

粕 屋 町

学校給食衛生管理基準



平成31年4月1日制定

粕屋町学校給食共同調理場

目 次

ページ

第1章 衛生管理	1～3
1 衛生管理の基本	1
2 衛生管理の組織	1
3 衛生管理責任者	1
4 点検及び検査	1～2
5 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準	2
6 献立作成上の留意点	3
7 感染症	3
第2章 食品の取扱い	4～8
1 食品納入業者の選定	4
2 食品納入業者の衛生管理	4
3 食品の選定及び購入	4
4 食品の検収	4～6
5 食品の保管	6～7
6 食品の点検	8
第3章 調理従事者の衛生管理	9～11
1 健康管理	9
2 健康診断及び細菌検査（検便）	9～10
3 服装等	10
4 手洗い	10～11
5 研修	11
第4章 消毒方法と薬剤の取扱い	12～15
1 薬剤の使用	12
2 消毒方法	12～13
3 薬剤の取扱い	13～15
(1) 薬剤の種類と効果等	13～14
(2) 薬剤溶液の希釈表	14～15
第5章 施設設備等の衛生管理	16～23
1 衛生管理の基本	16
2 施設周囲の衛生管理	16
3 使用水の衛生確保（検査）	16
(1) 日常点検	16
(2) 再検査	16
4 施設設備の清掃（消毒）及び管理	16～17
(1) 室内環境	16
(2) 施設設備の清掃（消毒）等	16～17
5 長期休業前後の衛生管理	17～23
(1) 長期休業前後の業務	17
(2) 点検及び手入れ	17～18
(3) 施設	18～19
(4) 設備	19～22
(5) 食器具類	22～23
6 その他	23

第6章 調理作業等の衛生管理	24～34
1 調理	24
(1) 調理の原則	24
(2) 作業の事前打合せ	24
(3) 作業工程表及び作業動線図の作成	24
2 調理作業の衛生上のポイント	25
3 下処理.....	26～34
(1) 野菜類	26～27
(2) 果物類	27～28
(3) 肉類、魚介類	28
(4) 冷凍食品	28
(5) 乾物類	29
(6) 鶏卵	29
(7) 下処理	29～30
(8) 調理	30～31
(9) 保存食の採取と保管	31～32
(10) 検食	32
(11) 配食・配食	32～33
(12) 残菜の計量、廃品処理	33
(13) 日常点検	33～34
(14) 研修の充実	34
(15) 児童生徒等に対する学校給食指導	34
(16) 嘔吐物で汚れた食器の取り扱い	34
第7章 異物混入時・食中毒（疑い）発生時の対応	35～46
(共通)	
1 異物混入時の対応	35
(1) 給食センター調理室で発見された場合	35
(2) 教室で発見された場合	35～36
(3) 関係児童生徒及び保護者への対応	36
(4) 教育委員会への報告	36
(給食センター経由)	
2 給食に係る異物混入事故等の対応	36
(1) 学校の対応	36
(2) 給食センターの対応	36
(3) S P C受託者	36
3 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応	37
(共通)	
4 食中毒の発生が確認された場合の対応	37～41
(1) 学校としての対応	37～40
(2) 教育委員会としての対応	40～41
(給食センター経由)	
(1) 学校の対応	41
(2) 給食センター(衛生管理責任者等)の対応	41
(3) 学校教育課の対応	41
(共通)	
5 腸管出血性大腸菌(O-157)による食中毒(感染症)が発生した場合の対応	41～42
(給食センター経由)	
6 検便により腸管出血性大腸菌、赤痢菌、サルモネラ等検便結果が疑いの 段階を含み陽性(毒素等の検出)時の対応	43～44
(1) 給食センターに勤務するS P C調理従事者から検出された場合	43
(2) 学校受所(用務員等)及びS P C配送業務に従事する職員から検出 された場合	43～46

資料編

1 点検票及び様式

学校給食施設等定期検査報告書（学校給食センター用）

- 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 定期検便結果処置票
- 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 学校給食日常点検票
- 第9票 学校給食日常点検票 個人分
- 第10票 学校給食日常点検票 温湿度点検
- 第11票 検収表
- 第12票 検食簿
- 第13票 保存食採取・廃棄記録表
- 第14票 給食日誌
- 第15票 作業工程表
- 第16票 衛生管理点検票
- 第17票 食品受払簿
- 第18票 食品受払簿（月）
- 参考 日常衛生チェックリスト補助表
- 参考 調理機器・調理用具点検表

2 異物混入・食中毒等の報告書等及び資料

- 様式1 学校給食異物混入時事故発生状況報告書
- 様式2 学校における感染症・食中毒等発生状況報告
- 様式3 学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告
- 様式4 発症児童生徒一覧表（学年別・男女別・症状別）
- 様式5 児童生徒喫食調査一覧表
- 様式6 医療機関別児童生徒診療状況一覧表
- 様式7 年 月分給食事故・苦情等連絡票
- 様式8 配送記録票
- 様式9 学校給食用物資検収票
- 資料1 病原性大腸菌感染症の種類と態様
- 資料2 食中毒の種類と態様
- 資料3 異物混入の防止対策、異物混入への対応、食中毒への対応

【SPCが備えておくべき関係資料】

- ・健康観察簿 ……………SPC 様式1
- ・業務実施報告書（日報）……………SPC 様式2
- ・各所作業環境記録表（温湿度）……………SPC 様式3
- ・調理作業工程表（通常食）……………SPC 様式4
- ・調理作業工程表（アレルギー対応食）……………SPC 様式5
- ・作業動線図（通常食）……………SPC 様式6
- ・作業動線図（アレルギー対応食）……………SPC 様式7

第 1 章 衛生管理

1 衛生管理の基本

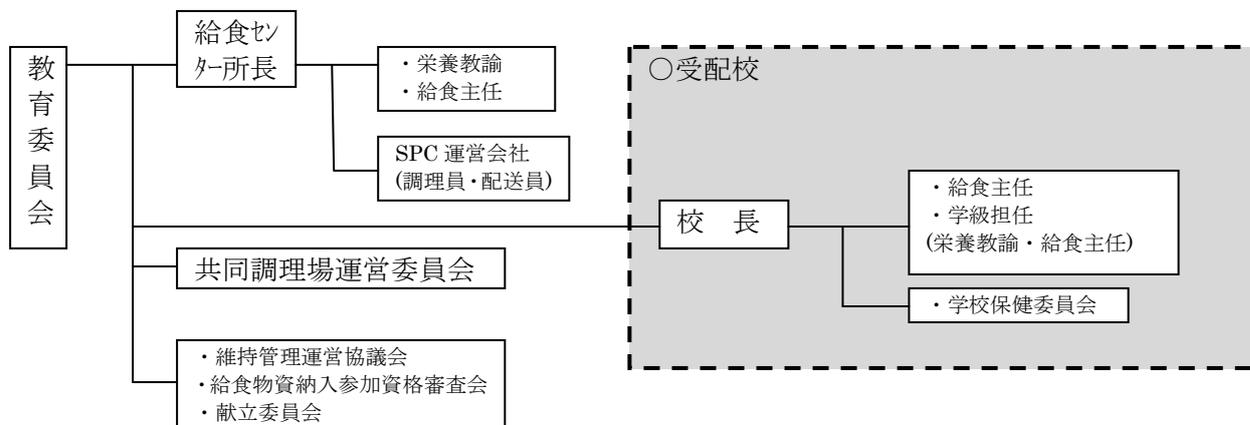
学校給食の職務と責任が、直接児童生徒の生命にかかわることを念頭に置き、学校長及び学校給食共同調理場(以下「給食センター」という。)の指揮監督のもとに栄養教諭及び給食主任(以下「栄養教諭等」という。)の指導を受け、(株)粕屋町学校給食サービスによる学校給食調理業務従事者一人ひとりが衛生管理を徹底するとともに安全に業務に当たらなければならない。

この粕屋町学校給食衛生管理基準に規定されていない事項やこれにより難しい場合は、独立行政法人日本スポーツ振興センター編集の「学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引き－(平成23年3月)」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について(平成25年10月22日付食安発第11号厚生労働省医療食品局安全部長)等」によるもののほか、栄養教諭等の指示により衛生管理の徹底を図らなければならない。

2 衛生管理組織

衛生管理の徹底を図るために、粕屋町学校給食共同調理場運営委員会(以下「運営委員会」という。)の組織を活用し、その機能を更に充実させて衛生管理体制を整備し、学校給食が衛生的で、安心・安全で、温かく、おいしい給食であることを大前提として、学校給食の円滑な運営を図るものである。

◆衛生管理組織図(センター方式の場合)



3 衛生管理責任者

給食センターは、栄養教諭を衛生管理責任者とする。

衛生管理責任者は、「学校給食日常点検票」(第8票)を参考に日常の衛生管理を点検し徹底を図る。

4 点検及び検査

教育委員会及びSPC受託者は、下記の点検及び検査を行い、異常又は不適が発見された場合は、速やかに必要な処置を取り、その結果を記録する。SPC受託者は本点検及び検査において、教育委員会から不適事項等の指摘を受けた場合は速やかに改善し、その結果を教育委員会へ報告すること。

(1) 日常点検

SPC受託者は学校給食日常点検票(第8票)及び健康観察簿(SPC様式1)

に、下記の付属資料を添付のうえを給食実施中、毎日作成し、衛生管理責任者の確認を受け、給食センター所長（以下「所長」という。）に報告しなければならない。ただし、第9票の保管については、SPC受託者によるものとする。

- ・業務実施報告書（日報）（SPC 様式 2）
- ・各所作業環境記録表（温湿度）（SPC 様式 3）
- ・調理作業工程表（通常食）（SPC 様式 4）
- ・調理作業工程表（アレルギー対応食）（SPC 様式 5）
- ・作業動線図（通常食）（SPC 様式 6）
- ・作業動線図（アレルギー対応食）（SPC 様式 7）

(2) 定期衛生検査

衛生管理責任者は、SPC受託者の立会いの下に、下記の定期衛生検査を実施する。

- ① 「学校給食施設等定期検査票」（第1票）は、年1回、SPC受託者の協力を得て実施する。
- ② 「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」（第2票）は、学期に1回、SPC受託者の協力を得て実施する。
- ③ 「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」（第3票）は、学期に1回、SPCの協力を得て実施する。
- ④ 「調理過程の定期検査票」（第4票）は、年1回、SPC受託者の協力を得て実施する。
- ⑤ 「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」（第5票）は、学期に1回、SPC受託者の協力を得て実施する。
- ⑥ 「定期検便結果処置票」（第6票）は、学校給食従事者（町・SPCの関係者）は、下痢のため又は学期に1回検便を実施した際、その結果及び処置を記載する。
- ⑦ 「学校給食における衛生管理体制定期検査票」（第7票）は、年1回、SPC受託者の協力を得て実施する。

5 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準

給食センターの施設内を下記のとおり区分する。

区 分	内 容	
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、焼く等の加熱処理を行う場所
		加熱処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	
その他の区域	洗浄室（機械・食器具類の洗浄・消毒後）	
	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等	
	事務室等（SPC調理員が通常出入りしない区域）	

6 献立作成上の留意点

給食センターの栄養教諭等は、以下の点に留意して献立を作成する。

- (1) 作業工程及び作業動線等を考慮し、衛生管理に十分配慮すること。
- (2) 高温多湿の時期は、生もの、和え物等の献立計画に十分配慮すること。
- (3) 施設、設備、人員等の能力に配慮すること。
- (4) 日頃から関係保健所等から情報を受け、地域における伝染病、食中毒の発生状況に配慮すること。

7 感染症

種別	感染症の疾病名
一類感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、ペスト、マールブルグ熱、ラッサ熱、南米出血熱
二類感染症	急性灰白髄炎、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群(SARS コロナウイルスに限る。)、結核、鳥インフルエンザ(H5N1)
三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌感染症
四類感染症	E型肝炎、ウエストナイル熱(脳炎を含む)、A型肝炎、エキノコックス、黄熱、オウム病、回帰熱、Q熱、狂犬病、鳥インフルエンザ(H5N1及びH7N9を除く)、コクシジオイデス、サル痘、腎症候性出血熱、炭疽、つつが虫病、デング熱、ニパウイルス、日本紅斑熱、日本脳炎、ハンタウイルス肺症候群、Bウイルス、ブルセラ、発疹チフス、ボツリヌス症、マラリア、野兔病、ライム病、レジオネラ症、レプトスピラ症、オムスク出血熱、キャサヌル森林病、西部馬脳炎、ダニ媒介脳炎、東部馬脳炎、鼻疽、ベネズエラ馬脳炎、ヘンドラウイルス感染症、リフトバレー熱、類鼻疽、ロッキー山紅斑熱、リッサウイルス感染症、重症熱性血小板減少症候群(フレボウイルス属 SFTS ウイルスに限る)、チクングニア熱
五類感染症	アメーバ赤痢、ウイルス性肝炎(A、E型を除く)、急性脳炎(四類感染症の脳炎を除く)、クリプトスポリジウム症、クロイツフェルトヤコブ病、劇症型溶血性レンサ球菌感染症、後天性免疫不全症候群、ジアルジア症、髄膜炎菌性髄膜炎、先天性風しん症候群、梅毒、破傷風、バンコマイシン耐性黄色ブドウ球菌感染症、バンコマイシン耐性腸球菌感染症、風疹、麻疹、RSウイルス感染症、咽頭結膜炎、A群溶血性レンサ球菌咽頭炎、感染症胃腸炎(ノロウイルス等)、水痘、手足口病、伝染性紅斑、突発性発しん、百日咳、ヘルパンギーナ、流行性耳下腺炎、性器クラジミア感染症、性器ヘルペスウイルス感染症、尖圭コンジローマ、淋菌感染症、クラジミア肺炎(オウム病を除く)、細菌性髄膜炎(髄膜炎菌性髄膜炎は除く)、ペニシリン耐性肺炎球菌感染症、マイコプラズマ肺炎、無菌性髄膜炎、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、薬剤耐性緑膿菌感染症、侵襲性インフルエンザ菌感染症、侵襲性髄膜炎菌感染症、侵襲性肺炎球菌感染症、薬剤耐性アシネトバクター感染症
新型インフルエンザ等感染症	新型インフルエンザ、再興型インフルエンザ(基準なし)

第 2 章 食品の取扱い

S P C 受託者は、給食センターの指示に従い、下記の点に留意して納入業者の選定、食品の選定及び購入、検収、保管、検査等を行うこと。

1 食品納入業者の選定

- (1) 食品の購入に当たっては、関係保健所等の協力を得て、施設の衛生面や食品の取扱いが良好で衛生上十分信用のおける業者を選定すること。

2 食品納入業者の衛生管理

- (1) 食品納入業者等の間に連絡会等を設け、学校給食の意義、役割、衛生管理のあり方等について、定期的に意見交換を行うなど、衛生管理の啓発に努めること。
- (2) 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、衛生管理についての自主的な取り組みを促し、必要に応じて業者の衛生管理の状況を確認すること。
- (3) 原材料及び加工食品について、製造業者や食品納入業者が定期的実施する微生物及び理化学的検査の結果、或いは生産履歴等を提出させること。また、その結果について県教育委員会及び保健所等に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合は、食品納入業者等の変更等適切な措置を講ずること。検査結果については1年間保管すること。

3 食品の選定及び購入

- (1) 「仮称：物資選定会」を設け、栄養教諭等や保護者、その他の関係者の意見を十分尊重するとともに、必要に応じて県教育委員会及び保健所等衛生管理に関する専門家の助言・協力を受けるような仕組みを整えること。
- (2) 栄養教諭等は、献立を作成する段階で安全で良質な食材の使用を考慮し、衛生管理が行き届いた納入業者を厳正に選定し、食材の発注を行うこと。
- (3) 食品の購入については、過度に加工されたものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択し、遺伝子組み換え食品、不必要に着色料、保存料、漂白剤、発色剤が添加されている添加物食品及び安全性に疑いのある食品は購入しない。
- (4) 加工食品は、原材料の配合割合、内容表示、消費期限・賞味期限表示、保存方法、製造業者名などの表示が明確なものを購入する。
- (5) 食品の購入は、不要な在庫が生じないように、必要量を発注する。
- (6) 生鮮食品は、原則として当日搬入すること。なお、これにより難しい場合は、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。
- (7) 業者の有する設備、人手等から見た能力以上の製造加工を委託しないこと。

4 食品の検収

- (1) 栄養教諭等は、予め検収責任者を定めて、検収は食材の納入時に必ず立ち会い、検収責任者と補助者の複数で確実に行う。栄養教諭等が不在になるときは、予め検収内容等を S P C 受託者の調理員に指示しておくこと。(S P C 受託者の調理員の検収責任者も決め、栄養教諭等が不在のときは、補助者ととも検収を行う。)
- (2) 食品の受け渡しは、調理室(厨房)外で、検収室により衛生的に行うこと。
- (3) 納入業者を下処理室及び調理室内に立ち入らせないこと。

- (4) 食品は、検収室において専用容器に移し替え、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。ただし、パン・牛乳及び委託米飯は、専用収納室（庫）等で検収を行うこと。
- (5) 食品は、直接床面に接触しないように、床面から60cm以上の高さの置台を設け載せること。
- (6) 不良品は、返却・交換（異物は必ず保管）し、その状況と事後措置を衛生管理責任者及び所長に報告し、記録すること。
- (7) 検収は、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名、生産地。品質、鮮度、包装容器の状況、異物混入や異臭の有無、期限表示、品温、ロットに関する情報等について十分点検や確認を行い、必要事項を学校給食用物資検収票（様式9）に記録し、これを1年間保存すること。

【検収の観点及び検収票記載項目】

検収の観点	検収票記載項目
<ul style="list-style-type: none"> 品名、数量、納品時間、納入業者名の適否 製造業者名及び所在地、生産地の確認 品質、鮮度の状態（変質、変色、異臭等の有無） 容器包装状態（箱や袋の汚れや破れ等の有無） 異物（カビ、病害虫付着等含む）混入の有無 期限表示（賞味期限、消費期限）等の適否 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等、冷凍品：-15℃以下、チルド品：-1℃～-3℃、冷蔵品（食肉、豆腐）：10℃以下、（生鮮魚介類）：5℃以下、貯蔵品（缶詰、乾物、調味料）：常温以上でないこと。） ロット番号等、ロットに関する情報 	<ul style="list-style-type: none"> 品名、数量、納品時間、納入業者名 製造業者名、生産地 品質、鮮度状態 容器包装状態 異物混入、異臭の有無 期限表示（賞味期限、消費期限） 品温（冷凍品、冷蔵品） ロット番号又は期限表示等ロットに関する情報 備考（返品対応、進言事項等）

【材料別注意事項】

材料名	発注時	検収時（検収票に基づき検収）
穀類 米、麦 ビーフン 小麦粉 パン粉	<ul style="list-style-type: none"> 納入時の指定 銘柄、規格、重量の指定 	<ul style="list-style-type: none"> よく乾燥しているか カビ等発生していないか 包装の破れはないか 異臭、異物混入はないか
いも・ でん ぷん 類	じゃがいも さつまいも さといも	<ul style="list-style-type: none"> 鮮度は良いか 病害痕、腐れはないか 変色、異臭はないか 異物混入はないか
	こんにゃく	<ul style="list-style-type: none"> 形態はよいか 異臭、異物混入はないか
	でんぷん類	<ul style="list-style-type: none"> カビ等発生していないか
さとう類 ----- 油脂類 ----- 種実類	<ul style="list-style-type: none"> 納入日の指定 銘柄、規格、重量（数量）の指定 	<ul style="list-style-type: none"> 包装が破れていないか 缶の外観確認 カビ等発生していないか 乾燥しているか 異臭はないか
豆類	あずき うずら 大豆	<ul style="list-style-type: none"> カビ等発生していないか 異物混入はないか よく乾燥しているか
	豆腐	<ul style="list-style-type: none"> 色、においの確認

	あつあげ 油あげ	・銘柄、規格、重量（数量）の指定	・豆腐の漬け汁の濁り ※品温測定（適温 10℃以下）
魚介類	魚 いか たこ えび 練り製品	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量の指定 ・練り製品の着色の有無	・鮮度は良いか ・変色、異臭はないか ・包装が破れていないか ・異物混入はないか ※品温測定（適温 5℃以下）
食肉類	肉類 ハム やきぶた ベーコン	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量（数量）の指定 ・部位、切り方の指定	・鮮度は良いか ・変色、異臭はないか ・包装が破れていないか ・異物混入はないか ※品温測定（適温 10℃以下）
卵類		・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量（数量）の指定 ・洗浄卵を購入	・容器や卵の汚れを確認 ※採卵日又は箱詰め日を記録 ※下処理室で割卵、専用容器に入れる
乳類	牛乳 乳製品	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量（数量）の指定	・包装が破れていないか ※品温測定（適温 10℃以下）
野菜類 果物類 きのこ類		・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量（数量）の指定	・鮮度は良いか ・病害痕、腐れはないか ・変色、異臭はないか ・異物混入はないか
海藻類		・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量（数量）の指定	・包装の破れはないか ※乾物類はよく乾燥しているか ※カビ等発生していないか
嗜好飲料 調味料 缶詰類		・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量（数量）の指定	※容器のへこみ ※膨張確認
冷蔵・冷凍品類		・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量（数量）の指定	・冷蔵品の品温は適切か ・冷凍品は凍結した状態か ・包装は破れていないか ・異物混入はないか ※冷凍品の包装内部に霜が付いていないか(再凍結したものでないことを確認する) 品温測定（適温 -15℃以下） ※解凍後、異味、異臭、変色等はないか
ゆで麺		・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量（数量）の指定	・変色、異臭はないか ・異物混入はないか ※品温測定（適温 10℃以下）

5 食品の保管

- (1) 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、野菜類等については、1回で使い切る量を購入するようにすること。
- (2) 納入した食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜类等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管することなどにより、原材料の相互汚染を防ぐとともに、下表の「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚、冷蔵・冷凍設備に保管すること。
- (3) 食品庫、冷蔵庫、冷凍庫などに保管・保存する場合は、「先入れ・先出し」が原則となるよう収納すること。
- (4) 食品はいつも整理整頓し、開封したものは必ず口を閉めておくか、密閉容器に

移し替えること。

- (5) 冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-20℃以下であることを毎日作業前及び作業後に確認し、始業・終業時に温度を測定し、各所作業環境記録表(温湿度)(様式第2号)に記録すること。
- (6) 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。
- (7) 保存食材を使用する場合は、使用直前に品質を確認すること。当日搬入の食品も使用直前に再確認すること。
- (8) 食品は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を持ち込まないこと。
- (9) 冷蔵庫内の相互汚染を防止するため、食品ごとに汚染度の低いものから順に上段に置くこと。
- (10) 冷凍庫・冷蔵庫は、物資使用後速やかに清掃し、消毒すること。

【学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準】

区 分		保 存 方 法				保 存 温 度
		保存手段		保存場所		
		防湿	空気遮断	冷暗所	冷凍庫、冷蔵庫又は保冷庫	
米・パン		○				室温
ミルク(牛乳)					専用保冷庫	10℃以下
小麦粉及びその製品		○				室温
いも及びその製品		○				室温
砂糖類		○				室温
油脂類	液状油脂		○	○		室温
	固形油脂(ラード、マーガリン)				○	10℃以下
種実類		○			開封後 ○	15℃以下
大豆	大豆					室温
	豆腐				○	冷蔵
魚介類	生鮮魚介				○	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
	冷凍魚肉練り製品				○	-15℃以下
食肉類	食肉				○	10℃以下
	冷凍食肉				○	-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
乳類	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℃以下
海藻類					○	10℃以下
ゆで麺					○	10℃以下
冷凍食品					○	-15℃以下

6 食品の点検（検査）

学校給食における食中毒を予防し、安全に資するため、学校給食において使用される食品について、定期的又は必要に応じて、細菌、農薬、添加物等の次の点検（検査）を実施すること。

- (1) 腸管出血性大腸菌 O-157 やサルモネラ菌等の細菌検査については、「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）に基づき、食肉類、魚介類、野菜類、その他の中から使用頻度の高いものを選び実施する。
- (2) 学校給食パンにおける残留農薬検査は年 1 回以上実施し、納入業者又は原材料の生産地等が変更になった場合はその都度実施する。
- (3) このほか、日常の食品の点検において、安全性に疑義が生じた場合は、必要に応じた検査の実施又は安全性が確認されるまでの間使用しないものとする。

第 3 章 調理従事者の衛生管理

1 健康管理

調理に従事する者は、学校給食の調理を行う者として日頃から常に健康に留意し、作業に当たっては、以下の事項について遵守すること。（衛生管理は調理従事者の健康管理から始まる。）

- (1) 普段から食生活に注意し、下痢、食中毒等を起こさないようにする。学校給食従事者により毎日個人別に、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、また本人若しくは同居人が法定感染症にかかっているか又はその疑いがないかを点検し、記録を残すこと。健康観察簿（SPC 様式 1）長期休業明けは、調理室に入る 1 週間前より外傷等の有無等健康状態の確認・記録を行うこと。
（長期休業中に調理室へ入る際も、休業前と同じように記録すること。）
- (2) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合は、速やかに医師の診察を受け感染症疾患の有無を確認し、その旨を責任者に申し出て調理作業に従事させないこと等その指示を励行させること。下痢の場合は、健康回復まで就業を控えることとし、回復後速やかに検便を実施すること。
- (3) 手指に化膿性疾患がある場合は、調理作業に従事しない。作業中、傷を生じた場合は、ゴム手袋を着用し作業する。（ただし、ゴム手袋も手と同様に消毒すること。）
- (4) 本人又は同居人が、一類感染症・二類感染症・三類感染症・感染性胃腸炎の患者の場合、又はその疑いがある場合、又は無症状病原体保有者である場合は、医師の診察を受け、その指示を励行させること。
- (5) 調理従事者等から、一類感染症・二類感染症・三類感染症・感染性胃腸炎の病原体が検出された場合は、保健所の指導に基づき、学校については給食実施の判断及び給食施設等の消毒実施等は校長等が、給食センターについては所長が指示する。
- (6) 本人又は同居人が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成 10 年法律第 114 号）における一類感染症・二類感染症・三類感染症の患者、疑似症患者（急性灰白髄炎、ジフテリア、腸管出血性大腸菌感染症を除く）又は無症状病原体保有者である場合は、同法の規定に基づき、保健所の指示に従うこと。
- (7) 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、就業を控えさせること。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、食品に触れる調理作業を控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

2 健康診断及び細菌検査（検便）

定期の健康診断（結核検診を含む）は、必ず年 1 回以上受けること。

- (1) 細菌検査（検便）は、毎月 2 回実施し、その結果を衛生管理責任者（栄養教諭等）を経由して所長（又は学校長）へ報告するとともに記録をとっておくこと。細菌検査の検査項目は、腸チフス、パラチフス、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌 O-157 とする。

- (2) 学校給食従事者が海外へ行く場合は、海外の国別における感染症の流行状況を厚生労働省検疫 (<http://www.forth.go.jp/>) 等で予め把握しておくこと。帰国後、体調不良の際は医師の診断を受けること。その際には海外に出かけた日時、期間、国名を医師に伝えること。
- (3) 検便検査結果が陽性時の対応方法については、第7章 3 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応に記載する方法により対応すること。

3 服装等

点検項目		点 検 内 容
1	白衣	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔な白衣を着用し、すそ、そでなどから服がはみ出ないようにする。 ・白衣は、「下処理用」、「調理用」、「配缶用」、「洗浄室用」等に区別して使用し、作業段階に応じて必ず着替える。 ※「配缶用」は、配缶用エプロンでもよい。 ・調理室外に出るとき、用便をするとき、休憩室で食事や休憩をするとき等は、白衣を脱ぐ。 ・毎日洗濯し、清潔を保つ。 ・白衣のポケットには、落ちる可能性のある物は入れない。
2	帽子	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔なヘアネットと帽子を着用し、毛髪が一本も出ないように覆う。 ・午後の作業（洗浄、清掃）にも着用する。 ・調理室外に出るとき、用便をするとき、休憩室で食事や休憩をするとき等は、帽子をとる。 ・毎日洗濯し、清潔を保つ。 ・ヘアピンは大小にかかわらず使用しない。
3	マスク	<ul style="list-style-type: none"> ・午前中の作業（下処理、調理、配膳、配缶）はマスクを着用し、必ず、口、鼻を覆う。 ・布マスクは毎日洗浄・消毒し、清潔を保つ。使い捨てマスクは作業が終了したら廃棄する。
4	エプロン	<ul style="list-style-type: none"> ・エプロンは、「食肉類用」、「魚介類用」、「配缶用」、「食器等洗浄用」等に区別し、作業段階に応じて着替える。 ※配缶用は、配缶用の白衣でもよい。 ・床につかない長さのものを着用する。 ・卵の下処理（割卵時）に使用したエプロン又は白衣は、必ず着替える。 ・厚手のゴム前掛けは使用しない。 ・作業後は洗浄し、乾燥させ、清潔を保つ。
5	短靴	<ul style="list-style-type: none"> ・調理室内は、専用の履物（短靴を基本とする。）を使用し、外部に出る場合は外部専用の履物に履き替える。
6	長靴	<ul style="list-style-type: none"> ・長靴は、原則として使用せず、止むを得ず使用する場合は作業区分ごとに区分する。 ・作業後は洗浄し、乾燥させ、清潔を保つ。
7	その他	<ul style="list-style-type: none"> ・指輪、時計、ネックレス、イヤリング及びピアス等は外す。 ・爪は短く切り、マニキュアはしない。 ・化粧は控えめにし、香水はつけない。 ・昼食は休憩室でとる。 ・作業前になるべく用便を済ませておく。 ・専用便所は、調理担当及び栄養教諭等のみが使用し、それ以外の者に使用させてはならない。

4 手洗い

手指は、経口感染症菌や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので、正しく丁寧に洗浄・殺菌消毒を行うこと。（手洗いによる二次感染の防止）

(1) 手洗いの方法(下記手洗いマニュアル参照)

- ① 流水で手から腕(肘まで)を軽く洗い、石けん液を適量とり、十分泡立てる。
- ② 手の甲、手指、指の間、親指の付け根、指先、手首、及び腕(肘まで)を洗う。
特に、指の間は指をたがいに組み合わせてこすり、爪の周辺(縁)は個人用の爪ブラシを使って念入りに良く洗う。(30秒以上)
注) 爪が伸びていたら効果がないので、爪は短く切っておく。
- ③ 流水で良く洗い、完全に石けんを洗い流す。(20秒以上)
注) 石けん分が残っていると、逆性石けんの殺菌効果が弱まる。
- ④ 逆性石けん(10%液)の50秒倍希釈液を手に取り、指の間や手のしわの間に十分にもみ洗いする。
- ⑤ ペーパータオルで水気をふき取る。
- ⑥ 消毒用アルコールをかけ、指先、親指の付け根、手の平と甲、指の間、手首にすりこむ。

(2) 手洗いが必要なとき(タイミング)

- ① 作業開始前
- ② 用便後
- ③ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するとき。
- ④ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- ⑤ 生の食肉類、魚介類、液卵、調理前の野菜等の食材に触れた後、他の食品や器具等に触れるとき。
- ⑥ その他汚染の可能性のあるもの(床面、廃棄物容器や髪、鼻、口、耳等)、汚染源となる恐れのあるものに触れたとき。



「学校給食調理場における手洗いマニュアル」
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

5 研修

衛生意識の高揚を図るため、調理従事者として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理に関する研修を年1回以上実施すること。又は講習会等に参加すること。

第 4 章 消毒方法と薬剤の取扱い

1 薬剤の使用

学校給食には、たんぱく源として栄養価の高い肉類、魚介類、卵などが日常的に使用されている。これらの食材はカンピロバクター、O-157 などの腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラなど様々な食中毒菌に汚染されている可能性がある。学校給食を原因とする食中毒のほとんどがサルモネラ、カンピロバクターなどの細菌及びノロウイルスなどのウイルスによるものであることから、これらの有害微生物の汚染防止、増殖防止、死滅の対策のため薬剤を使用する。

(1) 食中毒予防の 3 原則を基本に、調理のすべての工程において日常的な衛生管理を徹底すること。

〔食中毒予防の 3 原則〕

- ① 食材や使用器具に細菌をつけない
 - ② 迅速に調理し、保管時間を短くし、細菌を増やさない
 - ③ 冷蔵保管と十分な加熱を行い、細菌を殺す
- (2) どのような食品に食中毒の原因となる細菌が存在しているかなど、「病原性大腸菌感染症の種類と態様」(資料 1)及び「食中毒の種類と態様」(資料 2)を参考に、その菌の特徴などを知っておくことが、効果的で、過度な薬剤の使用にならない食中毒の予防対策である。
- (3) 細菌は薬剤に適応し、薬剤耐性菌として変質発現することもあるので、薬剤の使用により安全・衛生を過信してはならない。

2 消毒方法

消毒は、人に有害な病原細菌を殺菌し、病原ウイルスを不活化（ウイルスを死滅させること）させることである。目的は人への感染を防止し、病原微生物の拡散を防ぐことであり、すべての微生物を死滅させることではない。加熱などの物理的方法や消毒剤などを用いる化学的方法がある。

調理機器の消毒については、できる限りドライ化を心がけ、衛生に留意しながら作業する。

食材は、流水で十分に洗浄し、食品添加物に指定されている殺菌剤であっても使用しないこと。必要に応じて有機酸で消毒する。

【物理的方法】

- 熱湯消毒……沸騰させた湯又は 80℃以上の熱湯に器具を完全に入れて、5 分間以上浸漬後、余熱乾燥させる。この方法では、耐熱性菌はほとんど残るが、普通の細菌は死滅する。
(ノロウイルス汚染のおそれがある場合は、85℃～90℃の熱湯で 90 秒間以上の加熱を行う。)
- 煮沸消毒……100℃の沸騰した熱湯につけて 30 秒以上加熱する。この方法では、芽胞を有する耐熱性菌の中には死滅しないものもある。
- 熱風消毒……熱風消毒保管庫(80℃以上に設定)による消毒は、洗浄後の食器や耐熱性調理器具の消毒・保管には、最も有効である。この方法では、普通の付着残存菌はほとんど死滅する。ただし、耐熱性有芽胞菌は死滅しない。

【化学的方法】

- 逆性石けん…「逆性石けん」は、すぐれた殺菌力を持っているが、洗浄力が劣るため、汚れを十分に落としてから使用する。

○次亜塩素酸ナトリウム…「次亜塩素酸ナトリウム」は、食品衛生法により食品添加物の殺菌料として指定されている。また、薬事法により代用消毒薬としても指定されており、漂白と消臭の作用があり、即効性がある。

調理器具などの消毒は、100ppm水溶液に10分間、若しくは200ppm水溶液に5分間浸漬後、流水で十分洗浄する。

ドアノブなどの浸漬できない場所の消毒は、200ppm水溶液に浸したペーパータオル等で拭き、5分後に十分な水拭きをする。

○70%消毒用アルコール…即効性のある殺菌能力を発揮する。水分を完全に取除いてから使用する。(アルコールは菌体膜を通過し易く、微生物細胞膜に浸透して蛋白を凝固させることで殺菌作用を示すため、アルコール濃度が低下すると作用は著しく低下する。よって、殺菌する部位が濡れている場合は、殺菌効果がない。)

3 薬剤の取扱い

薬剤は必ず食品と区分して保管し、薬剤の使用に当たっては、個々の薬剤の「使用上の注意」を良く読んで使用すること。塩素系薬剤と酸性系薬剤が混ざると有毒ガスが発生するので、十分注意して使用すること。

また、薬剤の使用については、その効果を定期的に点検（細菌検査）し、効果的に使用するよう努めること。

(1) 薬剤の種類と効果等

薬剤の種類		特性と効果	使用上の注意	用途
洗浄剤	石けん	<ul style="list-style-type: none"> 手の汚れを浮き出し、油分を落とす。 	<ul style="list-style-type: none"> 手洗いの最初の段階で、良く泡立てて使用する。 石けん分は十分に洗い落とす。 	<ul style="list-style-type: none"> 手指
	七色石けん	<ul style="list-style-type: none"> 環境に良く、食器の洗浄に使用する。 	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄後は、洗浄剤を十分洗い流す。 	<ul style="list-style-type: none"> 食器具類 床面
消毒剤	逆性石けん(塩化ベンザルコニウム水溶液)	<ul style="list-style-type: none"> すぐれた殺菌効力をもっている。 ブドウ球菌などにも効き目がある。その他、チフス菌・赤痢菌・病原性大腸菌O-157などにも相当な殺菌力がある。 ボツリヌス菌の芽胞やウイルスには効き目がない。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物ではないので、食材の消毒には使用しない。 普通の石けんや有機物、汚れが残っていると殺菌効力が失われるので、良く洗い落としてから消毒液を使用する。 普通の石けん(陰イオン)を良く落とさずに逆性石けん(陽イオン)を使用すれば(-)と(+)とが打ち消し合って、殺菌効果が低下する。 消毒後は、消毒液を十分洗い落とす。 目に入ったときは、すぐに水で十分洗い流し、医師の診察を受けること 	<ul style="list-style-type: none"> コンテナ 冷蔵庫等
殺菌剤	次亜塩素酸ナトリウム	<ul style="list-style-type: none"> 塩素系の殺菌剤として、食品添加物にも指定されている。 殺菌力が強く、漂白作用もあり、広く使用されている。 普通の細菌以外に真菌やウイルスに対 	<ul style="list-style-type: none"> 空気に触れたり、光や熱によって効果が失われていくので、冷暗所に保存し、開封後は必ず密閉する。 たんぱく質、脂肪分等の汚れが混入すると効力が失われるので、使用前に石けん分や汚れを落としてから使用する。 金属に対しては腐食性があるため、 	<ul style="list-style-type: none"> カウンター 調理台 作業台 シンク 配膳棚 台車 調理機械 調理器具

		<p>しても相当の効果がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> 芽胞に対しては、十分な殺菌にはならない。 	<p>使用した場合は、使用後に十分水拭きする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 原液を水で希釈したものは時間と共に濃度が低下するため、長時間置かない。 原液を取り扱うときは、ゴム手袋をする。 酸性の洗剤と混ぜると、有毒ガスが発生するので一緒に使用しない。 使用するときは換気に気をつける。 調理中に、設備・調理器具等の消毒は行わないこと。 目に入ったときは、すぐに水で十分洗い流し、医師の診察を受けること。 	<ul style="list-style-type: none"> まな板 たわし ブラシ 床面 排水溝 ごみ容器 エプロン 長靴等
殺菌剤	70%消毒用アルコール	<ul style="list-style-type: none"> すぐれた殺菌効力をもっており、手指の消毒や調理器具等の殺菌剤として使用されている。 普通の細菌以外に、真菌やウイルスに対しても効果がある。 芽胞に対しては効果がない。 	<ul style="list-style-type: none"> 消毒したい器具に近いところから直接噴霧する。 直接食品に触れる部分に噴霧する。 消毒する器具等が乾燥した状態で噴霧する。(水に濡れている場合は、殺菌効果がない。) 噴霧後、ペーパータオル等で全体に塗り伸ばす。水ふきはしない。 引火性が高いので火気に近づけない。 使用するときは、換気に気をつける。 長時間の消毒効果はない。 	<ul style="list-style-type: none"> 手指消毒 取手 カウンター 調理台 作業台 シンク 配膳台 パン棚 台車 調理機械 調理器具 まな板 中心温度計センサー

(2) 薬剤溶液の希釈表

◆逆性石けん（塩化ベンザルコニウム水溶液：オスバン）

水量 オスバン液	1 <small>リットル</small>	5 <small>リットル</small>	10 <small>リットル</small>	用 途
200倍	5 cc	25 cc	50 cc	床の消毒
500倍	2 cc	10 cc	20 cc	配膳室の棚、調理機器・器具

◆次亜塩素酸ナトリウム……商品によって有効塩素量(%)が異なるため、良く確認すること。

水量 次亜塩素酸ナトリウム5%	1 <small>リットル</small>	5 <small>リットル</small>	10 <small>リットル</small>	用 途
200ppm(0.02%)	4 cc	20 cc	40 cc	消毒や拭き取り
1000ppm(0.1%)	20 cc	100 cc	200 cc	嘔吐物などの処理

希釈倍率の計算

原液の濃度(ppm) ÷ 希釈したい濃度(ppm) = 希釈倍率

1% = 10000ppm、5% = 50000ppm、6% = 60000ppm

(※市販されている家庭用塩素系漂白剤の濃度は、約5%)

例) 5%(50000ppm)で200ppmを作るときは、 $50000 \div 200 = 250$ 倍希釈

作りたい消毒液の量を決めて次亜塩素酸ナトリウムの量を計算する場合

作りたい消毒液の量 \div 希釈倍率=次亜塩素酸ナトリウムの使用量

例) 5%(50000ppm)で5L(5000cc)の200ppmを作るならば、 $50000 \text{ppm} \div 200 \text{ppm} = 250$
倍希釈 $5000 \text{cc} \div 250 \text{倍希釈} = 20 \text{cc}$

ペットボトルを使用した希釈方法

500ccのペットボトルのキャップ(ふた)は約5ccの容量である。

原液が5%の消毒液を希釈する場合は、キャップ2杯(約10cc)の消毒剤原液を、ペットボトル2杯(500cc)水に加えれば、50倍希釈となり、1000ppm(0.1%)の消毒液ができる。

注) 消毒液が入ったペットボトルは、消毒液であることがわかるように表示をすること。

第 5 章 施設設備等の衛生管理

1 衛生管理の基本

施設設備は、二次汚染防止及び従事者が健康的に安全に作業するため、必要以上に水を使用しないようにしなければならない。(本施設はドライ方式である。)

2 施設周囲の衛生管理

施設周囲の敷地は、毎週 1 回以上清掃し、常に清潔に保つこと。特に、水溜まり及び下水溝については留意すること。

3 使用水の衛生確保 (検査)

水道水は、休日或いは長期の休業などによる使用量の減少や施設内の配管の延長によって残留塩素が減少していたり、水質が変質していたりすることがあるため、水の使用開始に当たっては、次の点検を行って安全を確認した後に使用すること。

(1) 日常点検

調理始業前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素濃度が 0.1 mg/l 以上であること及び水の色、濁り、臭い、異物、味等について水質検査を実施し、記録(水質検査記録は 5 年間保管)すること。

水質検査は、一定の時間(始業前及び調理作業終了後)に行い、始業前の検査に当たっては、5 分間流水した後に行うものとする。

- ・使用水は、飲用適の水を使用すること。
- ・水質検査の結果、使用に不適な場合には、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。
- ・貯水槽については、清潔を保持するため、専門の業者に委託して年 1 回以上清掃を行い、清掃した記録は 1 年間保管すること。

(2) 再検査

日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が 0.1 mg/l に満たない場合は、衛生管理者(栄養教諭等)を通じて所長(又は校長)に報告し、再検査を行い、「適」と判定し水を使用する場合は、使用水 1 l を -20°C 以下で 2 週間保存食用の冷凍庫で保存すること。

再検査を行い、「不適」と判定した場合は、使用中止とする。

4 施設設備の清掃 (消毒) 及び管理

(1) 室内環境

二次汚染防止及び従事者が健康的に安全に作業するため、換気や除湿に注意すること。特に乾物庫及び調味料室は、除湿、通風に留意すること。

熱湯の使用や床への水流しを避け、できる限り低温・低湿に保つようにすること。

(2) 施設設備の清掃 (消毒) 等

- ・調理室、検収室、洗浄・配送室、乾物庫、調味料庫、冷蔵 (冷凍) 庫、(以下「調理室等」という。)、その他の施設設備は、毎日清掃及び整理整頓し、常に清潔にしておくこと。
- ・調理室等及びその他の施設設備の洗浄消毒を別表 1 のとおり定期的に行うこと。
- ・調理室等のネズミ・昆虫等の防除を別表 2 の方法で行い、その実施結果を記載すること。また、窓及び出入口、検収室及び洗浄・配送室のシャッターは、開放のまま放置しないこと。

- ・手洗い場は、常に清潔に保ち、「石けん」、「爪ブラシ」、「消毒液(逆性石けん液)、消毒用アルコール」、「ペーパータオル」「粘着ロール」等を常備しておくこと。また、足洗槽には次亜塩素酸ナトリウム液(250ppm)を満たしておくこと。
- ・防虫設備(網戸)のない出入口のドアや窓は開放しない。
- ・調理中は、調理機器・器具類の洗浄はできる限り避け、やむを得ず洗浄が必要な場合は、洗浄の汚水が食品や他の調理機器・器具にかからないよう十分注意すること。
- ・調理機器の使用に当たっては、機器ごとの取扱い説明書を十分に読み、操作や手入れ方法を確認し、安全に使用すること。
- ・調理機器及び調理用具又は食品の積載・運搬の用に供する器具類等の使用前、使用後に破損、異常(ネジの外れ、ひび割れ、刃こぼれ等)がないか確認すること。
- ・調理用具は、用途に応じ色分けなどして区分し、使い分けるようにし、床上60cm以上のところに置く。使用済みの器具でも、床に直接置かない。
- ・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、止むを得ず、調理中に調理室内に立ち入る場合には、健康状態を確認、記録し、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。
- ・機械器具等は、使用后、洗浄消毒を行い、衛生的に保管すること。
機械器具等の洗浄消毒の方法は、別表3のとおりとし、分解できる機械器具等にあたっては、分解して実施すること。なお、すすぎを行う場合にあつては、流水で5秒以上、たまり水では水を2回以上換えて行い、消毒液に浸漬する場合は、10分間以上浸漬すること。
- ・生食用の食材料を取り扱う機械器具類は使用前にも熱湯消毒を行うこと。ただし、かご類にあつては、蒸し器内で蒸気消毒をすること。
- ・まな板及びかご類等の調理器具は、魚用、肉用、野菜用等に色分けなどして明確に区分して使用すること。特に、生食用に用いるものにあつては、専用のものを使用すること。
- ・包丁は、作業終了後、よく手入れし、サビの付かないようにすること。
- ・ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用すること。
- ・食器具類は、残菜を除去した後、洗浄し、汚れ等の付着がないことを確認したうえで、消毒保管庫に保管すること。食器具類の洗浄消毒の方法は、別表3のとおりとし、消毒保管庫による消毒の方法は、次のとおりとする。
 - ① 蒸気消毒 80℃以上で15分間以上
 - ② 乾燥消毒 80℃以上で60分間以上

5 長期休業前後の衛生管理

(1) 長期休業前後の業務

長期休業(春季休業、夏季休業、冬季休業、学年末休業)前後における給食施設・設備・機械・器具・食器具等の清掃、手入れ、点検等については、日常業務や、定期業務で手の届かない箇所について入念に行い、長期休業期間中及び長期休業後、円滑に作業開始ができるように衛生や安全管理に努める。

(2) 点検及び手入れ

- ① 施設・設備の破損箇所、修理箇所の有無や改善を必要とする箇所の点検を長期休業前後に行い、異常の有無にかかわらず衛生管理者及び所長に報告する。
- ② 所長は、毎年、夏季休業期間中に「第1票 学校給食施設等定期検査票」及び「第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票」に基づいて、食品衛生

責任者からの報告及び現場確認により点検を行い、その結果を所長に報告する。現場点検する際は、食品衛生責任者も立ち会うものとする。

- ③ 機械・器具ごとの取扱説明書に従い、点検及び手入れを行い、特に取り外しができる箇所は、取り外して分解清掃等を行う。
- ④ 電気関係の機械類は、空運転し、正常に稼動するかを確認する。
- ⑤ 食器具は個数及び破損箇所等を確認し、支障がある場合は所長に報告する。

(3) 施設

	施設	清掃及び管理
1	調理室	<ul style="list-style-type: none"> 1 ドライ仕様の床に、調理作業中に水がこぼれたときは拭き取る。 2 不用品は処分し、整理整頓に心掛ける。 3 器具類は所定の場所にきちんと置く。 4 床は野菜くず等を残さないように専用のほうきやちり取りで掃除する。 5 塗り床やコンクリート床は、調理作業終了後(午後)、七色石けん等で洗浄し、水で洗い流し、水を切ってよく乾燥させる。 6 必要に応じて(衛生害虫発生、汚水侵入等、事故が発生した時)殺菌消毒し、水で洗い流した後は、よく乾燥させ清潔にしておく。 7 ドライ仕様の床は、日常、ふき掃除し乾燥させ、洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合は、ワイパーで水を切って、水気を拭き取り、乾燥状態で保つ。
2	食品庫	<ul style="list-style-type: none"> 1 床は、日常、水洗いせずに拭き掃除し、乾燥させておく。 2 棚は、毎日、殺菌消毒後、水拭きして清潔にしておく。 3 在庫品は常に点検を行い、不用品を生じないよう配慮する。 4 納品されたものを食品庫に保管する際は、納品時のダンボールは取り除く。
3	物品庫	<ul style="list-style-type: none"> 1 棚は清潔にしておく。 2 在庫品は常に点検を行い、不用品を生じさせないよう配慮する。 3 納品されたものは、できるだけダンボールから出して保管する。
4	検収室(場)	<ul style="list-style-type: none"> 1 計量機器は、使用后汚れを拭き取り、常に清潔に保つ。 2 床は野菜くず等を残さないように掃除する。ただし、汚れがひどく水を流す場合は、清掃後良く水を切って乾燥させる。 3 下処理室を清潔に保つため、泥付きの根菜類などの処理は他を汚染させないように行う。
5	下処理室	<ul style="list-style-type: none"> 1 不用品は処分する。 2 器具類は所定の場所にきちんと置く。 3 下処理室での作業は、用途別に専用のエプロンを使用する。 4 床は、野菜くず等を残さないように掃除する。 5 塗り床やコンクリート床は、調理作業後(午後)、七色石けん等で洗浄し、水で洗い流し、水を切ってよく乾燥させる。 6 必要に応じて(衛生害虫発生、汚水侵入等、事故が発生した時)殺菌消毒し、水で洗い流した後は、良く乾燥させ清潔にしておく。 7 ドライ仕様の床は、日常、拭き掃除し乾燥させ、洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合は、ワイパーで水を切って、水気を拭き取り、乾燥状態を保つ。
6	配膳室	<ul style="list-style-type: none"> 1 床のごみを取り、拭き取り掃除とする。ただし、汚れがひどく水を流す場合は、清掃後よく水を切って乾燥させる。 2 給食時間以外は、常に施錠しておく。 3 棚は下膳後に殺菌消毒する。使用する前にアルコールで消毒する。
7	残菜置場	<ul style="list-style-type: none"> 1 ごみ収集の終了後は、残菜置場を清掃し、異臭の発生を防ぐ。 2 残菜及び厨芥は、ごみ袋に入れて、蓋の付いた専用容器に収納し、所定の場所に置いて、動物等が侵入できないようにする。
8	ダムウェーター	<ul style="list-style-type: none"> 1 使用前に消毒用アルコールで消毒する。 2 使用後は、隅々まで汚れをよく落とし、殺菌消毒後、水拭きして清潔にしておく。 3 使用しないときは、誤って操作しないように、必ず電源を切って施錠しておく。 4 使用上の注意に従って安全に操作する。

		5 給食以外のものは絶対に乗せない。
9	出入口	1 出入口扉のレールに、泥、野菜くず、ごみ等が貯まらないに、毎日、掃除し清潔にしておく。 2 扉やドアの取手は、毎日、掃除し、消毒用アルコールで消毒する。
10	休憩室・便所	1 常に整理整頓し、毎日、清掃し、清潔にしておく。 2 便所の使用は、調理員及び栄養教諭等専用とする。
11	窓、壁、扉、天井 空調・換気フード、 照明器具類	1 器具、はしご等を要せずに清掃できる範囲は、汚れが堪らないに清掃する。 2 長期休業中に、SPC維持管理業者により、年1回以上実施する。
12	排水溝・集積枳	1 毎日、一日の作業終了後に必ず清掃し、清潔を保つ。
13	グリストラップ	1 毎日、グリストラップの網かごのごみを取り除く。 2 グリストラップ槽内のごみの状況把握は月に1回程度行い、全体の清掃が必要な場合は、衛生責任者(栄養教諭等)に報告する。 3 グリストラップ全体の清掃は、SPC維持管理業者により、年2回以上行う。
14	給水栓 (カン、蛇口等)	1 使用前に消毒用アルコールで消毒する。 2 作業後は、洗浄する。
15	解錠・施錠	1 出勤時の解錠後は鍵を所定の場所に保管若しくは所長の管理のもと関係職員による手持ち保管し、退勤時は窓・出入口の戸締りを確認し施錠し、所定の場所に戻す若しくは管理する。

(4) 設備

設 備	清掃及び管理
1 食器洗浄機	1 作業終了後は、洗浄機内の残菜を取る。 2 タンク内部、ごみ受けは洗浄剤で洗う。 3 洗浄ノズル等の部品が取り外せる場合は、取り外してブラシをかけて洗浄し、周囲、内外部ともによく洗い拭き取る。 4 乾燥させる。 5 モーター部やコントロールボックス部には水をかけない。
2 熱風消毒保管庫	1 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時、殺菌消毒する。 2 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除し、殺菌消毒後、水拭きして清潔にしておく。 3 庫内の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。 4 運転は、庫内温度80℃以上で行い、翌朝一番に消毒を確認し、不十分な場合は、再度、庫内温度80℃以上で運転を行う。 5 熱風消毒が不十分な状態で庫内のものを使用する場合は、必ず、十分殺菌消毒してから使用する。
3 牛乳保冷库	1 冷却設定温度を5℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であることを確認する。 2 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時、殺菌消毒する。 3 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。 4 週1回以上又は汚れに応じて、保冷库の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。 5 長期の休業中は、棚を取り外して拭き取り洗浄、殺菌消毒し、作動させておく。
4 冷蔵庫	1 冷却設定温度は5℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であることを確認する。 2 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。 3 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。 4 週1回以上又は汚れに応じて、冷蔵庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。 5 長期の休業中は、棚を取り外して拭き取り洗浄、殺菌消毒し、作動させておく。

5	冷凍庫(食材用)	<ol style="list-style-type: none"> 1 冷却設定温度は-18℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正温度(-15℃以下)であるかを確認する。 2 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。 3 庫内は、適時、霜取りをする際、拭き取り掃除する。 4 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。 5 週1回以上又は汚れに応じて、冷凍庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。 6 長期の休業中は、棚を取り外して拭き取り洗浄、殺菌消毒し、作動させておく。
6	冷凍庫(保存食用)	<ol style="list-style-type: none"> 1 冷却設定温度は-20℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認する。 2 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。 3 庫内は、保存食を廃棄する際、拭き取り掃除する。 4 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。 5 週1回以上又は汚れに応じて、冷凍庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。 6 長期の休業中は、保存食の保存期間(2週間)が経過したら、保存食を処分し作動させておく。
7	球根皮むき機	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用前に機械内部(さび・異物等)の点検をする。 2 使用後は、回転板を外して、やすり板、枠及び本体の底・外部を水洗いした後、水分を切り乾燥させ、モーター部には水をかけない。 3 定期的に周辺の壁の清掃を行う。
8	野菜裁断機	<ol style="list-style-type: none"> 1 異常(刃こぼれ、ねじ外れ、ひび割れ等)がないかどうかを確認する。 2 使用後は、必ず分解する。機械本体(外側)は拭き掃除とし、刃及び直接食品に触れるスライサー部分、ベルトはよく洗浄消毒し、乾燥させる。 3 コンベアーベルトの裏部分は、野菜くず等が残りやすいので、細部までよく洗浄する。 4 刃は、洗浄後、熱風消毒保管庫で殺菌消毒する。
9	ミキサー	<ol style="list-style-type: none"> 1 卵調理は、ミキサーを使用しない。(使用禁止) 2 使用前に異常(刃こぼれ、ねじ外れ、ひび割れ等)がないかどうかを確認する。 3 使用後は、分解できる部品は取り外し、よく洗浄消毒し、乾燥させ清潔に保管する。モーター部には水をかけない。 4 刃を分解できない機器は使用しない。
10	ガス回転釜	<ol style="list-style-type: none"> 1 釜の取手、ハンドルの取手及びガスコックは、朝一番に消毒用アルコールで消毒する。 2 火気を取り扱う際は、消毒用アルコールが乾き、室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。 3 作業終了後は、汚れを落とし、洗い流す。特に、側面、取手、ガスコック、蓋の部分もその都度洗い、バーナー部には水をかけない。 4 水を切り、乾燥させ、釜を水平にして蓋を閉める。 5 加熱調理後の食品、生食する食品に使う際は、釜の内側にアルコールを噴霧し消毒するか、湯を沸かして数分後蒸した状態にし、放冷又は水冷する。
11	真空冷却機	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用前に消毒用アルコールで取手、温度センサー、格納穴を消毒する。 2 庫内の消毒用アルコールで乾いたら扉を閉めておく。 3 調理中、食品が変わる際は、機内の食品残渣、水分を除去し、温度センサーをアルコールで消毒するほうが望ましい。 4 毎日、使用後、庫内は隅々まで洗剤を含ませたスポンジで洗浄した後に水で洗い流し、水気を拭き取る。取手、扉及びパッキン部の清掃は、温湯で汚れを拭き取り掃除する。 5 アルコールを浸したペーパータオルで拭き伸ばして消毒する。
12	揚げ物機	<ol style="list-style-type: none"> 1 室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。 2 使用後は、よく洗浄し、乾燥させて、蓋をして保管する。
13	コンベクション	<ol style="list-style-type: none"> 1 室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。

	ョンオープン 焼き物機	2 鉄板、焼き網は、洗剤で汚れを落とし、良く乾燥させる。 3 側面、扉等は、洗剤で汚れを落とし、洗剤が残らないようによく拭き取る。
14	炊飯器	1 炊飯釜は湯につけ、ごはん粒の残りをすすぎ流す。 2 洗剤などを含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜や蓋などをまんべんなく洗浄する。 3 流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。電気基盤などの部品には水をかけないこと。 4 本体外側は、必要に応じて洗剤等を含ませた不織布等で汚れを拭き取り、衛生的な不織布で洗剤分を除き、乾燥させる。
15	給湯器	1 室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。 2 調理作業が終わり洗浄作業までの、温湯を使用していない間は、点火の無駄を避ける。 3 作業終了後は、電源が切れているか確認する。
16	ざる受け台	1 使用前に消毒用アルコールで消毒する。 2 使用中の台の汚れは、ペーパータオルで拭き取り水分を取る。 3 水受け皿には物を乗せない。 4 台に熱い物を乗せて運搬しない。(やけどの事故防止) 5 使用後は、午後に、天板、側面、下の部分までよく洗浄し、水気を拭き取り、殺菌消毒し、乾燥させて清潔にしておく。
17	秤	1 使用後は、温湯で汚れを拭き取り、殺菌消毒し、乾燥させて清潔にしておく。
18	中心温度計	1 使用前に始業点検し、使用する際は乾いた手で取り扱う。 2 使用前に必ず消毒用アルコールで消毒し、センサー部分を拭く。 3 計測ごとに、汚れを落とし、水気をよく拭き取って、消毒用アルコールを噴霧する。 4 定期的に、氷水と沸騰水で精度チェックを行う。
19	缶切り機	1 使用前後に刃をアルコールで消毒し、清潔にしておく。 2 台、本体外側は、洗剤を含ませたスポンジ等で汚れを拭き取った後、洗剤分を拭き取り、乾燥させる。
20	包丁まな板 殺菌庫	1 使用前は、取手を消毒用アルコールで消毒する。 2 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。 3 週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水拭きして清潔にしておく。 4 庫内の棚は、洗浄後、良く乾燥させてからはめ込む。 5 庫内の清掃後は、排水孔に排水栓をきっちり差し込む。 6 包丁、まな板の水気を拭き取り保管する。 7 紫外線照射の殺菌庫は、直接紫外線が当たった表面の部分しか殺菌効果がないので、包丁、まな板の全体によく紫外線が照射するように配列する。また、紫外線殺菌灯の有効照射時間(2000～3000時間程度)に注意し、定期的に交換する。又、交換する際には交換推奨日を記載すること。 8 乾熱式の殺菌庫はね温度差が生じないように、包丁、まな板等に触れたり、重ならないように配列する。
21	水槽(シンク)	1 調理開始前で、下処理・加熱調理用の食材はそのまま作業を開始する。ただし、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄する。 なお、加熱調理後の食品、生食する食品に使うものは、水洗い後、使用する。 また、汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してから、水気を取り、アルコール消毒をする。 2 作業中は、常に清潔を保ち、特に食肉類、魚介類、卵類、果物、その他加工品の処理を区分する。 3 調理作業中は、調理機器・器具類の洗浄はできる限り避け、止むを得ず洗浄が必要な場合は、洗浄の汚水が食品や他の調理機器・器具にかからないよう十分に注意すること。 4 使用が終わったら、内側、側面、下の部分までよく洗浄し、乾燥させて清潔にしておく。
22	戸棚、配膳 台、パンラック等	1 使用前に消毒用アルコールで消毒する。 2 使用後は、毎日、温湯で汚れを隅々まで拭き取り掃除する。 3 週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水拭きし、乾燥させて清潔にしておく。

23	調理台、作業台	<p>1 調理開始前で、下処理・加熱調理用の食材はそのまま作業を開始する。ただし、汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄する。 なお、加熱調理後の食品、生食する食品に使うものは、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。 また、汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してから、水気を取り、アルコールで消毒する。</p> <p>2 調理・作業中は、常に清潔を保ち、特に食肉類、魚介類、卵類、果物、その他加工品の処理台を区分する。</p> <p>3 調理・作業中の台の汚れは、消毒したワイパーやペーパータオルで拭き取り水分を取っておく。</p> <p>4 使用が終わったら、内側、側面、下の部分のよく洗浄し、殺菌消毒後、水拭き後、乾燥させて清潔にしておく。</p>
24	運搬車(台車)	<p>1 使用後に消毒用アルコールで消毒する。</p> <p>2 使用後は、毎日洗浄し、乾燥させて清潔にしておく。</p> <p>3 週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水拭きし、乾燥させて清潔にしておく。</p>

(5) 食器具類

	食器具類	清掃及び管理
1	食器	<p>1 40℃～45℃の温水で丁寧に残菜を取り除く。</p> <p>2 洗剤の入った水槽に20分以上浸水する。</p> <p>3 下洗い後、かご毎、食器洗浄機にかけ、規定の洗剤と取扱いのもと丁寧かつ洗い落としないように洗浄すること。</p> <p>4 すすぎ処理のみの食器洗浄機を使用する場合は、食器を傷つけないよう食器専用のスポンジを使用し、1枚ずつこすり洗いをする。</p> <p>5 食器かごに入れて、熱風消毒保管庫で、80℃以上で消毒・乾燥保管する。 ※嘔吐物のため汚れた場合の取扱いは、第6章11を参照</p>
2	杓子類、箸・スプーン・フォーク・パン・サミ・フライ・サミ・おたま・しゃもじ	<p>1 40℃～45℃の温水に20分程度浸漬し、残菜を取り除き、下洗いする。</p> <p>2 洗剤の入った水槽で、食器専用のスポンジを使用し、丁寧に1枚ずつこすり洗いする。</p> <p>3 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</p> <p>4 食器かごに入れて、熱風消毒保管庫で、80℃以上で消毒・乾燥保管する。</p>
3	容器類、食缶・ボール・てんぷらバット・スプーンかご・食器かご	<p>1 残菜を取り除き、下洗いする。</p> <p>2 40℃～45℃の温水に浸して洗う。</p> <p>3 洗剤で、こすり洗いする。</p> <p>4 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</p> <p>5 熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管又は80℃以上で5分間以上熱湯消毒し、乾燥させて保管する。</p>
4	食器トレイ・トレイかご	<p>1 洗浄液に入れて1枚ずつ、裏表をスポンジ又はブラシで洗う。</p> <p>2 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</p> <p>3 熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管又は乾燥させて保管する。</p>
5	配膳トレイ	<p>1 洗浄液に入れて1枚ずつ、裏表をスポンジで洗う。</p> <p>2 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</p> <p>3 熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管、又は80℃以上で5分間以上熱湯消毒し、乾燥させて保管する。</p>
6	スパテラ・網杓子、ゴムべら等	<p>1 下洗いでごみを落とす。</p> <p>2 洗剤で十分こすり洗いする。</p> <p>3 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</p> <p>4 すすぎ洗い後、熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管若しくは80℃以上で5分間以上の熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し流水で洗い流した後に水気を拭き取り、乾燥させて保管する。</p>
7	包丁	<p>1 使用前後は、刃こぼれがないか確認する。</p>

		<p>2 生食する裳の加熱済の物に使用する包丁は、使用前に消毒用アルコールで消毒する。</p> <p>3 下処理用、食肉類用、魚介類用、野菜用、加熱調理済用(果物含む。)等の用途別に分類し、使用する。</p> <p>4 使用後は、洗剤で洗浄し、柄の部分もきちんと洗浄する。</p> <p>5 本洗い後、流水ですすぎ洗いをする。</p> <p>6 すすぎ洗い後、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・保管若しくは80℃以上で5分間以上の熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し、流水で洗い流した後に、水気を拭き取り乾燥させて保管する。</p>
8	まな板	<p>1 下処理用(野菜・果物別)、食肉類用、魚介類用、野菜用、加熱調理済用(果物を含む。)等の用途別に分類し、使用する。</p> <p>2 生食する物や加熱済の物に使用するまな板は、使用前に消毒用アルコールで消毒する。</p> <p>3 使用後は、下洗いでごみを落とす。</p> <p>4 下洗い後、洗剤で十分こすり洗いする。</p> <p>5 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</p> <p>6 すすぎ洗い後、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・保管若しくは80℃以上で5分間以上の熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し、流水で洗い流した後に、水気を拭き取り、乾燥させて保管する。</p>
9	ざる	<p>1 消毒したものを使用し、食肉類用、魚介類用、野菜用、卵用の用途別に分類し、一度使ったものはその日に洗浄しても別の作業や他の用途に使用しない。</p> <p>2 使用後は、下洗いでごみを落とす。</p> <p>3 洗剤で十分こすり洗いする。</p> <p>4 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</p> <p>5 すすぎ洗い後、熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管若しくは80℃以上で5分間以上熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し、流水で洗い流した後に、水気を拭き取り乾燥させて保管する。</p>
10	ゴム手袋	<p>1 食品用(用途別)と食品用以外、下処理用・調理用・洗浄用に区別する。</p> <p>2 使用前に、洗浄・消毒されているか確認する。</p> <p>3 使用後は、裏表を洗浄し、殺菌消毒後、水洗いして乾燥させる。</p> <p>4 直接口にする食べ物を取り扱うときは、使い捨て手袋を使用し、再度使用しない。</p>
11	たわし、スポンジ、ブラシ、ホース類	<p>1 使用後は、付着したごみ等を落とし洗剤でよく洗い、すすいだ後、80℃以上で5分間以上の熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し、流水で洗い流した後に、乾燥させて保管する。</p> <p>2 食品用(用途別)と食品用以外、下処理用・調理用・洗浄用に区別する。</p>
12	厨芥容器	<p>1 下処理室用と調理室用とに分類し、使用する。</p> <p>2 調理室以外の指定置場に置き、害虫、動物等に侵入されないように措置する。</p> <p>3 保管及び保管指定場所は、容器の使用後、よく洗浄・消毒し、清潔に保つ。</p>
13	その他	<p>1 ガスコック、電気のスイッチなどの細かい所も常に清潔にしておく。</p>

6 その他

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、点検等に従事しない者が、止むを得ず調理室内に立ち入る場合には、健康状況を確認・記録し、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。

第 6 章 調理作業等の衛生管理

1 調理

(1) 調理の原則

大量調理施設である給食センターにおいては、栄養教諭等と S P C 受託者が相互の役割分担と連携協力のもと、食中毒を予防するために、H A C C P の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、下記の項目について、点検し、記録を取るなど以下の点に留意して、すべての調理過程における衛生管理を徹底する。なお、逸脱した場合は必要な改善した場合は改善策を講じること。

- ① 下処理段階における衛生管理を徹底すること。
- ② 加熱処理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

(2) 作業の事前打合せ

栄養教諭等は、作成した献立の調理手順を記載した調理説明書を用いて毎月 1 回、調理説明会を開催し、S P C 受託者に対し説明を行うとともに、その詳細について協議を行うこと。

S P C 受託者は、協議結果に基づき給食センターが作成した調理説明書の指示を尊重遵守して調理作業を行うこと。

(3) 作業工程表及び作業動線図の作成

給食センターは、食中毒事故につながる二次汚染等を防止する重要な管理点を把握し、対処するために作業工程表及び作業動線図を作成し、S P C 受託者に提示し、確認すること。

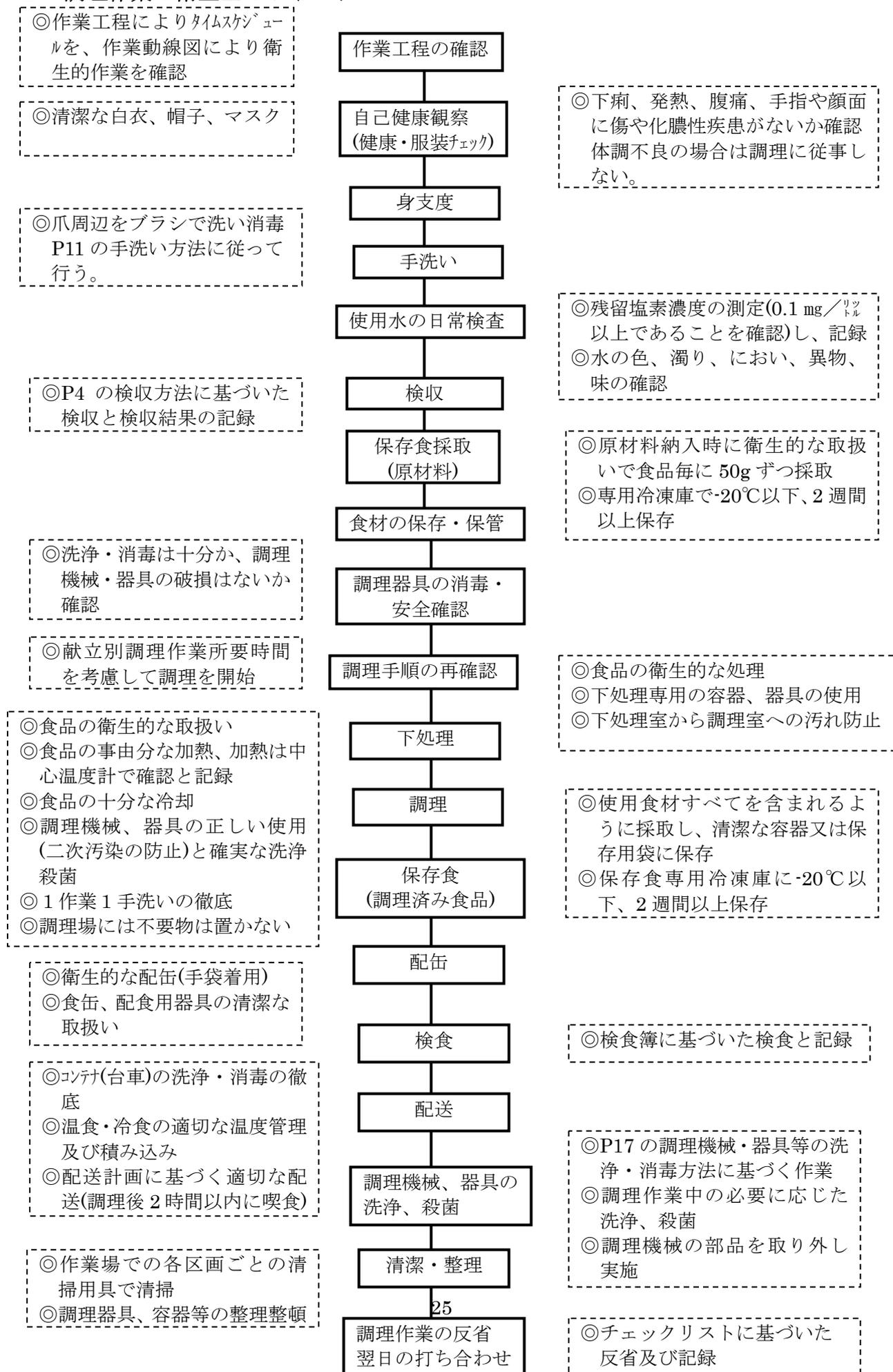
① 作業工程表

栄養教諭等は、献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した調理作業工程表を作成すること。

② 作業動線図

栄養教諭等は、献立ごとに調理室内の調理作業の流れを確認し、動線交差等による二次汚染を防止するために作業動線図を作成すること。

2 調理作業の衛生上のポイント



3 下処理

- 前日下処理（冷蔵庫内での解凍準備作業や個数の確認は除く。）はしない。
- 身支度を整え、下処理用の白衣、帽子、マスクを着用し、食材用途別（食肉類、魚介類、卵、その他）に専用エプロンを着用する。
- 調理作業中は、下処理用の容器、器具は調理室に持ち込まない。
- 食品はボール、たらい等に入れ、ざるを使用するときは、水がこぼれないようにする。
- 包装資材等は消毒したはさみ等を使用して開封し、包装資材等の切れ端が混入しないように注意し、異物混入がないか確認する。
- 食品が傷んでいたり、不足や異なったものがあつた場合は、必ず衛生管理者（栄養教諭等）へ報告し、指示に従う。

(1)野菜類

- 野菜類は、下処理室で洗浄する。
 - ※SSV（加工酢）を使用する場合は、水で10倍～20倍に希釈した液に、野菜を約15分間浸漬し、水で洗い流す。
- 野菜類の容器・器具は食肉類・魚介類と混用しない。
- 野菜の種類によっては専用のスポンジを使用し、流水で丁寧に洗浄する。
- 野菜類をゆでる場合は、沸騰した湯でゆで、野菜の量を考えて湯は適量を使う。
- ゆでた野菜を冷ますときは、必ず真空冷却機を使い常温になるまで冷ます。また、冷却後は二次感染に十分注意し、長く放置しない。
- 水槽の容量に対して量が多すぎたり、溜め水状態での洗浄になったりしないように水を対流させながら洗浄する。
- 洗浄順は、果物→汚染レベルが低い野菜から、と作業工程を工夫する。
- 特に細菌付着が多い部分（根元、枝分かれ部分、へた部分、花落ち部、果柄部）などを十分に洗浄する。
- 洗浄後、十分に水を切る。

【洗浄・下処理方法等】

野菜類	洗浄・下処理方法等
にんじん 大根 かぶ	・へたを取り、皮を剥き、流水で3回以上洗浄する。
たまねぎ	・皮を剥き、芯を取り、流水で3回以上洗浄する。
キャベツ はくさい	・外側の青葉を取り除き、2等分又は4等分にし、根・芯を切り落とし、葉をバラバラにして流水で3回以上洗浄する。
レタス	・外側の青葉を取り除き、2等分又は4等分にし、根・芯を切り落とし、葉をバラバラにして流水で3回以上洗浄する。 ・生食すものは、熱を加えるものと別に取扱い、外側の青葉を取り除き、2等分又は4等分にし、根・芯を切り落とし、1枚ずつはがして、流水で3回以上洗浄する。
ほうれん草 しろな 小松菜 チンゲンサイ等	・根を取り、バラバラにして水洗いしながらゴミを取り除いた後、流水で2回以上洗浄する。
れんこん	・へたやフシを取り、専用スポンジで汚れをこすり落としながら流水で洗浄し、さらに流水をかけ専用スポンジで念入りに汚れをこすり落とし、さらに流水で2回以上洗浄し、皮を剥く。
ごぼう	・専用スポンジや包丁の背で汚れと皮をこすり落としながら流水で3回以上

	<p>洗浄する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・十分アクだしする。
青ねぎ 白ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ・根を切り落とし、流水で3回以上洗浄する。 ・白ねぎは、葉との間を特に入念に洗う。
ニラ	<ul style="list-style-type: none"> ・根元の方を1cm程度切り落とし、流水で3回以上洗浄する。
きゅうり・オクラ	<ul style="list-style-type: none"> ・流水で3回以上洗浄する。 ・洗浄後、ヘタを切り落とす。
ブロッコリー カリフラワー	<ul style="list-style-type: none"> ・葉と茎を取り除き、適当な大きさに切り、流水で3回以上洗浄する。
じゃがいも	<ul style="list-style-type: none"> ・球根皮剥き機で皮を剥いて、芽と残った皮を切り取り、さらに流水で2回以上洗浄する。
さといも	<ul style="list-style-type: none"> ・球根皮剥き機で皮を剥いて流水で2回以上洗浄する。 ・ゆがいた後に、残った皮を取る。
さつまいも	<ul style="list-style-type: none"> ・球根皮剥き機で皮を剥いて、残った皮を切り取り、さらに流水で2回以上洗浄する。 ・皮付きで使用する場合は、専用スポンジで汚れをこすり落としながら流水で3回以上洗浄する。
グリーンアスパラガス	<ul style="list-style-type: none"> ・根元の硬い部分を切り、それぞれ流水で3回以上洗浄する。
もやし	<ul style="list-style-type: none"> ・小分けして、流水で3回以上洗浄した後。床等に水がこぼれないよう水気をよく切る。ゆでる際は、全体で混ぜて完全に火が通るようにする。 ・他の材料と一緒に釜に同時に入れてゆがかない。
パセリ	<ul style="list-style-type: none"> ・束ごと水の中で強く振り洗いした後、茎の硬い部分を取り、さらに流水で2回以上洗浄する。
みつば	<ul style="list-style-type: none"> ・根を切り落とし、ゴミを取り除きながら流水でバラバラにした後、流水で2回以上洗浄する。
ピーマン	<ul style="list-style-type: none"> ・縦2つに切り、ヘタと種を取り、流水でこすり洗いながら種を落とした後、流水で2回以上洗浄する。
枝豆	<ul style="list-style-type: none"> ・枝から房をざるに取り分け、ゴミを取り除きながら流水で3回以上洗浄する。
なす	<ul style="list-style-type: none"> ・ヘタを取り、流水で3回以上洗浄する。
かぼちゃ	<ul style="list-style-type: none"> ・専用スポンジで外側の汚れをこすりながら流水で3回以上洗浄する。 ・まるごと下ゆでする。
とうがん	<ul style="list-style-type: none"> ・専用スポンジで外側の汚れをこすりながら流水で3回以上洗浄する。 ・2つに切り(大きい場合は取り扱いやすいように切り)、ヘタ種をとって皮を剥く。
にがうり	<ul style="list-style-type: none"> ・専用スポンジで外側の汚れをこすりながら流水で3回以上洗浄する。 ・2つに切り、ヘタ種を取る。
土生姜 にんにく	<ul style="list-style-type: none"> ・皮を剥いて、流水で3回以上洗浄する。
えのき・しめじ 生しいたけ	<ul style="list-style-type: none"> ・いしづきを取り、流水で3回以上洗浄する。
トマト類	<ul style="list-style-type: none"> ・1個ずつ、ヘタを取り、流水で3回以上洗浄する。

(2) 果物類

- 果物類は、下処理室で最初に洗浄する。
 - ※SSV（加工酢）を使用する場合は、水で10～20倍に希釈した液に、果物を約15分間浸漬し、水で洗い流す。
- 果物類の専用容器・器具を使用する。
- 果物の種類によっては専用のスポンジを使用し、流水で丁寧に洗浄し、必要に応じて消毒する。
- 水槽の容量に対して量が多すぎたり、溜め水状態での洗浄になったりしないよ

うに水に対流させながら洗浄する。

- 洗浄順は、果物→汚染レベルが低い野菜から、などと作業工程を工夫する。
- 特に細菌付着が多い部分（根元、枝分かれ部分、へた部分、花落ち部、果柄部）などを十分に洗浄する。
- 洗浄後、十分に水を切る。

※いちごのへた部分、メロン、りんご、キウイフルーツの花落ち部、バナナの果柄部は特に細菌が多く検出される部分なので注意すること。

【洗浄方法】

果物類	洗浄方法
かんきつ類 バナナ	・ 1個ずつ、流水で3回以上洗浄する。
りんご なし	・ 1個ずつ、流水で3回以上洗浄する。
柿	・ 葉を取り、流水で3回以上洗浄する。
メロン類	・ 1個ずつ、流水で3回以上洗浄する。 ・ 網目のあるメロンは特に網目部分を十分に洗浄する。
巨峰	・ 1粒ずつ、流水で3回以上洗浄する。
びわ キウイフルーツ	・ 専用のスポンジ等を使い、1個ずつ、水の中で毛をこすり落としながら流水で3回以上洗浄する。
いちご	・ 1個ずつ、へたを取り、流水で3回以上洗浄する。

(3) 肉類、魚介類

- 食肉類、魚介類のふた付きの専用容器・器具若しくは専用たらい、ボール等で受け、魚・肉汁がこぼれないようにする。
- 取扱いは、専用エプロンと使い捨て手袋を着用する。
- 専用容器・器具の洗浄は、原則としてすべての調理作業終了後に洗浄するものとし、他の調理器具等と区別して洗浄・消毒する。

(4) 冷凍食品

- 開封は、調理室で行い、包装などは作業後にまとめて下処理室に持って行く。
- ダンボール箱は、調理室に持ち込まない。

【解凍方法等】

冷凍食品	解凍方法等
食肉類 魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・ 前日の終業間際に、専用容器に入れて、冷蔵庫に移し替えて解凍する。 ・ 休日明けに使用する場合は、水が入らないように専用袋の口をきちっと締め、使用当日に流水で解凍する。 ・ 取扱いは、専用エプロンと使い捨て手袋を着用する。 ・ 食肉類、魚介類のふた付き専用容器・器具若しくは専用たらい、ボール等で受け、魚・肉汁がこぼれないようにする。 ・ むきえびやいか、貝類などの冷凍魚介類は異物を取り除くため、解凍後に洗浄を行うことが望ましい。魚介類を洗浄する場合は一番最後に行い、使用したシンク等はその後の作業には使わず、洗剤等で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムをオーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒する。 ・ 専用容器・器具の洗浄は、原則としてすべての調理作業終了後に洗浄するものとし、他の調理器具等と区別して洗浄・消毒する。
冷凍野菜	<ul style="list-style-type: none"> ・ 前日の終業間際に、専用容器に入れて、冷蔵庫に移し変えて解凍又は当日調理室で袋のまま流水解凍する。 ・ 流水で洗浄し、きょう雑物を除去（余計な物が混ざっていないか確認）する。

※夾(きょう)雑物とは、物質に混入している別の物質

(5) 乾物等

- 開封は調理室で行い、包装などは作業後まとめてした処理室に持って行く。
- きょう雑物を除去（よけいな物が混ざっていないか確認）し、水洗いし、水又は湯で戻す。

【戻し方等】

乾物等	戻し方等
きくらげ	・にごりがなくなるまで洗う。
干しいたけ	・よく洗い、水につけて戻し、いしづきを取る。
切り干し大根	・水につけて戻してから、よく洗う。
昆布	・さっと洗い、水から煮る。
ひじき わかめ	・水につけて戻してから、ゴミや砂を洗い落とし、よく洗う。
はるさめ	・たっぷりの湯でゆでて、水で冷ます。
ビーフン	・熱湯につけ、戻ったら水でさます。または、水で戻す。
高野豆腐	・白い水がなくなるまで水を替えてよくしぼる。

(6) 鶏卵

- 洗浄卵を使用し、調理使用直前に下処理室で割卵する。
- 1個ずつ小さい器に入れ、腐敗等について確認してから大きな器に移す。
- 卵の専用容器・器具を使用する。
- 卵の取り扱いは、専用エプロン又は白衣と使い捨て手袋を着用する。
- 使用直前に調理室でときほぐし、ざるで濾すなどして殻が入っていないか確認する。
- 調理まで時間の間隔があるときは、冷蔵庫で保管する。

(7) 下処理

- 下処理は当日処理を原則とする。（冷凍庫内での解凍作業や個数の確認を除く。）
- 下処理専用のエプロンを着用し、必要に応じて使い捨て手袋又はゴム手袋等を着用すること。
- 食品が傷んでいる、又は異物混入や不足分があった場合は、必ず所長又は衛生管理責任者(栄養教諭等)に報告し、指示に従うこと。
- 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- 包丁、まな板などの器具、容器等は加熱調理用、非加熱調理用等用途別及び魚介類用、食肉類用、野菜類用など食品別に、それぞれ専用のものを混同しないように使用すること。
- シンクは原則として用途別に相互汚染しないように使用すること。特に加熱調理用食材、非加熱調理用食材、食品の解凍及び器具等の洗浄に用いるシンクは必ず区別すること。非加熱用野菜類の洗浄を行う場合に、止むを得ず他の用途・食品に使用したシンクを使用する場合は必ず洗浄消毒した後に使用すること。また、二次汚染を防止するために使用後は洗浄・殺菌し清潔に保つこと。
- 食品及び移動性の器具及び容器の取扱いは、床面からの跳ね水等に依る汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる場合は、30cm以上の台にのせて行うこと。
- 野菜果物類は、洗浄及びすすぎを十分に行うこと。特に、生食用の野菜・果物は、三段階の洗浄を行うこと。なお、生食用野菜・果物の洗浄及び消毒の方法は以下のとおりとする。
 - ・有機酸品質保持剤を水で100倍に希釈し、対象食品を入れ、10分間以上

浸漬する。(第1槽)

- ・流水により、十分すすぎを行う。(第2層及び第3層)
- ▶ 野菜果物類の下処理又は冷凍食品の解凍に当たっては、品質、鮮度及び衛生の保持に留意して適切に行うこと。
 - ・野菜果物類の下処理の方法は、原則として別表6のとおりとする。
 - ・冷凍食品の解凍の方法は、原則として別表7のとおりとする。
- ▶ 食肉の取扱いは検収時から、生食用の食品にあっては切裁時から、使い捨て手袋を使用すること。
- ▶ 食肉及び解凍した食品は、変質を防ぐため、調理工程に合わせて、その都度冷蔵庫から取り出すこと。特に、夏季においてはその取扱いに十分注意すること。
- ▶ 冷蔵(冷凍)庫内温度は、5℃(-20℃)以下とすること。また、食品の種類別に使用区分を明確にしたビニールカバーをするなど庫内及び調理場で食品が相互汚染しないように措置を講ずること。
- ▶ 用途別また食品別に専用容器に入れた食品は、ドリップが床面等にこぼれて、二次汚染の原因となることがないように、受け皿等を使用すること。

【下処理方法】

その他	下処理方法
缶詰	・缶側面の紙類は調理室外で完全にはずす。特に果物缶詰など生食する場合、缶の上面、側面をまんべんなくアルコールで拭き取る。
レトルトパウチ	・開缶前に消毒用アルコールで拭き取り、調理室で消毒した缶切りで使用直前に開封する。(フタは完全に切り離すのではなく、切断を途中で止め、金属片等が混入しない対策をし、中身を容器に移してから使う。) ※缶切機の使用の際は、二度切りによる金属片の混入等に十分注意を払うこと。 ・缶詰の汁は、床に流さない。(水槽の中ですか、ざるの下に受け用のたらいやボールを置く。)
こんにゃく	・調理室で使用直前に開封する。
棒天 油揚げ 生揚げ	・十分油抜きする。
豆腐	・すぐに使用しないときは、専用容器に入れ替えて、冷蔵庫で保管する。ただし、冷蔵庫に収納できない場合は、保冷剤又は氷を用いて低温を保つ。 ・1個包装したものを開封するときは、包装の表面を流水で洗うなど、二次汚染に十分注意する。また、漬け水や水切り水などの取り扱いにも気をつけること。

(8)調理

- ▶ 前日調理しない。
- ▶ 生で食用する野菜、果物類を除き、加熱調理したものを給食すること。
- ▶ 「調理業務指示書」、「作業工程及びタイムスケジュール」及び「作業動線図」等の指示内容を遵守し、各区域間で作業動線ができるだけ交差することがないように、安全かつ衛生的に作業に当たること。
- ▶ 出来上がりから喫食までの時間をできる限り短くするよう設定し、2時間以内で喫食できるように努めること。
- ▶ 下処理室から調理室に移動する場合は、調理用の白衣、マスク及び食材用途別(食肉類、魚介類、卵、その他)の専用エプロンに着替え、手洗いを十分に行う。
- ▶ 衛生的な流れ作業を行うとともに、二次汚染を起こす可能性の高い食品(肉、魚、卵等)と汚染させたくない食品(非加熱調理食品や和え物等)の作業動線が同時交差することがないように作業を行う。

- 次の工程に移るときなどは、その都度必ず手洗いをを行う。生肉や魚介類、卵の調理をした後は、念入りに手洗いをを行う。
- 下処理用の容器、器具は調理室に持ち込まない。
- 容器・器具及び食材は、常に床上60cm以上の高さの台に置く。
- 食材はボール、たらい等に入れ、ざるを使用するときは、水がこぼれないようにする。
- 冷蔵、冷凍保管する必要のある食品は、常温放置しない。
- 生食する食べ物については、使い捨て手袋を着用して調理する。
- 加熱処理するものについては、一工程ごとに3品以上を検温し、中心温度が75℃以上で1分以上(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℃～90℃で90秒間以上)を確認し、その温度と時間を記録する。(十分な加熱処理をすること。)
- 生食や加熱処理した食材に使用する包丁やまな板等の調理器具の区別や取扱いに十分注意を払うこと。(最終調理段階での二次汚染の防止)
- 温度差のある食材を、和え物、サラダなどで使用する場合は、加熱した食材は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により、真空冷却機で常温まで冷まし、さらに冷却後の二次汚染には十分注意する。真空冷却機の使用開始、終了時の温度と時間を記録する。
- ゆでた食材で、それ以上加熱調理を行わないものを流水で冷却する場合は、冷却する直前に遊離残留塩素の検査を行う。
- 喫食直前(喫食まで原則1時間以内となるよう)に和え、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、専用エプロンと使い捨て手袋を着用し、料理に素手でふれない。特にサラダ、和え物及び生食用のものにあっては、必ず清潔な場所で、衛生的な器具を使用するなど、その取扱いに留意すること。
- 野菜の切り方は、衛生管理責任者(栄養教諭等)の指示のもとに、料理に合った切り方をする。
- 味を決めた後、衛生管理責任者の確認を受け、不足等があった場合は、指示を受ける。
- 調理作業時にはふきんを使用しないこと。
- 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。
- 油脂の劣化防止について次のとおり留意すること。また、揚げ物機は作業終了後、揚げ油を引き抜き、油層内を清掃すること。なお、洗浄は全ての調理・配缶が終了してから行うこと。
 - ・揚げ油の温度は、200℃を越えないように留意する。
 - ・揚げ物機内の揚げ油は、使用回数6回を限度として廃油する。
 - ・使用回数3回でAVチェック(加熱油脂劣化度判定用試験紙)の値が1.5以上の場合には全量の半量を目安に新しい食用油と交換すること。

(9) 保存食の採取と保管

予期することのできない事故発生に備えて、原因究明の資料とするために、原材料及び調理済み食品を食品ごとに、可食部を50g以上ずつ専用の保存容器或いは専用の保存袋に空気を抜いて密封し、日付(採取日・廃棄日)を記入し、常温放置せずに直ちに-20℃以下で2週間以上冷凍保存する。なお、納入された食品の製造年月日又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。また、保存食採取及び廃棄の記録を残すこと。

① 原材料の保存

- ・原材料の採取に当たっては、納入時に洗浄消毒を行わず、購入した状態で

冷凍保存する。

- ・包丁・まな板、手指からの二次汚染を招かないように、包丁・まな板は消毒済みのものを使用し、手指は洗浄消毒した上で使い捨て手袋を使用する。
- ・卵はすべて割卵し、混合したものから50g以上採取し、冷凍保存する。
- ・米、麦、塩、砂糖、酢、みりん、醤油、酒、ソース、味噌、こしょう等調味料は、保存食から除く。
- ・わかめ、干ししいたけ、削り節、昆布、春雨、ごま、海苔等常温で保存できる乾物、缶詰等についても保存食から除く。

② 使用水の保存

- ・使用水について日常点検で異常を認め、又は遊離残留塩素濃度が0.1mg/l未満の場合は、1%を-20℃以下で2週間以上冷凍保存する。

③ 保存食

- ・調理済み食品は、使用している食材すべてが含まれるように採取し、密封して冷凍保存する。(配缶を行い、釜等に残ったものから50g採取すること。)
- ・献立ごとに50g程度ずつ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。学校給食センターの受配校に、業者から直接搬入される食品(パン、牛乳、デザート等)についても、センターにおいて保存すること。
- ・飲用牛乳は、未開封のパックのまま冷凍保存する。

(10) 検食

- 献立毎の味等出来上がり状態の確認は、配缶前に栄養教諭等及び献立毎のSPC調理責任者が行うこと。
- 検食は、給食センターにおいては、所長等が、受配校においては学校長又は学校長が指名した者が行うこと。検食は児童生徒の喫食開始時間の30分前までに行い、検食を行った時間、検食者の意見など、検査の結果を検食簿等に記録すること。また異常があった場合には、給食を中止するとともに、受配校においては、速やかに給食センターに連絡すること。
- 検食の際には、特に次の点に留意すること。
 - ・調理過程において加熱調理や冷却が適切に行われているか。
 - ・食品の異味、異臭その他の異常はないか。
 - ・食品の中に人体に有害と思われる異物が混入していないか。
 - ・野菜、果物等は、ごみなどの異物や有害物が十分洗浄され、除去されているか。
 - ・食器は清潔か。
 - ・一食分として、それぞれの食べ物の量が最適か。
 - ・味付けや香り、色彩、形態などが適切になされているかなど。また、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。

(11) 配食・配送

- 調理用の白衣、帽子及びマスクを着用する。
- 配食を行う前は手を洗い直し、配食は使い捨て手袋を着用し、素手で行わない。
- 配食用の手袋をしたまま他の作業をしない。
- 食缶、配食用容器は、洗浄・殺菌した清潔なものであるかどうか確認し使用する。
- 食缶、配食用容器等は、床上60cm以上の高さの台に置く。
- 学年毎の分配量に従い、所定の容器に配食する。
- 食器具の個数は、各学級の食数を確認し、所定の食器かごに入れる。
- 配膳するときは、清潔な服装をし、手を洗い直す。

- 運搬車（台車）は、配膳前に殺菌しておく。
 - 各学級運搬車に所定の食器具と配食された食缶（蓋をする。）を乗せる。
 - 児童・生徒の給食時間に合わせて運搬車を各階の配膳室に配送する。
 - ダムウェーター（リフト）を使用していないときは電源を切り、施錠しておく。
 - 配食の時間を毎日記録する。
 - 給食センターにおいては、センター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。
 - 調理済食品等が運搬途中で塵芥などによって汚染されないよう、容器、運搬車を適正に管理するとともに、これらの食品が調理後提供されるまでの温度を冷えたまま喫食するものは10℃以下又は温かいまま喫食するものは65℃以上になるよう適切な温度管理を行い、さらに調理後2時間以内に喫食することができるよう、時間の短縮に努めること。なお給食センター出発時刻及び学校受所時刻等を配送記録票に記録すること。
 - 配送用コンテナは使用後、内部に食器具類が残っていないことを確認し、毎日、洗浄・消毒及び乾燥すること。
 - 配送車は、常に清潔にしておくこと。
- (12) 残菜の計量、廃品処理
- 毎日、主食及び牛乳を除いた献立毎の残菜を計量・記録し、衛生管理者（栄養教諭等）に報告する。
 - 残菜及び厨芥は、それぞれ分別（厨芥、雑芥、プラスチック、ガラス、金属及びリサイクルに区分）し、ごみ袋に入れて、蓋の付いた専用容器に収納し、所定の場所に置いて、動物等が侵入できないようにする。
 - ごみ置場及びその周辺は、常に衛生的に行う。
 - 調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残菜等の廃棄物の管理は次のように行うこと。
 - ・廃棄物容器は蓋をして、汚臭、汚液が漏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。
 - ・返却された残菜は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - ・廃棄物は適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
 - ・廃棄物集積場は廃棄物の搬出後清掃するなど清潔に保ち、昆虫等の発生の防止に努めるなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。
- (13) 日常点検
- 学校給食は、安全であることが大前提であり、学校給食関係者、特に調理に携わる一人ひとりが衛生的観点から十分な注意を払いながら、日常業務を進めなければならない。
- そこで、日常点検を行い、調理担当が日常業務や作業手順において、衛生管理に責任を持って実施できたことを確認するものである。
- 健康観察は、個人で行い、毎日、個人別に記録し、異常があった場合は衛生管理者を通して責任者に報告する。
 - 日常点検票の記入は、調理担当の中で責任者のもで行う。
 - 日常点検票は、衛生管理者（栄養教諭等）に提出し、衛生管理者はその内容を点検し、所長等の検印を受ける。
 - 作業前の点検事項については、異常があれば、速やかに衛生管理者を通じて所長等に報告する。所長等は、状況判断のうえ、関係者に適切な指示をする。
 - 調理担当者は、日常点検の内容のもとに翌日の各々の作業手順などのあり方等を確認しておく。

- 毎日、日常点検票に基づき作業し、記録する。
- 毎日、業務実施報告書(日報)、健康観察簿、作業工程表、作業動線図を記載する。
- 調理に直接関係のない者が止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らせず、健康状態等を点検し、その状態を記録すること。

(14) 研修の充実

長期休業中又は随時において必要な研修を行い、調理及び衛生管理について研鑽に努め、なお一層の資質の向上を図る。

(15) 児童生徒等に対する学校給食指導

校長等は、衛生管理の徹底を図るよう児童生徒及び教職員に対しても注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

- 残食の持ち帰りは、衛生上、禁止する。
- 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。

(16) 嘔吐物で汚れた食器の取り扱い

- 教室で児童生徒等が嘔吐し、嘔吐物が食器具に付着した場合、調理場に返却する前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)に5分程度漬け置きし消毒する。
- 食器具を取り出し洗浄し、嘔吐で汚染されたものと分かるように、他の食器と区物して(配送員に依頼するなど)調理場へ返却する。嘔吐物は調理場には返却しない。
- 食器具の洗浄に使用した場所や児童生徒が嘔吐後にうがいをした場所も、十分水洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)で5分間漬け置きし消毒後、洗剤で洗浄する。
- 調理場に戻ってきた食器具は、他の食器具と区別して洗浄作業前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)に5分間漬け置きし消毒した後、洗浄する。

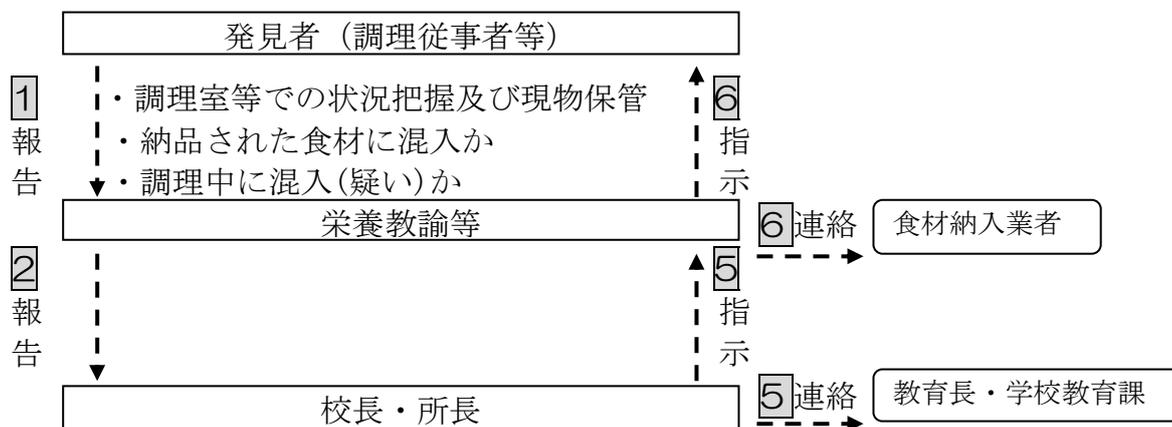
第 7 章 異物混入時・食中毒(疑い)発生時の対応

【共通】

1 異物混入時の対応

- ・異物の種類・混入状況より判断すること。
- ・混入された異物について写真等により記録のうえ保管すること。
- ・栄養教諭等及び調理従事者は、混入物及び原因の調査を実施すること。

(1) 給食センター調理室等で発見された場合



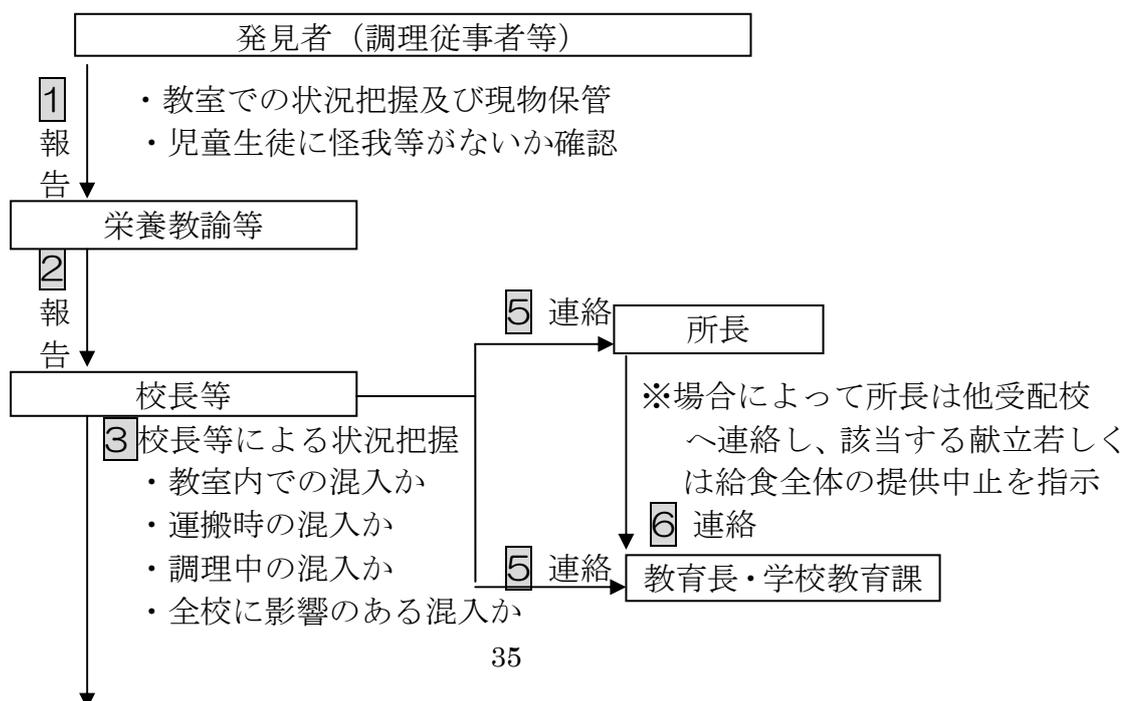
3 校長・所長による状況把握

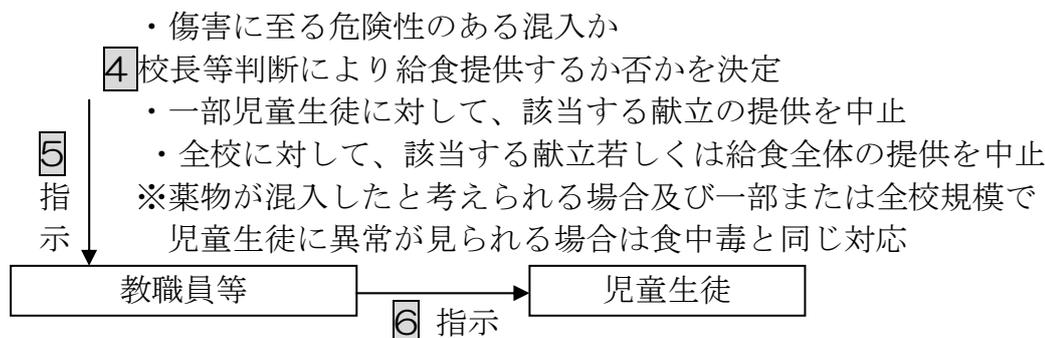
- ・個体の物(パン等)への混入か
- ・一部の食材のみへの混入か(ネジ等)
- ・料理全体にかかわる混入か(ガラスの破片等)
- ・全体に広がる可能性はあるか(スープ等)

4 校長・所長判断により給食提供するか否かを決定

- ・該当する食材の全て若しくは一部を交換し調理を続け、提供
- ・該当する食材の全て若しくは一部を交換が不可能な場合、その分を除いて調理し、提供
- ・該当する献立の提供を中止(代替給食を提供するか否かの判断も)

(2) 教室で発見された場合





(3) 関係児童生徒及び保護者への対応

- ・ 担任・養護教諭等は、児童生徒の健康管理・心のケアを行う
- ・ 学校は、関係児童生徒の保護者へ電話若しくは家庭訪問等で連絡・謝罪
- ・ 場合によって、他家庭へも連絡・謝罪の文書を配布

(4) 教育委員会への報告

- ・ 学校は電話にて学校教育課へ一報を入れ、追って報告書を提出する。この際、現物の写真及び業者からの報告書等も添付すること。

【給食センター経由】

2 給食に係る異物混入事故等の対応

(1) 学校の対応

給食に係る異物混入事故等が発生した場合には、児童生徒の安全確保につとめるとともに、現物を確保し給食センター及びSPC受託者へ連絡する。また、金属や薬品等の混入事故の場合は「仮称：学校の危機管理マニュアル（異物混入の事故対応の流れ）」（別紙2）に沿って対応する。

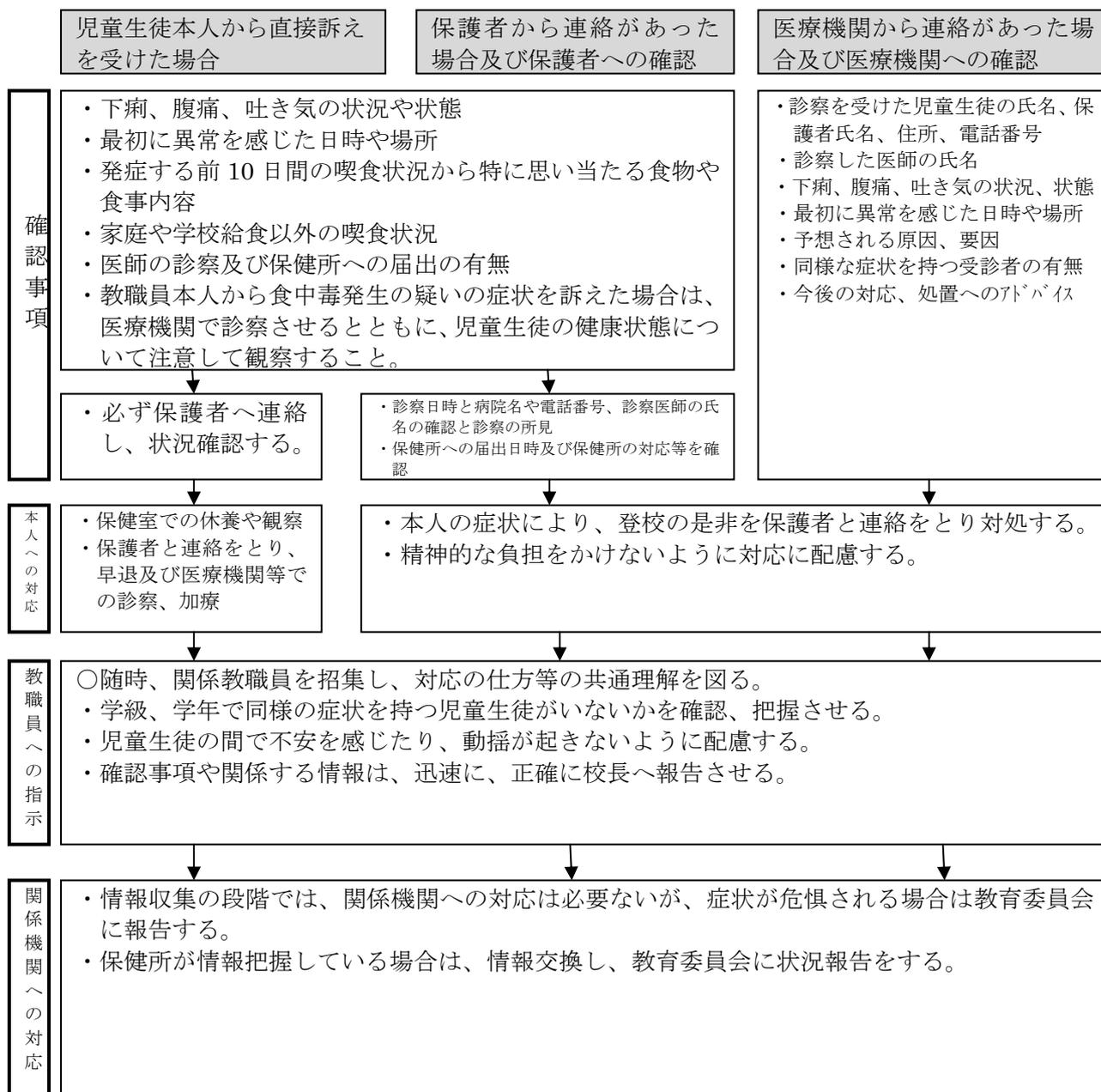
(2) 給食センターの対応

学校から上記連絡を受けたときは、被害状況について、学校より聞き取り調査を行うとともに、直ちに原因食品の調理、製造者等に対し、原因究明、被害拡大防止及び再発防止を指示する。

(3) SPC受託者

給食センターに報告し、指示を受けるとともに、直ちに原因究明、再発防止等に努め、対応状況等について、速やかに別表6のとおり報告書を作成し、給食センターに提出のうえ、確認をとること。

3 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応



4 食中毒の発生が確認された場合の対応

【共通】

(1) 学校としての対応

食中毒(疑い)発生が確認された場合には、教育委員会及び保健所へ第一報を報告し、学校として次の事項について緊急に協議決定し、すべての教職員が共通理解を図って対処しなければならない。

① 医療機関の確保等

- 教育委員会の指導、学校医、保健所等 指示及び協力を得つつ、発症児童生徒数に応じた医療機関の手配、把握、確保に努める。
- 発症児童生徒の保護者に児童生徒の状況や状態等を迅速かつ正確に連絡する。

② 学校の対応及び措置

- 当日の学校運営の措置について、児童生徒の状況を全体的に把握し、教育委員会の指導助言を得て、判断し決定する。
 - ア 平常校時での運営
 - イ 午前中までの校時、午後一斉下校又は放課後一斉下校
 - ウ 直ちに校時を打切り、児童生徒に対して必要な調査や指導を行った後に一斉下校
- 明日以降の学校運営の措置について、児童生徒の状況を全体的に把握し、教育委員会の指導助言を得て、判断し決定する。
 - ア 正常時校での運営
 - イ 登校時間の繰り下げ
 - ウ 臨時休業

③ 学校給食の運営・実施

- 児童生徒の疾病の原因、健康状況、学校運営の見通し等について、教育委員会の指導や保健所の意見・指導及び学校医の助言を得て、学校給食共同調理場運営委員会を臨時に開催し、総合的に勘案して決定する。(ただし、学校給食共同調理場運営委員会を開催するいとまがなく、緊急に判断を要する場合は、事後報告とする。)
- 措置を講じた場合は、その期間や再開の条件等を明確にし、保護者の理解と協力を得るように依頼する。
 - ア 平常通りの運営実施
 - イ 中止及び自粛(弁当持参による代替の有無)
 - ウ 一部中止(補食給食、ミルク給食での代替)
- 給食センターの消毒の実施等については、保健所の指導に基づき対応する。

④ 原因究明などに係る措置

- 原因究明に当たっては、すべてのデータを提供し、早期の原因究明と原状復帰に向けて、保健所や教育委員会等が実施する調査・検査に対して全面的に協力する。
- 調査・検査に際して、いつでも関係帳簿を提示できるように、日頃から帳簿等の整理をしておく。

【備えておくべき関係書類】

担任・養護教諭等	衛生管理者(栄養教諭等)	調理担当者
1. 学校(校務)日誌 2. 児童生徒出席簿 3. 健康観察及び出席調査簿 4. 児童生徒連絡網 ※連絡網がある学校は整備しておく。ない学校は、各学校における連絡体制に従い、連絡が確実に回るように準備しておく。	1. 献立表 2. 学校給食施設等定期検査票(第1票) 3. 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票(第3票) 4. 学校給食における衛生管理体制定期検査票(第7票) 5. 学校給食日常点検票(第8～10票) 6. 検収表(第11票) 7. 検食簿(第12票) 8. 保存食採取・廃棄記録表(第13票) 9. 給食日誌(第14票)	1. 学校給食設備等の衛生管理定期検査票(第2票) 2. 学校給食従事者の衛生健康状態定期検査票(第5票) 3. 定期検便結果処置票(第6票) 4. 食品受払簿(第17票) 5. 月分食品受払簿(第18票)

	10. 調理業務指示書(第 14 票) 11. 調理作業工程表(第 15 票) 12. 作業動線図 13. 部外者用衛生管理点検表 (第 16 票)	
--	--	--

【準備、作成すべき関係書類】

1. 学校における感染症、食中毒発生状況報告(様式 2)
2. 学校における食中毒発生状況報告(様式 3)
3. 発症児童生徒一覧表(学年別・男女別・症状別)(様式 4)
4. 児童生徒喫食調査一覧表(様式 5)
5. 医療機関別児童生徒診療状況一覧表(様式 6)

○発症状況に応じて学校保健安全法第 5 条に基づき設置している仮称:学校保健安全委員会を臨時に開催し、当該校の保健管理、保健教育計画に基づく管理・指導内容を点検し、今後の具体的策を協議する。

⑤ 全児童生徒に対する調査等

○臨時に健康診断を実施するときには、発症状況に応じて、保健所や教育委員会の指導・意見を聞き、学校医と協議して、判断し決定する。

【法的根拠:学校保健安全法施行規則第 10 条(臨時の健康診断)】

○児童生徒に対する健康診断のために実施する検便については、教育委員会や学校医の意見を聞き、保健所の指導により決定し、保護者の同意を得て実施する。(ただし、緊急を要する場合は事後報告とする。)

○検便や喫食調査の実施に際しては、児童生徒の発達段階を考慮して、混乱や不安を招かないようにする。

⑥ 発症児童生徒への対応

○本人が登校している場合は、医師や保護者と相談して、症状の程度により次の措置を求める。

ア 医療機関での診察及び治療

イ 帰宅

ウ 保健室での休養と観察

エ 通常の学校での生活

オ 本人が登校していない場合は、学級担任及びその他の職員が手分けして家庭訪問し、見舞い及び症状の状況を確認する。

⑦ 教職員への対応等

○教職員の招集については、児童生徒の放置や動揺がないように招集する。

○緊急会議の内容は、次の点を参考に指示・確認する。

- ・状況報告及び説明

- ・学校としての今後の具体策の協議、確認

- ・全教職員の役割分担の確認及び共通理解 [誰が・いつ・誰に・何を・どうする]

- ・発症児童生徒のプライバシー等の人権侵害や全児童生徒が不安を感じたり混乱をきたすことがないような配慮及び保護者への協力依頼等を確認する。

⑧ 保護者への対応

○発症児童生徒の保護者への対応

- ・直ちに、電話で連絡をとり、面会する。
- ・学校の当面の考え方や対応(状況・今後のこと)について説明する。
- ・以後の登校の可否については、児童生徒の症状により、保護者や児童生徒の希望を優先させて相談する。
- ・必要とする調査等の実施に際しては、その趣旨を十分説明の上、納得を得てから協力依頼する。

○すべての保護者への対応

- ・学校の当面の考え方や対応(状況・今後のこと)について説明する。
- ・児童生徒の健康状態で疑義があれば、直ちに学校への申し出を依頼する。
- ・検便、消毒、臨時の健康診断の実施に際しては、その趣旨を十分説明して協力の依頼をする。

⑨ 教育委員会への対応

○速報すべき事項(電話・FAX・メール)

- ・食中毒(疑い)の発生を確認した状況
- ・発症児童生徒数及び発症状況
- ・保健所への通報の有無
- ・原因(究明)に関する事項
- ・学校がとった処置

○指導の要請や依頼すべき事項

- ・関係各機関との連絡調整及び医療機関の確保
- ・発症児童生徒数及び保護者への対応に関する指導助言
- ・当面する学校運営に関する指導助言(校時、児童生徒の取り扱い、臨時休業)
- ・学校給食実施の是非(中止の場合の代替)に関する指導助言
- ・検便、消毒、臨時の健康診断の実施に関する指導助言
- ・原因究明のための対応、対策に関する指導助言

⑩ 学校医への対応

- 食中毒(疑い)の発生の判断
- 発症児童生徒の診療
- 発症していない児童生徒への健康、衛生指導
- 保護者へ依頼すべき児童生徒の健康管理に関する指導や協力事項
- 保健所や他の医療機関等の関係各機関との連絡調整

⑫ 保健所の対応

- 食中毒の発生が疑われる時点で状況を報告し、助言を受ける。
- 原因究明、被害拡大防止、二次感染防止等に関する保健所の対応に協力する。
- 立入検査や来訪を受けた場合は、窓口を決めて責任者が対応する。

(2)教育委員会としての対応

1. 速やかに必要な情報を収集し、状況の正確な把握に努め、適切な判断のもとに今後の対応、措置を決めていく。
 - ・児童生徒の保護を最優先とする。
 - ・医療機関や保健所等との連携を図る。
 - ・当面の学校運営、給食運営について当該学校及び全学校に指導助言する。
 - ・調理業務を委託している学校については、SPC受託業者へ連絡し、原因究

- 明の協力と現場への担当者の派遣を指示する。
- ・報道機関との対応に配慮する。
2. 担当者を現地に派遣して、正確な状況把握に努める。
 3. 教育事務所や県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課(保健給食係)に連絡する。
【電話での速報⇒FAXでの概要⇒文書報告⇒終息するまで継続的に報告】
 4. 保健所等の立入り検査が行われる場合は、立ち会う。

【給食センター経由】

- (1) 学校の対応

食中毒(疑い)が発生した場合には、教育委員会(給食センター及び学校教育課)へ第一報を報告し、児童生徒の安全を第一に考え、校内の連絡、協力体制を整え、「仮称：学校の危機管理マニュアル(食中毒の事故対応の流れ)」(別紙1)に沿って迅速かつ適切に対処しなければならない。
- (2) 給食センター(衛生管理責任者等)の対応
 - ① 学校及び保健所へ連絡し、学校での聞き取り調査に同行する。また、給食センター調理場への立ち入り調査が行われる場合は立ち会う。
 - ② SPC受託者に連絡し、以下の対応を指示する。
 - ア 健康状態の確認
 - ・提供日を含む2週間前に遡り、SPC調理業務従事者全員の健康状態を再度確認する。
 - イ 保存食の確保
 - ・当分の間、保存食を廃棄せずに保管する。
 (給食センターが原因施設の場合)
 - ア 給食提供の中止
 - イ 施設設備、調理器具等の消毒
 - ・消毒方法、実施日、従事者名を確認し記録する。
 - ウ 必要に応じ、調理業務従事者の検便実施
 - ③ 関係学校長に対し、対応状況を説明する。
 - ④ 食中毒等の発生又はおそれがある場合及びそれが終えんした場合、学校における伝染病・食中毒等発生状況報告書(様式2、様式3)により、速やかに文部科学省に報告する。
- (3) 学校教育課の対応
 - ① 速やかに必要な情報を収集し、状況の正確な把握に努め、適切な判断のもとに、今後の対応、措置を決める。
 - ア 児童生徒の保護を最優先とする。
 - イ 医療機関や保健所等との連携を図る。
 - ウ 当面の学校運営、給食運営について、学校に指導助言する。
 - エ 報道機関との対応に配慮する。

5 腸管出血性大腸菌(0-157)による食中毒(感染症)が発生した場合の対応

【共通】

① 児童生徒から検出された場合

- 病原菌が検出されても症状がない場合
 - ・腸管出血性大腸菌感染症にかかっている疑いがあり、又はかかる恐れがある児童生徒がいる場合は、校長は当該児童生徒の出席を停止させることができる。

【法的根拠：学校保健安全法第 19 条(出席停止)】

- ・出席停止の指示は、理由、期間を明示して児童生徒の保護者に対して行い、その旨を教育委員会に報告する。
 - ・症状がない場合でも、主治医や学校医による診察、治療等に万全を期するよう努める。
 - ・登校の是非については、保護者や診察した医師と相談する等の連携を図り、保護者や児童生徒の意見、意思を尊重して対処する。
 - ・腸管出血性大腸菌感染症の病原体保有者であるという理由で、いたずらに出席停止の措置をとるのではなく、慎重に対応する。
- 症状がある場合
- ・早期に医療機関で受診させ、主治医や学校医の指示に従って出席停止の期間(欠席扱いにならない。)等を決める。

【法的根拠：学校保健安全法施行規則第 19 条(出席停止の期間の基準)】

- ・出席を停止する場合でも、保護者に説明して指示し、腸管出血性大腸菌感染症の患者であるという理由で、いたずらに出席停止の措置をとるのではなく、慎重に対応する。

② 教職員から検出された場合

- 腸管出血性大腸菌感染症の症状の有無にかかわらず、教職員が従事する当該業務のうち、就業しても支障がない業務については、主治医や学校医の診断(細菌検査結果等を添付)により、本人が勤務を希望する場合は就業を認める。

③ 給食従事者から検出された場合

- 病状の有無にかかわらず、その病原体を保有しなくなるまでの期間就業することを禁止する。
【法的根拠：感染症の予防の患者に対する医療に関する法律第 18 条(就業制限)】
- 腸管出血性大腸菌感染症の病原体の保有者が、主治医や学校医の診断(細菌検査結果等を添付)により、当該業務に支障がなく、病原体が検出されなくなったときは就業を認める。

④ 学校としての配慮事項

- 臨時休業についての判断、決定に当たっては、集団感染の状況や見通しを勘案して、教育委員会が校長、学校医と相談して適切な処置をとる。
【法的根拠：学校保健安全法第 20 条(臨時休業)】
- 児童生徒や教職員、学校給食従事者が、腸管出血性大腸菌感染症に感染した場合、教育委員会は、臨時に健康診断(検便を含む。)を実施することができる。実施に当たっては、校長や学校医、保健所と相談して判断する。
【法的根拠：学校保健安全法第 13 条第 2 項(児童生徒等の健康診断)、同法第 15 条(職員の健康診断)】
- 腸管出血性大腸菌感染症の患者が発生した場合は、知事(保健所)等は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律上必要と認めるときは、立入り検査及び健康診断(検便)を実施できるので、教育委員会及び学校は、これに協力する。

- (2) 学校受所（用務員等）及びSPC配送業務に従事する職員から検出された場合受所等職員については、SPC受託者及び教育委員会において対応する。

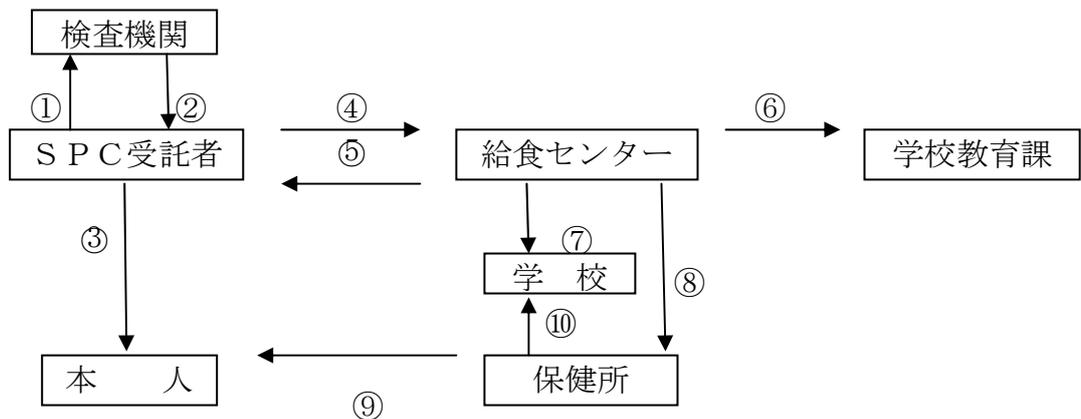
【SPC受託者の対応】

- ① 本人及び所管の食品衛生責任者へ検査結果並びに本人の就業自粛を連絡する。
- ② 給食センター所長に検査結果を連絡し、給食センター所長の指示に従う

【給食センターの対応】

- ① SPC受託者に状況確認及び対応を指示する。
 - ア 検査の状況
 - ・受所等職員（用務員等）の氏名を確認する。
 - ・陽性と判定された検便実施日（検査依頼日）及び前回の検便実施日並びに検査結果を確認する。
 - イ 健康状況
 - ・本人及び他の受所職員（用務員等）の健康状況を確認する。
 - ウ 本人の状況
 - ・氏名、住所、電話番号、年齢、家族の状況を確認する。
 - ・前回の検便実施日以降の勤務状況を確認する。
 - ・陽性の場合、自宅待機の上で治療に専念させ、陰性を確認したうえで職場復帰させる。
 - エ 学校受所等の消毒を指示
 - ・消毒方法、実施日、従事者名を確認し記録する。
- ② 学校教育課に対し状況及び対応を説明する。
- ③ 関係学校長に対し状況及び対応を説明する。
 - ・前回の検便実施日以降の児童生徒の健康観察結果についての報告を依頼する。
- ④ 上記内容を保健所に報告し、保健所の指示に従い対応する。

(連絡体制フロー)



- ① 学校受所に勤務する受所職員及びSPC配送業務員の検便依頼
- ② 検査結果報告（疑いの段階をふくむ。）
- ③ 検査結果及び勤務の自粛を連絡
- ④ 検査結果等の状況報告
- ⑤ 状況の確認及び必要事項の指示
- ⑥ 状況及び対応を説明
- ⑦ 状況及び対応を説明

- ⑧ 状況の報告（資料送付）
- ⑨ 本人及び家族の調査
- ⑩ 状況の確認及び必要事項の指示

【学校給食従事者の健康管理について】

安全な学校給食を提供するためには、調理従事者の健康管理を適切に行う必要がある。調理従事者は、自らの健康に留意することはもちろんであるが、SPC又は所長は、調理従事者の定期的な健康診断の実施をはじめ、日常点検において健康観察を行うことが必要である。

また、学校給食従事者の食中毒の原因微生物の保有の有無を知るために、月2回以上の検便を実施することとされている。

(1) 定期的な健康診断

健康診断は、調理従事者の一般的な健康診断を知るために実施するものである。

健康診断は、年1回の定期健康診断を行うとともに、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とされている。

(2) 月2回以上の検便

検便は、調理従事者が食中毒の原因微生物に感染しているか否かについて検査するものである。赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型 0157、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とされている。

- ① 本人や家族が経口感染する病原体の汚染地域を旅行した時、及び家族に保菌者、発症者がいる場合には臨時に検便を受けることが望ましい。
- ② 地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても必要に応じて検査を行うこと。
- ③ 配送及び配膳に携わる者も、その作業内容に応じて検便を行うこと。

【定期の検便により食中毒の原因微生物が陽性の場合の対応】

SPC又は所長は検便の結果、下痢症等の症状がなく、また自覚症状もない、いわゆる健康保菌者（無症状病原体保有者）については、食中毒等を未然に防止するために次のような措置をとること。

- ① 当該調理従事者を調理作業に従事させないこと。
- ② 児童生徒の健康状態を確認すること。
- ③ 学校医または主治医、必要に応じて保健所等に指示を仰ぐこと。
- ④ 検便検査の結果やその後の勤務上の措置などについては、職員のプライバシーの保護に十分留意する必要がある。

(3) 調理開始前の健康観察

調理従事者の健康状態は、作業全体に影響するので、毎朝その状態を確認することが重要である。調理従事者間で日頃からお互いをよく観察し、個人個人の健康な状態を把握しておくよう心がけ、日々の健康観察が形骸化しないように努めることが大切である。

健康観察は、次の項目について行い、個人ごとの健康状態は記録しておくこととされている。

- ① 下痢をしていないか
- ② 発熱、腹痛、嘔吐していないか
- ③ 本人や家族に感染症またはその疑いがないか

④ 手指・顔面に化膿性疾患がないか

【日常点検により調理従事者に健康異常があると思われた場合の対応】

当該調理従事者の状態により次のような措置をとること。

- ① S P C、所長は当該調理従事者を調理作業に従事させないこと。
- ② 医療機関に受診させ必要な治療を受けること。その際、学校給食の調理に従事していることを申し出、検便等の検査を受けること。

【感染症予防法の対象となる感染症-P3 の簡易版を再掲】

感染症類型	感染症名
一類感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱
二類感染症	急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がコロナウイルス S A R S コロナウイルスであるものに限る）、鳥インフルエンザ（病原体がインフルエンザウイルス A 属インフルエンザ A ウイルスであってその血清亜型が H 5 N 1 であるもの）
三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス
四類感染症	E 型肝炎、A 型肝炎、黄熱、Q 熱、狂犬病、炭疽、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H 5 N 1）を除く）、ボツリヌス症、マラリア、野兔病等
五類感染症	インフルエンザ（鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く）、ウイルス性肝炎（E 型肝炎及び A 型肝炎を除く）、クリプトスポリジウム症、後天性免疫不全症候群、性器クラミジア感染症、梅毒、麻しん、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症等

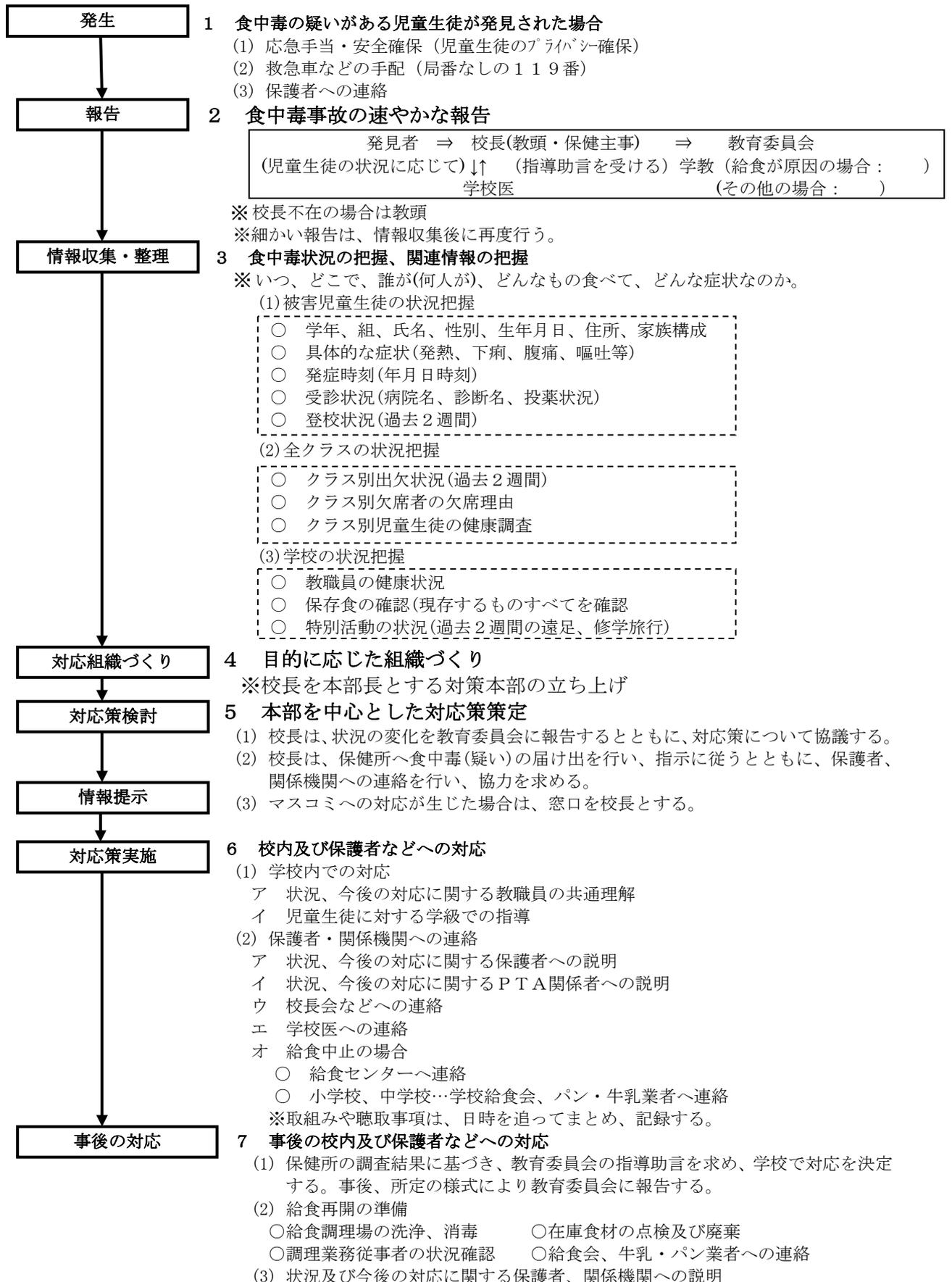
※上記の他に、発生時に政令で指定する指定感染症、緊急対応する新感染症及び新型インフルエンザ等がある。

(4) ノロウイルス感染症への対応

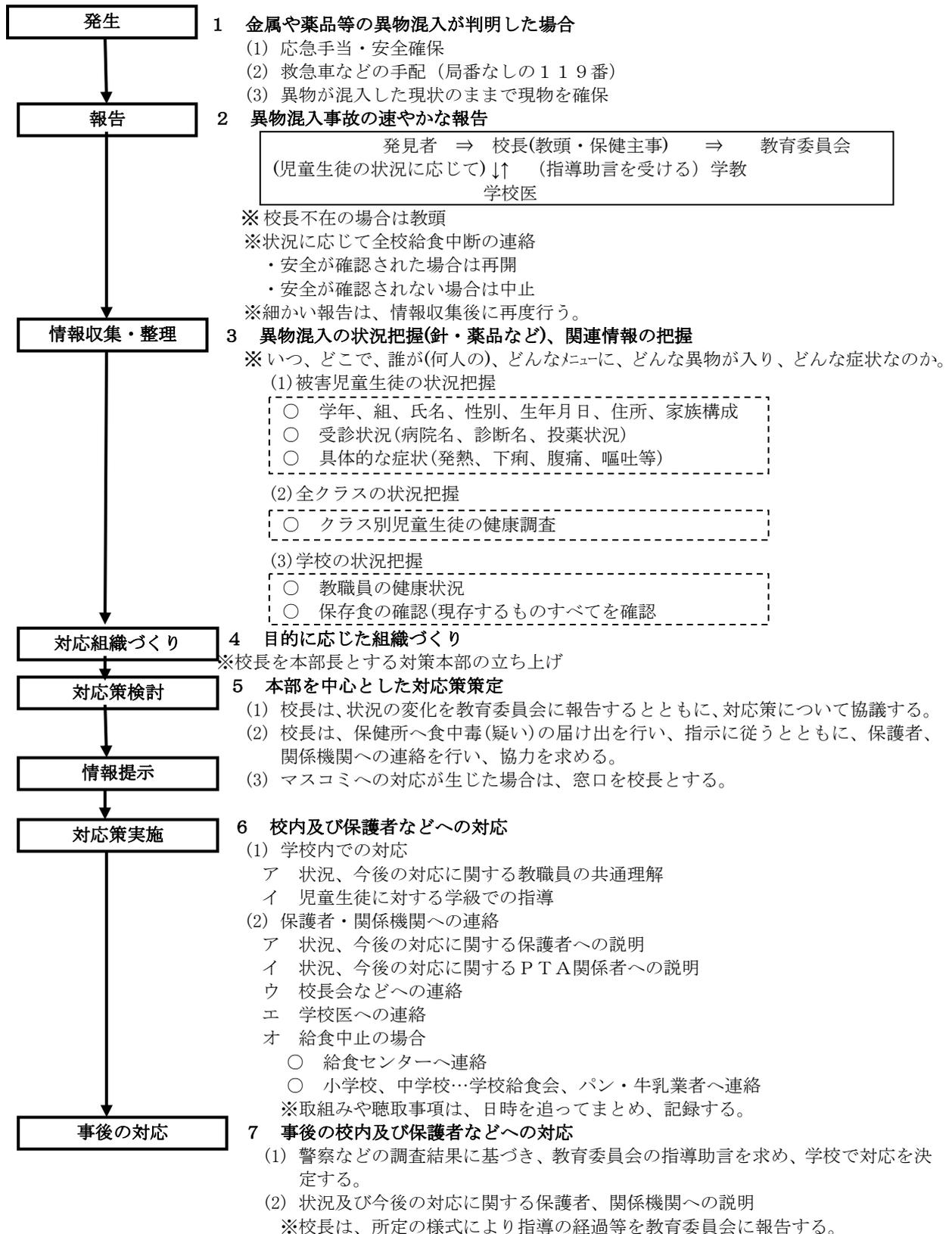
日常点検における健康観察によって、下痢、発熱、嘔吐等の症状が確認された場合には、(3)に示したように、当該調理従事者に医師の診察を受けさせ、その原因を特定する必要がある。そこで、ノロウイルスを原因とした感染性疾患であると診断された場合は、次の対応をすること。

- ① 当該調理従事者に対して
高感度の検便検査（RT-PCR 法等）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は、食品に直接接触する調理作業は行わないこと。
- ② その他の調理従事者に対して
 - ・当該調理従事者と一緒に食事をする等、給食以外で共通食があり、感染の機会があった可能性のある者がいるか確認する。
 - ・上記のいる場合には当該調理従事者と同様に、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は調理に従事させない等の対応をする。

食中毒の事故対応の流れ



異物混入の事故対応の流れ



資料編

1 点検票及び様式 (略)

学校給食施設等定期検査報告書 (学校給食センター用)

- 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 定期検便結果処置票
- 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 学校給食日常点検票
- 第9票 学校給食日常点検票 個人分
- 第10票 学校給食日常点検票 温湿度点検
- 第11票 検収表
- 第12票 検食簿
- 第13票 保存食採取・廃棄記録表
- 第14票 給食日誌
- 第15票 作業工程表
- 第16票 衛生管理点検票
- 第17票 食品受払簿
- 第18票 食品受払簿 (月)
- 参考 日常衛生チェックリスト補助表
- 参考 調理機器・調理用具点検表

2 異物混入・食中毒等の報告書等及び資料 (略)

- 様式1 学校給食異物混入時事故発生状況報告書
- 様式2 学校における感染症・食中毒等発生状況報告
- 様式3 学校 (共同調理場) における食中毒等発生状況報告
- 様式4 発症児童生徒一覧表 (学年別・男女別・症状別)
- 様式5 児童生徒喫食調査一覧表
- 様式6 医療機関別児童生徒診療状況一覧表
- 様式7 年 月分給食事故・苦情等連絡票
- 様式8 配送記録票
- 様式9 学校給食用物資検収票
- 資料1 病原性大腸菌感染症の種類と態様
- 資料2 食中毒の種類と態様
- 資料3 異物混入の防止対策、異物混入への対応、食中毒への対応

【SPCが備えておくべき関係資料】 (略)

- ・健康観察簿 ……………SPC 様式 1
- ・業務実施報告書 (日報) ……………SPC 様式 2
- ・各所作業環境記録表 (温湿度) ……………SPC 様式 3
- ・調理作業工程表 (通常食) ……………SPC 様式 4
- ・調理作業工程表 (アレルギー対応食) ……………SPC 様式 5
- ・作業動線図 (通常食) ……………SPC 様式 6
- ・作業動線図 (アレルギー対応食) ……………SPC 様式 7

別表 1

	洗浄・すすぎ		消毒	
	方法	実施回数 又は時期	消毒剤名又は 希釈倍数	実施回数 又は時期
調理室、検収室及び 洗浄・配送室の床面	洗浄剤で洗浄した ふと、流水で洗い 流す。	毎日	次亜塩素酸ナトリウム液 (10%液) 500倍希釈(200ppm)	週1回 以上
乾物庫、調味料庫 の床面		学期 終了後		学期 終了後
冷蔵庫の床面・側壁		毎日		毎日
冷凍庫の床面・側壁		学期開始前 学期終了後		学期開始前 学期終了後
出入口扉、冷凍・冷 蔵庫扉、保管庫扉、 蛇口、機械・器具の 取手		毎日	逆性石けん液(10% 液) 100倍希釈又は消毒 用アルコール(食品添加 物)	毎日
その他(準備室、スラット コンベア(搬送装置)等)		毎日		

別表 2

種別	駆除の時期	駆除方法
ゴキブリ	7月、8月、12月及び3月に実施する。 生息を確認したときは、その都度実施 する。	有機リン系又はピレスロイド系薬剤を 用法に従って側壁及び床面に散布する。
ハエ	毎月実施する。生息を確認したとき は、その都度実施する。	有機リン系又はピレスロイド系薬剤を 用法に従って散布する。
ネズミ	半年に1回以上実施する。生息を確 認したときは、その都度実施する。	捕鼠かご又はネズミ捕り粘着剤を使用 して駆除する。

別表 3

区分	名称	洗浄・すすぎ	消毒
調 理 機 械	さいの目切り機 フードカッター、フード(マイコン)スライ ャー、フードミキサー、ミートマスター、ハイ ミキサー、缶切機、小型脱水機	① 部品を取り外し、温湯で 切りくずや汚れを洗い 落とす。 ② 洗浄剤で洗浄した後、温 湯で洗い流す。	次亜塩素酸ナトリウム液(10%液)500 倍希釈(200ppm)又は熱湯又は消 毒用アルコール(食品添加物)若しく はこれらと同等以上の効果を有 する方法
	ステンレス回転釜 ピーラー	洗浄剤で洗浄した後、温 湯で洗い流す。	
調 理 用 器 具	調理台 シンク	洗浄剤で洗浄した後、温 湯で洗い流す。	消毒用アルコール又は次亜塩素酸ナト リウム液(10%液)1000倍希釈 (100ppm)
	へら、柄杓、バット、ボール、 たらい、しゃもじ、網かご、 泡立機、フライ返し	① 温湯又は水に浸漬する。 ② 洗浄剤で洗浄した後、温 湯で洗い流す。	器具消毒保管庫
	包丁、まな板	洗浄剤で洗浄した後、温 湯で洗い流す。	包丁・まな板殺菌庫
	かご類	① 部品を取り外し、温湯で 切りくずや汚れを洗い 落とす。 ② 洗浄剤で洗浄した後、温 湯で洗い流す。	次亜塩素酸ナトリウム液(10% 液)1000倍希釈(100ppm)
	ビニールカバー	洗浄剤で洗浄した後、温 湯で洗い流す。	
	ゴム手袋	洗浄剤で洗浄した後、温 湯で洗い流す。	消毒用アルコール

積載・運搬用具	台車、シェルフ棚、すのこ	洗浄剤で洗浄した後、温湯で洗い流す。	逆性石けん液(10%液)100倍希釈 又は消毒用アルコール
	カーゴテナー、コンテナ		
食器具	食器、汁椀、スプーン、フォーク、食缶、天ぷら入れ、パンばさみ、玉じゃくし、うどんじゃくし、しゃもじ、食器かご、スプーン・フォーク入れ	① 付着した残菜を除去する。 ② 洗浄機で洗浄する。	食器消毒保管庫 食缶消毒保管庫

別表4

種類	冷蔵保管庫	下処理方法
さつまいも		皮むきし、両端を落として水洗し、切裁する
さといも		皮むきして水洗し、切裁する
ばれいしょ		皮むきして水洗し、切裁する
にんじん	○	皮むきして頭部を落とし、水洗し、切裁する
たまねぎ	○	皮むきして頭部を落とし、水洗し、切裁する
ごぼう	○(5~10月)	両端を落とし、皮むきして水洗して、切裁した後、あく抜きする
しょうが	○	皮むきして水洗し、切裁する
れんこん	○	水洗し両端を落とし、皮むきし、2つ割又は4つ割した後酢水に通し切裁する
だいこん	○	水洗し両端を落とし、皮むきし、2つ割又は4つ割し切裁する
かぼちゃ	○	水洗し2つ割して種を抜き、切裁する
しゅんぎく	○	根を除去し、水洗し、切裁する
にら	○	根元を落とし、水洗し、切裁する
パセリ	○	水洗(ふり洗い)し、葉茎をとり、水洗し、切裁する
ピーマン	○	種を抜き水洗し、切裁する
ほうれん草	○	根を除去し、水洗し、切裁する
キャベツ	○	2つ割し、芯をとり水洗し、切裁する
きゅうり	○	両端をとり、水洗し、切裁する
レタス	○	芯をとり、ばらしながら水洗し、手でちぎる
セロリ	○	芯をはずして葉を抜き、水洗し、切裁する
青ねぎ	○	葉先、根を除去し、水洗し、切裁する
根深ねぎ	○	葉先、根を除去し、水洗し、切裁する
はくさい	○	2つ割又は4つ割し、芯をとり、水洗し、切裁する
はなやさい	○	花茎をはずし、水洗する
トマト	○	水洗(有機酸使用)し、切裁する
ミニトマト	○	水洗(有機酸使用)する
なす	○	両端を落とし、水洗し、切裁し、水にさらす
えのき茸	○	根元を除去し、水洗し、ばらしておく
しめじ	○	根元を除去し、水洗し、ばらしておく
生しいたけ	○	根元を除去し、水洗し、切裁する
かつお菜	○	根元を除去し、水洗し、切裁する
いちご	○	かごに移し、水洗(有機酸使用)する。
巨峰(ブドウ類)	○	水洗(有機酸使用)し、小房に分ける
キウイ	○	水洗(有機酸使用)し、切裁する
はっさく類	○	水洗(有機酸使用)し、切裁する
温州みかん	○	水洗する
メロン	○	水洗(有機酸使用)し、切裁する

別表 4

種類	解凍方法
魚類(切り身)	当日冷凍のまま使用する。 ただし、当日冷凍のまま使用できないものにあつては、当日に流水解凍して使用する。
魚類(角切り)	当日冷凍したまま使用する。 ただし、当日冷凍のまま使用できないものにあつては、前実から冷蔵庫で解凍して使用する。
イカ、エビ、貝類	当日に流水解凍して使用する。
食肉類	前日から冷蔵庫で解凍して使用する。
調理加工食品	一般的には、冷凍のまま使用する。 ただし、次のものは前日から冷蔵庫で解凍して使用する。 ・冷凍のまま焼くのが不都合なもの (グラタン・オムレツ等)
野菜類 (冷凍食品)	一般的には、冷凍のまま使用する。 ただし、次のものは前日から冷蔵庫で解凍して使用する。 ・さやいんげん(切裁しない場合は、冷凍庫保管)

別表 5

保存する食材料名	納入時に採取	開封時に採取
食肉	○	
魚介類	○	
野菜類	○	
食肉製品	○	
魚肉練り製品	○	
豆腐	○	
調味料等		○
漬け物		○
袋等容器入りの加工食品		○

別表 6

区分	事故・苦情等の内容	報告(様式7)
A：給食業務に係る事故	発注ミス、作業ミス、数量不足、異物混入、品質不良等、食器等の苦情、配送ミス、その他	給食事故・苦情等連絡票
	上記内容で、欠食を生じる等給食に影響を与えた場合や金属片混入等健康被害が生じた(又は生じる恐れがあった)場合	上記に加え、事故報告書
B：給食物資(基本物資除く)に係る事故	発注ミス、数量不足、異物混入、品質不良、納入遅れ、配送ミス、その他	給食事故・苦情等連絡票
	上記内容で、欠食を生じる等給食に影響を与えた場合や金属片混入等健康被害が生じた(又は生じる恐れがあった)場合	上記に加え、物資事故報告書
C：基本物資(パン・米飯・牛乳・果汁)に係る事故	数量不足、異物混入、品質不良、納入遅れ、配送ミス、その他	給食事故・苦情等連絡票

資料 1

病原性大腸菌感染症の種類と態様

○大腸菌は、人や動物の腸管内、食品や河川水などの自然界に広く生息する。大きさ1～2ミクロン(千分の1～2ミリ)の細菌で、ほとんどのものは無害だが、一部のものは人に食中毒を起こすことがあり、病原性大腸菌と呼ばれている。

○病原性大腸菌は、病気の起こし方によって次の4つに分類される。

種類	症状など
病原血清型大腸菌	腸管に感染して腸炎などを引き起こす。
毒素原性大腸菌	腸管に感染し、コレラ菌に類似した毒素を産出して、腹痛と水溶性の下痢を引き起こす。
組織侵入性大腸菌	腸管粘膜上皮細胞に侵入し、増殖し、赤痢と同様、腹痛、下痢などを引き起こす。
腸管出血性大腸菌	ベロ毒素産出性大腸菌とも呼ばれ、赤痢菌が産出する毒素に似た「ベロ毒素」を産出することにより、腹痛、水様性の下痢、血便を起こし、乳幼児などでは溶血性尿毒症症候群を併発することがある。

○大腸菌にはそれぞれO（オー）抗原と呼ばれる特徴のある細胞壁があり、O-1からO-175までの血清型という番号によって区分がなされている。平成8年に全国で発生した集団食中毒の原因となった病原性大腸菌は、正確には「腸管出血性大腸菌O-157」と呼ばれるものだが、腸管出血性大腸菌には、O-157のほか、O-26、O-111、O-128などがある。

○腸管出血性大腸菌（または病原性大腸菌）O-157感染症について

菌の発見	1982年、アメリカにおいてハンバーガーを原因とする集団下痢症で、初めて、患者の便から分離された。日本では、1990年（平成2年）、埼玉県浦和市の幼稚園で、井戸水を原因とした感染により死者2名を含む251名に及ぶ集団発生以降、注意を要する食中毒菌として注目されてきた。
感染経路	O-157、牛、羊、豚などの家畜の腸管に生息することがあるため、家畜では、解体処理時に腸管を傷つけた場合に腸管内容物が食肉に付着することや、人または家畜の糞便が水（井戸水など）を汚染する場合がある。人への感染は、このような経路で汚染された食品を十分加熱せずに摂取することや、2次的に汚染された食品の摂取による経路感染がほとんどであると考えられている。一般的には食中毒菌の食品の1gあたりの感染菌量は $10^4 \sim 10^5$ 個異常であるとされているが、O-157の場合は100～500個程度の少量の菌でも感染するとされている。
潜伏期間 主な症状 経路	O-157による食中毒の潜伏期間は、4日から9日（平均5.7日）とされ、大量の鮮血を伴う出血性下痢と激しい腹痛を主な症状としている。通常は、発症後4日から8日で治癒するとされているが、乳幼児や免疫力の弱い老人が感染した場合には、発症後3日から14日溶血性尿毒症症候群を発症し、重症に至る例もある。
感染防止策	他の食中毒菌の場合と同じ同様に、次のことに注意することが必要とされている。 ① 汚染された食肉などから他の食品への2次感染防止 ② 食品の十分な加熱（食品ま中心温度を75℃以上、1分以上） ③ 飲料水の衛生管理（井戸水、受水槽） ④ 手指の洗浄、消毒 ⑤ 患者の糞便やおむつの衛生的に処理

食中毒の種類と態様

- 食中毒は、有害な物質で汚染された食品を食べることによって起こる病気である。
- 食中毒は細菌性食中毒(O-157、黄色ブドウ球菌等)、自然毒性食中毒(ふぐ、毒きのこ等)、科学性食中毒(洗剤、農薬等)、ウィルス性食中毒(小型球形ウィルスSARS)及びアレルギー性食中毒(魚のヒスタミン)に大別される。

○その中で特に多く発生するのは、細菌性食中毒である。

細菌性食中毒の主な症状は、下痢、発熱、腹痛、嘔吐だが、子どもは抵抗力が弱く、重症に至ることもあるので、特に注意が必要。細菌性食中毒防止の3減速は、①食品を菌の汚染から防ぐこと、②食品中で菌を増殖させないこと、③食品中の菌を殺すこと。加熱しても分解しない毒性を産出する金、人の化膿菌や鼻に付いている菌、自然界に広く分布している菌などがあり、常に注意しないと食品が汚染される。有害な細菌により食品が汚染されていても、食べるときには、食品の味、臭いなどには全く変化がない。

従って、学校給食では、この基準に示したように日常的な衛生管理対策を徹底させることが大切である。

ウィルス性食中毒

区分	ウィルス名	原因食品	ウィルスの特徴	潜伏期間 「発症時期」	症状
感染型	ノロウィルス (小型球形ウィルス) (SRSV)	牡蠣などの2枚貝、井戸水・湧き水、人の糞便・嘔吐など	ウィルスなので通常の食品中で発育しない。患者や保菌者の糞便などにより汚染を受けた貝類と、水や食品を経路として感染する。アルコールは効果がない。85℃～90℃で90秒間以上の加熱、若しくは次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。 「少量で感染し、発病」	1日～2日 「11月から3月の冬季に発生する。」	下痢、腹痛、吐気、嘔吐

主な細菌性食中毒

区分	細菌名	原因食品	菌の特徴	潜伏期間 「発症時期」	症状
感染型	サルモネラ	禽・獣肉、卵・卵製品、乳・乳製品など	人、家畜、家禽、ネズミ、愛玩動物、野生動物などに分布 低温・乾燥に強いが、熱に弱い。 「ごく微量の感染でも発病」	6～48時間 通常約12時間	下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐
	カンピロバクター	禽・獣肉、井戸水など	家畜、家禽、愛玩動物、野生鳥獣などに分布 熱と乾燥に弱い、布などに付着した菌は完全殺菌されない。 (ペーパータオル使用が有効) 「少数菌で発病」	1～10日 通常3～5日 「5月～6月が発生のピーク」	下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐

区分	細菌名		原因食品	菌の特徴	潜伏期間 「発症時期」	症状
感染型	ウィルシュ菌		禽・獣肉、野菜など	人、家畜、ネズミ、土壌などに分布。嫌気性菌。この菌は芽胞を持っているため通常の加熱処理では死滅しない。50℃の高温でも発育する。	8～22時間 12時間前後が多い	下痢、腹痛
	病原性大腸菌		食品一般、井戸水など	人、家畜などに分布。患者の糞便や汚染器物、手指からも感染室温で15分～20分で倍に増殖する。「100個程度の少数菌で感染し、発病」	12～72時間 10数日に及ぶ場合あり	下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐
	腸炎ビブリオ		海産性魚介類・その加工品など	夏季に捕獲された魚介類に多数分布。好塩性菌。発育力が強い他の菌よりも増殖が速い一方、熱や真水に弱い。(流水でよく洗う)	10～20時間 「7月～9月の夏場に増加」	下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐
毒素型	ブドウ球菌 (黄色ブドウ球菌＝MRSA)		食品一般、特に米飯加工品など	人の化膿菌・鼻腔、家畜などに広く分布。毒素はエンテロトキシン菌は熱に弱い、毒素は耐熱性(100℃で30分加熱しても分解されない。)おにぎりが原因食品の4割を占める。(直接、	30分～6時間 通常2～4時間 「年間を通じて発生」	下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐
	セレウス菌	嘔吐型	特に油で炒めた焼飯など	自然界に広く分布。芽胞は耐熱性。毒素はエンテロトキシン	1～6時間 平均約3時間	吐気、嘔吐、下痢
		下痢菌	食品一般、特に肉のスープなど	芽胞を持っているため、通常の加熱処理では死滅しない。毒素は耐熱性	8～16時間 平均12時間	下痢、腹痛
	ボツリヌス菌		いずし、真空パックの調理済食品など	土壌、水、動物、魚などに分布。嫌気性菌。毒素はボツリヌス毒素	18時間以内	神経麻痺(眼症状、麻痺症状、分泌障害)

(注) 感染症とは、一般的に、極めて大量の菌によって汚染された食品を摂取することによって発生する細菌性食中毒をいう。毒素型とは、菌が増殖する際に産出する毒素によって発生する細菌性食中毒をいう。病原性大腸菌感染症の一部は、これに含まれる。

【異物混入の防止対策】

粕屋町立小中学校に提供する学校給食における異物混入の未然防止に向けて、学校給食センター対象校の各々の作業工程において、学校給食センターや各小中学校が点検すべき項目を整理したので関係者は遵守すること。

学校給食センターにおける異物混入防止対策

1 食材料の検収

食材については、缶詰・調味料等、常温で保存可能なものを除いて、1回で使い切る量を当日納品させる。納品時間は、学校給食調理従事者(SPC側)の勤務時間である午前7時45分～8時以降(町側職員の勤務時間は午前8時30分以降)の納品とし、検収を行う。

- ・肉類、魚類、野菜類、豆腐などの食材の検収、検収簿への記載
(米飯、パン、麺の主食は業者から直接各小中学校に配送)
- ・安全性の点検
食材発注時における安全確保の徹底
納入業者や製造業者に対する指導の強化

2 調理過程での遵守事項

(1) 下処理室・調理場の点検

- ① 調理室への、関係者以外の立ち入り禁止。
- ② 床、扉、窓等に汚染や破損がないか確認。
- ③ 調理場における調理機器・器具・用具の点検。
調理開始前に機器等の点検や異物の有無の確認を行い、破損等による給食への混入の未然防止に努めること。網杓子等のチェック、修繕及び更新。
- ④ 機器等は正しい使用法により使用し、禁忌行為は行わない。
- ⑤ 調理場での窓の開放禁止(全閉)。
- ⑥ 常に整理整頓、清掃の実施。
- ⑦ 点検簿の各項目の確認、チェック。
- ⑧ 最終退勤者による機械警備及び施錠。

(2) 調理員の遵守事項の点検

- ① 休憩室の安全点検と針の持ち込み禁止
 - ・休憩室における針の持ち込み禁止及び使用は原則禁止。
 - ・調理に必要な袋などの製作や修理などの作業用の針は、事務室に備え付けられている場合は、会議室等で使用すること。使用後は必ず針の本数を確認するなどの管理を徹底すること。
- ② 調理場に入る前の日常の被服等点検の徹底
 - ・貸与されている白衣・ズボン・帽子・靴の着用、きちんとした身なりの確認。マスクは鼻と口をしっかりと覆うこと。帽子は毛髪をしっかりと覆うこと。また、貸与された白衣等の自宅持ち帰り禁止(調理場内で洗浄・乾燥)。
 - ・時計・指輪等は外す。ただし、眼鏡を必要とする調理従事者は着用可とする。ポケットには何も入れないこと。
 - ・前室において身なりの確認を行い、コロコロにより埃等を除去すること。

- ・エアシャワーに必ずかかること。
- ③ 作業における遵守事項
 - ・ 出入り扉の開閉は速やかに行い、開放は禁止。
 - ・ ビニール袋を開封する際には、切れ端が出ないように切る。シール側は切らない。切れ端は決められた場所に捨てること。
 - ・ 段ボール箱を開封する際は、留め金や切れ端が飛ばないように注意すること。
 - ・ 各調理段階で細心の注意を払って、異物の発見に努めること。

3 業者から直接各小中学校へ配送する食材の管理

- (1) 給食搬入口の施錠や開錠などの管理を厳重に行う。
- (2) 点検項目を確認し日報に記録すること。
- (3) 配膳室に配膳員が不在になる場合は、必ず施錠すること。
- (4) 配膳員の遵守すべき事項
 - ・ 配膳室の床、扉、窓に汚染、破損がないか確認。
 - ・ 牛乳保冷庫の施錠。
 - ・ 休憩室における針の持ち込み及び使用は禁止。
 - ・ 学校給食センター配送の食器、トレイ、食缶に異物がないか確認。
 - ・ 業者による学校配送(直送)品の引き渡しを受けるに際しては、数量や異常の有無、異物がないかを確認し「仮：学校配送食材納品確認簿」に記録。
- (5) その他、SPCが作成する、体調の自己点検記録を含めた業務のための「仮：学校給食配膳員心得・サービス等業務要領」による。

4 学校給食センターから各小中学校への配送過程における点検

- (1) 学校給食センターから各小中学校の給食搬入口までの、配送業者に対する安全・衛生管理の徹底について指導。
- (2) 出来上がった給食は、コンテナに入れて、各小中学校の給食搬入口へ配送し、各小中学校の配膳員が受け取る。
- (3) 各小中学校内での人為的な異物混入を避けるために、コンテナの保管やクラスワゴンの移動時間等について、各小中学校の状況に合わせて慎重に実施すること。

5 異物混入の防止と児童・生徒に対する指導

- ・ 教室での配食は、学級担任の管理・指導のもと異物が混入しないよう十分注意すること。
- ・ 給食当番の白衣・帽子等の着用など配食の過程において異物が混入しないよう、十分指導すること。
- ・ 各教室とも、コンパスの針、画鋏、ピン、ホッチキスの針、磁石などは、整理整頓に心がけ、床等に散乱しないように指導すること。
- ・ 針などの危険物が学校給食に混入した場合の危険性や命の大切さについて指導すること。

【異物混入への対応】

1 異物混入の発見(異物の種類により対応を判断すること)

(1) 金属・ガラス類危険な異物の場合

金属やガラス類など、児童・生徒の生命に影響を及ぼすと判断される異物混入の場合は、児童・生徒の安全性を最優先に対応すること。

当該発見学級を含む学校全体の給食の即時停止をするとともに、メニューによっては全学校の給食停止も行う。併せて、異物混入の給食を保全すること。

(2) 虫・献立以外の食材料・毛髪等混入の場合

虫や献立以外の食材料の混入、毛髪や食材の包装材料の切れ端などの異物については、健康への影響度も少ないと思われるので、直接その異物を除去すること。

但し、異物の種類によっては、児童・生徒には職員用の給食又は予備食を提供し、学校給食センターに連絡して、場合によっては東洋食品GMと相談の上、可能な限り新しい職員室用の食缶の配送を依頼すること。

2 異物の種類による対応の分類

(1) 学校給食センター調理場内での異物発見時

① 金属・ガラス類等の場合

調理員 ⇒ 東洋食品GM ⇒ センター所長 ⇒ 校長

⇒ 教育長・学校教育課長

・センター所長は、給食実施の可否を判断し、学校長に連絡する。

② 虫・毛髪・梱包材料等

調理員 ⇒ 東洋食品GM ⇒ センター所長

・調理場内での異物発見時には、異物を除去の上、センター所長により安全確認を行う。

(2) 学校内での異物混入時

① 金属・ガラス類等の場合

児童・生徒(教室内) ⇒ 担任 ⇒ 教頭 ⇒ 校長 ⇒ センター所長

⇒ センター所長 ⇒ 指導主事又は教育長 ⇒ 教育委員

- ・児童・生徒の被害状況を把握し、給食を停止する。
- ・速やかに情報を伝達し、センター所長は現地に赴き、対応について学校長と協議する。
- ・センター所長は、速やかに指導主事又は教育長に事故状況を報告し、保護者への対応を当該学校にて協議する。
- ・異物並びにその学級全部の給食を保全し、教職員全員に周知する。
- ・当該児童・生徒並びにその児童・生徒のグループからも異物混入の状況について聴取する。

② 虫・毛髪・梱包材料等の場合

児童・生徒(教室内) ⇒ 担任 ⇒ 教頭 ⇒ 校長 ⇒ センター所長

⇒ 教育長・学校教育課長

- ・異物を除去し、給食を提供する。
- ・異物混入の程度によっては、場合によっては東洋食品GMと相談の上、可能

な限り新しい食缶と交換し、給食を提供する。

- ・異物が混入した当該学級の児童・生徒に対して、担任から混入原因の調査を学校給食センターに依頼する旨を伝達する。
- ・配膳員を通して、混入物を調理場に戻し、混入の経過や原因について調査を行い、学校長に文書で結果の報告を行う。

※ 関係機関への連絡先

- ・学校(教頭) ⇒ 学校給食センター TEL 938-2817

(3) 教育委員会における連絡体制

- ・学校給食センター ⇔ 粕屋町長・副町長 TEL 938-2311 (代表)
- ⇔ 教育長・学校教育課長 TEL 938-0182 (直通)
- ⇔ 福岡県教育庁福岡教育事務所教育指導室
TEL 643-0114 (直通)
- ⇔ 福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課保健給食係
TEL 643-3922 (直通)
- ⇔ 福岡県粕屋保健福祉事務所健康増進課健康増進係
TEL 939-1534 (直通)
- ⇔ 福岡県警察粕屋警察署 TEL 939-0110 (代表)

(4) 被害児童・生徒の保護者への説明と謝罪

- ・異物混入があった当該学級においては、担任から児童・生徒に原因を調査する旨の説明をする。
- ・原因調査及び学校給食センター・教育長・学校教育課・校長間の協議により、原因調査及び当面の対応策並びに再発防止対策について文書等で保護者宛に通知する。
- ・業者直接搬入物や調理場が原因の場合は、学校給食センター・校長間の協議により、文書等で学校給食センターから当該学校に混入した経過や再発防止対策についての説明と謝罪の文書を校長に送付する。

(5) 保護者への報告

重大な異物混入や事故については、原因の究明を進め、その結果を教育委員会に報告するとともに、学校を通じて保護者に対しても概要について説明する。

【食中毒への対応】

- 1 食中毒と思われる症状として、腹痛・発熱・嘔吐・下痢などが、多数の児童・生徒に同時に発症した場合。

速やかに、学校から学校医に連絡し、医療的な指導を仰ぐこと。

- ・給食の献立、発生時間などについて把握すること。
- ・給食は、学校給食センターで保管すること。(2週間分)

※ 勤務時間内に発生するとは限らないので、時間外における緊急連絡体制についても整備しておくこと。

- 2 校内体制の確立

食中毒発生を把握した担任は、教頭・校長に報告し、職員全体に周知するなど、校内の連絡体制による情報の共有化と事故の概要に把握に努めること。

- ・学年・学級・児童生徒の症状
- ・欠席している児童生徒の症状の把握
- ・家庭の健康状態についての調査

- 3 関係機関への連絡体制

学校(教頭) ⇒ 学校医、学校給食センター

⇒ 教育委員会(学校教育課)・粕屋保健福祉事務所(Tel.939-1500(代表))

- 4 保護者への事情説明(関係する児童生徒の保護者)

児童生徒のプライバシーの関係もあるので、配慮しながら経過説明すること。

- 5 全校の児童生徒並びに保護者へ、事情及び経過説明すること

- 6 事故の処置について

食中毒発生の場合、学校医の意見・指導に基づいて保健所が主体となって調査するので、全面的に協力しながら原因究明にあたること。

- ・学校医・保健所・教育委員会と連携しながら、健康診断・出席停止・臨時休業・消毒
- ・その他の措置について協議すること。

- 7 報道機関への対応について

窓口を一本化し、教育委員会(学校教育課)が行うものとする。