

## 安全・衛生管理に関する留意事項

兵庫県立むこがわ特別支援学校

安全・衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）に準拠することともに、次の点に配慮すること。

### 1 学校給食調理場の衛生管理に関する指導体制

調理場での食品の取り扱い、調理作業、衛生管理体制等について、問題がある場合には速やかに改善措置を講じるようにすること。

### 2 学校給食施設・設備の清潔、衛生

学校給食調理場においては、次の点に留意して学校給食施設・設備の清潔、衛生の保持に努めること。

- (1) 学校給食施設・設備は、常に衛生的に管理すること。
- (2) 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管庫は整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。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。
- (3) 調理場は、換気に気を配り、温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つこと。また、調理室及び食品保管庫の温度・湿度、並びに冷蔵庫及び冷凍庫の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（「学校給食日常点検票」に記録する）。
- (4) 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に正常であるかどうか検査を行うこと。
- (5) 学校給食施設・設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の発生を防止するため、日頃から補修、整理整頓をすること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を 1 か月に 1 回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、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。補修が必要な場合には委託者に申し出るとともに、ねずみ、はえ、ごきぶり等の駆除を半年に 1 回以上実施し、その実施記録を 1 年間保管すること。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。  
なお、学校給食調理員の専用便所については、特に注意すること。
- (6) 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、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードスライサー、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こと。
- (7) 調理従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、調理作業終了後には定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (8) 調理場内の手洗い設備は、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。
- (9) 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 学校給食関係者

#### (1) 調理従事者の健康管理

- ① 調理従事者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（腰痛の有無、手指の状態等）を把握すること。
- ② 検便（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌）は、月2回以上実施することとし、長期休業期間中においても実施すること。  
また、受託者は、検便の年間実施計画を作成し、委託者へあらかじめ提出すること。
- ③ 調理従事者の健康状態に常に注意し、毎日、個人別に記録を残すこと。（「調理従事者個人別健康点検表」に記録する。）また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、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場合は、調理作業への従事を禁止し、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し、同様に医療機関に受診させその指示を励行させること。
- ④ 定期の検便結果で腸管出血性大腸菌以外の病原性大腸菌等の保菌が判明した場合は、調理作業に従事させないこと。
- ⑤ 10月から3月までの間は、好感度のノロウイルス検便を月1回以上実施すること。また、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調理従事者は、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できるまでの間、食品に直接触れる調理作業はさせないこと。または、ノロウイルスによる発症者が同居人にいるなどの疑いがある場合は、速やかに高感度の検便検査を実施し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまで、食品に直接触れる調理作業はさせないこと。

#### (2) 調理従事者の研修

- ① 調理従事者の衛生意識の高揚を図るため、別紙2「学校給食調理員の標準的研修プログラム」に掲げる内容項目を参考にして、衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。この際、パート職員も含めてできるだけ全員が等しく受講できるようにすること。
- ② 受託者は、調理従事者に対する研修について年間実施計画を作成し、委託者へ提出すること。また、実施後は速やかに研修内容の報告を行うこと。

#### (3) 作業時の留意事項

- ① 調理従事者の身体、衣服は、常に清潔に保つこと。
- ② 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、毎日専用で清潔な作業衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- ③ 調理作業区域専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。
- ④ 調理従事者は、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た後、他の食品及び器具等に触れる前には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。

### 4 食品の検収・保管等

#### (1) 検収の方法

- ① 毎日あらかじめ検収責任者を定めて必ず食品の納入に立会い、「検収簿及び保存食記録表」に基づき、納品時間、納入業者名、品名、数量、生産地、製造業者名及び所在地(包装容器1

枚を検収簿に添付する)、ロット番号その他のロットに関する情報、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品質、鮮度、包装容器等の状況(箱や袋の汚れや破れ等)、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)、異物混入及び異臭の有無等について毎日点検を行い、記録すること。

- ② 生鮮食品は、原則として当日搬入する。なお、これによりがたい場合は、冷蔵庫等で適切に温度管理し衛生管理に十分留意すること。
- ③ 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。
- ④ 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理室にダンボール等を持ち込まないこと。
- ⑤ 食品の検収の際、食品が直接床に接触しないよう床面から 60cm 以上の高さの置台を使用すること。

## (2) 保管の方法

- ① 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、委託者の特別な指示のない限り生鮮食品(食肉類、魚介類、野菜類等)については、1回で使い切ること。
- ② 納入された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専用の容器で保管することなどにより、原材料の相互汚染を防ぐとともに、**別紙 3「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」**に従い、食品の保管場所(食品保管庫、冷蔵、冷凍庫)に保管すること。
- ③ 牛乳については、専用の保冷庫により適切な温度管理を行い、品質の保持を行うこと。
- ④ 食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ、衛生管理に十分留意すること。
- ⑤ 調味料等は「**食品出納簿**」に毎日記入し、適正な管理を行うこと。

## 5 調理過程

### (1) 調理の原則

- ① 調理場においては、搬入から調理、保管、配食に至るまで、食品の衛生的な取り扱いに努め、ねずみ、はえ及びごきぶり等衛生害虫によって食品が汚染されないように注意すること。
- ② 給食の食品は、原則として前日調理を行わず、全てその日のうちに調理すること。調理指示書に基づき作業工程表、作業動線図を作成し、調理を行うこととし、加熱調理する食品については、中心温度計を用いて、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(「**学校給食中心温度記録表及び保存食記録表**」に記録すること)。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。
- ③ 生野菜を使用する料理においては、その野菜を流水で十分に洗浄し、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。
- ④ 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、作業動線に十分配慮し、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。
- ⑤ 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに真空冷却機で冷却を行った上で、

冷却後の二次汚染に注意し、和える時間まで冷蔵庫で保管すること。さらに、和える時間を配食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。なお、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（「学校給食中心温度記録表及び保存食記録表」に記録すること）。

- ⑥ 缶詰の使用に際しては、缶の状態（汚れやへこみなど）、内壁塗装の状態、異臭等を注意すること。
- ⑦ 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れないこと。調理、点検に従事しない者が、やむを得ず調理室に立ち入る場合には、健康状態を点検・記録し、専用の清潔な作業衣、マスク、帽子、履物を着用させること（「部外者立ち入りの場合の健康状況調査票」に記録すること）。

## (2) 使用水の安全確保

- ① 使用水については、学校環境衛生基準（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）に定める飲料水を使用すること。
- ② 使用水に関しては、調理開始前、調理終了後に遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、記録すること。（「学校給食日常点検票」に記録する。）使用に不適な場合は、速やかに委託者へ報告すること。

## (3) 二次汚染の防止

- ① 受託者は、調理指示書に基づき、調理従事者の作業内容について時系列で示した調理作業工程表及び調理室内での食品の動きを示した作業動線図を作成（「調理作業工程表」及び「作業動線図」に記入）し、調理従事者に対してそれらを示し、確認すること。また、それらを確認後は、委託者へ報告し、委託者の指示に従うこと。調理作業工程表及び作業動線図は、委託者に対して、遅くとも 1 週間前には提出、説明を行うとともに、相互で十分に協議し、安全で衛生的な作業を行うよう努めること。
- ② 調理従事者は作業前に調理作業工程表及び作業動線図を確認し、作業に当たること。
- ③ 計画と異なる作業が発生した場合は、調理作業工程表並びに作業動線図を訂正し、委託者に提出すること。
- ④ 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。
- ⑤ 食肉、魚介類及び卵は、他の食品への二次汚染を防止するため、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用すること。
- ⑥ 調理作業中の食品並びに調理機器、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。
- ⑦ 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。
- ⑧ 下処理後の非加熱食品（生食する野菜、果物等）及び加熱調理後冷却した食品は、他からの二次汚染を防止するため、専用の冷蔵庫で衛生的に保管すること。
- ⑨ 加熱調理した食品を一時保存する場合または調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをするなどして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- ⑩ 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。
- ⑪ 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

- ⑫ エプロン、履物等は、作業区分ごとに準備し、色分けする等により明確にし、厳密に使い分けること。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) 食品の適切な温度管理等

- ① 調理作業時においては、換気を行うとともに、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。（「学校給食日常点検票」に記録する）。
- ② 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。
- ③ 加熱調理後冷却する必要がある食品については、真空冷却機を用いて温度を下げ、専用の冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯（25℃～50℃）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（「学校給食中心温度記録表及び保存食記録表」に記録する）。
- ④ 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、配食の時間を毎日記録すること（「学校給食中心温度記録表及び保存食記録表」に記録する）。
- ⑤ 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と給食までの時間が極力短くなるようにすること。

#### (5) 廃棄物（残菜含む）処理

- ① 調理に伴う廃棄物は区分し、衛生的に処理すること。
- ② 廃棄物の管理は次のように行うこと。
  - ア 調理場には、ふた付きの廃棄物容器を備えること。なお、ペダル開閉式等直接手で触れずに開閉できるものとする。
  - イ 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
  - ウ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
  - エ 廃棄物は、毎日集積場に搬出し、作業区域内に放置しないこと。
- ③ 調理場内のグリストラップは、毎日清掃すること。

### 6 配食、配缶

- (1) 配膳室の衛生に努めること。
- (2) 食品を運搬する場合は、必ず容器に蓋をすること。
- (3) パン、牛乳の容器等の汚染にも十分注意をすること。

### 7 検食・保存食等

#### (1) 検食

検食は、児童生徒の給食が始まる30分前までに委託者において実施する。なお、異常があった場合には、給食を中止する。

#### (2) 保存食

- ① 保存食は、毎日、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50gずつ清潔なビニール袋に密封して入れ、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が違う場合、または、複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

- ② 原材料は、特に洗浄、消毒を行わず、納品された状態で保存すること。ただし、鶏卵については、全てを割卵し、混合したものから 50g 採取し保存すること。
- ③ 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、「**学校給食中心温度記録表及び保存食記録表**」に記録すること。また、廃棄した日時を「**学校給食日常点検票**」に記録すること。
- ④ 日常点検において使用水の異常を認め、再検査の結果、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。

## 8 残食、残品

- (1) 返却された残菜は、クラスごとに残食量を計量し、「**残食記録票**」に記録すること。
- (2) 主食、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分する。

## 9 衛生管理体制

### (1) 業務責任者

- ① 給食調理場においては、給食従事者の中から業務責任者を定めること。
- ② 業務責任者は、調理従事者の衛生、施設・設備、食品衛生の日常管理などに当たるとともに、特に調理過程における下処理、調理、配食等の作業工程を分析し、それぞれの工程において、丁寧かつ迅速、衛生面に配慮した作業が行われているかを確認すること。

### (2) 関係職員等による衛生管理体制

- ① 受託者（雇用責任者）は、定期的に巡回を行い、現場の状況を十分に把握するとともに、調理技術の向上並びに衛生管理の充実を図るための課題を提起し、学校給食の安全かつ衛生的な実施に配慮すること。
- ② 受託者は、学校給食が円滑に実施されるよう、関係者（特に委託者）との意思疎通等に配慮すること。

## 10 日常の衛生検査

受託者は、毎日「**学校給食日常点検票**」に基づき、衛生状況を点検し、異常を認めた場合は、委託者へその旨を報告し指示を仰ぎ、適正な対応を行うこと。

## 11 定期点検等の立会い

- ① 受託者は、委託者が実施する定期点検（学校薬剤師等に協力を得て、実施するもの〔年 3 回程度〕）、健康福祉事務所（保健所）による食品衛生監視に立会い協力すること。
- ② 受託者が独自で実施する衛生に関する検査については、あらかじめ委託者へ報告し、必要に応じてその結果を情報提供すること。

## 12 食中毒等発生の予防及び発生時の対応

受託者は、食中毒等発生の予防に努めるとともに、発生の際には、委託者の指示に基づき積極的に協力すること。

## 13 その他

- (1) 受託者は、独自の衛生管理マニュアルや作業管理マニュアル等がある場合は、予め委託者へ

情報提供すること。

- (2) 受託者は、文部科学省作成のマニュアル（「学校給食調理従事者研修マニュアル」「調理場における洗浄・消毒マニュアル」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」）、並びに委託者が提供する「学校給食衛生管理マニュアル」等の衛生及び安全に関する情報を遵守すること。
- (3) 受託者は、食品の検収、保管から給食の提供に至るすべての調理過程において、異物混入に十分注意すること。異物混入が発見された場合は、直ちに委託者へ報告すること。