br/>☆換気には十分に気をつける。</p> |
| 点火・消火 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 点火棒で種火コックに点火する。</li> <li>2. 種火がついているか確認する。</li> <li>3. 点火コックを全開にし、火をつける。</li> <li>4. のぞき窓より点火を確認した後も種火はそのままつけておく。</li> <li>5. 調理終了後、点火コックを閉める。</li> <li>6. ガスの元栓を閉める。</li> </ol> | <p>☆バックファイヤーによるやけどを防ぐため、のぞき窓より種火を確認する。</p> <p>☆釜により点火コックの向きが異なるので、注意して確認する。</p>   |
| 釜の洗浄  | <p>○釜の熱が取れてから洗浄する。</p> <p>○釜のふちに触れないように注意する。</p>   | <p>☆釜を洗浄するときは、釜のふち等から内部に水が入らないよう注意する。</p>   |
| 作業後   | <p>○点火コック、元栓が閉まっているか確認する。</p>   | <p>のぞき窓</p> <p>点火棒</p> <p>点火コック</p> <p>種火</p> <p>元栓</p>   |



| 作業手順                | 要 点   | 注 意 事 項   |
|---------------------|---|---|
| <p><b>茹で物の時</b></p> | <p>○大量に茹でる時は、跳ね返り湯に注意して釜に入れる。</p> <p>○釜から引き上げる時も静かに行う。</p> <p>○釜の湯を抜く時は、必ず声をかける。</p>  | <p>☆やけどに注意</p> <p>☆腰痛の原因になるため、重い場合は二人で行う。</p>   |
| <p><b>炒め物の時</b></p> | <p>○炒めている間、ステンレスしゃもじを釜に入れっぱなしにしない。</p> <p>○油はねに注意。</p>  | <p>☆ステンレスの熱伝導によるやけどに注意</p>  |
| <p><b>揚げ物の時</b></p> | <p>○点火する前に、水道の蛇口が釜の方に向てないか確認する。</p> <p>○揚げ物を入れる時は、油のはね返りに注意しながら入れる。</p>   | <p>☆油はねによるやけどに注意</p>  |
| <p><b>蒸し物の時</b></p> | <p>○蒸し器の出し入れは、体に負担がかからないように、移動台などを利用する。</p> <p>○熱せられた釜のふちや蒸し器に、触れないようにする。</p>   | <p>☆蒸し器は、2人で取扱うようにする。</p>   |
| <p><b>消毒の時</b></p>  | <p>○湯は、必要以上に沸騰させない。</p> <p>○釜の湯の量は、釜の7分目程度にする。</p> <p>○蓋・タライなどが湯の中で張り付いた場合は、水を入れ注意して取り出す。</p> <p>○小さい器具は、ザルなどを利用して消毒する。</p> | <p>☆湯の跳ね返りによるやけどの可能性。</p> <p>☆湯の吹きこぼれによるやけどの可能性。</p> <p>☆エプロンに湯がかからないように、よく湯をきって釜からあげる。</p> |


| 作業手順  | 要 点   | 注 意 事 項  |
|---|---|--|
| <p data-bbox="140 293 293 327">炒め物の時</p> <p data-bbox="140 831 293 864">揚げ物の時</p>     | <p data-bbox="504 248 890 286" style="text-align: center;"><b>釜を熱し過ぎた時</b></p> <ol data-bbox="331 338 1018 779" style="list-style-type: none"> <li>1. 釜の火を消す。</li> <li>2. 温度が下がるのを待つ。</li> <li>3. やむをえず急ぐ場合は、温度が下がってから、ゆっくり釜の縁に沿って、水を入れる。</li> <li>4. 焼け付いている場合は、釜が冷えている事を確認して洗う。</li> </ol> <ol data-bbox="331 880 1018 1182" style="list-style-type: none"> <li>1. 釜の火を消し温度が下がるのを待つ。</li> <li>2. やむをえず急ぐ場合は、ゆっくり新しい油を入れる。</li> <li>3. 温度が下がったことを確認し後に火をつける</li> </ol> | <p data-bbox="1046 297 1465 371">☆調理作業を始めたら釜の側から離れないようにする。</p> <p data-bbox="1046 477 1465 685">☆素手で釜に触れない。<br/>☆油等はいれない。<br/>☆大量の水を勢いよくかけない。<br/>☆跳ねた熱湯でやけどの危険！</p> <p data-bbox="1046 835 1393 869">☆素手で釜に触らない。</p> <p data-bbox="1046 969 1465 1093">☆大量の油を勢いよく入れない。<br/>☆跳ね返りの油に注意する</p> |
| <p data-bbox="140 1339 293 1373">炒め物の時</p> <p data-bbox="140 1429 293 1462">揚げ物の時</p> | <p data-bbox="464 1247 927 1285" style="text-align: center;"><b>油に火がついたとき時</b></p> <ol data-bbox="331 1339 938 1731" style="list-style-type: none"> <li>1. 釜の蓋を速やかに閉める。</li> <li>2. ガスコックを閉める。</li> <li>3. ガスの元栓を閉める。</li> <li>4. 冷めるまで放置する。</li> <li>5. 焼け付いている場合は、釜を洗う。</li> </ol>  | <p data-bbox="1046 1252 1422 1285">☆慌てず落ち着いて対応する。</p> <p data-bbox="1046 1346 1465 1420">☆蓋の後ろに立って蓋を閉める。(炎をさける)</p> <p data-bbox="1046 1480 1393 1514">☆炎を見ても慌てない。</p> <p data-bbox="1046 1704 1422 1738">☆釜はしばらく使えない。</p>   |
| <p data-bbox="140 1924 293 1957">揚げ物の時</p>  | <p data-bbox="560 1834 831 1872" style="text-align: center;"><b>油が泡立った時</b></p> <ol data-bbox="331 1924 906 1998" style="list-style-type: none"> <li>1.揚げる食材の順序考える。</li> <li>2.油に腰がなくなったら取り替える。</li> </ol>  | <p data-bbox="1046 1839 1422 1872">☆慌てず落ち着いて対応する。</p> <p data-bbox="1046 1883 1422 1917">☆泡立ちはじめたら火を消す。</p>  |



## [ 食 器 洗 浄 機 ]

| 作業手順   | 要 点   | 注 意 事 項   |
|--|---|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 10px;">始業点検</div> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 給水タンクに湯をためる。</li> <li>2. タンクが満杯になったら、給水バルブを閉める。</li> <li>3. 排気筒付近に、燃えやすい物が無いか、元栓は閉じているか確認する。</li> <li>4. ガスコックが閉まっているか、確認する。</li> <li>5. ガスの元栓を開ける。</li> <li>6. 点火棒での着火の場合               <ol style="list-style-type: none"> <li>①点火棒に、火をつける。</li> <li>②バーナーに近づける。</li> <li>③ガスコックを開け、点火する。</li> </ol> </li> <li>7. 着火の確認をする。</li> <li>8. 仕上げ・すすぎのバルブを開ける。<br/>(全開にしない)</li> <li>9. 操作パネルの《ポンプ》《コンベヤ》のスイッチをONにする。</li> <li>10. 非常停止ボタンが作動するか確認する。</li> </ol> | <p>☆栓の取り付けが正しいか確認する。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>☆ガスコックの確認を確実にやる。(バックファイヤーの原因)</p> <p>☆タンクからの水漏れがないか確認する。</p> <p>☆排気筒や給水タンクに触れないように注意する。<br/>☆サーモスタットの無い機種については、温度の上がり過ぎに注意する。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">【操作パネル】</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: left;">  </div> <div style="text-align: right;">  </div> </div> |


| 作業手順  | 要 点  | 注 意 事 項  |
|---|--|--|
| <div data-bbox="140 241 288 286" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">入 れ 方</div>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 入り口ホッパーは、所定の位置に取り付けるか確認する。</li> <li>2. お盆・食器等は、洗浄機の近くに置く。<br/>また、一度にたくさん置かないようにする。</li> <li>3. お盆・食器等は、受け手に注意しながら送る。(必ず下向きに並べて送る)</li> <li>4. お盆は重ねないように、食器は詰め過ぎないように送る。</li> <li>5. 途中で休憩を入れる。</li> </ol> | <p>☆入り口付近は高温の水蒸気が出てくるので注意する。<br/>☆入れ方は、必ず手袋を着用して作業を行う。</p> <p>☆上向きだと、洗剤分が残る。</p> <p>☆受け方の体力に合わせ無理をかけないように、また、食器の汚れ具合に合わせて作業毎にコンベアスピードを調節する。</p> <p>☆シャワーが十分当たるようにする。</p> |
| <div data-bbox="140 1055 288 1099" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">受 け 方</div> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. カゴを、受け口近くの入れやすい場所に置く。</li> <li>2. コンベヤ上で移動中の食器等には、触れない。洗浄機出口部分より落ちてきた食器等を拾い集めるようにする。</li> <li>3. 同じ姿勢のまま(屈み込んだ状態)作業しない。</li> <li>4. 食器等の入ったカゴを消毒保管庫へ入れる時は、移動台を活用する。</li> </ol>                             | <p>☆受け方は、巻き込みの危険があるので手袋はしない。</p> <p>☆コンベヤと出口ホッパーの間に手指を挟まれる危険があるので食器は絶対とりにいかない！</p> <p>☆腰痛の原因になる。</p> <p>☆重いものは中段あたりに置く。</p>  |
|            | <div data-bbox="363 2024 504 2051" style="text-align: center;">【入 れ 方】</div>   |    |

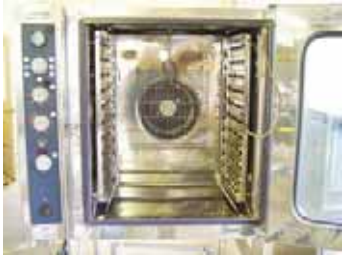

| 作業手順   | 要 点   | 注 意 事 項   |
|--|---|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; color: red; font-weight: bold;">☆事故や異常が起きたら、すぐに非常ストップボタンを押す☆</div> |   |   |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">異常音がした時</div>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 給水タンクの湯量を確認する。</li> <li>2. 食器等が挟まってないか確認する。</li> </ol>  | <div data-bbox="1086 331 1433 562" style="text-align: center;">  </div> <p data-bbox="1145 584 1369 607" style="text-align: center;">【非常停止ボタン】</p>   |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">作業終了後</div>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 操作パネルの各スイッチをOFFにして停止する。</li> <li>2. 仕上げすすぎのバルブ、給湯バルブを閉める。</li> <li>3. ガスコックを閉める。</li> <li>4. 元栓を閉める。</li> <li>5. ベルトコンベヤ付近の残菜をホースの水で落とす。</li> <li>6. 残菜ボックス、タンクトレイナーを外し排水する。</li> <li>7. 洗剤で洗浄機・付属部品を洗う。</li> <li>8. 付属部品をセットする。</li> <li>9. 給水タンクに湯をためて、操作パネルの《ポンプ》《コンベヤ》のスイッチをONにする。</li> <li>10. 仕上げ湯を出しながら、しばらく作動させ、止める。</li> <li>11. ふたを開けて栓を抜き、内部を乾燥させる。</li> <li>12. 外装をきれいに拭き取る。</li> </ol> | <p data-bbox="1050 835 1449 869">☆空焚きしてないか、確認する。</p> <p data-bbox="1050 1059 1465 1137" style="color: red;">☆洗浄湯や仕上げ湯は、高温になっているので注意する。</p> <p data-bbox="1050 1193 1465 1272">☆上部の電気系統の部分は洗わない。</p> <p data-bbox="1050 1328 1465 1406">☆手袋の着用、柄のついたブラシを使用する。</p> <p data-bbox="1050 1417 1465 1496">☆タンクの加熱部分に注意して洗う。</p> |

## [ 球 根 皮 剥 機 ]


| 作業手順 | 要 点  | 注 意 事 項  |
|------|--|--|
| 準 備  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. スイッチがOFFか確認する。</li> <li>2. ディスク板をセットし、ふたをする。</li> <li>3. 取り出し口を閉めロックする。</li> <li>4. 水道のホースをセットし受けザルを置く。</li> <li>5. ゴミ受けをセットする。</li> </ol>             | <p>☆重いので手指や取り出す姿勢に注意する。</p> <p>☆芯棒に入ったか確認する。</p> <div style="text-align: center;">  <p>【ディスク板】</p> </div> |
| 作 業  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. コンセントを差し込み、水を出してスイッチを入れる。</li> <li>2. ドラムの8分目位まで芋を入れる。</li> <li>3. 汚水が飛び散らないようにふたをする。</li> <li>4. 皮剥ぎの程度を確認する。</li> <li>5. 取り出し口を開け、芋を取り出す。</li> </ol> | <p>☆濡れた手でコンセントに触れない。</p> <p>☆低い位置からかかえ上げる時は注意する。</p> <p>☆回転している時は手を入れない。</p> <p>☆芋が飛び出してくるので取り出し口は全開にしない。</p>  |
| 後片付け | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. スイッチを切り、コンセントを抜く。</li> <li>2. 水を止める。</li> <li>3. ふたを取り外し、ふた、ディスク板、本体の順に洗浄する。</li> <li>4. ゴミ受けの始末は最後にする。</li> <li>5. ワイパーで床の汚水を切る。</li> </ol>           | <p>☆ ディスク等は床にじか置きしない。</p> <div style="text-align: center;">  </div>                                     |

## [ 焼 き 物 機 ]



| 作業手順  | 要 点  | 注 意 事 項   |
|---|--|---|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">予熱操作</div>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 庫内に物が無い事を確認しコンセントを入れる。</li> <li>2. ガスコックと水道栓を開ける。</li> <li>3. 種火をつけ点火する。</li> <li>4. 着火の確認をする。</li> <li>5. オーブンが適温に達したかを確認する。</li> </ol>   | <p>☆オーブン上部の排気ガス出口の周辺が、障害物で塞がれてないか確認する。</p> <div style="text-align: center;">  </div> |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">焼 &lt;</div> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. オーブン全体が熱くなっているので注意しながら扉を開ける。</li> <li>2. 扉を少し開け、熱風(高温の蒸気)を逃がす。</li> <li>3. 扉を全開にする。</li> <li>4. 食材を乗せたプレートを入れる。</li> <li>5. タイマー、調理温度をセットする。</li> <li>6. 時々、焼け具合を確認する。</li> </ol> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; display: inline-block;">プレートの入替えや中心温度を確認する時</div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 扉を少し開け、熱風(高温の蒸気)を逃がす。</li> <li>2. 扉を全開にする。</li> <li>3. プレートの出し入れには、耐熱ミトンを必ず使用する。</li> <li>4. 仕上がり温度の確認をする。(75℃以上、1分)</li> </ol> | <p>☆最高温度は 250℃まで、MAXにしない。(故障の原因)</p> <p>☆熱風が当たらない場所に立つ。</p> <p>☆高温部分に触れないように注意する。</p> <p>☆枚数が多い場合は、ひとりで入れない。</p> <p>☆高温部分に触れないように注意する。</p>                              |

| 作業手順               | 要 点  | 注 意 事 項   |
|--------------------|--|---|
| <p><b>取り出し</b></p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. オーブン近くに、置き台を利用する。</li> <li>2. 扉を少し開け熱風(高温の蒸気)を逃がし、扉を全開に開ける。</li> <li>3. プレートを取り出す時は、耐熱ミトンを必ず使用する。</li> <li>4. 手前の下から順番に、まっすぐに引き出す。</li> <li>5. 周りの高温部分に触れない。</li> <li>6. クラス分けの時は、手袋・ tong 等を使用する。</li> </ol>  |  <p>☆ 焼き汁などに注意する。</p> <p>☆ 熱傷に注意する。</p>                              |
| <p><b>洗 浄</b></p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 庫内の温度が 40℃ 以下になった事を確認する。</li> <li>2. プレートは熱めで濃い目の洗剤液に浸けておく。</li> <li>3. 薄めの洗剤で庫内を洗う。</li> <li>4. 十分に洗剤を洗い落とす。</li> <li>5. 洗浄済プレートを庫内に入れる。</li> <li>6. オーブンモードで約 10 分運転し乾燥させる。</li> <li>7. 種火を消す。</li> <li>8. ガスコックを閉める。</li> <li>9. 水道栓を閉める。</li> <li>10. コンセントを抜く。</li> </ol> | <p>☆ プレート、受け棚などの洗浄時には、けがに注意する。</p> <p>☆ 電気まわりには水をかけないように注意する。</p>  |

## 【 フードカッター 】

| 作業手順 | 要 点   | 注 意 事 項   |
|------|---|---|
| 作業前  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 容器、ふた、刃を洗浄消毒する。</li> <li>2. 本体を容器にセットする。</li> <li>3. 食材に応じた刃を取り付ける。</li> <li>4. コンセントを差し込む。</li> </ol>  | <p>☆ 定位置に完全にセットできているか確認する。</p> <p>☆ 濡れた手で触れない。</p>  |
| 作業開始 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 適当な大きさに切った食材を容器に入れる。</li> <li>2. ふたを両手でしっかり押さえ、「入」「切」を繰り返す。</li> <li>3. 仕上がり状態を確認する。</li> <li>4. 本体から容器を外す。</li> <li>5. 食材を取り出す。</li> <li>6. コンセントを抜く。</li> </ol> | <p>☆ 入れすぎに注意する。</p> <p>☆ 刃に気を付ける。</p>   |
| 後片付け | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 容器、ふた、刃を洗う。</li> <li>2. 本体を拭く。</li> <li>3. 容器、ふた、刃を消毒する。</li> <li>4. 所定の場所に保管する。</li> </ol>   | <p>☆ 刃は洗剤液の中に漬け込まない。</p> <p>☆ 容器は割らないように注意して取り扱う。</p> <p>☆ 容器、ふた、刃は湯につけない。</p> <div style="text-align: center;">  </div> |

## 【リフト】

| 作業手順                        | 要 点   | 注 意 事 項  |
|-----------------------------|---|--|
| <p><b>始業点検</b></p>          | <p>○事前に試運転を1回行う。</p>  | <p>☆2枚扉の所は、足で踏んで扉を開けたりない。<br/>☆積載オーバーに注意する。</p>  |
| <p><b>話したい時</b></p>         | <p style="text-align: center;"><b>インターホンの使い方</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 話をしたい階のボタンを押す。</li> <li>2. ランプが点灯したら TALK ボタンを押したまま話す。</li> <li>3. 終わったら OFF ボタンを押す。</li> </ol>  | <div style="text-align: center;">  <p>【リフト入り口】</p> </div>   |
| <p><b>呼出の時</b><br/>CALL</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 呼出したい階のボタンを押す。</li> <li>2. CALL ボタンを押す。</li> <li>3. 終わったら OFF ボタンを押す。</li> </ol>  | <p>☆ワゴン車を出し入れするとき、車輪がリフトの隙間に挟まらないよう注意する。</p>   |
| <p><b>扉が噛合わず動かない時</b></p>   | <p style="text-align: center;"><b>トラブルが発生したとき</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. スイッチを切り再度電源を入れる。</li> </ol>   | <div style="text-align: center;">  <p>【インターホン】</p> </div> |
| <p><b>動かない時</b></p>         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 各階の扉が開いてないか確認する。</li> </ol>   |  |
| <p><b>稼働中に停止した時</b></p>     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. そのまま、何もせずに管理職に連絡する。</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>トラブルが解消しない場合</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 学校長等、管理職に連絡し、故障の状況を説明した上で、管理業者に直接修理を依頼してもらう。</li> <li>2. 配膳の方法など、管理職と協議する。</li> </ol> | <p>☆挟まれる等の、事故が考えられる。</p>   |
|                             |   |  |



## 【 包 丁 】

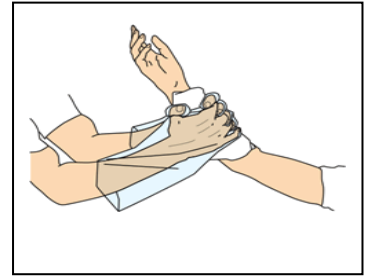
| 作業手順                | 要 点  | 注 意 事 項  |
|---------------------|--|--|
| <p><b>裁断作業</b></p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 包丁、まな板は、取り出した時点で刃こぼれや数を確認し<u>定位置に置く</u>。</li> <li>2. 作業は調理台など、安定した場所で行う。</li> <li>3. シンク周りで作業する場合は、不安定ではないか、高さはよいか確認する。</li> </ol> | <p>☆作業内容に合った包丁を選ぶ。</p> <p>☆複数持たないようにする。移動台で行う場合は、必ずストッパーをかける。</p>                                |
| <p><b>裁断作業中</b></p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 手元から目を離さない。</li> <li>2. 数人で裁断作業をする場合は、混み合わないよう注意する。</li> <li>3. 包丁を人に渡す時は、柄の方を向けて渡すか、まな板などの上に置く。</li> </ol>                        | <p>☆丸い物、ぬめりがある物、油物は、転がったり、滑りやすいので注意する。</p> <p>☆右利き、左利きの人のポジションに気を付ける。</p> <p>☆包丁を持ったまま移動しない。</p> |
| <p><b>裁断作業後</b></p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用後は、安定した場所によく洗浄し、刃こぼれ、数の確認をし、消毒をして専用場所に保管する。</li> </ol> <p>※三期休業中に研磨に出す。</p> <p>※包丁は、手入れを良くし切れる状態に保つことが、頸肩腕障害の防止につながる。</p>        | <p>☆石鹼液の中につけ込まない。</p> <p>☆刃先に注意して取り扱う。</p> <p>☆数人で洗う時は声をかけ合う。</p>                                |

# 応 急 処 置

止血法

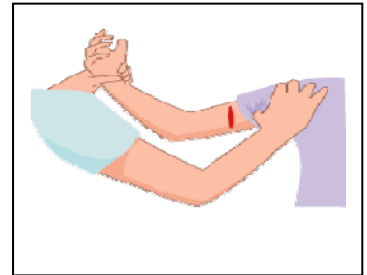
## 直接圧迫法

ケガをした部分に直接ハンカチなどを当て、しっかりと押さえる。



## 間接圧迫法

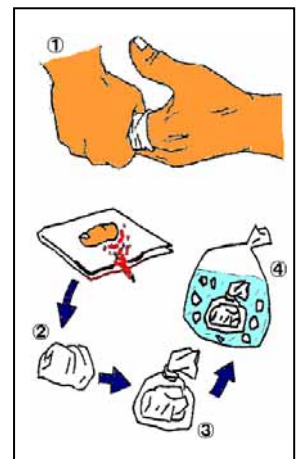
手や足から止血の場合、出血している部分より、心臓側に近い部分の止血点を手や指で圧迫して止血する。



※止血の手当を行う時は、感染症防止のため血液に触れないようにする。

指先等の切断の場合

1. 止血は、心臓より高くして圧迫する。(締めすぎない様にする)
2. 切断された部分をさがし、流水で洗う。
3. 切断部分は、ビニール袋に入れ、口をしっかりとしばる。
4. 氷の入ったビニール袋に、3を入れる。
5. 救命士に渡す。または、病院に持って行く。



※直接、切断指を氷に入れると、浸透圧によってふやける。

**熱中症とは**

- 熱中症は、体温を調整する機能がコントロールを失い、体温がグングン上昇して発症する機能障害だ。炎天下ばかりでなく、室内で熱中症になって倒れるケースも少なくない。

**熱中症にならないために**

- 体調を整える。
- 「のどが渴いた」と感じた時には、すでにながりの水分不足になっていることが多い。定期的に少しずつ水分を補給する。特に夏場は汗と一緒に塩分が失われることを考えて、0.1%程度の塩分もしくはスポーツドリンクで行うと効果的。

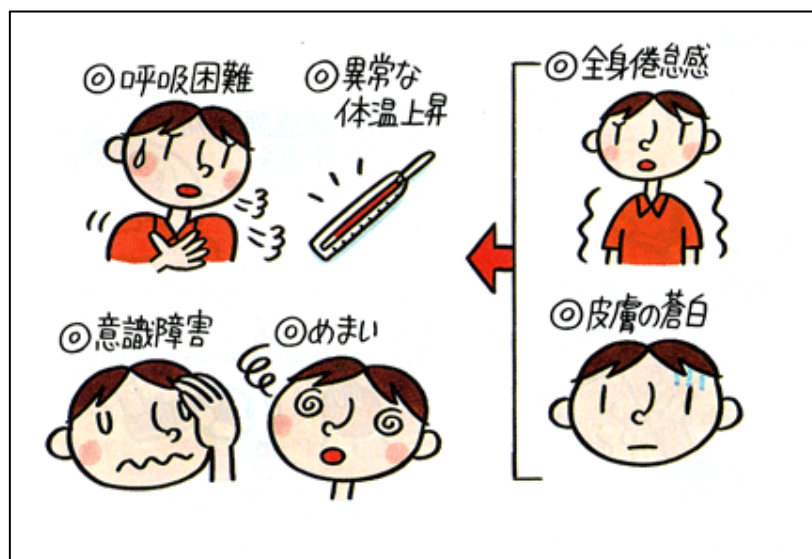


**熱中症になってしまったら**

- 涼しい場所やクーラーの効いた部屋に移動する。
- 衣類をゆるめて休む。
- 氷や冷たい水でぬらしたタオルを手足にあてる。
- 0.1%くらいの塩水か、スポーツドリンクを少しずつ何回にも分けて補給する。

**回復後もしばらくは静かにすごそう**

- 熱中症になった後は、病院を受診して大事をとるとともに、しばらくの間は体をいたわる生活をする必要がある。



や  
け  
ど

**本人**

声を出してみんなに知らせる。できるだけ早くきれいな水で15分以上痛みがなくなるまで冷やす。

**まわりの人**

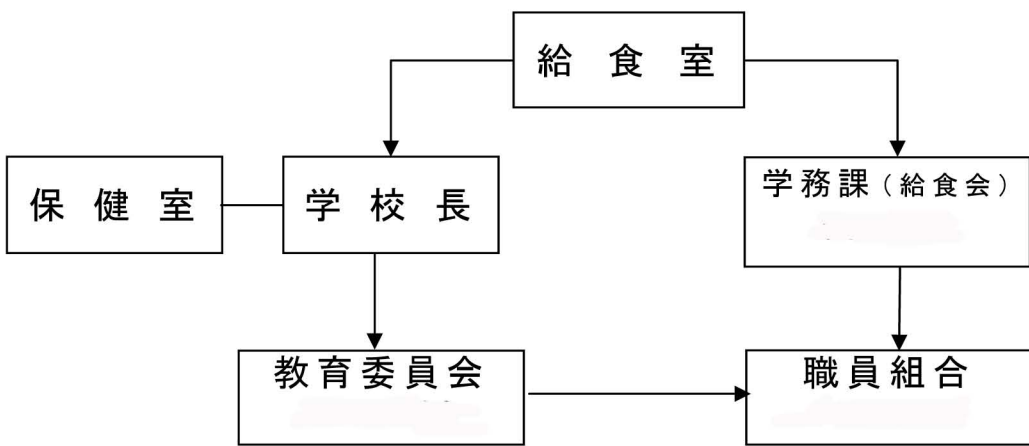
患部を冷やせるように準備する。時間を確認する。必要に応じて管理職に報告する。

**注意点**

- ※衣服は脱がさず、そのまま冷やす。
- ※水泡は破らない。
- ※顔に熱傷をおった時は、きれいなガーゼをぬらしてあてる。
- ※病院に行く場合は、薬をぬらない。
- ※ひどい熱傷の時は、早く病院へ行く。



**【緊急連絡網】**





2007年8月発行  
2010年1月26日改訂