

直方市中学校給食衛生管理基準

1 総則

直方市中学校給食の調理等業務履行にあたっては、学校給食法の趣旨を十分理解し、文部科学省「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」並びにその他食品衛生及び公衆衛生に関する法令等を準拠しつつ、この「直方市中学校給食衛生管理基準」に基づき適正に行うこと。

この基準は、直方市の中学校における食缶方式により実施する学校給食の調理施設等に係る衛生管理について適用する。

2 調理施設及び設備の整備及び管理に係る衛生基準

(1) 調理施設

① 共通事項

- A 調理施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握を行うとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- B 調理施設は、別表1の「調理施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理従事者が調理又は休憩等を行う場所であって、別表1中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、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（それぞれ別表1中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分することが望ましい。部屋単位で区分できない場合は、床の色分け等により、検収、原材料の保管、下処理、調理、製品の保管・盛付、洗浄の作業区域に区分されていること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。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こと。
- C ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においても、ドライ運用を図ること。
- D 作業区域（別表1中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）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こと。また、調理室の入口には、エアシャワーを備えていることが望ましい。

② 作業区域内の施設

- A 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、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- B 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、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こと。
- C 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

D 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

E 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

③ その他の区域の施設

A 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こと。

B 学校給食従事者専用の便所は、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こと。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。便所には、専用の手洗い設備、専用の履物が備えられていること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

(2) 調理設備

① 共通事項

A 機械及び機器については、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であること。

B 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こと。

C 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であること。

D 調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

② 調理用の機械、機器、器具及び容器

A 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの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別すること。

B 調理用の機械、機器、器具及び容器は、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であること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。

C 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こと。

③ シンク

A シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、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に用いるシンクを別々に設置するとともに、三槽式構造とすること（二槽式の場合は、移動式シンク等を合わせて使用すること）。さらに、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用しないこと。あわせて、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こと。

④ 冷蔵及び冷凍設備

A 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤ 温度計及び湿度計

A 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、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こと。

⑥ 廃棄物容器等

A ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。

B 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦ 学校給食従事者専用手洗い設備等

A 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。

B 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、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であること。さらに、足踏み式又は自動式等であることが望ましい。また、温水に対応した方式であることが望ましい。

(3) 調理施設及び設備の衛生管理

A 調理施設及び設備は、清潔で衛生的であること。

B 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。

C 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室、製品の保管・盛付室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。

D 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。

E 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。

F 調理施設及び設備は、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こと。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検するとともに、ねずみ及び衛生害虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認したときには、その都度）実施し、その記録をすること。必要な場合には、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こと。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その取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。

G 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

H 学校給食従事者専用手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消

毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

I 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、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、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、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、乾燥させること。さらに、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こと。

J 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。

K 床は破損箇所がないよう管理すること。

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

3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

(1) 食品の検収・保管等

A 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、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、点検を行い、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、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。

B 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。

C 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。

D 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

E 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こと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

F 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別表2「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

G 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好な

ものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

H 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(2) 調理過程

① 共通事項

- A 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に調理場で調理し、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提供すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（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℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。
- B 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。
- C 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の盛付けに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。
- D 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず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、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を盛付けの直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。
- E マヨネーズは、つくらないこと。
- F 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

② 用水の安全確保

- A 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。
- B 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。
- C 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。

③ 二次汚染の防止

- A 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。なお、調理作業時に変更が生じた場合は、

赤字で変更すること。

- B 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。
- C 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。
- D 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。
- E 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がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
- F 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、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。
- G 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。
- H 調理作業時には、ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用すること。
- I エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

④ 食缶への配缶

- A 配缶については、素手で取扱うことのないよう、使い捨て手袋を着用して作業を行うこと。
- B 配缶作業には、清潔な調理器具類、容器等を用いること。
- C 異物混入が生じないよう万全を期すること。

⑤ 食品の適切な温度管理等

- A 調理作業においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
- B 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。
- C 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、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こと。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こと。
- D 食缶への配缶開始時の温度及び時間を記録すること。
- E 配送及び配膳に当たっては、必要に応じて保温コンテナ及び蓄熱材・蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- F 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間及び温度を毎日記録すること。

- G 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こと。

⑥ 廃棄物処理

- A 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- B 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- C 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- D 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- E 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(3) 配送等及び中学校の配膳室

① 配送等

- A 調理施設においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。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こと。
- B 配送過程においては、保冷設備を備えた配送車両を用い、適切な温度管理を行い配送すること。
- C 配送業務従事者の服装や配送車両の清潔保持に努めること。
- D 配送車両への積み下ろし等の作業は適切に行うこと。
- E 配送コンテナ及び食器等は、回収後、洗浄・消毒を行い、衛生的に保管すること。
- F 配送及び回収時においては、指定された者や物品以外を同乗又は積載しないこと。また、保温コンテナは、直接地面に置かず、衛生的に取り扱うこと。台車等を使用する場合は、保温コンテナなどを汚染することのないように、十分注意すること。
- G 配送車両の運行に当たっては、交通法令を遵守し、安全運行に万全を期すること。特に、学校敷地内での運行に当たっては、最徐行で運行させるとともに、発進や後退に際して、車両周囲の安全を十分確認してから発進させ、生徒等の安全確保を図ること。

② 中学校の配膳

- A 配膳室の衛生管理に努め、適宜清掃を行うこと。
- B 配膳室内の温度及び湿度を適切に管理すること。
- C 配膳員は、指示する時間、配膳室に常駐し、給食の配送から食器の回収までの業務を衛生的に管理すること。
- D 毎日、学校に配送される給食の温度を食器ごとに測定し、それぞれ記録すること。
- E 毎日、学校に配送される給食（牛乳を含む。）をビニール袋等の清潔な容器に密閉して入れ、専用の冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。また、保存した日時・破棄した日時及びその状況を記録すること。
- F 配膳室内の床面及び手指のふれる部分は毎日清掃すること。
- G ねずみ・はえ・ごきぶり等の発生状況を適宜点検し、その結果を記録すること。

H 牛乳については、納入後、異物の付着等を点検すること。また、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが供給されるよう品質の保持に努めること。

I 牛乳保冷库、保存食用冷凍庫の庫内温度を管理し、その結果を記録すること。また、必要に応じて消毒を行い、清潔・衛生的に保持すること。

J 配膳室に関係者以外を立ち入らせたり、動物等を入れないこと。

K 生徒等の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。さらに、配膳室内に未処理のまま直接返却されないよう注意すること。

③ 配膳員の衛生

A 配膳員の身体・衣服は常に清潔に保ち、配膳業務にあたっては、毎日、専用で清潔な作業衣・マスク・帽子・履物等を使用すること。また、配膳室用の作業衣等や履物を着用したまま便所に入らないこと。

B 爪は常に短く切り、指輪・ネックレス等のアクセサリは着けないこと。

C 作業開始前及び用便後には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。

D 配膳室内においては、喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はしないこと。

(4) 検食及び保存食等

① 検食

A 調理施設では、あらかじめ責任者を定めて、調理後配送までに検食を行うこと。

また、学校では生徒等の喫食開始時間の30分前までに学校長等責任者から検食を受けること。異常があった場合には、給食を中止するとともに、速やかに発注者に連絡すること。

B 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か、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か確認すること。

C 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。

② 保存食

A 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程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日も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。

B 調理済食品は、「調理施設」及び「直方第一中学校の配膳室」でそれぞれ保存食を採取すること。配膳室においては、生徒等に配食する前に、ビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

C 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程度接取し保存すること。また、

複数の業者から搬入される食品については、業者ごとに保存すること。

- D 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破棄した日時を記録すること。

③ 残食及び残品

- A 予備食分を除いた残食の状況について、実施日ごとに確認し記録すること。
B 主食、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

(1) 衛生管理体制

- A 調理施設においては、施設の衛生管理に関する責任者（以下、「衛生管理責任者」という。）を定めること。
B 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理従事者の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
C 衛生管理責任者は、調理作業工程表に基づき、学校給食調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打ち合わせを行うこと。
D 調理施設の管理者は、学校給食の衛生管理について注意を払い、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こと。
E 調理施設の管理者は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、直ちに発注者の指示を受け、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
F 調理施設の管理者は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
G 調理施設の管理者は、学校給食調理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こと。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるように配慮すること。
H 発注者が定期的実施する原材料及び加工食品についての、微生物検査、理化学検査に協力すること。
I 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、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せず、(3) Dに規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。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、手洗い手指の消毒を行わせること。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こと。

(2) 学校給食従事者の衛生管理

- A 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- B 調理及び配膳に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。調理衣に付いた髪の毛等は、ローラー式粘着テープ等で取り除いた後、下処理室、調理室に入室すること。また、ヘアピンは使用しないこと。エプロンは作業区分、用途別にそれぞれ専用のものを使用すること。
- C 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- D 爪は常に短く切り、指輪・ネックレス等のアクセサリは着けないこと。また、ヘアピンは使用しないこと。
- E 調理衣のまま屋外に出ないこと。
- F 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、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及び配膳の前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合には、作業の切れ目に交換を行うこと。

(3) 学校給食従事者の健康管理

- A. 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
- B 検便は、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について、毎月2回以上実施すること。また、11月から3月には、毎月1回以上ノロウイルスの検査も実施すること。
- C 発注者が必要と判断した場合は、臨時に検便を実施すること。
- D 検便結果において陽性反応が出た後は、直ちに発注者に報告し、検査で連続3回の陰性結果が出るまで調理施設に立ち入らせないこと。また、その間はこれに代わる必要な人員を確保し、従事させること。
- E 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律第百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。
- F ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理施設に立ち入らせないこと。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるな

ど、同一の感染機会があった可能性がある学校給食従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事させないこと。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

- A 発注者、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。
- B 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、予防に努めること。

5 日常及び臨時の衛生検査

(1) 日常点検

- A 調理施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室、製品の保管・盛付室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。
- B 食器具、容器及び調理用器具は、使用後、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、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー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、乾燥されていること。
- C 使用水に関しては、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が実施され、記録されていること。
- D 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
- E 食品については、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、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
- F 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
- G 下処理、調理、盛付けは、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
- H 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
- I 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
- J 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
- K 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配膳され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
- L 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
- M 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、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、

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及び配膳の前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。

N 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

(2) 臨時衛生検査

A 感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。

B 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。

C 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こと。

調理施設の区分

区 分				内 容
調 理 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染作業区域	検 収 室 － 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食 品 の 保 管 室 － 食品の保管場所 下 処 理 室 － 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器等の搬入場
				洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
		非汚染作業区域		調 理 室 － 食品の切断等を行う場所 － 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 － 加熱調理した食品の冷却等を行う場所 製品の保管・盛付室 － 製品の保管・盛付けを行う場所 食品等の搬出場
				洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
		その他		更衣室、休憩室、調理従事者専用便所、前室等
				事務室等（調理従事者が通常、出入りしない区域）

別表 2

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下