

プロポーザル用抜粋版

# 太子町学校給食衛生管理基準

令和6年4月

太子町立学校給食センター

# 目 次

## はじめに

1	ドライ運用の推進	2
2	衛生管理体制の確立	2
3	調理従事者及び職員の衛生管理	3
4	施設・設備の衛生管理	5
5	調理機械・器具及び食器具の衛生管理	7
6	使用水の管理	8
7	食品の衛生管理	9
8	作業前の衛生管理	10
9	下処理時の衛生管理－汚染作業区域における	11
10	調理時の衛生管理－非汚染作業区域における業務－	12
11	配食及び配送	12
12	学校で行う衛生管理	13
13	洗浄	14
14	異物混入防止の為の留意事項	15
15	定期、臨時検査及び日常の検査	16
16	事故発生時の対応	17
	様式	19

## はじめに

学校給食は、まず何よりも安全性の確保が求められる。本町の学校給食は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」により衛生管理の徹底を図ることとしている。全ての学校給食関係者が衛生管理における意識を共有するとともに、互いに連携・協力し、さらなる安全性の確保を図ることが重要であることから、本町の学校給食衛生管理における基本事項を「太子町学校給食衛生管理基準」としてまとめた。

学校給食の衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」により、日々の確認や定期的な評価・改善に努める事とする。

## (参考)

「学校給食衛生管理基準」(文部科学省) 平成23年4月

「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

「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartI」(文部科学省) 平成21年3月

「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartII」(文部科学省) 平成22年3月

「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省) 平成29年6月改定

「四訂学校給食における食中毒防止の手引」(財日本スポーツ振興センター) 平成17年3月発行

「学校給食における食中毒防止Q&A」(財日本スポーツ振興センター) 平成21年4月

## 1. ドライ運用の推進

### (1) 重要事項

本町においては、より安全に給食を提供し、高温・多湿の作業環境を改善することを目的に、ドライシステムとする。

### (2) 基本事項

#### ・ドライシステムについて

ドライシステムとは、調理室の床面を作業中、常に乾いた（ドライ）状態を維持して使用する調理施設・システムのことである。したがって、湯水がこぼれたり、食品等を落とした場合すぐに拾ったり、ふき取ったりすることが重要である。

#### ・ドライシステムのメリット

- ①床面が乾燥した状態で使用するため、細菌・衛生害虫・カビ等の発生・繁殖を制御することができる。
- ②床面からのはね水による二次汚染を防止することができる。
- ③ウェットシステムよりも、室内の湿度が低く保たれる。
- ④床が濡れていないので、滑りにくくドライシーツで作業が出来るため歩きやすい。また軽装で作業ができ動きやすい等、労働安全上の効果も期待できる。

## 2. 衛生管理体制の確立

### (1) 重要事項

学校給食においては、まず何よりも安全性の確保が求められることから、全ての学校給食関係者が衛生管理における認識を共有するとともに、それぞれの役割を認識し、互いに連携・協力できる体制を整備する必要がある。

### (2) 基本事項

#### ①実施責任者

(ア) 学校給食を実施する太子町教育委員会は、実施責任者として学校給食における最終的・包括的責任を負うものである。実施責任者である太子町教育委員会は、施設の運営管理責任者及び施設の衛生管理に関する衛生管理責任者を、選考しなければならない。

#### ②運営管理責任者

(ア) 所長を運営管理責任者とする。

(イ) 学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、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。そのため、学校保健委員会等を活用するなどの方法により、校長・所長・学校医・学校歯科医・学校薬剤師・栄養教諭等、保健主事、給食主任、養護教諭等の教職員、保護者、関係保健所長等の専門家など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。

(ウ) 栄養教諭等の指導・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など、学校給食の実施運営全般に十分配慮する。

(エ) 危機管理マニュアルに則り、食中毒等に対する危機管理体制を整備する。

(オ) 衛生管理責任者に点検票等に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ適切に点検が行われたことを確認する。点検の結果、衛生管理責任者から改善不能な異常の発生の報告

を受けた場合は、食品の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講じる。

- (カ) 点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行う。
- (キ) 衛生管理責任者及び従事者に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識等の習得を図るよう指導する。
- (ク) 従事者に定期的な健康診断及び検便を実施させる。
- (ケ) 従事者が下痢・発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった場合は調理作業に従事させない。家族の健康状態に問題がある場合は、申告後必要な措置をとる。

### ③衛生管理責任者

- (ア) 栄養教諭を衛生管理責任者とする。
- (イ) 衛生管理責任者は、学校給食従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の日常管理などに努める。特に調理過程における下処理・調理・配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程において清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適正に行われているかを確認し、記録する。

## 3. 調理従事者及び職員の衛生管理

### (1) 重要事項

調理作業を行う一人ひとりの健康状態が作業全体に影響するので、毎朝その状態をチェックして確認することが重要である。体調に異常がある時は、必ず申告する。運営管理責任者は調理従事者の毎日の健康状態を知るために、日頃からよく観察し、個人個人の正常な状態を把握することが必要である。

また、従事者は「衛生管理マニュアル」を活用し、日々の安全作業の確認、定期的な安全衛生教育の教材や新規雇用者の安全衛生トレーニングに努める。

### (2) 基本事項

#### ①健康状態の確認

- (ア) 日常の健康チェックを行い、個人別健康調査票に記録する。体調に異常があるときは必ず申告し、特に次のことに留意しながら対応する。
- a . 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事しない。
  - b . 直ちに医師の診断を受ける。(必要に応じては帰宅する。)
  - c . やむをえず調理作業以外の作業に従事する場合は、手袋（白）を着用し、その旨を必ず記録する。

\*下痢・腹痛・嘔吐は食中毒の代表的な症状である。また、化膿した傷・発疹等には食中毒菌である黄色ブドウ球菌が多数存在するので、直接食品に触れたり、手で傷等に触れることで手指から食品が汚染される。また、手指については、化膿していないても傷・やけど・手あれなどの部分から黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので必ず手当てをしておく。

- (イ) 運営管理責任者は、学校給食調理等業務委託契約の受託業者（調理責任者）に対し、給食業務等学校給食従事者に異常があると思われるときは、その状態により次のような措置をとる。
- a . 調理作業には従事させない。
  - b . 医師の診断を受けさせる。(必要に応じて帰宅させる。)

\*下痢・発熱・腹痛・嘔吐等の症状のある場合は調理作業に従事させない。また、必要に応じて当該者が完治するよう、臨時に検便を受けさせる等の対応をする。(検便結果が陰性になるまで調理作業には従事させない。)

## ②定期健康診断や検便の実施

健康診断は一般的な健康状態を知るため必ず受診し、検便は食中毒菌等の保菌の有無を知るために有効な手段であるので必ず受ける。

- (ア) 健康診断は、年1回以上受診するとともに、検便（検査項目はサルモネラ、赤痢、及び腸管出血性大腸菌 O-157）は月2回受ける。
- (イ) 海外旅行や国内であっても本人や家族が食中毒菌汚染地域を旅行したときは、定期検便以外に隨時検便を実施する。この場合の費用は個人負担とする。
  - a. 検便結果陽性の場合は、医師の指示に従い改善に努める。
  - b. 検便結果を提出し、定期検便検査結果と共に1年間保管する。

## ③従事者の心得

調理従事者は日頃からいつも身体の衛生に心掛けると共に調理作業時には次の事項を遵守する。

- (ア) 毎日清潔な専用白衣（調理衣）・帽子・マスク・履物等を身に付ける。
- (イ) つめはいつも短く切っておく。
- (ウ) 指輪・ネックレス・イヤリング・ピアス・ヘアピン・腕時計等の装飾品は必ずはずす。
- (エ) マニュキュア・香水等はしない。
- (オ) 調理場外へ出るときは、白衣（調理衣）を着て出てはならない。
- (カ) 着替えは更衣室で行い、通勤時の着衣のままで白衣（調理衣）を着用してはならない。
- (キ) 調理作業中は顔や毛髪などむやみに触らない。
- (ク) 毛髪は帽子からはみ出してはならない。
- (ケ) 調理室内では各々専用の履物を履く。また、調理室外に出る時は必ず外履き用の履物に履き替える。
- (コ) トイレを使用する時は、履物や白衣（調理衣）等を着替える。
- (サ) トイレを使用した後は、確実に手指を洗浄消毒する。
- (シ) 白衣（調理衣）のポケットの中には何も入れないこと。
- (ス) 体調に異常のある場合には必ず（学校給食調理等業務委託契約締結に伴い受託業者の調理責任者を介して）申告し、衛生管理責任者の指示に従う。家族の体調に異常のある場合も同様とする。

## ④正しい服装

調理作業に従事する時は、清潔でかつ作業しやすい所定の服装とする。また、白衣（調理衣）・帽子・マスクは毎日清潔なものを身につける。洗濯については他のものと一緒にせず、白衣等（調理衣・帽子）は必ずアイロンをかける。

- (ア) 衛生面のみならず、火傷やけがを防ぐためにも、必ず白衣（調理衣）・エプロンを着用する。
- (イ) マスクは必ず着用し、口・鼻をきちんと覆う。  
＊健康な人の約半数は鼻腔に黄色ブドウ球菌が住みついている。くしゃみやせきをすると唾液と一緒に吐き出され約1メートル四方にある食品を汚染する。
- (ウ) 帽子は毛髪が出ないようにする。
- (エ) 汚染作業区域、非汚染作業区域を理解し、色分け等で明確に区分した専用の履物やエプロン等を使用し、その保管場所も区分する。

## ⑤手指の洗浄

手指は食中毒菌等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。手洗いは始業時、次の作業に移る前には必ず行う。特に始業時、食肉、魚介類、卵等を取り扱ったとき、

用便後は特に念入りに洗浄消毒する。

手洗いの方法については、「学校給食衛生管理基準」に示された手洗い方法とする。

#### 4. 施設・設備の衛生管理

##### (1) 重要事項

調理室内は、細菌に汚染される度合いの大きい区域からそうでない区域への細菌の汚染を防止するために、汚染作業区域と非汚染作業区域に間仕切りや置き台等を設けて、汚染物を非汚染作業区域に持ち込まないことが重要である。このことは、食中毒防止4原則のひとつ「菌を持ち込まない」ことにつながることを強く認識し、作業することが大切である。また、日常の清掃・点検を徹底して行い施設・設備を常に衛生的に保つことが大切である。

##### (2) 基本事項

###### ①汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

区分	作業区分・内容
汚染作業区域	<p><b>検収室</b>—原材料の鮮度の確認をおこなう場所 ※外からの運搬容器、ダンボールは持ち込まない</p> <p><b>食品の保管室</b>—食品の保管場所</p> <p><b>下処理室</b>—食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所（洗浄、洗米、解凍、皮むき、卵の割卵、肉類の取り扱い等）</p>
非汚染作業区域	<p><b>調理室</b>—裁断、加熱調理（卵の攪拌等）を行う場所</p> <p><b>調理室</b>—加熱調理した食品の冷却・保管する場所 食缶に配食する場所</p> <p><b>洗浄室</b>—機械器具類の洗浄・消毒後、熱風消毒保管庫</p>
その他	更衣室、休憩室、便所、前室、事務室等
調理場外	廃棄物（ゴミ等）

###### ②衛生状態の確保

- (ア) 作業動線を確認し、汚染区域・非汚染区域の相互汚染を防止する。また、汚染区域にあっても、その中のリスクを知り、他へ広げない、持ち込まないようにし、リスクを制御することが重要である。
- (イ) 場内は、換気除湿に注意し、できるだけ低温・低湿（温度25℃以下、湿度80%以下）に保つ。
- (ウ) 調理場内の照度は200～700ルクス確保するようにする。なお、検収・調理・その他の場所に応じ適切な明るさが確保できるように考慮し、食品の鮮度や異物混入を視認できるようにする。また光源は不安定な自然採光を主なものとしないことが望ましい。
- (エ) 手洗い設備は、作業区域ごとに設置し、手洗い石鹼液及び手指消毒用アルコール・ペーパータオルを常に使用できる状態にしておく。つめブラシは各自のものを用意し、前室等必要な場所に備える。
- (オ) 手洗い石鹼液及び手指消毒用アルコールは細菌の増殖を防止するために継ぎ足さず、使い切ってから容器を洗浄した後、新たにそれぞれの液を作り入れる。

### ③日常の清掃

検収室・下処理室・調理室・洗浄室・食品庫・休憩室等は毎日清掃し、整理整頓を心掛ける。

床に食品や水を落とさないように作業を行う。水が落ちた場合は、スクイザー（ゴムモップ）で除去する。食品が落ちた場合は、即座に使い捨て手袋、ペーパー、ほうきとちりとりで除去し、アルコール拭きで消毒する。

#### (ア) 検収室・下処理室・調理室・洗浄室等

- a . 施設の清掃は調理作業中には行わず、全ての食品が調理室内から完全に搬出されてから行うこと。
- b . 調理作業に不必要的物品等は持ち込まないこと。
- c . 作業終了後、床及び内壁（床面から 1 mまでの部分）は清掃し、洗浄溶液または温湯で洗浄した後、スクイザー等で水気を除去し乾燥させる。また、必要に応じて消毒する。
- d . ごみは取り除き、排水溝に流れないように気をつける。
- e . 排水溝は一日の作業が終わったら清掃する。排水溝及びゴミ箱の中にゴミは残さない。
- f . グレーチングは毎日ブラシでこする等清潔にしておく。
- g . 窓・網戸は年 3 回以上清掃し清潔を保つ。ただし、汚れがひどい場合は清掃を行う。また網戸等の破損がないか注意する。
- h . 手洗い場は 1 日 1 回以上清掃し、清潔に保つ。換気扇は手の届く所は清掃する。
- i . 蛇口・コック等は清潔に保つ。
- j . 室内の温度・湿度は高くなりすぎないように工夫する。

#### (イ) 食品庫

- a . 床は清掃し乾燥させておく。
- b . 納品されたものを検収する時は、納品時のダンボール等は取り除く。
- c . 消毒液や工具類の保管が必要な場合は、食品と棚を分け、いつも整理整頓を心掛ける。

#### (ウ) 出入り口の扉の手入れ

- a . 扉は毎日清掃し消毒する。

#### (エ) その他施設・設備の管理

- a . 常に清掃し、清潔に保つ。
- b . 調理作業終了後、休憩室は 1 日 1 回清掃し、いつも整理整頓に心掛ける。
- c . 調理作業終了後、トイレは 1 日 1 回清掃し、清潔にしておく。
- d . 施設は定期的に点検し破損箇所を発見した場合は、ただちに運営管理責任者または衛生管理責任者に報告する。

### ④冷蔵庫・冷凍庫の管理

#### (ア) 毎日温度を確認し記録する。

#### (イ) 冷蔵庫の温度は、5 °C以下とする。

冷凍庫の温度は、−18°C以下とする。

保存食冷凍庫は、−20°C以下とする。

#### (ウ) 温度管理の必要な食品は、蓋つき専用容器に入れ、専用冷蔵庫に保管する。

### ⑤廃棄物の処理

#### (ア) 容器は、蓋つきの耐水性のもので、清掃しやすく、汚物・汚水・悪臭が漏れないものにする。

#### (イ) 包装容器・ダンボールなどは、決められた場所に保管する。残りかすは必ず洗い流しておく。

#### (ウ) 廃棄物の保管場所は定期的に清掃し、清潔に保つ。

- (エ) ごみ回収後は、ごみコンテナや保管場所を清掃消毒し、乾燥させる。
- (オ) 保管場所は、定期的に殺虫剤を散布し、はえ・ゴキブリなどの発生を予防する。

#### ⑥ねずみ・昆虫の侵入防止及び駆除

ねずみ・はえ・ゴキブリ等の発生状況を1ヶ月に1回以上巡回点検し、発生を確認したときには、その都度駆除することとし、その実施記録を1年間保管する。

#### ⑦点検・保守

施設・設備の定期的な点検を実施し、結果を記録しておく。異常のあるときは、直ちに修理・補修改善し記録しておく。

#### ⑧殺菌灯

殺菌灯は朝消灯し、夕方施錠時に点灯する。  
交換は3000時間程度を目安に行う。

### 5. 調理機械・器具及び食器具の衛生管理

#### (1) 重要事項

各機器等を正しく使用し、正しい手入れを行うことにより、安全で衛生的な作業が可能となる。  
洗浄・消毒は確実に行い、常に清潔な状態を保ち、定められた保管場所に整理整頓しておく。

#### (2) 基本事項

##### ①調理機械・器具等の区別

食品に付着している菌によって機械・器具類が汚染されるので、調理の過程ごと（下処理用、調理用、加熱調理済食品用等）に専用の機械・器具・容器を使用すること。また、使用目的別に色分けをする等誰にでもわかりやすい工夫をする。

スライサーの刃等の欠損による異物の混入がなかったかを確認しながら作業を行う。

##### ②調理機械・器具類の取扱い

- (ア) 作業開始前には、部品の点検及び消毒を行う。
- (イ) スライサー等ネジ類の混入の可能性があるものは、作業ごとに部品の点検を行う。
- (ウ) 使用後の機械は部品を取り外し、点検、洗浄消毒、乾燥させる。

##### ③保管

洗浄消毒した食器具や調理器具等は保管中に二次汚染することのないように、外部から汚染されない構造の保管場所に整理して保存する。保管場所は常に整理整頓し清潔を保つようにする。

##### ④調理機械・器具類の点検・保守

調理作業中に機械が故障したり、器具が不足したりして手順がくるい、それが思わぬ食中毒や事故につながることがある。これらを防止するには、毎日あるいは定期的に点検をし、整備、保守を行わなければならない。

作業前・作業中・作業後に点検を行い、点検表を作成するなどして点検の記録を保存する。また、故障、破損、不足が発見されたら直ちに修理、補充するとともに翌日の作業に支障のないようにする。

## 6. 使用水の管理

### (1) 重点事項

使用水は、水質検査・給水施設の管理・周辺の清潔の維持等が十分に行われているか検査し、給水栓からの水が消毒された衛生的で安全な水【「学校環境衛生基準」（平成21年4月1日文部科学省）に定める飲料水】であることを確認する。

### (2) 基本事項

#### ①水質検査

使用水は調理開始前及び調理作業後に、調理室内で受水槽から一番遠い給水栓で水道管の溜り水が出るまで水を放出した後（約5分）検査する。他の給水栓も同様に溜まり水を放出する。

日常検査で色度・濁度・臭い・味等で異常があつたり、遊離残留塩素が $0.1\text{mg/l}$ 以上なかつた場合には再検査を行い、その上で適正と判断した水を使用した場合は、使用水1ℓを食品と同様に $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存食用の冷凍庫で保存する。

異常があれば直ちに運営管理責任者に報告。運営管理責任者は太子町教育委員会に報告し対策を講じる。

## 水 の 色 と 味

○ 水の外観に異常がある場合原因は次のようなものが考えられる ○

#### ・水が濁っている場合

- (1) 白濁しているものは亜鉛、赤褐色のものは鉄が溶出している。
- (2) 水が停滞している。
- (3) 汚水が流入（混入）している。

#### ・水に色がついている

- (1) 白色のものは亜鉛
- (2) 青色のものは銅
- (3) 赤褐色のものは鉄が溶出している。

#### ・水に異味、異臭がある時

- (1) 受水槽や高架水槽を塗装した時、乾燥が不十分だとフェノール臭（薬品臭）や油臭がする。
- (2) 配管工事で使用した配合剤が水に混じって異臭、味がする。
- (3) 亜鉛メッキの成分が溶出して金属味がする。
- (4) 受水槽や高架水槽にカビや藻類が増殖し、カビ臭がする。

#### ②使用水の安全確保

## 使用水の安全確保～（学校給食衛生管理基準 抜粋）

- 一． 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）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が $0.1\text{mg/L}$ 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。
- 二． 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。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存すること。
- 三． 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。  
また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

## 7. 食品の衛生管理

### (1) 重要事項

納入された食品の安全性を確認し、調理場内に持ち込む菌を最小限にとどめるとともに、菌を増やさないように保管することが大切である。

### (2) 基本事項

#### ①食材の検収

納入された食品の安全性を確認するのに検収は欠かせない業務である。検収にあたってはあらかじめ定めた検収責任者が立会い、検収表に基づいた点検を実施する。

異常があれば直ちに衛生管理責任者を通じて、運営管理責任者に報告する。

#### 食品の検収～（学校給食衛生管理基準 拠粹）

一．検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、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、製造年月日、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。）、年月日表示、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、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。

#### 検収のポイント

納品時間	指定した時間に納入されているか。	
納入業者	服装等は清潔か。納入業者名、配達者氏名が記載されているか。	
品名、製造・販売業者	品名、製造・販売業者は発注書と合っているか。	
品温	運搬時を含め「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」から逸脱していないか。	
ロット、期限表示	ロット、期限表示を確認する。期限が切れているものや、使用中または保管中に期限切れになるおそれのものはないか。	
数量・規格	個数、重量は合っているか。個々の大きさにバラツキはないか。発注書と現物の規格は合っているか。	
品質、鮮度	カビ、病害虫等はないか。変質、変色、異臭はないか。生鮮品の鮮度はよいか。	
包装容器等の状況	外装の汚れはないか。破れはないか。当該食品以外の容器ではないか。	
異物混入、異臭の有無	異物混入、異臭がないか。	
産地	食品の原産地は記載されているか。	
表示	加工食品の包装に、食品衛生法で定められた製造責任者住所氏名、添加物、保存方法等に関する適正な表示があるか。	
その他	運搬の状況	冷凍、冷蔵品については、保冷庫による運搬であるか。 常温によるものは、格納式車または幌付き車であるか。
	製造年月日 (米は精米日時)	使用に際しての参考とする。

## ②食品の保管

食品は衛生的に保管し、保存中に変質、腐敗しないようにする。また、保管中の食品の使用にあたっては、使用前に安全を確認したうえで使用する。

冷蔵庫は毎日1回清掃、消毒を行うこととし、調味料等の保存食品は先入れ、先出しを励行する。

## ③保存食

保存食は万が一事故が発生した時に、その原因を明らかにする為の手がかりを与えてくれる重要なものである。保存食の採取保管については、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）にもとづき確実に行い保存食簿に記録を残す。

## ④検食

給食による事故を未然に防ぐため、喫食開始時刻の30分前までに所長・校長または、あらかじめ定めた者が検食し、異常のないことを確認する。

検食は、学校給食調理場及び受配校において行う。

検食時間、点検事項、処理等を必ず記録するとともに検食者の意見を記入する。

### 検食のポイント

1. 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入はないか。
2. 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。
3. 食品に「異味」「異臭」その他の異常がないか。
4. 一食分として、それぞれの食品の量が適切か。
5. 味付けや、香り、色彩、形態などが適切で児童生徒の嗜好との関連は配慮されているか。

## 8. 作業前の衛生管理

### (1) 重点事項

調理を実施するにあたっては、事前に献立ごとの作業を話し合って確認し、自分の役割分担を把握する。

また、服装、手洗い等基本的なことが守られているかを常に意識して作業を行う。

### (2) 基本事項

#### ①作業工程表や作業動線図の確認

前日までに献立ごとの作業工程表と作業動線図を作成し、具体的な打ち合わせを行うこと。作業中どこで作業動線の交差が生じやすいかを確認し、二次汚染の防止に努める。

#### ②健康状態の確認

調理従事者は、毎日始業前に健康状態を確認し、衛生管理チェックリスト個人別記録表に記録を残す。また、家族の体調に異常のある場合は申告し、業務分担について運営管理責任者、衛生管理責任者と相談し必要な措置を講じる。

#### ③服装の確認

通勤に着用した衣服は必ず着替え、華美な服装や毛羽立つ素材の服装はやめ、常に清潔な服装を着用する。

#### ④手指の洗浄消毒

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）を参考に徹底した手指の洗浄消毒を実施する。

#### ⑤消毒液の確認

薬剤の適切な使用を守り、使用用途に応じた濃度で使用する。

#### ⑥調理機器・器具の消毒

「5. 調理機械・器具及び食器具の衛生管理」（P. 7）の内容を確認し、適切な消毒を行い給食調理業務にかかる。

#### ⑦使用水の確認

「6. 使用水の管理」（P. 8）の内容を確認し、適切な使用水の確保が出来てから給食調理業務にかかる。

### 9. 下処理時の衛生管理（汚染作業区域における業務）

#### （1）重要事項

下処理の必要な食品は、食中毒菌を含む細菌が付着していると考えてよい。食品に付着している菌によって容器や器具が汚染されるので、処理の過程ごとに専用の容器、器具を区別して使用する。

#### （2）基本事項

##### ①二次汚染防止のための留意点

##### ———— 二次汚染の防止～（学校給食衛生管理基準 拠粹）————

- 二. 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、置台の上に置くこと。
- 三. 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の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。
- 四. 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

##### ②検収室、下処理室での作業

作成した作業工程表と作業動線図に沿って作業する。包丁やまな板は、食材ごとに区分する。その他容器・器具等は、適切に使い分ける。作業中は、作業動線の交差に注意し、二次汚染の防止に努める。

野菜類の洗浄においては、清浄度の高いものから洗浄する。

##### ③下処理室の調理器具・機械類の洗浄、消毒、保管

「5. 調理機械・器具及び食器具の衛生管理」の内容を確認し、適切な消毒を行う。

下処理室から食材が搬出された後で行う。

汚染度の高いものを洗浄する際は、他のものを汚染しないよう注意する。

#### ④下処理室の清掃

下処理室内の調理作業終了後行う。

## 1 0. 調理時の衛生管理（非汚染作業区域における業務）

### （1）重要事項

調理時には、原材料や調理後の食品の温度管理を適切に行い、細菌を増殖させないことが大切である。原材料や調理後の食品が高温・高湿な状態で長時間放置することがないよう留意する。また、十分に手洗いを行い、人を介して食品が汚染されないよう、常に意識して作業を行うことが重要である。

### （2）基本事項

#### ①適切な温度管理・時間管理

食品についていた菌は時間とともに増殖する。増殖の時間を与えないために、加熱調理後2時間以内に喫食できるよう作業工程を考えて調理する。

- (ア) 加熱は適正に行う。
- (イ) 十分な冷却をする。
- (ウ) 適切な温度で保管するよう工夫する。

#### ②食品の取扱い

調理時には、食品を二次汚染させないことや付着している菌を増殖させないことが重要である。

#### ③調理室用の機械・器具類

- (ア) 調理機械・器具は、調理過程にあった作業動線を確保するため可動式のものを設置する。
- (イ) 調理器具類は、調理用と加熱調理済食品用とに区別する。
- (ウ) 包丁・まな板・スライサーの刃などは、使用中も必要に応じて洗浄・点検・消毒する。
- (エ) 調理作業中は、布巾を使用せずペーパータオルを使用する。また、調理作業以外で布巾を用いる場合は適宜不織布のものを使用する。
- (オ) 使い捨て手袋は適切な使用に努め、誤った使用により汚染を広げることのないように細心の注意を払う。

#### ④洗浄・消毒・保管

- (ア) 調理器具類は、全ての作業終了後、シンク内で洗浄し消毒保管庫で消毒保管する。
- (イ) 移動台等は排水溝上で排水し、洗浄、消毒後乾燥させ指定の場所で保管する。

## 1 1. 配食及び配送

### （1）重点事項

調理後短時間のうちに提供することは、食中毒を防止するための大切なポイントである。配食や配送は、安全で衛生的に行うとともに、特に温度と時間の管理が重要である。

### （2）基本事項

#### ①配食

- (ア) 配食の方法はあらかじめ決めておくこと。
- (イ) 食缶や配食用器具等は常に清潔を保ち衛生管理に努めること。
- (ウ) 配食時刻の記録、釜別、配送先を記録すること。

## ②給食ワゴン・コンテナへの積込

- (ア) 温食と冷食は分けて積込む。やむを得ない場合は、断熱性のある容器に入れる等、温度管理に注意する。
- (イ) 積込時には、内容物がこぼれないように丁寧に取り扱う。
- (ウ) ビニール袋での配食は、破れたり、結び目がゆるくなったりすると、他の食品や食器を汚染するので、チーズやジャムなど特別なものを除き、専用容器に配食する。

## ③学級への運搬

給食時間に合わせて運搬する。

- (ア) 調理済食品等を安全に運搬できるよう、給食ワゴンやコンテナの整備に努める。
- (イ) 給食ワゴンやコンテナは、決められた場所に運搬する。学級等が不在の場合は、教職員等の見える場所に設置するなど安全確保に努める。

## ④受配校への配送

食中毒を防止する重要なポイントとして、調理終了後2時間以内に喫食できることが必要である。

受配校への道路事情を調査し、最短時間で配送ができるよう計画を立てる。

- (ア) 調理済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、コンテナ等や配送車の整備に努める。
- (イ) 調理場搬出時及び受配校搬入時の温度と時刻を記録する。

## ⑤カウンター、給食ワゴン・コンテナ等及びリフト・配送車の洗浄・消毒・清掃

- (ア) 汚れを取り除き、清潔な布巾で拭き上げる。
- (イ) 給食ワゴン・コンテナ等の汚れがひどいときは、定期的に水道水または温湯でブラシ等を使って洗浄後、洗剤溶液で洗浄、水道水又は温水で洗剤を洗い流して乾燥する。
- (ウ) 給食ワゴンやコンテナ等は、配送時に調理場から出た後、廊下等での車輪の汚染に留意する。
- (エ) 使用前には、アルコール等で消毒する。

# 1 2. 学校で行う衛生管理

## (1) 重要事項

共同調理場から配送された給食及び業者からの直接配送品（パン、牛乳、デザート等）の安全確認を行うことが重要である。また、配食時における二次汚染を防ぐために確実に給食当番及び配食を行う教職員の健康観察を行い、服装・手洗い等を徹底させる事が重要である。

## (2) 基本事項

### ①配膳室や牛乳保冷庫等の衛生管理

「4. 施設・設備の衛生管理」の内容を確認し、衛生管理に努める。

### ②業者からの直送品の検収

「7. 食品の衛生管理」の内容を確認し、検収を行う。

### ③給食当番及び配食を行う教職員の健康観察

給食当番等の健康状態をチェックし異常がある場合には、配食に従事させない等の対策を講じる。

### 給食当番の健康チェック

1. 下痢をしていないか。
2. 発熱・腹痛・嘔吐をしていないか。
3. 衛生的な服装をしているか。(清潔なエプロン、マスク、帽子を正しく着用しているか)
4. 手指は、石鹼で洗浄したか。
5. 爪は短く切っているか。

#### ④食事前の手洗いの徹底

児童が手洗いをしない、又は不十分なまま給食を取り分けたり食べることの無いよう、養護教諭や学級担任等教職員と連携して食事前の手洗いを徹底させる。

#### ⑤検食（給食センター所長及び各学校園長）

児童、生徒の喫食 30 分前には検食を済ませ異常があった場合には、速やかに対策を講じる。また、検食の記録は保存しておく。

## 1 3. 洗浄

### (1) 重点事項

調理機器や器具等は調理作業中に様々な食中毒菌によって汚染されるので、確実に洗浄、消毒を行い食品への二次汚染を防止する。

### (2) 基本事項

#### ①洗浄作業

調理機器や器具等は、使用後分解し洗浄、消毒、乾燥を正しく行い衛生的に保管する。なお、調理場内における器具容器等の使用後の洗浄、消毒は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行う。洗剤や消毒液については、使用濃度を守り洗剤等の残存がないようにする。

#### ②消毒の方法

##### (ア) 薬液消毒

薬液の種類	消毒方法
アルコール	調理機器が乾燥している状態で使用すること。 アルコール液を消毒したい器具に近いところから吹き付けまんべんなく塗り広げる。
次亜塩素酸ナトリウム	200mg/l 溶液に 5 分間以上浸漬後、水洗いしてペーパータオル等でよく水気を切り乾燥させる。

\* 次亜塩素酸ナトリウムは、光と熱に弱いので作った溶液は 2 時間程度で交換する。

##### (イ) 熱風消毒

庫内温度が 90°C 以上で少なくとも 1 時間保つように調節する。

(ウ) 蒸気消毒

100°Cで 15 分間以上

(エ) 紫外線消毒

確実に水気を拭き取り、紫外線殺菌保管庫に間隔をあけて収納し、紫外線を照射する。

殺菌灯と殺菌効果

- 殺菌灯は 1 時間以上照射しなければ、十分な殺菌効果は期待できない。
- 殺菌灯は学期に一度を目安に定期的に交換する。
- 殺菌灯による殺菌は、紫外線が直接殺菌しようとするものに当たるように、器具の配列・位置・収納量に十分配慮する。

③エプロンの洗浄

毎日、作業区域ごとに洗浄、塩素消毒し乾燥させる。

④靴の洗浄

最低週 1 回は、作業区域において洗浄、乾燥し、消毒する。

⑤スポンジ・たわし等

毎日、作業区域において洗浄、塩素消毒し乾燥させる。

## 14. 異物混入防止の為の留意事項

(1) 重要事項

配膳された給食に虫や金属等食品以外の異物が混入しないよう、万全な注意を払う。  
異物混入が起こる危険があることを前提に、注意深く確認しながら調理作業を行う。

(2) 基本事項

作業ごとの確認が異物混入を未然に防ぐことから、以下の項目ごとに確認を行う。

また、日々献立で使用する食材以外にも様々な原因が考えられるので、作業工程の打ち合わせをする際には、全員で話し合い確認を行う。

①調理従事者の白衣（調理衣）

- (ア) 洗濯し清潔なものを毎日取り替える。ボタン等を確認し補修をしておく。
- (イ) 作業中は、装身具類は身につけない。（ヘアピン・ピアス・ネックレス・時計等）
- (ウ) 髪が帽子からはみ出さないようにし、毛が付着していないか鏡や調理員同士で確認を行う。
- (エ) 白衣（調理衣）等は置き場所に気をつける。

②施設の整理整頓

- (ア) 休憩室は常に整理整頓し、掃除機をかけ清潔に保つ。
- (イ) 網戸や床（排水溝のグレーチング）、壁に亀裂や隙間がないか、また、出入り口近辺等に蜂や鳥の巣等がないか確認する。
- (ウ) 換気扇フード等手が届く範囲で高い場所の埃を掃除しておく。
- (エ) 壁や天井などにカビが発生していないか点検する。

### ③調理機器・器具類（作業前・作業中・作業後）

- (ア) 包丁の刃こぼれがないか確認し記録する。
- (イ) スライサーの刃こぼれがないか確認し記録する。なお、作業中は食材が変わることに刃の状態を確認する。
- (ウ) 機械類のねじの場所、個数を把握し確認する。
- (エ) すくい網等の破損はないか、また、ねじが緩んでないか作業前後・作業中にそれぞれ確認する。
- (オ) ザル等にスポンジ、針金、食品等が付着していないか確認する。

### ④検収室・下処理室の作業

- (ア) 食品の納品時の包装容器等が混入しないように注意して作業する。
- (イ) 食品に虫等、異物が混ざっていないか丁寧に確認する。

### ⑤調理室での作業

- (ア) 調理機器・器具類に必要以上にビニールテープ、シール等をつけない。
- (イ) 使い捨て手袋を着用して食品の切断を行う場合、手袋を切らないように注意する。
- (ウ) ペーパータオル等を使用したとき、切れ端が残らないようにする。

### ⑥配食・配送

- (ア) 配食後は、速やかに食缶やボウルに蓋をする。
- (イ) コンテナの扉・トラックの扉は、必要な時以外は閉めておく。

### ⑦配膳室・教室

- (ア) 配膳室は常に施錠しておく。
- (イ) 鳥や虫等が入ってこないように網戸に穴がないか調査し、穴があれば修繕しておく。
- (ウ) 給食エプロンは、教室内の清潔な場所で保管しておく。
- (エ) 教室の配膳台とゴミ箱は離して保管する。

### ⑧洗浄

- (ア) 食器やお盆等には、食品の包装材が挟まっていることがあるので、一枚ずつ確認し洗浄する。

## 15. 定期・臨時検査及び日常の検査

### (1) 重要事項

定期検査には、毎日必ず行わなければならない「日常点検」と、定期的に行う「定期衛生検査」がある。点検は、決められた様式を使い衛生管理責任者が行った後、所長又は学校長が確認する。また、異常や不適が発見された場合は、所長又は学校長が報告を受け、故障箇所の修理、従事者の仕事内容の変更、食品の返品、メニューの変更、調理済み食品の回収等の処置をとり、その結果を点検票に記録する。

保健所の食品衛生監視指導計画による監視指導では、日常の運用方法を伝え、適切な助言を受けられるようとする。

## (2) 基本事項

### ①定期検査票

帳票名	内容	チェック時期
第1票 学校給食施設の衛生管理定期検査票	施設等について	年度の初め
第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票	設備等について	学期の初め
第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票	食品の検収・保管、検食・保存食について等	学期の初め
第4票 調理過程の定期検査票	調理過程について	学期の初め
第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票	調理従事者について	学期の初め
第6票 定期検便結果処置票	検便検査結果について	随時
第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票	衛生管理体制について	学期の初め
第8票 学校給食日常点検票 ⇒衛生管理チェックリスト・学校給食日常点検票-	日常点検について	毎給食実施日

### ②日常衛生検査（毎給食実施日）

帳票名	記入の注意点
学校給食日常点検票-	<ul style="list-style-type: none"> <li>・必ず該当するチェック欄に○×印を記入</li> <li>・手袋着用等について記入</li> <li>・必ず部外者の立ち入りについて記入</li> </ul>
個人別記録表-	<ul style="list-style-type: none"> <li>・必ず調理に入る前に○印を記入</li> <li>・1人1枚使用のこと</li> <li>・出勤しなかった日は、斜線をひいておく ※調理作業中に部外者が立ち入る場合は、記入していただくこと。</li> </ul>

### ③長期休業等の衛生検査（受配校を含む）

- (ア) 毎月1回以上は、衛生害虫の発生状況を点検する。
- (イ) 半年に1回以上は、衛生害虫の駆除を行う。発生を確認した場合は、その都度駆除を実施する。
- (ウ) 調理機器、器具類の衛生・安全確認を行う。

### ④臨時衛生検査

- (ア) 感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
- (イ) 風水害等による環境の悪化で不潔になり、環境が汚染され、感染症発生の恐れがあるとき。
- (ウ) その他、検査が必要なとき。

## 16. 事故発生時の対応

児童生徒の身体の状態や欠席状況がいつもと異なる場合は、その原因を究明し、万一学校給食に起因する感染症や食中毒と思われる場合は、学校長は次によりその対策を講じなければならない。

- (1) 学校医、学校薬剤師、太子町教育委員会、富田林保健所及び大阪府教育委員会に速やかに報告し、そ

の指導及び協力を得て、児童生徒の安全を確保すること。

また、太子町教育委員会は「学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告書」を作成し、大阪府教育委員会に速やかに報告する。

- (2) 保護者、その他関係者に対し、患者の発生状況を周知させるとともに、児童生徒の食生活について十分な指導ができるよう、調査協力を求めること。
- (3) 事故発生の原因究明については、関係機関の協力を求めること。富田林保健所の立ち入り調査に立ち会い、保存食及び諸帳簿類を指示により提出するなど、原因の究明や除去に万全を期すること。
- (4) 衛生管理責任者は、速やかに下記の資料を、太子町教育委員会を経て大阪府教育委員会へ提出すること。

- ア 献立表（使用食品を記載したもの）2週間分
- イ 学年ごとの児童生徒数と教職員の患者数の状況（毎日）
- ウ 作業工程表
- エ 作業動線図
- オ 温度記録簿
- カ 検収表
- キ 検食簿（給食の記録）
- ク 学校給食従事者の検便検査結果
- ケ 衛生管理チェックリスト－個人別記録表－
- コ 配送記録（共同調理場のみ）
- サ 衛生管理チェックリスト－学校給食日常点検票－（過去2週間分）
- シ 発生の経過を時系列にまとめたもの
- ス 保健所の指示事項
- セ 学校医等の指示事項
- ソ 調理室の平面図
- タ 保存食簿
- チ その他

#### (5) 経過の報告

上記（1）による報告の終了後においても、その後における状況について、迅速かつ的確に太子町教育委員会へ報告すること。太子町教育委員会は、大阪府教育委員会へ報告し、合わせて「学校における感染症・食中毒発生状況報告」を3部提出する。

#### (6) 事故防止対策

関係機関の指導・協力を受け今後における事故防止対策の計画書を作成し、これに関係書類を添えて、太子町教育委員会に提出すること。太子町教育委員会は大阪府教育委員会へ3部提出する。

平成21年4月に文部科学省が定めた「学校給食衛生管理基準」、平成21年4月に(財)日本スポーツ振興センターが発行した「学校給食における食中毒防止Q&A」等を参照。

# 様 式

## 1. 定期及び日常の衛生検査の点検表

- |     |                        |
|-----|------------------------|
| 第1票 | 学校給食施設等定期検査票           |
| 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4票 | 調理過程の定期検査票             |
| 第5票 | 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票   |
| 第6票 | 定期検便検査処置票              |
| 第7票 | 学校給食における衛生管理体制定期検査票    |
| 第8票 | 衛生管理チェックリスト—学校給食日常点検票— |

## 2. その他

- (1) 異物混入連絡・報告票（2枚）
- (2) 学校における食中毒等発生時の連絡体制
- (3) 事故発生時の対応

別記様式1 学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告

別記様式2 学校における感染症・食中毒発生状況報告