

安全・衛生管理に関する留意事項

兵庫県立西はりま特別支援学校
(平成20年8月作成)

安全・衛生管理については、「学校給食衛生管理の基準」(平成20年7月10日付け文部科学省長通知一部改訂)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

調理場での食材の取り扱い、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、常に衛生的にすること。

調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の内部の温度を適切に保ち、冷蔵庫・冷凍庫の温度は作業前・作業中・作業後に測定し、温度、時間を記録すること。

また、調理場は、換気に気を配り、湿度80%以下、温度25℃以下に保つこと。
(「調理室内温度・湿度記録表」「冷蔵庫及び冷凍庫温度記録表」に記録する。)

(2) 学校給食施設・設備は、ねずみ、はえ、ごきぶり等の発生を防止するため、補修整理、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めること。また、ねずみ、はえ、ごきぶり等の駆除を半年に1回以上(発生を確認した場合はその都度)実施し、その実施記録を1年間保管すること。

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。

(3) 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫の内部及び食品保管場所は、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。

(4) 食器具、容器、調理機器、器具(特に、まな板、しゃもじ、ざる等の器具及び菜箸などの木製器具、包丁)は、使用後に洗浄し、温風乾燥機もしくは殺菌保管庫に入れ、清潔に保管しその衛生の保持に努めること。

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内から搬出された後に行うこと。

原材料に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用することは決して行わないこと。

(5) 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 学校給食関係者

(1) 調理従事者の健康管理

① 調理従事者の健康診断は、年1回以上実施し、検便(病原性大腸菌、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。

なお、検便は、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。

- ② 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。）

本人が、1類・2類もしくは3類の感染症の症状或いはその疑いがある場合又は無症状病原体保菌者である場合は、直ちに調理作業を禁止し、医師による精密検査を受診させ、その指示を励行させること。

また、本人が、下痢・発熱・腹痛・嘔吐などの症状がある場合、同居人が1類・2類・3類の感染症又はその疑いがある場合、保菌者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業（非汚染区域における作業）に従事させることを禁止し、直ちに医師の精密検査を受診させ、その指示を励行させること。

なお、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。

また、化膿性疾患が腕や顔にある場合には、化膿の程度及び部位より、食品を汚染すると判断される場合は、調理作業に従事させないこと。またこれによりがたい場合は、化膿部位を完全に防護させること。

（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、調理従事者に対して研修を行った場合は、速やかに委託者へ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、常に清潔に保ち、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。
- また、調理室専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。
- エプロンや履物等は、作業区分ごと（別紙1「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」）に用意し、色分けするなど作業区分別を明確にし、使用後は、洗浄及び消毒を行い、作業区分毎に保管して、翌日までに乾燥させておくこと。
- ② 調理従事者は、作業開始前及び用便後・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に当たる直前・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には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。また、使い捨て手袋を使用する場合は、二次汚染しないように十分確認しながら作業区分毎に交換を行うこと。

- （4） 調理従事者は、料理の混ぜ合わせ（和え物、サラダなど）、配食、盛り付け等の際しては、必ず清潔な場所で、清潔な器具を使用するとともに、料理に直接手を触れないように清潔な使い捨て手袋を着用すること。

4 食材の検収・保管等

（1） 検収の方法

- ① 検収責任者を定めて、食品の納入に立会いし検収を確実に実施すること。
- ② 生鮮食品は、原則として当日搬入すること。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するなど衛生管理に十分留意すること。
- ③ 検収は、検収室において、食品の受け渡しを行うとともに、検収責任者が必ず立会い、「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、品質保持期限（賞味期限）等、数量、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。)、異物の混入、異臭の有無、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。)等の表示について十分に点検を行い、記録すること。

④ 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボール等を持ち込まないこと。

⑤ 食品の検収には、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、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 納入し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、棚、冷蔵、冷凍設備に保管すること。

③ 牛乳については、専用の保冷库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 調理過程

(1) 調理の原則

① 調理場においては、食品の搬入から調理、保管、配食、給食における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、全てその日のうちに調理場で調理し、生で食用にする野菜類、果実類を除き、加熱調理したものを給食すること。特に、食肉類、魚介類、卵及びそれらの加工品、冷凍食品並びにソーセージ・ハムなどの食肉製品その他の加熱処理食品については、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。)

③ 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。生野菜を使用する場合は、流水で十分に洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、必ずその日のうちに給食すること。また、中性洗剤や消毒剤を使用する場合は、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いすること。

④ 前日調理はしないこと。

⑤ 料理の混ぜ合わせ(和え物、サラダ等)、配食、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で、清潔な器具を使用するとともに、料理に直接手を触れないこと。

⑥ 和え物やサラダについては、各食品を調理後速やかに冷却機で冷却を行ったうえで、冷却後の二次汚染に十分注意し、冷蔵庫で保管し、和える時間をできるだけ配食の直前にするなど、適切な温度管理や給食まで時間の短縮を図ること。

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、その時間を記録、保存すること。(この場合、'学校給食中心温度記録表及び保存食記録表'の余白部分を活用して記録すること。)

⑦ マヨネーズは、学校で作らないこと。

⑧ 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、異臭の

有無の確認等を行うなどして、十分に注意すること。

- ⑨ 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。

(2) 使用水の安全確保

- ① 使用水については、「学校環境衛生基準の一部改定（通知）」（平成16年2月10日付け15文科ス第402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、調理中、調理終了後に遊離残留塩素が0.1 mg/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。（「残留塩素濃度測定記録表」に記録する。）使用に不適な場合は、水質検査の結果を記録するとともに、1リットルの水を保管し、委託者へ報告すること。

(3) 二次汚染の防止

- ① 受託者は、献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した調理作業工程表（「学校給食作業工程表」に記入する。）や調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線表（「作業動線図 調理員の動き」に記入する。）及び食材料の調理室内の動きを示した作業動線表（「作業動線図 食材の動き」に記入する。）を作成し、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、委託者に対しては、遅くとも1週間前には提出し、説明を行い、相互で十分に協議を行うこと。

- ② 調理作業中の食品や調理機械・器具類の汚染の防止及び包丁・まな板の食品別、処理別の使い分けについてその徹底を図ること。
- ③ 調理場における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おくこと。
- ④ 食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう専用の容器、調理用機器・器具類で調理すること。
- ⑤ 原材料、下処理後の非加熱食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品は、他からの二次汚染を防止するため、それぞれ冷蔵庫等で保管すること。
- ⑥ 調理中及び調理終了後の食品は、衛生的な容器に蓋をするなどして保存し、他からの二次汚染を防止する。
- ⑦ ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用すること。
- ⑧ エプロンや履物等は、作業区分毎に使い分け、色分けするなどして明確にすること。保管の際は、作業区分毎に区別し、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、調理室内の温度・湿度を確認し、その記録を行い、換気を十分行うこと。
- ② 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。加熱調理においては、中心部が75℃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、その温度と時間を記録すること。特に冷蔵・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、食中毒菌等の発育至適温度帯（25℃～65℃）の時間を可能な限り短くするよう、冷却機を用いて、温度を下げ、冷蔵庫等で保管すること。この場合、加熱終了後、冷却開始時及び冷却終了時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。）
- ④ 調理後の食品の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

めること。

調理後２時間以内の給食が困難な場合は、冷蔵庫に保管する或いは、再加熱するなどの作業を行うこと。

⑤ 調理した飲食物を一時保存する場合には、汚染しないよう、また、腐敗しないよう衛生的な取り扱いに注意すること。

⑥ 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接給食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。

(5) 残菜、廃品処理

① 調理に伴うゴミや残菜は、それぞれのゴミに区分（厨芥、雑芥、プラスチック、ガラス、金属くず等及びリサイクル）し、衛生的に処理すること。

② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。）の管理は次のように行うこと。

- ・ 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。
- ・ 廃棄物は、毎日、集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。

③ 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

当日の給食については、児童・生徒に供する前までに委託者において実施する。

なお、検食の時間は、児童生徒の給食が始まる３０分前までに行い、異常があった場合には、給食を中止し、全教職員へただちに連絡すること。

(2) 保存食

① 保存食は、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、保存食専用冷凍庫に－２０℃以下、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、購入し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程度採取し保存すること。

③ 保存食には、食材料及び調理済み食品が確実に保管されているか、また、廃棄した日時を記録すること。

④ 使用水については、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。

8 残食、残品

(1) 児童生徒に対して、パン等の残食の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止する。

(2) パン、牛乳、おかず等の残品は、すべてその日のうちに処分し、翌日に繰越で使用しないこと。

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、配分、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、迅速及び冷却・加熱処理が適正に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 受託者は、衛生管理については常に注意を払うとともに、調理従事者に対し、衛生管理の充実を図るため課題を提起し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- ② 受託者（雇用責任者）は、学校給食が円滑に実施されるよう、定期的に巡回指導を行うなどをして、関係者（特に委託者）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、食材の検収の結果、異常を認めた場合は、委託者へその旨を報告し、指示を仰ぐこと。

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（学校医等に協力を得、実施するもの（年3回程度））、保健所による点検等に立会い協力すること。
- ② 委託者が、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、委託者が提供する「食品別下処理作業工程マニュアル」「部屋別の作業工程マニュアル」「部屋別の作業衣マニュアル」「その他の作業マニュアル」「部屋別の安全衛生作業マニュアル」「給食運搬用ワゴン作業マニュアル」「ランチルームの配膳作業マニュアル」等の衛生及び安全に関する情報を遵守すること。