

高知市学校給食衛生管理マニュアル

平成 21 年 3 月

平成 22 年 10 月改定

平成 23 年 8 月改定

令和 4 年 3 月改定

高知市教育委員会

目 次

はじめに

1 衛生管理体制	2
2 学校給食従事者の衛生管理	3
3 施設・設備の衛生管理	6
4 調理機械・器具及び食器具の衛生管理	10
5 使用水の管理	11
6 検収及び保管(食品の衛生管理)	12
7 作業前の衛生管理	15
8 汚染作業区域における調理作業(下処理時の衛生管理)	17
9 非汚染作業区域における調理作業(調理時の衛生管理)	18
10 配食及び配送	19
11 給食時間の衛生管理	21
12 洗浄及び消毒	23
13 異物混入防止の為の留意事項	25
14 定期・臨時検査及び日常の検査	27
15 事故発生時の対応	29
16 給食関係書類の保管について【省略】	32
様式【省略】	34
参考資料【省略】	61

はじめに

学校給食は、学校給食法に基づく文部科学省の「学校給食衛生管理基準」と厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿って衛生管理の徹底を図っています。

本市では、全ての学校給食関係者が衛生管理における意識を共有するとともに、互いに連携・協力し、さらなる安全性の確保を図ることを目的として、平成 21 年3月に本市の学校給食衛生管理における基本事項を「高知市学校給食衛生管理基準」にまとめました。

この度、平成 29 年の「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正及び高知市内にある様々な学校給食施設の実状を踏まえた、さらなる作業の標準化を目的として、新たに「高知市学校給食衛生管理マニュアル」として発行することとしました。本マニュアルによる適切な運用はもとより、各給食施設が日々の確認や定期的な評価・改善に努め、安全で安心な学校給食の提供をより一層行われることを願います。

(参考)

「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)平成 21 年 4 月

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

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

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

「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」(文部科学省)平成 23 年 3 月

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

「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)平成9年3月 24 日 平成 29 年6月改正

「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-

((独)日本スポーツ振興センター)平成 23 年 3 月

「学校給食における食中毒防止Q&A」

((独)日本スポーツ振興センター)平成 21 年 4 月

「学校環境衛生基準」(文部科学省)平成 21 年4月1日 令和3年4月改正

1 衛生管理体制

学校給食の衛生管理を徹底し、安全安心な給食を提供するためには、全ての学校給食関係者が衛生管理についての認識を共有するとともに、互いの役割を認識して連携・協力できる体制を整備する必要があります。

(1) 学校長及び学校給食センター長(以下 センター長):各給食施設の最終決定者

- ア 学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、給食主任、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。
- イ 衛生管理責任者からの指導・助言が円滑に実施されるよう、関係教職員の意思疎通等に配慮するなど、学校給食の実施運営全般に十分配慮する。
- ウ 「危機対応マニュアル感染症・食中毒・異物混入編」(高知市教育委員会)に沿って、食中毒等に対する危機管理体制を整備する。
- エ 衛生管理責任者に定期点検票等に基づく点検作業を行わせるとともに、その都度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。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。また、衛生管理責任者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合は、食材の返品、献立の一部変更・削除、調理済の料理の回収等必要な措置を講じる。
- オ 食材の検収等の日常点検の結果、改善不能な異常の発生が認められる場合は、食材の返品、献立の一部変更・削除、調理済食品の回収等必要な措置をとる。
- カ 給食実施 30 分前までに検食を実施し、異常が認められた場合には、給食の中止等の措置を決定する。
- キ 衛生管理責任者及び学校給食従事者に対して、衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識等の習得を図るよう努める。
- ク 学校給食従事者に定期的な健康診断及び検便を実施させる。
- ケ 学校給食従事者が下痢・発熱などの症状がある、または手指等に化膿創がある場合は調理作業を中止させるとともに、必要な措置をとる。また家族の健康状態に問題がある場合は、申告させるとともに、必要な措置をとる。

(2) 衛生管理責任者(栄養教諭等・学校給食調理員):学校給食衛生管理基準 第4(1)に規定

- ア 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等にあたる。また、調理過程における下処理・調理・配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程において清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適正に行われているかを確認し、記録する。
- イ 高知市教育委員会(以下 市教委)が開催する衛生管理責任者研修に参加し、学校給食従事者に伝達講習を行う。

(3) 食品衛生責任者: 食品衛生法第 51 条第1項に規定(令和2年8月5日付 薬生食監発 0805 第3号通知)

- ア 食品衛生責任者は、食品衛生に関する新たな知見の習得に努め、給食施設の衛生について計画・監督を行う。
- イ 食品衛生責任者は、直営調理施設では衛生管理責任者が兼務することができる。民間委託施設においては、委託事業者が選任する。

2 学校給食従事者の衛生管理

調理作業を行う学校給食従事者一人ひとりの健康状態が作業全体に影響することを念頭におき、毎朝その状態を確認することが大切です。

学校長及びセンター長は、学校給食従事者の健康状態を日頃からよく観察するとともに、衛生管理責任者からの報告を受け、学校給食従事者の健康状態を把握します。

また、学校給食従事者は「安全作業マニュアル」（高知市職員安全衛生委員会）等を活用し、日々の安全作業の確認、定期的な安全衛生教育や新規雇用者の安全衛生の早期習熟に努めます。

(1) 健康状態の確認

ア 日常の健康チェックを行い、個人別健康記録票に記録する。体調に異常があるときは必ず衛生管理責任者に申告し、特に次のことに留意しながら対応する。

(ア) 化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事せず、直ちに医師の診断を受ける。(必要に応じて帰宅する。)やむをえず、調理作業以外の作業に従事する場合は、手袋を着用し、その旨必ず記録する。

(イ) 健康チェックは、休日も実施する。また学期前後は、給食実施 10 日前から給食実施後 10 日間は健康チェックを行い、「衛生管理チェックリスト—個人別記録票—A」に記録する。

(ウ) 退勤時にも健康チェックを行い、変化があれば、「衛生管理チェックリスト—個人別記録票—A」に記録し、衛生管理責任者に報告する。

* 下痢・腹痛・嘔吐等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ため、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・やけど・手あれなどの部分には黄色ブドウ球菌があるものとして必ず手当てをする。

イ 学校長及びセンター長は、学校給食従事者に異常があると判断される場合は、その状態により次のような処置をとる。

(ア) 調理作業には従事させない。

(イ) 医師の診断を受けさせる。(必要に応じて帰宅させる。)

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

(2) 定期健康診断や検便の実施

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

ア 健康診断は、年 1 回の定期健康診断を実施する。

イ 検便(検査項目はサルモネラ、腸チフス・パラチフス、赤痢、及び腸管出血性大腸菌 O26, O111, O157)は月 2 回実施する。また、高知市学校給食調理員においては、本人またはその家族がノロウイルスに感染した場合、調理業務復帰の際、陰性確認のため検便を実施する。

* 不顕性感染の場合は、市教委に報告するとともに改善に努めることとし、直接食品触れる作業には従事しないようにする。むやみに休暇の強要をしないように気をつける。(就業制限については、感染症法第 18 条の規定による。)

ウ 国内・海外の別に関わらず感染症が流行している地域を本人や家族が旅行する際は、学校給食従事者

として体調管理に努める。また、健康状態が通常でない場合は、従事する前に定期検査以外に自己負担で検査を受ける。

- (ア) 検便結果陽性の場合、医師の指示に従い改善に努める。
- (イ) 検便結果を提出し、定期検便検査結果と共に1年間保管する。

(3) 学校給食従事者の心得

学校給食従事者は常に体調管理に努めるとともに、調理作業時には次の事項を遵守する。

- ア 毎日、専用で清潔な調理衣・帽子・エプロン・マスク・履物等を身につける。
- イ つめはいつも短く切っておく。
- ウ 指輪・ネックレス・イヤリング・ピアス・ヘアピン・腕時計等の装飾品は必ずはずす。
- エ マニキュア・香水等はしない。つけまつげ(エクステンション含む)等落下等により料理に混入する恐れのある化粧をしない。
- オ 調理場外へ出るときは、調理衣を脱ぐ。
- カ 着替えは専用の更衣室で行い、通勤時の着衣のまま調理衣を着用してはならない。
- キ 調理作業中は顔や毛髪、マスク等におやみに触れない。
- ク 毛髪は帽子からはみ出さないようにする。
- ケ 調理室内では汚染作業区域・非汚染作業区域専用の履物を履く。また、調理室外に出る時は必ず外履き用の履物に履き替える。
- コ トイレを使用する時は学校給食従事者専用便所を使用し、必ず履物や調理衣上下等を着替える。
- サ トイレを使用した後は、確実に手指を洗浄消毒する。
- シ 調理衣にポケットがある場合は、中に何も入れない。
- ス 体調に異常のある場合には必ず申告し、衛生管理責任者の指示に従う。家族の体調に異常のある場合も申告をする。
- セ 学校敷地内は禁煙とする。

(4) 正しい服装

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

- ア 衛生面のみならず、火傷やけがを防ぐ安全面からも、調理衣・エプロンを必ず着用する。
- イ 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いる。くしゃみやせきをすると唾液と一緒に吐き出され、約1メートル四方にある食品を汚染するため、鼻までしっかり覆う。
- ウ 帽子は毛髪が出ないように深くかぶる。
- エ 汚染作業区域、非汚染作業区域を理解し、色分け等で明確に区分した専用の履物やエプロン等を使用し、その保管場所も区分する。

(5) 手指の洗浄

手指の洗浄は、衛生管理の基本である。「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)」に沿って、作業の場面に合わせて適切に「標準的な手洗い」及び「作業中の手洗い」を行う。

～手洗い～(学校給食衛生管理基準 抜粋)

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。

～標準的な手洗いと作業中の手洗い～(学校給食調理場における手洗いマニュアル 抜粋)

- ① 作業開始前及び用便後 →→→標準的な手洗い
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 →→→標準的な手洗い
- ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前 →→→作業中の手洗い
- 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 →→→作業中の手洗い

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表



学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表



3 施設・設備の衛生管理

調理場内は、汚染度の高い区域から低い区域への細菌の汚染を防止するために、汚染作業区域と非汚染作業区域に間仕切りや置き台等を設けて、汚染物を非汚染作業区域に持ち込まないことが重要です。日頃から清掃・点検を徹底して行い、施設設備を常に衛生的に保ちます。

(1) ドライシステム・ドライ運用

より安全に給食を提供し、高温・多湿の作業環境を改善することを目的に、本市ではドライシステムの採用と、ウエットシステム施設におけるドライ運用を推進する。

ア ドライシステム・ドライ運用について

ドライシステムとは、床に水を落とさない仕様の調理施設のことである。

ドライ運用とは、従来のウエット施設であっても、水がこぼれたり、食品等を落としたりした際に、調理従事者がすぐに拾ったり、ふき取ったりすることで、床面を常に乾いた状態に近づけるやり方である。高知市立学校給食施設のほとんどがウエット施設であるため、多くの施設で積極的に運用が図られている。

イ ドライシステムのメリット

- (ア) 床面が乾燥した状態で使用するため、細菌・衛生害虫・カビ等の発生・繁殖を制御する。
- (イ) 床面からのね水による二次汚染を防止する。
- (ウ) ウエットシステムよりも、室内の湿度が低く保たれる。
- (エ) 床が濡れていないため、滑りにくくドライシューズで作業が出来るため歩きやすい。また軽装で作業ができ動きやすい等、労働安全上の効果も期待できる。

ウ 調理作業中におけるドライ運用

- (ア) 水が落ちた場合・・・水切りワイパー等で除去する。
- (イ) 食品が落ちた場合・・・すぐに使い捨て手袋・ペーパー等で除去し、アルコールで消毒する。



シンクにたらいを入れてオーバーフローさせる工夫



すのこ台車の下に水受け



スライサーをドライシンクに設置



ドロ式回転釜と可動式水受け

(2) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

調理場内に間仕切りがない施設は、汚染作業区域・非汚染作業区域の区分を明確にするよう工夫し、学校給食従事者が共通認識をもって作業を行う。

ア 作業区域の区分

区分		作業区分・内容
汚染作業区域		検収室－原材料の鮮度・数量等の確認及び根菜類等(皮むき等)の処理を行う場所 ※外からの運搬容器,ダンボールは持ち込まない 食品の保管室－食品の保管場所 薬剤・雑貨保管室－薬剤・雑貨の保管場所 下処理室－食品の選別,剥皮,洗浄等を行う場所(洗浄,洗米,皮むき,割卵,肉類の下味付け等) 洗浄室－機械,器具類の洗浄・消毒前 返却された食器類の洗浄中・消毒前
非汚染作業区域	準清潔作業	調理室－切裁,加熱調理等を行う場所
	清潔作業	調理室－加熱調理した食品の冷却・保管する場所 食缶に配食する場所
		洗浄室－機械・食器類の洗浄・消毒後
その他		更衣室,休憩室,学校給食従事者専用便所,前室,事務室等
調理場外		廃棄物(ごみ等)保管室

イ 作業の区域とエプロンの種類及び作業

作業区域	エプロンの種類	作業ごとの手洗い	作業内容
汚染作業区域	下処理用 (下)	ブルー軽量エプロン	物資,野菜等の受取・野菜,果物の洗浄まで 豆腐開封・じゃこ目視,選別・練製品開封 加熱用缶詰開缶・加熱するレトルト開封・冷凍野菜等の開封
	下処理用(肉魚卵)	白軽量エプロン(区別)	下味付け・割卵
	洗浄用	ブルー軽量エプロン①	汚染区域の水槽での洗浄
非汚染作業区域	調理用(肉魚卵)(加熱前)	白軽量エプロン(区別)	肉魚(すり身)卵扱い・揚物入れ・鉄板並べと焼物機入れ等
	調理用(釜,カット)	ピンクドライエプロン	野菜カット・野菜等の釜入れ・下茹で・煮る等 練製品,豆腐等カット・開封後の冷凍野菜の解凍
	調理用(加熱,消毒後)	ピンク軽量エプロン① (専用使用・配食レベル)	和え物野菜等の加熱後の取出し→冷却機→重し 焼物,揚物取出し・加熱後の揚物とタレの混合(釜) 和え物等の開缶・開封・果物の消毒後のすすぎ・取出し(上処理)
	和え物(サラダ)用	クリーム軽量エプロン①	和える・配食
	果物用	クリーム軽量エプロン②	果物皮むき・果物カット・配食
	配食用	ピンク軽量エプロン②	釜・揚げ物・焼物・果物の配食・配食補助・食器準備 ジャム・漬物の開封,配食・主食中身目視
	アレルギー対応用	使い捨てエプロン	アレルギー対応食の調理・配食
	配布用(牛乳,主食)	黄色ポリエプロン	牛乳数え・主食箱配布
	洗浄用	ブルー軽量エプロン②	非汚染作業区域での洗浄
	洗浄用	ブルー軽量エプロン③	午後の洗浄

(3) 衛生状態の確保

- ア 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。また、汚染作業区域にあっても、その中でリスクを知り、他へ広げない、持ち込まないようにし、リスクを制御することが重要である。
- イ 場内は、換気除湿に注意し、温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つよう努める。温湿度計は、直射日光や機器の風等、温度を左右する場所を避け、1.5m の高さに設置する。
- ウ 調理場内は300ルクス以上確保するようにする。なお、検収・調理・その他の場所に応じ適切な明るさが確保できるように考慮し、食品の鮮度や異物混入を視認できるようにする。また光源は不安定な自然採光を主なものとし、ないことが望ましい。
- エ 手洗い設備は、作業区域ごとに設置し、手洗い石けん液及び手指消毒用アルコール・ペーパータオルを常に使用できる状態にする。爪ブラシは個人用を用意し、前室等必要な場所に備える。
- オ 手洗い石けん液及び手指消毒用アルコールは細菌の増殖を防止するために継ぎ足さず、使い切ってから容器を洗浄・乾燥させた後、新たにそれぞれの液を入れる。

(4) 日常の清掃

検収室・下処理室・調理室・配膳室(ワゴンスペース等含む)・洗浄室・食品庫・休憩室・トイレ等は毎日清掃し、常に整理整頓しておく。

ア 検収室・下処理室・調理室・配膳室(ワゴンスペース等含む)・洗浄室等

- (ア) 施設の清掃は、調理作業中には行わない。原則として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。
- (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、必要に応じて洗浄液等で洗浄した後、スクイザー等で水気を除去し乾燥させる。また、必要に応じて消毒する。
- (エ) ごみは取り除き、排水溝に流れないようにする。
- (オ) 排水溝は一日の作業終了後に清掃する。排水溝及びごみ受けかごの中にごみは残さない。
- (カ) グレーチングは清潔にする。必要に応じて、また週末等にはブラシを使用して清掃する。
- (キ) 窓・網戸は年3回以上清掃し清潔を保つ。ただし、汚れがひどい場合はその都度清掃を行う。また網戸等の破損がないか注意する。
- (ク) 手洗い設備は1日1回以上清掃し、清潔を保つ。蛇口・コック等は、適宜消毒する。
- (ケ) 換気扇は手の届く所は清掃する。
- (コ) 室内の温度・湿度は高くなりすぎないように工夫する。

イ 食品庫

- (ア) 床は清掃し乾燥させておく。
- (イ) 検収時は、納品時のダンボール等を取り除いて保管する。
- (ウ) 食品庫は専用とするが、消毒液や工具類の保管が必要な場合は、必ず食品と棚を分け、常時整理整頓する。

ウ 学校給食従事者用トイレ

調理作業終了後、トイレは1日1回清掃し、清潔にする。また手栓やドアの取っ手は、専用の布に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液をひたして5分置いた後、水拭きして乾燥させる。

エ その他施設設備の管理

- (ア) 常に清掃し、清潔を保つ。出入り口の扉の取っ手は毎日清掃し消毒する。
- (イ) 調理作業終了後、休憩室は1日1回清掃し、いつも整理整頓に心がける。
- (ウ) 施設は定期的に点検し、破損箇所を発見した場合は、ただちに学校長及びセンター長または衛生管

理責任者に報告する。

(5) 冷蔵庫・冷凍庫の管理

ア 冷蔵庫は毎日 1 回清掃, 消毒を行うこととし, 毎日調理前, 調理後の温度を確認し記録する。給食実施日でない日も温度確認・記録を行う。

- イ 冷蔵庫の温度は, 10℃以下とする。
冷凍庫の温度は, -18℃以下とする。
保存食冷凍庫は, -20℃以下とする。

(6) 殺菌灯の管理

包丁まな板殺菌庫等殺菌灯のある器具等については, 照射時間等適正に使用する。
殺菌灯は, 点灯 3000 時間程度を目安に交換する。

～殺菌灯と殺菌効果～

- 殺菌灯は1時間以上照射しなければ, 十分な殺菌効果は期待できない。
- 殺菌灯は 3000 時間を目安に定期的に交換する。
- 殺菌灯による殺菌は, 紫外線が照射される部分のみの殺菌となるため, 殺菌しようとするものに適切に照射されるように, 器具の配列・位置・収納量に十分配慮する。

(7) 廃棄物の処理

- ア 返却された残菜は, 非汚染作業区域に持込まない。
- イ 作業時には着衣の汚染に留意する。作業後は必要に応じて着衣を交換する。
- ウ 廃棄物の容器は, 蓋つきの耐水性のもので, 清掃しやすく, 汚物・汚水・悪臭が漏れないものにする。
- エ 保管場所は定期的に清掃し, 清潔に保つ。
- オ 包装容器・ダンボールなどは, 決められた場所に保管する。缶・びんは必ず洗う。
- カ ごみ回収後は, ごみコンテナや保管場所を清掃消毒し, 乾燥させる。
- キ 保管場所は, ハエ・ゴキブリ等の発生がないよう管理する。

(8) ねずみ・昆虫の侵入防止及び駆除

ねずみ・ハエ・ゴキブリ等の発生状況を, 1か月に 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, その都度) 実施し, その実施記録を 1 年間保管する。

(9) 点検・保守

施設設備の定期的な点検を行い結果を記録する。異常のあるときは, 直ちに修理・補修改善を行い記録する。

4 調理機械・器具及び食器具の衛生管理

各機器等を適切に使用し、正しい手入れを行うことにより、安全で衛生的な作業が可能となります。
洗浄・消毒は確実にいき、常に清潔な状態を保ち、定められた場所に保管し、整理整頓します。

(1) 調理機械・器具等の区別

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

(2) 調理機械・器具及び食器具類の取扱い

- ア 作業開始前には、使用する機械、部品の点検及び消毒を行う。
- イ スライサー等ネジ類の混入の可能性があるものは、作業ごとに部品の点検・記録する。
- ウ 使用後の機械は部品を取り外し、点検、洗浄消毒、乾燥させる。
- エ 食器具類は定期的に残留物（でんぷん・脂肪等）を検査する。
- オ 使用前・食材変更時・使用後に包丁やスライサーの刃等の欠損がないかを目視確認して点検・記録する。
- カ 全ての調理器具（ざる、スコップ等）は使用前・使用後に破損がないか確認する。

(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消毒保管庫等に整理して保管する。保管場所は常に整理整頓し、清潔を保つ。

(4) 調理機械・器具類の点検・保守

調理機械・器具の不具合は、食中毒や事故につながる可能性がある。事故を防止するために、毎日あるいは定期的に点検をし、整備、保守を行う。

作業前・作業中・作業後に点検を行い、点検票を作成するなどして記録する。また、故障、破損、不足を発見した場合は、直ちに修理、補充するとともに、作業に支障のないよう手配する。

(5) フロン排出抑制法にかかる業務用冷凍冷蔵庫の点検

ア 以下の項目を点検し、「冷蔵庫・冷凍庫・食品庫及び保存食管理票」に記録する。

点検項目

- ・庫内の温度の記録：毎日
 - ・庫内熱交換器（凝縮器・冷却器）の霜付き、油のにじみの有無（容易に目視ができる範囲）：月末
 - ・冷凍機周りの油のにじみ、異常振動、異常運転音（容易に目視ができる範囲）：月末
- イ 四半期ごと（4・7・10・2月）に「冷蔵庫・冷凍庫・食品庫及び保存食管理票」の写しを市教委に提出する。

5 使用水の管理

使用水は、水質検査、給水施設の管理、周辺の清潔の維持等が十分に行われているか検査し、給水栓からの水が、消毒された衛生的で安全な水【「学校環境衛生基準」(文部科学省 令和3年4月1日改正)に定める飲料水】であることを確認します。

(1) 水質検査

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

日常検査で色度・濁度・臭い・味等で異常がある、または遊離残留塩素が 0.1mg/L未満の場合には再検査を行い、その上で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℃以下で2週間以上保存食用の冷凍庫で保存する。

異常があれば直ちに学校長及びセンター長に報告する。学校長及びセンター長は、市教委に報告し対策をとる。(詳細は「16 事故発生時の対応」を参照)

～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

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

2 水に色がついている

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

3 水に異味、異臭がある時

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

(2) 使用水の安全確保

～使用水の安全確保～(学校給食衛生管理基準 抜粋)

一 使用水は、学校環境衛生基準(平成二十一年文部科学省告示第六十号)に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が 0.1mg/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。

6 検収及び保管（食品の衛生管理）

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

(1) 食材の検収

納入された食品の安全性を確認するために、検収を確実に実施する。検収にあたっては、予め定めた検収責任者が立会い、検収票の項目に沿って点検を行う。

異常があれば、直ちに衛生管理責任者をとおして学校長及びセンター長に報告する。学校長及びセンター長は、公益財団法人高知市学校給食会に報告し、必要な対応をとる。（詳細は「16 事故発生時の対応」を参照）

～食品の検収～（学校給食衛生管理基準 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・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。

ア 検収のポイント

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

(2) 食品の保管

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

ア 食肉類・魚介類・野菜類等の食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する。

イ 食品ごとに適切な温度で保管する。冷蔵の必要な食品は、蓋つきの専用容器に入れ、原材料用冷蔵庫に保管する。

ウ 調味料等の保存食品は先入れ、先出しを励行する。開封後の調味料・ゆず果汁等は開封日を容器に記入し、冷蔵庫で保管する。

エ 小規模校において冷凍野菜等を2回に分けて使用する場合は、開封日を記入するとともに、ポリ袋等に密閉し、適切に冷凍保管する。

(3) 保存食

保存食は万が一事故が発生した時に、その原因を明らかにする為の手がかりとなる重要なものである。保存食の採取保管については、「学校給食衛生管理基準」に沿って確実にを行い、保存食簿に記録する。

～保存食～（学校給食衛生管理基準 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程度ずつポリ袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷蔵庫に-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。

ア 採取対象食品

	調味料	乾物	缶詰・レトルトパウチ食品※
採取不要の食品			
	<p>レトルトパウチでない、非遮光性容器や真空包装のもの (うずら卵、たけのこ水煮、蒸大豆等) ○ ロット番号がある ⇒採取不要、番号を控える</p>		
必採取	○ ロット番号がない ⇒採取必要		

※ レトルトパウチ食品・・・容器包装詰加圧加熱殺菌食品といい、気密性、遮光性のある容器を使用しており、商品には必ず「レトルトパウチ食品である旨」の表示がある。

イ 採取方法

- (ア) 食品に直接触れないようにする。
- (イ) 原材料の採取
 - ・納品後直ちに 50g ずつ採取する。
 - ・使用する包丁は、野菜類とたんぱく源食品で分ける。
食材毎に水洗い⇒ペーパータオルでふき取り⇒アルコール噴霧
 - ・練り製品(すまき, ちくわ, てんぷら)は, ポリ袋を使用し, 1 本(枚)採取する。
 - ・食数の都合等により50g 採取が困難な場合
25g 採取する, 1 単位(1 かけ等)または 1 人分で採取する。
- (ウ) 調理済み食品の採取
 - ・配食後の状態で 50g ずつ採取し, 料理名と配食時刻を明記する。
- (エ) 採取した食品は, それぞれポリ袋に入れ, 速やかに冷凍保管する。1 日分単位で日付を明記したポリ袋(原材料用・調理済み食品用)にまとめ, -20°C 以下で2週間保存する。
- (オ) 保存食簿に, 保存の日時と廃棄日を記録する。

7 作業前の衛生管理

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

(1) 作業工程表や作業動線図の確認

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

ア 作業工程表の記入例

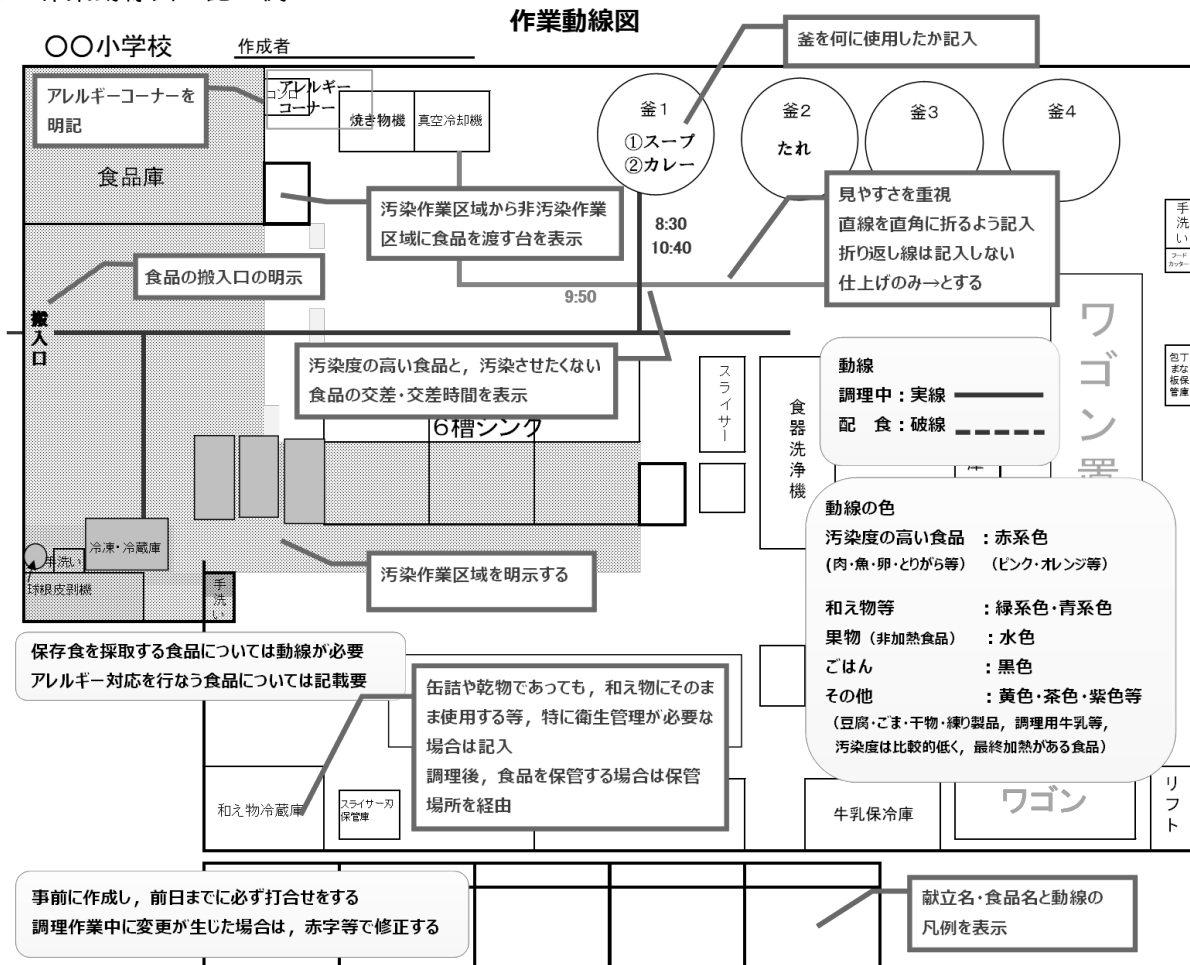
作業工程表

小学校 作成者 _____ 年 月 日 ()

アレルギー担当者 ()

献立名	担当者	担当者名記入 対応がない場合は「なし」記入	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30
献立名を記入 主菜→ 副菜→ 汁物→ 果物→ 主食・牛乳の順	献立ごとに担当者 名を記入 主担当以外の名前 に () をつける	汚染作業を色分けや囲み、斜線等で明確にし、汚染作業と非汚染作業を区別する							
献立ごとに作業内容を記載 <input type="checkbox"/> 横書き <input type="checkbox"/> 作業内容の最初の文字の位置が作業開始時間 <input type="checkbox"/> 「を」は省略			作業の表記 下ゆで (再加熱するもの) 「下ゆで」 ボイル (最終加熱工程) 「ボイル」 包丁切り 「切る」 機械切り (スライサー) 「スライサー」						
衛生管理のポイントを抜きなく記載 <input type="checkbox"/> 作業に使用するエプロンの種類 (下欄凡例参照) <input type="checkbox"/> 手洗い (エプロン交換を伴う場合のみ記載) ※食品が変わる・作業が変わるときの手洗いは必須 <input type="checkbox"/> 手袋着用 <input type="checkbox"/> 中心温度測定 <input type="checkbox"/> 水道水塩素濃度 事前に作成し、前日までに必ず打合せをする			アレルギー対応は、色を変えて記載 どの段階で「取り分け」、「担当者へ」とするのが明記						
エプロン交換 下処理用 肉用 魚用 卵用 調理用 調理用 (配食レベル) あ え物用 果物用 配食用 配布用			<input type="checkbox"/> : 汚染作業区域 <input type="checkbox"/> : 非汚染作業区域 <input type="checkbox"/> : アレルギー対応ポイント (手洗い・専用エプロン交換)						

イ 作業動線図の記入例



(2) 健康状態の確認

学校給食従事者は、毎日始業前に健康状態を確認し、「衛生管理チェックリストー個人別記録票ーA」に記録する。

また、家族の体調に異常のある場合は申告し、業務分担について学校長及びセンター長、衛生管理責任者と相談し必要な措置をとる。

(3) 服装の確認

異物混入の防止のため、華美な服装や毛羽立つ素材の服装は控え、常に清潔な衣服を着用し、通勤時の着衣は必ず着替え、調理衣を着用する。

(4) 手指の洗浄消毒

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」などを参考に、徹底した手指の洗浄消毒を実施する。

薬剤の適切な使用を守り、使用用途に応じた濃度で使用する。薬剤の使用にあたっては、学校薬剤師の指導・助言を受けること。

(5) 調理機器・器具の確認

「4 調理機械・器具及び食器具の衛生管理」の内容を確認し、適切な消毒を行い給食調理業務にあたる。

(6) 使用水の確認

「5 使用水の管理」の内容を確認し、適切な使用水の確保をして給食調理業務にあたる。

8 汚染作業区域における調理作業（下処理時の衛生管理）

外から持ち込まれた食品は、食中毒菌を含む細菌が付着していると考えられます。食品に付着している細菌によって容器や器具が汚染されることのないよう、処理の過程ごとに専用の容器、器具を区別して使用します。

(1) 二次汚染防止のための留意点

～二次汚染の防止～（学校給食衛生管理基準 抜粋）

- 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。

(2) 検収室、下処理室での作業

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

野菜類の洗浄においては、汚染度の低いものから洗浄する。

(3) 下処理室の調理器具・機械類の洗浄、消毒、保管

「4 調理機械・器具及び食器の衛生管理」の内容を確認し、下処理室から食材が搬出された後、適切な洗浄消毒を行う。汚染度の高いものを洗浄する際は、他のものを汚染しないよう注意する。

(4) 下処理室の清掃

調理作業終了後に行う。

9 非汚染作業区域における調理作業（調理時の衛生管理）

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す。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します。

また、正しい手洗いをを行い、人や器具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います。

(1) 適切な温度管理・時間管理

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

ア 加熱を要する食品については、中心部温度計を用いて、中心部が 85℃以上1分間以上加熱されていることを確認する。

イ 冷却は、冷却機を用いる等して、中心部が 30 分以内に 20℃付近または 60 分以内に 10℃付近まで下がっていることを確認する。

ウ 加熱をしない食品の開封等は、作業時間に配慮する。

エ 適切な温度で保管するよう、作業工程、作業時間、専用冷蔵庫の使い方等を工夫する。

(2) 食品の取扱い

ア 調理時には、食品の二次汚染や細菌の増殖を防止するよう作業を行う。

イ 二次汚染を防止するため、調理終了後の食品には素手で触らない。使い捨て手袋は、適切に使用し、誤った使用により汚染を広げることのないように注意する。

(3) 調理室用の機械・器具類等の取扱い

ア 調理機械・器具は、調理過程にあった作業動線を確認するため可動式のものを設置する。

イ 調理器具類は、調理用と加熱調理済食品用を区別して使用する。

ウ 包丁・まな板・スライサーの刃などは、使用中も必要に応じて点検・洗浄・消毒する。

エ 調理作業中は、ふきんを使用せずペーパータオルを使用する。また、調理作業以外でふきんを用いる場合は、適宜不織布のものを使用する。

(4) 洗浄・消毒・保管

ア 調理器具類は、全ての作業終了後、専用水槽で洗浄し消毒保管庫で消毒保管する。

イ 移動水槽やドライ台等の排水は排水溝上で行う。使用後は洗浄消毒後乾燥させ、決められた場所で保管する。

10 配食及び配送

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す。配食や配送は、安全に衛生的に行うとともに、特に温度と時間を管理することが必要です。

(1) 配食

- ア 配食の方法はあらかじめ決めておき、適切な時間に、計量して適切な食缶へ配食する。
- イ 食缶や配食用器具等は常に清潔を保ち衛生管理に努める。
- ウ 配食時刻の記録、釜別、ロット別配送先を記録する。
- エ ポリ袋への配食は、袋の破れや、結び目のゆるみ等により他の食品や食器への付着等の可能性があることから留意を必要とする。食物アレルギー対応等学校の実状に合わせた専用容器に配食する。

(2) 配膳室カウンター、給食ワゴン・コンテナ等及びリフトの洗浄・消毒・清掃

- ア 使用前には、アルコール等で消毒する。
- イ 使用後は、汚れを取り除き、拭き上げる。
- ウ 給食ワゴン・コンテナ等は定期的または汚れがひどいときには、ブラシ等を使って洗浄後、洗剤溶液で洗浄し、洗剤を洗い流して乾燥する。
- エ 給食ワゴンやコンテナ等については、運搬時に調理場から出た後は廊下等で車輪が汚染されることに留意する。

(3) カウンター校での配置と受渡し

- ア カウンターへの配置は、配食後の食缶等を予め決まった場所に給食時間までに行う。
- イ カウンターでの給食時間の受渡しについては、給食当番の児童生徒等が安全に受け取ることができるよう学校ごとの実状に合わせて配慮する。
- ウ 食物アレルギー対応等個別対応食の受渡しについては、「高知市立学校におけるアレルギー対応マニュアル」（高知市教育委員会 令和3年3月改訂）に沿って、確実な受渡しを行う。
- エ 和え物や果物は、受渡し時間まで和え物用冷蔵庫で保管する。

(4) リフト校での配置と受渡し

ア 給食ワゴン・コンテナへの積載

- (ア) 温食と冷食は分けて積載する。やむを得ない場合は、断熱性のある容器に入れる等温度管理に努める。
- (イ) 積載時には、内容物がこぼれないように配置する。
- (ウ) 牛乳等は配送開始時に冷蔵庫から出して積込する。

イ 学級への運搬

- (ア) 給食ワゴンやコンテナは、給食時間に合わせて決められた場所に運搬する。学級等に人が不在の場合は、教職員等から見える場所に設置するなど安全確保に努める。
- (イ) 安全に運搬できるよう、給食ワゴンやコンテナ及びリフトは適切に使用し、随時点検整備に努める。

(5) 受配校への配送と受渡し

ア コンテナ・配送車への積載

- (ア) 温食と冷食は分けて積載する。やむを得ない場合は、保冷剤や断熱性のある容器等を使用し、温度管理に努める。

- (イ) 積載時には、内容物がこぼれないように配置する。
- (ウ) ポリ袋への配食は、袋の破れや、結び目のゆるみ等により他の食品や食器への付着等の可能性があることから留意を必要とする。食物アレルギー対応等学校の実状に合わせた専用容器に配食する。
- (エ) 牛乳等の冷蔵品や冷凍品については、配送開始時に冷蔵庫等から出して積載する。

イ 受配校への配送

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

- (ア) 調理済食品等が運搬途中に塵埃などによって汚染されないよう容器、コンテナ等や配送車の整備に努める。
- (イ) 調理場搬出時及び受配校搬入時の温度と時刻を記録する。

ウ 受配校配膳室や牛乳保冷库等の衛生管理

「3 施設・設備の衛生管理」の内容を確認し、衛生管理に努める。

エ 業者からの直送品の検収

「6 検収及び保管(食品の衛生管理)」の内容を確認し、検収を行う。

オ 配送車の管理

(ア) 配送車の点検

- ・使用前には、「運行前点検表」を用いて、点検を行う。異常があれば、学校長及びセンター長に報告する。
- ・使用後も点検を行い、運転日誌に記録する。

(イ) 配膳棚の清掃消毒

- ・使用前にアルコール等で消毒する。
- ・使用後は汚れを取り除き、拭き上げる。

11 給食時間の衛生管理

学校給食調理場から配送された給食及び業者からの直接配送品(パン・ごはん・牛乳等)について、安全確認を行うことが必要です。また、配食時における二次汚染を防ぐために給食当番及び配食を行う教職員の健康観察を確実にいき、服装・手洗い等を徹底させる事が大切です。

(1) 検食

給食による事故を未然に防ぐため、学校給食調理場及び受配校において、喫食開始時刻の30分前までに学校長及びセンター長、またはあらかじめ定められた者が検食し、異常のないことを確認する。

検食時間、点検事項、処理等について、「給食の記録」に検食者(学校長及びセンター長等)が検食の点検内容とサインを記入し記録を保存する。異常があった場合には、速やかに対応をとる。

～検食～(学校給食衛生管理基準 抜粋)

- 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、一食分としてそれぞれの食品の量が適切か、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。

～検食のポイント～

- 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入はないか。
- 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- 食品に「異味」「異臭」その他の異常がないか。
- 一食分として、それぞれの食品の量が適切か。
- 味付けや、香り、色彩、形態などが適切か。
- 児童生徒の嗜好との関連は配慮されているか。

(2) 給食当番及び配食を行う教職員の健康観察

ア 給食当番等の健康状態を確認し、「給食の記録」に記録する。異常がある場合には、当番を代わる等の処置をとる。

～給食当番の健康チェック～

- 下痢をしていないか。
- 発熱・腹痛・嘔吐はないか。
- 衛生的な服装をしているか。(清潔なエプロン、マスク、帽子を正しく着用しているか)
- 手指は、手洗い石けん液で洗浄したか。

イ 給食当番の身支度

給食エプロンとマスクを着用する。

給食エプロンは、週1回は洗濯し、アイロンがけをする。

(3) 食事前の手洗いの徹底

感染症の防止のため、手洗いをしない又は手洗いが不十分なまま、給食を取り分けたり喫食することの無いよう、養護教諭や学級担任等教職員と連携して食事前の手洗いを徹底させる。

(4) 残食の計量

学校給食の摂取状況を把握するため、主食と副食、牛乳の残食を確認・計量し、記録する。

12 洗浄及び清掃

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ため、確実に洗浄、消毒を行い食品への二次汚染を防ぎます。

(1) 洗浄作業

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

(2) 消毒の方法

ア 薬液消毒

薬液の種類	消毒方法
アルコール	調理機器が乾燥している状態で使用すること。 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、濡れたままの状態での放置すること。
次亜塩素酸ナトリウム	200ppm 溶液に5分間以上浸漬後、水洗いしてペーパータオル等でよく水気を切り乾燥させる。 次亜塩素酸ナトリウムは、光と熱に弱いので、作った溶液は2時間程度で交換する。

イ 熱風消毒

庫内温度が 85℃以上で少なくとも 30 分間保つように調節する。

ウ 蒸気消毒

100℃で 15 分間以上保つ。

(3) エプロンの洗浄

毎日、作業区域・用途別に区別して洗浄し、必要に応じて消毒し乾燥させる。

(4) 靴の洗浄

週1回以上を目安に、作業区域ごとに洗浄、乾燥し、消毒する。

(5) スポンジ・たわし等

毎日、作業区域・用途別に区別して洗浄、塩素消毒し乾燥させる。異物混入防止のため、破損していないか確認する。

(6) 廃棄物の管理

廃棄物は害虫や臭気等に配慮し、保管場所や周辺は清潔に保つ。

(7) 容器等の処理

- ア リサイクル可能な調味料等の容器
洗淨し, 廃プラスチックの保管場所に置く。
- イ リサイクル可能なびん・缶詰等の容器
洗淨し, 不燃物の保管場所に置く。
- ウ 牛乳パック, ゼリー容器等
ポリ袋にまとめ, 廃棄物保管場所に置く。

(8) グリストラップ・生ごみ処理機等の管理

円滑な運用ができるよう日常的な管理を行い, 害虫等の発生がないように衛生的に保つ。

13 異物混入防止の為の留意事項

児童生徒に提供した給食に食品以外の異物が混入することがないように、調理作業時には、異物混入が起こる危険があることを前提に、確認しながら作業を行います。

食材由来の混入以外にも様々な原因が考えられるため、作業工程の打合せをする際には、全員で注意点の共通認識を図ります。作業工程ごとの確認は異物混入の未然防止に重要であるため、以下の項目で確認を行います。

(1) 学校給食従事者の身支度

- ア 洗濯し清潔なものに毎日取り替える。ほつれ等を確認し補修をする。
- イ 作業中は、装身具類は身につけない。(ヘアピン・ピアス・ネックレス・時計・つけまつげ等)
- ウ 毛髪は帽子着用前にブラッシングを行い、帽子からはみ出さないように着用する。また、調理衣に付着していないかを鏡で確認するとともに相互確認を行う。
- エ 調理衣等は置き場所に注意する。休憩時や屋外に出るときは調理衣を脱ぐ。

(2) 施設整備

- ア 休憩室は常に整理整頓し、掃除機をかけ清潔に保つ。
- イ 網戸や床(排水溝のグレーチング)、壁に割れ目や隙間がないか、また、出入り口近辺等に蜂や鳥の巣等がないか確認する。
- ウ 換気扇フード等可能な範囲で高い場所の埃を清掃する。
- エ 壁や天井などにカビが発生していないか点検清掃する。

(3) 調理機器・器具類(作業前・作業中・作業後)

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

(4) 検収室・下処理室の作業

- ア 納品時や配送時には扉の開閉に注意し、速やかに受取りを行う。
- イ 包装容器等の除去及び根取り・皮はぎ作業は、原則として検収室で行い、異物の混入を防止する。
- ウ 食品の包装を開封する際には開封方法に留意し、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とともに、開封箇所を確認の上、包装容器等を確実に廃棄する。
- エ 食品にビニル片や虫等の異物が混入していないか、丁寧に確認する。

(5) 調理室での作業

- ア 調理機器・器具類にビニルテープ、シール等をつけない。
- イ 使い捨て手袋を着用して食品の切断を行う場合、手袋を切らないように注意する。
- ウ ペーパータオル等を使用したとき、切れ端が残らないようにする。
- エ 調理作業でのラップの使用を控え、蓋を使用する。
- オ ゼムクリップ、ホッチキス、輪ゴム、画鋲、鉛筆等は調理室に持込まない。
- カ 不要な掲示物がないか確認、整理する。

キ マグネットは、小さいものは避け、バー型のもの等を使用すること。またラミネートフィルムされたものは脱落しやすいため、貼付方法に留意する。

ク 付箋やカードを使用する場合は、調理後使用した数が揃っているか確認する。

(6) 配食・配送

ア 配食後は、速やかに食缶やボウルに蓋をする。

イ 食物アレルギー対応等の個人の盛り付けにラップを使用する場合は、切れ端が混入することがないように注意する。

ウ コンテナの扉・トラックの扉は、必要な時以外は閉めておく。

(7) 配膳室・教室

ア 配膳室は常に施錠する。

イ 鳥や虫等の侵入がないように、網戸に穴がないか等点検整備する。

ウ 教室では、給食エプロンは清潔な場所で保管する。

エ 教室では、配膳台とごみ箱は離して配置する。

オ 配膳台の周囲(天井含む)に不要なものがないか確認する。

カ 個人の机の整理をする。

(8) 洗浄

ア 針金混入の恐れがあるため、洗浄作業に金たわしを使用しない。

イ 食器やトレー等には、食品の包装材が挟まっている可能性があるため、一枚ずつ確認する。

14 定期・臨時検査及び日常の検査

定期検査には、毎日必ず行わなければならない日常点検と定期に行う定期衛生検査があります。文部科学省の「学校給食衛生管理基準」では、下記のように定められているため必ず実施します。

点検は、決められた様式を使い衛生管理責任者が行った後、学校長及びセンター長が確認します。また、異常や不適が発見された場合は、学校長及びセンター長が報告を受け故障箇所の修理、学校給食従事者の仕事内容の変更、食品の返品、献立の変更、調理済み食品の回収等の処置をとり、その結果を点検票に記録します。

高知市保健所（以下 保健所）の食品衛生監視指導計画による監視指導では、日常の運用方法を伝え、適切な助言を受けられるようにします。

(1) 定期検査票

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

(2) 日常衛生検査

帳票名	記入の注意点
衛生管理チェックリスト -学校給食日常点検票-	<ul style="list-style-type: none"> ・給食実施日に記録 ・必ず該当するチェック欄に○×印を記入，該当しない欄には斜線/を記入 ・手袋着用等について記入 ⇒×がついた場合は，余白へ内容，対応を記入 (例) 氏名，手袋着用 ・調理作業中の部外者の立ち入りについて必ず記入
衛生管理チェックリスト -個人別記録票-	<ul style="list-style-type: none"> ・給食実施の有無に関わらず毎日記録 (ただし，長期休業中については，給食実施前 10 日間と，後 10 日間の記録を要する) ・必ず調理に入る前に○×印を記入 ⇒×がついた場合は，余白へ内容，対応を記入 ・1人1枚使用のこと ・出勤しなかった日は，勤務日欄に斜線をひいておく <p>※ 調理作業中に部外者が立ち入る場合は，B票に記入を依頼すること。</p>

(3) 長期休業中等の確認(受配校を含む)

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

(4) 臨時衛生検査

必要に応じて臨時衛生検査を行う。

- ア 感染症・食中毒が発生したとき,または,そのおそれがあるとき。
- イ 風水害等により環境が汚染され,感染症の発生のおそれがあるとき。
- ウ その他必要なとき。

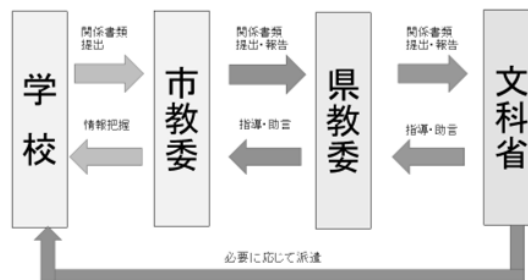
15 事故発生時の対応

児童生徒の身体の状態や欠席状況がいつもと異なる場合は、その理由を究明し、万一学校給食に起因する感染症や食中毒と判断される場合は、学校長及びセンター長は次によりその対策を講じる必要があります。

また、給食室または教室で異物混入等の事故等が発生した場合は、給食提供継続の可否、代替品の準備等をしなければならないこともあるため、学校長及びセンター長は、関係教職員と協議し、市教委に報告します。

(1) 食中毒事故、及びその疑い例が発生したとき

食中毒及び事故等発生時の連絡体制図



ア 学校長及びセンター長は、市教委、保健所、学校医に速やかに報告するとともに、市教委との連絡責任者を決定し、「〇〇〇〇の発生に伴う、連絡者の報告について(様式1)」を提出する。市教委は、高知県教育委員会(以下 県教委)に速やかに一報を入れる。

イ 学校長及びセンター長は、「学校(学校給食センター)における食中毒発生状況(様式2)」を作成し、終息するまで毎日市教委へ報告する。市教委は、学校から提出された様式2を基に「学校(共同調理場)における食中毒発生状況報告」を作成し、県教委へ提出する。

ウ 学校長及びセンター長、市教委は、事故発生の原因究明について保健所・文部科学省等関係機関の調査に協力するとともに、学校医、学校薬剤師に児童生徒及び保護者の二次感染防止について指導・助言を受ける。

エ 学校長及びセンター長は、「対応記録時系列対応記録(様式3)」を作成する。(終息まで記入)

オ 学校長及びセンター長は、保健所による喫食者の聞き取り調査のための児童生徒、教職員の連絡先一覧表を保健所に提供するとともに、保護者に対し、聞き取り調査や検便等への協力を促す。

カ 衛生管理責任者は、速やかに給食実施関係資料(別表)を準備し、市教委を経て県教委、保健所へ提出する。

ク 衛生管理責任者は、保健所の指示があるまで保存食の廃棄を止める。

ケ 衛生管理責任者及び市教委は、保健所・文部科学省等関係機関の立入調査に立会い、原因の究明や除去に努める。

コ 事故防止対策

学校長及びセンター長は、関係機関の指導・協力を受け、今後における事故防止対策の計画書を作成し、これに関係書類を添えて、市教委に提出する。市教委はこれを基に「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」を作成し、県教委へ提出する。

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

別表

学校給食における食中毒発生時及び事故等発生時の報告について

		食中毒が疑われる場合				異物混入事故 (重大な健康被害が発生したもののみ)		
		直営校	委託校	センター	受配校	学校	センター	
緊急に準備		○市教委へ速報を入れる ○市教委との連絡担当の一元化(様式1) 連絡対応者を決定し、市教委担当課に報告 ○対応記録時系列の作成準備(様式3)※終息まで記入 ○保存食廃棄を止める(再開は保健所の指示が出るまで)				○市教委へ速報を入れる ○市教委との連絡担当の一元化(様式1) 連絡対応者を決定し、市教委担当課に報告 ○時系列の作成準備(様式3)		
市教委への提出書類								
		直営校	委託校	センター	受配校	学校	センター	
提出日	患者等状況報告(様式2)	○ (終息するまで毎日)		—	○ (終息するまで毎日)	—	—	
提出	異物混入連絡票	—				○	—	
保健所からも提出依頼が想定される書類 可能な限り急いでコピーを提出	現場用献立表	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)			—	○	○	
	作業工程表	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)			—	○	○	
	作業動線図	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)			—	○	○	
	温度等管理票	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)			—	—	—	
	検収票	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)				○	○	
	調理等従事者一覧表	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)				—	—	
	衛生管理チェックリスト AB票	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)				—	—	
	学校給食日常点検票	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)				○	○	
	検食簿	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)				○	○	
	腸内細菌検査結果	— (市教委保管)	○	○	—	—	—	
	平面図	○調理室及び校内 (市教委保管)		○調理室 (市教委保管)	○校内 (市教委保管)		—	—
	保存食記録簿	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)			—	—	—	
情報提供 保健所に すぐ	出席簿(児童生徒・教職員/食中毒発生日を推定するために使用)	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)		—	○ (初発患者発生日から遡って2週間分)	—	—	
報告 適宜	学校医の指示事項(終息報告に必要)	○		—	○	△ 必要に応じて	—	

(2) 給食提供品に係る事故等発生による、給食提供に係る判断について

ア 使用水に異常があった場合

市教委へは、給水支援の規模等を把握する必要があるため、以下の状況について確認した上で連絡をする。

以下の状況について確認の上、市教委に報告する。

- 調理室内の各給水栓（お湯を含む）で供給状況が異なっていないか（全給水栓の状況確認）
- 残留塩素濃度は正常（0.1～0.5 mg/L）か
- 色や濁りはないか
- 臭いがないか
- 味に異常がないか（飲水して確認）
- 異物（色・大きさ）がないか
- 調理室外（校内・地域）の飲用水は正常に供給できているか

イ 食材に異常があった場合

学校、給食センターで行う確認内容

- 味、匂い等に問題がないか（複数で食べて確認、加熱が必要な食品は加熱して食べてみる）
- 管理職に相談 ※ 必要に応じて、食べてもらう
- 提供可否について、管理職を交えて学校で協議
- 必要に応じて教育政策課に連絡（提供の判断ができない場合を含む）

対応が必要な例	
<ul style="list-style-type: none">○食材から異物を発見したとき（検収中）<ul style="list-style-type: none">・健康被害の恐れあり（金属片 ねじ プラスチック 虫や動物の糞 など）・健康被害の恐れは少ないが、複数混入○品質不良の食品を発見したとき（検収中）<ul style="list-style-type: none">・ごはんや牛乳、加工食品などから異臭・パンが通常の状態と異なる（焼き具合 焼き色 表面がボコボコ など）・包装の破損 汚れ・食材の変色	<ul style="list-style-type: none">○異物混入の恐れがあるとき（調理中 調理後）<ul style="list-style-type: none">・包丁やスライサーの刃が欠けている・機器のねじが無くなっている・使用したヘラやフードカッターに破損がある○給食から異物が発見されたとき（給食の準備中 給食中）<ul style="list-style-type: none">・健康被害の恐れあり・健康被害の恐れは少ないが、複数混入

様式

1 定期検査票

※定期検査票は、第6票・第8票を除き、行政事務支援システムの共有文書の様式に登録されています。

給食施設用

- 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 定期検便検査処置票（市教委保管 省略）
- 第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票
- 第8票 衛生管理チェックリスト-学校給食日常点検票-
衛生管理チェックリスト-個人別記録票 A-
衛生管理チェックリスト-個人別記録票 B-（部外者立ち入り用）

冷蔵庫・冷凍庫・食品庫及び保存食管理票

検収票

温度等管理票

受配校用

- 様式a 学校給食受配校の受入れ設備等定期検査票（受入れ場所について）
- 様式b 学校給食における衛生管理体制定期検査票
- 様式5(受配校) 学校給食受配校の受入れ設備等の衛生チェックリスト-学校給食日常点検票-

2 その他

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

学校及びセンター提出書類

- 様式1 ○○○○の発生に伴う、連絡者の報告について
- 様式2 学校(学校給食センター)における食中毒発生状況
- 様式3 時系列対応記録

(様式・参考資料 省略)