

## 第4章 学校給食の衛生管理

学校給食においては、栄養管理と同様に衛生管理についても万全を期されなければなりません。学校給食は、施設設備が衛生的でその機能が十分に果たされ、また給食用の食材料が新鮮かつ清潔で、その取扱いも適切であることが求められます。

学校給食の衛生管理は、非常に多方面であり専門的知識も要求されるため、学校薬剤師等衛生管理の専門家による指導、協力等を得ることが必要です。

### 1 衛生管理体制

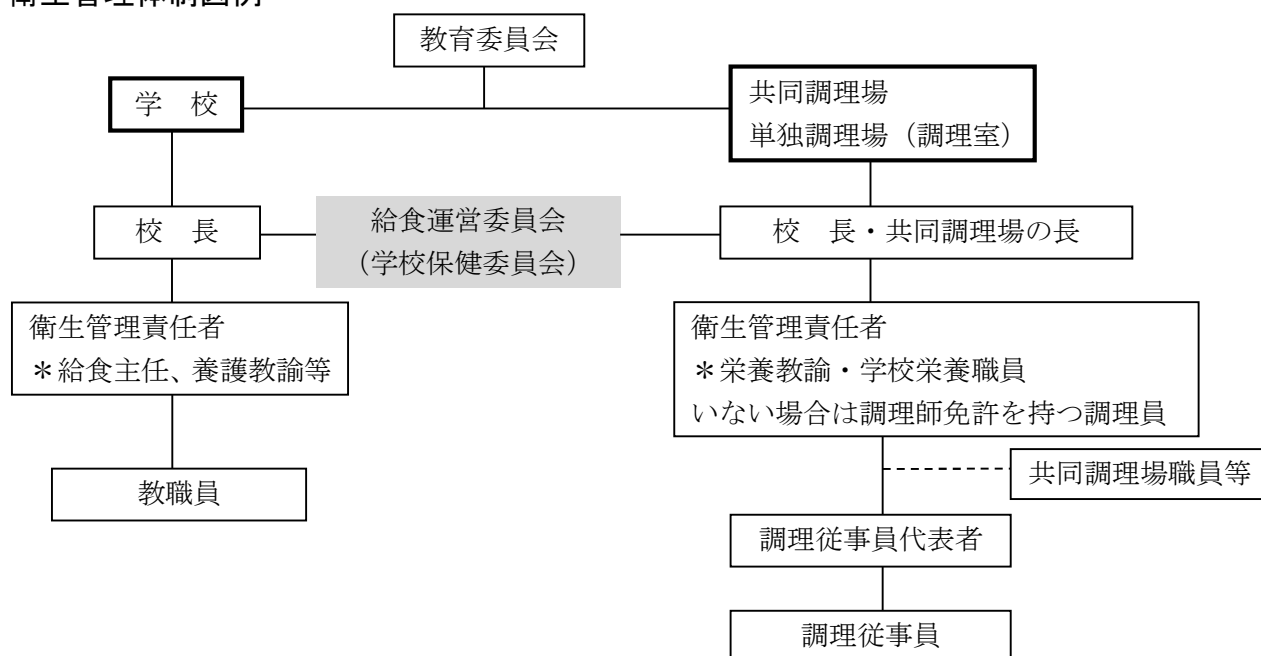
学校給食に起因する食中毒や感染症など事故発生を防止するためには、学校や共同調理場の実情に応じた衛生管理体制を整備し、給食の運営に関係する人々がそれぞれ責任を持って与えられた部門の管理を行い、衛生管理の徹底が図られるようにすることが大切です。

学校給食法第9条第2項及び第3項

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

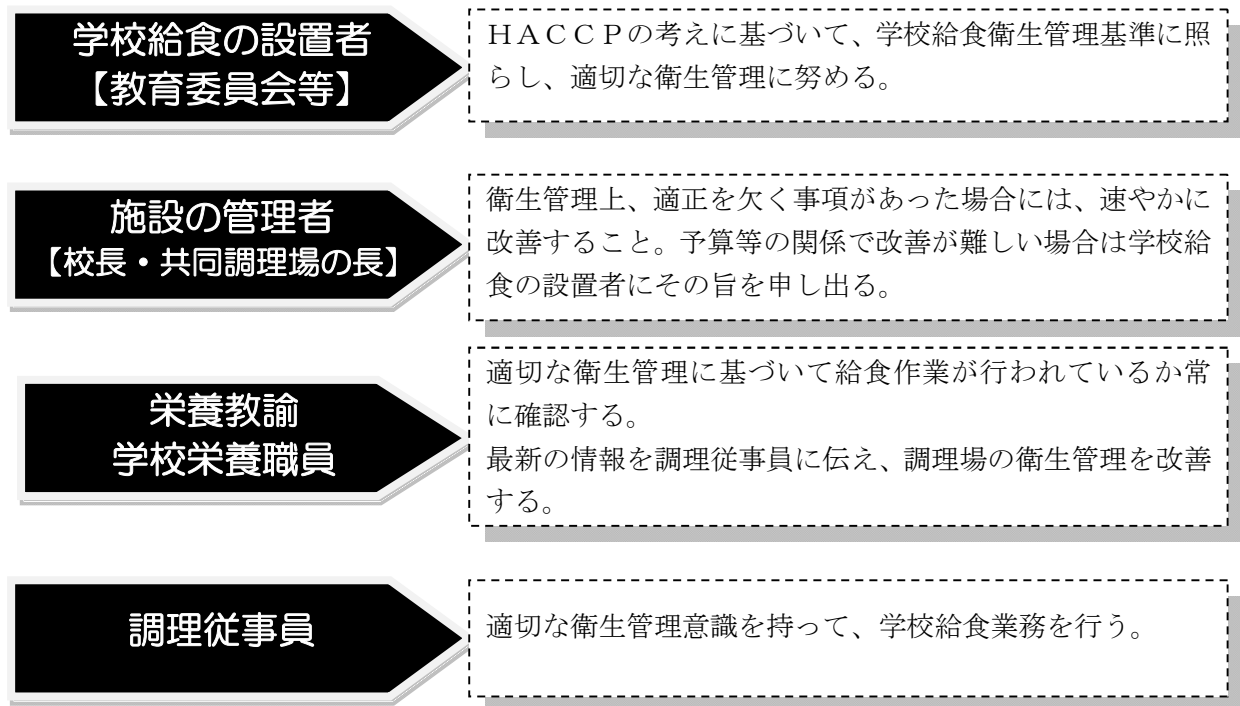
#### (1) 衛生管理体制図例



※給食運営委員会（学校保健委員会）構成員例

校長・共同調理場の長・教頭・教務主任・給食主任・栄養教諭・学校栄養職員・調理従事員・保護者・学校医・学校薬剤師・保健所職員・教育委員会担当者・有識者 等

## (2) 衛生管理に係る体制と役割



### **HACCP** (ハサップ) とは

#### **Hazard Analysis and Critical Control Point**

食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視、記録するための衛生管理手法

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

#### (1) 衛生管理体制

- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、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調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- 二 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調理員の衛生の日常管理等に当たること。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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- 六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- 七 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。

八 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努めること。

九 教育委員会等は、学校給食調理員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、非常勤職員等も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。

十 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。

### 【衛生管理責任者】

栄養教諭・学校栄養職員を衛生管理責任者とする。栄養教諭又は学校栄養職員がいない調理場は、調理師資格を有する調理従事員等を衛生管理責任者とする。

[衛生管理責任者の職務]

- ① 施設設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理に当たる。
- ② 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、各工程で衛生的に作業が行われているかを確認し、結果を記録する。

### 【校長又は共同調理場の長】※ I 学校給食の組織と運営 p4～5 参照

- ① 学校給食運営委員会（学校保健委員会）等の組織を活用して栄養教諭・学校栄養職員、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、保健所長等の衛生管理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する。
- ② 日常点検等において、食品や施設設備に異常があった場合には、適切な措置を行う。
  - ◇食品の異常 → 返品、献立変更、給食中止、調理済み食品の回収 など
  - ◇施設設備の異常 → 必要な応急措置を行うとともに、計画的な改善を行う。
- ③ 関係職員間の意思疎通に配慮する。

### 【教育委員会】

#### ① 研修

学校給食関係者（栄養教諭・学校栄養職員・調理従事員\*1）に研修の機会が確保されるよう努める。

#### ② 食品の検査

設置する学校（調理場）について計画を立て、登録検査機関\*2 等に委託するなどして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。

\*1 臨時職員を含む

\*2 厚生労働大臣に登録の申請を行い、食品衛生法に基づいて検査を行うことのできる機関

### 【共同調理場の受配校の衛生管理体制】

- ① 学校が共同調理場から給食を受け取る際は、検収をした後、温度、湿度、通風、直射日光などについて配慮した清潔な場所（配膳室）に保管し、出入口の校内側及び校外側ともに鍵をかける。
- ② パン、牛乳、デザート類等の納入業者からの直送品は学校で担当者が検収する。
- ③ 直送品を保管する保冷庫の庫内温度についても毎日確認し、記録を保存する。
- ④ 給食を受けとった学校では、責任者を定めて児童生徒が食べる30分前までに検食を行う。

※検食について 55～56 ページ参照

- ⑤ 共同調理場と学校間で情報をよく交換する。

## 2 学校給食従事者

給食従事者の健康状態が食中毒や感染症の発生に影響を及ぼすことも考えられるので、日々の健康観察と定期的な健康診断、検便を必ず実施して十分な注意をすることが大切です。

飲食物に間接的に接触する衣服（白衣、ズボン、帽子又は三角巾、マスク、靴、エプロン等）は、特に清潔にしなければなりません。清潔な衣服は、清潔感と信頼感を与えるばかりでなく、作業能率にも影響するので、常に衛生的で、作業に便利なものを着用します。

### （1）学校給食従事者の衛生管理

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- 三 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。
- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

#### 【身支度、服装について】

- ①毎日専用で清潔な白衣（調理衣）、マスク、帽子、履物等を正しく着用する。
- ②調理場外では、白衣（調理衣）、マスク、帽子は脱ぎ、履物を履き替える。
- ③爪はいつも短く切っておく。
- ④指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ず外す。
- ⑤マニキュアはしない。
- ⑥香水はつけない。
- ⑦調理場内で喫煙しない。
- ⑧ポケットの中には何も入れない。
- ⑨調理作業中、顔や髪の毛、調理衣の下の衣服にむやみに触れない。
- ⑩毛髪は帽子からはみ出ないようにする。

#### 【手洗いについて】

次のような場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行なうこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 次の作業に移るときや汚れたものを触ったときなど手洗いが必要と考えられる場合

※参照：学校給食調理場における手洗いマニュアル

（平成20年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）

## (2) 健康管理

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

- 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。
- 三 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、個人ごとに把握するとともに、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（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）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、これらを記録すること。また、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、医療機関に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。さらに、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すること。
- 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、食品に直接接触す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。

### 【検便について】

#### ① 夏休み中の検便

学校給食が実施されない夏休み中であっても通常通り月2回の検便を実施する。

[理由]

2学期に健康な状態で学校給食に従事しなければならないため、夏休み中であっても、給食従事者は、健康管理が必要である。勤務のない日に病原菌に感染し、健康保菌者になることも考えられるため、月2回の検便を行う。夏休み中の検便でも異常があった場合には、医療機関を受診するなどの対応が必要となる。

#### ② 海外旅行後の検便

海外旅行等で保菌することも考えられるため、旅行後は定期的な検便以外に検便を受けることが望ましい。

#### ③ 検便の結果、健康保菌者が発見された場合

ア 保菌者を調理作業に従事させない。

イ 保健所、学校医等と相談して指示に従う。

### 3 学校給食施設

学校内の調理関係施設及び共同調理場内の各施設は、常に整理整頓し、他の部屋から食中毒菌を持ち込んだり、ネズミ・衛生害虫等によって汚染されることのないよう注意が必要です。また、全体の作業の流れにそってそれぞれの施設が、衛生的かつ効率的に機能するよう適切な衛生管理をする必要があります。

施設の不備や故障等があれば、速やかに改善、修理するなどの措置を講じ、毎日の給食が衛生的で安全に実施できるように努めなければなりません。

#### 《学校給食衛生管理基準より抜粋》

##### ①共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）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（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 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。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
- 五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

##### ②作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、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。
- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- 三 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。
- 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。
- 六 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ること。

##### ③その他の区域の施設

- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 二 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。

【学校給食施設の区分】

区 分		内 容	
学 校 給 食 施 設	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・食缶の搬出場 ----- 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)	

## 汚染作業区域

(1) 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

- ・ 下処理室とは別に、部屋単位で設ける
- ・ 納入業者の車が横付けできるなど、物資の搬入が行いやすい場所が望ましい。
- ・ 納品された物資の調理場専用の容器への移し替え、品温の測定、保存食の採取等が行えるよう60cm以上の高さのある検収台を設ける。
- ・ 球根皮むき機は、検収室に本体を設置し、下処理室内に出し口があるとよい。

(2) 食品の保管室…食品の保管場所

①食品庫…納品時に使用しない食品を一時的に保管する。

- ・ 食品関係の倉庫と雑貨用品倉庫を必ず分けて設ける。
- ・ 温・湿度計を設置する。
- ・ 食品の搬入・搬出に、調理室を経由しない構造および配置とする。
- ・ 食品は納品時のダンボール箱等を取り外し、専用のケース等に保管する。
- ・ 専用の履き物を設置し、出入りするときは専用の履き物に履き替える。
- ・ 窓は直射日光を避ける位置とし、片側は網戸とする。また、必ず換気扇を付ける。

## ②冷凍・冷蔵庫（冷凍・冷蔵室）

- ・冷凍・冷蔵室は専用の履物を設置する。
- ・冷凍・冷蔵庫を設置する際は以下に注意する。
  - ア 床が丈夫で水平なこと。
  - イ 風通しの良いところ。
  - ウ 湿気の少ないところ。
  - エ 直射日光を避け、釜やボイラーなど発熱体から離れたところ。
  - オ 下にごみや水が溜らないよう、また、掃除し易いところ。
  - カ 壁や他の器物に密着させないこと。

※雑品庫…消耗品や使用しない備品等を保管する。

- ・食料品倉庫と完全に分離独立させる。
- ・倉庫が1カ所で分離することが不可能な場合は棚を分け、食品と雑品が混在しない配置を工夫する。特に薬品類と食品の区分は明確にする。

### 【倉庫の区分例】



境界に片面にボードを取り付けたパンラックを設置し、部屋を区分している。

1つの倉庫を食品庫（手前）と雑品庫（後）に区分けしている例

## （3）下処理室…納品された食品の洗浄を行う。

調理室との区分を明確にし、下処理室から調理室へ食品のみが移動することができるよう境界を工夫する。

## （4）洗浄室…食器具、機械器具を洗浄する。

# 非汚染作業区域

## （1）調理室…食品の切裁、加熱、冷却、配食等の調理を行う場所

- ・調理作業に不必要な物品等を置かない。
- ・設備機器は作業動線を考慮して配置する。

## （2）配膳室

- ・廊下と明確に区分し、施錠設備を設ける。
- ・カウンター等の食器具、給食を置く棚は60cm以上の高さとする。

## （3）ワゴンプール・コンテナ室…出来上がった給食、食器具等の保管、受け渡し、返却を行う。

- ・学校（施設）内、外ともの施錠設備を設ける。
- ・食器具、給食を置く棚は60cm以上の高さとする。

## （4）洗浄室…食器具、機械器具を洗浄する。



## その他

### (1) 更衣室

- ・個人ごとのロッカーを設置する。
- ・シャワー室、洗濯場に接続しているとよい。

### (2) 休憩室

- ・食品等の搬入搬出口、調理室内が見える構造が望ましい。

### (3) 調理従事員専用便所

- ・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。
- ・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。
- ・防そ・防虫設備を備える。
- ・便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設ける。
- ・専用の履物を備える。
- ・個室に手洗い設備を設置する。

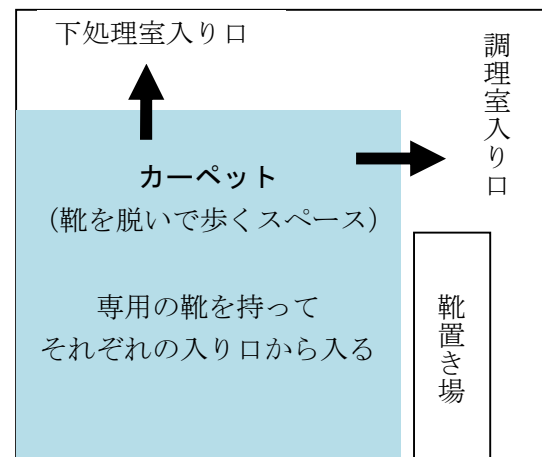
### (4) 前室

- ・手洗い設備を設置する。
- ・個人用の爪ブラシを常備する。

#### 【手洗い設備について】

- ・ひじまで洗える広さと深さがある。
- ・指を使わずに給水できる。
- ・温水に対応している。
- ・アルコールやペーパータオルが設置されている。

#### 【前室の工夫例】

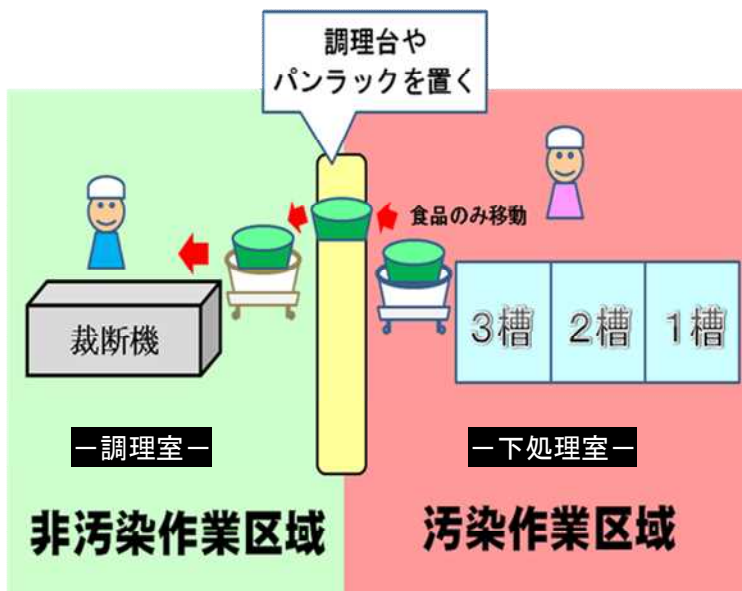


調理室と下処理室両方に通じる前室内で靴底の相互汚染が起こらないように工夫した例

### (5) 事務室

### 【作業区域の区分】

- ① 給食作業中は各エリアのドアを閉める。特に汚染作業区域と非汚染作業区域を区分している扉やシャッターは必ず閉める。
- ② 汚染作業区域と非汚染作業区域との境界にカウンターや調理台を置き、食品のみが移動するよう工夫する。



### 【各室ごとの区分のない調理場の工夫例】



カーテンの間仕切り



パーティションの間仕切り

## 【ドライ運用のポイント】

### (1) 調理機器の改善・工夫

- ① 球根皮むき機（ピーラー）にふたをする。
- ② 切った野菜のカゴに水受けを使う。

### (2) 作業面の改善・工夫

- ① シンクに野菜を入れ過ぎない。
- ② 野菜の洗浄はていねいに行う。
- ③ シンクのふちにまな板を載せて作業を行わない。
- ④ 調理開始前に水まきをしない。
- ⑤ 調理機器に熱湯をかけない。
- ⑥ 調理器具類の洗浄水は床に流さない。

#### ◆◆ なぜ、ドライ運用が必要なのでしょう。

ドライ運用をすることにより、シンク、ホース、ザル、作業台などからの水の落下や跳ね水を防止することができ、細菌の増殖防止、跳ね水による二次汚染防止等、安全性の高い調理環境となります。

また、床が濡れないため、滑りにくく歩行が楽で安全であり、布製のエプロンに短靴のような軽装で作業できるので調理従事員の負担が軽減されます。

## 4 学校給食設備・機器

学校給食用設備・機器等は、献立、食数、作業効率、安全性、耐久性、価格などの要件から、その調理場にふさわしいものを決定します。機能を正確に熟知し正しく使用すること、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ります。洗浄、消毒（殺菌）を確実にいき、いつも清潔な状態を保ち、調理設備や器具から汚染が広がらないよう衛生管理については万全を期さなければなりません。また、目的以外の使用や貸出しは厳禁とし、保管場所は定められたところに整理整頓します。

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

### (2) 学校給食設備

#### ① 共通事項

- 一 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。
- 二 全ての移動性の器具及び容器は、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。
- 三 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、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。
- 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食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。

#### ② 調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実类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。

二 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さと数量を備えること。

三 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努めること。

### ③シンク

一 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。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び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の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しないよう努めること。

### ④冷蔵及び冷凍設備

一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた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

一 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廃棄物容器等

一 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。

二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

### ⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

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。

二 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、直接手指を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。

三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

### (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。

二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に必要な物品等を置かないこと。

三 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。

四 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。

五 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、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。

六 学校給食施設及び設備は、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。

- 七 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。
- 八 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。
- 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、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。
- 十 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。
- 十一 床は破損箇所がないよう管理すること。
- 十二 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。

### 【学校給食設備・機器の注意事項】

#### (1) 下処理用、調理用の区別

- ① 容器、包丁、まな板、洗浄用ブラシ、スポンジ等は、下処理用、調理済用等に分ける。
- ② シンクは下処理用、調理用、食器用に分ける。
- ③ カゴ等は色分けする等して使用目的ごとに区分し、下処理用の器具類を調理室内に持ち込まない。
- ④ 洗浄、消毒は使用目的別に行う。

#### (2) 専用器具の使用（肉類用、魚介類用、生食する野菜、果物用等）

- ① 包丁やまな板、容器等はそれぞれ専用とし、使用区別を厳守する。
- ② 他の食品を二次汚染しないように、洗浄用具等にも注意し他の物と混用しない。
- ③ 器具は色分けや油性マジックで用途名を書くなどして区別する。  
\*粘着テープによる用途分けは、テープ部分に微生物や汚れが付着することがあるため行わない。

#### (3) 適切な洗浄、消毒（殺菌）

- ① 下処理室で使用した包丁、まな板、カゴ等は下処理室で洗浄する。
- ② 調理室で使用した調理器具は洗浄室で洗浄する。（下処理室に戻さない。）
- ③ 汚染作業用と非汚染作業用はそれぞれ専用のシンクで洗浄するが、やむを得ず共通のシンクで洗浄する場合は非汚染作業用から洗浄する。
- ④ 調理室内に洗浄場所のある調理場では、調理品を調理室から搬出した後に調理器具類の洗浄を行う。
- ⑤ 機械は部品を取りはずして洗浄する。
- ⑥ 作業終了後は洗浄した後、用途に応じて消毒（殺菌）し、十分に乾燥させる。

※参照 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I、Part II

#### 【生肉・生魚・生卵用の調理器具】 汚染度が高いので一番最後に洗浄する。

- ・使用後は、ドリップ、汚れ等をペーパーでぬぐい取る。使ったペーパーは確実に廃棄する。
- ・専用のスポンジやたわしでしっかり洗浄し消毒する。（食器洗浄機に流すだけの洗浄は絶対禁止）
- ・使用したシンク等も洗剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm 5分又は 100ppm 10分オーバーフロー部まで満たし、浸漬して消毒する。

#### (4) 衛生的な保管

- ① 洗浄、消毒（殺菌）した調理器具等は、保管中に二次汚染することのないよう管理する。

#### (5) 点検保守

- ① 故障、損耗、破損、不足が発見されたら直ちに修理、補充する。

#### (6) 主な設備・機器の留意点

##### ① 調理台・作業台

- ・60cm以上の高さとする。
- ・ドライ対応型で可動式のもの望ましい。

##### ② 包丁まな板殺菌庫

- ・殺菌灯の取り替え時期を機械本体に表示する。
- ・作業中は電源を切り、作業終了時にスイッチを入れる。  
※作業中は扉の開閉があるため、殺菌効果が期待できない。
- ・紫外線が照射している部分のみ殺菌効果が得られるため、確実に洗浄して水気を取り除いた後に調理器具の間隔を開けて保管する。

##### ③ 調理器具

- ・木製品の調理器具は、木目に汚れや細菌が染みこむことから衛生状態の保持が困難であるため、樹脂製、金属製等の材質のもの望ましい。
- ・金属製のものであっても継ぎ目の部分は洗浄不足になりやすいため注意する。

##### ④ 球根皮むき機

- ・使用時には汚水の飛散を防ぐため、『ふた』をする。

##### ⑤ 蒸気釜

- ・調理中に蒸気を抜くときは、釜のふたを閉め、食品や食器が周囲にないか確認してから行う。

##### ⑥ 食器洗浄機

- ・作業終了後、残菜カゴ、取り外し可能な部品、出入り口のカーテンを洗浄する。

## 5 食品の選定

学校給食用食品は衛生的に生産、流通しているものでなければなりません。十分な衛生知識を持った信用のおける業者を選定し、食品を購入する必要があります。

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

#### ① 共通事項

- 一 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。
- 二 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。

#### ② 食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取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。

- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 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等により、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。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。
- 五 原材料及び加工食品について、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、検査結果を保管すること。

### ③食品の選定

- 一 食品は、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定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

## (1) 学校給食用物資選定に係る委員会】

※ I 学校給食の組織と運営 3 ページ参照

## (2) 学校給食用納入物資

### ① 信用のおける業者を選定する。

- ア 店舗における設備の衛生管理や従業員の健康管理が良好である。
- イ 学校給食衛生管理基準に基づいた物資の納入が可能である。
- ウ 納入食品の品質や取扱いについて、十分な知識、経験がある。
- エ 処理・加工施設が食品衛生法に定められた基準を満たしている。
- オ 食品衛生の知識が十分に有り、食品が衛生的に取扱われている。
- カ 食品・食材または材料の入手経路を明確にできる。
- キ 食品・食材の品揃えが要求どおりに対応できる。
- ク 食品・食材の正確で信用できる内容証明を提出できる。
- ケ 保健所による監視指導を受けている。
- コ 納品や代金請求が正確に対応できる。
- サ 学校給食に対する理解がある。

### ② 安全で衛生的な食品を選定する。

- ア 生鮮食品は新鮮である。
- イ 原材料及び加工食品については、製造業者若しくは食品納入業者に定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等について提出を求め、安全が確認できたものとする。
- ウ 不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤などの食品添加物が添加されていない。
- エ 以下について明らかである。
  - 内容表示    ○消費期限又は賞味期限    ○製造業者、販売業者の名称及び所在地
  - 使用原材料    ○保存方法
- オ 可能な限り、使用原材料の原産国について記述がある。

## 6 食品の検収

学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、確実な検収作業を徹底することは食中毒を防止するために必要であり、また記録し、保存しておくことは危機管理上必要なことです。

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、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。
- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。
- 三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。
- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- 五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、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。

### （１）検収時の確認事項

物資の納入に当たっては、あらかじめ定めた検収責任者が食品の納入に立ち会い、以下について確認を行うとともにその結果を記録します。

- ① 品名
- ② 数量
- ③ 納品時間
- ④ 納入業者名
- ⑤ 製造業者名及び所在地
- ⑥ 生産地
- ⑦ 品質
- ⑧ 鮮度
- ⑨ 箱、袋の破れその他包装容器等の状況
- ⑩ 消費期限又は賞味期限
- ⑪ 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）
- ⑫ ロット番号
- ⑬ アレルギーの原因食材

### （２）検収時の注意事項

- ① 生鮮食品（食肉類、魚介類等）は、原則として当日納品とし、1回で使い切る量を購入する。当日搬入できない場合は、冷蔵庫等で適切に温度管理する。
- ② 食品の納入は検収室で受け渡しを行い、納入業者は下処理室、調理室に立ち入らせない。
- ③ 検収室に床面から60cm以上の高さに置き台を設ける。



- ④ 食品は検収室において、専用の容器に移し替える。
- ・納入時に食品が入っている包装材（ビニール袋など）は取り外す。
  - ・下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まない。

### (3) 受配校への直送品の取り扱い

- ① 納入業者から受配校に直接納品される食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担して実施し、その結果を記録する。
- ② 受配校に牛乳保冷庫等の学校給食用冷蔵庫が設置されている場合は、調理場の冷蔵庫と同様に温度管理、衛生管理を行う。

### (4) 食品別の検収ポイント

肉類・肉加工品類	<p>①鮮度はよいか。</p> <p>②品温は適切か。 *食肉類 10℃以下 *冷凍食肉類-15℃以下</p> <p>③変色・異臭・ドリップはないか。</p> <p>④異物は混入していないか。</p>
魚・練り製品類	<p>①鮮度はよいか。</p> <p>②品温は適切か。 *鮮魚類 5℃以下 *練り製品 10℃以下 *冷凍練り製品-15℃以下</p> <p>③変色・異臭・ドリップはないか。</p> <p>④異物は混入していないか。</p>
卵	<p>①鮮度はよいか。</p> <p>②糞や羽根が付着していないか。</p>
豆腐・油揚げ	<p>①香味良好で異臭はないか。</p> <p>②冷蔵保存されているか。</p> <p>③異臭はないか。</p> <p>④異物が混入していないか。</p>
こんにゃく類	<p>①形態は良好か。</p> <p>②異臭はないか。</p> <p>③異物が混入していないか。</p>
野菜類	<p>①鮮度、品質、色、形状はよいか。</p> <p>②病虫害、枯葉、腐れ、損傷はないか。</p> <p>③異物が混入していないか。</p>
果物類	<p>①新鮮で香味、色はよいか。</p> <p>②熟度は適正か。</p> <p>③病虫害、腐敗、異物はないか。</p>
乳製品類	<p>①かび、異臭がないか。</p> <p>②品温は適切か。 *バター・生クリーム 10℃以下 *チーズ 15℃以下</p> <p>③包装は破れていないか。</p>
冷凍食品	<p>①品温は-15℃以下か。</p> <p>②包装は破れていないか。</p> <p>③容器や袋の中の食品に霜がついていないか。</p> <p>④異物が混入していないか。</p> <p>⑤解凍後、異味、異臭、変色等がないか。</p> <p>⑥ダンボール等に霜等が付着していないか。</p>

デザート類	①納入時間が守られているか。 ②低温に保持されているか。 ③包装が完全で、清潔であるか。
缶詰類	①缶の外観、内面の状態が良好か。
調味料類	①香味は良好か。 ②かび、異臭、異物の混入はないか。 ③包装は破れていないか。
乾物類	①よく乾燥しているか。 ②かび、異臭、異物の混入はないか。 ③包装は破れていないか。

## 7 食品の保管

食品の搬入は、缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なもの以外は、当日搬入する必要があります。やむを得ない場合には、学校又は調理場内に保存中に変質、変敗しないよう衛生的に保管する必要があります。

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分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、別紙「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。

七 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。

八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

### (1) 注意事項

- ①常に在庫量の把握ができるようにしておく。
- ②食品庫に保管する際は、ダンボールは取り外し、専用容器に移し替える。
- ③物資の使用順序を考慮して、古いものが下積みになったり、奥に押し込まれたりしないよう常に整理・整頓をしておく。
- ④保管場所の通風、採光、温度、湿度の調節に留意するとともに、ネズミや衛生害虫などの防除に努める。
- ⑤保管場所は施錠し、窓には格子・金網などを張り、盗難を防ぐようにする。
- ⑥保管場所は常に点検して異常の有無を確認し、不完全な箇所は直ちに補修する。
- ⑦保管場所に段ボール、空箱、空缶、紙屑、ゴミなどは置かない。
- ⑧保管場所の扉は必要時以外は必ず閉める。なお、時々開放して換気にも配慮する。
- ⑨食品衛生の面から冷蔵庫、冷凍庫の設置に努める。

(2) 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
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃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
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切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
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

## 8 調理過程

大量の食品を扱う給食では、食品から不要物、不純物を取り除いたり、これらのものの付着を避けたり、殺菌したりする調理操作が粗雑になりやすいので、衛生的に正しい食品の取り扱い方、調理の仕方、食器具の扱い方を理解して作業に当たることが大切です。

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

①共通事項

- 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）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、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、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、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。

四 和えもの、サラダ等については、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注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、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、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

五 マヨネーズは、つぐらないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を確認すること。

### (1) 野菜類の洗浄の留意点

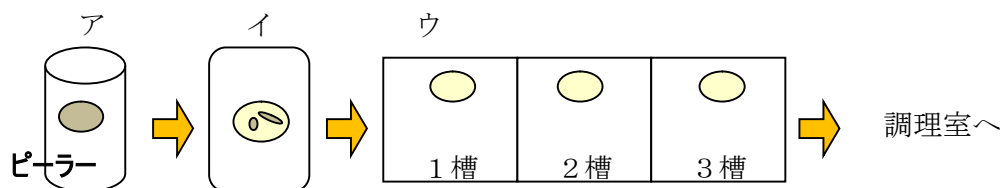
- ① 汚れや廃棄部を取り除いてから、3回洗浄する。
- ② 冷凍野菜についても、ゴミや汚れが混入している場合があるので、包装を取り除いてから流水で洗浄する。
- ③ 水槽の水は食品ごとに交換する。
- ④ 洗い方の具体例

例1：皮付きの野菜は、皮をむいてから3回洗う。

ア 球根皮むき機等で皮をむく。

イ 残っている皮や汚れをとる。 { 例：じゃがいもは芽を取る。  
たまねぎは根と頭を取る。

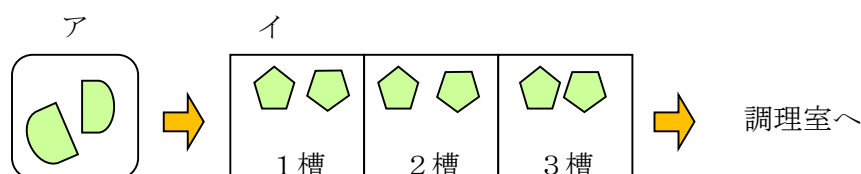
ウ 汚れを全て取り除いてから3回洗浄する



例2：葉物の野菜は芯や根を取り、バラバラにして3回洗う。

ア キャベツ・白菜は2つ又は4つ割にし、芯を取る。ほうれん草は根を切る。

イ 葉をバラバラにして3回洗う。異物の混入を確認する。



## (2) 使い捨て手袋の使用方法

### ① 使い捨て手袋を使用するとき

- ア 子どもたちのところへ行くまでに、加熱、消毒過程のない作業をする。
- イ 汚染度の高いものを扱う。
- ウ 手指に傷があるとき

### ② 使い捨て手袋を使用する作業の具体例

		具 体 例
加熱、消毒過程のない作業をする。 子どもたちのところへ行くまでに、	<b>食べる直前の給食に 直接触れる</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和え物用の茹で物を釜やスチームコンベクションから取り出す。</li> <li>・和え物用の茹で物を冷ます。</li> <li>・和え物（サラダ）を和える。</li> <li>・和え物用の調味料を扱う。</li> <li>・配食をする。 →揚げ物、焼き物、切った果物等を数える。 →釜から食缶、ボールに分ける。</li> </ul>
	<b>食べる直前の給食に 使用する食器具等に 直接触れる</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消毒保管庫から食器、お盆を出してコンテナやクラス用ワゴンに積み込む。</li> <li>・配食用の食缶、ボール、ひしゃくなどを消毒用保管庫から取り出す。</li> </ul>
<b>汚染度の高いものを扱う</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・精肉、食肉加工品、生魚、生卵などを取り扱う。</li> </ul> <p>【注意】手袋使用後は手袋を廃棄するところまで確実に行う。</p>

### ③ 使い捨て手袋使用時の注意

- ア 着用前に必ず手を洗う。
- イ 乾いた手で取り出す。
- ウ 手袋が必要な作業の直前に着用する。
- エ 破れたり、水が入ったりしたら交換する。
- オ 手袋を着用して長時間同じ作業をする時には、途中で交換する。（手洗いをして交換する。）
- カ ひとつの手袋を使い回さない。
- キ 未使用の手袋は清潔な場所で保管する。

## (3) 使用水について

学校給食に使用する水は、学校又は調理場敷地内における適正な管理と検査を行い、汚染防止に努め、衛生的な水を使用します。上水道又は簡易水道といえども給水管が腐食し、ここから汚水が浸入し、事故にいたることがあるので過信せず、点検管理を励行する必要があります。定期的に高架水槽、受水槽の点検及び清掃を行い、学校環境衛生基準の項目について検査を実施して安全を確認します。また、毎日、作業開始前に給水栓水について確認する必要があります。

②使用水の安全確保

- 一 使用水は、学校環境衛生基準\*1（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0.1mg/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。
- 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℃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。

【残留塩素を確認する時】

調理作業前：5分間流水した後に計測する。

調理作業中：茹で物を水冷する直前に計測する。

調理後：調理作業終了時に計測する。

\*1 学校環境衛生基準とは

\*学校保健安全法第6条

学校における換気、採光、照明、保温、清潔保持その他環境衛生に係る事項について、児童生徒等及び職員の健康を保護する上で維持されることが望ましい基準

(4) 二次汚染の防止

③二次汚染の防止

- 一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。
- 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以上の高さの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。
- 五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
- 六 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、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。
- 七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。
- 八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。
- 九 エプロン、履物等は、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及び消毒し、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。

## 【作業動線図と作業工程表】

- ・給食実施日より前に作成し、これらを使用して作業前の事前打ち合わせを行う。
- ・給食作業中に確認できるよう調理場内に掲示しておく。
- ・調理作業中に変更が生じた場合は赤字などで修正する。

### 作業工程表

ア 必ず書く（明確にする）内容

- ・汚染作業区域（下処理）と非汚染作業区域（調理）の区分
- ・献立名
- ・担当者名
- ・スケジュール
- ・衛生管理の注意点
- ・食物アレルギー対応食の作業工程

イ 各担当者（人）の動きを書く。

- ・作業開始から終了まで空白の時間ができないようにする。
- ・人数の多い調理場はグループごとのまとまりで書いてもよいが、グループ内の誰かが途中でグループを離れて別作業を行う場合は、その人の動きを別に書く。

ウ 汚染作業区域は色を変えるなどして分けする。

- ・場所を示すもので、作業内容を示すものではない。
- ・汚染作業区域内は各担当者別の作業は記入しなくてよい。

### 作業動線図

ア 必ず書く（明確にする）内容

- ・汚染作業区域（下処理）と非汚染作業区域（調理）の区分
- ・調理場内の機械器具
- ・献立名、使用食品名とその凡例
- ・食物アレルギー対応食の作業動線

イ 食品の動きを書く。

- ・同じ経路を通る食品はまとめて1本の動線でよい。
- ・同じ釜で同じ食品の処理を複数回行う場合は、まとめて1本の動線でよい。
- ・食品が調理場に入るところ（食品の搬入口や食品保管庫等）から、仕上がってコンテナ室やワゴンプールへ行くところまで書く。

ウ 汚染源となる食品と汚染を防ぐ必要のある食品の動線が交差しないよう作成する。

- ・動線図上で交差する場合は、実際は動線が交差しないことを示すためにそこを通る時間を明記する。

## 作業工程表例

各担当者(人)ごとの動きを書く。作業開始から終了まで空白の時間ができないようにする。  
人数の多い調理場はグループごとのまとまりで書いてもよいが、グループ内の誰かが途中でグループを離れて別作業を行う場合は、その人の動きを別に書く。

献立名	担当者名	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
みそ汁	A	洗 釜準備	ダシをとる	にんじん 大根 じゃがいも 長ネギ切り	煮る	調味	温 配食	工 手	清 掃 作 業
	B	(下処理)	洗 大根	にんじん 大根 じゃがいも 長ネギ切り	調理補助	配食準備 配食補助	工 手	温	
ごま和え	C	洗 ほうれん草	ほうれん草切り	ほうれん草もやし茹で	冷却	和える	配食	温	
みかん	D	(下処理)	洗 (みかんは水切り中) *カゴ等に入れラップする	みかんクラス分け	みかんクラス分け	工 手	温	配食	
	E								
豚かつ	H	洗 油準備	卵を割る	衣つけ	揚げ	温	片付け	工 手	
	G	洗 油準備	卵を割る	衣つけ	揚げ	温	片付け	工 手	
その他	(D) (E)	洗	ソースクラス分け	食器用意	配送車(クラスワゴン)積み込み	牛乳クラス分け			

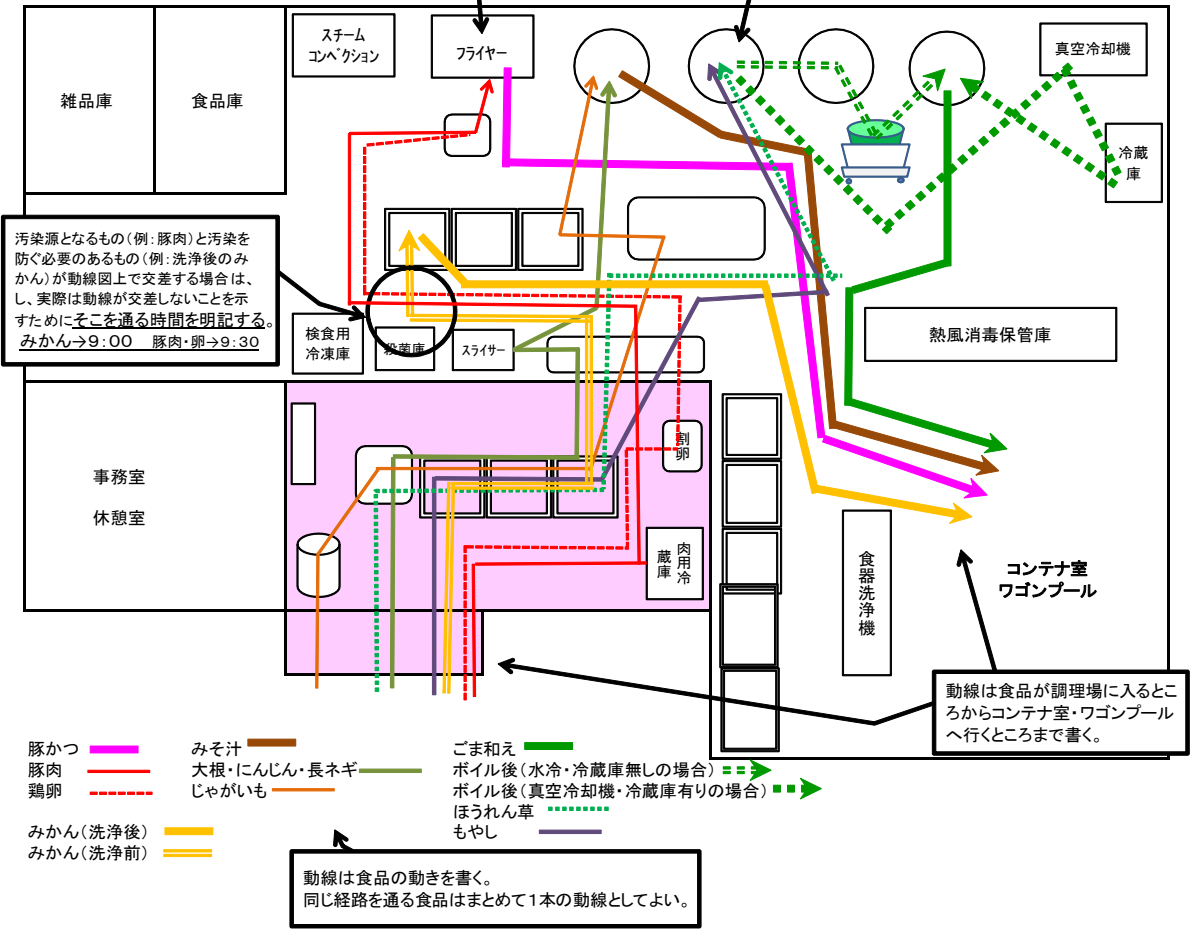
衛生管理の注意点 : 手洗い 洗 ・使い捨て手袋 手 ・専用エプロン着用 工 工 ・中心温度計測 温 ・残留塩素計測 塩

汚染作業区域は色を変えるなどして区別する。場所を示すもので、作業内容を示すものではない。  
汚染作業区域内の各担当者別の作業は記入しなくてよい。

エプロンは用途別に色分けする。  
汚染、非汚染で白衣を交換しない場合は、必ず配食用エプロンを使用する。

## 作業動線図例

同じ釜、機器で、同じ食品の同じ処理を複数回する場合は、線は1本でよい。  
(例: 豚かつを数回に分けてあげる。ほうれん草を2回に分けて茹でる。)



- 豚かつ (Pink line)
- 豚肉 (Red line)
- 鶏卵 (Dashed red line)
- みかん(洗浄後) (Yellow line)
- みかん(洗浄前) (Orange line)
- 大根・にんじん・長ネギ (Green line)
- じゃがいも (Purple line)
- ごま和え (Blue line)
- ポイル後(水冷・冷蔵庫無しの場合) (Dotted green line)
- ポイル後(真空冷却機・冷蔵庫有りの場合) (Dashed green line)
- ほうれん草 (Brown line)
- もやし (Orange line)



## (5) 温度管理

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

- 一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
- 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- 三 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
- 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、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時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。
- 六 加熱調理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、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

### 【温度管理の注意事項】

- ① 釜で茹で物を行っているときは、茹でている食品そのものの温度を計測する。
- ② ひとつの中心温度計で複数の食品（料理）を計測する場合は、センサー部分を消毒してから他の食品（料理）を計測する。
- ③ 中心温度計の保守点検を行う。
  - ・氷水を0℃、沸騰水を98℃として温度を計測し、精度を確認する。
- ④ 配送時の温度管理について
  - ・調理品は、定期的（季節の変わり目などの時期）に放射温度計等で温度を測定し記録する。
  - ・夏季に和え物などの温度が上がりすぎている場合や冬季に温かい料理が冷たすぎる場合は、仕上がり時間や配送方法を検討する。

## (6) 廃棄物処理

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

参考資料：「給食現場から出る廃棄物処理の適正化について」

## 9 配食等

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。
- 四 はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。
- 五 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。
- 六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器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、その食器を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

### 【給食当番の健康チェック】

・給食準備前に給食当番の健康チェックを行い、体調不良等の場合は当番を交代させる。

※給食当番の健康チェック表添付

### 【嘔吐物で汚染した食器等の取り扱い】

- ・嘔吐物がべっとり付着している場合…1000ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液
- ・その他の場合…200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液

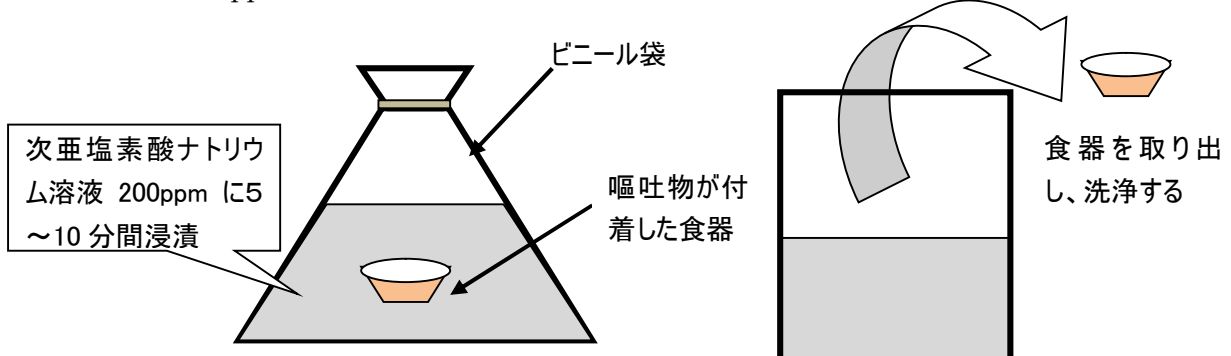
給食中、食器上に嘔吐したら

そのまま（嘔吐物はそのままにして）1000ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液をかけ、5～10分置く。

嘔吐物を次亜塩素酸ナトリウム溶液ごとビニール袋に密閉するなどして片付ける。

●嘔吐物は調理室に戻さない。（学校で処理する。）

その食器を 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5～10 分漬け込む。



食器を洗浄し、嘔吐物で汚れたことを明記して調理室へ返す。

調理場では、他の食器と区別して 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分間漬け込む。

参考：【次亜塩素酸ナトリウム溶液の希釈倍率】

原液濃度	100ppm	200ppm	1000ppm
1%	100倍	50倍	10倍
5%	500倍	250倍	50倍
6%	600倍	300倍	60倍
10%	1000倍	500倍	100倍
12%	1200倍	600倍	120倍

## 10 配送

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

### （４）調理過程

#### ④食品の適切な温度管理等

五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後２時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、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時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

### （５）配送及び配食

#### ①配送

一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

### 【配送についての注意事項】

#### ①「温度を定期的に記録する。」について

- ・調理品は、定期的（季節の変わり目などの時期）に放射温度計等で温度を測定し記録する。
- ・夏季に和え物などの温度が上がりすぎている場合、冬季に温かい料理が冷たすぎる場合は、仕上がり時間や配送方法を検討する。

② 配送時間が長くなる場合は、配送車の庫内温度を記録（調理場出発時及び受配校到着時）しておくことが望ましい。

## 11 検食

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

### ①検食

一 検食は、学校給食調理場及び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分前までに行うこと。また、異常があった場合には、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。

二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれ

その食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること

## 【検食についての注意事項】

### (1) 検食の方法

- ① 給食による事故を未然に防ぐため、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行う。
- ② 共同調理場においては、1回目の配送車が調理場を出発するまでに行う。
- ③ 検食結果は料理ごとに記録する。
- ④ 検食者名、検食日時は、検食者が記入する。(検食簿に印字しない。)
- ⑤ 検食時に次のような点に注意し、その結果を記録し保存する。
  - 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及び冷却が適切に行われているか。
  - ウ 食品の異味、異臭その他の異常はないか。
  - エ 味付け、香り、色彩、形態等が適切か。
  - オ 児童生徒の嗜好が考慮されているか。
  - カ 検食者の意見

### (2) 検食者

- ① 検食は味見ではないため、学校給食調理従事者ではなく、実施者は調理場長、学校長等が望ましい。やむを得ず栄養教諭や学校栄養職員等が行う場合は、(1)⑤の内容が確認できる分量を検食する。
- ② 検食責任者が所要により不在、または体調不良等の場合は、代替者が実施する。

### (3) 検食の結果、異常があった場合の措置

- ① 必要に応じて給食の中止、献立の変更をする等迅速かつ適切な措置を講じる。
- ② 共同調理場の受配校で異常を認めた場合は、共同調理場へ連絡するとともに、教育委員会へ連絡するなど他の受配校へ迅速に知らせるための手立てを講じる。

## 12 保存食

保存食は、予期することのできない事故発生の場合を考慮し、原因究明の検査資料とするため、清潔な専用の器具を使用して採取する必要があります。

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

- 一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- 二 原材料は、洗浄、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、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。
- 三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

- 四 共同調理場の受配校に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。また、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。
- 五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

### 【保存食採取についての注意事項】

#### (1) 原材料

- ① 可食部を 50 g 採取する。
- ② 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地毎に採取する。
- ③ 同一食品で納品業者が違う場合はそれぞれ採取する。
- ④ 飲用牛乳と調理用牛乳はそれぞれ採取する。
- ⑤ 加工食品で規格が異なる場合はそれぞれ採取する。  
事例：60g と 80g の冷凍ハンバーグを使用する場合は、60g と 80g 両方を採取する。
- ⑥ 食品そのものを採取し、包装紙等は外す。
- ⑦ 調味料、常温で保存できる乾物、缶詰は採取しなくてよい。
- ⑧ 水煮などパック詰めされている食品で「加圧加熱包装」、「滅菌加工」の表示があるものは採取しなくてよい。

#### (2) 調理済み品

- ① 使用している全ての食品を含むよう採取する。
- ② 同じ調理品を複数釜で調理した場合は釜別に採取する。
- ③ 共同調理場の受配校直送品は、調理場でまとめて採取、保存する。

#### (3) その他

- ① 保存食採取後は、常温放置せず直ちに保存食用の冷凍庫に保管する。
- ② 保存食採取日時及び廃棄日とその担当者を記録する。
- ③ 「水」は日常点検で異常を認めたとき、または残留塩素濃度が 0.1 mg/L(ppm)未満で、再検査しその上で「適」と判断した水を使用した場合に、1リットル採取し2週間保存する。  
※使用水 49～50 ページ参照

## 13 定期点検・日常点検・臨時点検

### (1) 定期点検

調理場内の自己チェックにならないよう、学校薬剤師等の協力を得て実施する。

票	点検票	実施回数
第1票	学校給食施設等定期検査票	年1回
第2票	学校給食設備等の衛生管理定期検査票	年3回
第3票	学校給食用食品の検収・保管等定期検査表	年3回
第4票	調理過程の定期点検票	年1回
第5票	学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査表	年3回
第6票	定期検便結果処置票	月2回
第7票	学校給食における衛生管理体制定期検査表	年1回

## (2) 日常点検

第8票日常点検票の項目について行う。

各調理場の実態に合わせて、様式を変更する場合においても、第8票に示す内容は全て含む。

## (3) 臨時点検

目的に即して必要な検査項目を設定し、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。

- ① 感染症・食中毒の発生のおそれがあるとき
- ② 感染症・食中毒が発生したとき
- ③ 風水害等により環境が不潔になったり、汚染されたりして、感染症の発生のおそれがあるとき

《学校給食衛生管理基準より抜粋》

1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

### (1) 衛生管理体制

- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、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調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- 二 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調理員の衛生の日常管理等に当たること。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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- 六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- 七 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。
- 八 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努めること。
- 九 教育委員会等は、学校給食調理員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、非常勤職員等も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。
- 十 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。
- 十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、(3)三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、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) 学校給食従事者の衛生管理

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な

調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。

三 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。

四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接接触する作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

### (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。

三 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、個人ごとに把握するとともに、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（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）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、これらを記録すること。また、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、医療機関に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。さらに、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すること。

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、食品に直接接触す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。

**2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。**

## 14 諸帳簿の保管

学校給食衛生管理基準に基づく諸帳簿は1年間の保管とします。

また、米穀等を仕入れた取引等の記録は米トレーサビリティ法に基づき3年間の保管とします。

### 【学校給食衛生管理基準に基づく諸帳簿例】

献立表	学校給食日常点検票
児童生徒の給食当番チェック表	学校給食定期点検票
作業工程表	学校給食従事者の健康記録簿
作業動線図	学校給食従事者の検便検査結果
温度記録簿	使用水の残留塩素検査記録簿
給食用物資検収票	受水槽及び高架水槽清掃点検記録簿
保存食記録簿	衛生害虫駆除の記録簿
検食簿 (共同調理場の場合は、調理場の検食簿と学校の検食簿)	その他、各調理場で作成している学校給食衛生管理基準に基づく記録簿