

伊予市学校給食衛生管理マニュアル

平成29年11月
伊予市教育委員会

目次

はじめに	1
I ドライシステム及びオール電化（電子厨房機器）の採用	1
II 衛生管理体制の確立	2～3
III 調理従事者及び職員の衛生管理	4～6
IV 施設・設備の衛生管理	7～9
V 調理機械・器具及び食器具の衛生管理	10～11
VI 使用水の管理	12
VII 食品の衛生管理	13～17
VIII 作業前の衛生管理	18
IX 下処理時の衛生管理(汚染作業区域における業務)	19～20
X 調理時の衛生管理(非汚染作業区域における業務)	21～22
XI 配食及び配送	23
XII 学校で行う衛生管理	24
XIII 洗浄	25
XIV 異物混入防止のための留意事項	26～27
XV 定期検査、臨時検査及び日常の点検	28～29

はじめに

学校給食においては、まず何よりも安全性の確保が求められることから、全ての学校給食関係者が衛生管理における意識を共有するとともに、互いに連携・協力して更なる安全性の確保を図るため、衛生管理の基本的事項について示した「伊予市学校給食衛生管理マニュアル」を策定するものである。

(参考)

「学校給食衛生管理基準」(平成 21 年文部科学省告示第 64 号)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号)

「学校給食調理従事者研修マニュアル」(平成 24 年 3 月 文部科学省)

「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)

I ドライシステム及びオール電化(電子厨房機器)の採用

伊予市学校給食センターは、市内 5 つの単独調理場と 2 つの給食センターを統合した、1 日約 3,200 食を提供する大量調理施設である。本市では、新施設の建設に当たり、より安全に給食を提供し、高温・多湿の作業環境を改善することを目的としてドライシステムを採用、併せて、環境への配慮、作業環境の改善、衛生面、安全面、コスト削減等を考慮して、オール電化を採用している。

1 ドライシステムについて

作業中、調理室の床面を常に乾いた(ドライ)状態に維持して使用する調理運用システムであり、作業中に湯水がこぼれたり、食品などを落とした場合、すぐに拾ったり、拭き取ったりすることが重要である。

2 ドライシステムのメリット

- (1) 床面が乾燥した状態で使用するため、細菌、衛生害虫、カビなどの発生・繁殖を抑制する。
- (2) 床面からはね水による二次汚染を防止する。
- (3) ウェットシステムよりも、室内の湿度が低く保たれる。
- (4) 床が濡れていないので滑りにくく、ドライシューズで作業ができ歩きやすい。また、軽装で作業ができ、動きやすい等労働安全上の効果も期待できる。

3 オール電化(電子厨房機器)のメリット

- (1) 電子厨房は清潔で、温度管理が容易なため衛生的である。
- (2) 燃焼を伴わないため、排熱や輻射熱が少なく室温 25℃以下、湿度 80%以下に保つのが容易である。
- (3) 火を使わないため、怪我や事故を軽減できる。
- (4) 調理時間や設定温度などを的確にコントロールできるので、誰でも同じようにおいしく調理できる。
- (5) 燃焼排熱が少なく CO2 排出量の削減効果がある。
- (6) 燃焼式と比べてコスト削減につながる。

Ⅱ 衛生管理体制の確立

1 重要事項

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

2 基本事項

(1) 実施責任者

- ①学校給食における実施責任主体である伊予市教育委員会は、学校給食における最終的・包括的責任を負うものである。
- ②実施責任者である伊予市教育委員会は、施設の運営管理責任者（以下「運営管理責任者」という。）及び施設の衛生管理に関する衛生管理責任者（以下「衛生管理責任者」という。）を指名する。

(2) 運営管理責任者

- ①学校給食センター所長を運営管理責任者とする。
- ②学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。そのため、学校給食センター運営委員会や学校保健委員会等を活用するなどの方法により、学校給食センター所長、校長、栄養教諭等や保健主事、給食主任、養護教諭等の教職員、保護者、学校医や学校歯科医、学校薬剤師、関係保健所長等の専門家などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図る。
- ③栄養教諭等の指導・助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通などに配慮するなど、学校給食の実施運営全般に十分配慮する。
- ④食中毒や異物混入等に対する危機管理体制を整備する。
- ⑤衛生管理責任者に点検表等に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認する。点検結果については1年間保管する。
- ⑥点検の結果、衛生管理責任者から改善不能な異常の発生報告を受けた場合、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処置を講じる。
- ⑦点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行う。
- ⑧衛生管理責任者及び調理従事者に対して、衛生管理及び食中毒防止に関する

研修に参加させるなど、必要な知識等の習得が図れるように努める。

- ⑨調理従事者に定期的な健康診断及び月2回の検便検査を受けさせる。ノロウイルスの流行期（10月から3月まで）は、毎月1回以上ノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努める。また、調理従事者の家族が発症している場合、地域の感染症の状況によりノロウイルスの検出状況が増加している場合など、必要に応じてノロウイルス等の検便検査を受けさせる。
- ⑩調理従事者が下痢、発熱などの症状があったとき、手指等に化膿創があったときは調理作業に従事させない。家族の健康状態に問題がある場合も、同様の措置をとる。
- ⑪学校給食センター及び受配校においては、検食責任者を定め、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食を行うこと。

(3) 衛生管理責任者

- ①学校給食センターにおいては、栄養教諭等を衛生管理責任者とする。
- ②衛生管理責任者は、学校給食従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の日常管理などに当たる。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において、清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録し1年間保管する。

Ⅲ 調理従事者及び職員の衛生管理

1 重要事項

調理従事者の健康状態は作業全体に影響するため、毎朝その状態をチェックして確認することが大切である。体調に異常があるときは、必ず申告する。運営管理責任者は、調理従事者の毎日の健康状態を知るために、日ごろからよく観察し、個人個人の正常な状態を把握することが必要である。

2 基本事項

(1) 健康状態の確認

作業前に日常の健康チェックを行い、個人別健康調査票に記録する。体調に異常があるときは必ず申告し、特に次のことに留意しながら対応する。

- ①化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事しない。
- ②直ちに医師の診断を受ける。
- ③必要に応じて帰宅をする。
- ④やむを得ず調理作業以外の作業に従事する場合は、手袋を着用する。

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

(2) 運営管理責任者は、学校給食従事者に異常があると思われるときは、その状態により次のような処置をとる。

- ①調理作業に従事させない。
- ②医師の診断を受けさせる。
- ③必要に応じて帰宅させる。

※下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状のある場合は調理作業に従事させない。

また、必要に応じて臨時に検便を受けさせる等、当該者が完治するまで調理作業には従事させない。

(3) 定期健康診断や検便の実施

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

- ①医療機関での健康診断は年1回、検便（検査項目は細菌性赤痢菌、サルモネ

ラ菌、腸管出血性大腸菌血清型 0157 等) は月 2 回受ける。

- ② ノロウイルスの流行期 (10 月から 3 月まで) は、毎月 1 回以上ノロウイルスの検便検査に努める。また、調理従事者の家族が発症している場合、地域の感染症の状況によりノロウイルスの検出状況が増加している場合など、必要に応じて検便検査を行う。
- ③ 海外旅行や国内であっても、本人や家族が食中毒汚染地域を旅行したときは、定期検便以外に随時検便を実施する。
- ④ 検便検査結果を 1 年間保管する。
- ⑤ 保菌者が出た場合は、医師の指示に従い改善に努める。

(4) 調理従事者の心得

調理従事者は、日頃から常に身体の衛生に心掛けるとともに、調理作業時には次の事項を遵守する。

- ① 毎日、専用の清潔な白衣 (作業衣)、帽子、マスク、履物等を身に付ける。
- ② 爪は常に短く切っておく。
- ③ 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計等の装飾品は必ずはずす。
- ④ マニキュア、香水等はしない
- ⑤ 調理場外へ出るときは、白衣 (作業衣) を着て出てはならない。
- ⑥ 着替えは更衣室で行い、通勤時の着衣のままで白衣 (作業衣) を着用してはならない。
- ⑦ 調理作業中は、顔や毛髪などにむやみに触らない。
- ⑧ 毛髪は、帽子からはみ出してはならない。
- ⑨ 調理室内で各々専用の履物をはく。また、調理室外に出る時は必ず外履き用の履物にはき替える。
- ⑩ トイレを使用するときには調理従事員専用便所を使用し、必ず前室で白衣 (作業衣)、帽子、マスク、履物を脱ぐ。
- ⑪ トイレを使用した後は、衣服等に触れる前に、個室の手洗い設備で確実に手指を洗浄消毒する。
- ⑫ 白衣 (作業衣) のポケットの中には何も入れないこと。
- ⑬ 体調に異常のある場合には必ず申告し、指示に従う。家族の体調に異常のある場合も申告をする。
- ⑭ 調理場内での喫煙はしない。

(5) 正しい服装

調理作業に従事するときには、清潔かつ作業しやすい所定の服装を着用する。
また、白衣（作業衣）、帽子、ズボンは毎日専用の洗濯機で洗濯する。

①衛生面のみならず、火傷やけがを防ぐためにも、必ず白衣（作業衣）、エプロンを着用する。

②マスクは必ず着用する。

※健康な人の約半数は、鼻腔に黄色ブドウ球菌が住みついており、くしゃみやせきをするときと唾液と一緒に吐き出され、約1m四方にある食品を汚染する。

③ヘアバンドを使用し、帽子は毛髪が出ないように深くかぶる。

④汚染作業区域、非汚染作業区域を理解し、部屋ごとに明確に区分した専用の履き物やエプロン等を使用し、その保管場所も区別する。

⑤汚染作業区域及び非汚染作業区域の区域を移動する場合は、いったん通路に出て、白衣（作業衣）や履物を交換するとともに、手洗いとアルコール消毒、服装のチェックを必ず行う。

(6) 手指の洗浄

手指は、経口伝染病や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので、正しく洗浄することが大切である。

手洗いは、始業前、用便後、次の作業に移る前には必ず行う。生の食肉や魚介類、卵、調理前の野菜類等を扱った後、髪、顔、床に触れた後、汚染作業区域から非汚染区域に移動するとき、食品に直接触れる作業に当たる直前、配缶時やコンテナ等への積み込み時等、作業区分が変わるときには、特に念入りに実施すること。

※手洗いの方法は、手洗いマニュアルを参考に次の方法により実施する。

①流水で手をぬらし、石けん液を泡立てて洗う。

②手から肘にかけて念入りに洗う。指先、特に爪の間は、個人専用爪ブラシを使って洗う。

③流水で石けんを完全に洗い流し、ペーパータオルで水を拭取り、手指の水切りを十分ににする。

④手指消毒用アルコールを指先にかかるように手の平で受けて、まんべんなく擦り込み、手指と手首をまんべんなく消毒する。

IV 施設・設備の衛生管理

1 重要事項

調理室内は、細菌に汚染される度合いの大きい区域からそうでない区域への細菌の汚染を防止するために、汚染作業区域と非汚染作業区域に間仕切りを設けて、汚染物を非汚染作業区域内に持ち込まないことが重要である。このことは、食中毒防止三原則のひとつ「菌を持ち込まない」ことに繋がることを強く認識し、作業することが大切である。また、日常の清掃、点検を徹底して行い、施設設備を常に衛生的に保つことが大切である。

2 基本事項

(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

区 分			作 業 区 域
学 校 給 食 セ ン タ ー	調 理 場	汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> ●荷受室 ●米庫 ●洗米室 ●検収室：原材料の鮮度等の確認及び根菜類の処理を行う場所 ●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 ●洗浄室（機械、食器具の洗浄・消毒前）： <ul style="list-style-type: none"> ・返却された食器・食缶等の搬入場 ・返却されたコンテナ、食缶、食器類の洗浄
		非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> ●調理室： <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・和え物を扱う場所 ・食品を食缶に配食する場所 ●コンテナ室：食品・食缶の搬出場 ●洗浄室（機械、食器具の洗浄・消毒後）：洗浄後のコンテナ、食缶、食器類の消毒・保管
		その他	<ul style="list-style-type: none"> 更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

(2) 衛生状態の確保

①作業動線を確認し、汚染作業区域・非汚染作業区域の相互汚染を防止する。

- ②場内は、換気・除湿に注意し、できるだけ低温、低湿（温度 25℃以下、湿度 80%以下）に保つ。
- ③調理場内は 200～700 ルクス確保するようにする。なお、検収、調理、その他の場所に応じて、適切な明るさが確保できるように考慮し、食品の鮮度や異物混入を視認できるようにする。また、光源は、不安定な自然採光を主なものとしなない。
- ④手洗い設備は作業区域ごとに設置し、石けん液及び消毒液、ペーパータオルを常に使用できる状態にしておく。この他、前室には爪ブラシも常に使用できる状態にしておく。
- ⑤石けん液及び消毒液は、細菌の増殖を防止するために継ぎ足さず、使い切ってから容器を洗浄した後、新たにそれぞれの液を作って入れる。

(3) 日常の清掃

検収室、下処理室、調理室、洗浄室、食品庫、ホール、休憩室、調理従事者用トイレは毎日清掃し、常に整理整頓しておく。

床に食品や水を落とさないように作業を行う。水が落ちた場合は、水切りワイパー等で除去する。食品が落ちた場合は、即座に使い捨て手袋、ペーパー等で除去しアルコール払拭で消毒する。

①検収室・下処理室・調理室・洗浄室等

- ア 施設の清掃は、全ての食品が調理室内から完全に搬出されてから行う。
- イ 調理作業に不必要な物品等は持ち込まないこと。
- ウ 作業終了後、床及び内壁（床面から 1メートルまでの部分）は清掃し、必要に応じて洗浄溶液または温湯で洗浄した後、水切りワイパー等で水気を除去し乾燥させる。また、必要に応じて消毒する。
- エ ごみは取り除き、排水溝に流れないように気をつける。
- オ 排水溝は、一日の作業が終わったら清掃する。ただし、汚れがひどい場合は、そのつど清掃する。
- カ グレーチングは、毎日ブラシでこする等清潔にしておく。
- キ 窓や網戸は、年 3 回以上清掃し清潔を保つ。ただし、汚れがひどい場合は、洗浄を行う。また、網戸等の破損がないか注意する。
- ク 手洗い場は、毎日清掃し清潔を保つ。換気扇は、手の届く所は清掃する。
- ケ 蛇口、コック等は清潔を保つ。
- コ 室内の温度・湿度は、高くなりすぎないように工夫する。

②食品庫

- ア 床は、清掃し乾燥させておく。
- イ 納品されたものは専用容器に移し替えて保管する。納品時の不用品（ダ

ンボール等) は取り除く。

ウ 食品以外のものは保管しない。

③ 出入り口の扉の手入れ

ア 扉は、毎日清掃し消毒する。

④ その他施設設備の管理

ア 常に清掃し、清潔に保つ。

イ 休憩室は、1日1回清掃し、いつも整理整頓に心がける。

ウ トイレは、1日1回清掃し清潔にしておく。また、取っ手を消毒する。

エ 施設は定期的に点検し、破損箇所を発見した場合は、直ちに運営管理責任者又は衛生管理責任者に報告する。

⑤ 冷蔵庫・冷凍庫の管理

ア 毎日、冷蔵・冷凍庫内の温度を確認し記録する。

イ 冷蔵庫の温度は10℃以下とする。冷凍庫の温度は-15℃以下とする。保存食用専用冷凍庫は-20℃以下とする。

ウ 温度管理の必要な食品は、蓋付容器に入れ、専用冷蔵庫に保管する。

(4) 廃棄物の処理

① 容器は、蓋付きの耐水性のもので、清掃しやすく、汚物や汚水、悪臭が漏れないものにする。

② 包装容器、ダンボールなどは、決められた場所に保管する。残りかすは必ず洗い流しておく。

③ 回収した残渣は、非汚染作業区域には持ち込まない。

④ 廃棄物を適宜搬出し、作業場に放置しない。

⑤ 廃棄物の保管場所は定期的に清掃し、清潔に保つ。

⑥ ごみの回収後は、保管場所を清掃・消毒し、乾燥させる。

⑦ 保管場所は定期的に殺虫剤を散布し、はえ、ごきぶりなどの発生を予防する。

(5) ねずみ・昆虫の侵入防止及び駆除

ねずみ、はえ、ごきぶり等の発生状況を1ヶ月に1回以上、巡回点検し、駆除は半年に1回以上(発生を確認したときには、そのつど)実施し、その実施記録を5年間保管する。

(6) 点検・保守

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

(7) 殺虫灯・殺菌灯

殺虫灯・殺菌灯は常時点灯しておき、いつでも交換できるよう予備を準備しておく。

V 調理機械・器具及び食器具の衛生管理

1 重要事項

各機器等を正しく使用すること、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る。洗浄、消毒を確実にを行い、常に清潔な状態を保ち、定められた保管場所に整理整頓しておく。

2 基本事項

(1) 調理機械・器具等の区別

食品に付着している菌により機械・器具類が汚染されるので、処理の工程ごと（下処理、調理用、加熱調理済食品用等）に専用の機械・器具・容器を使用する。

①包丁、まな板、その他の調理機械・器具、容器等は、処理の工程ごと（下処理用、調理用、加熱調理済食品用等）に区別する。

②器具、スポンジ、エプロン類は、食肉類、魚介類、野菜類、果実類の食品ごと（下処理用、調理用、加熱調理済食品用等）に区別する。

③使用目的別に色分けをするなど、誰にでもわかりやすい区別をする。

④スライサーの刃等の欠損による異物の混入がなかったか、釜ごとに確認し、記録しながら作業を行う。

⑤下処理室の器具は、調理室に持ち込まない。

⑥シンクは、加熱用調理食品用、非加熱食品用、器具の洗浄用に区別して、相互汚染がないようにする。

給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクと調理用シンクは共用しない。

(2) 調理機械・器具類の取り扱い

①作業開始前には、部品の点検及び消毒を行う。

②スライサー等ネジ類の混入の可能性があるものは、作業ごとに部品の点検を行い記録する。

③使用後の機械は部品を取りはずし、点検、洗浄、消毒し、乾燥させる。

④食器具類は、定期的に残留物（でんぷん、脂肪、中性洗剤等）を検査する。

(3) 保管

洗浄、消毒した食器具や調理器具等は、保管中に二次汚染することのないように、外部から汚染されない構造の保管場所に整理して保管する。

①保管場所は常に整理整頓し、消毒する。

②器具は、常に決まった場所に整理して保管する。

③密閉できる消毒保管庫に収納する。

④まな板、包丁は用途別に分け、下処理、調理用、加熱調理、非加熱調理の別に消毒保管庫で保管する。

⑤食器消毒保管庫は85℃～90℃に設定し、食器などを完全に乾燥するよう留意する。

⑥消毒灯付の保管庫に収納する場合は、消毒灯の紫外線が消毒したい面にできるだけ直角に近い角度で直接当たるように配慮する。

(4) 調理機械・器具類の点検・保守

調理作業中に機械が故障したり、器具が不足したりして手順が狂い、それが思わぬ事故につながることもある。これを防止するには毎日あるいは定期的に点検をし、整備、保守を行わなければならない。

①調理機械・器具は、毎日始業前、作業中、作業後に点検する。

②故障、破損、不足が発見されたら、直ちに修理、補充する。

③冷蔵庫・冷凍庫、食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫等の温度を毎日確認し、記録する。

④温度計には誤差が生じることがあるため、毎月1回精度確認をする。

⑤作業終了後には毎日、調理器具類の数を確認し、翌日の作業に支障のないようにする。

⑥調理機械・器具、温度計の点検表を作成し、保守・点検の記録を1年間保管する。

VI 使用水の管理

1 重要事項

給食用水は、水質検査、給水施設の管理、周辺の清潔の維持等が十分に行われているか検査し、給水栓からの水が消毒された衛生的で安全な水（「学校環境衛生の基準」（平成 21 年 3 月 31 日 文部科学省告示第 60 号）に定める飲料水）であることを確認する。

2 基本事項

(1) 水質検査

使用水は、調理開始前及び調理作業終了後に、調理室内で受水槽からできるだけ遠い給水栓で、水道管の溜り水が出るまで水を放出した後（約 5 分）、検査する。

- ①調理開始前及び調理作業終了後に水質検査を実施し、日常点検票に記録する。
- ②検査では、遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上であること、及び外観（色度、濁度）、臭気、味等について、異常がないか確認する。
- ③日常検査で外観（色度、濁度）、臭気、味等に異常があったり、遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上なかった場合には再検査を行い、その結果、適と判断した水を使用した場合は、使用水 1ℓを食品と同様に -20°C 以下で 2 週間以上、保存食の専用冷凍庫で保存する。
- ④再検査の結果、使用に不適な場合は、速やかに運営管理責任者又は衛生管理責任者に報告して指示を仰ぐ。
- ⑤ゆで野菜等を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記録、保存する。

【参考：水の色と味】

水の外観に異常がある場合、原因は次のようなものがある。

①水が濁っている場合

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

②水に色がついている場合

- ・白色のものは亜鉛、青色のものは銅、赤褐色のものは鉄が溶け出している。

③水に異味、異臭がある場合

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

VII 食品の衛生管理

1 重要事項

納入された食品の安全性を確保し、調理場内に持ち込まれる菌を最小限に留めるとともに、菌を増やさないように保管することが大切である。

2 基本事項

(1) 食材の検収

納入された食材の安全性の確認には、検収は欠かせない業務である。検収に当たっては、次のような点に注意して実施する。

- ①検収室においては、複数で必ず立会い、食材の受け渡しを行う。その際、検収表に基づいて、納品時の品質や包装等の確認を注意深く行い、記録し、これを5年間保管する。
- ②納品時に、入札時の提出書類を十分に確認しながら検収を行う。加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理体制の保健所の監視票や業者の自主管理記録票等で確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているか、また、金属探知機を通してしているか等により、より安全な食材の仕入れを徹底する。
- ③荷受室には、食材が直接床面に接触しないよう60 cm以上の高さがある検収台を設ける。
- ④食材は、荷受室で専用容器に移し替え、検収室や下処理室にダンボール等を持ち込まない。
- ⑤不良品の場合は、交換、返品等の処置を行うとともに、その経過を記録する。
- ⑥検収者は、下記の項目を確認し検収表に記入する。異常があれば直ちに運営管理責任者に報告する。運営管理責任者は、納入業者に報告、対応する。
- ⑦原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等の常温保存可能なものを除き、1回で使い切る量を、野菜・果物類は調理前日、食肉類、卵、魚介類、練り製品、麺類、大豆製品については、調理当日に仕入れる。
- ⑧加工食品（開封後、そのまま食べられるようなもの等）は、確認しやすい容器に移し替え、複数での目視による確認を確実にを行う。

●検収のポイント

項 目	ポ イ ン ト
納入時間	指定した時間に納入されているか。
製造年月日 (米は精米日時)	使用に際しての参考とする。

品名・数量・規格	品名、個数、重量は合っているか。個々の大きさにバラつきはないか。ロットは統一されているか。発注書と現物の規格は合っているか。
品質	カビ、病害虫等はないか。変質、変色、異臭はないか。
鮮度	生鮮品の鮮度はいいか。
包装容器等の状況	外装の汚れや破れはないか。当該食品以外の容器ではないか。
品温	運搬時を含め「保存基準」から逸脱してないか。
異物混入及び異臭の有無	異物の混入及び異臭はないか。
消費期限及び賞味期限	期限が切れているものや、使用中または保管中に期限切れになる恐れのものはないか。
表示	加工食品の包装に、食品衛生法で定められた製造者の住所・氏名、添加物、保存方法等に関する適正な表示はあるか。
産地	食品の原産地は記載されているか。
納入業者名及び所在地	納入業者名、所在地、配送者氏名が記録されているか。服装等は清潔か。
運搬	冷凍・冷蔵品については、保冷車による運搬か。常温によるものは、格納式車または幌付き車か。

(2) 食品の保管

①衛生的に保管し、保管中に変質、腐敗しないようにする。

ア 冷蔵庫・冷凍庫は、作業開始前、食品の出し入れ時、作業終了後に、常に庫内温度を測定し、完全に機能していることを確認し、記録する。

※庫内温度 食品用冷蔵庫：10℃以下 食品用冷凍庫：-15℃以下

イ 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準（学校給食衛生管理基準に示されているもの）に従って保管する。

ウ 保管設備内は、原材料の相互汚染が起こらないように配慮する。場内へはダンボール箱のまま持ち込まないで、清潔な容器に移し替える。

エ 食品は、60 cm以上の高さの置台の上に置き、床面に直接置かない。

オ 調味料等の保存食品は先入れ、先出しを励行する。

カ 冷蔵庫は、毎日1回清掃し消毒する。

②保管している食品は、使用前に安全を確認する。

ア 異味、異臭、変色、粘り状の物質やカビの発生等がないか。

イ ごきぶりの糞等の異物が混入していないか。

ウ 食品を保存している容器にかじり穴等の異常がないか。

エ 乾燥、吸湿していないか。

③受配校での食品の取扱い

- ア 牛乳、ジュースは、必ず専用の冷蔵庫に収納する。
- イ 冷蔵庫は、庫内温度を確認して記録し、1年間保管する。
- ウ パン等の業者直送品は、所定の場所に正しく保管する。
- エ コンテナ搬入時には、庫内に異常がないことを確認するとともに、庫内温度を毎日測定して記録し、1年間保管する。
- オ 配膳室は、人がいない時は、常に出入り口に施錠する。

④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
穀類加工品（小麦粉、でん粉）		室温
砂糖		室温
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
魚 介 類	生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む。）	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
冷凍食品		-15℃以下
液状油脂		室温
固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）		10℃以下
ナッツ類		常温
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	牛乳	10℃以下
	クリーム、バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
豆腐		冷蔵
清涼飲料水（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。）		室温

(3) 保存食

保存食は、万一事故が発生したときに、その原因を明らかにするための手がかりを与えてくれる重要なものである。保存食の確保、保管は下記のとおり確

実に行い、保存食日誌に記録し3年間保管する。

- ①保存食は、原材料及び調理済食品について、食品ごとに50g程度を清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。
- ②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、卵は割卵し、調理直前に混合したものから50g程度採取し、冷蔵保存する。
- ③保存食については、原材料及び調理済食品が確実に保存されているか、また、2週間後に廃棄する際、異常の有無の確認、廃棄した日時を記録する。
- ④学校給食の受配校に直接搬入される食品についても、学校給食センターで保存する。なお、複数の業者から搬入される食品については、業者ごと、ロットごと、学校ごとに保存する。
- ⑤使用水は、日常点検で異常を認めた場合、遊離残留塩素濃度が基準に満たない場合は再検査を行い、その結果、適と判定した水を使用した場合は、使用水1リットルを-20℃以下で、2週間以上保存食用の冷凍庫で保存する。
- ⑥一定期間分を一括購入している場合は、納入時に採取し保存する。
- ⑦飲用牛乳と調理用牛乳は、別々に保存食を採取する。
- ⑧調理済食品は、使用している食品全てが含まれるように、釜別、ロット別に50g以上採取し保存する。
- ⑨1日分（1食分）の保存食は、日付（採取日、廃棄日時）を記入した専用の容器やビニール袋等に取りまとめて保存し、記録簿に記録し3年間保管する。
- ⑩以下の食品は、原材料保存食の採取から除外する。

●保存食（原材料）を採取しない食品

種類	食品名
穀類	米、麦、もち米、粉類（小麦粉、でん粉、パン粉）、（乾）ふ など
調味料	砂糖、塩、みそ、こしょう、酢、しょうゆ、みりん、酒、ソース、トマトケチャップ、トマトピューレ、トマトジュース、豆板醤、甜麺醤 など
種実類	ごま、アーモンド、ピーナッツ、カシューナッツ など
乾物	干わかめ、干しいたけ、（乾）きくらげ、削り節、だし昆布、角昆布、細切り昆布、すき昆布、（乾）ひじき、青のり、春雨、ビーフン、（乾）麺類、（乾）豆類、きなこ、かんぴょう など
その他	缶詰、常温保存できるレトルトパック類（マッシュルーム、山菜等）、調理用ジャム、マーマレード類、炊き込みわかめ、ゆかり、菊のり など

※常温で納品され、常温で保存できる穀類、乾物。

※ただし、レトルトパック類、冷蔵種実類は採取し、保存する。

(4) 残食及び残品

- ①パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止する。
- ②パン、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しない。

(5) 検食

給食による事故を未然に防ぐため、児童生徒の摂取開始時間 30 分前に給食を食し、異常のないことを確認（検食）する。検食は、原則として学校給食センター及び受配校において定められた検食責任者が行う。

- ①検食は、児童生徒の摂食開始時間の 30 分前までに行い、異常があった場合は、給食を中止するとともに、受配校においては、速やかに学校給食センターに連絡する。
- ②検食に当たっては、次の項目について確認する。
 - ア 異物の混入はないか。
 - イ 加熱及び冷却処理が適切に行われているか。
 - ウ 食品の異味、異臭その他の異常がないか。
 - エ 一食分として、それぞれの食品の量は適当か。
- ③検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録し、1 年間保管する。

Ⅷ 作業前の衛生管理

1 重要事項

調理を実施するに当たっては、事前に献立ごとの作業を話し合っ確認し、自分の役割分担を把握する。また、服装、手洗い等基本的なことが守られているかを常に意識して作業を行う。

2 基本事項

(1) 作業工程表や作業動線の確認

事前に献立ごとの作業工程表と作業動線図を作成し、具体的な打合わせを行うこと。

- ①衛生管理責任者は、献立ごとに作業手順や担当者を示した作業工程表等を確認し、具体的な打合わせを行い、的確な指示をする。
- ②調理従事者は、作業中にどこで作業動線の交差が生じやすいかを確認し、二次汚染の防止に努めること。

(2) 健康状態の確認

調理従事者は、毎日健康状態を確認し、個人別健康観察記録表に記録を残す。

(3) 服装の確認

(4) 手指の洗浄・消毒

(5) 石けん液の確認

(6) 消毒液の確認

(7) 使用水の確認

(8) 調理機器・器具の消毒

①作業開始前の消毒

ア 調理台、水槽、水栓、台車、スライサー、釜、バルブ、使用する機器類、冷蔵庫の取っ手等を消毒する。

イ 消毒保管庫で消毒を行わなかったものを消毒する。

ウ 消毒後は乾燥させる。

※消毒用アルコールを使用する場合は、次のことに注意すること。

- ・消毒したい器具に近いところから吹き付け、まんべんなく塗り広げる。
- ・少なくとも 30 秒間はぬれたままの状態を保つこと。

Ⅸ 下処理時の衛生管理（汚染作業区域における業務）

1 重要事項

下処理が必要な食品は、食中毒菌を含む細菌が付着していると考えべきである。食品に付着している菌により容器や器具が汚染されるので、処理の過程ごとに専用の容器、器具を区別して使用する。

2 基本事項

(1) 二次汚染防止のための留意点

- ①下処理は、汚染作業区域（下処理室）で確実にいき、汚染作業区域で使用する器具等は非汚染作業区域（調理室）に持ち込まない。
- ②包丁、まな板等の器具、容器及びシンクは、用途別及び食品別（魚介類用、食肉類用、野菜類用、果物類用等）にそれぞれ専用のもを使用し、混同しないようにする。
- ③食品は使用前に確認し、床面から 60 cm以上の高さで正しく扱う。
- ④魚介類、肉類、卵類を取り扱う場合は、使い捨て手袋を使用する。
- ⑤下処理室で使用した器具は、作業終了後に下処理室で洗浄し、所定の場所で消毒・保管する。
- ⑥下処理室の作業は、専用の作業衣やエプロン、履物で行う。なお、ピーラー（球根皮むき機）を使う場合は、専用のエプロンと長靴を着用する。
- ⑦前日の調理は行わない。

(2) 検収室、下処理室での作業

①検収室

- ア ダンボール箱、ひも、ナイロン袋等の梱包材をはずして専用容器に移す。
- イ 根菜類等はピーラーにかけ、土や外皮を取り除く。泥水が飛び散らないようにする。

②下処理室

細菌は水を介して汚染が広がるため、床等に水を落とさないように作業する。

ア 洗浄

- ・洗浄後の水は、シンクの側面、床等に飛沫しないようにする。また、排水する際は、排水溝に直接流れるようにする。
- ・洗浄は原則として、流水 3 回とする。
- ・汚染の低い野菜から洗浄していく。
- ・水の入換えが不十分なシンクでは、たらい、ザル等を使用するなど、洗浄方法の工夫をする。また、食品の入れ過ぎによる洗浄不足に注意する。
- ・1 槽目から 2 槽目、3 槽目に移動する場合は、そのつど手洗いをを行う。

イ 生食する野菜・果物

- ・3 回流水・洗浄するが、1 槽目から 2 槽目、3 槽目に食品を移す際は、蛇口から出る流水で更に洗い、水を切ってから移す。

- ・ 2 槽目、3 槽目は、使い捨て手袋を着用して洗浄し、専用の果物下処理済容器に入れて、調理室に持ち込む。

ウ 解凍

- ・ 魚介類の解凍は、専用のザルに移し流水解凍する。この場合、専用エプロン、使い捨て手袋を着用して行う。冷凍魚は、専用容器に入れ、冷蔵庫内で前日から解凍する。
- ・ 冷凍野菜は、急速凍結する前に酸化酵素類の働きを止める程度の短時間加熱処理をしており、異物の有無を確認してから流水解凍、洗浄する。

エ 肉類・卵類（割卵）

- ・ 肉は、肉用冷蔵庫に保存(10℃以下)する。庫内の二次汚染を防ぐため、蓋付きの専用容器に入れ替える。
- ・ 卵は、検収の際に品温及び外観（ひび割れ等）、採卵日を確認する。
- ・ 汚れが殻表面に残っている卵は洗う必要はないが、取扱いに注意する。
- ・ 肉汁や卵液を床面に落とさない。落としたときは、拭取りアルコールで消毒する。
- ・ 割卵時には1つずつ割卵用の容器に割り、鮮度や血液の混じり等がないか確認する。殻が入った場合は、鶏卵を割ったままの手で取り除かない。
- ・ 卵液のかく拌には、専用の泡立て器を使用する。

オ 調理冷凍食品は、加熱済か未加熱かをよく確かめ、取扱いに注意する。

(3) 下処理室の調理器具・機械類の洗浄、消毒、保管

- ①調理器具等は、食品別に洗浄して使用する。
- ②下処理用の調理器具等は、下処理室で洗浄する。
- ③洗浄済の器具は水切り後、下処理室の消毒保管庫で消毒保管する。
- ④台車や移動台等は、下処理室で洗浄し、スクイージーやカウンタークロス等で水を切って乾燥させる。

(4) 下処理室の清掃

- ①下処理室のごみは、できるだけ水気を少なくし、蓋付きの専用容器に入れる。
- ②床面に水がこぼれたときは、すぐに拭き取る。

X 調理時の衛生管理（非汚染作業区域における業務）

1 重要事項

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

2 基本事項

(1) 適切な温度管理・時間管理

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

①加熱は適正に行う。

加熱調理においては、加熱による殺菌効果を十分に得るために、中心温度が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウィルス汚染の恐れがある食品の場合は85℃で90秒以上）、又はこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その時間と温度を記録し、3年間保管する。

ア 炒め物は、1回に調理する量を少なくして、食品がむらなく十分に加熱されるようにする。

イ ゆで物は、ざるに食品を入れたまま加熱しない。また、温度の測り方は、釜のお湯の温度を測るのではなく、食品自体の中心温度を測る。

ウ 温度測定は、中心温度計で測定する。その際、釜内の温度にむらがあるので、3箇所以上の温度を測り記録する。

②十分な冷却をする。

緩慢な冷却は、細菌の増殖を助けるため、すばやく冷却する必要がある。

ア 温度を下げる必要のあるものについては、真空冷却機を使用し短時間に中心部まで十分温度を下げ、温度を確認して記録し、3年間保管する。なお、冷却後の食品は、冷蔵庫で保管する。

イ 調理過程において食品を混ぜ合わせる作業をする場合は、必ず清潔な器具を使用し、必要に応じて使い捨て手袋を用いて、素手で食品を扱わない。和え物などで2種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は、温度差を小さくする。

③加熱後の食品

加熱後は素手で触れないようにして、確実に消毒殺菌された調理器具を使用する。

(2) 食品の取扱い

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

①作業が変わるごとに手指を洗淨、消毒する。

- ②冷蔵・冷凍食品は、調理に使用する分のみを冷蔵庫から小分けに出す。下味をつけた肉類、魚介類は加熱直前まで冷蔵保管しておく。
 - ③肉類、卵類、魚介類は、専用台車を使用する。
 - ④下処理済の食品用容器と調理済食品用容器とは混用しない。
 - ⑤生食する食品の一時保管については、保管場所、温度管理、容器等に配慮して二次汚染防止に努める。
 - ⑥食品及び調理用器具類は、常に床面から 60 センチメートル以上の高さに置く。
 - ⑦調味料類は、専用容器で計量する。
 - ⑧調理後の食品については、適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内に喫食できるようにする。
 - ⑨調理後の食品は衛生的な容器に入れ、蓋をして保存する。
- (3) 調理室用の機械・器具類
- ①調理用器具類は、調理用と加熱調理済食品用とに区別する。
 - ②調理機械・器具は、可動式のものを設置する。
 - ア 献立によって作業場所を替えることができ、調理過程に合った作業動線となる。
 - イ 作業終了後は、洗浄コーナーあるいは洗浄室に移動させ洗浄できる。
 - ③包丁、まな板、スライサーの刃などは、使用中も必要に応じて洗浄、点検、消毒する。
 - ④ふきんは使用せず、カウンタークロス等を使用する。
 - ⑤使い捨て手袋は適切に使用する。
 - ア 使い捨て手袋を使用すれば安心という意識から、手洗いがおろそかにならないよう注意する。
 - イ 手指からの二次汚染を防止するためには、使い捨て手袋の使用が効果的であるが、使用方法を誤ればかえって汚染を広げることになりかねない。使い捨て手袋を使用する場合には、手指の洗浄・消毒後に正しい手順に従って装着してから扱う。
- (4) 洗浄・消毒・保管
- ①調理室で使用した調理器具類は、全ての調理作業終了後、専用水槽で洗浄し、消毒保管庫で消毒し保管する。
 - ②台車等は、グレーチングで排水し、洗浄、消毒後乾燥させ、指定の場所で保管する。

XI 配食及び配送

1 重要事項

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

2 基本事項

(1) 配食

①配食の方法

調理後の食品を素手で取り扱うことは、食中毒菌、ウイルスを付着させる原因となる。配食時には、食品に直接手を触れないようにする。

ア 配食時には、必ず専用のエプロンを着用する。

イ 消毒した配食専用の器具を使用し、十分手洗いを行ってから作業する。

果物等直接手が触れる場合などは、必要に応じて使い捨て手袋等を着用する。

ウ 配食用のエプロンや手袋をしたまま他の作業を行わない。

②食缶や配食用器具等

調理した食品を入れる容器が汚染されていると、衛生的に作られた食品が二次汚染される。

ア 配食用の器具等は、専用のもを使用し、調理用との共用は避ける。

イ 食缶等の周りを拭く場合には、カウンタークロス等を使用する。

③配食時刻の記録、釜別の配送先の記録

喫食時刻を考慮して作業を行い、釜別の配送先を記録し3年間保管する。

(2) 配送

食中毒を防止する重要なポイントとして、調理終了後2時間以内に喫食できることが必要である。受配校への道路事情を調査し、最短時間で配送できるよう計画を立てる。

①調理済食品等が運搬途中に塵埃などによって汚染されないよう、容器、運搬車の整備に努める。

②調理場搬出時及び受配校搬入時の温度と時刻を記録する。

③配送車は、以下の方法で毎日清掃する。

ア 水道水または温水でブラシ等を使って洗浄後、洗剤溶液で洗浄し、水道水又は温水で洗剤を洗い流して乾燥させる。

(3) コンテナへの積込み

①温食と冷食を混載しない。やむを得ない場合は、十分断熱性のある容器に入れる。

②積込時には、内容物がこぼれないようにていねいに取り扱う。

X II 学校で行う衛生管理

1 重要事項

給食センターから配送された給食及び業者からの直接配送品（パン、牛乳、ジュース）の安全確認を行うことが必要である。また、配食時における二次汚染を防ぐために、確実に健康チェックを行い、服装、手洗い等を徹底させる。

2 基本事項

(1) 配膳室や牛乳保冷庫等の衛生管理

- ①配膳室及び牛乳保冷庫等は、1日1回清掃する。
- ②牛乳保冷庫等の庫内温度を確認し、記録し1年間保管する。(10℃以下)

(2) 業者からの直送品の検収

- ①検収担当者が必ず立会い、検収表に基づき検収し、記録を1年間保管する。
- ②検収に当たっては、次のような点に注意する。
 - ア 品名、数量、期限表示等に異常はないか。
 - イ 包装が破損していないか。
 - ウ 食品温度は適切か。
 - エ 異物が混入していないか。
 - オ 異味、異臭、変色等がないか。
- ③配膳室は、みだりに人が出入りしないように入出入り口に鍵をかける。

(3) 給食当番及び配食を行う教職員の健康観察

給食当番等の健康状態を学校給食日常点検票に基づき、配食前にチェックする。異常がある場合には、配食に従事させない等の処置をとる。

- ア 下痢発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。
- イ 衛生的な服装をしているか。(清潔なエプロン、マスク、帽子の着用)
- エ 手指は、石けんで洗浄したか。
- オ 爪は短く切っているか。

(4) 検食

- ①検食は、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行い、異常があった場合は、給食を中止するとともに、速やかに学校給食センターに連絡する。
- ②検食に当たっては、次の項目について確認する。
 - 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、加熱及び冷却処理が適切に行われているか。
 - ウ 食品の異味、異臭その他の異常がないか。
 - エ 一食分として、それぞれの食品の量は適切か。
 - オ 味付け、香り、色彩、形態等が適切か。
- ③検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録し、1年間保管する

XIII 洗浄

1 重要事項

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

2 基本事項

(1) 洗浄作業

調理機器や器具等は使用後、分解し、洗浄、消毒、乾燥を正しく行い衛生的に保管する。なお、調理場内における器具や容器等の洗浄、消毒は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行う。

①洗剤の適正使用

洗剤は、必要以上の濃度で使用しても洗浄効果が上がるものではなく、また、残存量も高くなるので、使用濃度を守る。

②食缶は、食缶洗浄機で洗浄後、消毒保管庫で保管する。

③食器等は、浸漬槽で予洗いした後、食器洗浄機にかけ洗浄し、消毒保管庫で保管する。

④コンテナは洗浄後、乾燥させて消毒保管庫で保管する。

(2) 消毒の方法

調理機器や器具等の消毒は、次の方法による。

①薬液消毒

薬液の種類	消毒方法
アルコール	調理機器が乾燥している状態で使用すること。 70%アルコール液を消毒したい器具に近いところから吹き付け、まんべんなく塗り広げる。少なくとも30秒間はぬれたままの状態 で放置すること。
次亜塩素酸 ナトリウム	200 mg/リットル溶液（200ppmの濃度）に5分間以上浸した後、水 洗いして、カウンタークロス等でよく水気を切り乾燥させる。

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

②熱風消毒

庫内温度が85℃～90℃で、30分～50分程度保つように調節する。

③殺菌灯と殺菌効果

ア 殺菌灯は1時間以上照射しなければ、十分な殺菌効果は期待できない。

イ 殺菌灯は1年（3000時間）を目安に定期的に交換する。

ウ 殺菌灯による殺菌は、紫外線が直接殺菌しようとするものに当たるように、器具の配列・位置・収納量に十分配慮する。

(3) エプロン、靴の洗浄

毎日、作業区域ごとに洗浄し、消毒保管庫に入れて、消毒・保管する。

(4) スポンジ・タワシ等

作業区域において洗浄、消毒し乾燥させる。スポンジから手指や容器等へ細菌の汚染を広げないように十分注意する。

XIV 異物混入防止のための留意事項

1 重要事項

配膳された給食に、虫や金属等の食品以外の異物が混入していることはあってはならない。異物混入が起こる危険があることを前提に、ていねいに確認しながら調理作業を行う。

2 基本事項

作業ごとの主な注意点は、次のとおりである。日々の献立で使用する食品以外にも、様々な原因が考えられるので、作業工程の打合せをする際には、全員で話し合い、確認する。

(1) 調理従事者の白衣（作業衣）

- ①白衣（作業衣）、エプロン、帽子、ヘアバンドは、洗濯してある清潔なものを着用し、毎日取り替える。マスクは、使い捨てマスクを使用する。
- ②作業中は、不必要な装身具等は身に着けない。（ヘアピン、ピアス、ネックレス、時計、指輪等）
- ③毛髪は、ヘアバンドをして帽子からはみ出さないようにする。また、付着していないか鏡で確認し、互いに点検する。
- ④白衣（作業衣）等は、置き場所に気を付ける。また、休憩時や屋外に出るときは着用しない。
- ⑤白衣（作業衣）のファスナー等を確認し、補修をしておく。

(2) 施設設備

- ①休憩室に掃除機をかけ、常に清潔に保つ。
- ②網戸や施設内の床、壁等に割れ目や隙間がないか、また、出入り口付近等に蜂や鳥の巣等がないか確認する。
- ③換気扇フード等、手が届く範囲で、高い場所の埃を掃除しておく。
- ④外へ向けられた排水溝開口部に取り付けられている網等が破損していないか確認する。
- ⑤壁や天井などにカビが発生していないか点検する。

(3) 調理機器・器具類の確認（作業前、作業中、作業後）

- ①包丁の刃こぼれがないか確認し、記録する。
- ②スライサー等の刃こぼれがないか確認し、記録する。なお、作業中においては野菜の種類、釜ごとに刃の状態を確認し、記録し1年間保管する。
- ③機械類のねじの場所や個数を把握し、確認して記録し1年間保管する。
- ④すくい網等の破損はないか確認する。（作業前、作業中、作業後）
- ⑤ざる等に、スポンジ、針金、食品等が付着していないか確認する。

(4) 検収室・下処理室の作業

- ①食品の納品時の包装容器等が混入しないように、注意して作業する。
 - ア 野菜、果物類のシール、輪ゴム等を確実に除く。
 - イ きこの等を袋の上から包丁で切らない。（ビニール袋の混入）
 - ウ 冷凍野菜等のビニールの包装容器をハサミで開封する際、切れ端を切り

落とさない。切り落とす場合は、袋の個数と切れ端の数を確認する。乾燥剤等の薬剤も個数を確認する。

エ かまぼこは外包装ビニールをはがす。木片及びビニール片の付着がないか確認する。

②食品に虫等の異物が混ざっていないか、複数の目視により確認する。

ア 乾燥野菜、豆類、小煮干し等は、異物の混入がないか、ていねいに確認する。

イ 干し椎茸は、割った時や水で戻した後、虫が入っていないか確認する。

ウ 生鮮野菜類は、虫等がないか細かいところまで確認する。

エ 肉類や粉類に異物がないか、ていねいに確認する。

(5) 調理室での作業

①調理機器・器具類にビニールテープ、シール等をつけない。

②使い捨て手袋を着用して、食品の切断を行う場合、手袋を切らないように注意する。

③クッキングシート等を使用したとき、切れ端が残らないようにする。

(6) 配送

①コンテナの扉、トラックの扉は必要なとき以外は閉めておく。

(7) 配膳室・教室

①配膳室は、人がいない場合は常に施錠しておく。

②鳥や虫等が入ってこないように、網戸に穴がないか整備しておく。

(8) 洗浄

①針金の混入の恐れがあるので、ザル等の洗浄には金たわしを使用しない。

②食器やお盆等には、食品やストローの包装が挟まっていることがあるので、ていねいに確認し洗浄する。

XV 定期検査、臨時検査及び日常の点検

1 重要事項

点検項目には、毎日必ず行わなければならない日常点検と、月又は年に何回か定期的に行う定期衛生検査とがある。文部科学省の「学校給食衛生管理基準」では、点検項目が定められているので、必ず実施する。

また、これらの点検の実施に当たっては次のような点に留意する。

ア 「学校給食衛生管理の基準」別紙3の定期及び日常の衛生検査の点検票第1～第8票に従い、必ず担当者が記録し、責任者が確認する。

イ 点検票は1年間保管する。(受水槽の点検及び記録は3年間保管する。)

ウ 異常や不適が発見された場合には、衛生管理者は直ちに運営管理者に報告し、運営管理者は、故障箇所の修理、従事者の仕事内容の変更、食品の返品、メニューの変更、調理済食品の回収等の処置をとり、その結果を点検票に記録する。

2 基本事項

(1) 定期衛生検査

点検票	定期検査項目	検査回数	検査票
学校給食施設等	建物の位置・使用区分、建物の構造、建物の周囲の状況、日常点検の記録の有無	年1回	第1票
学校給食設備等の衛生管理	調理室の整理整頓等、調理機器・器具とその保管状況、給水設備、共同調理場、シンク、冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室、温度計・湿度計、廃棄物容器等、給食従事者の手洗い・消毒施設、便所、採光・照明・通気、防そ・防虫、天井・床、清掃用具、日常点検の記録の有無	年3回	第2票
学校給食用食品の検収・保管等	検収・保管等、使用水、検食・保存食、日常点検の記録の有無	年3回	第3票
調理過程	献立作成、食品の購入、食品の選定、調理過程、二次汚染の防止、食品の温度管理、廃棄物処理、配送・配食、残品、日常点検の記録の有無	年1回	第4票
学校給食従事者の衛生・健康状態	学校給食従事者の衛生状態、健康状態、日常点検の記録の有無	年3回	第5票
定期検便結果処置	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、血清型 O157、その他	月2回以上	第6票
学校給食における衛生管理体制	衛生管理体制	年1回	第7票

(2) 日常及び臨時の衛生検査

	日常点検票	点検票
作業前	施設・設備、使用水、検収、学校給食従事者(服装等、手洗い、健康状態)	第8票
作業中	下処理、調理時、使用水、保存食、配食	
作業後	配送・配膳、検食、給食当番、食器具・容器・器具の洗浄・消毒、廃棄物の処理、食品保管室	
便所		
調理場の立ち入り		
学校給食センター受配校		

(3) 長期休業等の衛生検査 (受配校を含む。)

- ①衛生害虫の発生状況を巡回点検する。(1ヶ月に1回以上)
- ②衛生害虫の駆除をする。(半年に1回以上。発生を確認した場合は、そのつど実施する。)
- ③調理機器・器具類の衛生・安全確認

(4) 臨時衛生検査

- ①伝染病や食中毒の発生の恐れがあるとき、又は発生したときに実施する。
- ②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、伝染病の発生の恐れがあるときに実施する。
- ③その他必要に応じて実施する。