



松山市学校給食衛生管理基準

平成20年12月

松山市教育委員会

目 次

はじめに	1
I ドライ運用の推進	1
II 衛生管理体制について	2
III 調理従事者及び職員の衛生管理	4
IV 施設・設備の衛生管理	7
V 調理機器・器具及び食器具の衛生管理	10
VI 使用水の管理	12
VII 食品の衛生管理	14
VIII 作業前の衛生管理	19
IX 下処理時の衛生管理	20
X 調理時の衛生管理	22
XI 配食及び配送	24
XII 学校で行う衛生管理	25
XIII 洗浄	26
XIV 異物混入防止の為の留意事項	28
XV 定期、臨時検査及び日常の点検	30
XVI その他 資料	32

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、更なる安全性の確保を図るために、衛生管理の基本的事項について示した「松山市学校給食衛生管理基準」を策定するものである。

また、本基準により、従事者に対する意識付けを行い、ウエット施設(※1)においても、ドライ運用(※2)を推進するとともに、作業工程毎に衛生管理のポイントを示した「松山市衛生管理マニュアル」に従い、日々の確認や定期的な評価・改善に努めることとする。

ただし、各共同調理場、各学校の給食施設において、施設や設備、調理備品等に違いがあることから、本基準及びマニュアルを基本とし、各施設の実状に合わせ、適切な運用を図ることとする。

※1 調理場の床を水洗いすることを前提に使用すること

※2 調理場の床に水を落とさず、常に乾いた状態で運用すること

(参考)

「学校給食衛生管理の基準」(文部科学省) 平成 20 年 7 月改訂

「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省) 平成 20 年 6 月改訂

「学校給食における食中毒の手引四訂」(日本スポーツ振興センター) 平成 17 年 3 月発行

I ドライ運用の推進

1. 重要事項

本市においては、より安全に給食を提供し、高温・多湿の作業環境を改善することを目的に、ドライ施設・ウエット施設におけるドライ運用を推進することとしている。

2. 基本事項

(1)「ドライシステム」について

ドライシステムとは、調理室の床面を作業中、常に乾いた(ドライ)状態を維持して使用する調理施設・システムのことである。

したがって、作業中に湯水がこぼれたり、食品等を落とした場合、すぐに拾ったり、ふき取ったりすることが重要であり、ウエット施設であっても、従事者の心がけや工夫次第でドライ運用は可能である。

(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、カビ等の発生・繁殖を制御する。
- ②床面からはね水による二次汚染を防止する。
- ③ウエ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。

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松山市教育委員会は、実施責任者として、学校給食における最終的・包括的責任を負うものである。
- ② 実施責任者である松山市教育委員会は、施設の運営管理責任者(以下「運営管理者」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「衛生管理者」という。)を指名する。なお、共同調理場で調理された食品を受け入れ、提供する学校施設においても、衛生管理者を指名する。

(2) 運営管理責任者

- ① 共同調理場においては、所長を、単独調理場においては、学校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、学校保健委員会・給食運営委員会等を活用するなどの方法により、校長、所長、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、栄養教諭等、保健主事、給食主任、養護教諭等の教職員、保護者、関係保健所長等の専門家などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図る。
- 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。
- ④ 危機管理マニュアルに則り、食中毒等に対する危機管理体制を整備する。
- ⑤ 衛生管理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、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食品の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講じる。
- 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を図るよう努める。
- ⑨ 調理従事者に定期的な健康診断及び検便を受けさせる。
- ⑩ 調理従事者が下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させない。家族の健康状態に問題がある場合は同様の措置をとる。

(3) 衛生管理責任者

- ①学校給食調理場においては、栄養教諭等(栄養教諭等が現場にいない北条・中島地区の一部調理場にあつては、調理師資格を有する学校給食調理員等)を衛生管理者とする。
- ②衛生管理者は、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。特に調理過程における下処理、調理、配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適正に行われているかを確認し、その結果を記録する。

Ⅲ 調理従事者及び職員の衛生管理

1. 重要事項

調理作業等を行う一人一人の健康状態が作業全体に影響するので、毎朝その状態をチェックして確認することが大切である。体調に異常がある時は、必ず申告する。運営管理者は調理従事者の毎日の健康状態を知るために、日頃からよく観察し、個人個人の正常な状態を把握することが必要である。

2. 基本事項

(1) 健康状態の確認

① 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。

ア. 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事しない。

イ. 直ちに医師の診断を受ける。

ウ. 必要に応じては帰宅する。

エ. 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、または、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、やけど、手あ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をしておく。

② 運営管理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。

ア. 調理作業に従事させない。

イ. 医師の診断を受けさせる。

ウ. 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。

(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、産業医による健康相談を年3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 O157)は月2回受ける。

② 海外旅行や国内であっても本人や家族が食中毒菌汚染地域を旅行したときは、定期検便以外に随時検便を実施する。

③ 検便提出記録簿に記入し、検便検査結果と共に1年間保管する。

④ 保菌者が出た場合は医師の指示に従い、改善に努める。

(3) 調理従事者の心得

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

- ①毎日専用で清潔な白衣(作業衣)、帽子、マスク、履き物等を身に付ける。
- ②つめはいつも短く切っておく。
- 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調理室内では各々専用の履き物をはく。また、調理室外に出る時は必ず外履き用の履き物にはき替える。
- 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、必ず白衣(作業衣)や履き物を着替える。
- ⑪トイレを使用した後は、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調理場内及び受配校内での喫煙はしない。

(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をする。又、白衣(作業衣)、帽子、マスク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いる。くしゃみやせきをする時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。
- ③帽子は毛髪が出ないように深くかぶる。
- ④汚染作業区域、非汚染区域を理解し、色分け等で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) 手指の洗浄

手指は経口伝染病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、正しく洗浄することが大切である。手洗いは始業時、次の作業に移る前には必ず行う。特に食肉、魚介類、卵等を取り扱ったとき、用後は特に念入りに洗浄消毒する。

※手洗いの方法は次の方法により実施する。

- ①流水で手をぬらし、石けんをつける。
- ②手からひじにかけて念入りに洗う。指先、特に爪の間は個人専用つめブラシを使って洗う。
- ③流水で石けんを完全に洗い流し、手指の水切りをする。(手指に石鹸が残っていると、逆性石けんの消毒効果がなくなる。また、0.2%逆性石けん液の濃度が薄まらないようにするために、手指の水切りは十分にすること。)
- ④0.2%逆性石けん液を手指に数滴落とし、こすりながら手指をまんべんなく消毒する。
- ⑤流水で消毒液を完全に落とす。(逆性石けんは食品添加物として許可されていないので十分に洗

い流す。)

⑥ペーパータオルでふき取る。

※始業前、用便後、次の作業に移る前には必ず手洗いをする。

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作業区域に移動する時、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込み時等、作業区分が変わる時には、特に念入りに実施すること。

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等を設けて、汚染物を非汚染作業区域に持ち込まないことが重要である。このことは、食中毒防止三原則のひとつ「菌を持ち込まない」ことにつながることを強く認識し、作業することが大切である。また、日常の清掃、点検を徹底して行い、施設設備を常に衛生的に保つことが大切である。

2. 基本事項

(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

調理室内に間仕切りがない施設は、汚染、非汚染の区分を明確にするよう工夫し、全調理従事者が共通認識をもって作業を行う。

区 分		作 業 区 域
汚染作業区域		検収室－原材料の鮮度の確認及び根菜類等(ダンボール処理、皮むき卵の割卵等)の処理を行う場所 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、解凍、皮むき、卵の割卵、卵の攪拌、肉類の取り扱い、豆腐の換水等) 食品・食缶の搬出場 廃棄物(ゴミ等)保管室 洗浄室－機械、器具類の洗浄・消毒前
非汚染作業区域	準清潔作業	調理室－裁断、加熱調理(卵の攪拌等)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 食品を食缶に配食する場所 洗浄室－機械器具類の洗浄・消毒後、熱風消毒保管庫

(2) 衛生状態の確保

- ①作業動線を確認し、汚染区域・非汚染区域の相互汚染を防止する。
- 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ことが望ましい。
- 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、つめブラシ、ペーパータオルを常に使用できる状態にしておく。
- ⑤石鹸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・物品庫・ホール・休憩室等は毎日清掃し、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、スクイージー(ゴムモップ)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あと、スクイージ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都度清掃する。

※排水溝及びごみ受けかごの中にごみは残さない。毎日点検し処理する。

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・網戸は年3回以上清掃し清潔を保つ。ただし、汚れがひどい場合は清掃を行う。また、網戸等の破損がないか注意する。

ク. 手洗い場は1日1回以上清掃し、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. 納品されたものを保管する時は、納品時の不用品(ダンボール等)は取り除く。

ウ. 消毒液や工具類を一緒に保管しない。

③出入り口の扉の手入れ

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、清潔を保つ。

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。また取っ手はその都度消毒する。

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

(4) 冷蔵庫・冷凍庫の管理

①毎日、冷蔵・冷凍庫内の温度を確認し、記録する。

②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。

保存食専用冷凍庫は、-20℃以下とする。

③温度管理の必要な食品は、蓋つき専用容器に入れ、専用冷蔵庫に保管する。

(5) 廃棄物の処理

- ①容器は、蓋付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。
- 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。残りがすは必ず洗い流しておく。
- ③廃棄物の保管場所は定期的に清掃し、清潔に保つ。
- ④ごみ回収後は、ごみコンテナ、保管場所は清掃消毒し、乾燥させる。
- ⑤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。
- ⑥専用の作業衣を着用すること。

(6) 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、その都度)実施し、その実施記録を1年間保管する。

(7) 点検・保守

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

(8) 殺菌灯・殺虫灯

殺菌灯は朝消灯し、夕方施錠時に点灯する。殺虫灯は常時点灯しておく。
3000 時間程度を目安に交換する。

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って機械、器具類が汚染されるので、処理の工程ごと(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。

- 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)に区別して使用する。
- 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)に区別すること。
- 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を確認、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こと。
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のあるものは、作業毎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存する。

- ①保管場所は常に整理整頓し、消毒する。
- ②器具はいつも決まった場所に一定の方法で整理保管する。
- 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、調理室の別に庖丁まな板消毒保管庫で保管する。
- ⑤食器消毒保管庫は80℃～85℃に設定し、食器等を完全に乾燥するよう留意する。
- ⑥消毒灯のついた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、それが思わぬ食中毒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・調理器具は、毎日始業前、作業中、作業後点検する。

- 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する。
- ④温度計には、誤差が生じることがあるため、毎日確認する。
- ⑤作業終了後は、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こと。
- ⑥点検表を作成し、保守、点検の記録を保存する。

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16年2月10日、文部科学省通知)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。

- 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検査項目は遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること及び色度、濁度、臭い、味等について、異常がないか確認する。
- ③日常検査で色度、濁度、臭い、味等で異常があったり、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、その上で適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週間以上保存食の専用冷凍庫で保存する。
- ④再検査を行い、使用に不適な場合には、速やかに運営管理者又は衛生管理者に申し出て指示を仰ぐこと。
- 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、その時間を記録、保存する。

[参考]残留塩素量(遊離残留塩素量)の測定方法(DPD法)

- ①調理室内最終出口の給水栓から水道管の溜り水が出るまで水を放出する(約5分)採取する。
- ②残留塩素測定試験管にDPD試薬を入れてから使用水を目盛りまで加え、混和する。
- ③直ちに標準比色液と比較して残留塩素量(遊離残留塩素量)を求める。
 - ・規定の残留塩素は、遊離残留塩素量として0.1mg/L以上。
 - ・0.1mg/L未満の時は、直ちに運営管理者又は衛生管理者に報告する。
 - ・測定は、簡易測定器の説明書をよく読み、指示に従って正しく行う。
 - ・測定後は、測定容器をよく洗浄し、常に正しく計測できるように管理する。

水の色と味(参考)

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 水が濁っている時
 - (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時乾燥が不十分だとフェノール臭(薬品臭)や油臭がする。

- (2) 配管工事で使用した配合剤が水に混じって異臭、味がする。
- (3) 亜鉛メッキの成分が溶出して金属味がする。
- (4) 受水槽や高架水槽にカビや藻類が増殖し、カビ臭がする。

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認し、調理場内に持ち込む菌を最小限にとどめるとともに、菌を増やさないように保管することが大切である。

2. 基本事項

(1) 食材の検収

納入された食品の安全性を確認するのに検収は欠かせない業務である。検収にあたっては責任者を定め、次のような点に注意して実施すること。

- ① 検収室において、検収責任者と補助者の複数で必ず立会い、食品の受け渡しを行う。その際、検収表に基づいて十分に点検を行い、記録し、これを一年間保存する。
- ② 検収室には、食品が直接床面に接触しないよう60cm以上の検収台を設けること。
- ③ 食品は検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボール等を持ち込まないこと。
- ④ 不良品を認めた場合には、交換、返品などの処置を行うとともに、その経過を記録する。
- ⑤ 検収責任者は、下記の項目を確認して、検収表に記入する。異常があれば直ちに運営管理者に報告する。運営管理者は、松山市学校給食会に報告、対応する。

検収のポイント

納入時間	指定した時間に納入されているか。
製造年月日 (米の場合は精米日時)	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。
品温	運搬時を含め「保存基準」から逸脱していないか。
異物混入の有無	異物混入がないか。
賞味期限	期限が切れているものや、使用中又は保管中に期限切れになるおそれのものはないか。
表示	加工食品の包装に、食品衛生法で定められた製造者住所氏名、添加物、保存方法等に関する適正な表示があるか。
産地	食品の原産地は記載されているか。
納入業者	服装等は清潔か。納入業者名、配達者氏名が記録されているか。
運搬	冷凍、冷蔵品については、保冷車による運搬であるか。 常温によるものは、格納式車又は幌付き車であるか。

- ⑥ 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、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにする。

(2) 食品の保管

- ① 衛生的に保管し、保存中に変質、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
:牛乳用保冷库・・・10℃以下
:食品用冷凍庫・・・-15℃以下

- イ. 「学校給食の受入保存基準」に従い、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(60cm以上の置台の上に置き)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、消毒する。
- ②保管してある食品は使用前に安全を確認する。
- 食品は保管中に変質したり、ねずみやごきぶりに汚染されることがある。使用前には異常がないことを確認する。
- ア. 異味、異臭、変色、ネト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り扱い。
- ア. 牛乳、ジュース、デザート類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、記録する。
 - ウ. パン等のメーカー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。和え物のあるときは、庫内温度を測定し、記録する。
 - オ. 受け渡し室は、出入り口に鍵をかける。
 - カ. 搬入・搬出時には、品名、配達者名、開閉時刻等を配達記録簿に記録する。

④学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準は以下のとおりである。

学校給食の受入保存基準

区 分		納品時の条件(厚生労働省+マツ食品カート)		保存手段			保存場所		検収時	
		受入温度	防湿	空気遮断	冷暗所	冷凍室(庫)冷蔵室(庫)又は保冷室(庫)	保存温度	品温測定	備 考	
穀類 も加工品	小麦粉及びその製品	室温	○				室温			
	ゆで麺	10℃以下				○	10℃以下	○		
	いも・でんぷん	室温	○				室温			
	こんにやく						室温	冷蔵納品は測定	冷蔵納品は冷蔵保管	
	米・パン	室温	○				室温			
砂糖類		室温	○				室温		期限表示なし	
油脂類	液状油脂	室温		○	○		室温			
	固形油脂(ラード、マーガリン、バター)	10℃以下		○		○	10℃以下	○		
種実類	種実・ナッツ類	15℃以下	○				15℃以下			
	チョコレート	15℃以下					15℃以下			
大豆類	大豆	室温	○				室温			
	豆腐・揚げ類	10℃以下				○	10℃以下	○		
	冷凍納豆	-15℃以下				○	5℃以下	○		
	みそ類	室温					室温	冷蔵納品は測定	冷蔵納品は冷蔵保管	
魚介類	冷凍ゆでだこ	-15℃以下				○	-15℃以下	○		
	冷凍食品	-15℃以下				○	-15℃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				○	10℃以下	○		
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下				○	-15℃以下	○		
	生鮮魚介類	5℃以下				○	5℃以下	○		
	ちりめん・小煮干し	10℃以下				○	松山市は冷蔵	冷蔵納品は測定	冷蔵納品は冷蔵保管	
	煮干し他乾燥魚介類					○	松山市は6月～10月冷蔵	冷蔵納品は測定	冷蔵納品は冷蔵保管	
食肉類	食肉・鯨肉	10℃以下				○	10℃以下	○		
	細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下				○	-15℃以下	○		
	食肉製品	10℃以下				○	10℃以下	○		
	鯨肉製品	10℃以下				○	10℃以下	○		
	冷凍食肉・食肉製品	-15℃以下				○	-15℃以下	○		
	冷凍鯨肉製品	-15℃以下				○	-15℃以下	○		
卵類	殻付卵	10℃以下				○	10℃以下	○		
	うずら卵水煮	10℃以下				○	10℃以下	○		
	液卵	8℃以下				○	8℃以下	○		
乳製品類	牛乳・調理用牛乳	10℃以下				○	10℃以下	○		
	ヨーグルト	10℃以下				○	10℃以下	○		
	生クリーム	10℃以下				○	10℃以下	○		
	チーズ	15℃以下				○	15℃以下	○		
	バター	10℃以下				○	10℃以下	○		
野菜類	野菜類	10℃前後				○	10℃前後	○		
	水煮パック野菜類	常温または冷蔵				○	10℃以下	○		
	冷凍野菜類	-15℃以下				○	-15℃以下	○		
果実類	果実類	10℃前後				○	10℃前後	○		
	冷凍果実類	-15℃以下				○	-15℃以下	○		
藻類	乾燥藻類	常温	○				常温			
	塩蔵藻類	10℃以下				○	10℃以下	○		
	薬品処理藻類					○	10℃以下	○		
デザート	冷凍デザート(冷凍食品)	-15℃以下				○	10℃以下	○		
	冷凍菓子	-15℃以下				○	10℃以下	○		
	生デザート	10℃以下				○	10℃以下	○		
	チーズ系デザート	10℃以下				○	10℃以下	○		
その他							各食品の表示に従う			

(3) 保存食

保存食は万が一事故が発生した時に、その原因を明らかにする為の手がかりを与えてくれる重要なものである。保存食の確保、保管は下記のとおりに行い、保存食日誌に記録する。

- ①保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに 50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
なお、納入された食品の製造年月日又はロット、産地が違う場合は、それぞれ保存すること。
- ②原材料は、特に洗浄、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、全てを割卵し冷蔵保管する。調理直前に混合したものから50g程度採取し保存すること。
- ③保存食については、食材料及び調理済食品が確実に保管されているか、また、2週間後、廃棄する。異常の有無の確認、廃棄した日時を記録すること。
- ④共同調理場の受配校に複数の業者から、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。
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、学校毎に保存すること。
- ⑤児童生徒の栄養指導や盛りつけの目安とする「展示食」を保存食と兼用することは避けること。
- ⑥使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水 1L を-20℃以下、2週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。
- ⑦一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。
- ⑧飲用牛乳と調理用牛乳は、別々に保存食を採取すること。
- ⑨調理済み食品は、使用している食品すべ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。
- ⑩1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すること。また、記録簿にその記録をすること。
- ⑪以下の食品は原材料保存食採取から除外する。

☆保存食(原材料)を採取しない食品

穀類	米・麦・もち米・粉類(小麦粉、でん粉、パン粉)・(乾)ふ・(乾)てまりふ 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・さば削り節・だし昆布・(角・細切り・すき)昆布 (乾)ひじき・ひじき粉・青のり・春雨・ビーフン・(乾)麺類・(乾)豆類・きなこ・(乾)ゆば (乾)高野ダイス・高野粉・(乾)貝柱・(乾)貝柱粉・茶葉・食べるお茶の葉・かんぴょう など
その他	缶詰・常温で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・たきこみわかめ・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。

※和え物調理時のこしょうは、使いきる。(未開封を使い残った場合は加熱調理に使用する。)

こしょうについては、平成20年6月10日実施の細菌検査の結果により変更する。(検査結果添付)

※ただし、生食で扱う缶詰・レトルトパック類・冷蔵種実類は採取し、保存する。

(4) 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する。「学校給食衛生管理の基準」平成20年7月10日一部改定を参照のこと

検食は、原則として学校給食調理場及び受配校において定められた検食責任者が行う。

検食時間、点検事項、処置等は必ず記録し、1年間保存とする。

<検食のポイント>

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

VIII 作業前の衛生管理

1. 重要事項

調理を実施するにあたっては、事前に献立ごとの作業を話し合っ確認し、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、具体的な打ち合わせを行うこと。

- 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、具体的な打ち合わせを行い、事前に再確認し、的確な指示をする。
- ②調理従事者は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) 消毒液の確認

(6) 使用水の確認

(7) 調理機器、器具の消毒

○作業開始前の消毒

- ・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(冷蔵庫等の取っ手等)、を消毒する。
- ・ざる、たらい・ボールなどの容器、スパテラ、包丁、刃など、食器消毒保管庫で消毒を行わなかったものを消毒する。
- ・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こと。
- ・少なくとも 30 秒間は、濡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

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

2. 基本事項

(1) 二次汚染防止のための留意点

- ①下処理は汚染作業区域(下処理室)で確実にを行い、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のを使用し、混同しないようにする。
- ③食品は使用前に確認し、正しく扱う。また、食品は床面から60cm以上の高さで取り扱う。
- 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、(下処理室の作業終了後)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エプロンや履物で行う。なお、ピーラーを使う場合は、専用の作業衣を着用する。
- ⑦前日調理は行わない。

(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、梱包材をはずし、専用の容器に移す。
- 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。
- ・換水が不十分なシンクにあっては、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、その都度手洗いを行う。

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槽目に食品を移す時は、蛇口から出る流水で更に洗いを切ってから移す。
- ・3槽目は、使い捨て手袋と洗浄後用エプロンを着用して洗浄し、専用の果物下処理済み容器に入れ調理室に持ち込む。

ウ. 解凍

- ・魚介類の解凍は、流水解凍する。この場合、ビニール袋等に密封し、流水と食品を接触させないようにする。
- ・野菜等の洗浄作業動線と交差しないように工夫する。
- ・冷凍野菜は、酵素の働きを止める程度の短時間加熱処理のため、食品衛生法でも冷凍前に熱を加えていない食品とされているので、生鮮野菜と同様に扱う。なお、食味を優先する食品の場合は、解凍せずに専用の容器に移し替えて調理室に持ち込む

エ. 肉類・卵類(割卵)

- ・肉は肉用冷蔵庫(10℃以下)に保存する。庫内の二次汚染を防ぐ為ビニール袋から取り出し、ふたつきの専用容器に入れ替える。
- ・ひび割れた卵は使用しない。
- ・汚れが殻の表面に残っている卵は洗う必要はないが、取り扱いに注意する。
- ・肉汁や卵液が床面に落とさない。落としたときは、拭き取りアルコールで消毒を行う。
- ・割卵時には1つずつ別容器に割り、品質を確認する。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。
- ・卵液の攪拌には、ミキサー・泡立て器を使用しない。(刃の部分等が完全に洗浄消毒出来ない為)

カ. 缶詰・びん詰はアルコール等で消毒する。

キ. 調理冷凍食品は、加熱済か未加熱かをよく確かめ取り扱いに注意する。

(4) 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洗浄済みの器具は水切り後、下処理室の消毒保管庫で消毒保管する。下処理室に専用の消毒保管庫がない場合は、①と②の後、洗浄機でもう一度洗浄し、調理室の所定の消毒保管庫に保管する。
- ④台車、移動台等は、下処理室で洗浄し、ペーパータオル等で水を切って乾燥させる。

(5) 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。(野菜くずは残菜処理機に入れる。)
- 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が高温・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、十分に手洗いをし、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。

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85℃で1分間以上またはこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その時間と温度の記録をする。

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、中心温度計の先端センサーで測定する。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、温度を確認し記録する。なお、冷却後の食品は、冷蔵庫で保管することが望ましい。

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、素手で食品を扱わない。

あえ物などで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、確実に消毒殺菌された調理器具を使用する。

(2)食品の取り扱い

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浄、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しておく。)

③肉類、卵類、魚介類は調理室専用台車を使用する。

④下処理済みの食品用容器と調理済み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60cm以上の高さに置く。

⑦調味料類は、専用容器に計量する。

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時間以内で給食できるように努める。

⑨調理後の食品は衛生的な容器に入れ、ふたをして保存する。

(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・器具を可動式のものを設置する。

* 献立によって作業場所を替えることができ、調理過程にあった作業動線となる。

* 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ができる。

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ふきんは使用せずペーパータオルを使用する。

⑤使い捨て手袋は適切に使用する。

* 使い捨て手袋を使用すれば安心だという意識から、手洗いがおろそかになることがあるので注意する。

* 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、使用方法を誤るとかえって汚染を広げることとなりかねない。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。配食時には料理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、使い捨て手袋等を着用する。
- ウ. 配食用のエプロン、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

調理を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のを使用し、調理用との共用は避ける。
- イ. 食缶等のまわりを拭く場合には、ペーパータオル等を使用する。

③配食時刻の記録、釜別、ロット別の配送先の記録

喫食時刻を考慮して作業を行い、共同調理場だけでなく単独調理場においても釜別、ロット別の配送先を記録する。

(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、最短時間で配送が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コンテナや配送車は、以下の方法で毎日清掃する。
 - ・水道水又は温湯でブラシ等を使って洗浄後、洗剤溶液で洗浄、水道水又は温水で洗剤を洗い流して乾燥する。

(3) コンテナへの積込

- ①温食と冷食を混載しない。やむを得ない時は、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丁寧に扱う。
- ③ビニール袋が破れたり、結び目がゆるくなったりすると、他の食品や食器を汚染するので、専用容器に配食する。

XII 学校で行う衛生管理

1. 重要事項

学校・共同調理場から配送された給食及び業者からの直接配送品（パン、牛乳、デザート等）の安全確認を行うことが必要である。また、配食時における二次汚染を防ぐ為に、確実に健康チェックを行い、服装、手洗い等を徹底させる事が大切である。

2. 基本事項

(1) 配膳室や牛乳保冷库等の衛生管理

- ①配膳室・リフト及び牛乳保冷库等は、1日1回清掃する。
- ②牛乳保冷库等の庫内温度を確認し、記録する。(10℃以下)
- ③温度表示のある冷蔵庫等であっても、庫内の温度確認をする際に、扉を開けずに確認できるよう、隔壁式温度計を設置する。

(2) 業者からの直送品の検収

- ①学校で検収責任者が必ず立会い、検収表に基づき検収し記録を1年間保存する。
- ②検収にあたっては、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.品温は適切か。
 - 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、出入口に鍵をかける。

(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表第7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.下痢をしていないか。
- イ.発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。
- ウ.衛生的な服装をしているか。
(清潔なエプロン、マスク、帽子を着けているか。)
- 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

毎日必ず検食し、その記録を保存する。

XIII 洗淨

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、確実に洗淨、消毒をして食品への二次汚染を防ぐ。

2. 基本事項

(1) 洗淨作業

調理機器や器具等は、使用后、分解し、洗淨、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淨、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淨効果は上がるものではない。また、残存量も高くなるので、使用濃度を守る。

② 食缶は食缶洗淨機で洗淨後、消毒保管庫で保管する。

③ 食器等は浸漬槽で予洗したのち、食器洗淨機にかけ洗淨後、消毒保管庫で保管する。

④ コンテナは洗淨後、乾燥させてコンテナ室で保管する。翌日、始業前にアルコールを拭触する。

(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、濡れたままの状態に放置すること。
次亜塩素酸ナトリウム	200mg/L溶液に5分間以上浸漬後、水洗いして、ペーパータオル等でよく水気を切り乾燥させる。

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

② 熱風消毒

庫内温度が80℃以上で少なくとも20分間保つように調節する。

③ 蒸気消毒…100℃で15分間以上

【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1年(3000時間)を目安に定期的に交換する。

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

(3) エプロンの洗淨

作業区域において、洗淨、塩素消毒し、乾燥させる。(毎日)

(4) 靴の洗淨

作業区域において、洗淨、乾燥し、アルコール消毒する。(最低週1回)

(5) スポンジ・タワシ等

作業区域において、洗浄、消毒し、熱風保管庫に入れて乾燥させる。

*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 異物混入防止の為の留意事項

1. 重要事項

配膳された給食に虫や金属等食品以外の異物が混入していることは、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、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材以外にも、様々な原因が考えられるので、作業工程の打ち合わせをする際には、全員で話し合い、確認する。

(1) 調理従事者の白衣(作業衣)

- ① 白衣(作業衣)、エプロン、帽子、マスクは洗濯してある清潔なものを着用し、毎日取り替える。
- ② 作業中は、不必要な装身具類は身につけない。(ヘアピン・ピアス・ネックレス・時計等)
- ③ 毛髪は、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つける。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)のボタン等を確認し、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、壁等に割れ目やすき間がないか、また、出入り口近辺等に蜂や鳥の巣等がないか確認する。
- 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(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(学校ごと)に葉の状態を確認し記録する。
- ③ 機械類のねじの場所、個数を把握し確認記録する。
- ④ すくい網等の破損はないか、また、ねじが緩んでいないか確認する。(作業前・作業中・作業後)
- ⑤ ザル等に、スポンジ、針金、食品等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。
 - ・野菜、果物類のシール、輪ゴム等を確実に除く。
 - ・きのこ等を袋の上から庖丁で切らない。(ビニール袋の混入)
 - ・冷凍野菜等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個数を確認する。乾燥剤等の薬剤も個数を確認する。
 - ・蒲鉾は外包装ビニールを外し板から剥がす。その際、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、異物が混ざっていないか丁寧に確認する。
 - ・乾燥野菜、豆類、小煮干し等は、異物の混入がないか複数人で確認する。

- ・干し椎茸は、割った時や水もどし後虫が入っていないか確認する。
- ・生鮮野菜類は虫等がないか細かいところまで確認する。
- ・肉、粉類に異物がないか確認する。

(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ペーパータオル等を使用したとき、切れ端が残らないようにする。

(6) 配食・配送

- ①コンテナの扉、トラックの扉は必要な時以外は締めておく。

(7) 配膳室・教室

- ①配膳室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、食品の包装が挟まっていることがあるので、一枚ずつ確認し洗浄する。

XV 定期、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、1週間あるいは毎学年定期に行う定期衛生検査とがあります。文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」では、表1のように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あ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4の定期及び日常の衛生検査の点検票第1～第7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年間保存する。(受水槽の点検及び記録は3年間保存する)
- 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責任者に報告し、運営管理責任者は、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、調理済み食品の回収等の処置をとり、その結果を点検票に記録する。

2. 基本事項

(1) 定期衛生検査

表 1 定期及び日常の衛生検査の点検表

	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・使用区分等、建物の構造、防虫・防そ、建物の周囲の状況、給水設備、厨芥処理、清掃用具、便所、日常点検の記録の有無	年1回	第1票
学校給食設備及び取扱い状況	学校給食従事者用手洗い施設、使用水、シンク、食器類、食器洗浄状況、食器消毒及び保管状況、調理機器・器具類及び保管状況、包丁及びまな板類、冷蔵庫、冷凍庫、保管庫及び保管場所、温度計及び湿度計、日常点検の記録の有無	年3回	第2票
学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況	学校給食従事者の健康状態、学校給食従事者の衛生状態、検食及び保存食の状況、日常点検の記録の有無	年3回	第3票
学校給食従事者の検便結果及び処置	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌	月2回以上	第4票
学校給食用食品等の検収・保管の状況	検収・保管の状況、日常点検の記録の有無	年3回	第5票
衛生管理体制及び活動状況	衛生管理体制、学校保健委員会等の活動、日常的衛生管理	年3回	第6票

(2) 日常衛生検査

	日常点検項目	
作業前	学校給食従事者（健康状態、服装等、手洗い）、施設・設備、使用水、検収	第7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、調理機器・器具・食器の洗浄・消毒、残菜と廃品の処理、食品庫	
便所		
調理室の立ち入り		

(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都度実施)
- 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・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき
- ②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、伝染病の発生のおそれがあるとき。
- ③その他必要なとき

