

第4章 学校給食の衛生管理

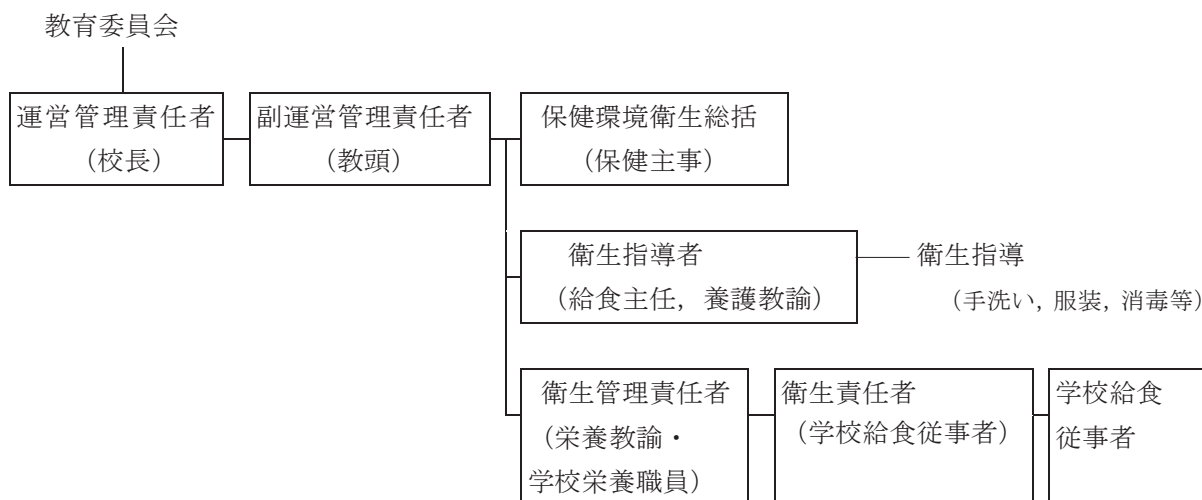
1 衛生管理体制

(1) 衛生管理体制

学校給食においては、衛生管理について万全を期さなければならないので、その体制については十分整備しなければならない。

校長，所長，保健主事，養護教諭，給食主任，栄養教諭・学校栄養職員等の教職員，学校医，学校薬剤師等を中心として学校給食の衛生管理体制を整備する。

○単独調理場方式による学校（例）



◎衛生管理については、学校給食関係者に対し、校内学校給食運営委員会（学校保健委員会）等を活用するなどして、衛生管理の徹底を図る。

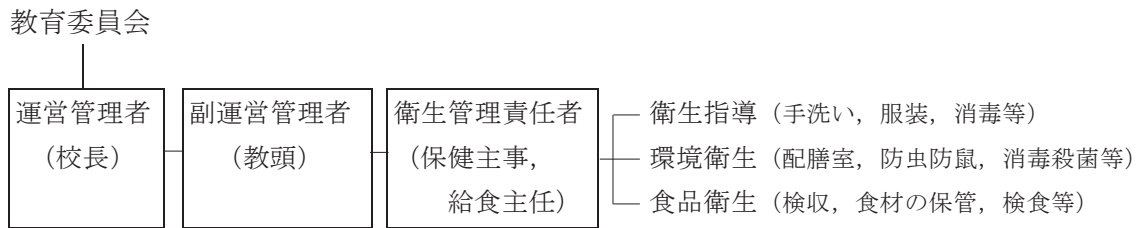
構成員（例）

- 校長，教頭，保健主事，養護教諭，給食主任
- 栄養教諭・学校栄養職員，調理員代表，学校医
- 学校歯科医，学校薬剤師，PTA 代表
- 関係保健所長等の専門家等

- 環境衛生（室内の防虫防鼠，消毒殺菌等）
- 検収（検収，食材の保管，検食等）
- 調理作業（調理作業，調理器具，食器等）
- 調理洗浄作業（給食用エレベーター，配膳台等）

* 関係機関（保健所等）との連携を図った組織体制とする。

○共同調理場方式による学校（例）



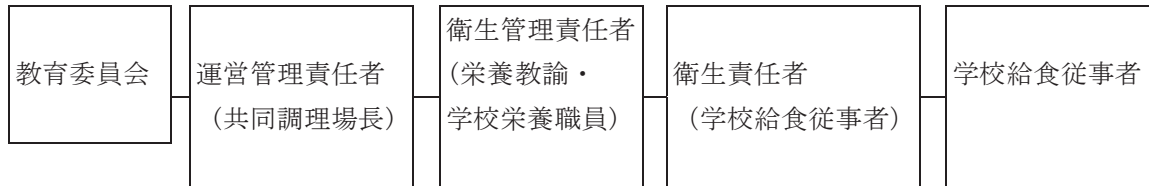
◎衛生管理については、学校給食関係者に対し、校内学校給食運営委員会（学校保健委員会）等を活用するなどして、衛生管理の徹底を図る。

構成員（例）

- 校長，教頭，保健主事，養護教諭，給食主任
- 栄養教諭・学校栄養職員，調理員代表，学校医
- 学校歯科医，学校薬剤師，PTA 代表
- 関係保健所長等の専門家等

* 共同調理場や関係機関（保健所等）との連携を図った組織体制とする。

○共同調理場（例）



◎衛生管理については、学校給食関係者に対し衛生管理委員会等を活用するなどして、衛生管理の徹底を図る。

構成員

- 共同調理場長，栄養教諭・学校栄養職員
- 調理員代表，受配校校長，給食主任
- 教育委員会，保健所，学校医，学校薬剤師
- PTA 代表，関係保健所長等の専門家等

- 環境部門（施設設備，防虫防鼠，消毒殺菌等）
- 検収部門（検収，食材の保管，検食等）
- 調理作業部門（調理員，調理作業，調理器具，食器等）
- 配送部門（コンテナ，配送等）

* 受配校や関係機関（保健所等）との連携を図った組織体制とする。

衛生管理は、それぞれの役割を明確にして効果的に推進する。

また、衛生管理体制の整備が適切になされていないときは、その強化を図るようにする。

① 衛生管理責任者

ア 学校給食調理場においては栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）を衛生管理責任者と定める。栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食従事者等を衛生管理責任者として定めること。

イ 衛生管理責任者は施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食従事者の衛生の日常管理等に当たる。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

② 関係職員等による衛生管理体制

ア 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

イ 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。

ウ 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講じること。

エ 校長等は、施設・設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急処置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的に改善を行うこと。

オ 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

カ 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修、その他の研修の機会が確保されるように努めること。

キ 教育委員会等は、学校給食従事者を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、会計年度任用職員等を含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。

ク 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。

ケ 調理に直接関係のない者を調理室に入れしないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室に立ち入る場合に

検査票（第1～8票）の点検項目に従って必ずチェックして記録する。
(P184～P192)

は、食品及び器具等には触れせず、学校給食従事者の健康管理の項で規定する学校給食従事者の健康状態等に準じた点検をし、その状態を記録すること。また、清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。

さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

(2) 「学校給食衛生管理基準」に基づく定期、臨時及び日常の衛生検査

点検は、毎日必ず行わなければならない日常衛生検査と、定期的（年1回、年3回）に行う定期衛生検査がある。文部科学省の「学校給食衛生管理基準」では、点検項目が定められているので学校薬剤師等の協力を得て検査を行い、実施記録を保管すること。

また、これらの点検の実施に当たっては次のような点に留意すること。

- ・検査票（第1～8票）に従い、必ず担当者が記録し、責任者が確認し、検査票は少なくとも1年間は保存すること。
- ・A～Cなどの「評価の基準」については、あらかじめ具体的に決めておくこと。
- ・異常や不適が発見された場合には、衛生管理責任者は直ちに校長等に報告する。校長等は、故障箇所の修理、従事者の仕事内容の変更、食品の返品、メニューの削除、出来上がり料理の回収等の措置を取り、その結果は検査票に記録しておくこと。

① 定期衛生検査

ア 学校給食施設等について

(ア) 検査は、年1回定期に行う。

(イ) 「学校給食衛生管理基準」第1票の項目について検査する。

(ウ) 検査は、建物の位置・使用区分、建物の構造、建物の周囲の状況について行う。

イ 学校給食設備等の衛生管理について

(ア) 検査は、年3回定期に行う。

(イ) 「学校給食衛生管理基準」第2票の項目について検査する。

(ウ) 学校給食用の設備に欠陥又は故障箇所があれば、速やかに改善、修理するなどの適切な措置を講じること。

ウ 学校給食用食品の検収・保管等について

(ア) 検査は、年3回行う。

(イ) 「学校給食衛生管理基準」第3票の項目について検査する。

エ 調理過程について

(ア) 検査は、年1回行う。

(イ) 「学校給食衛生管理基準」第4票の項目について検査する。

オ 学校給食従事者の衛生・健康状態について

(ア) 検査は、年3回行う。

- (イ) 「学校給食衛生管理基準」第5票の項目について検査する。
- カ 定期検便結果処置について
 - (ア) 検査は月2回以上行う。
 - (イ) 「学校給食衛生管理基準」第6票の項目について検査する。
- キ 学校給食における衛生管理体制について
 - (ア) 検査は、年1回行う。
 - (イ) 「学校給食衛生管理基準」第7票の項目について検査する。
- ② 臨時検査
 - ア 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要がある時には臨時衛生検査を行う。また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。
 - (ア) 感染症・食中毒発生のおそれがあり、また、発生した時。
 - (イ) 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがある時。
 - (ウ) その他必要な時。
- ③ 日常衛生検査
 - ア 検査は、給食がある日は毎日行う。
 - (ア) 日常衛生検査は、第8票の項目について検査すること。
 - (イ) 給食当番の健康状態を毎回確認すること。
(別紙2 P193, 194)

2 施設・設備の衛生管理

(1) 学校給食施設

随時施設の点検を行い、実態把握をして整備を図ること。

教育委員会等は、随時施設の点検を行って、実態の把握に努めるとともに、施設の新築、改築、改修、修理等の措置を講じること。

なお、施設の新築等に当たっては、「学校給食衛生管理基準」を参考にしながら、設計段階において保健所又は学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭・学校栄養職員等その他の関係者の意見を十分取り入れ、整備すること。

① 早急に整備を図ることが必要な事項

ア 学校給食施設は、「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場は二次汚染防止の観点から、「汚染作業区域」「非汚染作業区域」及びその他の区域に部屋単位で区分すること。

イ 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

ウ 食品保管室は専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置とすること。

エ 下処理室と調理室の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。

オ 機械及び機器については可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

カ 作業区域の外部に解放される箇所にはエアカーテンを備えるように努めること。

キ 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指に触れる事のないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。

ク 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けていること。

ケ 排水溝は、詰まりまた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。

コ 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

サ 廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設けること。ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。

シ 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

ス 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

汚染作業区域と非汚染作業区域に区分して作業をすること。

施設の新築，改築，改修に当たっては「学校給食衛生管理基準」を満たしたドライシステムにすること。

随時施設の点検を行い，実態把握をして整備を図ること。

<学校給食施設の区分>

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設 場 域	調 理 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 食品の保管室－食品の保管場所 下 処 理 室－食品の選別，剥皮，洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 洗浄室（機械，食器具類の洗浄・消毒前）
		非汚染作業区域	調 理 室 －食品の切裁等を行う場所 －煮る，揚げる，焼く等の加熱調理を行う場所 －加熱調理した食品の冷却等を行う場所 －食品を食缶に配食する場所 配 膳 室 食品・食缶の拠出場 洗浄室（機械，食器具類の洗浄・消毒後）
	その他	更衣室，休憩室，調理員専用便所，前室等 事務室等（学校給食調理員が通常，出入りしない区域）	

② 早急に計画を策定し改善を図ることが必要な事項

- ア ドライシステムを導入するように努めること。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。
- イ 食品を取り扱う場所は（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。），内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。

(2) 学校給食設備

教育委員会等は随時，設備の点検を行い，その実態の把握に努めるとともに，次の事項に留意し，早急に設備の整備，改善，更新，修理等の措置を講じること。

① 調理用機械・機器・器具及び容器

- ア 食肉類，魚介類，卵，野菜類，果実類等食品の種類ごとに，それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また，それぞれの調理用の器具及び容器は下処理用，調理用，加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- イ 調理用の機械，機器・器具及び容器は洗浄及び消毒ができる材質，構造であり，衛生的に保管できるものであること。また，食数に適した大きさと数量を備えること。
- ウ 全ての移動性の器具，容器は衛生的に保管するため，外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- エ 献立及び調理内容に応じて，調理作業の合理化により衛生管理を充実するため，焼き物機，揚げ物機，真空冷却機，中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるように努めること。

② シンク

シンクは食数に応じてゆとりのある大きさ，深さであること。ま

施設・設備における清潔、衛生の留意点は、次のとおりである。

- ・ 温度、湿度管理
- ・ 衛生害虫侵入防止措置
- ・ 整理整頓
- ・ 給水、排水、採光、換気管理
- ・ 食器具類の確実な洗浄、消毒

た、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用シンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染をしないよう努めること。

③ 学校給食従事者専用手洗い設備等

ア 学校給食従事者専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
イ 肘まで洗える洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指をふれることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

ウ 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

④ 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じてゆとりのある広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤ 温度計及び湿度計

調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫等その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥ ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦ 共同調理場で調理した食品を調理後2時間以内で食べることができるようにするための配送車を必要台数確保すること。

⑧ 下処理室を清潔に保つため、泥つきの根菜類などの処理は検収室で行うこと。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

学校給食調理場においては、以下の点に留意して学校給食施設・設備の清潔、衛生の保持に努めること。

① 学校給食施設及び設備は清潔で衛生的であること。また、調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。

② 学校給食施設・設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。

また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。

なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の

便所については、特に衛生害虫に注意すること。

- ③ 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- ④ 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
- ⑤ 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管室は整理整頓すること。また、調理室には調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- ⑥ 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
- ⑦ 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏季の直射日光を避ける設備を整備すること。

「学校環境衛生基準」において、照度の下限値を200ルクスとし、望ましいのは750ルクス程度とされている。

- ⑧ 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、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。
- ⑨ 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
- ⑩ 床は破損箇所がないよう管理すること。
- ⑪ 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

(4) ドライシステムとドライ運用の重要性

食中毒防止の観点から施設の新築、改築、改修に当たっては、ドライシステムを導入することが重要である。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が必要である。

① ドライシステムとは

ドライシステムとは、床を乾いた状態に保ち使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくする調理施設設備のことである。害虫や細菌の生育条件は温度、湿度と関連することから、ドライシステムにより温度、湿度を管理することで、施設の構造面から衛生管理を確保しようとするものである。

ドライシステムでは、調理機器からの排水はすべて機器等に接続された配管を通して床下に設けた配水管に流す方式になる。そのため

ドライシステムとは、床を乾いた状態で使用することで、食中毒の発生要因を少なくする調理施設設備である。

ウェットシステムの調理場においては、調理機器の改善と、作業の工夫をするなどドライ運用を図ることが大切である。

床下部には配水管等のスペース（1.5m）を設けた構造となる。建物の高さも湿気及び熱を効率的に排出するため天井高は4.5m以上、天袋1.5m以上が望ましいと言われている。また、シンクや釜のふた等の設備についても水が床に落下するのを防ぐため、ドライシステム対応の設備等の整備が必要となる。調理場内における食材の運搬は、従来のウェットシステムでは人がカゴに入れて運んでいたが、ドライシステムでは水気がある食材は専用のカートに入れて運ぶことになる。そのためには、調理場の面積もウェットシステムに比較して広がっている。

このように、ドライシステムは、施設設備の構造及び機械等の備品も、従来型のウェットシステムとは異なるため、事業費も膨らむこととなる。しかし、学校給食は、集団給食の特徴として短時間に大量の調理をしなければならないこと、調理終了と食事開始するまでに間があること、対象者が抵抗力の弱い児童生徒であること等、食中毒発生の要因を内在している。学校給食は食中毒の原因施設となることは他の事業所に比較して少ないが、一旦発生すると患者数がきわめて多いことは周知の事実である。

② ドライ運用について

- ア ドライ運用とは、ウェットシステムの調理場であっても水や食品を床面にこぼさずに調理及び洗浄作業を行うことである。
- イ ドライ運用に当たっては、床面に水や食品がこぼれたらすぐにふき取るなど、丁寧な作業が求められる。

細菌は、乾燥した床面では増殖できないが、溜まり水等があると水の中に含まれる少量の栄養分で十分に増殖する。室温が25℃以上にもなれば細菌は分裂を繰り返して増殖し、床面の細菌数が増加する。それが、調理室全体を汚染することにもつながり、二次汚染の危険性が高まる。

また、ウェット運用の調理室では、水がかかって汚染されたエプロンが二次汚染源になることもある。

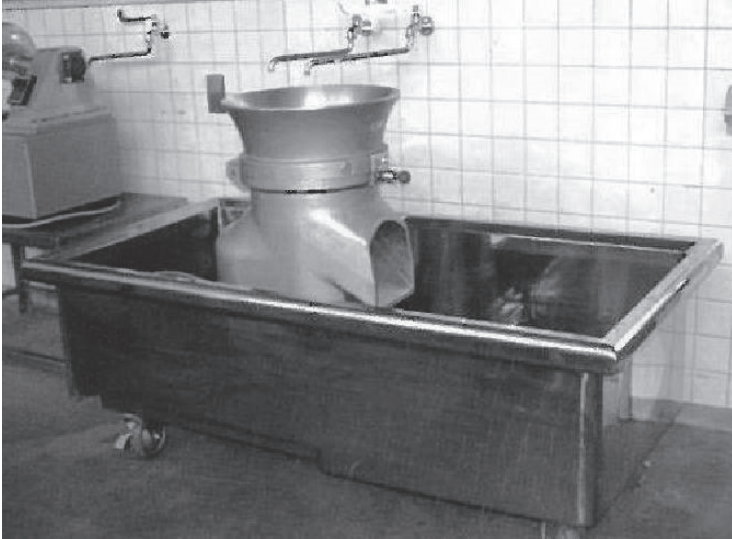
③ ドライ運用のポイント

- ア 調理機器等をドライ用に改善して対応することが大切である。
- イ 作業方法の工夫をすることが大事である。

改善（例）

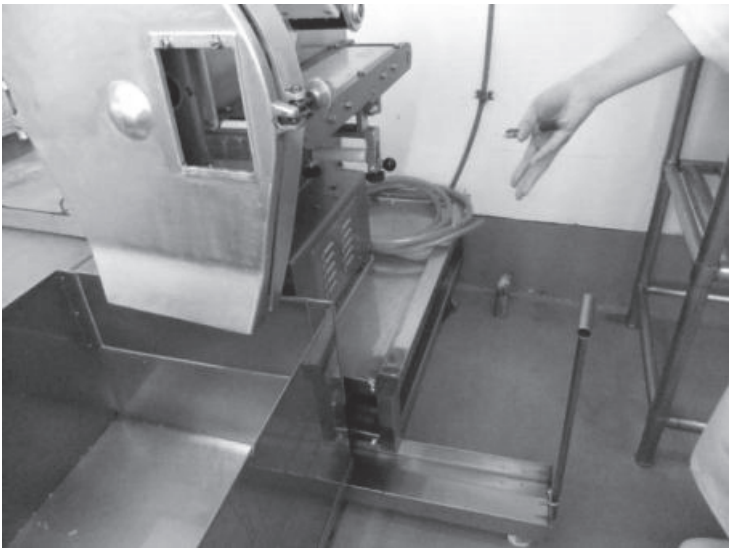
- ・ピーラーの稼働時は、開口部にふたを使用する。
- ・水受けを使う。
- ・シンク及び調理台には水返しをつける。
- ・シンクの排水管から床に水が跳ねないように排水溝までパイプをつなぐ。

<作業改善例>



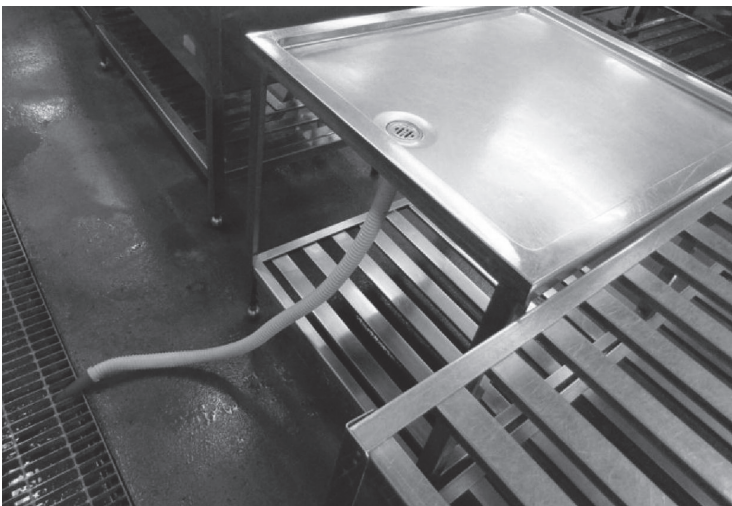
<切裁機を移動シンクに設置>

野菜裁断機を移動シンクに入れ、水の飛散を防ぐ。



<可動式の水受けを使用>

切裁機と野菜受けのすきまに可動式の水受けを設置し、水がこぼれるのを防ぐ。



<シンクの排水を排水溝まで誘導>

シンクの排水をホースやパイプで排水溝までつなぎ、水がこぼれないようにする。



<ざるやタライの活用①>

タライや大きなボール，ざる等を使用して野菜を洗浄し，シンクの中でオーバーフローをさせ，床に水をこぼさないようにする。



<ざるやタライの活用②>

食品を入れたざるをタライ等に入れ，水受けにする。

★定期及び日常の衛生検査の点検票

〈年1回〉

- (第1票) 「学校給食施設等定期検査票」
- (第7票) 「学校給食における衛生管理体制定期検査票」
- (第4票) 「調理過程の定期検査票」

〈年3回〉

- (第2票) 「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」
- (第3票) 「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」
- (第5票) 「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」

〈月2回以上〉

- (第6票) 「定期検便結果処置票」

〈毎回〉

- (第8票) 「学校給食日常点検票」

第1票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人
 給食調理室 面積 m²

施設・施設長名
 (公印省略)

建物の位置・使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ	食数に適した十分な広さか。	A・B・C
	3 使用区分	検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input type="checkbox"/>調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 <input type="checkbox"/>食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/>検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/>配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。 </div>			
建物の構造	4 床(ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:不良、改造、修理を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改造、修理を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第7票

学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人

施設・施設長名
 (公印省略)

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A・B・C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A・B・C
	4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	A・B・C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	A・B・C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理過程の定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人

施設・施設長名
 (公印省略)

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したもののか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要のある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要のある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要のある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項 _____
 直ちに改善を要する事項 _____
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 _____

第1編

第2編

第3編

第4編

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()

学校(調理場)名

給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員 人

施設・施設長名
(公印省略)

調理室の整理整頓等 調理機器・器具とその保管状況	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	A・B・C
	2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C
	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・B・C
	4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	A・B・C
	5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。	A・B・C
	6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	A・B・C
	7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・B・C
	8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A・B・C
	9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
	11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A・B・C
	14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A・B・C
	15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A・B・C
	16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A・B・C
	18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
温度計・湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A・B・C
	22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A・B・C
	25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。	A・B・C
	27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	A・B・C
	28 給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	31 専用の履物を備えているか。	A・B・C
	32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C
	34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A・B・C
	35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	A・B・C
	36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A・B・C
	38 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
	40 床に破損箇所はないか。	A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
	42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

※照明・給排水等給食調理施設における環境衛生に関して、改善を要する箇所が生じた場合等は、必要に応じて学校薬剤師の指導・助言を得る

第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 施設・施設長名
 給食対象人員 人 (公印省略)

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存してるか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷库等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。またその記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行為されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行為されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に行為されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 施設・施設長名
 給食対象人員 人 (公印省略)

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行為されているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行為されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第1編

第2編

第3編

第4編

第6票

定期検便結果処置票

年 月 日記入

給食従事者名：

性別：男・女

年齢： 歳

下痢をした日： 年 月 日

検便の結果及び処置

年 月 日検便実施

検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌 : + -	
サルモネラ : + -	
腸管出血性大腸菌 : + -	
血清型O157	
その他（具体的に記載すること）	

総
説

食に関する指導

学校給食管理

関係資料

第 8 票

学校給食日常点検票

学校（調理場）名 _____

検査日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

校長（所長）名 _____ 印 _____

作成者 _____

天気	気温	
	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト				
作 業	施 設 ・ 設 備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－20℃以下）の温度は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。		
		使 用 水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり） <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ _____ mg/L）	
		検 収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 <input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	
		学 校 給 食	服 装 等	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
			手洗い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
		従 事 者	健 康 状 態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。

第 1 編

第 2 編

第 3 編

第 4 編

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
作	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。 <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。 <input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調 理 時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。 <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 <input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
	使 用 水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
	保 存 食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 <input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。 <input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 <input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
中	配 食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。 <input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。 <input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。
便 所	<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 <input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	
調理室の 立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。	
共同調理場 受配校	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。 <input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。	

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト	
作	配送・配膳 <input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) <input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検食 <input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給食当番 <input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
業	食器具・容器・器具の洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃棄物の処理 <input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食品保管室 <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。
後	

給食当番健康チェック表 (例)

月 健康衛生チェック表		年 組
		給食当番 担当 () 班
(月)	<input type="checkbox"/> 下痢をしていない <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしていない <input type="checkbox"/> 適切な服装ができていない (白衣・帽子) <input type="checkbox"/> 手指は正しく洗浄している <input type="checkbox"/> 化膿性の傷はない <input type="checkbox"/> つめは短く切っている	* 給食当番に変更があった場合必ず記入のこと
(火)	<input type="checkbox"/> 下痢をしていない <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしていない <input type="checkbox"/> 適切な服装ができていない (白衣・帽子) <input type="checkbox"/> 手指は正しく洗浄している <input type="checkbox"/> 化膿性の傷はない <input type="checkbox"/> つめは短く切っている	* 給食当番に変更があった場合必ず記入のこと
(水)	<input type="checkbox"/> 下痢をしていない <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしていない <input type="checkbox"/> 適切な服装ができていない (白衣・帽子) <input type="checkbox"/> 手指は正しく洗浄している <input type="checkbox"/> 化膿性の傷はない <input type="checkbox"/> つめは短く切っている	* 給食当番に変更があった場合必ず記入のこと
(木)	<input type="checkbox"/> 下痢をしていない <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしていない <input type="checkbox"/> 適切な服装ができていない (白衣・帽子) <input type="checkbox"/> 手指は正しく洗浄している <input type="checkbox"/> 化膿性の傷はない <input type="checkbox"/> つめは短く切っている	* 給食当番に変更があった場合必ず記入のこと
(金)	<input type="checkbox"/> 下痢をしていない <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしていない <input type="checkbox"/> 適切な服装ができていない (白衣・帽子) <input type="checkbox"/> 手指は正しく洗浄している <input type="checkbox"/> 化膿性の傷はない <input type="checkbox"/> つめは短く切っている	* 給食当番に変更があった場合必ず記入のこと

3 学校給食従事者の衛生管理

学校給食法「学校給食衛生管理基準」参照

健康状態に注意し、個人ごとに記録する。

・洗浄・消毒マニュアルPart II P46参照
 ・学校給食衛生管理基準の解説
 P140～P141参照
 別紙1 (P200)

高感度の検便検査とは？
 【RT-PCR法】
 【リアルタイムPCR法】

(1) 学校給食従事者の健康管理

- ① 教育委員会等は、以下の点に留意し、学校給食従事者の健康管理を期すこと。
 - ア 学校給食従事者については、年1回の健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
 - イ 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157、その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。
 - ウ 大量調理施設衛生マニュアルに基づき、10月から3月までの間には、月1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。
- ② 学校給食調理場においては、以下の点に留意し、学校給食従事者の健康管理を期すこと。
 - ア 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を毎日、個人ごとに把握し記録すること。
 さらに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し記録すること。
 - イ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。
 - ロ ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えさせるなどの適切な処置をとること。（保健所の指導・助言を受けること。）
 - ハ 手指に化膿性疾患がある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

健康状態・・・このような状態のときは要注意



学校給食従事者の健康調査票（例）

氏名		7/2	7/3	7/4	7/5	7/6	7/7	7/8
		月	火	水	木	金	土	日
本人	①下痢をしていない。	○	○					
	②発熱をしていない。	○	○					
	③腹痛をしていない。	○	○					
	④嘔吐をしていない。	○	○					
	⑤手指に傷やできものはない。	○	×					
	⑥顔面に傷やできものはない。	○	○					
	⑦感染症の感染，またはその疑いはない。	○	○					
同居者	①下痢をしていない。	○	○					
	②発熱をしていない。	○	○					
	③腹痛をしていない。	○	○					
	④嘔吐をしていない。	○	○					
	⑤感染症，またはその疑いはない。	○	○					
異常の場合の対応 ①手袋 ②作業変更(下処理) ③その他(内容記入)			①右手 手袋					

※チェック項目で異常があった場合は，衛生管理責任者に申し出ること。

※ノロウイルスについては，症状が回復してもウイルスの排泄が続くため，勤務日以外の休日中の健康観察も重要である。なお，排泄する期間は個人差があるため長期休業中についても確認すること。

※新たな感染症などが流行した場合は，健康観察の項目を追加するなど弾力的に運用すること。

学校給食従事者の健康管理（例）

項目	方法	管理ポイント	対策
検便	毎月2回以上	赤痢菌 サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌血清型O157 その他必要な細菌	○感染症予防法に規定する感染症の感染者。 ・保健所の指導・助言を受ける。 ・調理作業に従事させない。 ○食中毒菌の保菌者。 ・調理作業に従事させない。 ※検便未実施者は調理作業に従事させない。

学校給食従事者の健康管理（例）

項目	方 法	管理ポイント	対 策
健康観察 (毎日)	健康観察にて確認 (※体調不良者は 衛生管理責任者に 報告すること。)	下痢，発熱，腹痛，嘔吐等	○医療機関を受診する。医師の指示を仰ぐ。
		手指，顔面の化膿性疾患	※調理作業に従事させない。
		手荒れ，火傷，湿疹，爪の汚れ等	○直接，食品等に触れないこと。 ・手袋使用。腕や顔の場合は安全防護。 ※症状により，調理作業に従事させない。
		本人，同居者が感染症又はその疑いがある。	○医療機関を受診した方が望ましい。

項目	方 法	管理ポイント	対 策
検便	臨時に検査	<p>○本人及び同居者が赤痢，コレラ等の常在国に旅行した場合。</p> <p>○同居者が感染症予防法に規定する感染症の感染者又は食中毒菌の保菌者の場合。</p> <p>○本人及び同居者が下痢，腹痛，発熱，嘔吐症状がある場合。</p> <p>※検査結果がでるまでは，調理作業に従事させない。</p>	<p>・帰国後，検便検査を実施すること。 (国名を伝える。) ※1</p> <p>・検便検査を実施することが望ましい。</p> <p>・ノロウイルス等高感度 (RT-PCR法等) の検便検査を実施することが望ましい。</p>

※1 学校給食衛生管理基準の解説 P138参照 別紙2 (P200)

常に身体の衛生に気を配ること。

(2) 学校給食従事者の衛生管理

- ① 衛生的な態度を身に付けること。
- 給食従事者は日頃からいつも身体の衛生に心がけるとともに，調理作業を行う場合には次のことに留意すること。
- ア 毎日，専用の清潔な調理衣，マスク，帽子，履き物等を着用すること。
- イ 爪はいつも短く切っておくこと。
- ウ 体調に異常がある場合には必ず申し出て，指示に従うこと。

学校給食管理
基準の解説
P161～P164参照
別紙3 (P201)

清潔で作業しやすい服装を正しく身につけ調理作業に従事する。

手指は正しく洗浄・消毒する。

エ 家族等同居者の体調に異常がある場合にも、必ず申し出ること。
オ 指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ずはずすこと。

カ マニキュアはしないこと。

キ 香水等は付けないこと。

ク 調理室内で、喫煙しないこと。

ケ ポケットの中には何も入れないこと。

コ 毛髪は帽子からはみ出さないようにすること。

サ 調理室内では専用の履き物を履くこと。また、調理室から出る時は必ず外履き用のものに履き替えること。

シ 調理衣のまま屋外に出ないこと。

ス 便所は学校給食従事者専用を使用すること。脱衣場所でエプロン・帽子・マスクを外し、調理衣上下を脱ぎ、便所専用の履き物に履き替えること。便所を使用した後は、確実に正しく手指の洗浄・消毒をすること。

② 正しい服装をすること。

調理作業に従事する時には、清潔でかつ作業しやすい服装を着用すること。また、調理衣、マスク及び帽子は毎日取り替えるだけの数を用意すること。履き物は、汚染作業区域用と非汚染作業区域用を用意すること。

ア 調理衣は、上着とズボンの二部式のもので、洗濯できる丈夫なものが良く、色は白又は淡色の汚れが目立つものが良い。火傷やけがの防止のため、長袖の調理衣が望ましい。

イ マスクは必ず着用すること。

ウ 帽子は、毛髪が出ないように深くかぶること。うなじ部分にも注意すること。

エ 履き物は、汚れが目立つ色で、すべりにくく着脱のしやすいものが良い。

オ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、エプロンや履き物を交換すること。必要に応じて調理衣（上衣）も交換する。

カ エプロンや履き物は汚染作業区域用と非汚染作業区域用とに色分け等して明確に区分し、保管場所も分けること。

③ 手指は正しく洗浄すること。

手指は、細菌やウイルスが付着しやすく、洗い残しが出やすい場所である。手指は食中毒原因物質を食品に付着させる大きな原因となるので、正しく洗浄することが大切である。また、2回繰り返して洗浄することが有効である。

学校給食調理場における手洗いマニュアルP5～P11, P13～P15 参照
(文部科学省ホームページ https://www.mext.go.jp/a_menu/spor/ts/syokuiku/08040316.htm)

次の場合には、必ず手洗いを行うこと。

- 作業開始前及び用便後→→標準的な手洗い
- 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
- 食品に直接触れる作業に当たる直前→→作業中の手洗い
- 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

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表



学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表



出典「学校給食調理場における手洗いマニュアル」(文部科学省 平成20年3月発行)

別紙1 学校給食衛生管理基準の解説

四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいたるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

ノロウイルスと診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること

ノロウイルスの抗原・抗体反応（ELISA法、イムノクロマト法）によるノロウイルス検査ではふん便1g当たり100万個以上のノロウイルスが存在した時に陽性判定されますが、それ以下では陰性と判定されます。ノロウイルスは10～100個のウイルス量で感染が成立することから高感度の検便検査（リアルタイムPCR法、RT-PCR法等）によって、陰性を確認する必要があります。

また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいたるなど、感染機会があった可能性がある学校給食従事者については、二次感染している可能性があり、不顕性感染者も多いことから、速やかに高感度の検便検査を実施し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理作業に直接従事することを控えさせる等の手段を講じます。

また、地域でノロウイルスの感染症が流行している場合は、和えもの等の献立を避け、加熱後二次汚染させない給食を提供するなどの対策を講じてください。

高感度の検便検査について
*「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ(p46-48)」参照

ノロウイルス検査別検出感度

検査法	検出感度* (/ g)
リアルタイムPCR法	>100～10,000
RT-PCR法	>100～1,000
電子顕微鏡	>100万
ELISA法	>100万
イムノクロマト法	>100万

*1g中に含まれるウイルス粒子数、それぞれの検査法で陽性となる最少のウイルス粒子数

別紙2 学校給食衛生管理基準の解説 P138

(3)学校給食従事者の健康管理

一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。

- 定期的又は臨時に健康診断や検便を実施すること**
- 年3回定期的に健康状態を確認することで安心して業務に就くことができます。
- 健康診断は年に1回行い、その他年2回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
 - 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157等について、毎月2回以上実施すること。
 - 学校給食従事者及び家族が赤痢、コレラ等の常在国に旅行した場合は、それらに感染する危険性があるため、帰国後は検便検査を実施する。検査の際には旅行した国名を伝える必要があります。
 - 食品の配送及び配膳に携わる者についても、食品や食器具等を汚染する可能性がある作業に従事する場合は、学校給食従事者と同様に検便検査を行うこと。
 - 地域の感染症に関する情報等を常に収集し、現在の流行状況を知り、それらの病原菌の検査を積極的に取り入れること。
 - ノロウイルスによる感染症が地域で流行している場合、同一職場内に感染が疑われる者がいる場合には、ノロウイルスの検便検査を行うこと。

「検便は、月2回以上実施すること。」の理由

学校給食従事者が衛生管理を向上させるため、毎日の健康調査と月2回以上の検便を行っています。

食中毒発生の際の原因究明及び学校給食従事者の健康管理のため、検便の実施が定められています。加えて学校給食従事者が給食を喫食できるための条件として毎日の健康調査と月2回以上の検便の実施が義務づけられています。

*「学校給食における食中毒防止Q&A(p59)」参照

出典「学校給食衛生管理基準の解説」
(独立行政法人日本スポーツ振興センター
平成26年3月)

別紙3 学校給食衛生管理基準の解説

資料2

学校給食従事者専用便所

○ 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造であること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上に離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けること。

(第2(1)学校給食施設③その他の区域の施設一)

○ 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。

○ 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

(第2(2)学校給食設備⑦学校給食従事者専用手洗い設備等一、二)

○ 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

(第2(3)学校給食施設及び設備の衛生管理一七)

○ 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。

(第4(2)学校給食従事者の衛生管理一三)

学校給食従事者専用便所の個室の利用方法

- 1 脱衣場所で調理衣上下、マスク、帽子、調理靴を脱ぐ。



- 2 用便後、衣服等に触れる前に便所個室で確実に手指を洗いし、消毒する。



- 3 調理衣上下、マスク、帽子を着用し、調理靴を履く。

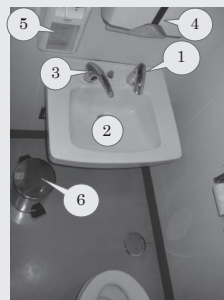


- 4 調理室に入る前に確実に「学校給食における標準的な手洗いマニュアル」に従って手洗いする。



望ましい手洗い施設とは～調理従事者専用便所～

(「学校給食調理場における手洗いマニュアル(p21)」参照)



- ① 温水が出る手洗い設備
・直接手指で触れない給水栓
- ② 手洗いシンク
- ③ 手洗い用石けん液
- ④ ペーパータオル
- ⑤ 消毒剤
- ⑥ ペダル開閉式のふた付きゴミ箱

★ なぜ、個室に手洗い設備が必要なのか

便には様々な病原微生物が存在します。例えば、ノロウイルス感染の便は、1グラム当たり数億個のウイルスを含むことから、手指を介して汚染を広げることが考えられます。

学校給食調理従事者専用便所の個室に手洗い設備が無いと、用便後の手指を介してドアノブに細菌やウイルスが付着し、その後に便所を使用する人の手指を汚染してしまいます。特に、ノロウイルス、O157等は少量付着するだけで感染することがあるため、便所個室には手洗い設備が必要です。

★ 便所の清掃・消毒の基本的な考え方

*「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II (p25-p29)」参照



- ① 手洗いシンクが小さい
- ② 衣類を整える前に手洗いができない位置に設置されている。
- ③ 消毒剤、ペーパータオル等が備えられていない。

この手洗い設備では衣服を着用した後に手洗いを行うことになってしまいます。個室に手洗い設備を設置する場合には、用便後衣服等、他の物に触れる前に手洗いできる位置に設置する必要があります。

✕ 設置場所が不適切な便所個室内の手洗い設備

出典「学校給食衛生管理基準の解説」
(独立行政法人日本スポーツ振興センター
平成26年3月)

4 物資管理

食品点検を年 2 回、5 月または 6 月、及び 9 月または 10 月に実施する。

食品の品質管理の徹底を図る。

物資選定のための委員会を設け、関係者の意見が十分尊重されるような仕組みを整える。

信用における業者を選定する。

(1) 定期の食品点検

① 定期の食品点検

ア 趣 旨

学校給食における食中毒を予防し、安全な実施に資するため、学校給食において使用される食品について定期的に点検（細菌、農薬、添加物等についての検査）を実施する。

イ 実施者

学校給食用食品の点検は、学校給食を実施している市町村教育委員会が、関係機関と連携して実施する。

ウ 実施方法

- 「市町村立学校等における給食用食品点検実施要領」（平成 20 年 12 月 14 日ス第 320 号）により実施すること。（P301 参照）
- 「県立学校等における給食用食品点検実施要領」（平成 19 年 12 月 14 日ス第 320 号）により実施すること。（P302 参照）

② 日常の食品点検

ア 都道府県及び市町村の学校給食会並びに学校給食調理場においては、食品の品質検査機能を強化するなどして、食品の品質管理の徹底を図ること。また、食品の品質管理等についてはできる限り保健所等に協力を求めること。

イ ごはん、パン、デザートなどの調理済み食品については、委託者において随時点検を行い、記録を残し、事故の発生防止に努めること。

(2) 食品の購入

① 学校給食用食品（以下「食品」という）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。

② 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

③ 食品納入業者の選定及び衛生管理

ア 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取り扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。あらかじめ食品納入予定業者一覧表等を作成しておくこと。

イ 食品納入業者又は納入業者の団体等（以下「食品納入業者等」という。）の間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び食品の衛生管理の在り方について定期的な意見交換会を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。

納入業者等の衛生管理の啓発に努める。

ウ 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決めるなどにより、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。

エ 原材料及び加工品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果については、1年間保管すること。

参 考

☆ 食品購入業者選定の目安

- 納入食品の品質や取扱いについての十分な知識、経験があること。
- 保健所等の食品衛生監視採点結果が、良好であること。
- 食品衛生の知識が十分にあり、食品が清潔に取り扱われていること。
- 輸送中の温度管理が確実に行われていること。

☆ 食品納入業者への協力依頼

- 納入業者は、学校給食調理従事者と異なり営業者であるので、毎月定期的な検便の義務はないが、必要に応じて衛生状況を確認する。
- 食品の自主検査は、営業者が製造加工した場合に、年1回以上実施しなければならないが、納入業者が製造加工していない場合には、自主検査の義務はない。
- 納入業者に対しては、売買契約時に学校給食の意義、役割等についての理解を求めるとともに、検便や自主検査、アレルギーに関する資料の提供等についての協力を依頼することが重要である。

鮮度の良い衛生的なものを選択し、食品添加物等に注意する。

④ 食品の選定

ア 食品の購入に当たっては、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択するよう常に配慮する。

イ 食品衛生法の規定に基づいた放射性物質検査において、基準値を超えた食品は使用しないこと。

ウ 有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物〔着色料、保存料(防腐剤)、漂白剤、発色剤〕が添加された食品、内容表示、消費期限・賞味期限、製造業者、産地等が明らかでない食品については、使用しないようにすること。

エ 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒等の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

オ 共同購入については大規模で大量の食品を扱う場合、品質管理や確実な検収を行う上で支障を来すおそれも考えられるため、共同購入

適正な規模での実施を検討する。

検収責任者が必ず立ち会い、検収を確実に実施し、検収表(簿)に記録し保管する。

納入した食品を保管する場合は、相互汚染を防ぐために、分類ごとに区別し専用の容器等で保管する。

は、地域ブロック別や学校種別等の単位に分けるなど、適正な規模での実施を検討することも必要である。

(3) 食品の検収・保管

学校給食調理場及び共同調理場の受配校においては、以下の点に留意して、食品の検収、保管等を行うこと。

① 検収の方法

ア 検収はあらかじめ定めた検収責任者が食品の納入に立ち会い、検収を確実に実施すること。

なお、必要に応じて、検収責任者など立会いする者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振るようにすること。

イ 生鮮食品は、原則として当日搬入すること。

なお、これが難しい場合は、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に十分留意すること。

ウ 納入業者から食品を納入させる場合は、検収室において受け渡しを行うとともに、検収責任者が必ず立ち会い、検収表(簿)に基づき、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)製造年月日、ロット(一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。)番号その他のロットに関する情報について十分に点検を行い、記録し、校長や所長等の決裁を受け保管すること。

エ 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理室に段ボール等を持ち込まないこと。

オ 共同調理場の受配校においても、納入業者から直接食品が納入される場合は、配膳室等において上記ウと同様に検収を行うこと。

カ 食品の検収室には、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、及び60cm以上の高さの台秤を設けること。

② 保管の方法

ア 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使い切る量を購入すること。

イ 食品を保管する場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区別して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

ウ 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

エ 食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生管理に十分留意すること。食品以外の物品を置かないこと。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度	食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下	卵類	殻付卵	10℃以下
固形油脂		10℃以下		液卵	8℃以下
種実類		15℃以下		凍結卵	-15℃以下
豆腐		冷蔵	乳製品類	バター	10℃以下
魚介類	鮮魚介	5℃以下		チーズ	15℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下		クリーム	10℃以下
冷凍魚肉ねり製品		-15℃以下	生鮮果実・野菜類		10℃前後
食肉類	食肉	10℃以下	冷凍食品		-15℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下			
	食肉製品	10℃以下			
	冷凍食肉製品	-15℃以下			

出典「学校給食衛生管理基準」

検収表

【食 品 検 収 表】（例）

校長	教頭	給食主任	栄養教諭 学校栄養職員

検収年月日		年 月 日			曜日							
納品時間	業者名	食品名	発注量単位	包装容器	品質鮮度	異物異臭	品温	期限表示	製造年月日	製造業者名・生産地	ロット番号	検収者
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					
：				良・不良	良・不良	有・無	℃					

5 作業管理

学校給食調理
従事者研修マニ
ュアル
P68～80 参照
別紙 1, 2
(P215, 216)

作業工程表や
作業動線図を確
認し、二次汚染の
防止に努めるこ
と。

(1) 作業工程表，作業動線図の作成

事前に献立ごとの作業工程表と作業動線図を作成し、学校給食調理員と具体的な打合せを行うこと。

① 作業工程表

作業工程表の作成に当たっては、二次汚染防止の観点から掛け持ち作業をさせないことに留意して、「だれが」、「いつ」、「どこで」、「何に気を付けて作業をするか」が明確にされていること。

- 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分
- 献立名
- 時間
- 担当者 ……個別の調理従事者
- 衛生管理点……手洗いや専用エプロンの着用
温度の計測・記録等

- ア 調理作業中に担当者やタイムスケジュールの変更が生じた場合は、赤字で修正するなど、正確に記録すること。
- イ 食物アレルギー対応の作業工程も作成すること。

② 作業動線図

作業動線図の作成は、二次汚染を起こす可能性の高い食品（肉・魚・卵など）と汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物など）との交差を防ぐことを目的に作成すること。

作成に当たっては、次の点が明確になっていること。

- 食品の搬入口
- 食品の保管部分
- 汚染作業区域，非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所または台車
- 調理後食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
- 献立名及び使用されている食品等
- 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品（非加熱調理品や和え物など）
- 食品名と動線の凡例

- ア 二次汚染を引き起こす可能性の高い食品（肉・魚・卵など）と汚染させたくない食品（非加熱調理品や和え物など）の動線が交差する場合は、作業工程表で時間差を付けてタイムスケジュールを組むこと。それができない

調理場における洗淨・消毒マニュアル Part I
P20～47 参照

調理場における洗淨・消毒マニュアル Part I
P8,9 参照

野菜の殺菌に用いる場合は、食品添加物の認可を受けているものを使用する。
調理場における洗淨・消毒マニュアル Part I
P9 参照

場合は献立の変更も検討する必要がある。

イ 食物アレルギー対応の作業動線図も作成すること。

(2) 始業前の準備

- ① 健康状態を確認すること。
- ② 正しい服装で調理すること。
- ③ 手指は正しく洗淨，消毒すること。
- ④ 室内の温度等を確認すること。

調理室及び食品保管室の温度・湿度並びに冷蔵庫・冷凍庫の温度を適切に保ち，毎日確認し記録すること。

- ⑤ 調理用機器を正しく消毒すること。
- ⑥ 使用水の検査を行うこと。

使用水は学校環境衛生基準（平成 21 年度 文部科学省告示第 60 号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また，毎日，調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素濃度が 0.1mg/L 以上であること並びに外観，臭気，味等について水質検査を実施し，その結果を記録すること。

使用水について使用に不適な場合は，給食を中止し速やかに改善措置を講じること。

使用水について日常検査で色度，濁度，臭い，味等について異常があったり，残留塩素濃度が基準に満たなかったりした場合は，再検査を行い，適となった場合には，使用水 1L を食品と同様に -20℃ 以下で，2 週間以上保存食用の専用冷凍庫で保存すること。

- ⑦ 消毒液は適切に作ること。

希釈して作り置きをしたり，継ぎ足して使用したりすると，消毒効果が薄れるので，使用するごとに適切に希釈して作ること。

○次亜塩素酸ナトリウム（有効塩素 5～12% の場合）

次亜塩素酸ナトリウムは塩素系の殺菌剤として殺菌力が強く漂白作用もあり，医薬品や食品添加物等種類があるが，給食室で使用するものは食品添加物の表示があるものが望ましい。

※用途……野菜や果物の消毒，調理器具の消毒（金属は不可），ゴム手袋，スポンジ，たわし等の消毒
・空気に触れたり，光や熱によって効力が失われていくので，冷所に保存し，長期貯蔵は避ける。また，開封後は必ず密閉すること。

- ・食品の残渣や手指の汚れなど有機物が入ると効力が低下する。使用前に、必ず有機物の汚れを落としてから使用すること。
- ・繰り返し希釈液を使用する場合、途中で残留している有効塩素量を確認すること。使用直前に希釈し、長時間おかないこと。
- ・皮膚を刺激し金属を腐食させるので、原液を取り扱う時は手袋をするなど、手につかないように注意し、金属には使用しないこと。
- ・使用する時は換気に気を付け、酸と混ぜないように注意する。
- ・ノロウイルス等に効果がある。

【希釈方法】

原液の次亜塩素酸ナトリウムから 200ppm の水溶液を作る時の希釈方法

○有効塩素 12% (120,000ppm) の原液の場合

$120,000\text{ppm} \div 200\text{ppm} = 600$ 600 倍に希釈する。

原液 (12%) の 1 ml に水 (水道水) を加えて 600ml

10ml 6,000ml (6L)

50ml 30,000ml (30L)

(例)容量の定まった水槽に 200ppm の希釈液を作る時

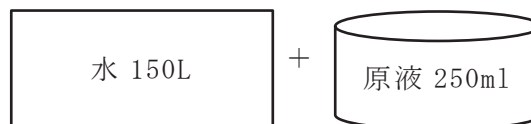
①水槽の水の量 (水槽の縦×横×深さ) を求める。

$100\text{cm} \times 50\text{cm} \times 30\text{cm} = 150,000\text{ml}$ (150L)

②水槽に入れる次亜塩素酸ナトリウム (12%) の量は

$150,000\text{ml} \div 600 \text{倍} = 250\text{ml}$ となる。

③有効塩素 12% の原液から作る時は、水槽の決められたところまで水を入れて 12% 次亜塩素酸ナトリウム 250ml を入れるとよい。



亜塩素酸水の取り扱いについては令和4年2月16日付け保体号外「調理場における洗浄・消毒マニュアル」Part I (平成21年3月), Part II (平成22年3月)の一部修正について(通知)を参照すること。

調理場における
洗浄・消毒マニ
ュアル P50 参照

学校給食調理従
事者研修マニ
ュアル P99 参照

学校給食衛生
管理基準の解説
P76～112 参照

大量調理施設
衛生管理マニ
ュアル(平成 29 年 6
月 16 日付)

○消毒用アルコール（エチルアルコール）

※用途……手指，調理台，調理機器・器具の消毒

- ・即効性があり，一般細菌やカビ，食中毒菌等に広く効きめがある。しかし，ノロウイルスや芽胞を持った菌（セレウス菌）には効力がない。
- ・引火性があるので火の近くでは使用しないようにする。
- ・揮発性が高いので，アルコールを噴霧する時は，消毒したい器具に近いところから直接吹き付けるようにする。
- ・噴霧して使用する場合は，噴霧した後にペーパータオル等でまんべんなく塗り広げること。
- ・消毒する対象物が汚染されていたり，ぬれていたりと効果は薄まる。（乾燥していることが前提）
- ・発疹等の過敏症が現れることがある。
- ・ゴムやプラスチック製品を劣化させる。
- ・消毒用アルコールには医薬品と食品添加物用等があるが，給食室で使用するものは食品添加物の表示があるものが望ましい。アルコール濃度と消毒効果を確認し使用する。

(3) 調理過程

学校給食調理場においては，栄養教諭・学校栄養職員と学校給食調理員が相互の役割分担と連携協力のもと，以下の点に留意し，調理過程における衛生管理の充実を図ること。

① 調理の原則

ア 原材料の適切な温度管理を行い，鮮度を保つこと。特に冷蔵・冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。

イ 給食で使用する食品は，原則として全てその日に学校給食調理場で調理し，生で使用する果実類等を除き，加熱調理すること。

特に，食肉類，魚介類，卵及びそれらの加工品，冷凍食品並びにソーセージ，ハムなどの食肉製品，その他の加熱処理する食品については，中心温度計を用いるなどにより，75℃で1分以上（二枚貝などのノロウイルス汚染のある食品は 85℃～90℃で以上 90 秒以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し，その温度と時間の記録を行うこと。

中心温度計は定期的に精度を検査すること。

(氷水, 沸騰水の温度計測)

学校給食衛生管理基準の解説
P81 参照

加熱調理後, 食品を冷却する場合には, 食中毒菌の発育至適温度帯(20℃~50℃)の時間を可能な限り短くするため, 冷却機を用いたり, 清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして, 30分以内に中心温度を20℃付近(または60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。

大量調理施設衛生管理マニュアル(平成29年6月16日付)

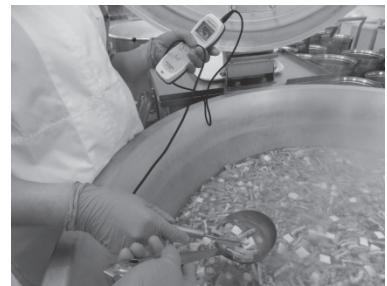
オーブンの手前側・中央・奥側, 3点以上で計測する。



和え物なども3点以上計測す



汁物は汁の中心部だけではなく, 火の通りにくい食品も計測する。



ウ 野菜類については, 二次汚染防止の観点から, 原則として加熱調理すること。生野菜等については, 設置者において, 施設・設備の改善状況, 調理過程における二次汚染防止のための措置, 学校給食調理員の研修の実施, 衛生管理態勢の整備などの衛生管理の実態及び生野菜等の食生活に果たす役割などを踏まえ, 安全性を確認しつつ使用の必要性を判断すること。食中毒の発生状況についても留意すること。

なお, 生野菜の使用にあたっては, 流水で十分洗浄し, 必要に応じて消毒して, 必ずその日のうちに調理し, 食すること。また, 消毒剤を使用する場合は, それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いすること。

エ 前日調理は行わないこと。

オ 料理の混ぜ合わせ(和え物, サラダ用), 配食, 盛りつけ等に際しては, 必ず清潔な場所で, 清潔な器具を使用すること。その際は素手で料理に触れないこと。

カ 和え物やサラダについては, 各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で, 冷却後の二次汚染に十分注意し, 冷蔵庫等で保管し, 和える時間をできるだけ配食の直前にするなど, 適切な温度管理や給食までの時間の短縮を図ること。

また, 加熱終了後, 冷却する際は冷却開始時間及び冷却終了時の温度と時間を記録すること。

調理済み食品等が汚染されないように、適正な温度管理及び喫食までの時間短縮に努める。搬出、搬入時刻を記録すること。

なお、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であることを確認し、その時間を記録して保管すること。

- キ マヨネーズは、調理場で作らないこと。
- ク 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分注意すること。
- ケ 調理後の食品の適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内に食べることができるように努めること。なお、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の温度と時間を記録すること。
- コ 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れないこと。調理、点検に従事しない者が、やむを得ず調理室内に立ち入る場合には、学校給食日常点検票に基づいて、学校給食調理従事者と同様に健康状態を点検・記録し、専用の調理衣、マスク、帽子及び履き物を着用させること。

② 二次汚染の防止

- ア 下処理室と調理室の人の往来はしないこと。
- イ 調理場における食品及び調理用機器類は常に床面から 60cm 以上の高さの台に置くこと。
- ウ 調理用器具類は処理別及び食品別の使い分けの徹底を図ること。
- エ 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。
- オ 原材料、下処理後の非加熱食品及び加熱調理後冷却する必要のある食品は、それぞれの冷蔵庫等で保管すること。
- カ 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱を行うこと。
- キ 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。
- ク エプロン、履き物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

(4) 配送・配食等

① 配送

学校給食調理場においては、調理済み食品等が運搬途中に塵埃などによって汚染されないよう容器、運搬車の設備の完備に努めるとともに、これらの食品が調理後喫食されるまで

の温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。なお、その際、搬出・搬入時刻の際、搬出・搬入時刻を記録すること。

② 配食

各学校において、以下の点に留意して、配食すること。

ア 配膳室の衛生に努めること。

イ 食品を運搬する場合には、必ず容器にふたをすること。

ウ 消毒した食器具類を児童生徒が取扱う場合には、乱雑にならないよう、また、床に落とした食器や食品等は、そのまま使用したり、食べたりすることのないよう注意すること。

エ パン、牛乳等の容器の汚染にも十分注意をすること。

オ 食器具類等をやむを得ず家庭から持参させる場合には、不衛生にならないよう、その取扱いに注意を促すこと。

カ 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

キ 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は調理室に返却しないこと。

(5) 検食・保存食

学校給食調理場にあつては、以下の点に留意して、検食・保存食の保存等を実施すること。

① 検食の方法

ア 当日の給食については、学校給食調理場及び学校給食共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食を行うこと。また、異常があつた場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

イ 検食の際には、特に次の点に留意すること。

(ア) 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。

(イ) 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。

(ウ) 食品の異味、異臭その他の異常がないか。

(エ) 分量は適切か。

(オ) 味付けや香り、色彩、形態などが適切か。また、児

配食を行う児童生徒及び教職員については、健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。

責任者を決めて検食を行い、時間や検食者の意見などの結果を検食簿に必ず記録する。

保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存する。

調理場における洗淨・消毒マニュアル
Part I・II 参照

児童生の嗜好との関連はどのように配慮されているか。
ウ 検食を行った時間、検食者の意見などの結果を検食簿等に必ず記録すること。

② 保存食等の保存期間及び保存方法

ア 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、納入された食品の製造年月日やロットが違う場合には、それぞれ保存すること。

イ 原材料は、特に洗淨、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全てを割卵し、混合したものから 50g 程度採取し保存すること。

ウ 保存食については、原材料及び調理済み食品が適切な期間保管されているかどうか確認するため、廃棄した日時を記録すること。

エ 共同調理場の受配校に複数の業者から直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。なお、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

オ 児童生徒の栄養指導や盛り付けの目安とする「展示食」を保存食と兼用することは避けること。

(6) 調理機械・器具類等の洗淨・消毒

調理機械や器具等は作業中に食中毒菌等によって汚染されている。これらの菌等で食品が汚染されないようにすることが大切である。

- ① 食器具、容器及び調理用の器具は汚染レベルが低い物から先に洗淨し、汚れや有機物を洗い落とした後に十分な流水で洗淨剤をすすぐこと。
- ② 肉類、魚介類、卵等に使用した容器・器具の洗淨は、他の容器及び器具が終了してから行うこと。
- ③ 分解が可能な部品は分解して洗淨、消毒、乾燥、保管し、使用前に取り付けること。
- ④ 器具等は汚染作業用は下処理室で、非汚染作業用は調理室または洗淨室で洗淨すること。
- ⑤ 下処理室及び調理室における機械・器具等の使用後の洗淨・消毒は、全ての食品が調理室から搬出された後に行うよう努めること。
- ⑥ スポンジ、たわし、不織布、ゴム手袋等は用途別に区別して整備し、使用後は洗淨・消毒をすること。乾燥を十分にいき、衛生的に保管すること。

- ⑦ 作業後の後片付けに使用する床用モップ・ブラシ，清掃床用ワイパー等は洗浄・消毒をし，乾燥しやすいようにして所定の場所に保管すること。

○熱風消毒保管庫

熱風で食器等の乾燥・消毒を行う。熱のかけ過ぎによる食器の劣化を防ぐため，機器メーカーや食器メーカーの取扱説明書に従って温度や時間の設定を行うこと。

※用途……食器，調理器具

- ・食器類は水切りを十分に行うこと。
- ・収納物を詰め込みすぎると，熱効率が悪くなる。

○紫外線殺菌保管庫

紫外線殺菌灯の殺菌作用を利用したものである。紫外線殺菌灯の有効照射時間（3,000時間程度）に気を付けること。

※用途……包丁，まな板，はさみ等

- ・紫外線が照射する部分のみの殺菌となるので，調理機器等は間隔を空けて保管すること。
- ・調理機器は水切りを十分に行うこと。
- ・紫外線照射により細胞破損が起きるので，紫外線を直視しないこと。

調理に伴うゴミや残菜，廃棄物等は衛生的に処理する。

パン等の残食の持ち帰りは，衛生上の見地から禁止することが望ましい。

(7) 残菜，廃棄物の処理

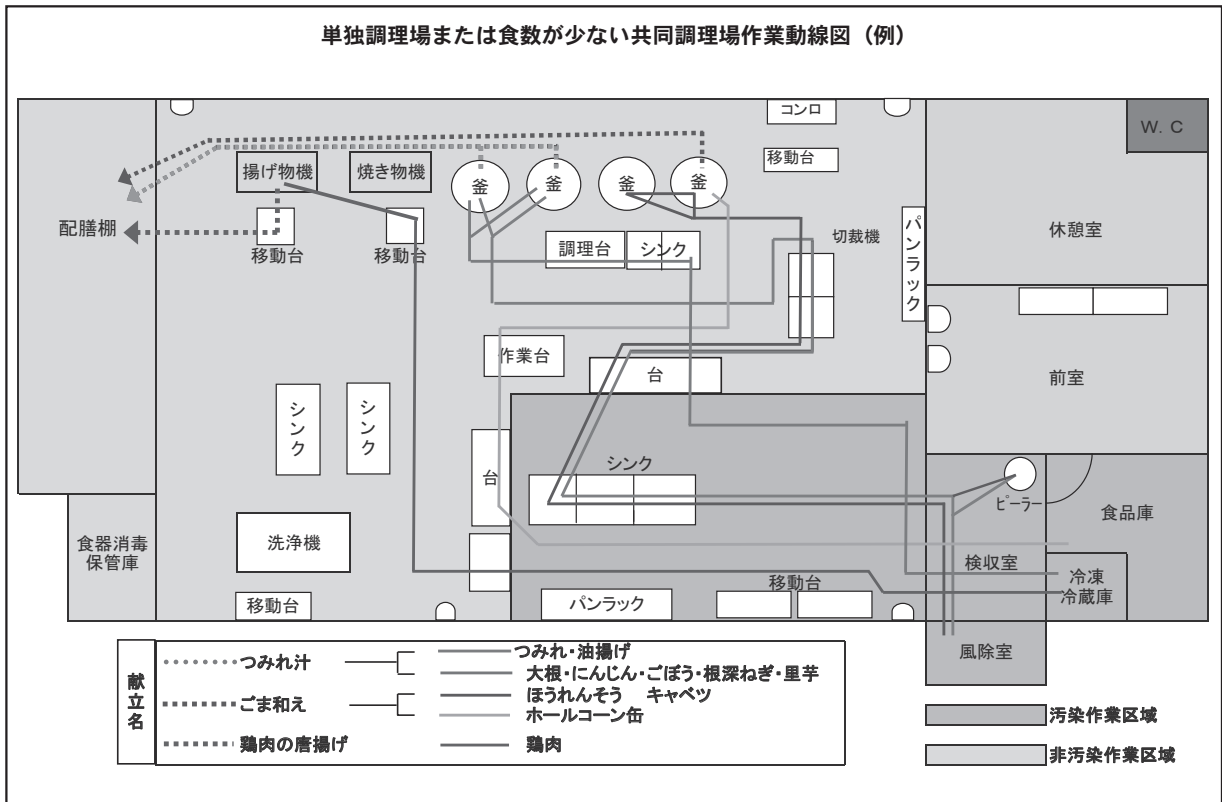
- ① 調理に伴うゴミや残菜は，それぞれのゴミに区分（厨芥，雑芥，プラスチック，ガラス，金属くず等及びリサイクル用）し，衛生的に処理すること。
- ② 廃棄物の容器は，汚臭，汚液がもれないように管理するとともに，作業終了後は速やかに清掃し，衛生上支障のないように保持すること。
- ③ パン，牛乳，おかず等の残食は，すべて処分すること。
- ④ パン等の残食の持ち帰りは，衛生上の見地から禁止することが望ましい。
- ⑤ 返却された残菜は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ⑥ 廃棄物集積場は，廃棄物の搬出後に清掃するなど，周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

単独調理場または食数が少ない共同調理場作業工程表 (例)

		汚染作業		非汚染作業		平成 年 月 日 ()				
献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
つみれ汁	A	(下処理) 大根・にんじん・ごぼう 根深ねぎ 里芋	釜準備 → だしをとる				煮込み・調味 (温度確認)	配食・配送 (エプロン手袋)		清掃作業
	B		野菜を切る (エプロン交換 靴履き替え 手洗い)			手洗い	煮込み・調味	配食・配送		
ごま和え	C	ほうれんそう キャベツ	キャベツ切り ほうれんそう切り		手洗い	茹・冷却 (残留塩素 濃度測定)	和える (温度確認)	配食・配送 (エプロン手袋)		
その他 (ごま和え)	D	検取	コーン缶切り	和え衣作り (手洗い)	手洗い	茹・冷却 (残留塩素 濃度測定)	【ごま和え】 (手洗い)	配食 → 配送準備 (エプロン手袋)	積み込み	
鶏の唐揚げ	E	検取・鶏肉に下味 (エプロン手袋 手洗い)	揚げ物準備			でんぷんをまぶす・揚げる (中心温度)		片付け		
	F	食器等準備、牛乳数え	配缶準備				揚げ物数え (手洗い)	配送 (エプロン手袋)		

<ポイント>

- 作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。
- 各調理員の作業内容を空き時間が無いように組み合わせることで掛け持ち作業を防止できる。
- 鶏の唐揚げの枠を黄色にして、当該作業は汚染度の高い食品を扱うことから、掛け持ち作業をしてはならないことを示した。



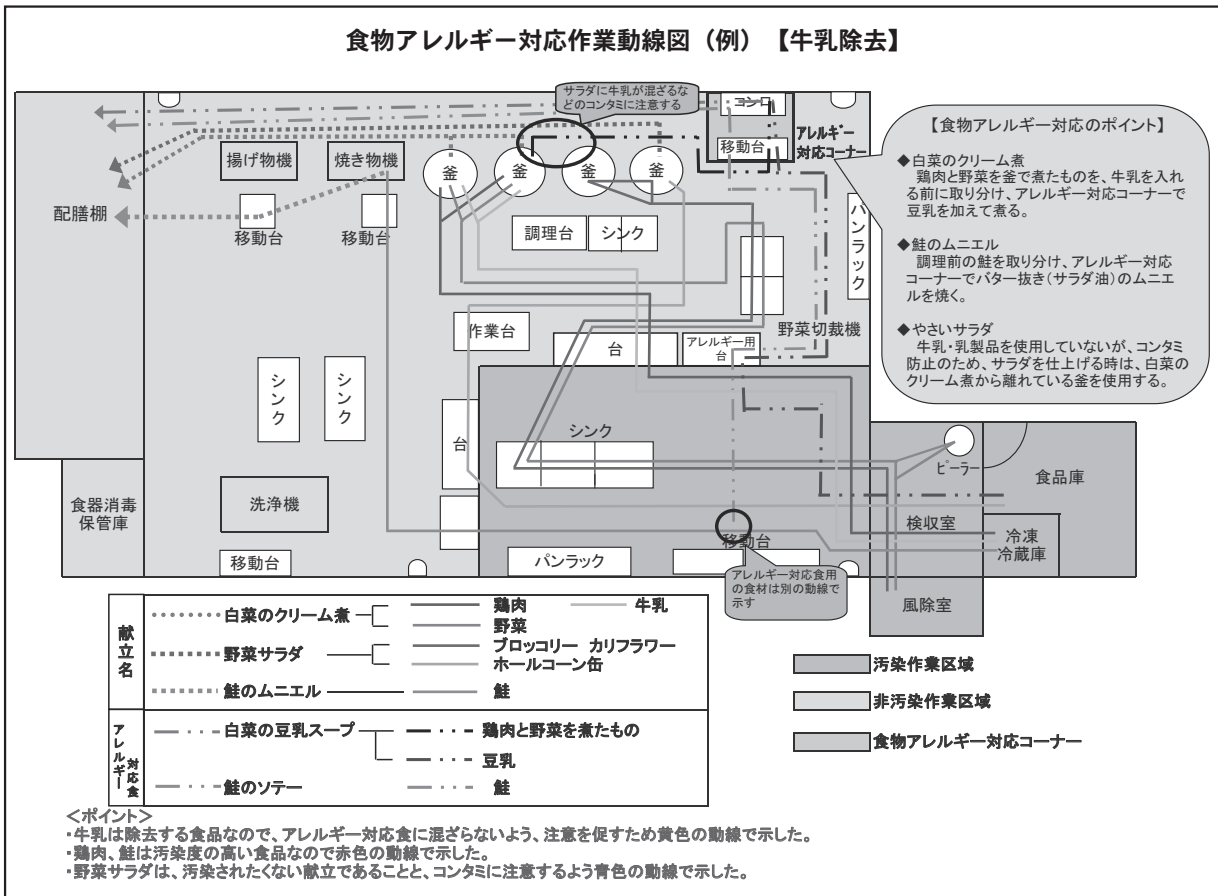
出典「学校給食調理従事者研修マニュアル」(文部科学省 平成 24 年 3 月)

食物アレルギー対応作業工程表 (例) 【牛乳除去】

平成 年 月 日 ()

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
白菜のクリーム煮	A	検収	ルウ作り(牛乳)				鶏肉炒める・煮込み・調味	配食・配送	清掃作業	
	B	(下処理) 白菜、人参、玉ねぎ	白菜、人参、玉ねぎ、じゃがいも切り	エプロン交換 手洗い 靴履き替え	サラダへの コンタミ注意		鶏肉入れ → 煮込み・調味	手袋		
野菜サラダ	C	じゃがいも ブロッコリー カリフラワー	ブロッコリー切り カリフラワー切り			エプロン 手袋	茹・冷却 → 和える	手袋		
	D	その他 アレルギー用クリーム煮 アレルギー用ムニエル	コーン缶切り ドレッシング開封	アレルギー対応食 ○年○組 ○○○○ クリーム煮(牛乳除去・豆乳代替) ムニエル(バター除去・サラダ油代替)		手洗い	【クリーム煮】 煮込み・調味(豆乳) 【ムニエル】 焼き(サラダ油)	温度確認 残留塩素 濃度測定 温度確認	配食・配送	
ムニエル	E	鮭下味	バターを溶かす	鉄板準備		エプロン 手袋	中心温度			
	F	牛乳数え	小麦粉をまぶす			エプロン 手袋	鮭を焼く	手洗い		

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。



6 受配校における衛生管理

衛生管理の徹底と日頃から児童生徒の健康状態や集団欠席などの把握に努める。

検収は担当者が必ず立ち会い、食品ごとに食品衛生上必要な事項を確認し、記録を保管する。

給食はあらかじめ責任者を決めて毎日必ず検食し、その記録を保管すること。

受配校においては、調理作業が行われないため学校給食衛生管理基準の中でもその衛生管理についてはほとんど触れられていない。しかし、受配校での保管、配食作業などでの食品の取り扱いによっては、以下に述べるような事故が発生することがあるので、衛生管理の徹底を図るとともに日頃から児童生徒の健康状態や集団欠席などの把握に努める必要がある。

(1) 検収と検食の必要性

① 検収の必要性

過去の食中毒事故をみると、納入した食品が屋外に放置されていたという事例がある。

食品には、それぞれ適切な保存温度があり、これを遵守することは、食品衛生上当然必要な事項である。したがって、検収時には担当者が必ず立ち会い、食品の鮮度、品温、異物の混入等の点検や品質保持期限内のものかどうかを確認しなければならない。

また、品温測定については、納入業者が食品の運搬の際に、適切な温度管理を実施していたかどうかを確認するために行う。

検収は食品ごとに行い、その結果を検収簿に記録し、保管しておく。

② 受配校における検収

受配校においては、共同調理場から受け取る調理済み食品や納入業者からの直送品を受け取る際、担当者が必ず立ち会い、検収を行う。調理済み食品については、配送過程での温度管理や配送時間などの確認を行う。牛乳などの直送品は、期限表示、品温・数量・納入時間等などを確認して記録し、保管しておく。

③ 検食の必要性

検食は、あらかじめ責任者を決めて、児童生徒の摂食開始時間 30 分前までに行い、一食分の食事を栄養面、衛生面などから適切であるか確認し、その結果は、記録簿に記入しておくことが大切である。

万一、異常があった場合には、給食を中止し、教育委員会等に連絡するなど、速やかに適切な措置を講ずるとともに、原因を調査する必要がある。

共同調理場で検食を行っていても、児童生徒が喫食するまでに時間が経過していることや、でき上がりが均一とは限らないので、受配校においても、共同調理場と同様に検食を行い、そ

の結果を記録簿に記入しておく必要がある。その方法については、前項、5 作業管理(5) 検食・保存食① (P212) , を参照すること。

- ④ 受配校給食担当者の検便の実施
月2回、必ず検便を実施すること。

(2) 温度管理対策

① 納品後の温度管理

共同調理場から配送されてきた食品は、速やかに配膳室に受け入れるとともに児童生徒に配膳するまでの間、適切な温度管理をする必要がある。その方法は次のとおりである。

- ア 受け入れ後、食缶のふたは開放しないこと。
イ 受け入れから食べるまでの保管時間が長時間とならないように努めること。
ウ 牛乳は保冷库などで10℃以下に保管すること。
エ 保冷食品の温度管理を徹底すること。

② 給食の温度管理

配送コンテナなどから食缶を受け入れた後、配膳するまでの間、保温食品は65℃以上、保冷食品は10℃以下で保管する。また、調理の終了後は短時間のうちに食べることが食中毒防止の点から大切であるため、共同調理場と協議し、調理終了後2時間以内に食べることができるようにタイムスケジュールを立てることが望ましい。

(3) 衛生管理対策

万一、事故が発生した場合には、受配校においても迅速な対応が求められるので、衛生管理体制を確立しておく必要がある。

- ① 衛生管理に関する関係機関の役割分担をあらかじめ決めておくこと。
(校長、給食担当者、保健担当者、学校医、学校薬剤師、給食調理場、納入業者など)
- ② 食品の受け入れ、保管から配膳に至る作業に問題がないか定期的に点検すること。
- ③ 受配校において受け入れの作業を行う者は、健康観察をすること。
- ④ 給食当番の児童生徒の健康状態をチェックし、記録すると。(P193, 194)
- ⑤ 衛生管理に関する日誌を作成すること。
(食品の検収、保管温度、検食、配膳時間、保存食、施設衛生点検などの記録)
- ⑥ 事故発生時の緊急連絡網を整備しておくこと。

保温食品は65℃以上、保冷食品は10℃以下で保管する。

衛生管理に対する関係機関の役割分担を明確にした衛生管理体制を確立しておく。