



松山市学校給食衛生管理基準

令和8年3月改定

松山市教育委員会

目 次

はじめに	1
I ドライ運用の推進	2
II 衛生管理体制の確立	3
III 学校給食従事者の衛生管理	6
IV 施設・設備の衛生管理	11
V 調理機械・器具及び食器具の衛生管理	19
VI 使用水の管理	21
VII 献立作成及び食品の衛生管理	23
VIII 作業前の衛生管理	30
IX 下処理時の衛生管理(汚染作業区域における業務)	32
X 調理時の衛生管理(非汚染作業区域における業務)	35
XI 配缶及び配送	38
XII 学校で行う衛生管理	39
XIII 洗浄及び消毒	41
XIV 異物混入防止のための留意事項	43
XV 日常及び定期、臨時の衛生検査	45
XVI その他	46

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、学校給食従事者に対する意識付けを行い、ドライ施設での運用はもとより、ウエット施設においても、ドライ運用を推進するとともに、作業工程ごと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。

[参考]

「学校給食衛生管理基準」(文部科学省) 平成 21 年4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 29 年 6 月改訂

「学校給食調理従事者研修マニュアル」(文部科学省) 平成 24 年3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

「学校給食における食中毒防止 Q&A」(日本スポーツ振興センター) 平成 21 年3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－」(日本スポーツ振興センター) 平成23年3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

I ドライシステム・ドライ運用の推進

1 重要事項

学校給食において、より安全に給食を提供し、高温・多湿の作業環境の改善を目的に、ドライシステムの採用とウェットシステム施設におけるドライ運用を図ることとする。

2 基本事項

(1) 「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、従来のウェット施設であっても、作業中に湯水がこぼれたり、食品等を落とした際に、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。

ウェット施設であっても、学校給食従事者の心がけや工夫次第でドライ運用は可能であるため、積極的な運用が図られている。

(2) 「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、細菌やかび、衛生害虫等の発生・繁殖を制御する。

イ 床面からはね水による二次汚染を防止する。

ウ ウェットシステムよりも、室内の湿度が低く保たれる。

エ 床が濡れていないので滑りにくく、ドライシューズ及び軽装で作業ができるため動きやすい等、労働安全上の効果も期待できる。

(3) 調理作業中のドライ運用

ア 水が落ちた場合…スクイージー(ゴムモップ)等で除去する。

イ 食品が落ちた場合…すぐに使い捨て手袋・ペーパータオル等で除去し、アルコール消毒する。

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、互いの役割を認識して連携・協力できる衛生管理体制を整備する必要がある。その際には、HACCP の考え方にに基づき実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、必要な改善措置を図る。

(学校給食衛生管理基準 第1 総則1 参照)

HACCP(ハサップとは) Hazard Analysis and Critical Control Point

食中毒菌汚染や異物混入等の危機要因を把握した上で、原材料の受け入れから製造の出荷までのすべての工程において管理し、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視、記録するための衛生管理の手法をいう。(農林水産省一部変更)

2 基本事項

(1) 設置者(教育委員会)

ア 学校給食を実施する設置者の責務として、安全で安心な給食を提供するために、学校給食調理場及び学校給食実施校の衛生管理体制、施設・設備、調理作業などが「学校給食衛生管理基準」を遵守して適切に行われているか、巡回やアンケートなどの手段により実態把握を行い、問題がある場合には改善措置を図る。

イ 「学校衛生管理基準」が HACCP の考えに基づいていることを理解し、高度な衛生管理を推進していくためのシステムや施設・設備などについて適切な改善を図る。

ウ 学校給食法第二条「学校給食の目標」を踏まえ献立作成し、それに係る業務及び食品・納入業者の選定等については、(一財)松山市学校給食会が管理する。

エ 学校給食用食品について、安全性を計画的に確認するため、設置する調理場について、計画を立て、登録検査機関(厚生労働大臣に登録の申請を行い、食品衛生法に基づいて検査を行うことができる機関)等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行う。

オ 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努める。

カ 教育委員会等は、学校給食従事者を対象とした研修の機会が確保されるよう努める。また、非常勤職員等を含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮する。

(学校給食衛生管理基準 第3 1(1)献立作成(2)学校給食用食品の購入 参照)

(学校給食衛生管理基準 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準 参照)

(2) 運営管理責任者(共同調理場所長、校長)

- ア 共同調理場においては所長、学校においては校長を運営管理責任者とする。
- イ 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・学校給食管理運営委員会等を活用するなどにより、校長、所長、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、学校医、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。
- ウ 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。
- エ 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。
- オ 食品の検収等や施設及び設備等の日常・定期的点検表に基づいて点検作業を行わせるとともに、その都度結果を報告させ、適切に点検が実施されていることを確認する。点検結果については、適切に保管する。食品の検収等の結果、異常の発生(疑い等)の報告を受けた場合は、教育委員会に報告するとともに、食品の返品・交換、献立の一部又は全ての削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講じる。施設及び設備等の日常・定期的点検の結果、改善に時間を要する場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に施設・設備及び調理作業の改善を行う。
- カ 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。
- キ 学校給食従事者に定期的な健康診断及び検便を受けさせる。
- ク 学校給食従事者の健康状態に常に注意し、下痢、発熱などの症状があった場合、感染症の予防及び感染症の患者又は無症状病原体保有者である場合、化膿性疾患が手指等にある場合には、調理作業に従事させない。また、家族の健康状態に問題がある場合は、同様の措置をとる。
- ケ 原則、調理に直接関係のないものを調理室に入れない。調理及び点検に従事しないものが、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れさせず、Ⅲ2(1)に規定する学校給食従事者の健康状態等を確認し、その状態を記録する。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させる。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行う。
- コ 受配校においては、校長が責任者として学校給食の衛生管理等について常に注意を払うとともに、改善を要する事態が生じた場合、調理場所長又は教育委員会に報告し、必要な応急処置を講じる。

(学校給食衛生管理基準 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準、第5 日常及び臨時の衛生検査 参照)

(3) 衛生管理責任者

- ア 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場合は、調理師資格を有する学校給食従事者等)を衛生管理責任者とする。
- イ 施設・設備の衛生、食品の衛生及び学校給食従事者の衛生の日常管理等に当たる。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、それ

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。

(学校給食衛生管理基準 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準、第5 日常及び臨時の衛生検査 参照)

(4) 食品衛生管理責任者

ア 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 直営調理場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。

Ⅲ 学校給食従事者の衛生管理

1 重要事項

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

2 基本事項

(1) 毎日の健康状態の確認

ア 学校給食実施の有無に関わらず、毎日、本人及び同居人の健康状態を確認し、個人別に記録を残し継続した健康状態を把握する。記録は、1年間保存する。

イ 本人及び同居人の体調等に異常がある場合、必ず運営管理責任者に申告する。運営管理責任者又は衛生管理責任者は、必要に応じて教育委員会の指示を受け、特に次のことに留意しながら適正な措置をとる。

(ア)化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事させない。

(イ)下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、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に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行させる。

(ウ)本人及び同居人がノロウイルスを原因とした感染性疾患による症状と診断された場合は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせ、健康状態の回復に努めさせるとともに、二次感染予防等の適切な対策を講じる。

(エ)必要に応じて帰宅する。

(オ)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。

※下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患が手指等にある場合は、十分に状況を把握し、適正な措置をとる。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。

(学校給食衛生管理基準 第4 1(3)学校給食従事者の健康管理 三、四 参照)

(2) 定期健康診断及び検便の実施

健康診断は、一般的な健康状態を知るため必ず受診する。また、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ため、月2回以上実施する。

ア 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回実施する。

イ 検便(赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型 O157、その他必要な細菌等)は、毎月2回以上実施する。

ウ 地域の感染症の状況等により発令される「ノロウイルスによる食中毒注意報」の状況により、ノロウイルスの検便検査を月1回以上実施する。

※ 不顕性感染の場合は、直接食品に触れる作業には従事しないようにする。休養の強要をしないよう気を付ける(就業制限については、感染症法第18条の規定による)。

エ 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した際は、学校給食従事者として体調管理に努める。また、感染することも考えられるため、定期的以外に検便を実施する。

オ 検便結果陽性の場合は、直ちに医療機関を受診させ、その指示を励行させる。調理業務に復帰の際、陰性確認のため検便を実施する。

カ 検便結果は、教育委員会において1年間保管する。

(学校給食衛生管理基準 第4 1(3)学校給食従事者の健康管理 一、二、四 参照)

(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、調理作業に従事するときは次の事項を遵守する。

【身支度について】

ア 毎日専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を正しく着用する。特に、調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないようにする。

イ 爪は、常に短く切っておく。

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外す。

エ マニキュア、香水(香りがきつい洗髪料等)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はしない。

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で調理衣を着用してはならない。

キ 調理作業中は、顔や毛髪、マスク等むやみに触れない。

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、調理室外に出るときは必ず外履き用の履物に履き替える。

コ 便所を使用するときには、学校給食従事者専用便所を使用し、必ず調理衣上下を脱ぎ、履物を替える。

サ 便所を使用した後は、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 本人及び同居人の体調に異常のある場合には必ず運営管理責任者又は衛生管理責任者に申告し、指示に従う。

セ 調理場及び受配校敷地内は禁煙とする。

(学校給食衛生管理基準 第4 1(2)学校給食従事者の衛生管理 参照)

【正しい服装について】

調理作業に従事するときには、清潔でかつ作業しやすい服装とする。また、調理衣、帽子・マスクは毎日清潔なものを身に付ける。洗濯については、調理衣・帽子等は毎日専用の洗濯機で洗濯する。

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(袖丈は手首まで

あるものが望ましい)、エプロンを必ず着用する。

イ マスクは必ず着用し、口と鼻を覆う。

※健康な人の約30%は鼻腔や口腔等に黄色ブドウ球菌を保菌している。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、ネット等が付いたものを着用する。

エ 汚染作業区域、非汚染作業区域を理解し、履物やエプロン等は色分け等で明確に区分し、その保管場所も区分する。

(学校給食衛生管理基準 第4 1(2)学校給食従事者の衛生管理 参照)

【手指の正しい洗浄・消毒】

手指の洗浄は、食中毒や感染症の予防に欠かせないため、徹底することが大切である。

▶ 次のような場合は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと

ア 作業開始前及び用便後

イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に変わる場合

ウ 作業が変わるごと

エ 食品に直接触れる作業に当たる直前

オ 非加熱食品の作業に当たる直前

カ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後

キ 熱風消毒保管庫等に格納されている食器具類を取る直前

ク 清掃用具や文房具類を使用した後

ケ 顔や髪に触れた後

コ 使い捨て手袋等の着用直前

サ その他必要と思われるとき(配缶時やコンテナ等への積込み時等)適宜手指の洗浄及び消毒を行う。

(学校給食衛生管理基準 第4 1(2)学校給食従事者の衛生管理 参照)

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表

1 手を洗う前に 	2 洗い残しのない手洗いを 	3 流水で軽く手を洗う 	4 手洗い用石けん液をつける 	5 十分に泡立てる 
6 手の平と甲を洗う(5回程度) 	7 指の間を洗う(5回程度) 	8 親指の付け根まで洗う(5回程度) 	9 指先を洗う(5回程度) 	10 手首を洗う(5回程度) 
11 肘まで洗う 	12 爪ブラシで爪の間を洗う 	13 流水でよくすすぐ(15秒程度) 	14 ペーパータオルでふく 	15 アルコールをかける 
16 指先にすり込む 	17 親指の付け根まですり込む 	18 手のひらと甲にすり込む 	19 指の間すり込む 	20 手首にすり込む 

学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表

1 流水で汚れを洗い落とす 	2 手洗い用石けん液を泡立てる 	3 手全体を洗う 	4 流水でよくすすぐ 
5 ペーパータオルでふく 	6 アルコールをかける 	7 手全体にアルコールをすり込む 	

非汚染作業の中で

- ・ 食品に直接触れる前
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・ 汚れたものに触った場合
- ・ その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル



1 手を洗う前に

時計や指輪をはずします。
爪は短く切ります。
手に傷等があれば適切に処置し、手洗い後に、手袋を着用します。



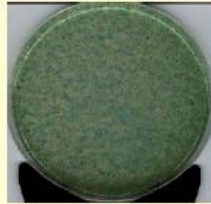
2 洗い残しのない手洗いを

洗い残しの多い箇所は○の部分です。

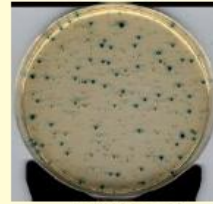
手洗い実験

手洗いによって菌の減り方がこんなに違います！

- ① 汚染度の高い食品を扱った直後の手は、こんなに菌がいっぱいです。 ② 簡単な手洗いでは菌がたくさん残っています。 ③ 「作業中の手洗い」をした後でも、まだまだ菌が残っています。（※アルコールを使用する前）



大腸菌群 1.0×10^8

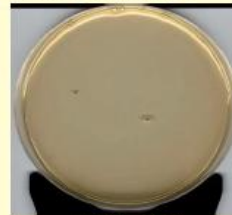


大腸菌群 3.0×10^3



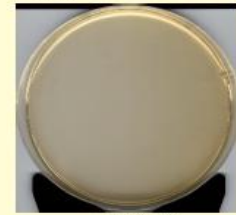
大腸菌群 < 300

- ④ 「標準的な手洗い」をした後でも、①のように汚染された手では少し菌が残っている場合があります。（※アルコールを使用する前）



大腸菌群 < 300

- ⑤ 「標準的な手洗い」をした後、アルコールを使ったうごんにきれいになりました。



大腸菌群 陰性

検体条件: 汚染度の高い食品を取り扱った手指を対照とし、手洗いマニュアルに基づいて手洗いを行った。

使用場地: 大腸菌群用発色酵素基質培地(大腸菌群/青～青緑色のコロニー)

検査方法: 湿した滅菌綿棒で片手掌+指(注: 甲面は含まない)を一定の圧力をかけて拭取ったものを滅菌リン酸緩衝生理食塩水10mLに溶解し、その0.1mLを大腸菌群用発色酵素基質培地に塗抹後、35°Cのふらん瓶で24時間培養した。

(独立行政法人日本スポーツ振興センター拭取り検査結果より)

トイレの使用と手洗い手順について

- 1 トイレに入る前に調理衣、ズボン、帽子、マスク、靴を脱ぐ。 2 用便後、衣服等に触れる前に個室内で確実に手洗いし、消毒する。 < ⇒参照:P13「作業中の手洗い」 >



洗う



すすぐ



消毒する

- 3 マスク、帽子、ズボン、調理衣を着用し、靴を履く。



- 4 調理室に入る前に確実に手洗いし、消毒する。

< ⇒参照:P5「標準的な手洗い」 >



IV 施設・設備の衛生管理

1 重要事項

学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、日常の清掃を徹底して行うとともに随時施設の点検を実施し、実態の把握に努め、施設の不備や故障等があれば、速やかに改善、修理するなど必要な措置を図り、学校給食が衛生的で安全に実施できるように努めなければならない。

ドライシステムを導入していない施設においてもドライ運用を図ること。

2 基本事項

(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区分する。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、学校給食従事者が共通認識をもって作業を行う。

また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努める。なお、既存施設や施設構造上対応が困難な場合は、同様の効果が得られるように工夫する。

【学校給食施設の区分】

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	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
		その他	更衣室、休憩室、学校給食従事者専用便所、前室等 事務室等 （学校給食従事者等が通常、出入りしない区域）

(2) 衛生状態の確保

【学校給食施設】

- 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、その中でのリスクを理解し、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 食品を取り扱う場所(作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。)は、適切な温度及び湿度(温度25℃以下、湿度80%以下)管理が行える空調等を備えた構造となるよう努め、夏季の直射日光を避ける設備を整備する。温度及び湿度は毎日記録する。また、温湿度計は定期的に検査を行う。
- ウ 作業区分の外部に開放される箇所には、エアカーテンを備えるよう努める。
- エ ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止策を講じる。また、発生状況を日常点検や1ヶ月に1回以上巡回点検を行い、駆除は年1回(発生を確認したときには、その都度)実施し、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録する。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないよう取扱いに注意する。
- オ 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛沫しない構造及び配置とする。
- カ 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めるとともに、床は破損箇所がないよう管理する。
- キ 廃棄物(調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。)の保管場所は、調理場外の適切な場所に設ける。
- ク 調理場内は作業に応じて十分な照度を確保し、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。

労働安全法の規定に基づく「事務所衛生基準規則」により、次のように定められている。

作業の区分	基準
精密な作業	300ルクス以上
普通の作業	150ルクス以上
粗な作業	70ルクス以上

なお、「学校環境衛生基準」においては、200ルクス以上750ルクス程度が望ましいとされている。

<汚染作業区域>

- ア 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
- ・ 下処理室とは別に部屋単位で設け、外部からの汚染を受けない構造とする。
 - ・ 納入業者が搬入しやすい場所が望ましい。
 - ・ 納品された食品の専用容器への移し替え、品温の測定、保存食の採取等を行う置台(棚)は、床面から60cm以上の高さのあるものを設ける。
 - ・ 納品時の段ボール箱等を取り外し、専用の容器等に移し替える。
 - ・ 球根皮むき機は、検収室に本体を設置し、下処理室内に出し口を設ける。

イ 食品の保管室…食品の保管場所

(食品庫) 納品時に使用しない食品を一時保管する。

- ・ 食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とする。
- ・ 専用の履物を設置し、出入りする時は専用の履物に履き替える。
- ・ 温湿度計を設置する。
- ・ 窓は直射日光を避ける位置とする。

(冷凍・冷蔵庫又は冷凍・冷蔵室)

- ・ 専用の履物を設置する。
- ・ 冷凍・冷蔵庫を設置する際は以下に注意する。
 - (ア) 床が水平で丈夫である。
 - (イ) 風通しのよいところであり、湿気のすくないところ。
 - (ウ) 直射日光を避け、釜やボイラーなど発熱体から離れたところ。
 - (エ) 下にゴミや水が溜まらない又は掃除がしやすいところ。
 - (オ) 壁や他の器物に密着させない。

(雑品庫)…消耗品や使用しない備品等を補完する。

- ・ 食品庫と完全に分離独立させる。
- ・ 分離することが不可能な場合は棚を設け、食品と雑品が混在しない配置を工夫する。特に、薬品類と食品の区分けは明確にする。

ウ 下処理室…食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所

- ・ 調理室との区分を明確にし、境界にカウンターや調理台を置き、食品のみが移動することができるようにする。

エ 洗浄室…機械、食器具類の洗浄・消毒前

- ・ 洗浄室では、食品を取り扱わない。
- ・ 釜周りの排水が床面に流れない構造とする。

<非汚染作業区域>

ア 調理室…食品の切裁、加熱、冷却、配食等の調理を行う場所

- ・ 調理作業に不必要な物品等は置かない。
- ・ 設備機器は作業動線を考慮して配置する。
- ・ 釜回りの排水が床面に流れない構造とする。

イ 配膳室

- ・ 外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分し、その出入り口には、原則として施錠設備を設ける。
- ・ 給食を置く置台(棚)は、床面から60cm以上の高さのあるものを設ける。

ウ コンテナプール…出来上がった給食、食器具類の保管、受け渡し、返却を行う。

- ・ 施設内外ともに施錠施設を設ける。
- ・ 食器具、給食を置く置台(棚)は、床面から60cm以上の高さのあるものを設ける。

エ 洗浄室…機械、食器具類の洗浄、消毒後

<その他>

ア 更衣室

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

イ 休憩室

- ・ 食品の搬入搬出口、調理室内が見える構造が望ましい。

ウ 学校給食従事者専用便所

- ・ 食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とする。
- ・ 食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設ける。
- ・ 便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設ける。
- ・ 個室に手洗い設備を設置する。

エ 前室

- ・ 手洗い設備を設置し、消毒・乾燥した爪ブラシを常備する。
- ・ 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わずに給水でき、温水に対応している。
- ・ アルコールやペーパータオルが設置されている。

オ 事務室

【学校給食設備】

ア 調理場にふさわしいもの(食数、献立、作業効率、安全性、耐久性等)を決定する。

イ 機械及び機器は、可動式にするなど調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置とする。

ウ 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設ける。

エ 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風消毒保管庫等により適切に保管する。

オ フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させる。

カ 下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努める。

キ 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等とする。

ク 手洗い施設は、作業区分ごとに設置し、手洗いせっ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。爪ブラシを用意し、前室等必要な場所に備える。

ケ 手洗いせっ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、新たに液を入れる。

コ 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるよう配送車を必要台数確保する。

サ 機能を正確に熟知し正しく使用し、正しい手入れをすることにより、安全で衛生

的な作業となる。

- シ 洗浄、消毒を確実にを行い、常に清潔な状態を保ち、調理設備や器具から汚染が広がらないよう衛生管理に努める。

<調理用の機械、機器、調理器具及び容器>

- ア 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果物類等食品の種類ごとに、それぞれの専用に調理用の器具及び容器を備える。
- イ 調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区分する。
- ウ 洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものとする。
- エ 食数に応じた大きさと数量を備える。
- オ 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努める。

<シンク>

- ア 食数に応じてゆとりのある大きさ、深さとする。
- イ 下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄用に分け、三槽式構造とする。
- ウ 調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共有しない。
- エ その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努める。

<冷蔵及び冷凍設備>

- ア 食数に応じた広さとする。
- イ 食品保管専用であること。
- ウ 原材料用及び調理用等に整備し、共用しない。
- エ 庫内温度を適切に保ち、毎日記録する。

<温度計及び湿度計>

- ア 温湿度計は、直射日光や機器の風等、湿度を左右する場所を避け、1.5mの高さに設置する。
- イ 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備える。

<廃棄物容器等>

- ア ふた付きの専用の容器を廃棄物の保管場所に備える。
- イ 調理場には、ふた付きの残菜入れを備える。

<学校給食従事者の専用手洗い設備等>

- ア 前室、便所の個室に設置する。
- イ 作業区分ごとに使用しやすい位置に設置する。

ウ 肘まで洗える大きさの洗面台を設置し、給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式とする。

エ 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設ける。

【学校給食設備・機器の注意事項】

<下処理用、調理用の区分>

ア 包丁やまな板、容器、洗浄用スポンジ等は、下処理用、調理用等に分ける。

イ カゴ等は色分けするなどして、使用目的ごとに区分し、下処理用の器具類を調理室内に持ち込まない。

ウ 洗浄、消毒は使用目的別に行う。

<専用器具の使用> 食肉類、魚介類、卵、野菜類、生食する野菜・果物類

ア 包丁やまな板、容器類はそれぞれ専用とし、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区分する。

イ 他の食品を二次汚染しないように、洗浄用具等にも注意し混用しない。

ウ 器具は色分けや用途名を書くなどして区分する。粘着テープ部分に微生物や汚れが付着することがあるので望ましくない。

<適切な洗浄、消毒>

ア 下処理室で使用した包丁、まな板、カゴ等は下処理室で洗浄する。

イ 調理室で使用した調理器具は洗浄室で洗浄する(下処理室に戻さない)。

ウ 調理室に洗浄場所のある施設は、調理品を調理室から排出した後に調理器具類の洗浄を行う。

エ 機械類は、部品を取り外して洗浄する。

オ 作業終了後は、洗浄した後、用途に応じて消毒し、十分に乾燥させる。

<衛生的な保管>

ア 洗浄、消毒した調理器具類は、外部から汚染されない構造の保管設備を設けるなど、保管中に二次汚染することがないように管理する。

イ 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管する。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避ける。

(学校給食衛生管理基準 第2学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準 参照)

(3) 日常の清掃

検収室・下処理室・調理室・洗浄室・食品の保管室・出入口・休憩室・便所等は毎日清掃し、常に整理整頓しておく。

ア 検収室・下処理室・調理室・洗浄室等

(ア) 施設の清掃は、全ての食品が下処理室及び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、必要に応じて洗浄溶液又は温湯で洗浄した後、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。天井・内壁(床面から1メートル以上の部分)についても必要に応じて、清掃及び洗浄及び消毒をする。
- (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。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) 手洗い場は1日1回以上清掃し、清潔を保つ。
- (ケ) 蛇口、コック等は清潔を保つ。
- (コ) 換気扇は手の届く所は清掃する。
- (サ) 室内の温度・湿度は高くなりすぎないように工夫する。

イ 食品の保管室

- (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ときは、納品時の段ボール等を取り外し、専用ケース等に保管する。
- (ウ) 食品以外のものを一緒に保管しない。

ウ 出入口の扉の手入れ

- (ア) 扉は毎日清掃し消毒する。

エ 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、整理整頓に心がける。
- (ウ) 便所は1日1回清掃及び消毒をし、清潔にしておく。
- (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。

(4) 冷蔵庫・冷凍庫の管理

- ア 冷蔵庫の温度は10℃以下、冷凍庫の温度は-15℃以下、保存食専用冷凍庫は-20℃以下とする。毎日、庫内温度を確認し、記録する。
- イ 温度管理の必要な食品は、ふた付き専用容器に入れ、専用冷蔵庫に保管する。
- ウ 使用後の冷蔵庫・冷凍庫は、異物や汚れを取り除き、適切に洗浄及び消毒を行う。

(5) 廃棄物の処理

- ア 廃棄物は、分別し、衛生的に処理し、汚臭、汚液がもれないように管理する。
- イ 廃棄物のための容器は、作業終了後、速やかに清掃し、乾燥させる。
- ウ 包装容器、ダンボール等は、決められた場所に保管する。
- エ 廃棄物の保管場所は、定期的に清掃し、清潔を保つ。また、ねずみ及びはえ、

ごきぶり等の発生がないよう管理する。
オ 専用の作業衣・靴を着用すること。

(6) ねずみ・昆虫の侵入防止及び駆除

ねずみ及びはえ、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、結果を記録する。故障、損耗、破損、不足等は発見されたら直ちに修理・補修改善を行い記録する。

(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。殺菌灯は3000時間程度を目安に交換する(殺菌灯の取り換え時期を機械本体に表示するとよい)。

殺虫灯は常時点灯しておく。捕らえた害虫は定期的に清掃する。

(学校給食衛生管理基準 第2学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準 参照)

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保管しておく。また、各機器等を用途に合わせて区別することで相互汚染を防止する。

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・器具等が汚染されるため、調理の工程ごと（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・中心温度計等を使用する。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。

ア 包丁・まな板・その他の器具、スポンジ、エプロン類は、食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食品ごと（下処理用、調理用、加熱調理済食品用等）に区別する。

イ 下処理室の器具類は、調理室内に持ち込まない。

ウ 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。また、洗浄用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

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。点検時には、部品の取付場所や数を確認し、記録する。スライサーの刃等の欠損がなかったかを確認、記録しながら作業を行う。

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を行い記録する。

ウ 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。

エ 全ての調理器具（ざる、スパテラ等）は、使用前・使用後に破損がないか確認する。

オ 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消毒保管庫等に整理して保存する。

ア 保管場所は常に整理整頓し、消毒する。

イ 器具は常に所定の場所に整理保管する。

ウ 密閉できる消毒保管庫に収納する。

エ まな板、包丁は用途別に分け、下処理、調理室の別に包丁まな板消毒保管庫で保管する。

オ 消毒保管庫で、食器等を完全に消毒・乾燥し、保管する。

(4) 調理機械・器具類の点検・保守

調理作業及び洗浄作業に使用する機械・器具については、安全で衛生的な作業を行うために、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。

ア 調理機械・器具等は、毎日始業前、作業中、作業後に点検を行い記録する。

イ 故障、破損、不足を発見した場合は、直ちに修理、補充するとともに支障のないよう手配する。

ウ 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。

エ 中心温度計は、定期的な動作確認を実施し、誤差が生じていないか確認する。

オ 作業終了後は、毎日調理機械・器具類の数や異状の有無を確認し、翌日の作業に支障のないようにする。また、翌日の作業工程表や作業動線図を最終確認し、翌日の作業が円滑に進むように準備する。

カ 点検表を作成し、保守、点検の記録を保存する。

(学校給食衛生管理基準 第2 1(2)学校給食設備(3)学校給食施設及び設備の衛生管理 参照)

(5) フロン搬出抑制法にかかる業務用冷凍冷蔵庫の点検

使用する全ての業務用冷凍空調機器について、以下の項目を点検し記録する。

【点検項目】

ア 庫内温度の記録をする。：毎日

イ 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

ウ 冷凍機周りの油のにじみ、異常振動、異常運転音(容易に確認ができる範囲)：月末

※平成25年6月12日「フロン回収破壊法」の改正により、平成27年4月からフロンを使用した業務用のエアコンや冷凍・冷蔵機器を点検することが義務付けられた。

VI 使用水の管理

1 重要事項

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」（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）に定める飲料水】であることを確認する。定期的に高架水槽、受水槽の点検及び清掃を行う。併せて、受水槽ポンプ室に設置されている塩素連続注入器の管理を適切に行う。

2 基本事項

(1) 水質検査

使用水は、調理開始前に十分流水(約 5 分)した後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、検査する。他の給水栓も同様に溜まり水を放出する。

ア 調理開始前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であること並びに外観(色、濁り)、臭い、味等について水質検査を実施し、その結果を日常点検票に記録する。

イ 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値に満たない場合は、給食を一旦中止し速やかに改善措置を講じる。また、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 を保存食の専用冷凍庫で -20°C 以下で 2 週間以上保存する。

ウ 再検査を行い、使用に不適な場合には、速やかに運営管理責任者又は衛生管理責任者に申し出て教育委員会に指示を仰ぐ。

エ 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。

オ 貯水槽を設けている場合は、専用の業者に委託する等により、年 1 回以上清掃する。また、清掃した証明書等の記録は 1 年間保管する。

(学校給食衛生管理基準 第 3 1(4)②使用水の安全確保 参照)

[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十分放出する(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。
 - (1) 規定の残留塩素は、遊離残留塩素量として 0.1mg/L 以上である。
 - (2) 0.1mg/L 未満のときは、直ちに運営管理責任者又は衛生管理責任者に報告し、給食を一旦中止し速やかに改善措置を講じる。
 - (3) 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。
 - (4) 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測定容器の傷や劣化の有無等点検、管理する。

[参考] 水の色と味

水の外観に異常がある場合、原因は次のような可能性がある。

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場合

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

3 水に異味、異臭がある場合

- (1) 受水槽や高架水槽の塗装した際、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。

Ⅶ 献立作成及び食品の衛生管理

1 重要事項

調理の過程等における衛生管理を徹底するためには、第一に献立作成及び食品選定等について衛生管理に配慮する必要がある、(一財)松山市学校給食会と連携して行う。また、調理場等において、適切に検収・保管することにより、細菌を持ち込まない・増やさないことが大切である。調理後は保存食を適切に採取し保存するとともに、検食を確実にを行う。

2 基本事項

(1) 献立作成

ア 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線になるように配慮する。

イ 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮する。

ウ 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮する。場合によっては、献立変更等も検討する。

エ 献立委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重する。

オ 統一献立の作成に当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障をきたすことがないよう、一定の地域別または学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努める。

(2) 食品の購入

ア 学校給食用食品の購入に当たっては、事前の書類確認や給食用物資入札会を設ける等により、食品を選定する。選定に当たっては、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重する。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整える。

イ 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定する。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努める。

ウ 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に、(一財)松山市学校給食会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努める。

エ 食品納入業者は、保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定する。

オ (一財)松山市学校給食会は、売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促す。

カ 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認する。

キ 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的の実施する微生物及び理化学検査の結果、または生産履歴等を提出させる。また、

検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じる。さらに、検査結果を保管する。

(3) 食品の選定

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

(4) 食品の検収

納入された食品の特性、汚染レベルを理解した上で適切に受入れ安全性を確保する等、確実な検収作業を徹底することは、食中毒を防止するために大切である。また、記録し、保存しておくことは危機管理上必要である。

検収に当たっては、次のような点に注意して実施する。

- ア 検収においては、検収責任者等が納入時に必ず立会い、食品の受け渡しを行う。その際、検収表に基づいて、納品時の品質や包装等の確認を行い記録し、これを5年間保管する。検収のために必要な場合は、検収責任者等の勤務時間を納入時間に合わせて割り振る。
- イ 食品は、検収室で専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まない。また、食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置き台を設ける。
- ウ 業者搬入時のダンボール等は汚れていたり、汚染されている(土・かび・ごきぶり等)ことが考えられるためダンボール箱等を触った手で食品に触れない。
- エ 食品の納入は検収室で受け渡しを行い、納入業者は下処理室及び調理室等に立ち入らせない。
- オ 不良品の場合は、交換・返品等の処置を行うとともに、その経過を検収表に記録する。
- カ 検収責任者等は、下記の項目を確認し検収表に記入する。異常を認めた場合は、直ちに運営管理責任者及び衛生管理責任者に報告する。運営管理責任者は、(一財)松山市学校給食会に報告、対応する。

[参考] 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。原則、調理場若しくは学校単位で同一になるようにする。
品名・数量・規格	品名、個数、重量、規格は発注内容と合っているか。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。
品質・鮮度	かび、病害虫等はないか。変質、変色、異臭はないか。生鮮品等の鮮度、腐敗等はないか(肉等の色はくすんでいないか。冷凍食品に霜付きや再凍結がされたりした形跡はないか。異臭はないか)。
包装容器等の状況	箱、袋等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」から逸脱していないか。品質保持のための温度管理がされているか(生鮮品は冷蔵、冷凍品は冷凍の状態で搬入)。
異物混入の有無	異物混入がないか。
賞味期限及び消費期限	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恐れのものはないか。原則、調理場若しくは学校単位で同一になるようする。
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	服装等は清潔か。検収表に納入業者名、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、冷凍車、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。食品以外の物を混載していないか。

(5) 食品の保管

食品の納入は、缶詰、乾物、調味料等の常温保存可能なもの以外は、1回で使い切る量を調理当日に搬入するようにする。

ア 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
牛乳用冷蔵庫……10℃以下	保存食用冷凍庫……-20℃以下

(イ) 「学校給食の受入保存基準」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。食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まない。食肉類、魚介類、野菜類等の食品分類ごとに区分して専用の容器で保管する。

(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。開封後の調味料(ゆず果汁・豆板醤等)がある場合は、開封日を容器に記入する等し冷蔵庫で保管する。

- (カ) 小規模校において冷凍野菜等を数回に分けて使用する場合は、開封日を記入するとともに、ポリ袋等に密封し、適切に冷凍保管する。
- (キ) 冷蔵庫は毎日 1 回清掃、消毒する。
- イ 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たりすることがある。使用前には異常がないことを確認する。
 - (ア) 異味、異臭、変色、ネトやかびの発生等がないか。
 - (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。
- ウ 受配校での食品の取り扱い
 - (ア) 牛乳、ジュース、デザート類等は必ず専用の冷蔵庫により適切な温度管理を行い保管する。庫内温度を確認し、記録する。
 - (イ) パン等の業者直送品は、所定の場所に正しく保管する。
 - (ウ) 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、和えもののある時は、庫内温度を測定し、記録する。
 - (エ) 受け渡し室は、人がいないときは、出入り口に鍵をかける。
 - (オ) 搬入・搬出時には、品名、配達者名、開閉時刻等を配達記録簿及び施錠確認簿に記録する。
- エ 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+カツ食品カード)		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					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 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	○		
	納豆	10℃以下				○	10℃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	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	
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	○		
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	10℃以下				○	10℃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/冷蔵				○	常温/冷蔵	○		
	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			
	加圧加熱殺菌処理藻類	常温		○	○		常温			
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								

(6) 保存食

保存食は、万が一事故等が発生した場合に、その原因究明の検査を行うために重要なものである。保存食の採取保管については、下記のとおり確実にを行い、保存食採取表及び保存食日誌に記録する。

ア 保存食は、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに 50g以上を清潔なビニール袋(容器等)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。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットや産地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。

イ 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存する。その際、包丁、まな板等の器具や手指等からの二次汚染にならないように処理する。採取に当たっては使い捨て手袋を使用する。卵は、割卵した後冷蔵保管し、調理直前に混合したものから 50g以上採取し保存する。

ウ 調理済み食品は、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。

エ 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確実に保管されているか並びに2週間後廃棄する際、異常の有無の確認、廃棄した日時を記録する。

オ 保存食採取後は、常温放置せず直ちに保存食用の冷凍庫に保存する。

カ 1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する。

キ 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。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。

ク 飲用牛乳と調理用牛乳並びに加工食品等で規格の異なる食品等は、別々に保存食を採取する。

ケ 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。

コ 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・削り節・だし昆布・(角・細切り・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・(乾)ゆば・(乾)貝柱・(乾)高野ダイス・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・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、調味料、乾物及び缶詰等は保存食から除く。但し、生食で扱う缶詰・レトルトパック類は採取し、保存する。

※ 和えものの用のこしょうは、1回で使いきる（使い残った場合は、加熱調理に使用する。）。

（平成23年3月文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」第5章1保存食 参照）

(7) 検食

給食による事故を未然に防ぐため、標準食及び食物アレルギー対応食について行う。学校給食共同調理場及び受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時刻の30分前までに行い、異常がないことを確認する。

ア 検食責任者

検食は、校長及び調理場所長が学校給食実施責任者として児童生徒の摂食開始時刻の30分前までに行い、当日の給食実施についての適否を判断する。検食責任者が不在又は体調不良等の場合は、校長及び調理場所長があらかじめ指示した教職員が検食を行う。

イ 検食での確認事項

検食に当たっては、次の内容について点検し、検食を行った時間、検食者の意見等を学校給食日誌(学校用)及び学校給食日常点検票(調理場用)に記録し、5年間保管する。

(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) 食品に「異味」や「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が適当か。

(オ) 味付けや、香り、色彩、形態等が適切で、児童生徒の嗜好との関連は配慮されているか。

(カ) 食物アレルギー対応食にアレルゲンとなる食材が入っていないか(食物アレルギー対応食がある日のみ記載する)。

ウ 検食の結果、異常があった場合の措置

異常があった場合には、給食を一旦中断する等の措置をとるとともに、全体の状況を把握する。共同調理場の受配校において発覚した場合は、速やかに共同調理場に連絡するとともに教育委員会に第一報を入れ、連携を図りながら事故等防止のために必要な措置をとる。

(8) 学校給食従事者の給食の喫食について

学校給食従事者が施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善と食育の推進に資するものであることから、毎日の健康調査及び月2回以上の検便検査の措置を講じた上で、当該施設内で喫食することとする。学校給食従事者は、毎日給食を喫食する意義を十分理解し、日頃の健康管理及び衛生管理の徹底や給食内容の向上に努める。調理作業中においては、試食担当者を限定するなど食中毒が発生した場合の原因究明に支障を来さない措置を講じる。

（平成21年4月1日付け文部科学省スポーツ・青少年局長通知「学校給食衛生管理基準の施行について」三 6学校給食従事者の喫食について 参照）
（文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長通知 29初健食第19号(平成29年8月25日付け)「学校給食衛生管理基準の取扱いについて」参照）

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図の確認

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。

ア 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、的確な指示をする。

イ 学校給食従事者は、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。

(2) 健康状態の確認

学校給食従事者は、毎日健康状態を確認し、個人別健康観察記録表に記録する。また、家族の体調に異常のある場合は、作業分担について衛生管理責任者等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」等を参考に、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。

(5) 消毒液の確認

(6) 使用水の確認

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

(7) 調理機器、器具の消毒

「Ⅴ 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。

ア 作業開始前の消毒

調理台、シンク、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。

※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、ペーパータオル等でまんべんなく塗り広げる。
- 少なくとも 30 秒間は、濡れたままの状態を保つ。

(学校給食衛生管理基準 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準 参照)

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等が付着していると考えて作業する。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ことがないように処理の過程ごとに専用の容器、器具を区別し、作業場所や作業時間等を考慮して使用することで相互汚染を防止する。

2 基本事項

(1) 二次汚染防止のための留意点

- ア 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。
- イ 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。
- ウ 食品は使用前に確認し、床面から60cm以上の高さで正しく取り扱う。
- エ 魚介類、肉類、卵類を取り扱う場合は、専用エプロン・使い捨て手袋を使用する。
- オ 下処理室で使用した器具は、下処理室の作業終了後に汚染作業区域で洗浄し、所定の場所で消毒・保管する。
- カ 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、ピーラーを使う場合は、専用エプロンを着用する。
- キ 前日調理は行わない。

(2) 検収室、下処理室での作業

ア 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

- (ア) ダンボール箱、ひも、ナイロン袋等、梱包材を外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。ふたをするなどして泥水が飛び散らないようにする。

イ 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。
- ・ 汚れや廃棄部を取り除いてから、原則として流水3回洗浄する。必要に応じて、洗浄回数を増やす。
- ・ 汚染度の低い野菜から洗浄する。
- ・ 水槽の水は食品ごとに交換する。
- ・ 水の循環が不十分なシンクにあたっては、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。
- ・ 3槽目は、使い捨て手袋と専用エプロンを着用して洗浄し、専用の下処理済み容器に入れ、調理室に持ち込む。作業工程等は、特に衛生面に配慮する。必要に応じて、洗浄回数を増やす。次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した場合は、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で十分すすぎ洗いを行う等、適切な措置をとる。

ウ 解凍

(ア) 魚介類の解凍は、袋のまま流水解凍する。その際、流水と食品を接触させない。また、野菜等の洗浄作業動線と交差しないように工夫する。

(イ) 冷凍野菜は、酵素の働きを止める程度の短時間加熱処理(ブランチング処理)の場合、食品衛生法で凍結前に熱を加えていない食品とされており、生鮮野菜と同様に扱う。

エ 肉類・卵類(割卵)

(ア) 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ため、ビニール袋から取り出し、ふた付きの専用容器に入れ替える。

(イ) ひび割れた卵は使用しない。また、殻の表面に汚れが残っている卵は、取り扱いに注意する。

(ウ) 肉汁や卵液を床面に落とさない。落とした時は、直ちに拭き取り、アルコールで消毒する。

(エ) 割卵時には1つ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。卵液は、専用冷蔵庫(10℃以下)に保存する。

(オ) 卵液は、専用泡立て器等で攪拌する(分解、洗浄、消毒が確実にできないミキサー等の機器は使用しない)。攪拌は調理開始間際まで行わない。

オ 缶詰、びん詰はアルコール等で外側を消毒する。

カ 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

ア 調理器具等は、食品別に洗浄して使用する。

イ 下処理用の調理器具等は、下処理室で洗浄する。下処理用洗浄機がない場合は、下処理室で十分予洗した後、洗浄室で洗浄し消毒する。

ウ 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

ア 下処理室のごみは、できるだけ水気を少なくし、ふた付きの専用容器に入れる。

イ 床面に水がこぼれたり、食品等を落とした場合は、すぐふき取ったり、拾ったりする。

(学校給食衛生管理基準 第3 1(3)食品の検収・保管等(4)調理過程 参照)

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

給食の食品は、原則として、前日調理は行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食する。また、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、教育委員会等において加熱調理の有無を判断する。

2 基本事項

(1) 適切な温度管理・時間管理

食品に付着した細菌は時間とともに増殖する。冷蔵・冷凍保管する必要のある食品は常温放置せず、適切な温度管理及び時間管理を行い、鮮度を保つ。

細菌の増殖を抑えるために、調理後の食品は適切な温度管理を行い、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。また、配食の時間、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録する。

食物アレルギー対応食についても同様に実施し、安全管理の徹底を図る。

ア 加熱は適正に行う。

加熱を要する食品については、中心部温度計を用い、中心部が75℃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)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する。中心部温度計については、定期的に保守点検を行い、精度を確認する。

(ア) 煮物、炒め物等は、肉類の加熱を優先し切り方を考慮する等、食品の加熱する順序や1回に調理する量を調整し、釜の中の食品がむらなく十分に加熱されるようにする。最も熱が通りにくい食品の中心温度を含め3箇所以上の温度を確認し記録する。

(イ) ゆで物は、ザル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、スチームコンベクションオーブン等機器内の温度にむらがあるので、その箇所を含め3箇所以上の温度を測り記録する。コンベアー式揚げ物機は、油温が設定温度以上にあることを確認し、設定時間での加熱状況を確認後、定期的に時間を決め、中心温度等を確認し記録する。

(エ) ひとつの中心温度計で複数の食品(料理)を計測する場合は、センサー部分を消毒してから他の食品(料理)を計測する。

イ 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) 加熱後冷却が必要な食品は、真空冷却機を使用するなどして、短時間に中心部まで十分温度を下げ、温度を確認して時間、測定者とともに記録する。なお、冷却後の食品は調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適

温度帯の時間を可能な限り短くする。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録する。

(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、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用し、使い捨て手袋を用いて素手で食品を扱わない。和えものなどで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。

ウ 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。

(ア) 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要のある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しない。

(イ) 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、他からの二次汚染を防止する。

(ウ) 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにする。

(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細菌を増殖させないことが大切である。

ア 作業が変わるごとに手指を洗浄、消毒する。

イ 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)。

ウ 肉類、卵類、魚介類は調理室専用容器や台車等を使用し、他の食品への二次汚染を防止する。

エ 非加熱食品と加熱後の食品及び果物洗浄後の食品はそれぞれ専用容器を使用する。

オ 生食及び加熱調理済の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。

カ 食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置台の上に置く。

キ 調味料類は、専用容器(和えもの用・揚げ物用・加熱調理用)に計量する。

ク 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。

ケ 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・器具類等

ア 調理用機械・器具類等は、調理用と加熱調理済食品用とに区別し、汚染防止の徹底を図る。また、包丁及びまな板類については、食品別及び処理別に使い分ける。

イ 調理機械・器具類等は、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、調理過程にあった作業動線にする。

- (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する。
- ウ 包丁、まな板、スライサーの刃などは、使用中も洗浄、点検、記録し、必要に応じて消毒する。
- エ ふきんは使用せずペーパータオルを使用する。
- オ 使い捨て手袋を使用する場合は、手指の洗浄・消毒後に正しい手順に従って装着し、適切に使用する。

(4) 洗浄・消毒・保管

- ア 調理室で使用した調理器具類は全ての調理作業終了後、専用シンクで洗浄し、消毒保管庫で消毒保管する。
- イ 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。

(5) 食中毒の集団発生の際の措置

※松山市「学校給食にかかる危機管理マニュアル(令和7年4月改定)」に基づき対応する。

- ア 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者等の措置に万全を期す。また、二次感染の防止に努める。
- イ 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じる。
- ウ 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等、関係職員役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取り組み体制を整備する。
- エ 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求める。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮する。
- オ 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努める。

(学校給食衛生管理基準 第3(4)調理過程 参照)

(学校給食衛生管理基準 第4 1(4)食中毒の集団発生の際の措置 参照)

XI 配缶及び配送

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。

食物アレルギー対応食については、誤配がないように複数の職員で確認点検し記録する。

2 基本事項

(1) 配缶の方法

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

ア 配缶時には必ず専用のエプロンを着用する。

イ 消毒した配缶専用の台車、器具類等を使用し、使い捨て手袋を着用する。

ウ 配缶用の器具類等は、調理用器具類等と共用しない。また、配缶作業が終了するまでは、調理等他の作業には当たらない。

エ 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。

オ 食品を運搬する場合は、容器にふたをする。

カ 食缶等は、温度管理ができるように工夫してコンテナに積み込み、完了後は直ちに扉を閉める。

(2) 配送

食中毒防止のために、調理終了後2時間以内に給食できるよう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、運搬車の設備の整備に努める。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努める。

イ 調理場搬出時及び受配校搬入時の時刻と温度を記録する。

ウ 配送車内部は、水又は温水、洗剤、ブラシ等を使って洗浄後、水又は温水で洗剤を流して乾燥させる。

エ 配送中は、調理衣を着用しない。配送車の座席内は、整理整頓及び清掃し消毒する。

(学校給食衛生管理基準 第3 1(5)配送及び配食 参照)

(3) コンテナへの積込

ア 温食と冷食を混載しない。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 積込時には、内容物がこぼれないように丁寧に扱う。

XII 学校で行う衛生管理

1 重要事項

学校は、受配校として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ために、給食当番等の健康状態の確認及び衛生的な服装、手洗い等を徹底させることが大切である。

2 基本事項

(1) 受配校の給食受け渡し室の衛生管理

ア 給食受け渡し室及び牛乳冷蔵庫等は、調理場職員が1日1回清掃し、食品を扱う箇所は消毒する。給食受け渡し室の温度及び湿度を毎日記録する。換気を十分行い、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じる等、給食受け渡し室の衛生管理に努める。

イ 牛乳・果汁冷蔵庫の庫内温度を確認し、記録する（10℃以下）。冷蔵庫等に給食物資以外の物資は置かない。庫内の温度確認をする際は、扉を開けずに確認できる隔壁式温度計を設置する。

ウ 掃除用具は衛生的に取扱い、衛生害虫の発生がないように適切に管理する。

(2) 業者からの直送品の検収

ア 納品時には、教職員等が必ず立会い、検収表に基づき確実に確認し記録を5年間保存する。

イ 検収にあたっては、納入時刻、検収者名を記入し、次のような点に注意する。

（ア） 期限表示、外観（膨張、汚れ等）の異常はないか。

（イ） 納品時の温度は適正であるか。

（冷蔵品：10℃以下、冷凍品：-15℃以下）

（ウ） 個数や品目の相違はないか。

ウ 検収後は、速やかに冷蔵庫へ収納し、常温放置をしない。

エ 検収後は、給食受け渡し室の出入口は必ず鍵をかける。

(3) 日常的な冷蔵庫等の管理の徹底

冷蔵設備の不備は、食品の劣化や衛生リスクにつながるため、次の事項を継続的に実施する。

ア 冷蔵庫内温度を1日2回以上確認・記録する。

イ 1日1回清掃し、定期的に点検を行うなど老朽化や不具合の早期発見に努める。

(4) 給食当番及び配食を行う教職員の健康観察

ア 給食準備前に給食当番及び配食を行う教職員等の健康状態を確認し、異常がある場合には、当番を交代させる等の処置をとる。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。

【給食当番の健康チェック】

(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) 爪は短く切っているか。

(オ) 手指は、石けんで洗浄したか。

イ 給食主任等は、各学級から提出された給食当番の健康観察記録票を毎日確認し、記録は1年間保存する。

(5) 配食等

ア 食品を運搬する場合は、容器にふたをする。パン、牛乳等の容器等の汚染に注意する。

イ 児童生徒が食器等の上に嘔吐した場合、教職員等はその食器等の消毒を行うなど衛生的に処理する。調理場に返却する際は、嘔吐物で汚れたことを明記して返却する。嘔吐物については、調理場に返却しない。調理場では、返却された食器具を再度消毒等行い、二次汚染を防止する。

ウ 受配校において、あらかじめ定められた検食責任者が、毎日児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食を行い、記録する。

(学校給食衛生管理基準 第3 1(5)配送及び配食 参照)

Ⅷ 洗浄及び消毒

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ため、器具等の使い分けだけでなく、確実に洗浄及び消毒を行うことで食品への二次汚染を防ぐ。食器具等を消毒保管庫に入れる際は水切りを十分行い、消毒・乾燥し、消毒後も衛生的に管理する。また、保管場所は整理整頓する。

2 基本事項

(1) 洗浄作業

調理機器や器具等は、使用後分解して洗浄、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。

ア 洗剤は適正に使用し、汚れや有機物を洗い落とす。分解できる部品は、分解してから洗浄する。また、洗浄後は、十分な流水ですすぎ、水気をきる。洗剤は必要以上の濃度で使用しても洗浄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。

イ 食缶は食缶洗浄機で洗浄後、消毒保管庫で保管する。

ウ 食器等は浸漬槽で予洗した後、食器洗浄機で洗浄後、消毒保管庫で保管する。

エ コンテナは洗浄後、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。

ア 薬液による消毒

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。70%アルコール液または同等の効果を有する濃度の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。
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。この薬液は光と熱に弱いので、希釈溶液の作り置きはしない。
亜塩素酸水	使用用途・用量に応じた適正濃度に希釈した溶液の亜塩素酸水で10分間浸漬後、水気を拭き取り乾燥させる。または、不織布等に浸して、拭き延ばす。もしくは、スプレーする。必要に応じて、流水ですすぐ。

イ 熱風保管庫による消毒

庫内温度が 85～90℃で 30～50 分程度で乾燥保管する。熱効率が悪くなるので、収納物は詰め込みすぎないように整理整頓する。

ウ 紫外線殺菌保管庫

紫外線殺菌保管庫に入れる際は、水気を拭き取り、間隔を空けて収納する。また、紫外線が消毒したい面に直接当たるように、器具の配列や位置、収納量に配慮す

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(殺菌灯の取り換え時期を機械本体に表示するとよい)。
- 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。

(3) エプロンの洗浄

毎日、作業区域・用途別に区分して洗浄、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、乾燥させる。靴底等の汚れを取り除き汚染の拡散を防ぐ。

(5) スポンジ・ブラシ等の洗浄

毎日、作業区域・用途別に区分して洗浄、消毒し乾燥させる。消毒方法は、器具等の材質や形状により適切な方法で行う。器具等の汚れや有機物を洗い落とし、細菌等の汚染を広げないよう注意する。

(学校給食衛生管理基準 第5日常及び臨時の衛生検査 参照)

Ⅳ 異物混入防止のための留意事項

1 重要事項

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、調理作業時には十分な確認作業を行い、安全な給食を提供する。

2 基本事項

食材由来の混入以外にも様々な原因が考えられるため、作業工程の打ち合わせをする際には、全員で注意点の共通認識を図る。給食への異物混入防止のための作業ごとの主な注意点は次のとおりである。

(1) 学校給食従事者の身支度

ア 調理衣、エプロン、帽子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。

イ 作業中は、装身具類は身に付けない(ヘアピン・ピアス・ネックレス・時計・つけまつげ等)。また、調理作業に不必要なものは持ち込まない。

ウ 毛髪は、帽子からはみ出さないように着用する。また、調理衣等に付着していないかを鏡で確認するとともに、互いに確認する。

エ 調理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。

オ 調理衣のボタン等を確認し、補修をしておく。

(2) 施設設備

ア 休憩室は常に整理整頓し、掃除機をかけ常に清潔に保つ。

イ 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。

ウ 換気扇フード等、手が届く範囲で高い場所の埃を清掃しておく。

エ 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。

オ 壁や天井などにかびが発生していないか点検し、清掃する。

(3) 調理機器・器具類(作業前・作業中・作業後において点検する。)

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)ごとに刃の状態を確認し記録する。

ウ 機械類のねじの場所や個数を把握し、確認して記録する。特に、作業中においては定期的に破損やねじの緩みがないか確認する。

エ すくい網等の破損はないか、また、ねじが緩んでいないか作業前・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 食品の包装容器等が混入しないように注意して複数人数で作業する。
 - (ア) 野菜、果物類のシール、輪ゴム等を確実に除く。
 - (イ) きのこ等を袋の上から包丁で切らない(ビニール袋の混入防止)。
 - (ウ) 食品の包装容器をハサミ等で開封する際には、切れ端を切り落とさないよう作業し、開封箇所を確認のうえ、包装容器等を廃棄する。切り落とす場合は、袋の個数と切れ端の数を確認する。また、乾燥剤等の使用がある場合は、薬剤についても個数を確認する。
 - (エ) 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。
 - イ 食品にビニール片や虫等の異物が混入し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、干し椎茸は、虫が入っていないか丁寧に確認する。
 - (イ) 生鮮野菜類は、虫等がないか細かいところまで確認する。
 - (ウ) 肉類や粉類は、異物がいないか確認する。
- (5) 調理室での作業
- ア 調理機器・器具類にビニールテープ、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(作業前・作業中・作業後において点検する)。
 - ウ ペーパータオルや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(作業前・作業中・作業後において点検する)。
- (6) 配食・配送
- ア 配食後は、速やかに食缶等にふたをする。
 - イ コンテナの扉、配送車の扉等は必要な時以外は閉めておく。
- (7) 配膳室・教室
- ア 配膳室は常に施錠しておく。
 - イ 鳥や虫等が侵入しないように、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 配膳台の周囲(天井含む)に不要なものがないか確認する。
 - オ 個人の机の整理をする。
- (8) 洗浄
- ア 針金の混入の恐れがあるため、ザル等の洗浄には金たわしを使用しない。
 - イ 食器やお盆等には、食品やストローの包装材が挟まっている可能性があるため、1枚ずつ確認し洗浄する。

Ⅹ 日常及び定期、臨時の衛生検査

1 重要事項

点検項目には、毎日行う日常衛生検査と、年1～3回定期的に行う定期衛生検査とがある。文部科学省「学校給食衛生管理基準」で定めている項目について必ず実施し、衛生管理の維持改善を図る。

(1) 「学校給食衛生管理基準」別紙3の「定期及び日常の衛生検査の点検票」第1～8票に従い点検する。第1～7票については、学校薬剤師の協力を得て年1～3回検査を行い記録する。第8票については、担当者が記録し、必ず運営管理責任者及び衛生管理責任者等が確認する。

(2) 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)。

(3) 異常や不適が発見された場合は、衛生管理責任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、献立の変更、調理済み食品の回収等の措置をとり、その結果を点検票に記録する。

(4) 日常及び定期の衛生検査以外にも、次のような場合、必要に応じて臨時衛生検査を行い、衛生管理の維持改善を図る。

ア 感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき

イ 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき

ウ その他必要なとき。また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行う。

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
第1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2票 学校給食設備等	調理室の整理整頓等、調理機器・器具類とその保管状況、給水設備、共同調理場、シンク、冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室、温度計及び湿度計、廃棄物容器等、学校給食従事者の手洗い・消毒施設、便所、採光・照度・通気・照明、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3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4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3回
第5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、学校給食従事者の健康状態、日常点検の記録の有無	年3回

第6票 定期検便結果処置	細菌性赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌（月2回以上）、ノロウイルス（地域の感染症の状況等により発令される「ノロウイルスによる食中毒注意報」の状況により、月1回以上）の検査結果の有無	月2回以上
第7票 学校給食における衛生管理体制	衛生管理体制	年3回

(2) 日常衛生検査

各調理場の実態に合わせて、様式を変更する場合、第8票に示す内容は含むこと。

点検票	日常点検項目	
第8票 日常点検票	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）
	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、廃品物の処理、食品保管室
	便所	
	調理室の立ち入り	
	共同調理場受配校	

(3) 長期休業等の衛生検査（受配校を含む）

ア 衛生害虫の発生状況を巡回点検する。（1ヶ月に1回以上）

イ 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）

ウ 調理機器、器具類の衛生・安全確認

(4) 臨時衛生検査

ア 感染症や食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したときに実施する。

イ 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるときに実施する。

ウ その他必要なときに実施する。

（学校給食衛生管理基準 第5日常及び臨時の衛生検査 参照）

Ⅵ その他

松山市の学校給食実施に当たり、適切な衛生管理を図るうえで必要な事項について維持されることが望ましい内容については、「松山市学校給食衛生管理マニュアル」に定めるものとする。