

## 2 ドライ使用及びドライ運用

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、床が乾いた状態で作業するシステムです。

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、床を乾かした状態で使うことです。このことで床に有機物や水分を落とさないため細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できます。また、ドライ使用・ドライ運用は、長いゴム前掛や長靴の必要がないため、調理従事者の身体の負担軽減にもなります。

### 衛生管理基準では

#### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生基準

##### 1 (1) 学校給食施設

###### ① 共通事項

三 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。

###### ② 作業区域内の施設

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

##### (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

九 下処理室及び調理室内における機械、容器等の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

#### 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

##### 1 (3) 食品の検収・保管等

五 検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から 60cm以上の高さの置台を設けること。

##### (4) 調理過程 ③ 二次汚染の防止

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から 60cm 以上の置台の上に置くこと。

### <改善のチェックポイント>

- |                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| ① ドライシステム調理場ではドライ使用、ウェットシステム調理場ではドライ運用がされている | はい・いいえ |
| ② 釜の排水は床に流れない構造になっている                        | はい・いいえ |
| ③ 洗浄室は床を濡らさないで使用している                         | はい・いいえ |
| ④ エプロン、履物はドライ用を使用している                        | はい・いいえ |

① 汚染作業区域における改善事例

ア 球根皮剥機

球根皮剥機に蓋をしなかったり、食品や残渣の出口に受ける容器がなかったり、排水管が短かかったため床が水浸しになっていた。

問題点

✕ 球根皮剥機に蓋がないため、周囲に洗浄水が飛散していた。



改善

改善点

改善費用 小

○ 作動時に蓋（食品の状態が見えるような透明な蓋）をすることで、泥水の飛散を防ぐことができた。



問題点

✕ 残渣を、ザルやネットで受けていたため床を汚染していた。



改善

改善点

改善費用 小

○ 排水管を延ばすことで、床の汚染を防止できた。



下に残渣受けを用意し、床を汚染しないようにした。

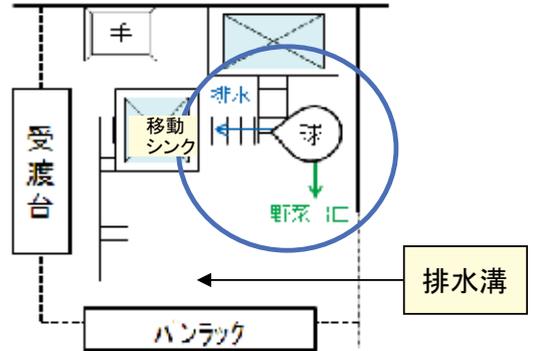
**問題点**

✗ 球根皮剥機の向きが悪く、排水が床に流れていた。



**改善点** 改善費用 小

○ 球根皮剥機の位置を変え、排水が排水溝に流れるようにした。



改善

球根皮剥機の位置を変え、排水が排水溝に流れるようにすることで、調理場内のドライ運用ができるようになった。

**問題点**

✗ 球根皮剥機の排水の向きが悪く、床を濡らしていた。また、球根皮剥機に蓋がなかった。



**改善点** 改善費用 中

○ 球根皮剥機をシンクの中に設置するとともに、透明な蓋をした。



改善

球根皮剥機をシンクの中に設置し、蓋をしたことで水跳ねを抑えることができようになり、調理場内のドライ運用に役立った。

イ 台車

問題点

荷受け後、業者のビニールのまま低い台車に載せて下処理室へ移動していた。  
 × 食品が床に落ちたり、水滴で床を汚染する可能性があった。  
 また、床が濡れている場合、低い台車では跳ね返り水で食品を汚染する危険性があった。



改善

改善点

改善費用

小

○ 水受けのある台車を使用することで、床への水落ちを防ぐことができた。  
 また、床から60cm以上の高さの台車を使用することで、床からの汚染を防ぐことができた。



ウ 履物・エプロン

問題点

下処理室と調理室の境に、次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した殺菌マットを使用していたが、その消毒液で床を濡らしていた。  
 × また、有機物により殺菌効果がなくなった場合には、非汚染作業区域に汚染を広げることになり、逆効果であった。



改善

改善点

改善費用

小

○ 殺菌マットを撤去し、靴の履き替えを行うようにした。



**問題点**

× 長いエプロンと長靴を着用して作業を行うと「水で濡れて当然」という考え方になり、ドライ運用の意識が低くなっていた。



**改善点**

改善費用 小

○ 布製のエプロンと短靴に変更することで「水をあふれさせない」という意識と丁寧な作業の定着につながった。



改善

エ シンク

**問題点**

× ドライ使用のシンクではないうえに、多量の野菜を入れて洗浄していたため、シンクの外に食品や洗浄水が落ちていた。



**改善点**

改善費用 小

○ シンクの中に、タライ等を入れて洗浄することで、シンクの外に食品や水が落ちることがなくなり、オーバーフローさせて、確実な洗浄ができるようになった。



改善

**指導のポイント**

ドライ仕様のシンクの場合も、確実に洗浄するためには、水の循環をよくし、野菜を入れすぎないようにしましょう。

### オ 排水パイプ

#### 問題点

✕ 排水パイプがグレーチング上に置かれているので、水はねで、床が濡れていた。



改善

#### 改善点

改善費用 小

○ グレーチングに穴を開け排水パイプを通し 直接排水溝に流れるようにした。



作業台等でも着脱式の排水パイプにすることで移動して掃除ができるようになった。

② 非汚染作業区域における改善事例

ア 切裁作業

**問題点**

✖ 切裁機の周りに野菜が落ちていた。水だけでなく、食品も床に落とさないように作業することが大切である。

**改善点**

改善費用 中

○ 切裁機に受け皿、囲いをつけて食品が床に落ちないようにした。また、切裁した野菜をドライ仕様（水受けのある）の移動台やパンラックに載せることで、水を落とさないで移動ができるようになった。



改善



イ 水受け台

**問題点**

✖ 水受け用にタライを使用しているが、斜めになってしまい水が落ちていた。また、グレーチング上に置いているため、排水の跳ね返りによる汚染の可能性があった。

**改善点**

改善費用 小

○ ザルのすぐ下に水受けのタライを使用し、水が落ちないように工夫するとともに、ドライ仕様の移動台やパンラックを整備した。



改善





### ひとことアドバイス

- ・ザルなどの水受けとして、バット、パン箱はもとより、その蓋等、使わなくなった容器等の活用を工夫し、お金をかけないでドライ運用できる方法もあります。

### ウ 作業台・シンク

#### 問題点

- ✕ 作業台に、水返しや排水口等がないために床に水が落ちていた（ウェット仕様）。



改善

#### 改善点

改善費用 小

- 水返しや排水パイプのついたドライ仕様の作業台にした。



#### 問題点

- ✕ まな板を伝って、床に水が落ちていた。



改善

#### 改善点

改善費用 小

- シンクにすのこ（パイプ）を渡しその上で切裁作業をすることでシンク内に水が落ち、床に水が落ちることを防止した。





移動式の機械器具は洗浄コーナーに移動して洗浄することができますが、固定式のシンクは、その場所で洗浄を行うため、シンクの外側部分の洗浄をする際には、床に水が落下します。その際、床に落ちた水等は、すぐにワイパーなどでかき取ります。

## エ 切裁機

### 問題点

✕ 機器が固定式のため、洗浄時に床を濡らしていた。



### 改善点

改善費用 小

○ 機器にキャスターを付け、洗浄する際に洗浄コーナーまで移動できるようにした。

改善



### ひとことアドバイス

- ・ 機器を洗浄コーナーや洗浄室に移動させて洗浄することにより、調理室の床を濡らさなくて済みます。

オ 釜の排水

**問題点**

✗ 釜の水を捨てる時に床を濡らしていた。



**改善**

**改善点**

改善費用 **中**

○ 釜の下に囲いを設け、排水をグレーチングに落としたり、適切な位置にグレーチングを設置したりした。



**問題点**

✗ 釜とグレーチングとの間に距離があり、床が濡れていた。



**改善**

**改善点**

改善費用 **小**

○ バットを利用し、排水がグレーチングまで届くようにした。



穴を開けて使用

**問題点**

✗ 排水溝が狭く、釜の排水時に周囲を濡らしていた。



**改善**

**改善点**

改善費用 **中**

○ 釜の大きさに合わせて排水溝を広げ、床に水が広がらないようにした。



## カ 器具

## 問題点

✕ スパテラ等の器具が、釜の蓋の上などに置かれていたため食品が床に落ちていた。

## 改善点

改善費用 小

○ 食缶を利用したスパテラスタンドを手作りし、床に食品を落とさないようにした。



### ③ 洗浄作業における改善事例

#### ア エプロン・履物

##### 問題点

✕ 洗浄室や洗浄作業は濡れて当然という意識で、ゴムエプロンに長靴での作業が行われており、床は水浸しで洗剤も飛散していた。



##### 改善点

改善費用 小

○ 布製のエプロン、短靴で洗浄作業を行うようにした。床を濡らさない作業方法を工夫するようになった。



改善

#### イ 作業台・台車

##### 問題点

✕ 作業台や台車がドライ対応しておらず、洗浄作業中、床に残菜が落ちたり水浸しになったりしていた。



##### 改善点

改善費用 小

○ ドライ仕様の作業台等を使用することで、水や残菜を床に落とさず作業できるようになった。



改善

床が水浸しになっていたり、洗剤が飛び散っていた。

