

令和6年3月28日 招集

定例教育委員会提出議案

唐津市教育委員会

## 目 次

### 1 議案

議案第 9 号	唐津市教育委員会事務局組織規則の一部を改正する規則制定について	… 1
議案第 10 号	唐津市学校給食管理運営規則を廃止する規則制定について	… 6
議案第 11 号	唐津市都市コミュニティセンター条例施行規則の一部を改正する規則制定について	… 11
議案第 12 号	唐津市星賀わんぱくハウス条例施行規則を廃止する規則制定について	… 17
議案第 13 号	唐津市近代図書館条例施行規則の一部を改正する規則制定について	… 27
議案第 14 号	唐津市学校給食衛生管理基準の策定について	… 38
議案第 15 号	唐津市近代図書館長の任命について	【資料当日配付】
議案第 16 号	唐津市相知図書館長の任命について	【資料当日配付】

(議案第 15 号及び議案第 16 号は、人事議案のため当日資料を配付します。)

### 2 協議事項

唐津市歴史民俗資料館保存整備事業の進め方について	… 39
--------------------------	------

### 3 報告事項

(1) 教育長報告	
(2) 各課報告事項	
① 3月市議会定例会の報告について(教育企画課)	【資料当日配布】
② 唐津市所蔵品展「動物と花 何で描く?」について(近代図書館)	… 40
③ 共催及び後援について(教育総務課)	… 41
④ 教育委員会行事予定(教育総務課)	… 42
(3) その他	

### 4 その他

次回の定例教育委員会の日程について(案)

日 時	令和6年4月25日(木) 14時00分から
会 場	唐津市役所 大手口別館6階 会議室

## 議案第9号

唐津市教育委員会事務局組織規則の一部を改正する規則制定について  
唐津市教育委員会事務局組織規則の一部を改正する規則を別紙のように制定する  
ものとする。

令和6年3月28日 提出

唐津市教育委員会

教育長 栗原 宣 康

提案理由 学校給食費の公会計化及び事務局組織の見直しに伴い改正するもので  
ある。

## 規 則 案 の 概 要

### 1 規則案の題名

唐津市教育委員会事務局組織規則の一部を改正する規則

### 2 改正理由

学校給食費の公会計化及び事務局組織の見直しに伴い改正するもの。

### 3 改正内容

#### (1) 学校給食費公会計化関係

学校給食課の分掌事務から、学校給食の会計に関するものを削除（第7条）

#### (2) 組織見直し関係

①呼子町並みの重要文化的景観の選定に取り組むため、呼子市民センター産業・教育課に呼子町並み保存推進係を設置する。（第2条）

②呼子市民センター産業・教育課の分掌事務に「呼子町並みの保存に関すること。」を加える。（第7条）

### 4 施行期日

令和6年4月1日から施行



## 唐津市教育委員会規則第 号

唐津市教育委員会事務局組織規則の一部を改正する規則

唐津市教育委員会事務局組織規則（平成17年教育委員会規則第7号）の一部を次のように改正する。

第2条の表中

「

呼子市民センター 産業・教育課	教育係
--------------------	-----

」

を

「

呼子市民センター 産業・教育課	教育係 呼子町並み保存推進係
--------------------	----------------

」

に改める。

第7条第5項中第6号を削り、同条第14項中第10号を第11号とし、第9号を第10号とし、第8号を第9号とし、第7号の次に次の1号を加える。

(8) 呼子の町並み保存に関する事。

### 附 則

この規則は、令和6年4月1日から施行する。

# 議案第9号参考資料

## 唐津市教育委員会事務局組織規則の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																
<p>(事務局の組織)</p> <p><b>第2条</b> 事務局の組織は、次のとおりとする。</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">課</th> <th style="text-align: center;">係等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">略</td> <td style="text-align: center;">略</td> </tr> <tr> <td>呼子市民センター 産業・教育課</td> <td>教育係 <u>呼子町並み保存推進係</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">略</td> <td style="text-align: center;">略</td> </tr> </tbody> </table> <p>(課の分掌事務)</p> <p><b>第7条</b> 略</p> <p>2～4 略</p> <p>5 学校給食課の分掌事務は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 学校給食調理場内の連絡調整に関すること。</p> <p>(2) 学校給食の運営に関すること。</p> <p>(3) 学校給食調理場安全衛生委員会に関すること。</p> <p>(4) 給食施設の管理及び維持補修等に関すること。</p> <p>(5) 学校給食センターの管理に関すること。</p> <p>6～13 略</p> <p>14 呼子市民センター産業・教育課の分掌事務は、次のとおりとする。</p> <p>(1)～(7) 略</p> <p><u>(8) 呼子の町並み保存に関すること。</u></p>	課	係等	略	略	呼子市民センター 産業・教育課	教育係 <u>呼子町並み保存推進係</u>	略	略	<p>(事務局の組織)</p> <p><b>第2条</b> 事務局の組織は、次のとおりとする。</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">課</th> <th style="text-align: center;">係等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">略</td> <td style="text-align: center;">略</td> </tr> <tr> <td>呼子市民センター 産業・教育課</td> <td>教育係</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">略</td> <td style="text-align: center;">略</td> </tr> </tbody> </table> <p>(課の分掌事務)</p> <p><b>第7条</b> 略</p> <p>2～4 略</p> <p>5 学校給食課の分掌事務は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 学校給食調理場内の連絡調整に関すること。</p> <p>(2) 学校給食の運営に関すること。</p> <p>(3) 学校給食調理場安全衛生委員会に関すること。</p> <p>(4) 給食施設の管理及び維持補修等に関すること。</p> <p>(5) 学校給食センターの管理に関すること。</p> <p><u>(6) 学校給食の会計に関すること。</u></p> <p>6～13 略</p> <p>14 呼子市民センター産業・教育課の分掌事務は、次のとおりとする。</p> <p>(1)～(7) 略</p>	課	係等	略	略	呼子市民センター 産業・教育課	教育係	略	略
課	係等																
略	略																
呼子市民センター 産業・教育課	教育係 <u>呼子町並み保存推進係</u>																
略	略																
課	係等																
略	略																
呼子市民センター 産業・教育課	教育係																
略	略																

(9) 略

(10) 略

(11) 略

1 5 略

(8) 略

(9) 略

(10) 略

1 5 略

## 議案第10号

唐津市学校給食管理運営規則を廃止する規則制定について  
唐津市学校給食管理運営規則を廃止する規則を別紙のように制定するものとする。

令和6年3月28日 提出

唐津市教育委員会

教育長 栗原 宣 康

提案理由 令和6年度からの学校給食費の公会計化に伴い、唐津市学校給食費条例、唐津市学校給食の実施及び管理に関する規則など、新たに学校給食に関する例規を制定したことにより、現行の唐津市学校給食管理運営規則が不要となったため廃止するものである。

## 規 則 案 の 概 要

### 1 規則案の題名

唐津市学校給食管理運営規則を廃止する規則

### 2 廃止理由

令和6年度からの学校給食費の公会計化に伴い、唐津市学校給食費条例、唐津市学校給食の実施及び管理に関する規則など、新たに学校給食に関する例規を制定したことにより、現行の唐津市学校給食管理運営規則が不要となったため廃止するもの。

### 3 施行期日

令和6年4月1日

## 唐津市教育委員会規則第 号

唐津市学校給食管理運営規則を廃止する規則

唐津市学校給食管理運営規則（平成19年教育委員会規則第6号）は、廃止する。

### 附 則

（施行期日）

- 1 この規則は、令和6年4月1日から施行する。

（経過措置）

- 2 この規則による廃止前の唐津市学校給食管理運営規則第4条第6項の規定は、この規則の施行後も、なおその効力を有する。

(目的)

第1条 この規則は、学校給食の実施についての基本的事項を定め、もってその円滑な管理運営に資することを目的とする。

(目標)

第2条 唐津市教育委員会(以下「教育委員会」という。)は、学校給食法(昭和29年法律第160号。以下「法」という。)第2条各号に掲げる目標の達成を念頭に置き、唐津市立小中学校(以下「小中学校」という。)における教育計画の一環として学校給食を実施するものとする。

(学校給食の管理及び運営)

第3条 学校給食の運営は、教育委員会が統括する。

2 各小中学校及び唐津市学校給食センター(以下「給食センター」という。)における学校給食は、教育委員会の指導及び助言により、校長及び給食センター所長(以下「所長」という。)が管理し、及び運営するものとする。

3 校長及び所長は、職員を指揮監督し、小中学校及び給食センターにおける学校給食に関する事務を適正に処理しなければならない。

(学校給食費)

第4条 学校給食費は、法第11条第2項の規定による負担区分によって児童及び生徒の保護者が負担すべき金額を教育委員会が決定する。

2 前項の学校給食費は、保護者が実費として負担しなければならない。

3 校長及び所長は、次に掲げる者を学校給食の対象者とし、当該学校給食費を負担させることができる。

(1) 小中学校及び給食センターの職員

(2) 前号に掲げるもののほか、校長又は所長が必要と認める者

4 学校給食費の会計は、校長又は所長が管理するものとする。

5 校長又は所長は、学校給食費の会計を教育委員会及び保護者に対して報告しなければならない。

6 校長及び所長は、当該年度の学校給食費の滞納について、翌年度の4月末日までに教育委員会に報告するとともに、適正な方法により滞納した学校給食費を徴収しなければならない。

7 校長又は所長は、教育委員会の承認を得た上で、学校給食費の会計に関する規程を定めなければならない。

(平21教委規則5・一部改正)

(学校給食献立管理委員会)

第5条 教育委員会は、次に掲げる事項を審議するため、唐津市学校給食献立管理委員会(以下「献立管理委員会」という。)を置く。

(1) 学校給食用物資に関すること

(2) 学校給食に係る衛生管理に関すること

(3) 学校栄養教諭、学校栄養職員及び調理員の研修に関すること

(4) 前各号に掲げるもののほか、学校給食の実務に関すること

2 献立管理委員会は、委員30人以内をもって組織し、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱し、又は任命する。

(1) 小中学校、給食センター及び学校教育課の栄養教諭及び栄養職員

(2) 前各号に掲げる者のほか、教育委員会が必要と認める者

3 委員の任期は、1年とする。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

4 献立管理委員会に会長及び副会長を置き、委員の互選によりこれを定める。

5 会長は、会務を総理し、献立管理委員会を代表する。

6 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代行する。

7 献立管理委員会の会議は、会長が必要と認めるときに、会長が招集し、その議長となる。

8 献立管理委員会の庶務は、学校支援課において処理する。

(平25教委規則7・令4教委規則5・一部改正)

(学校給食用物資の購入)

第6条 教育委員会、校長及び所長は、学校給食用物資の購入に関しては、安全かつ効率的な方法による調達及び納入に努めなければならない。

2 前項に規定する給食用物資の納入においては、配送における衛生管理を徹底させるとともに、職員による当該給食用物資の検収が可能な時間帯の搬入に努めなければならない。

(学校給食用物資の検収)

第7条 学校給食用物資の検収は、給食調理員の立会いの上、学校栄養教諭及び学校栄養職員が行うものとする。

ただし、学校栄養教諭及び学校栄養職員が兼務している学校においては、学校栄養教諭及び学校栄養職員の指示に従い給食調理員が検収を行うものとする。

2 学校栄養教諭及び学校栄養職員が不在のときは、給食調理員が検収を行うものとする。

- 3 前2項の規定により、学校給食用物資の検収を行う者は、数量、銘柄、鮮度、衛生状態等について確認をし、検収簿により校長又は所長に報告しなければならない。

(衛生管理)

第8条 校長及び所長は、安全な学校給食を実施するために職員のうちから衛生管理者を定めなければならない。

- 2 衛生管理者は、献立の作成、食材の購入、配送、保管及び調理のすべての過程において衛生管理の徹底に努めなければならない。
- 3 給食調理員は、常に自らの健康状態に留意しなければならない。
- 4 給食調理員は、下痢、化膿性疾患等に感染し、又はその疑いのある場合は、直ちに校長又は所長に届出をし、かつ、その指示を受けなければならない。ただし、給食調理業務等を委託している場合は、委託契約書及び仕様書の規定による。
- 5 校長及び所長は、学校給食用物資の保存等においては、温度管理並びに食材間相互の汚染及び感染症、食中毒等の発生の防止について細心の注意を払わなければならない。

(給食の実施)

第9条 校長及び所長は、学校給食を授業日の昼食時に実施するものとする。

- 2 前項の規定にかかわらず、校長及び所長が必要と認める場合は、臨時に学校給食を実施することができる。

(補則)

第10条 この規則に定めるもののほか学校給食の管理運営に関し必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

この規則は、平成19年4月1日から施行する。

附 則(平成21年教委規則第5号)

この規則は、平成21年4月1日から施行する。

附 則(平成25年教委規則第7号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則(令和4年教委規則第5号)

この規則は、令和4年4月1日から施行する。



**議案第 11 号**

唐津市都市コミュニティセンター条例施行規則の一部を改正する規則  
制定について

唐津市都市コミュニティセンター条例施行規則の一部を改正する規則を別紙のよ  
うに制定するものとする。

令和 6 年 3 月 28 日 提出

唐津市教育委員会

教育長 栗原 宣 康

提案理由 減免適用の厳正化及び押印見直しにより、規則を改正するものである。

## 規 則 案 の 概 要

### 1 規則案の題名

唐津市都市コミュニティセンター条例施行規則の一部を改正する規則

### 2 改正理由

減免適用の厳正化及び押印見直しにより、規則を改正するもの

### 3 規則案の内容

(1) 第9条第2項中第2号「市又は教育委員会及び県若しくは国が後援して行う  
体育スポーツ行事等 5割」を削除し、第3号を第2号とする。

(2) 様式の改正

第2号様式、第3号様式中「㊟」を削除

### 4 施行期日

令和6年4月1日から施行する。

## 唐津市教育委員会規則第 号

唐津市都市コミュニティセンター条例施行規則の一部を改正する規則

唐津市都市コミュニティセンター条例施行規則（平成17年教育委員会規則第44号）の一部を次のように改正する。

第9条第2項中第2号を削り、第3号を第2号とする。

第2号様式及び第3号様式中「㊟」を削る。

### 附 則

（施行期日）

1 この規則は、令和6年4月1日から施行する。

（経過措置）

2 この規則の施行の日の前日までに、この規則による改正前の唐津市都市コミュニティセンター条例施行規則の規定に基づき申請された使用料の減免については、なお従前の例による。

3 この規則の施行の際現に存する改正前の様式による用紙は、この規則の施行後においても当分の間、所要の調整をして使用することができる。

議案第11号参考資料

唐津市都市コミュニティセンター条例施行規則の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行
<p>(使用料の減免)</p> <p>第9条 略</p> <p>2 条例第12条第3項の規定による社会体育館使用料の減免は、次の各号に掲げる利用区分に応じ、当該各号に掲げる額とする。</p> <p>(1) 市又は教育委員会が主催及び共催して行う体育スポーツ行事等 全額</p> <p>(2) 市内の公共的団体が主催して行う体育スポーツ行事等 5割</p> <p>3 略</p>	<p>(使用料の減免)</p> <p>第9条 略</p> <p>2 条例第12条第3項の規定による社会体育館使用料の減免は、次の各号に掲げる利用区分に応じ、当該各号に掲げる額とする。</p> <p>(1) 市又は教育委員会が主催及び共催して行う体育スポーツ行事等 全額</p> <p>(2) 市又は教育委員会及び県若しくは国が後援して行う体育スポーツ行事等 5割</p> <p>(3) 市内の公共的団体が主催して行う体育スポーツ行事等 5割</p> <p>3 略</p>

第2号様式（第8条関係）

唐津市都市コミュニティセンター使用料還付申請書	
年 月 日	
唐津市長 様	
申請者 住 所	
団体名	
氏 名	
唐津市都市コミュニティセンターの利用を中止したので、使用料を還付されるよう申請いたします。	
許 可 番 号	第 号
許 可 年 月 日	
利用を取りやめた室名	
利用を取りやめた理由 〔具体的に記入すること。〕	
既納の使用料	円
返還申請金額	円

第2号様式（第8条関係）

唐津市都市コミュニティセンター使用料還付申請書	
年 月 日	
唐津市長 様	
申請者 住 所	
団体名	
氏 名	
唐津市都市コミュニティセンターの利用を中止したので、使用料を還付されるよう申請いたします。	
許 可 番 号	第 号
許 可 年 月 日	
利用を取りやめた室名	
利用を取りやめた理由 〔具体的に記入すること。〕	
既納の使用料	円
返還申請金額	円

第3号様式（第9条関係）

都市コミュニティセンター使用料減免申請書

年 月 日

唐津市長 様

申請者 住 所  
 団体名  
 氏 名

—

次のとおり都市コミュニティセンター使用料を減免願いたいので申請します。

許 可 番 号	
許 可 年 月 日	
利 用 室 名	
減 免 を 申 請 す る 理 由	
減 免 の 額	
そ の 他	

第3号様式（第9条関係）

都市コミュニティセンター使用料減免申請書

年 月 日

唐津市長 様

申請者 住 所  
 団体名  
 氏 名

㊤

次のとおり都市コミュニティセンター使用料を減免願いたいので申請します。

許 可 番 号	
許 可 年 月 日	
利 用 室 名	
減 免 を 申 請 す る 理 由	
減 免 の 額	
そ の 他	

**議案第 12号**

唐津市星賀わんぱくハウス条例施行規則を廃止する規則制定について  
唐津市星賀わんぱくハウス条例施行規則を廃止する規則を別紙のように制定する  
ものとする。

令和6年3月28日 提出

唐津市教育委員会

教育長 栗原宣康

提案理由 唐津市星賀わんぱくハウス廃止に伴い規則を廃止するものである。

## 規 則 案 の 概 要

### 1 規則案の題名

唐津市星賀わんぱくハウス条例施行規則を廃止する規則

### 2 廃止理由

唐津市星賀わんぱくハウス廃止に伴い規則を廃止するもの。

### 3 廃止する規則

唐津市星賀わんぱくハウス条例施行規則

### 4 施行期日

令和6年4月1日から施行する。



## 唐津市教育委員会規則第 号

唐津市星賀わんぱくハウス条例施行規則を廃止する規則

唐津市星賀わんぱくハウス条例施行規則（平成17年教育委員会規則第49号）  
は、廃止する。

### 附 則

この規則は、令和6年4月1日から施行する。

(趣旨)

第1条 この規則は、唐津市星賀わんぱくハウス条例(平成17年条例第310号。以下「条例」という。)の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(休館日及び開館時間)

第2条 唐津市星賀わんぱくハウス(以下「わんぱくハウス」という。)の休館日及び開館時間は、次のとおりとする。

(1) 休館日 12月29日から翌年1月3日までの日

(2) 開館時間 午前9時から午後10時まで

2 前項の規定にかかわらず、唐津市教育委員会(以下「教育委員会」という。)は、必要と認めるときは、休館日及び開館時間を変更することができる。

(利用時間)

第3条 利用時間は、利用の許可を受けた時間内とし、準備及び利用に係る施設の原状回復に要する時間を含むものとする。

2 利用者は、利用を開始した後において、利用時間を超過して利用しようとするときは、その旨を届け出て、許可を受けなければならない。

(利用時間の超過等)

第4条 利用時間の超過及び繰上げは、午前7時から午後12時までの間において、教育委員会がわんぱくハウスの運営上支障がないと認める場合にのみ許可する。ただし、教育委員会が特に必要と認める場合は、午前零時から午前7時までの間において許可することができる。

(利用許可の申請)

第5条 条例第5条の規定によりわんぱくハウスの利用許可を受けようとする者は、利用しようとする日前30日から3日までの間に星賀わんぱくハウス利用許可申請書(第1号様式)を、教育長に提出しなければならない。この場合において、教育長は、必要と認める書類を添付させることができる。

2 許可された事項を変更しようとするときは、利用日の前日までに星賀わんぱくハウス利用許可変更申請書(第2号様式)を教育長に提出しなければならない。

(利用許可書の交付)

第6条 教育長は、わんぱくハウスの利用を許可したときは、星賀わんぱくハウス利用許可書(第3号様式)を交付する。

(利用許可の順位)

第7条 利用の許可順位は、申請順によるものとする。ただし、教育長が特に必要と認めるときは、この限りでない。

(利用許可書の提示)

第8条 利用者は、第4条の規定による星賀わんぱくハウス利用許可書を携帯し、職員の要求があったときは、いつでもこれを提示しなければならない。

(利用者の遵守事項)

第9条 利用者は、次の事項を守らなければならない。

(1) 施設器具を損傷しないこと。

(2) 所定の場所以外で飲酒若しくは喫煙をし、又は火気を使用しないこと。

(3) 館内を不潔にしないこと。

(4) 騒音を発し、暴力を用いるなど他人に迷惑を及ぼす行為をしないこと。

(5) 前各号に掲げるもののほか、職員の指示に従うこと。

(使用料の減免)

第10条 条例第11条の規定により使用料の減免を受けようとする者は、星賀わんぱくハウス使用料減免申請書(第4号様式)を市長に提出しなければならない。

2 市長は、前項の申請書を受理した場合は、次の区分により減額し、又は免除することができる。

(1) 市又は唐津市教育委員会(以下「教育委員会」という。)が主催し、又は共催する事業に使用する場合 全額

(2) 市内の学校その他教育機関が行事に使用する場合 全額

(3) 心身障害者(身体障害者福祉法(昭和24年法律第283号)に規定する身体障害者手帳又は知的障害者で療育手帳の交付を受けているものをいう。)又は精神障害者(精神保健及び精神障害者福祉に関する法律(昭和25年法律第123号)に規定する精神障害者保健福祉手帳の交付を受けている者をいう。)を主たる構成員とする市内の団体が使用する場合 全額

(4) 市内の公共的団体がその業務遂行上、使用する場合 全額

(5) 市又は教育委員会が後援する行事に使用する場合 半額

(6) 18歳未満の者又は65歳以上の者を主たる構成員とする市内の文化団体及び社会教育団体がその活動に使用する場合 半額

(7) 市長が特に必要と認めるもの 市長が別に定める額

3 減免の決定又は却下をしたときは、申請者に対しその旨を通知するものとする。

(令2教委規則2・一部改正)

(利用後の点検)

第11条 利用者は、その利用を終わったときは、直ちに設備その他を原状に回復し、職員の点検を受けなければならない。

(施設及び器具等の損傷又は滅失の届出)

第12条 利用者は、施設又は器具等を損傷し、又は滅失したときは、直ちにその理由を付して、損傷(滅失)届(第5号様式)により市長にその旨を届け出なければならない。

(補則)

第13条 この規則に定めるもののほか、わんぱくハウスの管理及び運営に関し必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

(施行期日)

1 この規則は、平成17年1月1日から施行する。

(経過措置)

2 この規則の施行の日の前日までに、肥前町星賀わんぱくハウスの設置及び管理に関する条例施行規則(平成16年肥前町教育委員会規則第2号)の規定によりなされた手続その他の行為は、この規則の相当規定によりなされたものとみなす。

附 則(令和2年教委規則第2号)

この規則は、令和2年4月1日から施行する。

第1号様式(第5条関係)

第1号様式(第5条関係)

星賀わんぱくハウス利用許可申請書

年 月 日

唐津市教育委員会教育長 様

住 所  
申請者 団 体 名  
代表者氏名 (印)  
(電話 )

次のとおり利用したいので許可くださるよう申請します。利用については、唐津市星賀わんぱくハウス条例及び同条例施行規則を遵守のうえ係員等の指示に従い責任を負います。

利用の日時	年 月 日 午前・午後 時 分から 午前・午後 時 分まで
利用の目的及び 行 事 内 容	
利 用 す る 施 設 設 備 名	研修棟・運動場・倉庫その他附帯施設( )
利用する人員	男 人 女 人 合 計 人
備 考	

※使用料	有料・減免	円
------	-------	---

第2号様式(第5条関係)

星賀わんぱくハウス利用許可変更申請書

1 変更事項

2 変更理由

年 月 日

唐津市教育委員会教育長 様

利用責任者

㊟

第3号様式(第6条関係)

星賀わんぱくハウス利用許可書

第 号  
年 月 日

様

唐津市教育委員会教育長 印

年 月 日をもって申請がありました星賀わんぱくハウスについては、次のとおり許可します。

団 体 名	
利 用 日 時	年 月 日 午前・午後 時 分から 午前・午後 時 分まで
利 用 す る 施 設 設 備 名	研修棟・運動場・倉庫その他附帯施設( )
利 用 目 的	
使 用 料	円
条 件	

第4号様式(第10条関係)

第4号様式(第10条関係)

星賀わんぱくハウス使用料減免申請書

年 月 日

唐津市長 様

住 所  
申請者 団 体 名  
代表者氏名 (印)  
(電話 )

唐津市星賀わんぱくハウス条例施行規則第10条の規定により、使用料を減免されるよう申請します。

利 用 日 時	年 月 日 午前・午後 時 分から 午前・午後 時 分まで
利 用 す る 施 設 設 備 名	研修棟・運動場・倉庫その他附帯施設( )
利 用 す る 人 員	男 人 女 人 合 計 人
利 用 の 目 的 及 び 行 事 内 容	

第5号様式(第12条関係)

年 月 日

唐津市長 様

住 所  
申請者 団 体 名  
代表者氏名  
(電話

印  
)

損傷(滅失)届

次のとおり損傷(滅失)しましたのでお届けします。ついては、唐津市星賀わんぱくハウス条例施行規則第12条の規定により、指示どおり賠償します。

損傷(滅失)したとき	損傷(滅失)箇所、物件	数量	損傷(滅失)の内容又は程度
年 月 日 時 分頃			
年 月 日 時 分頃			
年 月 日 時 分頃			
年 月 日 時 分頃			



### 議案第13号

唐津市近代図書館条例施行規則の一部を改正する規則制定について  
唐津市近代図書館条例施行規則の一部を改正する規則を別紙のように制定するものとする。

令和6年3月28日 提出

唐津市教育委員会

教育長 栗原宣康

提案理由 減免適用の厳正化及び押印見直しにより、規則を改正するものである。

## 規 則 案 の 概 要

### 1 規則案の題名

唐津市近代図書館条例施行規則の一部を改正する規則

### 2 改正理由

減免適用の厳正化及び押印見直しにより、規則を改正するもの。

### 3 規則案の内容

- (1) 第23条中「市又は教育委員会が後援する展覧会に利用するとき 5割相当額」を削除するもの。
- (2) 様式の改正
  - ・ 第5号様式中「後援」欄、第10号様式中「後援者名」欄、第11号様式中「減免額」欄の「2 5割相当額（円）」を削除
  - ・ 第5号様式、第7号様式、第10号様式、第12号様式及び第13号様式中「㊟」を削除

### 4 施行期日

令和6年4月1日から施行する。

## 唐津市教育委員会規則第 号

唐津市近代図書館条例施行規則の一部を改正する規則

唐津市近代図書館条例施行規則（平成17年教育委員会規則第50号）の一部を次のように改正する。

第23条第4号を削り、同条第5号中「前各号」を「前3号」に改め、同号を同条第4号とする。

第5号様式中「㊦」を削り、

「

共 催	
後 援	

」

を

「

共 催	
-----	--

」

に改める。

第7号様式中「㊦」を削る。

第10号様式中「㊦」を削り、

「

主 催 者 名 (共催者名)	
後 援 者 名	

」

を

「

主 催 者 名 (共催者名)	
-------------------	--

」

に改める。

第11号様式中

「

減 免 額	1 全 額
	2 5割相当額 ( 円)
	3 円

」

を

「

減 免 額	1 全 額
	2 円

」

に改める。

第12号様式及び第13号様式中「㊦」を削る。

**附 則**

(施行期日)

1 この規則は、令和6年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この規則の施行の日の前日までに、この規則による改正前の唐津市近代図書館条例施行規則の規定に基づき申請された使用料の減免については、なお従前の例による。

3 この規則の施行の際現に存する改正前の様式による用紙は、この規則の施行後においても当分の間、所要の調整をして使用することができる。

## 議案第 1 3 号参考資料

### 唐津市近代図書館条例施行規則の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行
<p>(使用料の減免基準等)</p> <p><b>第 2 3 条</b> 条例第 9 条の規定による使用料の減免の基準及び範囲は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 市又は教育委員会が主催し、又は共催する展覧会に利用するとき 全額</p> <p>(2) 市内の学校その他教育機関が展覧会に利用するとき 全額</p> <p>(3) 心身障害者又は精神障害者を主たる構成員とする市内の団体が展覧会に利用するとき 全額</p> <p><u>(4) 前 3 号に掲げるもののほか、市長が特に認めるとき 市長が定める額</u></p>	<p>(使用料の減免基準等)</p> <p><b>第 2 3 条</b> 条例第 9 条の規定による使用料の減免の基準及び範囲は、次のとおりとする。</p> <p>(1) 市又は教育委員会が主催し、又は共催する展覧会に利用するとき 全額</p> <p>(2) 市内の学校その他教育機関が展覧会に利用するとき 全額</p> <p>(3) 心身障害者又は精神障害者を主たる構成員とする市内の団体が展覧会に利用するとき 全額</p> <p><u>(4) 市又は教育委員会が後援する展覧会に利用するとき 5割相当額</u></p> <p><u>(5) 前各号に掲げるもののほか、市長が特に認めるとき 市長が定める額</u></p>

第5号様式（第15条関係）

美術ホール利用許可申請書

年 月 日

唐津市教育委員会教育長 様

申請者 住 所  
氏 名

次のとおり利用の許可を申請します。

利用責任者	住所・氏名			
	電話番号			
利用目的	展覧会名			
	内 容			
利用期間	年 月 日から 年 月 日まで 日間	搬 入	月 日（ 時 分 から 時 分まで）	
		展 示	月 日から 月 日まで	
		搬 出	月 日（ 時 分 から 時 分まで）	
入 場 料	<input type="checkbox"/> 有料 円 円 <input type="checkbox"/> 無料	入場者 見 込	延べ	人
会場での 頒 布 物	<input type="checkbox"/> 有（ 有料 ・ 無料 ） <input type="checkbox"/> 無			
共 催				

- (注) 1 利用期間には、搬入及び搬出の日も含まれます。  
2 会場のレイアウト図を添付してください。原則として特別な設備をした  
り、変更を加えたりすることはできません。

第5号様式（第15条関係）

美術ホール利用許可申請書

年 月 日

唐津市教育委員会教育長 様

申請者 住 所  
氏 名

㊞

次のとおり利用の許可を申請します。

利用責任者	住所・氏名			
	電話番号			
利用目的	展覧会名			
	内 容			
利用期間	年 月 日から 年 月 日まで 日間	搬 入	月 日（ 時 分 から 時 分まで）	
		展 示	月 日から 月 日まで	
		搬 出	月 日（ 時 分 から 時 分まで）	
入 場 料	<input type="checkbox"/> 有料 円 円 <input type="checkbox"/> 無料	入場者 見 込	延べ	人
会場での 頒 布 物	<input type="checkbox"/> 有（ 有料 ・ 無料 ） <input type="checkbox"/> 無			
共 催				
後 援				

- (注) 1 利用期間には、搬入及び搬出の日も含まれます。  
2 会場のレイアウト図を添付してください。原則として特別な設備をした  
り、変更を加えたりすることはできません。

第7号様式（第17条関係）

美術ホール利用取消し届

年 月 日

唐津市教育委員会教育長 様

申請者 住 所  
氏 名

次のとおり利用を取り消しますので届けます。

許可年月日	年 月 日
許可期間	年 月 日 から 年 月 日 まで 日間
既納の 使用料	
取消し理由	

第7号様式（第17条関係）

美術ホール利用取消し届

年 月 日

唐津市教育委員会教育長 様

申請者 住 所  
氏 名

㊟

次のとおり利用を取り消しますので届けます。

許可年月日	年 月 日
許可期間	年 月 日 から 年 月 日 まで 日間
既納の 使用料	
取消し理由	

第10号様式（第24条関係）

美術ホール使用料減免申請書

年 月 日

唐津市長 様

申請者 住 所  
氏 名

次のとおり美術ホール使用料を減免されるよう申請します。

展 覧 会 名	
主 催 者 名 (共催者名)	
利 用 期 間	年 月 日 から 年 月 日 まで 日間
理 由	

第10号様式（第24条関係）

美術ホール使用料減免申請書

年 月 日

唐津市長 様

申請者 住 所  
氏 名

㊞

次のとおり美術ホール使用料を減免されるよう申請します。

展 覧 会 名	
主 催 者 名 (共催者名)	
後 援 者 名	
利 用 期 間	年 月 日 から 年 月 日 まで 日間
理 由	



第 1 1 号様式 (第 2 4 条関係)

美術ホール使用料減免許可書	
美術ホール使用料の減免を次のとおり許可します。	
申請者 住所・氏名	住所 (電話 ) 氏名
展覧会名	
利用期間	年 月 日 から 年 月 日 まで 日間
利用目的	
減免額	1 全 額
	<u>2</u> 円
年 月 日	
唐津市長 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">印</span>	
利用上の注意 唐津市近代図書館条例及び同条例施行規則を守ること。	

第 1 1 号様式 (第 2 4 条関係)

美術ホール使用料減免許可書	
美術ホール使用料の減免を次のとおり許可します。	
申請者 住所・氏名	住所 (電話 ) 氏名
展覧会名	
利用期間	年 月 日 から 年 月 日 まで 日間
利用目的	
減免額	1 全 額
	<u>2</u> 5割相当額 ( 円)
	<u>3</u> 円
年 月 日	
唐津市長 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">印</span>	
利用上の注意 唐津市近代図書館条例及び同条例施行規則を守ること。	

第12号様式（第25条関係）

美術ホール使用料返還申請書

年 月 日

唐津市長 様

申請者 住 所  
氏 名

次のとおり美術ホール使用料を返還されるよう申請します。

展 覧 会 名	
許 可 年 月 日	
許 可 期 間	年 月 日 から 年 月 日 まで 日間
既 納 の 使 用 料	
返 還 を 申 請 す る 理 由	

第12号様式（第25条関係）

美術ホール使用料返還申請書

年 月 日

唐津市長 様

申請者 住 所  
氏 名

㊟

次のとおり美術ホール使用料を返還されるよう申請します。

展 覧 会 名	
許 可 年 月 日	
許 可 期 間	年 月 日 から 年 月 日 まで 日間
既 納 の 使 用 料	
返 還 を 申 請 す る 理 由	

第13号様式（第26条関係）

損傷（滅失）届

年 月 日

唐津市長 様

申請者 住 所  
氏 名

次のおおりに損傷（滅失）しましたので届けます。ついては、唐津市近代図書館条例第11条の規定により指示どおり賠償します。

損傷（滅失）したとき	損傷（滅失）箇所 又は 物件	数 量	損傷（滅失）の内容 又は 程 度
年 月 日 時			
年 月 日 時			
年 月 日 時			
年 月 日 時			
年 月 日 時			

第13号様式（第26条関係）

損傷（滅失）届

年 月 日

唐津市長 様

申請者 住 所  
氏 名

次のおおりに損傷（滅失）しましたので届けます。ついては、唐津市近代図書館条例第11条の規定により指示どおり賠償します。

損傷（滅失）したとき	損傷（滅失）箇所 又は 物件	数 量	損傷（滅失）の内容 又は 程 度
年 月 日 時			
年 月 日 時			
年 月 日 時			
年 月 日 時			
年 月 日 時			

## 議案第 14 号

唐津市学校給食衛生管理基準の策定について  
唐津市学校給食衛生管理基準を次のように策定するものとする。

令和 6 年 3 月 28 日 提出

唐津市教育委員会

教育長 栗原 宣 康

唐津市学校給食衛生管理基準【センター方式】 別冊 1

唐津市学校給食衛生管理基準【自校方式】 別冊 2

提案理由 学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備又は管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図るため、唐津市学校給食衛生管理基準を策定するものである。なお、現行の唐津市学校給食衛生管理基準は廃止する。

## ○ 唐津市歴史民俗資料館保存整備事業の進め方について

### 1 目的

令和6年3月議会予算等特別委員会において、予算審議の結果、「文化財保護の目的を再認識され、適切な管理を行われるよう強く要望する」との附帯意見が付されたため、唐津市歴史民俗資料館保存整備事業についての進め方について協議するもの。

### 2 進め方

唐津市歴史民俗資料館については、保存活用について令和4年2月8日に開催された市政戦略会議に付議され、現地保存とすること及び令和4年度から修理事業を開始することが承認されたところであるが、「利活用に関しては国の重要文化財指定を見据えるものとし、唐津が産炭地として発展してきた歴史について、後世に伝えるための活用方策を部局横断的に検討すること。」との指示確認事項が付されていた。

また、唐津市文化財保護審議委員である佐藤正彦氏の平成27年11月の現地指導の際にも、「今後さらなる上位の指定を受けるためにも、移築しないでその時に耐えられる復原修理工事を完璧にして備えるべきである。」との意見をいただいている。

以上のことから、整備事業については、国の重要文化財指定を目指した内容で進めることとする。

### 3 事業スケジュール(予定)

令和6年度 基本設計

令和7年度 実施設計

令和8年度～11年度 整備工事

● 唐津市所蔵品展「動物と花 何で描く？」について

会 期：4月12日（金）～5月12日（日）

会 場：唐津市近代図書館 美術ホール

開館時間：10時～18時（入場は17時30分まで）

休 館 日：月曜日、5月1日（水）・3日（金・祝）・4日（土・祝）

内 容：絵画（油彩画・日本画・スケッチなど）約20点、画材等

入 場 料：無料

主 催：唐津市近代図書館

※3月12日～31日開催の展覧会を一部展示替え、会期延長



熊川昭典「花台と蝶」(油彩)



石本秀雄 (スケッチ)



秋玲二「アライグマと胡桃」(油彩)



築山節生「椿絵」(日本画)



画材の展示、技法の紹介



檀崎重視「パレット画 弥勒菩薩」



## ・共催及び後援について

番号	区分	行事名	主催者名	開催年月日	開催場所	提出課
1	後援	実用数学技能検定試験(数検)	公益財団法人 日本数学検定協会 委託代理人 KEN学習塾 代表者 中尾 浩昭	4/1~3/31	糸島市人権センター、伊都文化会館ほか	生涯学習
2	後援	第69回郷土先覚者顕彰少年剣道大会	唐津剣道連盟 会長 田代 潤一	3/20	唐津市文化体育館	学校教育
3	後援	第61回佐賀県母親大会	佐賀県母親大会実行委員会 代表者 末 美佐子	6/23	アバンセ大ホール、研修室	教育総務
4	後援	おやこde資産形成アカデミー	(非営利型)一般社団法人Nancy 代表者 住田 涼	5/4~5/26	オンライン	学校教育
5	後援	2024日本のうたごえ祭典in佐賀	2024日本のうたごえ祭典in佐賀実行委員会 代表者 野中 宏樹	11/29~12/1	佐賀市、鳥栖市、唐津市	生涯学習
6	後援	令和6年唐津市陸上教室記録会	唐津市陸上競技協会 会長 宮島 清一	3/16	唐津市陸上競技場	学校教育
7	後援	2024年夏「能古島自然教室」	能古島青少年育成協会 代表者 伊高 哲郎	7/20~8/24 計18回	福岡市西区能古島内・このしまアイランドパーク	生涯学習
8	後援	令和5年度特別史跡「名護屋城跡並陣跡」	佐賀県立名護屋城博物館 統括副館長 松本 孝	3/17	名護屋城跡	生涯学習
9	後援	仮説実験授業研究会 夏の全国合宿研究会	仮説実験授業研究会(唐津仮説サークル) 代表者 日吉 仁	7/30~8/1	メルキュール佐賀・唐津リゾート	学校教育
10	共催	第34回佐賀県中学校教育研究会国語部会唐津・東松浦大会	佐賀県中学校教育研究会国語部会 代表者 伊東 幸一郎	11/12	相知中学校、相知交流文化センター	学校教育
11	後援	佐賀新聞創刊140周年記念「立体切り絵SouMaの世界展」	株式会社佐賀新聞社 代表取締役社長 中尾 清一郎	7/4~8/4	佐賀県立美術館	生涯学習
12	後援	STEAMDay!!佐賀2024	一般社団法人InnoDrops 代表理事 小山 直子	6月~9月	佐賀大学キャンパス、唐津市市民交流プラザ、武雄市市役所市民ホール	生涯学習
13	後援	令和6年度スポーツ体験教室	公益財団法人 唐津市スポーツ協会 会長 岩本 真二	4/1~3/31	文化体育館ほか	生涯学習

共催 1 件 後援 12 件 合計 13 件

## 教育委員会行事予定

令和6年3月29日(金)～令和6年4月18日(木)

【教育委員会】

日付	開始・終了日時/タイトル	場所	
3/29(金)	13:30～13:45	退職者辞令交付式(教育委員会)	教育長室(教育長、部長ほか)
	14:30～	退職辞令交付式(市長部局)	災害対策本部室(部長ほか)
	15:30～	永年勤続感謝状贈呈式	大会議室(教育長、部長ほか)
4/1(月)	8:00～8:20	教職員辞令交付式(管理職)	6階会議室(教育長、教育委員、部長)
	8:20～8:40	教職員辞令交付式(新規採用)	6階会議室(教育長、教育委員、部長)
	9:00～	教育長辞令交付式	秘書課応接室(教育長)
	9:20～	4月1日付人事異動に伴う市長訓示式	災害対策本部室(部長)
	10:00～	教育委員会辞令交付式(出向)	6階会議室(教育長、部長ほか)
	10:30～	教育委員会辞令交付式	6階会議室(教育長、部長ほか)
4/3(水)	13:30～	辞令交付式(公民館長)	大手ロビル6階会議室(教育長、部長ほか)
4/4(木)	10:30～11:50	令和6年度新規採用職員研修各部紹介	本庁4階大会議室(部長)
4/5(金)	13:30～15:00	唐津市校長・統括事務長研修会	本庁4階大会議室(教育長、部長ほか)
4/8(月)		1学期始業式	
	14:00～16:30	佐賀県人権・同和教育研究協議会 第1回幹事・事務局研修会	佐賀県教育センター中研修室棟内(教育長)
4/9(火)	10:00～	唐津市立厳木小学校開校式	厳木小学校(教育長、副市長ほか)
	10:30～	唐津市立肥前小学校開校式	肥前小学校(市長、部長)
4/10(水)	18:30～20:30	教育委員会歓送迎会	唐津シーサイドホテル (教育長、教育委員、部長ほか)
4/15(月)	9:00～12:00	唐津市教頭・主幹教諭・事務長研修会	本庁4階大会議室(教育長、部長ほか)
	14:00～	教育長会(西部管内)	武雄総合庁舎別館2階(教育長)
4/16(火)	14:00～	教委連・教長連 会長、副会長会	メートプラザ佐賀(教育長)
4/17(水)	14:00～17:15	県教育委員会・市教育委員会協働会議	グランデはがくれ(教育長、教育委員)
	会議終了後	情報交換会	グランデはがくれ(教育長、教育委員)
4/18(木)	10:30～12:00	ぴーぷる番組審議会	ぴーぷる大会議室(教育長)



唐 津 市

学校給食衛生管理基準

【センター方式】

令和 年 月 策定

唐 津 市 教 育 委 員 会

# 目 次

	ページ
第1章 衛生管理 .....	1
1 衛生管理の基本 .....	1
2 衛生管理の組織及び衛生管理業務の分担区分	
3 衛生管理者	
4 点検及び検査 .....	2
5 学校給食施設の区分	
6 感染症	
第2章 食品の取扱い .....	3
1 食品の購入 .....	3
2 食品の検収	
3 食品の保管 .....	5
4 食品の点検(検査) .....	6
第3章 調理従事者の衛生管理 .....	7
1 健康管理 .....	7
2 健康診断及び細菌検査(検便)	
3 服装等 .....	8
4 手洗い .....	9
第4章 消毒方法と薬剤の取扱い .....	10
1 薬剤の使用 .....	10
2 消毒方法	
3 薬剤の取扱い	
第5章 施設設備等の衛生管理 .....	12
1 衛生管理の基本 .....	12
2 使用水の検査	
3 施設設備の清掃(消毒)及び管理	
4 長期休業前後の衛生管理 .....	19
第6章 調理作業等の衛生管理 .....	20
1 調理作業の衛生上のポイント .....	20
2 下処理 .....	21
3 調理 .....	25
4 検食	
5 保存食の採取と保管 .....	26
6 配食・配送	

7 残菜の計量及び処理 .....	27
8 日常点検	
9 研修の充実	
10 児童生徒等に対する学校給食指導	
11 嘔吐物で汚れた食器の取り扱い .....	28
第7章 異物混入時・食中毒(疑い)発生時の対応 .....	29
1 異物混入時の対応 .....	29
2 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応 .....	31
3 食中毒の発生が確認された場合の対応 .....	32
4 腸管出血性大腸菌(O-157)による食中毒(感染症)が発生した場合の対応 ...	35
5 食中毒(疑い)発生時の緊急連絡体制 .....	37

## 資料編

### 1 点検票及び様式

- 第1票 学校給食施設等定期検査票
- 第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票
- 第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票
- 第4票 調理過程の定期検査票
- 第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票
- 第6票 定期検便結果処置票
- 第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票
- 第8票 学校給食日常点検票
- 第9票 学校給食日常点検票 個人分
- 第10票 ①温度・湿度記録表  
②水質検査記録表  
③保存食採取・廃棄記録表  
④食器・食缶消毒保管庫温度記録表
- 第11票 検収記録簿
- 第12票 検食簿
- 第13票 給食日誌
- 第14票 作業工程表 (1)調理時間・温度記録表、(2)調理機器・調理用具点検表
- 第15票 衛生管理点検票
- 第16票 給食物資受払簿

### 2 異物混入・食中毒等の報告書及び資料

- 様式1 学校給食異物混入等事故発生状況報告書
- 様式2 学校における感染症・食中毒等発生状況報告
- 様式3 学校(共同調理場)における食中毒等発生状況報告
- 様式4 発症児童生徒一覧表(学年別・男女別・症状別)
- 様式5 児童生徒喫食調査一覧表
- 様式6 医療機関別児童生徒診療状況一覧表
- 資料1 病原性大腸菌感染症の種類と態様
- 資料2 食中毒の種類と態様

# 第 1 章 衛生管理

## 1 衛生管理の基本

学校給食の職務と責任が、児童生徒の生命にかかわることを念頭に置き、学校給食センター所長（以下「所長」という）の指揮監督のもとに栄養教諭等の指導を受け、学校給食調理業務受託業者の従事者一人一人が衛生管理を徹底し、安全に業務に当たる。

この衛生管理基準に規定されていない事項やこれによりがたい場合は、栄養教諭等の指示により衛生管理を徹底する。

## 2 衛生管理の組織及び衛生管理業務の分担区分

衛生管理の徹底を図るために、学校保健委員会の組織を活用し、その機能を充実させて衛生管理体制を整備し、学校給食が衛生的で、安全で、温かく、おいしい給食であることを大前提として、学校給食の円滑な運営を図る。

### (1) 衛生管理組織図

教育委員会	学校給食衛生管理組織	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食課長 又は所長</li> <li>給食センターの</li> <li>・事務職員</li> <li>・栄養教諭等</li> <li>・調理員代表</li> <li>受託業者の</li> <li>・業務責任者</li>   <li>・配送校の校長</li> <li>配送校代表の</li> <li>・学校医</li> <li>・学校薬剤師</li> <li>・保健主事</li> <li>・養護教諭</li> <li>・学年主任</li> <li>・給食主任</li> <li>・保護者代表</li> <li>・学校評議員代表</li> <li>・他</li> </ul>	衛生指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童生徒衛生指導 (手洗い等)</li> <li>・給食指導 (手洗い、環境整備)</li> <li>・給食当番指導 (給食当番の健康管理 チェック、服装、消毒等)</li> </ul>	担任 給食主任 養護教諭 栄養教諭 等
			食品衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用水水質検査</li> <li>・調理施設設備管理</li> <li>・給排水施設管理</li> </ul>	調理担当 栄養教諭 等(衛生管理 責任者) 事務職員
保健福祉事務所			食品衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検収</li> <li>・調理作業管理</li> </ul>	栄養教諭 等(衛生管理 責任者)
			食品衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理員健康管理</li> <li>・食器具、調理器具管理</li> <li>・食材料保存</li> <li>・保存食保存</li> </ul>	調理担当
				<ul style="list-style-type: none"> <li>・検食</li> </ul>	所長・校長

### (2) 業務受託者の衛生管理業務の分担区分

調理業務及び炊飯業務並びに給食運搬業務の受託者の衛生管理業務は、それぞれの業務委託仕様書の分担区分に応じたものとする。

## 3 衛生管理者

給食センターは栄養教諭等を衛生管理者とする。

衛生管理者は「学校給食日常点検票」(第8票)を参考に日常の衛生管理を点検し徹底を図る。

#### 4 点検及び検査

点検及び検査については、教育委員会及び給食センターで、学校医、学校薬剤師等の協力を得て実施すると共に、設置者に検査結果を報告し、必要な措置を講じること。

##### [定期衛生検査]

- ① 「学校給食施設等定期検査票」(第1票)は、年1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ② 「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」(第2票)は、学期に1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ③ 「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」(第3票)は、学期に1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ④ 「調理過程の定期検査票」(第4票)は、年1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ⑤ 「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」(第5票)は、学期に1回、栄養教諭等が実施する。
- ⑥ 「定期検便結果処置票」(第6票)は、学校給食従事者が下痢のため検便を実施した際、その結果及び処置を記載する。
- ⑦ 「学校給食における衛生管理体制定期検査票」(第7票)は、年1回、栄養教諭等が実施する。

下記のとおり学校給食課に提出する。

年に1回提出するもの・・・①④⑦

学期に1回提出するもの・・・②③⑤

※①～④は学校薬剤師の協力を得て実施すること。

##### [日常点検]

- ① 日常点検は、「学校給食日常点検票」(第8～10票)を参考に実施する。

#### 5 学校給食施設の区分

区分	内容
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・食缶等の搬入場 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: ①食品の切裁等を行う場所 ②煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ③加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ④食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 洗浄室(機械、食器具類の洗浄・消毒後)
その他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室、事務室等

#### 6 感染症

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定めるもの。

## 第 2 章 食品の取扱い

### 1 食品の購入

- (1) 栄養教諭等は、献立を作成する段階で安全で良質な食材の使用を考慮し、衛生管理が行き届いた納入業者を厳正に選定し、食材の発注を行うこと。
- (2) 食品の購入については、過度に加工されたものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択し、遺伝子組み換え食品、不必要に着色料、保存料、漂白剤、発色剤が添加されている添加物食品及び安全性に疑いがある食品は購入しない。
- (3) 加工食品は、原材料の配合割合、内容表示、消費期限・賞味期限表示、保存方法、製造業者名などの表示が明確なものを購入する。
- (4) 食品の購入は、不要な在庫が生じないよう、必要量を発注する。
- (5) 生鮮食品は、原則として当日搬入すること。なお、これにより難しい場合は、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。
- (6) 業者の有する設備、人手等から見た能力以上の製造加工を委託しないこと。

### 2 食品の検収

- (1) 検収は食材の納入時に必ず立ち会い、検収責任者と補助者の複数で確実に行う。栄養教諭等が不在になるときは、あらかじめ検収内容等を調理員に指示しておくこと。
- (2) 食品の受け渡しは、調理室(厨房)外で、検収室(場)を定めて衛生的に行う。
- (3) 納入業者を下処理室及び調理室内に立ち入らせない。
- (4) 食品は、検収室(場)において専用容器に移し替え、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。ただし、パン・牛乳及び委託米飯は、専用収納室(庫)等で検収を行う。
- (5) 食品は、直接床面に接触しないように、床面から60cm以上の高さの置台を設け載せる。
- (6) 不良品は、返却・交換(異物は必ず保管)し、その状況と事後措置を所長に報告し、記録する。
- (7) 食品の検収を行う者は、正確で厳密な検収を励行し、次の観点に留意し、「検収記録簿」(第11票)に記録する。

[検収の観点及び検収表記載項目]

検収の観点	検収表記載項目
鮮度の状態 ・異物混入の有無 ・カビ、病害虫などの付着の有無 ・変質、変色、異臭の有無 ・破損、変形の有無 ・容器、包装の衛生状態 ・食品の保存状態(冷蔵品、冷凍品) ・数量の適否 ・消費期限、賞味期限の適否 ・食品衛生法に定められた表示の有無 ・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) ・指定した納入時間	・納品年月日、時間 ・納入業者 ・品名(製造業者名及び所在地) ・生産地 ・消費期限、賞味期限の表示及び製造年月日 ・数量、品質、鮮度、包装 ・品温 冷凍品: -15℃以下 チルド品: -1℃～-3℃ 冷蔵品(食肉、豆腐): 10℃以下 (生鮮魚介類): 5℃以下 貯蔵品(缶詰、乾物、調味料): 常温以上でない ・異物異臭の有無 ・表示 ・ロット ・進言事項

[材料別注意事項]

材 料 名		発 注 時	検 収 時 (検収表に基づき検収)
穀 類	米、麦 ビーンズ、 小麦粉	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量の指定	よく乾燥しているか カビ等発生していないか 包装の破れはないか 異臭、異物混入はないか ※ご飯は品温測定する
	じゃがいも さつまいも さといも	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	鮮度は良いか 病害痕、腐れはないか 変色、異臭はないか 異物混入はないか
いも・ でんぷん 類	でんぷん類	・納入日の指定 ・規格、重量(数量)の指定	カビ等発生していないか
さとう類 油 脂 類	種 実 類	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	包装が破れていないか 缶の外観確認 カビ等発生していないか 乾燥しているか 異臭はないか
	豆 類	あずき あずら豆 大豆	・納入日の指定 ・産地、規格、重量(数量)の指定
	豆腐 あつあ 油 あげ	・納入日時の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	色、においの確認 豆腐の漬け汁の濁り ※品温測定(適温10℃以下)
魚 介 類	魚 いたこ えり製 練り製 品	・納入日時の指定 ・銘柄、規格、重量の指定 ・練り製品の着色の有無	鮮度は良いか 変色、異臭はないか 包装が破れていないか 異物混入はないか ※品温測定(適温5℃以下)
食肉 類	肉ハ やきぶ べーコ ン	・納入日時の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定 ・部位、切り方の指定	鮮度は良いか 変色、異臭はないか 包装が破れていないか 異物混入はないか ※品温測定(適温10℃以下)
卵	類	・納入日の指定 ・規格、重量(数量)の指定 ・洗浄卵を購入	容器や卵の汚れを確認 ※採卵日又は箱詰め日を記録 ※下処理室で割卵、専用容器に入れる
乳 類	牛乳 製 品	・納入日時の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	※品温測定(適温10℃以下)
野 菜 果 物 き の こ 類	類	・納入日時の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	鮮度は良いか 病害痕、腐れはないか 変色異臭はないか 異物混入はないか



材 料 名	発 注 時	検 収 時 (検収表に基づき検収)
海 藻 類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納入日の指定</li> <li>・銘柄、規格、重量(数量)の指定</li> </ul>	包装の破れはないか ※乾物類はよく乾燥しているか ※カビ等発生していないか
嗜 好 飲 料 調 味 料 缶 詰 類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納入日の指定</li> <li>・規格、重量(数量)の指定</li> </ul>	※容器のへこみ ※膨脹確認
冷 蔵 ・ 冷 凍 品 類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納入日の指定</li> <li>・銘柄、規格、重量(数量)の指定</li> </ul>	冷蔵品の品温は適切か 冷凍品は凍結した状態か 包装は破れていないか 異物混入はないか ※冷凍品の包装内部に霜が付いていないか(再凍結したものでないことを確認する) 品温測定(適温-15℃以下) ※解凍後、異味、異臭、変色等はないか
ゆ で 麵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納入時刻の指定</li> <li>・銘柄、規格、重量(数量)の指定</li> </ul>	変色、異臭はないか 異物混入はないか ※品温測定(適温10℃以下)

### 3 食品の保管

- (1) 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て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、「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。
- (2) 食品庫、冷蔵庫、冷凍庫などに保管・保存する場合は、「先入れ・先出し」が原則となるよう収納する。
- (3) 食品はいつも整理整頓し、開封したものは必ず口を閉めておくか、密閉容器に移し替える。
- (4) 冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-15℃以下(ただし、冷凍庫の設定温度は-18℃にしておく。)であることを確認し、始業・終業時に温度を測定し、学校給食日常点検票(第10票)に記録する。
- (5) 食品は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を持ち込まないこと。
- (6) 冷蔵庫内の相互汚染を防止するため、食品ごとに汚染度の低いものをから順に上段に置く。
- (7) 冷凍庫・冷蔵庫は、物資使用後速やかに清掃し、消毒する。
- (8) 保存食材を使用する場合は、使用直前に品質を確認する。当日搬入の食品も、調理直前に再確認する。
- (9) 食品の保存については、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従う。

[学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準]

区 分		保 存 方 法				保 存 温 度
		保存手段		保存場所		
		防湿	空気遮断	冷暗所	冷凍庫、 冷蔵庫又は 保冷库	
米・パン		○				室 温
ミルク(牛乳)					専用保冷库	10℃以下
小麦粉及びその製品		○				室 温
いも及びその製品		○				室 温
砂糖類		○				室 温
油脂類	液状油脂		○	○		室 温
	固形油脂(ラード、マーガリン)				○	10℃以下
種 実 類		○		開封前○	開封後 ○	15℃以下
大豆	大 豆					室 温
	豆 腐				○	10℃以下
魚介類	生鮮魚介				○	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
	冷凍魚肉練り製品				○	-15℃以下
食肉類	食 肉				○	10℃以下
	冷凍食肉				○	-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
海 藻 類					○	10℃以下
ゆ で 麺					○	10℃以下
冷 凍 食 品					○	-15℃以下

4 食品の点検(検査)

学校給食における食中毒を予防し、安全に資するため、学校給食において使用される食品について、次の点検(検査)を実施する。

- (1) 腸管出血性大腸菌O-157 やサルモネラ菌等の細菌検査については、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に基づき、食肉類、魚介類、野菜類、その他の中から使用頻度の高いものを選び実施する。
- (2) このほか、日常の食品の点検において、安全性に疑義が生じた場合は、必要に応じた検査の実施又は安全性が確認されるまでの間使用しないものとする。

## 第 3 章 調理従事者の衛生管理

### 1 健康管理

調理に従事する者は、学校給食の調理を行う者として、日ごろから常に健康に留意し、作業に当たっては、以下の事項について遵守すること。**(衛生管理は調理従事者の健康管理から始まる。)**

- (1) 普段から食生活に注意し、下痢、食中毒等を起こさないようにする。学校給食従事者により毎日個人別に、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、また本人若しくは同居人が法定感染症にかかっているか又はその疑いがないかを点検し、記録を残すこと。  
(第9票)
- (2) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合は、速やかに医師の診察を受け感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。下痢の場合は、健康回復まで就業を控えることとし、回復後速やかに検便を実施すること。
- (3) 手指に化膿性疾患がある場合は、調理作業に従事しない。作業中、傷を生じた場合は、ゴム手袋を着用し作業する。(ただし、ゴム手袋も手と同様に消毒すること。)
- (4) 本人又は同居人が一類感染症・二類感染症・三類感染症・感染性胃腸炎の患者の場合、又はその疑いがある場合、又は無症状病原体保有者である場合は、医師の診察を受け、その指示を励行させること。
- (5) 調理従事者等から、一類感染症、二類感染症、三類感染症、感染性胃腸炎の病原体が検出された場合は、保健福祉事務所の指導に基づき、給食実施の判断及び給食施設等の消毒実施等について、所長が指示する。
- (6) 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、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、就業を控えさせること。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調理従事者について速やかに検便検査を実施し、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、食品に直接接触れる調理作業を控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

### 2 健康診断及び細菌検査(検便)

- (1) 健康診断(結核検診を含む。)は、年1回以上受け、その結果は市教委が記録を取っておくこと。
- (2) 細菌検査(検便)は、毎月2回実施し、その結果を衛生管理責任者(栄養教諭等)を経由して所長へ報告するとともに記録を取っておくこと。細菌検査の検査項目は、腸チフス、パラチフス、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌O-157とする。

### 3 服装等

点検項目		点 検 内 容
1	白 衣	<ul style="list-style-type: none"> <li>・清潔な白衣を着用し、すそ、そでなどから服がはみ出ないようにする。</li> <li>・白衣は、原則として「下処理室用」「調理用」「洗浄室用」に区別して使用し、作業段階に応じて着替える。</li> <li>・調理室外に出るとき、用便をするとき、休憩室で食事や休憩をするとき等は、白衣を脱ぐ。</li> <li>・毎日洗濯し、清潔を保つ。</li> <li>・白衣のポケットには、落ちる可能性のある物を入れない。</li> </ul>
2	帽 子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・清潔なヘアーネットと帽子を着用し、毛髪が一本も出ないように覆う。</li> <li>・午後の作業(洗浄、清掃)にも着用する。</li> <li>・調理室外に出るとき、用便をするとき、休憩室で食事や休憩をするとき等は、帽子をとる。</li> <li>・毎日洗濯し、清潔を保つ。</li> <li>・ヘアピンは大小にかかわらず使用しない。</li> </ul>
3	マスク	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業中はマスクを着用し、必ず、口、鼻を覆う。</li> <li>・不織布マスクは、作業が終了したら廃棄する。</li> </ul>
4	エプロン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エプロンは、「下処理用」、「泥付き野菜用」、「食肉類用」、「魚介類用」、「配缶用」、「食器等洗浄用」等に区別し、作業段階に応じて着替える。</li> <li>・床につかない長さのものを着用する。</li> <li>・卵の下処理(割卵時)に使用したエプロン又は白衣は、必ず着替える。</li> <li>・厚手のゴム前掛けは使用しない。</li> <li>・作業後は洗浄し、乾燥させ、清潔を保つ。</li> </ul>
5	短 靴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理室内は、専用の履物(短靴を基本とする。)を使用し、外部に出る場合は外部専用の履物に履き替える。</li> </ul>
6	長 靴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・長靴は、原則として使用禁止とする。</li> </ul>
7	その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・指輪、時計、ネックレス、イヤリング及びピアス等は外す。</li> <li>・爪は短く切り、マニキュアはしない。</li> <li>・化粧は控え目にし、香水はつけない。</li> <li>・昼食は休憩室でとる。</li> <li>・作業前になるべく用便を済ませておく。</li> <li>・専用便所は、調理担当及び栄養教諭等のみが使用し、それ以外の者に使用させてはならない。</li> </ul>

#### 4 手洗い

手指は、経口感染症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、正しく丁寧に洗浄・殺菌すること。**(手洗いによる二次汚染の防止)**

##### (1) 手洗い方法

- ① 流水で手から腕(ひじまで)を軽く洗い、石けん液を適量とり、十分に泡立てる。
- ② 手の甲、手指、指の間、親指の付け根、指先、手首、及び腕(ひじまで)を洗う。特に、指の間は指をたがいに組み合わせてこすり、爪の周辺は個人用の爪ブラシを使って良く洗う。(30秒以上)  
注) 爪が伸びていたら効果はないので、爪は短く切っておく。
- ③ 流水で良く洗い、完全に石けんを洗い流す。(20秒以上)
- ④ ①～③を繰り返す。(2度洗い)
- ⑤ ペーパータオルで水気をふき取る。
- ⑥ アルコールをかけ、指先、親指の付け根、手の平と甲、指の間、手首にすりこむ。

##### (2) 手洗いが必要なとき

- ① 作業開始前
- ② 用便後
- ③ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ④ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- ⑤ 食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等の食材を取り扱ったとき
- ⑥ 床面、廃棄物容器等、汚染源となる恐れのあるものに触れたとき
- ⑦ 作業の途中で髪や鼻、口、耳などに触れたとき
- ⑧ その他汚染の可能性があると思われるとき

## 第 4 章 消毒方法と薬剤の取扱い

### 1 薬剤の使用

薬剤の使用は、調理器具等の食品に直接的又は間接的に触れるものに限り使用し、殺菌する衛生管理の一つの方法であり、食中毒予防の3原則「①食材や使用器具に細菌をつけない、②迅速に調理し、保管時間を短くし、細菌を増やさない、③冷蔵保管と十分な加熱を行い、細菌を減する」ことを基本に、調理のすべての工程において日常的な衛生管理を徹底することが大切である。

さらに、どのような食品に食中毒の原因となる細菌が存在しているかなど、「病原性大腸菌感染症の種類と態様」(資料1)及び「食中毒の種類と態様」(資料2)を参考に、その菌の特徴などを知っておくことが、効果的で、過度な薬剤の使用にならない食中毒の予防対策である。

また、細菌は薬剤に適応し、薬剤耐性菌として変質発現することもあるので、薬剤の使用により安全・衛生を過信してはならない。

### 2 消毒方法

調理機器の消毒については、次のうちいずれかの方法で殺菌することとするが、できる限りドライ化を心がけ、衛生に留意しながら作業する。

食材は、流水で十分に洗浄し、食品添加物に指定されている殺菌剤であっても使用しないこと。必要に応じて有機酸で消毒する。

- (1) 熱湯消毒 …… 沸騰させた湯又は85℃以上の熱湯に器具を完全に入れて、5分間以上浸漬後、その後、余熱乾燥させる。この方法では、耐熱性菌はほとんど残るが、普通の細菌は死滅する。
- (2) 煮沸消毒 …… 100℃の沸騰した熱湯につけて30秒以上加熱する。この方法では、芽胞を有する耐熱性菌の中には死滅しないものもある。
- (3) 熱風消毒 …… 熱風消毒保管庫(80℃以上に設定)による消毒は、洗浄後の食器や耐熱性調理器具の消毒・保管には、最も有効である。この方法では、普通の付着残存菌はほとんど死滅する。ただし、耐熱性有芽胞菌は死滅しない。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム …「次亜塩素酸ナトリウム」は、食品衛生法により食品添加物の殺菌料として指定されている。また、薬事法により代用消毒薬としても指定されており、漂白と消臭の作用があり、即効性がある。  
調理器具などの消毒は、100ppm水溶液に10分間、もしくは200ppm水溶液に5分間浸漬後、流水で十分洗浄する。
- (5) 70%消毒用アルコール …即効性のある殺菌能力を発揮する。水分を完全に取り除いてから使用する。(アルコールは菌体膜を通過し易く、微生物細胞膜に浸透して蛋白を凝固させることで殺菌作用を示すため、アルコール濃度が低下すると作用は著しく低下する。よって、殺菌する部位が濡れている場合は、殺菌効果がない。)

### 3 薬剤の取扱い

薬剤は必ず食品と区分して保管し、薬剤の使用に当たっては、個々の薬剤の「使用上の注意」を良く読んで使用すること。塩素系薬剤と酸性系薬剤が混ざると有毒ガスが発生するので、十分注意して使用すること。

また、薬剤の使用については、その効果を定期的に点検(細菌検査)し、効果的に使用するように努めること。

(1) 薬剤の種類と効果等

薬剤の種類		効果	使用上の注意	用途
洗浄剤	石けん液	<ul style="list-style-type: none"> <li>手の汚れを浮き出し、油分を落とす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗いの最初の段階で、良く泡立てて使用する。</li> <li>石けん分は十分に洗い落とす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手指</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>粉せっけん</li> <li>中性洗剤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境に良く、食器の洗浄に使用する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄後は、洗浄剤を十分洗い流す。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器具類</li> <li>床面</li> </ul>
殺菌剤	次亜塩素酸ナトリウム	<ul style="list-style-type: none"> <li>塩素系の殺菌剤として、食品添加物にも指定されている。</li> <li>殺菌力が強く、漂白作用もあり、広く使用されている。</li> <li>普通の細菌以外に真菌やウイルスに対しても相当の効果がある。</li> <li>芽胞に対しては、十分な殺菌にはならない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>空気に触れたり、光や熱によって効力が失われていくので、冷暗所に保存し、開封後は必ず密閉する。</li> <li>たんぱく質、脂肪分等の汚れが混入すると効力が失われるので、使用前に石けん分や汚れを落としてから使用する。</li> <li>アルミ等の金属は使用不可</li> <li>原液を水で希釈したものは時間と共に濃度が低下するため、長時間置かない。</li> <li>原液を取り扱うときは、ゴム手袋をする。</li> <li>酸性の洗剤と混ぜると、有毒ガスが発生するので一緒に使用しない。</li> <li>使用するときは換気に気をつける。</li> <li>調理中に、設備・調理器具等の消毒は行わないこと。</li> <li>目に入ったときは、すぐに水で十分洗い流し、医師の診察を受けること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷蔵庫</li> <li>カウンター</li> <li>調理台</li> <li>作業台</li> <li>シンク</li> <li>配膳棚</li> <li>台車</li> <li>調理機械</li> <li>調理器具</li> <li>まな板</li> <li>たわし</li> <li>ブラシ</li> <li>床面</li> <li>排水溝</li> <li>ごみ容器</li> <li>エプロン</li> <li>長靴等</li> </ul>
殺菌剤	70%消毒用アルコール	<ul style="list-style-type: none"> <li>すぐれた殺菌効力をもっており、手指の消毒や調理器具等の殺菌剤として使用されている。</li> <li>普通の細菌以外に、真菌やウイルスに対しても効果がある。</li> <li>芽胞に対しては効果はない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>消毒したい器具に近いところから直接噴霧する。</li> <li>直接食品に触れる部分に噴霧する。</li> <li>消毒する器具等が乾燥した状態で噴霧する。(水に濡れている場合は、殺菌効果がない。)</li> <li>噴霧後、ペーパータオル等で全体に塗り伸ばす。水ふきはしない。</li> <li>引火性が高いので火気に近づけない。</li> <li>使用するときは、換気に気をつける。</li> <li>芽胞をもった菌には効果がない。</li> <li>長時間の消毒効果はない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手指消毒</li> <li>取手</li> <li>カウンター</li> <li>調理台</li> <li>作業台</li> <li>シンク</li> <li>配膳棚</li> <li>パン棚</li> <li>台車</li> <li>調理機械</li> <li>調理器具</li> <li>まな板</li> <li>中心温度計センサー</li> <li>コンテナ</li> </ul>

(2) 薬剤溶液の希釈表

◆ 次亜塩素酸ナトリウム …… 商品によって有効塩素量(%)が異なるため、良く確認すること。

水量 次亜塩素酸Na10%	1 <sup>リットル</sup>	5 <sup>リットル</sup>	10 <sup>リットル</sup>	浸漬時間
	100 ppm	1cc	5cc	
200 ppm	2cc	10cc	20cc	5分間

## 第 5 章 施設設備等の衛生管理

### 1 衛生管理の基本

施設設備は、二次汚染防止及び従事者が健康的に安全に作業するため、必要以上に水を使用しない。

### 2 使用水の検査

水道水は、休日あるいは長期の休業などによる使用量の減少や施設内の配管の延長によって残留塩素が減少していたり、水質が変質していたりすることがあるため、水の使用開始に当たっては、次の点検を行って安全を確認した後に使用すること。

#### (1) 日常点検

始業前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素濃度が $0.1\text{mg}/\text{L}$ 以上であること及び水の色、濁り、臭い、異物、味等について水質検査を実施し、記録(水質検査記録は1年間保管)すること。

水質検査は、一定の時間(始業前及び調理作業終了後)に行い、始業前の検査に当たっては、5分間流水した後に行うものとする。

#### (2) 再検査

日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が $0.1\text{mg}/\text{L}$ に満たない場合は、衛生管理者(栄養教諭等等)を通じて所長に報告し、再検査を行い、「適」と判定し水を使用する場合は、使用水 $1\text{L}$ を $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間保存食用の冷凍庫で保存すること。

再検査を行い、「不適」と判定した場合は、使用中止とする。

### 3 施設設備の清掃(消毒)及び管理

調理室、食品庫、下処理室、休憩室、調理業務関連区域などの施設は、毎日清掃し、常に整理整頓しておくとともに、設備もよく手入れを行い、作業が安全に、円滑に行われるようにする。

○ 室内は、換気や除湿に注意し、熱湯の使用や床への水流しを避け、できる限り低温・低湿を保つようにすること。

○ 手洗い場は、常に清潔に保ち、「石けん液」、「爪ブラシ」、「消毒用アルコール」、「ペーパータオル」等を常備しておくこと。

○ 防虫設備(網戸)のない出入口のドアや窓は開放しない。

○ 調理中は、調理機器・器具類の洗浄はできる限り避け、やむを得ず洗浄が必要な場合は、洗浄の汚水が食品や他の調理機器・器具にかからないよう十分注意すること。

○ 調理機器の使用に当たっては、機器ごとの取り扱い説明書を十分に読み、操作や手入れ方法を確認し、安全に操作すること。

○ 調理機器及び調理用具の使用前、使用後に破損、異常(ネジが外れ、ひび割れ、刃こぼれ等)がないか確認すること。

○ 調理用具は、用途に応じ色分けなどして区分し、使い分けるようにし、床上60cm以上の所に置く。使用済みの器具でも、床に直接置かない。

○ 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、止むを得ず、調理中に調理室内に立ち入る場合には、健康状況を確認、記録し、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。



## (1) 施設

	施 設	清 掃 及 び 管 理
1	調 理 室	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ドライ仕様の床に、調理作業中に水がこぼれたときはふき取る。</li> <li>2. 不用品は処分し、整理整頓に心掛ける。</li> <li>3. 器具類は所定の場所にきちんと置く。</li> <li>4. 床は野菜くず等を残さないように専用のほうきやちり取りで掃除する。</li> <li>5. 必要に応じて(衛生害虫発生、汚水浸入等、事故が発生した時)殺菌消毒し、水で洗い流した後は、よく乾燥させ清潔にしておく。</li> <li>6. ドライ仕様の床は、日常、ふき掃除し乾燥させ、洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合は、ワイパーで水を切って、水気をふき取り、乾燥状態を保つ。</li> <li>7. 排水溝や集積升の中にごみを残さないようにする。</li> </ol>
2	食 品 庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 床は、日常、水洗いせずに掃き掃除し、乾燥させておく。</li> <li>2. 棚は、毎日、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。</li> <li>3. 在庫品は常に点検を行い、不用品を生じないよう配慮する。</li> <li>4. 納品されたものを食品庫に保管する際は、納品時のダンボールは取り除く。</li> </ol>
3	物 品 庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 棚は清潔にしておく。</li> <li>2. 在庫品は常に点検を行い、不用品を生じないよう配慮する。</li> <li>3. 納品されたものは、できるだけダンボールから出して保管する。</li> </ol>
4	検 収 室 ( 場 )	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 計量機器は、使用后汚れを拭き取り、常に清潔に保つ。</li> <li>2. 床は野菜くず等を残さないように掃除する。ただし、汚れがひどく水を流す場合は、清掃後良く水を切って乾燥させる。</li> <li>3. 下処理室を清潔に保つため、泥つきの根菜類などの処理は他を汚染しないように行う。</li> </ol>
5	下 処 理 室	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 不用品は処分する。</li> <li>2. 器具類は所定の場所にきちんと置く。</li> <li>3. 下処理室での作業は、用途別に専用のエプロンを使用する。</li> <li>4. 床は、野菜くず等を残さないように掃除する。</li> <li>5. 必要に応じて(衛生害虫発生、汚水浸入等、事故が発生した時)殺菌消毒し、水で洗い流した後は、よく乾燥させ清潔にしておく。</li> <li>6. ドライ仕様の床は、日常、ふき掃除し乾燥させ、洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合は、ワイパーで水を切って、水気をふき取り、乾燥状態を保つ。</li> </ol>
6	食 品 ・ 食 缶 の 搬 出 場	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 床のごみを取り、ふき取り掃除とする。ただし、汚れがひどく水を流す場合は、清掃後よく水を切って乾燥させる。</li> </ol>

7	残 菜 置 場	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ごみ収集の終了後は、残菜置場を清掃し、異臭の発生を防ぐ。</li> <li>2. 残菜及び厨芥は、ごみ袋に入れて、ふたのついた専用容器に収納し、所定の場所に置いて、動物等が侵入できないようにする。</li> </ol>
8	ダ ム ウ ェ ー タ ー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 使用後は、隅々まで汚れをよく落とし、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。</li> <li>3. 使用しないときは、必ず電源を切って施錠しておく。</li> <li>4. 使用上の注意に従って安全に操作する。</li> <li>5. 給食以外のものは絶対に乗せない。</li> </ol>
9	出 入 口	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 出入口扉のレールに、泥、野菜くず、ごみ等がたまらないように、毎日、掃除し、清潔にしておく。</li> <li>2. 扉やドアの取手は、毎日、掃除し、消毒用アルコールで消毒する。</li> </ol>
10	休 憩 室 ・ 便 所	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 常に整理整頓し、毎日、清掃し、清潔にしておく。</li> <li>2. 便所の使用は、調理従事者、栄養教諭等の専用とする。</li> </ol>
11	窓、壁、扉、天井、	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 器具、はしご等を要せずに清掃できる範囲は、汚れがたまらないように清掃する。</li> </ol>
	空調・換気フード、 照 明 器 具 類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 長期休業時に年1回実施する。</li> </ol>
12	排 水 溝 ・ 集 積 升	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 毎日、一日の作業終了後に必ず清掃し、清潔を保つ。</li> </ol>
13	グ リ ス ト ラ ッ プ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 毎日、グリストラップの1槽の網かごのごみを取り除く。</li> <li>2. グリストラップ槽内のごみの状況把握は月に1回程度行い、全体の清掃が必要な場合は、衛生責任者(栄養教諭等)に報告する。</li> <li>3. グリストラップ全体の清掃は、年3回行う。</li> </ol>
14	給 水 栓 (カラン、蛇口等)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 作業後は、洗浄する。</li> </ol>
15	解 錠 ・ 施 錠	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 出勤時の解錠後は鍵を所定の場所に保管し、退勤時は窓・出入口の戸締りを確認し施錠し、所定の場所へ戻す。</li> </ol>

(2) 設備

	設 備	清 掃 及 び 管 理
1	食 器 洗 浄 機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 作業終了後は、洗浄機内の残菜を取る。</li> <li>2. タンク内部、ごみ受けは洗浄剤で洗う。</li> <li>3. 洗浄ノズル等の部品が取り外せる場合は、取り外してブラシをかけて洗浄し、周囲、内外部ともによく洗いふき取る。</li> <li>4. 乾燥させる。</li> <li>5. モーター部やコントロールボックス部には水をかけない。</li> </ol>
2	熱 風 消 毒 保 管 庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時、殺菌消毒する。</li> <li>2. 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除し、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。</li> <li>3. 庫内の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。</li> <li>4. 運転は、庫内温度 80℃以上で行い、翌朝一番に消毒を確認し、不十分な場合は、再度、庫内温度 80℃以上で運転を行う。</li> <li>5. 熱風消毒が不十分な状態で庫内のものを使用する場合は、必ず、十分殺菌消毒してから使用する。</li> </ol>
3	冷 蔵 庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷却設定温度は5℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認する。</li> <li>2. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。</li> <li>3. 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。</li> <li>4. 週1回以上又は汚れに応じて、冷蔵庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。</li> <li>5. 長期の休業中は、棚を取り外してふき取り洗浄、殺菌消毒し、作動させておく。</li> </ol>
4	冷 凍 庫 (食 材 用)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷却設定温度は-18℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正温度(-15℃以下)であるかを確認する。</li> <li>2. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。</li> <li>3. 庫内は、適時、霜取りをする際、ふき取り掃除する。</li> <li>4. 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。</li> <li>5. 週1回以上又は汚れに応じて、冷凍庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。</li> <li>6. 長期の休業中は、棚を取り外してふき取り洗浄、殺菌消毒し、作動させておく。</li> </ol>
5	冷 凍 庫 (保 存 食 用)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷却設定温度は-20℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認する。</li> <li>2. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。</li> <li>3. 庫内は、保存食を廃棄する際、ふき取り掃除する。</li> <li>4. 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。</li> <li>5. 週1回以上又は汚れに応じて、冷凍庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。</li> <li>6. 長期の休業中は、保存食の保存期間(2週間)が経過したら、保存食を処分し作動させておく。</li> </ol>

6	球根皮むき機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に機械内部(さび、異物等)の点検をする。</li> <li>2. 使用後は、回転板を外して、やすり板、枠及び本体の底・外部を水洗いした後、水分を切り乾燥させ、モーター部には水をかけない。</li> <li>3. 定期的に周辺の壁の清掃を行う。</li> </ol>
7	野菜裁断機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 異常(刃こぼれ、ねじ外れ、ひび割れ等)がないかどうかを確認する。</li> <li>2. 使用後は、必ず分解する。機体本体(外側)はふき掃除とし、刃及び直接食品に触れるスライサー部分、ベルトは、よく洗浄消毒し、乾燥させる。</li> <li>3. コンベアベルトの裏部分は、野菜くず等が残りやすいので、細部までよく洗浄する。</li> <li>4. 刃は、洗浄後、熱風消毒保管庫で殺菌消毒する。</li> </ol>
8	ミキサー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 卵調理は、ミキサーを使用しない。(使用禁止)</li> <li>2. 使用前に異常(刃こぼれ、ねじ外れ、ひび割れ等)がないかどうかを確認する。</li> <li>3. 使用後は、分解できる部品は取り外し、よく洗浄消毒し、乾燥させ清潔に保管する。モーター部には水をかけない。</li> <li>4. 刃を分解できない機器は使用しない。</li> </ol>
9	回転釜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 釜の取手、ハンドルの取手及びガスコックは、朝一番に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 火気を取り扱う際は、消毒用アルコールが乾き、室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。</li> <li>3. 作業終了後は、汚れを落とし、洗い流す。特に、側面、取手、ガスコック、ふたの部分もその都度洗い、バーナー部には水をかけない。</li> <li>4. 水を切り、乾燥させ、釜を水平にして蓋を閉める。</li> <li>5. 加熱調理後の食品、生食する食品に使う際は、釜の内側にアルコールを噴霧し消毒するか、次亜塩素酸ナトリウムで消毒するか、湯を沸かして数分間蒸した状態にし、放冷または水冷する。</li> </ol>
10	真空冷却機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に消毒用アルコールで取手、温度センサー、格納穴を消毒する。</li> <li>2. 庫内の消毒用アルコールが乾いたら扉を閉めておく。</li> <li>3. 調理中、食品が変わる際は、機内の食品残渣、水分を除去し、温度センサーをアルコールで消毒することが望ましい。</li> <li>4. 毎日、使用後、庫内は隅々まで洗剤を含ませたスポンジで洗浄した後に水で洗い流し、水気をふき取る。取手、扉及びパッキン部の清掃は、温湯で汚れをふき取り掃除する。</li> <li>5. アルコールを浸したペーパータオルで拭き伸ばして消毒する。</li> </ol>
11	揚げ物機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。</li> <li>2. 使用後は、よく洗浄し、乾燥させて、ふたをして保管する。</li> </ol>
12	コンベクションオーブン、焼き物機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。</li> <li>2. 鉄板、焼き網は、洗剤で汚れを落とし、よく乾燥させる。</li> <li>3. 側面、扉等は、洗剤で汚れを落とし、洗剤が残らないようにする。</li> </ol>

13	炊飯器	<ol style="list-style-type: none"> <li>炊飯釜は湯につけ、ごはん粒の残りをすすぎ流す。</li> <li>洗剤などを含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜や蓋などをまんべんなく洗浄する。</li> <li>流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。電気基盤などの部品には水をかけないこと。</li> <li>本体外側は、必要に応じて洗剤等を含ませたふきん等で汚れを落とし、乾燥させる。</li> </ol>
14	給湯機	<ol style="list-style-type: none"> <li>室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。</li> <li>調理作業が終わり洗浄作業までの、温湯を使用していない間は、点火の無駄を避ける。</li> <li>作業終了後は、電源が切れているか確認する。</li> </ol>
15	秤	<ol style="list-style-type: none"> <li>使用後は、温湯で汚れをふき取り、殺菌消毒し、乾燥させて清潔にしておく。</li> </ol>
16	中心温度計	<ol style="list-style-type: none"> <li>使用前に始業点検し、使用する際は乾いた手で取り扱う。</li> <li>使用前に必ず消毒用アルコールで消毒し、センサー部分をふく。</li> <li>計測ごとに、汚れを落とし、水気をよくふき取って、消毒用アルコールを噴霧する。</li> <li>定期的に、氷水と沸騰水で精度チェックを行う。</li> </ol>
17	缶切り機	<ol style="list-style-type: none"> <li>使用前後に刃をアルコール消毒し、清潔にしておく。</li> <li>台、本体外側は、洗剤を含ませたスポンジ等で汚れを落とし、乾燥させる。</li> </ol>
18	包丁まな板殺菌庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>使用前は、取手を消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。</li> <li>週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。</li> <li>庫内の棚は、洗浄後、よく乾燥させてからはめ込む。</li> <li>庫内の清掃後は、排水孔に排水栓をきっちり差し込む。</li> <li>包丁、まな板の水気をふき取り保管する。</li> <li>紫外線照射の殺菌庫は、直接紫外線が当たった表面の部分しか殺菌効果がないので、包丁、まな板の全体によく紫外線が照射するように配列する。また、紫外線殺菌灯の有効照射時間(2000～3000時間程度)に注意する。</li> <li>乾熱式の殺菌庫は、温度差が生じないように、包丁、まな板等が触れたり、重ならないように配列する。</li> </ol>
19	水槽(シンク)	<ol style="list-style-type: none"> <li>加熱調理後の食品、生食する食品に使う際は、水洗い後、使用する。</li> <li>汚れ、ほこり、衛生害虫進入の可能性があるときは、洗剤で洗浄してから、水気をとり、消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>作業中は、常に清潔を保ち、特に食肉類、魚介類、卵類、果物、その他加工品の処理を区分する。</li> <li>調理作業中は、調理機器・器具類の洗浄はできる限り避け、やむを得ず洗浄が必要な場合は、洗浄の汚水が食品や他の調理機器・器具にかからないよう十分注意すること。</li> <li>使用が終わったら、内側、側面、下の部分までよく洗浄し、乾燥させて清潔にしておく。</li> </ol>
20	戸棚、配膳棚、パンラック等	<ol style="list-style-type: none"> <li>使用前に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>使用後は、毎日、温湯で汚れを隅々までふき取り掃除する。</li> </ol>

21	調理台、作業台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 汚れ、ほこり、衛生害虫進入の可能性があるときは、洗剤で洗浄してから水気をとり、消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 調理・作業中は、常に清潔を保ち、特に食肉類、魚介類、卵類、果物、その他加工品の処理台を区分する。</li> <li>3. 加熱調理後の食品、生食する食品に使う台は、アルコールで消毒する。</li> <li>4. 調理・作業中の台の汚れは、消毒したワイパーやペーパータオルでふき取り水分を取っておく。</li> <li>5. 使用が終わったら、内側、側面、下の部分までよく洗浄し、殺菌消毒後、水拭きし、乾燥させて清潔にしておく。</li> </ol>
22	運搬車（台車）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 使用後は、毎日洗浄し、乾燥させて清潔にしておく。</li> </ol>

### (3) 食器具類

	食器具類	清掃及び管理
1	食器個人盆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 40℃～45℃の温水で丁寧に残菜を取り除く。</li> <li>2. 洗剤の入った水槽に20分以上浸水する。</li> <li>3. すすぎ処理のみの食器洗浄機を使用する場合は、食器を傷つけないよう食器専用のスポンジを使用し、1枚ずつこすり洗いをする。</li> <li>4. 食器洗浄機にかける。</li> <li>5. 熱風消毒保管庫で、80℃以上で消毒・乾燥・保管する。</li> </ol> <p>※嘔吐物のため汚れた場合の取扱いは、第6章11を参照</p>
2	しゃくし類 はし・スプーン・フォーク、パンハサミ・フライハサミ・おたま・しゃもじ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 洗浄機にかける。</li> <li>2 食器かごに入れて、熱風消毒保管庫で、80℃以上で消毒・乾燥・保管する。</li> </ol>
3	容器類 食缶・ボール・てんぷらバット・スプーンかご・食器かご	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 残菜を取り除き、下洗いをする。</li> <li>2. 洗浄機にかける。</li> <li>3. 熱風消毒保管庫で、80℃以上で消毒・乾燥・保管する。</li> </ol>
4	スパテラ、網しゃくし、ゴムベラ等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 下洗いでごみを落とす。</li> <li>2. 洗浄機にかけた後、熱風消毒保管庫で、80℃以上で消毒・乾燥・保管する。</li> </ol>
5	包丁	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前後は、刃こぼれがないか確認する。</li> <li>2. 下処理用、食肉類用、魚介類用、野菜用、加熱調理済用（果物を含む。）等の用途別に分類し、使用する。</li> <li>3. 使用後は、洗剤で柄の部分もきちんと洗浄する。</li> <li>4. 本洗い後、流水ですすぎ洗いをする。</li> <li>5. すすぎ洗い後、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・保管する。</li> </ol>

6	まな板	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 下処理用(野菜・果物別)、食肉類用、魚介類用、野菜用、加熱調理済用(果物を含む。)等の用途別に分類し、使用する。</li> <li>2. 使用後は、下洗いでごみを落とす。</li> <li>3. 下洗い後、洗剤で十分こすり洗いする。</li> <li>4. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</li> <li>5. すすぎ洗い後、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・保管する。</li> </ol>
7	ざる	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 消毒したものを使用し、食肉類用、魚介類用、野菜用、卵用等の用途別に使用する。</li> <li>2. 使用後は、下洗いでごみを落とす。</li> <li>3. 洗剤で十分こすり洗いする。</li> <li>4. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</li> <li>5. すすぎ洗い後、熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管する。</li> </ol>
8	ゴム手袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品用(用途別)と食品用以外、下処理用・調理用・洗浄用に区別する。</li> <li>2. 使用前に、洗浄・消毒されているか確認する。</li> <li>3. 使用後は、裏表を洗浄し、殺菌消毒後、水洗いして乾燥させる。</li> <li>4. 直接口にする食べ物を取り扱うときは、使い捨て手袋を使用し、異なる作業に移るときは、新しい使い捨て手袋を使用し、再度使用しない。</li> </ol>
9	たわし、スポンジ、ブラシ、ホース類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用後は、付着したごみ等を落とし、洗剤でよく洗い、すすいだ後、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に入れ、5分間漬け置きし、流水で洗い流した後に、乾燥させて保管する。</li> <li>2. 食品用(用途別)と食品用以外、下処理用・調理用・洗浄用に区別する。</li> </ol>
10	厨芥容器	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 下処理室用と調理室用とに分類し、使用する。</li> <li>2. 使用後、よく洗浄・乾燥し清潔に保つ。</li> </ol>
11	その他	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ガスコック、電気のスイッチなどの細かい所も常に清潔にしておく。</li> </ol>

#### 4 長期休業前後の衛生管理

##### (1) 長期休業前後の業務

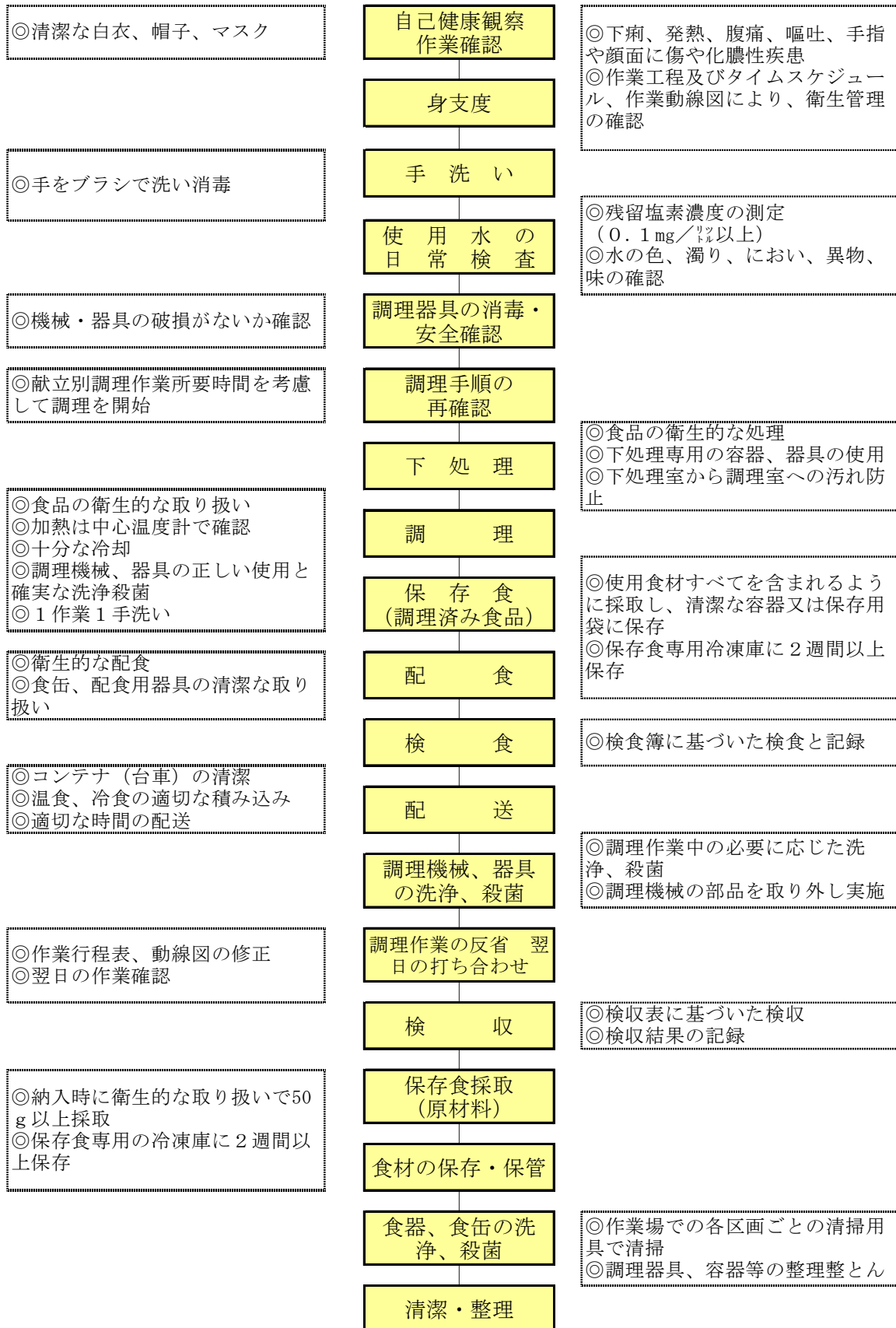
長期休業前後における給食施設・設備・機械・器具・食器具等の清掃、手入れ、点検等については、日常業務や定期業務で手の届かない箇所について入念に行い、長期休業期間中及び長期休業後、円滑に作業開始ができるように衛生や安全の管理に努める。

##### (2) 点検及び手入れ

- ① 施設・設備の破損箇所、修理箇所の有無や改善を必要とする箇所の点検を長期休業前後に行い、異常の有無にかかわらず衛生管理者(栄養教諭等)を通して所長に報告する。
- ② 機械・器具ごとの取り扱い説明書に従い、点検及び手入れを行う。
- ③ 機械・器具の取り外しできる箇所は、取り外して分解清掃し、乾燥させ、注油する。
- ④ バーナー部は、丁寧に掃除する。
- ⑤ 電気関係の機械類は、空運転し、正常に稼動するかを確認する。
- ⑥ 食器具に破損箇所がないかを確認し、はし及びスプーンやおたま類の金属製食器具は1本ずつ丁寧に磨く。
- ⑦ 各食器具の個数を確認し、不足を生じる場合は、衛生管理者に報告する。

## 第 6 章 調理作業等の衛生管理

### 1 調理作業の衛生上のポイント





## 2 下処理

- 前日下処理(冷蔵庫内での解凍準備作業や個数の確認は除く。)はしない。
- 身支度を整え、下処理用の白衣、帽子、マスクを着用し、食材用途別(食肉類、魚介類、卵、その他)に専用エプロンを着用する。
- 調理作業中は、下処理用の容器、器具は調理室に持ち込まない。
- 食品はボール、たらい等に入れ、ざるを使用するときは、水がこぼれないようにする。
- 包装資材等は消毒したはさみ等を使用して開封し、包装資材等の切れ端が混入しないように注意し、異物混入がないか確認する。
- 食品が傷んでいたり、不足や異なったものがあつた場合は、必ず衛生管理者(栄養教諭等)へ報告し、指示に従う。

### (1) 野菜類

- ① 野菜類は、下処理室で洗浄する。
- ② 野菜類の容器・器具は、食肉類・魚介類と混用しない。
- ③ 野菜類専用のスポンジを使用し、流水で丁寧に洗浄する。
- ④ 野菜類をゆでる場合は、沸騰した湯でゆで、野菜の量を考えて湯は適量を使う。
- ⑤ ゆでた野菜を冷ますときは、必ず真空冷却機を使い常温になるまで冷ます。また、冷却後は二次汚染に十分注意し、長く放置しない。
- ⑥ 水槽の容量に対して量が多すぎたり、溜め水状態での洗浄になつたりしないように水を対流させながら洗浄する。
- ⑦ 洗浄順は、果物→汚染レベルが低い野菜から、と作業工程を工夫する。
- ⑧ 特に細菌付着が多い部分(根元、枝分かれ部分、へた部分、花落ち部、果柄部)などを十分に洗浄する。
- ⑨ 洗浄後、十分に水を切る。

### [洗浄方法]

野菜類	洗浄方法
にんじん 大根 かぶ	・へたを取り、皮をむき、流水で3回以上洗浄する。
たまねぎ	・皮をむき、芯を取り、流水で3回以上洗浄する。
キャベツ はくさい	・外側の青葉を取り除き、2等分又は4等分にし、根・芯を切り落とし、葉をバラバラにして流水で3回以上洗浄する。
レタス	・外側の青葉を取り除き、2等分又4等分にし、根・芯を切り落とし、葉をバラバラにして流水で3回以上洗浄する。 ・生食するものは、熱を加えるものと別に取り扱い、外側の青葉を取り除き、2等分又は4等分にし、根・芯を切り落とし、1枚ずつはがして、流水で3回以上洗浄する。
ほうれん草 しろな 小松菜 チンゲンサイ等	・根を取り、バラバラにして水洗いしながらゴミを取り除いた後、流水で2回以上洗浄する。
れんこん	・へたやフシを取り、専用スポンジで汚れをこすり落としながら流水で洗浄し、さらに流水をかけ専用スポンジで念入りに汚れをこすり落とし、さらに流水で2回以上洗浄し、皮をむく。

野菜類	洗浄方法
ごぼう	・専用スポンジや包丁の背で汚れと皮をこすり落としながら流水で3回以上洗浄する。 ・アクだしをする。
青ねぎ 白ねぎ	・根を切り落とし、流水で3回以上洗浄する。 ・白ねぎは、葉との間を特に入念に洗う。
きゅうり オクラ	・流水で3回以上洗浄してからヘタを切り落とす。
ブロッコリー カリフラワー	・葉と茎を取り除き、適当な大きさに切り、流水で3回以上洗浄する。
じゃがいも	・球根皮むき機で皮をむいて、芽と残った皮を切り取り、さらに流水で2回以上洗浄する。
さといも	・球根皮むき機で皮をむいて、残った皮を包丁で取り、流水で2回以上洗浄する。
グリーンアスパラガス	・根元の硬い部分を切り、それぞれ流水で3回以上洗浄する。
もやし	・小分けして、流水で3回以上洗浄した後、床等に水がこぼれないよう水気をよく切る。ゆでる際は、全体を混ぜて完全に火が通るようにする。 ・他の材料と一緒に釜に同時に入れてゆがかない。
ニラ	・根元の方を1cm程度切り落とし、流水で3回以上洗浄する。
パセリ	・束ごと水の中で強く振り洗いした後、茎の硬い部分を取り、さらに流水で2回以上洗浄する。
みつば	・根を切り落とし、ゴミを取り除きながら流水でバラバラにした後、流水で2回以上洗浄する。
ピーマン	・縦2つに切り、ヘタと種を取り、流水でこすり洗いしながら種を落とした後、流水で2回以上洗浄する。
枝豆	・枝から房をざるに取り分け、ゴミを取り除きながら流水で3回以上洗浄する。
さつまいも	・球根皮むき機で皮をむいて、残った皮を切り取り、さらに流水で2回以上洗浄する。 ・皮付きで使用する場合は、専用スポンジで汚れをこすり落としながら流水で3回以上洗浄する。
なす	・ヘタを取り、流水で3回以上洗浄する。
かぼちゃ	・専用スポンジで外側の汚れをこすりながら流水で3回以上洗浄する。
土生姜 にんにく	・皮をむいて、流水で3回以上洗浄する。
えのき しめじ 生しいたけ	・いしづきを取り、流水で3回以上洗浄する。
トマト	・1個ずつ、ヘタを取り、流水で3回以上洗浄する。

## (2) 果物類

- ① 果物類は、下処理室で最初に洗浄する。
- ② 果物類の専用容器・器具を使用する。
- ③ 果物類専用のスポンジを使用し、流水で丁寧に洗浄し、必要に応じて消毒する。
- ④ 水槽の容量に対して量が多すぎたり、溜め水状態での洗浄になったりしないように水を対流させながら洗浄する。
- ⑤ 洗浄順は、果物→汚染レベルが低い野菜から、と作業工程を工夫する。

⑥ 特に細菌付着が多い部分(根元、枝分かれ部分、へた部分、花落ち部、果柄部)などを十分に洗淨する。

⑦ 洗淨後、十分に水を切る。

※いちごのへた部分、メロン、りんご、キウイフルーツの花落ち部、バナナの果柄部は特に細菌が多く検出される部分なので注意すること

[洗淨方法]

果物類	洗淨方法
かんきつ類 バナナ	・1個ずつ、流水で3回以上洗淨する。
りんご なし	・1個ずつ、流水で3回以上洗淨する。
柿	・葉をとり流水で3回以上洗淨する。
メロン類	・1個ずつ、流水で3回以上洗淨する。 ・網目のあるメロンは特に網目部分を十分に洗淨する。
巨峰	・1粒ずつ流水で3回以上洗淨する。
びわ キウイフルーツ	・専用のスポンジ等を使い、1個ずつ、水の中で毛をこすり落としながら流水で3回以上洗淨する。
いちご	・1個ずつ、へたを取り、流水で3回以上洗淨する。

(3) 肉類、魚介類

- ① 食肉類、魚介類のふた付きの専用容器・器具もしくは専用たらい、ボール等で受け、魚・肉汁がこぼれないようにする。
- ② 取り扱いには、専用エプロンと使い捨て手袋を着用する。
- ③ 専用容器・器具の洗淨は、原則としてすべての調理作業終了後に洗淨するものとし、他の調理器具等と区別して洗淨・消毒する。

(4) 冷凍食品

- ① 開封は調理室で行い、包装などは作業後にまとめて下処理室に持って行く。
- ② ダンボール箱は、調理室に持ちこまない。

[解凍方法]

冷凍食品	解凍方法
食肉類 魚介類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前日の終業間際に、専用容器に入れて、冷蔵庫に移し替えて解凍する。</li> <li>・休日明けに使用する場合は、水が入らないように専用袋の口をきちっと締め、使用当日に流水で解凍する。</li> <li>・取り扱いには、専用エプロンと使い捨て手袋を着用する。</li> <li>・食肉類、魚介類のふた付きの専用容器・器具もしくは専用たらい、ボール等で受け、魚・肉汁がこぼれないようにする。</li> <li>・むきえびやいか、貝類などの冷凍魚介類は異物を取り除くため、解凍後に洗淨を行うことが望ましい。魚介類を洗淨する場合は一番最後に行い、使用したシンク等はその後の作業には使わず、洗剤等で洗淨後、次亜塩素酸ナトリウムをオーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒する。</li> <li>・専用容器・器具の洗淨は、原則としてすべての調理作業終了後に洗淨するものとし、他の調理器具等と区別して洗淨・消毒する。</li> </ul>
冷凍野菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前日の終業間際に、専用容器に入れて、冷蔵庫に移し変えて解凍又は当日調理室で袋のまま流水解凍する。</li> <li>・流水で洗淨し、きょう雑物を除去(余計な物が混ざっていないか確認)する。</li> </ul>

(5) 乾物等

- ① 開封は調理室で行い、包装などは作業後にまとめて下処理室に持って行く。
- ② きょう雑物を除去(よけいな物が混ざっていないか確認)し、水洗いし、水又は湯で戻す。

[戻し方]

乾物等	戻し方
きくらげ	・水または、ぬるま湯につけて戻し、にごりがなくなるまで洗う。
干しいたけ	・よく洗い、水につけて戻し、いしづきを取る。
切り干し大根	・水につけて戻してから、よく洗う。
昆布	・さっと洗い、水から煮る。
ひじき わかめ	・水につけて戻してから、ゴミや砂を洗い落とし、よく洗う。
はるさめ	・たっぷりの湯でゆでて、水で冷ます。
ビーフン	・熱湯につけ、戻ったら水で冷ます。または、水で戻す。
高野豆腐	・ぬるま湯で戻し、水の中で押し洗い後、よく絞る。

(6) 鶏卵

- ① 洗浄卵を使用し、調理使用直前に下処理室で割卵する。
- ② 殻が汚れている場合は、流水で洗浄し、水気をふき取った後、割卵する。
- ③ 1個ずつ小さい器に入れ、腐敗等について確認してから大きな器に移す。
- ④ 卵の専用容器・器具を使用する。
- ⑤ 卵の取り扱いには、専用エプロン又は白衣と使い捨て手袋を着用する。
- ⑥ 使用直前に調理室でときほぐし、ざるで濾すなどして殻が入っていないか確認する。
- ⑦ 調理まで時間の間隔があるときは、冷蔵庫で保管する。

(7) その他

- ① 開封は調理室で行い、包装などは作業後にまとめて下処理室に持って行く。

[下処理方法]

その他	下処理方法
缶詰	・缶側面の紙類は調理室外で完全にはずす。特に果物缶詰など生食する場合、缶の上面、側面をまんべんなくアルコールで拭き取る。 ・開缶前に消毒用アルコールでふき取り、調理室で消毒した缶切りで使用直前に開封する。(フタは完全に切り離し、中身を容器に移してから使う。) ・缶詰の汁は、床に流さない。(水槽の中でするか、ざるの下に受け用のたらいやボールを置く。)
レトルトパウチ	・調理室で使用直前に開封する。
こんにゃく	・水を切り、流水で洗浄した後、切ってから、塩もみ又はすぐに下ゆでする。
棒天 油揚げ 生揚げ	・十分油抜きする。
豆腐	・すぐに使用しないときは、専用容器に入れ替えて、冷蔵庫で保管する。ただし、冷蔵庫に収納できない場合は、保冷材又は氷を用いて低温を保つ。 ・1個包装したものを開封するときは、包装の表面を流水で洗う。

### 3 調理

- ① 前日調理はしない。
- ② 生で食用する野菜、果実類を除き、加熱調理したものを給食すること。
- ③ 「調理業務指示書」、「作業工程及びタイムスケジュール」及び「作業動線図」等の指示内容を遵守し、安全かつ衛生的に作業に当たる。
- ④ 出来上がりから喫食までの時間をできる限り短くするよう設定し、2時間以内で喫食できるように努めること。
- ⑤ 下処理室、調理室専用の白衣及びくつに着替え、手洗いを十分に行う。
- ⑥ 衛生的な流れ作業を行うとともに、二次汚染を起こす可能性の高い食品(肉、魚、卵等)と汚染させたくない食品(非加熱調理食品や和え物等)の作業動線が同時交差することがないように作業を行う。
- ⑦ 次の工程に移るときなどは、その都度必ず手洗いをを行う。生肉や魚介類、卵の調理をした後は、念入りに手洗いをを行う。
- ⑧ 下処理用の容器、器具は調理室に持ち込まない。
- ⑨ 容器、器具及び食材は、床上60cm以上の高さの台に置く。
- ⑩ 食材はボール、たらい等に入れ、ざるを使用するときは、水がこぼれないようにする。
- ⑪ 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。
- ⑫ 生食する食べ物については、使い捨て手袋を着用して調理する。
- ⑬ 加熱処理するものについては、一工程ごとに3品以上を検温し、中心温度が75℃以上で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℃以上で1分以上)を確認し、その温度と時間を記録する。**(十分な加熱処理をすること。)**
- ⑭ 生食や加熱処理した食材に使用する包丁やまな板等の調理器具の区別や取り扱いに十分注意を払うこと。**(最終調理段階での二次汚染の防止)**
- ⑮ 温度差のある食材を、和え物、サラダなどで使用する場合は、加熱した食材は真空冷却機や流水で常温まで冷まし、さらに冷却後の二次汚染には十分注意する。冷却の開始、終了時の温度と時間を記録する。
- ⑯ 喫食直前(喫食まで原則1時間以内になるよう)に和え、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、専用エプロンと使い捨て手袋を着用し、料理に素手で触れない。
- ⑰ 野菜の切り方は、衛生管理者(栄養教諭等)の指示のもとに、料理に合った切り方をする。
- ⑱ 味を決めた後、衛生管理者の確認を受け、不足等があった場合は、指示を受ける。
- ⑲ 調理作業時にはふきんを使用しないこと。

### 4 検食

所長又は所長が指名した者並びに校長又は校長が指名した者が検食する。この場合、検食者は次の点について留意して検食し、検食の結果を「検食簿」(第12票)に記録する。

- ① 加熱調理や冷却が適切に行われているか。
- ② 異味、異臭等の異常はないか。
- ③ 異物が混入していないか。
- ④ 野菜、果物等は、ごみなどの異物や有害物が十分洗浄され、除去されているか。
- ⑤ 食器は清潔か。
- ⑥ 一食分として、それぞれの食べ物の量が最適か。
- ⑦ 味付けや香り、色彩、形態などが適切になされているかなど。

## 5 保存食の採取と保管

予期することのできない事故発生に備えて、原因究明の資料とするために、原材料及び調理済み食品を食品ごとに、可食部を50g以上ずつ専用の保存容器あるいは専用の保存袋に空気を抜いて密封し、日付(採取日・廃棄日)を記入し、常温放置せずに直ちに-20℃以下で2週間以上冷凍保存する。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又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。また、保存食採取及び廃棄の記録(第10票③)を残すこと。

### (1) 原材料の保存

- ① 原材料の採取に当たっては、納入時に洗浄消毒を行わず、購入した状態で冷凍保存する。
- ② 包丁、まな板、手指からの二次汚染を招かないように、包丁・まな板は消毒済みのものを使用し、手指は洗浄消毒した上で使い捨て手袋を使用する。
- ③ 卵はすべてを割卵し、混合したものから50g以上採取し、冷凍保存する。
- ④ 米、麦、塩、砂糖、酢、みりん、醤油、酒、ソース、味噌、こしょう等調味料は、保存食から除く。
- ⑤ わかめ、干しいたけ、削り節、昆布、春雨、ごま、海苔等常温で保存できる乾物、缶詰等についても保存食から除く。

### (2) 使用水の保存

- ① 使用水について日常点検で異常を認め、又は遊離残留塩素濃度が0.1mg/l未満の場合は、1lを-20℃以下で2週間以上冷凍保存する。

### (3) 保存食

- ① 調理済み食品は、使用している食材すべてが含まれるように採取し、密封して冷凍保存する。
- ② 飲用牛乳は、パックの場合は未開封のパックのまま冷凍保存する。ビンの場合は、牛乳を50cc保存袋に摂取し、密封して冷凍保存する。

## 6 配食・配送

### (1) 給食センター

- ① 調理用の白衣、帽子及びマスクを着用する。
- ② 配食を行う前は必ず、流水、石けん水による手指の洗浄及び消毒を行うこと。直接食品に触れる場合は、使い捨て手袋を着用し、素手で行わない。
- ③ 配食用の手袋をしたまま他の作業をしない。
- ④ 食缶、配食用容器は、洗浄・殺菌した清潔なものであるかどうかを確認し使用する。
- ⑤ 食缶、配食用容器等は、床上60cm以上の高さの台に置く。
- ⑥ 学年ごとの分配量に従い、所定の容器に配食する。
- ⑦ 食器具の個数は、各学級の食数を確認し、所定の食器かごに入れる。
- ⑧ 各学級運搬車に所定の食器具と配食された食缶(ふたをする。)を乗せる。
- ⑨ 共同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。

### (2) 各学校

- ① 食缶、配食用容器等は、床上60cm以上の高さの台に置く。
- ② 配膳するときは、清潔な服装をし、手を洗い直す。
- ③ 運搬車(台車)は、配膳前に殺菌しておく。
- ④ 児童・生徒の給食時間に合わせて運搬車を各階の配膳室に配送する。

- ⑤ ダムウェーター(リフト)を使用していないときは電源を切り、施錠しておく。
- ⑥ 配食の時間を毎日記録する。

## 7 残菜の計量及び処理

- ① 毎日、主食及び牛乳を除いた献立ごとの残菜を計量し、給食日誌に記録し、衛生管理者(栄養教諭等)に報告する。
- ② 残菜及び厨芥は、それぞれ分別(厨芥、雑芥、プラスチック、ガラス、金属及びリサイクルに区分)し、ゴミ袋に入れて、ふたのついた専用容器に収納し、所定の場所に置いて、動物等が侵入できないようにする。
- ③ ゴミ置場及びその周辺は、常に衛生的に清掃を行う。

## 8 日常点検

学校給食は、安全であることが大前提であり、学校給食関係者、特に調理に携わる一人一人が衛生的観点から十分な注意を払いながら、日常業務をすすめなければならない。

そこで、日常点検を行い、調理担当が日常業務や作業手順において、衛生管理に責任を持って実施できたことを確認するものである。

- ① 健康観察は、個人で行い、毎日、個人別に記録を残し、異常があった場合は衛生管理者を通して所長に報告する。
- ② 日常点検票の記入は、調理担当の中で当番を決め行う。
- ③ 日常点検票は、衛生管理者(栄養教諭等)に提出し、衛生管理者はその内容を点検し、所長の検印を受ける。
- ④ 作業前の点検事項については、異常があれば、速やかに衛生管理者を通じて所長に報告する。所長は、状況を判断のうえ、各所管に連絡し、指示を受ける。
- ⑤ 調理担当者は、日常点検の内容をもとに翌日の各々の作業手順などのあり方等を確認しておく。
- ⑥ 毎日、日常点検票(第8票)に基づき作業し、記録する。
- ⑦ 毎日、給食日誌(第13票)、作業工程表(第14票)、作業動線図を記載する。
- ⑧ 調理に直接関係の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、健康状態等を点検し、その状態を記録(第15票)すること。

## 9 研修の充実

長期休業中において研修を行い、調理及び衛生管理について研鑽に努め、なお一層の資質の向上を図る。

## 10 児童生徒等に対する学校給食指導

学校長は、衛生管理の徹底を図るよう児童生徒及び教職員に対しても注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

- ① 残食(パン、牛乳を含む)の持ち帰りは、衛生上、禁止する。
- ② 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。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こと。

## 11 嘔吐物で汚れた食器の取り扱い

- ① 教室で児童生徒等が嘔吐し、嘔吐物が食器具に付着した場合、給食センターに返却する前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)に5分程度漬け置きし消毒する。
- ② 食器具を取り出し洗浄し、嘔吐で汚染されたものと解るように、他の食器と区別して給食センターへ返却する。嘔吐物は調理場には返却しない。
- ③ 食器具の洗浄に使用した場所や児童生徒が嘔吐後にうがいをした場所も、十分水洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)で5分間漬け置きし消毒後、洗剤で洗浄する。
- ④ 給食センターに戻ってきた②の食器具は、他の食器具と区別して洗浄作業前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)に5分間漬け置きし消毒した後、洗浄する。

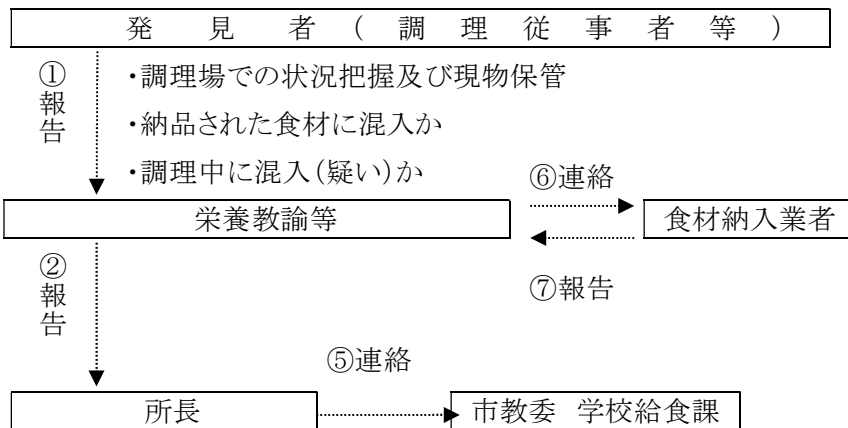


## 第 7 章 異物混入時・食中毒(疑い)発生時の対応

### 1 異物混入時の対応

- ・異物の種類・混入状況により対応を判断すること。
- ・混入された異物について(混入時の状態を記録)保管をすること。
- ・栄養教諭等及び調理従事者は、混入物及び原因の調査を実施すること。

#### (1) 調理場で発見された場合



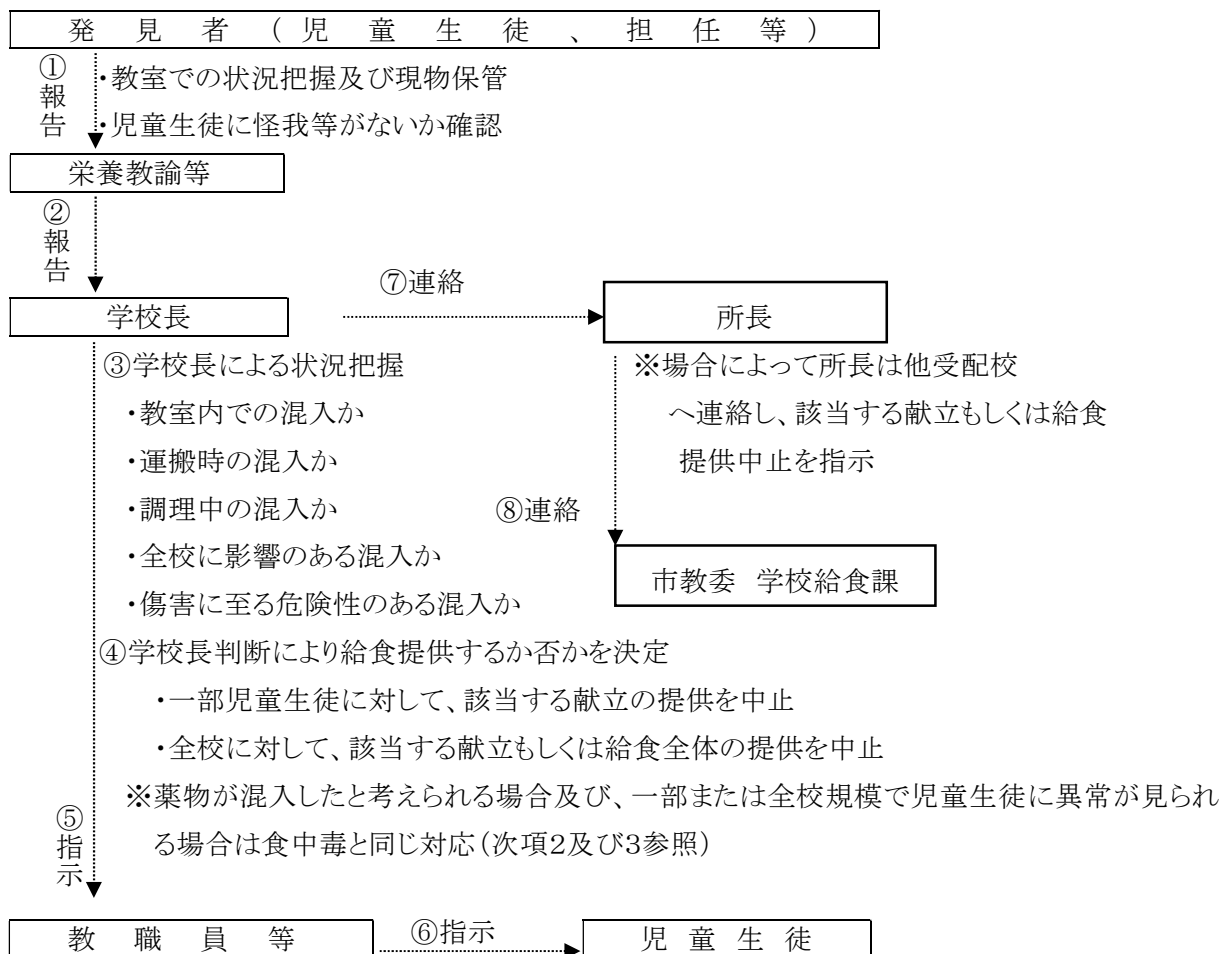
#### ③所長による状況把握

- ・個体の物(パン等)への混入か
- ・一部の食材のみへの混入か(ねじ等)
- ・料理全体にかかわる混入か(ガラスの破片等)
- ・全体に広がる可能性はあるか(スープ等)

#### ④所長判断により給食提供するか否かを決定

- ・該当する食材の全てもしくは一部を交換し調理を続け、提供
- ・該当する食材の全てもしくは一部の交換が不可能な場合、その分を除いて調理し、提供
- ・該当する献立の提供を中止(代替給食を提供するか否かの判断も含む)

(2) 教室で発見された場合



(3) 関係児童生徒及び保護者への対応

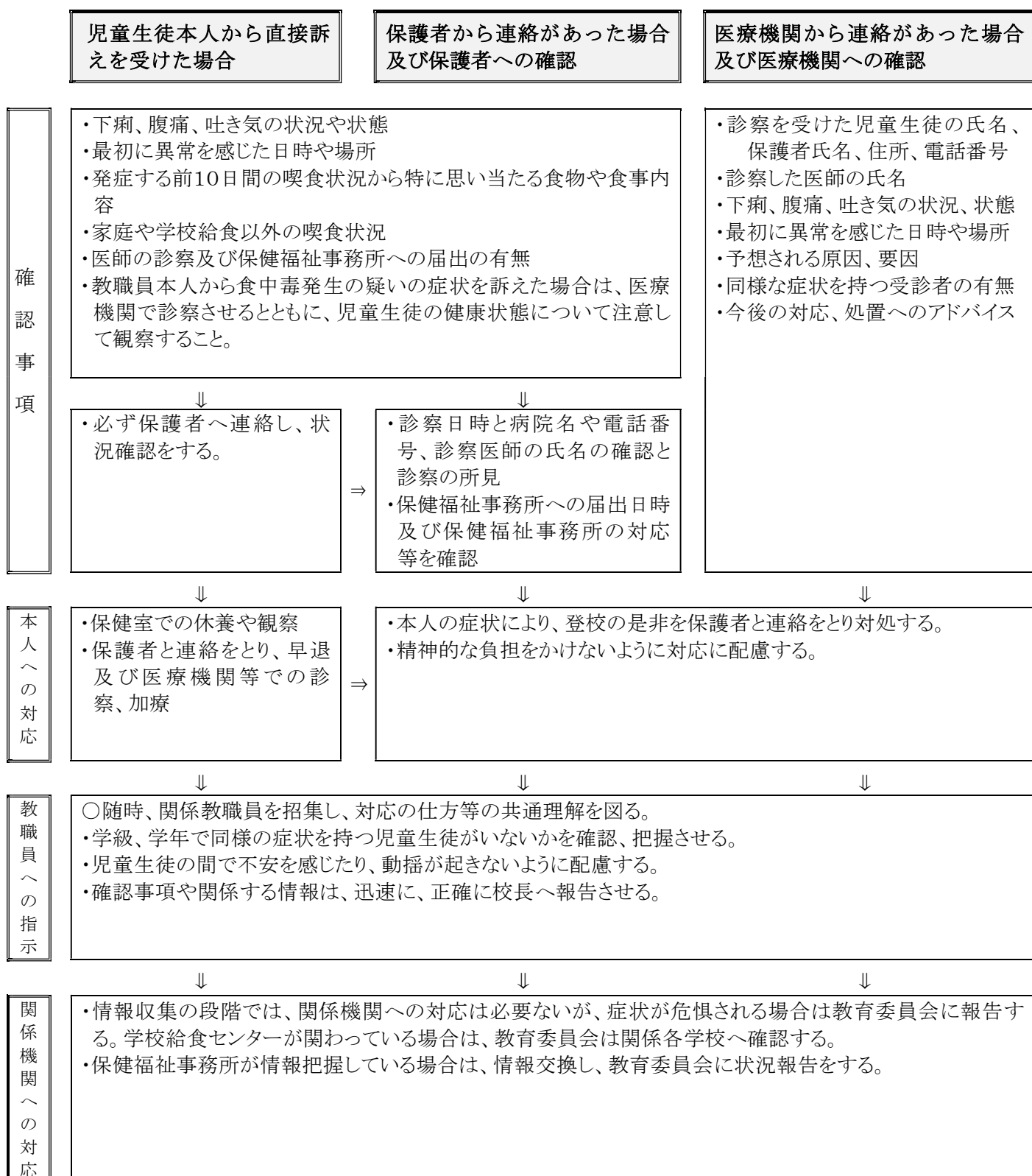
- ・担任・養護教諭等は、児童生徒の健康管理・心のケアを行う
- ・学校は、関係児童生徒の保護者へ電話もしくは家庭訪問等で連絡・謝罪
- ・場合によっては、他家庭へも連絡・謝罪の文書を配布

(4) 教育委員会への報告

学校、給食センターは電話にて学校給食課へ一報を入れ、追って報告書(様式1)を学校給食課へ提出する。この際、現物の写真も添付すること。

給食センターは関連業者(食材納入業者、調理等委託業者)等に連絡を入れ、事故及び今後の対応について協議し、事故報告書の提出を求める。

## 2 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応



### 3 食中毒の発生が確認された場合の対応

#### (1) 学校としての対応

食中毒(疑い)発生が確認された場合には、教育委員会及び保健福祉事務所へ第一報を報告し、学校として次の事項について緊急に協議決定し、すべての教職員が共通理解を図って対処しなければならない。

#### ① 医療機関の確保等

- 教育委員会の指導、学校医、保健福祉事務所等の指示及び協力を得つつ、発症児童生徒数に応じた医療機関の手配、把握、確保に努める。
- 発症児童生徒の保護者に児童生徒の状況や状態等を迅速かつ正確に連絡する。

#### ② 学校の対応及び措置

- 当日の学校運営の措置について、児童生徒の状況を全体的に把握し、教育委員会の指導助言を得て、判断し決定する。
  - ア 平常校時での運営
  - イ 午前中までの校時、午後一斉下校又は放課後一斉下校
  - ウ 直ちに校時を打切り、児童生徒に対して必要な調査や指導を行った後に一斉下校
- 明日以降の学校運営の措置について、児童生徒の状況を全体的に把握し、教育委員会の指導助言を得て、判断し決定する。
  - ア 平常校時での運営
  - イ 登校時間の繰り下げ
  - ウ 臨時休業

#### ③ 学校給食の運営・実施

- 児童生徒の疾病の原因、健康状況、学校運営の見通し等について、教育委員会の指導や保健福祉事務所の意見・指導及び学校医の助言等を得て、学校給食運営委員会を臨時に開催し、総合的に勘案して決定する。(ただし、学校給食運営委員会を開催するいとまがなく、緊急に判断を要する場合は、事後報告とする。)
- 措置を講じた場合は、その期間や再開の条件等を明確にし、保護者の理解と協力を得るよう  
に依頼する。
  - ア 平常通りの運営実施
  - イ 中止及び自粛(弁当持参による代替の有無)
  - ウ 一部中止(補食給食、ミルク給食での代替)
- 給食施設の消毒の実施等については、保健所の指導に基づき対応する。

#### ④ 原因究明等に係る措置

- 原因究明に当たっては、すべてのデータを提供し、早期の原因究明と原状復帰に向けて、保健福祉事務所や教育委員会等が実施する調査・検査に対して全面的に協力する。
- 調査・検査に際して、いつでも関係帳簿を提示できるように、日ごろから帳簿等の整理をしておく。

[備えておくべき関係書類]

担任・養護教諭等	衛生管理者(栄養教諭等等)	調理担当者
1. 学校(校務)日誌 2. 児童生徒出席簿 3. 健康観察及び出席調査簿 4. 児童生徒連絡網(※)  ※連絡網がある学校は整備しておく。ない学校は、各学校における連絡体制に従い、連絡が確実に回るように準備しておく。	1. 献立表 2. 学校給食施設等定期検査票(第1票) 3. 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票(第3票) 4. 学校給食における衛生管理体制定期検査票(第7票) 5. 学校給食日常点検票(第8～10票) 6. 検収記録簿(第11票) 7. 検食簿(第12票) 8. 保存食採取・廃棄記録表(第10票-②) 9. 給食日誌(第13票) 10. 調理業務指示書 11. 調理作業工程表(第14票) 12. 作業動線図 13. 部外者用衛生管理点検票(第15票)	1. 学校給食設備等の衛生管理定期検査票(第2票) 2. 学校給食従事者の衛生健康状態定期検査票(第5票) 3. 定期検便結果処置票(第6票) 4. 月分給食物資受払簿(第16票)

[準備、作成すべき関係書類]

1. 学校における感染症、食中毒等発生状況報告(様式2)
2. 学校における食中毒等発生状況報告(様式3)
3. 発症児童生徒一覧表(学年別・男女別・症状別)(様式4)
4. 児童生徒喫食調査一覧表(様式5)
5. 医療機関別児童生徒診療状況一覧表(様式6)

- 発症状況に応じて学校保健安全法第5条に基づき設置している学校保健安全委員会を臨時に開催し、当該校の保健管理、保健教育計画に基づく管理・指導内容を点検し、今後の具体的策を協議する。

⑤ 全児童生徒に対する調査等

- 臨時に健康診断を実施するときには、発症状況に応じて、保健福祉事務所や教育委員会の指導・意見を聞き、学校医と協議して、判断し決定する。

【法的根拠:学校保健安全法施行規則第10条(臨時の健康診断)】

- 児童生徒に対する健康観察のために実施する検便については、教育委員会や学校医の意見を聞き、保健福祉事務所の指導により決定し、保護者の同意を得て実施する。(ただし、緊急を要する場合は事後報告とする。)
- 検便や喫食調査の実施に際しては、児童生徒の発達段階を考慮して、混乱や不安を招かないようにする。

⑥ 発症児童生徒への対応

- 本人が登校している場合は、医師や保護者と相談して、症状の程度により次の措置を決める。
  - ア 医療機関での診察及び治療
  - イ 帰宅
  - ウ 保健室での休養と観察
  - エ 通常の学校での生活

- 本人が登校していない場合は、学級担任及びその他の職員が手分けして家庭訪問し、見舞い及び症状の状況確認をする。

#### ⑦ 教職員への対応等

- 教職員の招集については、児童生徒の放置や動揺がないように召集する。
- 緊急会議の内容は、次の点を参考に指示・確認する。
  - ・状況報告及び説明
  - ・学校としての今後の具対策の協議、確認
  - ・全教職員の役割分担の確認及び共通理解【誰が・いつ・誰に・何を・どうする】
  - ・発症児童生徒のプライバシー等の人権侵害や全児童生徒が不安を感じたり混乱をきたすことがないような配慮及び保護者への協力依頼等を確認する。

#### ⑧ 保護者への対応

- 発症児童生徒の保護者への対応
  - ・直ちに、電話で連絡をとり、面会する。
  - ・学校の当面の考え方や対応(状況・今後のこと)について説明する。
  - ・以後の登校の可否については、児童生徒の症状により、保護者や児童生徒の希望を優先させて相談する。
  - ・必要とする調査等の実施に際しては、その趣旨を十分説明の上、納得を得てから協力依頼する。
- すべての保護者への対応
  - ・学校の当面の考え方や対応(状況・今後のこと)について説明する。
  - ・児童生徒の健康状態で疑義があれば、直ちに学校への申し出を依頼する。
  - ・検便、消毒、臨時の健康診断の実施に際しては、その趣旨を十分説明して、協力の依頼をする。

#### ⑨ 教育委員会への対応

- 速報すべき事項(電話・FAX・メール)
  - ・食中毒(疑い)の発生を確認した状況
  - ・発症児童生徒数及び発症状況
  - ・保健福祉事務所への通報の有無
  - ・原因(究明)に関する事項
  - ・学校がとった処置
- 指導の要請や依頼すべき事項
  - ・関係各機関との連絡調整及び医療機関の確保
  - ・発症児童生徒数及び保護者への対応に関する指導助言
  - ・当面する学校運営に関する指導助言(校時、児童生徒の取り扱い、臨時休業)
  - ・学校給食実施の是非(中止の場合の代替)に関する指導助言
  - ・検便、消毒、臨時の健康診断の実施に関する指導助言
  - ・原因究明のための対応、対策に関する指導助言

#### ⑩ 学校医への対応

- 食中毒(疑い)の発生の判断
- 発症児童生徒の診療
- 発症していない児童生徒への健康、衛生指導
- 保護者へ依頼すべき児童生徒の健康管理に関する指導や協力事項
- 保健福祉事務所や他の医療機関等の関係各機関との連絡調整

#### ⑪ 保健福祉事務所への対応

- 食中毒の発生が疑われる時点で状況を報告し、助言を受ける。
- 原因究明、被害拡大防止、二次感染防止等に関する保健福祉事務所の対応に協力する。
- 立入検査や来訪を受けた場合は、窓口を決めて責任者が対応する。

#### (2) 教育委員会としての対応

- ① 速やかに必要な情報を収集し、状況の正確な把握に努め、適切な判断のもとに今後の対応、措置を決めていく。
  - ・児童生徒の保護を最優先とする。
  - ・医療機関や保健福祉事務所等との連携を図る。
  - ・当面の学校運営、給食運営について当該学校及び全学校に指導助言する。
  - ・調理業務を委託している学校については、受託業者へ連絡し、原因究明の協力と現場への担当者の派遣を指示する。
  - ・報道機関との対応に配慮する。
- ② 担当者を現地に派遣して、正確な状況把握に努める。
- ③ 教育事務所や県教育庁体育保健課に連絡する。  
【電話での速報 ⇒ FAXでの概要 ⇒ 文書報告 ⇒ 終息するまで継続的に報告】
- ④ 保健福祉事務所等の立入り検査が行われる場合は、立ち会う。

#### 4 腸管出血性大腸菌(O-157)による食中毒(感染症)が発生した場合の対応

##### ① 児童生徒から検出された場合

- 病原菌が検出されても症状がない場合
  - ・腸管出血性大腸菌感染症にかかっている疑いがあり、又はかかる恐れがある児童生徒がいる場合は、校長は当該児童生徒の出席を停止させることができる。  
【法的根拠: 学校保健安全法第19条(出席停止)】
  - ・出席停止の指示は、理由、期間を明示して児童生徒の保護者に対して行い、その旨を教育委員会に報告する。
  - ・症状がない場合でも、主治医や学校医による診察、治療等に万全を期するように努める。
  - ・登校の是非については、保護者や診察した医師と相談する等の連携を図り、保護者や児童生徒本人の意見、意思を尊重して対処する。
  - ・腸管出血性大腸菌感染症の病原体保有者であるという理由で、いたずらに出席停止の措置をとるのではなく、慎重に対応する。

○ 症状がある場合

- ・早期に医療機関で受診させ、主治医や学校医の指示に従って出席停止の期間(欠席扱いにならない。)等を決める。

【法的根拠:学校保健安全法施行規則第19条(出席停止の期間の基準)】

- ・出席を停止する場合でも、保護者に説明して指示し、腸管出血性大腸菌感染症の患者であるという理由で、いたずらに出席停止の措置をとるのではなく、慎重に対処する。

② 教職員から検出された場合

- 腸管出血性大腸菌感染症の症状の有無にかかわらず、教職員が従事する当該業務のうち、就業しても支障がない業務については、主治医や学校医の診断(細菌検査結果等を添付)により、本人が勤務を希望する場合は就業を認める。

③ 給食従事者から検出された場合

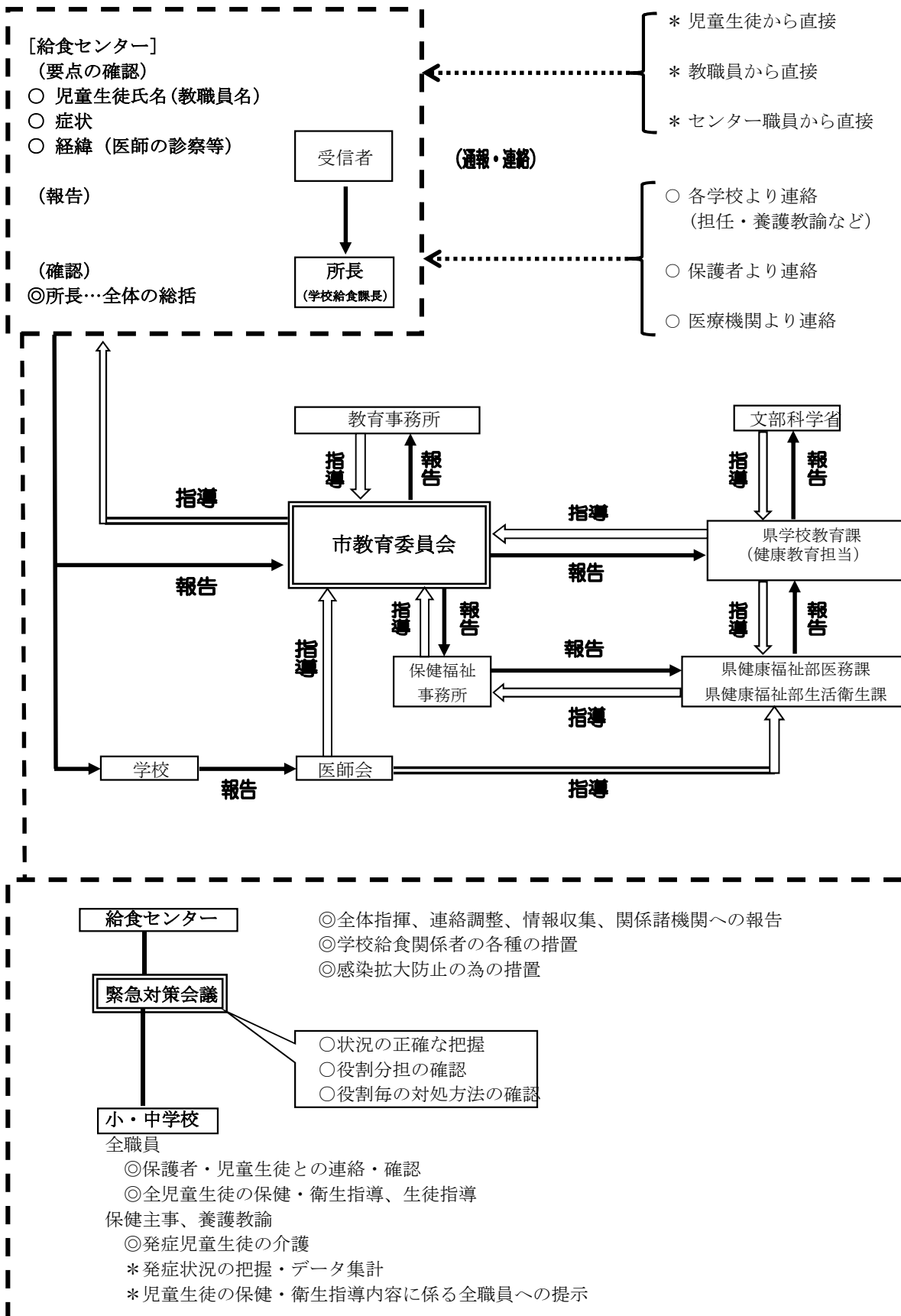
- 病状の有無にかかわらず、その病原体を保有しなくなるまでの期間就業することを禁止する。
- 【法的根拠:感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律第18条(就業制限)】
- 腸管出血性大腸菌感染症の病原体の保有者が、主治医や学校医の診断(細菌検査結果等を添付)により、当該業務に支障がなく、病原体が検出されなくなったときは就業を認める。

④ 学校としての配慮事項

- 臨時休業についての判断、決定に当たっては、集団感染の状況や見通しを勘案して、教育委員会が校長、学校医と相談して適切な処置をとる。
- 【法的根拠:学校保健安全法第20条(臨時休業)】
- 児童生徒や教職員、学校給食従事者が、腸管出血性大腸菌感染症に感染した場合、教育委員会は、臨時に健康診断(検便を含む)を実施することができる。実施に当たっては、校長や学校医、保健福祉事務所と相談して判断する。
- 【法的根拠:学校保健安全法第13条第2項(児童生徒等の健康診断)、同法第15条(職員の健康診断)】
- 腸管出血性大腸菌感染症の患者が発生した場合は、知事(保健福祉事務所)等は、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上必要と認めるときは、立ち入り検査及び健康診断(検便)を実施できるので、教育委員会及び学校は、これに協力する。
- 【法的根拠: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第15条、同法第17条】
- 学校給食調理従事者から病原体が検出された場合は、給食実施についての判断及び給食施設の消毒の実施等については、保健福祉事務所の指導に基づき対応する。校舎消毒の実施についても同様とする。
- 腸管出血性大腸菌感染症の患者の人権には十分配慮し、臨時休業、出席停止を実施した場合でも患者の隔離等を行わないようにする。



## 2 食中毒（疑い）発生時の緊急連絡体制＜共同調理場＞



第 1 票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校 (調理場) 名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者 (職・氏名)  
 給食対象人員 人  
 給食調理室 面積 m<sup>2</sup>

所長印

建物の位置・使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ 3 使用区分	食数に適した十分な広さか。 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C A・B・C
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input type="checkbox"/>調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。  <input type="checkbox"/>食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。  <input type="checkbox"/>検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。  <input type="checkbox"/>配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。                 </div>			
建物の構造	4 床 (ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。	A・B・C A・B・C
	6 便所	ア 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。 イ 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：不良、改造、修理を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改造、修理を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者(職・氏名)  
 給食対象人員 人

所長印

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。 4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。 14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。 18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
温度計・湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 38 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

### 第3票

### 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者(職・氏名)  
 給食対象人員 人

所長印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷库等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実行されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に実行されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

## 第 4 票 調理過程の定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校 (調理場) 名 \_\_\_\_\_  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名 \_\_\_\_\_  
 定期検査票作成者 (職・氏名) \_\_\_\_\_  
 給食対象人員 人 \_\_\_\_\_

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 4 献立作成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したもののか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱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、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項 \_\_\_\_\_

直ちに改善を要する事項 \_\_\_\_\_

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 \_\_\_\_\_

## 第 5 票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校 (調理場) 名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者 (職・氏名)  
 給食対象人員 人

所長印

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月 2 回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 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ているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第6票

定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

給食従事者名：	性別：男・女	年齢：	歳
---------	--------	-----	---

下痢をした日：平成 年 月 日  
検便の結果及び処置  
平成 年 月 日検便実施

検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌                   :       +       -	
サルモネラ               :       +       -	
腸管出血性大腸菌： 血清型O157 その他（具体的に記載すること）	



## 第 7 票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校 (調理場) 名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者 (職・氏名)  
 給食対象人員 人

所長印

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A・B・C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A・B・C
	4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	A・B・C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	A・B・C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項



第8票

学校給食日常点検票

調理場名 \_\_\_\_\_ 検査日 \_\_\_\_\_ 年 月 日  
 所 長 \_\_\_\_\_ 検印 \_\_\_\_\_

作成者 \_\_\_\_\_

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

\* 栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、所長の検印を受け、記録を保存すること。

		衛生管理チェックリスト		
作 業 前	学校給食従事者	健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。	
			<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
			<input type="checkbox"/> 本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない。	
			<input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。	
			<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患のある者はいない。	
		服装等	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。			
	<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。			
	手洗い	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。		
	業 前	施設・設備	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	
			施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。
				<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。				
<input type="checkbox"/> 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。				
<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。				
<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（ただし保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。				
<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。				
<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。				
<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。				
<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。				
<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。				
<input type="checkbox"/> ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。				
使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。			
	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）			
	<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/l以上あった）（            mg/l ）			
検収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。			
	<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、品温、異物の混入、包装容器の状況、食品表示等を十分に点検し、記録した。			
	<input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。			
	<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。			
	<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。			
	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検収をし、記録した。			
便所	<input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。			
	便所	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。		
		<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、品温、異物の混入、包装容器の状況、食品表示等を十分に点検し、記録した。		
<input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。				
調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。			
	調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。		
		<input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検収をし、記録した。		
共同調理場受配校		<input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。		
	共同調理場受配校	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。		
		<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、品温、異物の混入、包装容器の状況、食品表示等を十分に点検し、記録した。		
共同調理場受配校		<input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。		
	共同調理場受配校	<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。		
		<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。		
共同調理場受配校		<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収表（簿）に基づき十分に点検し記録した。		
	共同調理場受配校	<input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。		
		<input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻と温度を記録した。		

作 業	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は、下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		<input type="checkbox"/> 野菜類・魚介類・食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。	
	中	調 理 時
<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。		
<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。		
<input type="checkbox"/> 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。		
<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。		
<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、温度と時間を記録した。		
<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。		
中	使 用 水	<input type="checkbox"/> 和え物・サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
	保 存 食	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（           mg/L）
		<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g以上採取した。
配 食	<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。	
	<input type="checkbox"/> 清潔な保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。	
	<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。	
	<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。	
作 業	配 送 膳 ・	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。（使い捨て手袋等着用）
		<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。
		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。
	検 食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送・配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）
		<input type="checkbox"/> 釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時刻・搬入時刻も記録した。
<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。		
業	給 食 当 番	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。
		<input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。
	器 具 の 洗 浄 消 毒	<input type="checkbox"/> 検食結果について時間等も含め記録した。
		<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。		
後	食 品 保 管 庫	<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用量は適切である。（洗剤名：ネオペレックス）
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
	廃 棄 物 の 処 理	<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・器具は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
		<input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。
		<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
食 品 保 管 庫	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。	
	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。	
食 品 保 管 庫	<input type="checkbox"/> ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿気等の衛生状態はよい。	
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。	
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。	

## 学校給食調理従事者個人別健康観察記録票

検印	所長

【 年度 月 】 ( )

日付																				
項目	氏名																			
本人	健康状態	① 下痢をしていない																		
	健康状態	② 発熱をしていない																		
	健康状態	③ 腹痛をしていない																		
	健康状態	④ 嘔吐をしていない																		
	健康状態	⑤ 手指、顔面に傷、化膿性疾患はない。(注1)																		
	健康状態	⑥ 感染症の感染、またはその疑いはない(注1)																		
家族	健康状態	① 下痢をしていない																		
	健康状態	② 発熱をしていない																		
	健康状態	③ 腹痛をしていない																		
	健康状態	④ 嘔吐をしていない																		
	健康状態	⑤ 感染症の感染、またはその疑いはない(注1)																		
確認者印																				

★点検表は出勤後、調理作業に入る前に記入すること。

(注意1) 化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。

※ 項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

★措置(※チェック項目において異常があった場合)

感染予防措置をして、経過観察しながら従事させた																		
従事を禁止して医療機関を受診させた																		



検	所長
印	

年 月分 水質検査記録表

日	調 理 前						調 理 後						水 冷								
	記録者	残留塩素	色	濁り	味	異物	記録者	残留塩素	色	濁り	味	異物	記録者	時間	残留塩素	水温	色	濁り	味	異物	
1														:		℃					
2														:		℃					
3														:		℃					
4														:		℃					
5														:		℃					
6														:		℃					
7														:		℃					
8														:		℃					
9														:		℃					
10														:		℃					
11														:		℃					
12														:		℃					
13														:		℃					
14														:		℃					
15														:		℃					
16														:		℃					
17														:		℃					
18														:		℃					
19														:		℃					
20														:		℃					
21														:		℃					
22														:		℃					
23														:		℃					
24														:		℃					
25														:		℃					
26														:		℃					
27														:		℃					
28														:		℃					
29														:		℃					
30														:		℃					
31														:		℃					

※残留塩素濃度は遊離塩素として0.1mg/l以上あること。

※茹でた後、水で冷やす場合は、その都度検査する。

検 印	所 長

年 月 保存食(原材料・調理済み食品)の採取及び廃棄時間記録表

日	採 取				廃 棄	
	原 材 料		調理済み食品		廃棄者名	廃棄物の日付
	採取者名	採取時間	採取者名	採取時間		
1		: ~ :		: ~ :		
2		: ~ :		: ~ :		
3		: ~ :		: ~ :		
4		: ~ :		: ~ :		
5		: ~ :		: ~ :		
6		: ~ :		: ~ :		
7		: ~ :		: ~ :		
8		: ~ :		: ~ :		
9		: ~ :		: ~ :		
10		: ~ :		: ~ :		
11		: ~ :		: ~ :		
12		: ~ :		: ~ :		
13		: ~ :		: ~ :		
14		: ~ :		: ~ :		
15		: ~ :		: ~ :		
16		: ~ :		: ~ :		
17		: ~ :		: ~ :		
18		: ~ :		: ~ :		
19		: ~ :		: ~ :		
20		: ~ :		: ~ :		
21		: ~ :		: ~ :		
22		: ~ :		: ~ :		
23		: ~ :		: ~ :		
24		: ~ :		: ~ :		
25		: ~ :		: ~ :		
26		: ~ :		: ~ :		
27		: ~ :		: ~ :		
28		: ~ :		: ~ :		
29		: ~ :		: ~ :		
30		: ~ :		: ~ :		
31		: ~ :		: ~ :		

※採取食品のチェックは献立表等を利用する。







第12票  
検食簿

月 日 ( )		時 分		氏 名		印	
献立名							
主 食	パン	焼き方	良好	焼き不足	焼きすぎ	異 物	有 無
	ごはん	炊き方	良好	やわらかい	かたい	異 物	有 無
	変わりごはんの味		良好	うすい	こ い	異 物	有 無
牛 乳		異 常	感じる	感じない	消費期限	月 日	
お か ず	食 品	食べものの中の異物の混入について				有	無
	管 理	食べものの中の味・においの異常について				有	無
	調 理	調理過程における加熱(冷却)の処理について				適	不適
	味 その他	味付け、香り、色彩、形態等適切か				適	不適
	分 量	それぞれの食べものが1食分として適当か				適量	過多 過少
(異常の内容)							

検食簿

月 日 ( )		時 分		氏 名		印	
献立名							
主 食	パン	焼き方	良好	焼き不足	焼きすぎ	異 物	有 無
	ごはん	炊き方	良好	やわらかい	かたい	異 物	有 無
	変わりごはんの味		良好	うすい	こ い	異 物	有 無
牛 乳		異常	感じる	感じない	消費期限	月 日	
お か ず	食 品	食べものの中の異物の混入について				有	無
	管 理	食べものの中の味・においの異常について				有	無
	調 理	調理過程における加熱(冷却)の処理について				適	不適
	味 その他	味付け、香り、色彩、形態等適切か				適	不適
	分 量	それぞれの食べものが1食分として適当か				適量	過多 過少
(異常の内容)							

第13票										所長	実務担当者	栄養教諭
月 日 曜日					天気	検印						
献立名					一人当たり摂取量	エネルギー		Kcal				
						蛋白質		g				
給食人員	児童	人	給食関係市費職員	年休者名		代替者名						
	生徒	人		生休者名								
	職員	人		病休者名								
	計	人		その他								
	保存食											
一食単価	小学校	円	銭	火気取扱	開始	時	分					
	中学校	円	銭		終了	時	分					
記事												
月 日 曜日										所長	実務担当者	栄養教諭
月 日 曜日					天気	検印						
献立名					一人当たり摂取量	エネルギー		Kcal				
						蛋白質		g				
給食人員	児童	人	給食関係市費職員	年休者名		代替者名						
	生徒	人		生休者名								
	職員	人		病休者名								
	計	人		その他								
	保存食											
一食単価	小学校	円	銭	火気取扱	開始	時	分					
	中学校	円	銭		終了	時	分					
記事												

# 作業工程表

施設名 ( )

所長印	栄養教諭	記入者

(洗) …手洗い   
  (エ) …エプロン   
  (温) …中心温度測定   
  (袋) …使い捨て手袋   
  (塩) …残留塩素

汚染作業    非汚染作業

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00

★ 調理中に担当者の時間の変更があった場合は、赤色で修正し、正確に記録を残す。 ○ 温度測定(加熱・冷却する食品) ○ 調理時間・温度測定(できあがり)

裁断機 点検者名( )

使用	有・無
使用前点検	異常有・異常無
使用后点検	異常有・異常無
異常の内容および対策	

ミキサー 点検者名( )

使用	有・無
使用前点検	異常有・異常無
使用后点検	異常有・異常無
異常の内容および対策	

食品名	加熱		冷却	
	時間	温度	時間	温度
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃

献立名	調理開始時間	調理終了時間	温度
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃

包丁 点検者名( )

使用	有・無
使用前点検	異常有・異常無
使用后点検	異常有・異常無
異常の内容および対策	

( )点検者名( )

使用	有・無
使用前点検	異常有・異常無
使用后点検	異常有・異常無
異常の内容および対策	

《 衛生点検票 》

年 月 日 ( )

業者名および氏名 ( )

※ 該当する項目に☑を記入してください。

作業開始前	下痢をしていない	
	発熱、腹痛、嘔吐をしていない	
	手指・顔面に傷、化膿性疾患はない	
	爪は短く切っている	
	本人もしくは同居者が法定感染症にかかっていない、又は、その疑いはない	
作業終了後	作業着・髪覆い・マスク・履物を着用した	
	石けん及び消毒用アルコールで手洗いを行った	

作業終了後、事務室に提出してください。

《 衛生点検票 》

年 月 日 ( )

業者名および氏名 ( )

※ 該当する項目に☑を記入してください。

作業開始前	下痢をしていない	
	発熱、腹痛、嘔吐をしていない	
	手指・顔面に傷、化膿性疾患はない	
	爪は短く切っている	
	本人もしくは同居者が法定感染症にかかっていない、又は、その疑いはない	
作業終了後	作業着・髪覆い・マスク・履物を着用した	
	石けん及び消毒用アルコールで手洗いを行った	

作業終了後、事務室に提出してください。



様式1

報告年月日	年 月 日( 時 分現在)
連絡者名	

学校給食異物混入等事故発生状況報告書

学校・共同調理場名	
発生年月日	年 月 日( 曜日) 時 分
異物等の種類	
異物等の数量	
異物混入の状態	
異物の発見場所	<input type="checkbox"/> 調理場 <input type="checkbox"/> 検食(職員・校長室) <input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> ランチルーム <input type="checkbox"/> その他
発見者	
被害状況の内容又は経過	
発生状況の内容又は経過	
対応、処置内容又は経過	
保護者、関係機関への連絡・処置の内容又は経過	
その他参考事項	

注) 異物混入事故が発生した場合、直ちに教育委員会に報告すること。

## 学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1	学 校 名																		
2	学校の所在地																		
3 感 染 症 ・ 食 中 毒 の 発 生 状 況	(1) 病 名																		
	(2) 発生年月日																		
	(3) 終息年月日																		
	(4) 発生の場所																		
	(5) 患者数・欠席者数及び死亡者数	区 分	児童生徒数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数			備考	
		学 年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計		
		第1学年																	
		第2学年																	
第3学年																			
第4学年																			
第5学年																			
第6学年																			
計																			
(6) 発生の経緯																			
4	患者及び死亡者発見の動機																		
5	感染症・食中毒の発生原因																		
6	感染症・食中毒の感染経路																		
7	臨床症状の概要																		
8	(1) 学校の処置																		
	(2) 学校の管理機関の処置																		
	(3) 保健所その他の関係機関の処置																		
9	佐賀県教育庁、佐賀県知事の処置																		
10	その他の参考となる事項																		

- (注) 1 感染症・食中毒が発生した場合、直ちに「様式2」によりFAXで報告すること。  
 2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。  
 3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。

共同調理場における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
共同調理場名				所長名		
共同調理場の所在地				電話番号		
受配校数						
食 中 毒 の 発 生 状 況	発生日時	年 月 日 ( 曜日 ) ( 時 分 )				
	発生場所					
	児童生徒数		男	女	計	備考
	患者等数	区分	男	女	計	備考
		患者数				
		うち欠席者数				
		うち入院者数				
		うち死亡者数				
	年月日 現在					
主な症状						
発生原因 <small>(判明している場合記入)</small>						
献立表		(食中毒発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)				

- (注) 1 食中毒発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。







### 医療機関別児童生徒診療状況一覧表

学校 \_\_\_\_\_

年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日現在

学年	クラス	性別	氏名	医療機関名	治療状況	病名判明の有無	備考
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	
				(tel _____ )	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____ ) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____ )	

## 病原性大腸菌感染症の種類と態様

- 大腸菌は、人や動物の腸管内、食品や河川水などの自然界に広く生息する、大きさ1～2ミクロン（千分の1～2ミリ）の細菌で、ほとんどのものは無害だが、一部のものは人に食中毒を起こすことがあり、病原性大腸菌と呼ばれている。
- 病原性大腸菌は、病気の起こし方によって次の4つに分類される。

種類	症状など
病原血清型大腸菌	腸管に感染して腸炎などを引き起こす。
毒素原性大腸菌	腸管に感染し、コレラ菌に類似した毒素を産生して、腹痛と水溶性の下痢を引き起こす。
組織侵入性大腸菌	腸管粘膜上皮細胞に侵入し・増殖し、赤痢と同様、腹痛、下痢などを引き起こす。
腸管出血性大腸菌	ベロ毒素産生性大腸菌とも呼ばれ、赤痢菌が産生する毒素に似た「ベロ毒素」を産生することにより、腹痛、水様性の下痢、血便を起こし、乳幼児などでは溶血性尿毒症症候群を併発することがある。

- 大腸菌にはそれぞれO（オー）抗原と呼ばれる特徴のある細胞壁があり、O-1からO-175までの血清型という番号によって区分がなされている。平成8年に全国で発生した集団食中毒の原因となった病原性大腸菌は、正確には「腸管出血性大腸菌O-157」と呼ばれるものだが、腸管出血性大腸菌には、O-157のほか、O-26、O-111、O-128などがある。
- 腸管出血性大腸菌（または病原性大腸菌）O-157感染症について

菌の発見	1982年、アメリカにおいてハンバーガーを原因とする集団下痢症で、初めて、患者の便から分離された。日本では、1990年（平成2年）、埼玉県浦和市の幼稚園で、井戸水を原因とした感染により死者2名を含む251名に及ぶ集団発生以降、注意を要する食中毒菌として注目されてきた。
感染経路	O-157、牛、羊、豚などの家畜の腸管に生息することがあるため、家畜では、解体処理時に腸管を傷つけた場合に腸管内容物が食肉に付着することや、人または家畜の糞便が水（井戸水など）を汚染する場合がある。人への感染は、このような経路で汚染された食品を十分加熱せずに摂取することや、2次的に汚染された食品の摂取による経路感染がほとんどであると考えられている。一般的な食中毒菌の食品1gあたりの感染菌量は $10^4 \sim 10^5$ 個以上であるとされているが、O-157の場合は100～500個程度の少量の菌でも感染するとされている。
潜伏期間 主な症状 経路	O-157による食中毒の潜伏期間は、4日から9日（平均5.7日）とされ、大量の鮮血を伴う出血性下痢と激しい腹痛を主な症状としている。通常は、発症後4日から8日で治癒するとされているが、乳幼児や免疫力の弱い老人が感染した場合には、発症後3日から14日で溶血性尿毒症症候群を併発し、重傷に至る例もある。
感染防止策	他の食中毒菌の場合と同様に、次のことに注意することが必要とされている。 ① 汚染された食肉などから他の食品への2次汚染防止 ② 食品の十分な加熱（食品の中心温度を75℃以上、1分以上） ③ 飲料水の衛生管理（井戸水、受水槽） ④ 手指の洗浄・消毒 ⑤ 患者の糞便やおむつの衛生的な処理

資料2

## 食中毒の種類と態様

- 食中毒は、有害な物質で汚染された食品を食べることによって起こる病気である。
- 食中毒は細菌性食中毒（O-157、黄色ぶどう球菌等）、自然毒性食中毒（ふぐ、毒きのこ等）、化学性食中毒（洗剤、農薬等）、ウイルス性食中毒（ノロウイルス）及びアレルギー性食中毒（魚のヒスタミン）に大別される。
- その中で特に多く発生するのは、細菌性食中毒である。

細菌性食中毒の主な症状は、下痢、発熱、腹痛、嘔吐だが、子どもは抵抗力が弱く、重症に至ることもあるので、特に注意が必要。細菌性食中毒防止の3原則は、①食品を菌の汚染から防ぐこと、②食品中で菌を増殖させないこと、③食品中の菌を殺すこと。加熱しても分解しない毒性を産生する菌、人の化膿巣や鼻に付いている菌、自然界に広く分布している菌などがあり、常に注意しないと食品が汚染される。有害な細菌により食品が汚染されていても、食べるときには、食品の味、臭いなどには全く変化がない。

したがって、学校給食では、この基準に示したように日常的な衛生管理対策を徹底させることが大切である。

### ウ イ ル ス 性 食 中 毒

区分	ウイルス名	原因食品	ウイルスの特徴	潜伏期間 「発症時期」	症状
感 染 型	ノロウイルス (小型球形ウイルス) ( S R S V )	牡蠣などの2枚貝、井戸水・湧き水、人の糞便・嘔吐など	ウイルスなので通常の食品中では発育しない。患者や保菌者の糞便などにより汚染を受けた貝類、水や食品を経路として感染する。アルコールは効果がない。85℃1分間以上の加熱、もしくは次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。「少量で感染し、発病」	1日～2日 「一年を通して発生し、特に冬季に流行する。」	下痢、腹痛、嘔気、嘔吐

### 主 な 細 菌 性 食 中 毒

区分	細菌名	原因食品	菌の特徴	潜伏時間 「発症時期」	症状
感 染 型	サルモネラ	禽・獣肉、卵・卵製品、乳・乳製品など	人、家畜、家禽、ネズミ、愛玩動物、野生動物などに分布 低温・乾燥に強いが、熱に弱い。 「ごく微量の感染でも発病」	6～48時間 通常約12時間	下痢、発熱、腹痛、嘔気、嘔吐
	カンピロバクター	禽・獣肉、井戸水など	家畜、家禽、愛玩動物、野生鳥獣などに分布 熱と乾燥に弱い、布などに付着した菌は完全殺菌されない。(ペーパータオル使用が有効) 「少数菌で発病」	1～10日 通常3～5日 「5月～6月が発生のピーク」	下痢、発熱、腹痛、嘔気、嘔吐

区分	細菌名		原因食品	菌の特徴	潜伏時間 「発症時期」	症状
感染型	ウェルシュ菌		禽・獣肉、野菜など	人、家畜、ネズミ、土壌などに分布。嫌気性菌 この菌は芽胞を持っているため通常の加熱処理では死滅しない。 50℃の高温でも発育する。	8～22時間 12時間前後が多い	下痢、腹痛
	病原性大腸菌		食品一般、井戸水など	人、家畜などに分布。患者の糞便や汚染器物、手指からも感染 室温で15分～20分で倍に増殖する。 「100個程度の少数菌で感染し、発病」	12～72時間 10数日に及ぶ場合あり	下痢、発熱、腹痛、嘔気、嘔吐
	腸炎ビブリオ		海産性魚介類・その加工品など	夏季に捕獲された魚介類に多数分布。好塩性菌。発育力が強い 他の菌よりも増殖が速い一方、熱や真水に弱い。(流水でよく洗う)	10～20時間 「7月～9月の夏場に増加」	下痢、発熱、腹痛、嘔気、嘔吐
毒素型	ブドウ球菌 (黄色ブドウ球菌=MRSA)		食品一般、特に米飯加工品など	人の化膿巣・鼻腔、家畜などに広く分布。毒素はエンテロトキシン 菌は熱に弱い、毒素は耐熱性(100℃で30分加熱しても分解されない) おにぎりが原因食品の4割を占める。(直接、手で食品に触れない) 「少数菌で発病」	30分～6時間 通常2～4時間 「年間を通じて発生」	下痢、発熱、腹痛、嘔気、嘔吐
	セレウス菌	嘔吐型	特に油で炒めた焼飯など	自然界に広く分布。芽胞は耐熱性。毒素はエンテロトキシン 芽胞を持っているため、通常の加熱調理では死滅しない。毒素は耐熱性	1～6時間、 平均約3時間	嘔気、嘔吐、 下痢
		下痢型	食品一般、特に肉のスープなど		8～16時間、 平均約12時間	下痢、腹痛
	ボツリヌス菌		いずし、真空パックの調理済食品など	土壌、水、動物、魚などに分布。嫌気性菌。毒素はボツリヌス毒素	18時間以内	神経麻痺(眼症状、麻痺症状、分泌障害)

(注) 感染型とは、一般的に、きわめて大量の菌によって汚染された食品を摂取することによって発生する細菌性食中毒をいう。毒素型とは、菌が増殖する際に産生する毒素によって発生する細菌性食中毒をいう。病原性大腸菌感染症の一部は、これに含まれる。

唐 津 市

学校給食衛生管理基準

【自校方式】

令和 年 月 策定

唐 津 市 教 育 委 員 会

# 目 次

	ページ
第1章 衛生管理 .....	1
1 衛生管理の基本 .....	1
2 衛生管理の組織	
3 衛生管理者	
4 点検及び検査	
5 学校給食施設の区分 .....	2
6 感染症	
第2章 食品の取扱い .....	3
1 食品の購入 .....	3
2 食品の検収	
3 食品の保管 .....	5
4 食品の点検(検査) .....	6
第3章 調理従事者の衛生管理 .....	7
1 健康管理 .....	7
2 健康診断及び細菌検査(検便)	
3 服装等 .....	8
4 手洗い .....	9
第4章 消毒方法と薬剤の取扱い .....	10
1 薬剤の使用 .....	10
2 消毒方法	
3 薬剤の取扱い	
第5章 施設設備等の衛生管理 .....	12
1 衛生管理の基本 .....	12
2 使用水の検査	
3 施設設備の清掃(消毒)及び管理	
4 長期休業前後の衛生管理 .....	20
第6章 調理作業等の衛生管理 .....	21
1 調理作業の衛生上のポイント .....	21
2 下処理 .....	22
3 調理 .....	26
4 検食	
5 保存食の採取と保管 .....	27
6 配食・配送	
7 残菜の計量及び処理 .....	28



8	日常点検	
9	研修の充実	
10	児童生徒等に対する学校給食指導	
11	嘔吐物で汚れた食器の取り扱い	29
第7章 異物混入時・食中毒(疑い)発生時の対応		30
1	異物混入時の対応	30
2	食中毒発生(疑い)が生じた場合の対応	32
3	食中毒の発生が確認された場合の対応	33
4	腸管出血性大腸菌(O-157)による食中毒(感染症)が発生した場合の対応	36
5	食中毒(疑い)発生時の緊急連絡体制	38

## 資料編

### 1 点検票及び様式

- 第1票 学校給食施設等定期検査票
- 第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票
- 第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票
- 第4票 調理過程の定期検査票
- 第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票
- 第6票 定期検便結果処置票
- 第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票
- 第8票 学校給食日常点検票
- 第9票 学校給食日常点検票 個人分
- 第10票 ①温度・湿度記録表  
②水質検査記録表  
③保存食採取・廃棄記録表  
④食器・食缶消毒保管庫温度記録表
- 第11票 検収記録簿
- 第12票 検食簿
- 第13票 給食日誌
- 第14票 作業工程表 (1)調理時間・温度記録表、(2)調理機器・調理用具点検表
- 第15票 衛生管理点検票
- 第16票 給食物資受払簿

### 2 異物混入・食中毒等の報告書及び資料

- 様式1 学校給食異物混入等事故発生状況報告書
- 様式2 学校における感染症・食中毒等発生状況報告
- 様式3 学校における食中毒等発生状況報告
- 様式4 発症児童生徒一覧表(学年別・男女別・症状別)
- 様式5 児童生徒喫食調査一覧表
- 様式6 医療機関別児童生徒診療状況一覧表
- 資料1 病原性大腸菌感染症の種類と態様
- 資料2 食中毒の種類と態様

# 第 1 章 衛生管理

## 1 衛生管理の基本

学校給食の職務と責任が、児童生徒の生命にかかわることを念頭に置き、学校長の指揮監督のもとに栄養教諭及び学校栄養職員(以下「栄養教諭等」という)の指導を受け、学校給食調理業務従事者一人一人が衛生管理を徹底し、安全に業務に当たる。

この衛生管理基準に規定されていない事項やこれによりがたい場合は、栄養教諭等の指示により衛生管理を徹底する。

## 2 衛生管理の組織

衛生管理の徹底を図るために、学校保健委員会の組織を活用し、その機能を充実させて衛生管理体制を整備し、学校給食が衛生的で、安全で、温かく、おいしい給食であることを大前提として、学校給食の円滑な運営を図る。

衛生管理組織図 (自校式の場合)

教育委員会	(学校給食衛生管理組織) 学校保健委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・校長</li> <li>・教頭</li> <li>・学校医</li> <li>・学校薬剤師</li> <li>・栄養教諭等</li> <li>・保健主事</li> <li>・養護教諭</li> <li>・学年主任</li> <li>・給食主任</li> <li>・事務長</li> <li>・調理員代表</li> <li>・保護者代表</li> <li>・学校評議員代表</li> <li>・他</li> </ul>	衛生指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童生徒衛生指導 (手洗い等)</li> <li>・給食指導 (手洗い、環境整備)</li> <li>・給食当番指導 (給食当番の健康管理チェック、服装、消毒等)</li> </ul>	担任 給食主任 養護教諭 栄養教諭等
			施設設備衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水質検査</li> <li>・使用水水質検査</li> <li>・調理施設設備管理</li> <li>・給排水施設管理</li> </ul>	養護教諭 調理担当 栄養教諭等(衛生管理責任者) 事務長
			食品衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検収</li> <li>・調理作業管理</li> <li>・調理員健康管理</li> <li>・食器具、調理器具管理</li> <li>・食材料保存</li> <li>・保存食保存</li> <li>・検食</li> </ul>	栄養教諭等(衛生管理責任者) 調理担当 校長(教頭)
保健福祉事務所					

## 3 衛生管理者

学校給食調理場は栄養教諭等(栄養教諭等がない場合は学校給食調理員)を衛生管理者とする。衛生管理者は「学校給食日常点検票」(第8票)を参考に日常の衛生管理を点検し徹底を図る。

## 4 点検及び検査

点検及び検査については、教育委員会及び学校で、学校医、学校薬剤師等の協力を得て実施すると共に、設置者に検査結果を報告し、必要な措置を講じること。

### [定期衛生検査]

- ① 「学校給食施設等定期検査票」(第1票)は、年1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ② 「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」(第2票)は、学期に1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ③ 「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」(第3票)は、学期に1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ④ 「調理過程の定期検査票」(第4票)は、年1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ⑤ 「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」(第5票)は、学期に1回、栄養教諭等が実施する。
- ⑥ 「定期検便結果処置票」(第6票)は、学校給食従事者が下痢のため検便を実施した際、その結果及び処置を記載する。
- ⑦ 「学校給食における衛生管理体制定期検査票」(第7票)は、年1回、栄養教諭等が実施する。

下記のとおり学校給食課に提出する。

年に1回提出するもの・・・①④⑦

学期に1回提出するもの・・・②③⑤

※①～④は学校薬剤師の協力を得て実施すること。

### [日常点検]

- ① 日常点検は、「学校給食日常点検票」(第8～10票)を参考に実施する。

## 5 学校給食施設の区分

区分	内容
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・食缶等の搬入場 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: ①食品の切裁等を行う場所 ②煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ③加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ④食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 洗浄室(機械、食器具類の洗浄・消毒後)
その他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室、事務室等

## 6 感染症

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定めるもの。

## 第 2 章 食品の取扱い

### 1 食品の購入

- (1) 栄養教諭等は、献立を作成する段階で安全で良質な食材の使用を考慮し、衛生管理が行き届いた納入業者を厳正に選定し、食材の発注を行うこと。
- (2) 食品の購入については、過度に加工されたものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択し、遺伝子組み換え食品、不必要に着色料、保存料、漂白剤、発色剤が添加されている添加物食品及び安全性に疑いがある食品は購入しない。
- (3) 加工食品は、原材料の配合割合、内容表示、消費期限・賞味期限表示、保存方法、製造業者名などの表示が明確なものを購入する。
- (4) 食品の購入は、不要な在庫が生じないよう、必要量を発注する。
- (5) 生鮮食品は、原則として当日搬入すること。なお、これにより難しい場合は、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。
- (6) 業者の有する設備、人手等から見た能力以上の製造加工を委託しないこと。

### 2 食品の検収

- (1) 検収は食材の納入時に必ず立ち会い、検収責任者と補助者の複数で確実にを行う。栄養教諭等が不在になるときは、あらかじめ検収内容等を調理員に指示しておくこと。
- (2) 食品の受け渡しは、調理室(厨房)外で、検収室(場)を定めて衛生的に行う。
- (3) 納入業者を下処理室及び調理室内に立ち入らせない。
- (4) 食品は、検収室(場)において専用容器に移し替え、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。ただし、パン・牛乳及び委託米飯は、専用収納室(庫)等で検収を行う。
- (5) 食品は、直接床面に接触しないように、床面から60cm以上の高さの置台を設け載せる。
- (6) 不良品は、返却・交換(異物は必ず保管)し、その状況と事後措置を学校長に報告し、記録する。
- (7) 食品の検収を行う者は、正確で厳密な検収を励行し、次の観点到に留意し、「検収記録簿」(第11票)に記録する。

[検収の観点及び検収表記載項目]

検収の観点	検収表記載項目
<ul style="list-style-type: none"> <li>・鮮度の状態</li> <li>・異物混入の有無</li> <li>・カビ、病害虫などの付着の有無</li> <li>・変質、変色、異臭の有無</li> <li>・破損、変形の有無</li> <li>・容器、包装の衛生状態</li> <li>・食品の保存状態(冷蔵品、冷凍品)</li> <li>・数量の適否</li> <li>・消費期限、賞味期限の適否</li> <li>・食品衛生法に定められた表示の有無</li> <li>・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)</li> <li>・指定した納入時間</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納品年月日、時間</li> <li>・納入業者</li> <li>・品名(製造業者名及び所在地)</li> <li>・生産地</li> <li>・消費期限、賞味期限の表示及び製造年月日</li> <li>・数量、品質、鮮度、包装</li> <li>・品温                      冷凍品: -15℃以下                      チルド品: -1℃～-3℃                      冷蔵品(食肉、豆腐): 10℃以下                      (生鮮魚介類): 5℃以下                      貯蔵品(缶詰、乾物、調味料): 常温以上でない</li> <li>・異物異臭の有無</li> <li>・表示</li> <li>・ロット</li> <li>・進言事項</li> </ul>

[材料別注意事項]

材 料 名		発 注 時	検収時(検収表に基づき検収)
穀 類	米、麦 ビーン、フ 小 麦 粉 パ ン 粉	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量の指定	よく乾燥しているか カビ等発生していないか 包装の破れはないか 異臭、異物混入はないか ※ご飯は品温測定する
い も ・ で ん ぷ ん 類	じゃがいも さつまいも さといも	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	鮮度は良いか 病害痕、腐れはないか 変色、異臭はないか 異物混入はないか
	でんぷん類	・納入日の指定 ・規格、重量(数量)の指定	カビ等発生していないか
さ と う 類 油 脂 類	種 実 類	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	包装が破れていないか 缶の外観確認
			カビ等発生していないか 乾燥しているか 異臭はないか
豆 類	あずらき あずら豆 大 豆	・納入日の指定 ・産地、規格、重量(数量)の指定	カビ等発生していないか 異物混入はないか よく乾燥しているか
	豆腐 あつあ 油 あ げ	・納入日時の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	色、においの確認 豆腐の漬け汁の濁り ※品温測定(適温10℃以下)
魚 介 類	魚 いたこ えび 練り製 り 製 品	・納入日時の指定 ・銘柄、規格、重量の指定 ・練り製品の着色の有無	鮮度は良いか 変色、異臭はないか 包装が破れていないか 異物混入はないか ※品温測定(適温5℃以下)
食 肉 類	肉ハヤベ ハヤベ きぶ ー コ 類ムタン	・納入日時の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定 ・部位、切り方の指定	鮮度は良いか 変色、異臭はないか 包装が破れていないか 異物混入はないか ※品温測定(適温10℃以下)
卵	類	・納入日の指定 ・規格、重量(数量)の指定 ・洗浄卵を購入	容器や卵の汚れを確認 ※採卵日又は箱詰め日を記録 ※下処理室で割卵、専用容器に 入れる
乳 類	牛乳製 乳 製 品	・納入日時の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	※品温測定(適温10℃以下)
野 菜 類	類	・納入日時の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	鮮度は良いか 病害痕、腐れはないか 変色異臭はないか 異物混入はないか
果 物 類	類		
きのこ 類	類		

材 料 名	発 注 時	検収時(検収表に基づき検収)
海 藻 類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納入日の指定</li> <li>・銘柄、規格、重量(数量)の指定</li> </ul>	包装の破れはないか ※乾物類はよく乾燥しているか ※カビ等発生していないか
嗜好飲料 調味料 缶詰類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納入日の指定</li> <li>・規格、重量(数量)の指定</li> </ul>	※容器のへこみ ※膨脹確認
冷蔵・冷凍品類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納入日の指定</li> <li>・銘柄、規格、重量(数量)の指定</li> </ul>	冷蔵品の品温は適切か 冷凍品は凍結した状態か 包装は破れていないか 異物混入はないか ※冷凍品の包装内部に霜が付いていないか(再凍結したものでないことを確認する) 品温測定(適温-15℃以下) ※解凍後、異味、異臭、変色等はないか
ゆ で 麺	<ul style="list-style-type: none"> <li>・納入時刻の指定</li> <li>・銘柄、規格、重量(数量)の指定</li> </ul>	変色、異臭はないか 異物混入はないか ※品温測定(適温10℃以下)

### 3 食品の保管

- (1) 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て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、「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。
- (2) 食品庫、冷蔵庫、冷凍庫などに保管・保存する場合は、「先入れ・先出し」が原則となるよう収納する。
- (3) 食品はいつも整理整頓し、開封したものは必ず口を閉めておくか、密閉容器に移し替える。
- (4) 冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-15℃以下(ただし、冷凍庫の設定温度は-18℃にしておく。)であることを確認し、始業・終業時に温度を測定し、学校給食日常点検票(第10票)に記録する。
- (5) 食品は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を持ち込まないこと。
- (6) 冷蔵庫内の相互汚染を防止するため、食品ごとに汚染度の低いものをから順に上段に置く。
- (7) 冷凍庫・冷蔵庫は、物資使用後速やかに清掃し、消毒する。
- (8) 保存食材を使用する場合は、使用直前に品質を確認する。当日搬入の食品も、調理直前に再確認する。
- (9) 食品の保存については、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従う。

[学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準]

区 分		保 存 方 法				保 存 温 度
		保存手段		保存場所		
		防湿	空気遮断	冷暗所	冷凍庫、 冷蔵庫又は 保冷库	
米・パン		○				室 温
ミルク(牛乳)					専用保冷库	10℃以下
小麦粉及びその製品		○				室 温
いも及びその製品		○				室 温
砂 糖 類		○				室 温
油脂類	液状油脂		○	○		室 温
	固形油脂(ラード、マーガリン)				○	10℃以下
種 実 類		○		開封前 ○	開封後 ○	15℃以下
大豆	大 豆					室 温
	豆 腐				○	10℃以下
魚介類	生鮮魚介				○	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
	冷凍魚肉練り製品				○	-15℃以下
食肉類	食 肉				○	10℃以下
	冷凍食肉				○	-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
海 藻 類					○	10℃以下
ゆ で 麵					○	10℃以下
冷 凍 食 品					○	-15℃以下

4 食品の点検(検査)

学校給食における食中毒を予防し、安全に資するため、学校給食において使用される食品について、次の点検(検査)を実施する。

- (1) 腸管出血性大腸菌O-157 やサルモネラ菌等の細菌検査については、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に基づき、食肉類、魚介類、野菜類、その他の中から使用頻度の高いものを選び実施する。
- (2) このほか、日常の食品の点検において、安全性に疑義が生じた場合は、必要に応じた検査の実施又は安全性が確認されるまでの間使用しないものとする。



## 第 3 章 調理従事者の衛生管理

### 1 健康管理

調理に従事する者は、学校給食の調理を行う者として、日ごろから常に健康に留意し、作業に当たっては、以下の事項について遵守すること。**(衛生管理は調理従事者の健康管理から始まる。)**

- (1) 普段から食生活に注意し、下痢、食中毒等を起こさないようにする。学校給食従事者により毎日個人別に、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、また本人若しくは同居人が法定感染症にかかっているか又はその疑いがないかを点検し、記録を残すこと。  
(第9票)
- (2) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合は、速やかに医師の診察を受け感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。下痢の場合は、健康回復まで就業を控えることとし、回復後速やかに検便を実施すること。
- (3) 手指に化膿性疾患がある場合は、調理作業に従事しない。作業中、傷を生じた場合は、ゴム手袋を着用し作業する。(ただし、ゴム手袋も手と同様に消毒すること。)
- (4) 本人又は同居人が一類感染症・二類感染症・三類感染症・感染性胃腸炎の患者の場合、又はその疑いがある場合、又は無症状病原体保有者である場合は、医師の診察を受け、その指示を励行させること。
- (5) 調理従事者等から、一類感染症、二類感染症、三類感染症、感染性胃腸炎の病原体が検出された場合は、保健福祉事務所の指導に基づき、給食実施の判断及び給食施設等の消毒実施等について、学校長が指示する。
- (6) 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、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、就業を控えさせること。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調理従事者について速やかに検便検査を実施し、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、食品に直接接触する調理作業を控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

### 2 健康診断及び細菌検査(検便)

- (1) 健康診断(結核検診を含む。)は、年1回以上受け、その結果は市教委が記録を取っておくこと。
- (2) 細菌検査(検便)は、毎月2回実施し、その結果を衛生管理責任者(栄養教諭等)を経由して学校長へ報告するとともに記録を取っておくこと。細菌検査の検査項目は、腸チフス、パラチフス、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌O-157とする。

### 3 服装等

点検項目		点 検 内 容
1	白 衣	<ul style="list-style-type: none"> <li>・清潔な白衣を着用し、すそ、そでなどから服がはみ出ないようにする。</li> <li>・白衣は、原則として「下処理室用」「調理用」「配缶用」「洗浄室用」に区別して使用し、作業段階に応じて着替える。</li> <li>・調理室外に出るとき、用便をするとき、休憩室で食事や休憩をするとき等は、白衣を脱ぐ。</li> <li>・毎日洗濯し、清潔を保つ。</li> <li>・白衣のポケットには、落ちる可能性のある物を入れない。</li> </ul>
2	帽 子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・清潔なヘアーネットと帽子を着用し、毛髪が一本も出ないように覆う。</li> <li>・午後の作業(洗浄、清掃)にも着用する。</li> <li>・調理室外に出るとき、用便をするとき、休憩室で食事や休憩をするとき等は、帽子をとる。</li> <li>・毎日洗濯し、清潔を保つ。</li> <li>・ヘアピンは大小にかかわらず使用しない。</li> </ul>
3	マスク	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業中はマスクを着用し、必ず、口、鼻を覆う。</li> <li>・不織布マスクは、作業が終了したら廃棄する。</li> </ul>
4	エプロン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エプロンは、「下処理用」、「泥付き野菜用」、「食肉類用」、「魚介類用」、「配缶用」、「食器等洗浄用」等に区別し、作業段階に応じて着替える。</li> <li>・床につかない長さのものを着用する。</li> <li>・卵の下処理(割卵時)に使用したエプロン又は白衣は、必ず着替える。</li> <li>・厚手のゴム前掛けは使用しない。</li> <li>・作業後は洗浄し、乾燥させ、清潔を保つ。</li> </ul>
5	短 靴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理室内は、専用の履物(短靴を基本とする。)を使用し、外部に出る場合は外部専用の履物に履き替える。</li> </ul>
6	長 靴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・長靴は、原則として使用せず、やむを得ず使用する場合は作業区分ごとに区別する。</li> <li>・作業後は洗浄し、乾燥させ、清潔を保つ。</li> </ul>
7	その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・指輪、時計、ネックレス、イヤリング及びピアス等は外す。</li> <li>・爪は短く切り、マニキュアはしない。</li> <li>・化粧は控え目にし、香水はつけない。</li> <li>・昼食は休憩室でとる。</li> <li>・作業前になるべく用便を済ませておく。</li> <li>・専用便所は、調理担当及び栄養教諭等のみが使用し、それ以外の者に使用させてはならない。</li> </ul>

#### 4 手洗い

手指は、経口感染症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、正しく丁寧に洗浄・殺菌すること。**(手洗いによる二次汚染の防止)**

##### ① 手洗い方法

- ① 流水で手から腕(ひじまで)を軽く洗い、石けん液を適量とり、十分に泡立てる。
- ② 手の甲、手指、指の間、親指の付け根、指先、手首、及び腕(ひじまで)を洗う。特に、指の間は指をたがいに組み合わせてこすり、爪の周辺は個人用の爪ブラシを使って良く洗う。(30秒以上)  
注) 爪が伸びていたら効果はないので、爪は短く切っておく。
- ③ 流水で良く洗い、完全に石けんを洗い流す。(20秒以上)
- ④ ①～③を繰り返す。(2度洗い)
- ⑤ ペーパータオルで水気を拭き取る。
- ⑥ アルコールをかけ、指先、親指の付け根、手の平と甲、指の間、手首にすりこむ。

##### ② 手洗いが必要なとき

- ① 作業開始前
- ② 用便後
- ③ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ④ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- ⑤ 食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等の食材を取り扱ったとき
- ⑥ 床面、廃棄物容器等、汚染源となる恐れのあるものに触れたとき
- ⑦ 作業の途中で髪や鼻、口、耳などに触れたとき
- ⑧ その他汚染の可能性があると思われるとき

## 第 4 章 消毒方法と薬剤の取扱い

### 1 薬剤の使用

薬剤の使用は、調理器具等の食品に直接的又は間接的に触れるものに限り使用し、殺菌する衛生管理の一つの方法であり、食中毒予防の3原則「①食材や使用器具に細菌をつけない、②迅速に調理し、保管時間を短くし、細菌を増やさない、③冷蔵保管と十分な加熱を行い、細菌を減する」ことを基本に、調理のすべての工程において日常的な衛生管理を徹底することが大切である。

さらに、どのような食品に食中毒の原因となる細菌が存在しているかなど、「病原性大腸菌感染症の種類と態様」(資料1)及び「食中毒の種類と態様」(資料2)を参考に、その菌の特徴などを知っておくことが、効果的で、過度な薬剤の使用にならない食中毒の予防対策である。

また、細菌は薬剤に適応し、薬剤耐性菌として変質発現することもあるので、薬剤の使用により安全・衛生を過信してはならない。

### 2 消毒方法

調理機器の消毒については、次のうちいずれかの方法で殺菌することとするが、できる限りドライ化を心がけ、衛生に留意しながら作業する。

食材は、流水で十分に洗浄し、食品添加物に指定されている殺菌剤であっても使用しないこと。必要に応じて有機酸で消毒する。

- (1) 熱湯消毒 …… 沸騰させた湯又は85℃以上の熱湯に器具を完全に入れて、5分間以上浸漬後、その後、余熱乾燥させる。この方法では、耐熱性菌はほとんど残るが、普通の細菌は死滅する。
- (2) 煮沸消毒 …… 100℃の沸騰した熱湯につけて30秒以上加熱する。この方法では、芽胞を有する耐熱性菌の中には死滅しないものもある。
- (3) 熱風消毒 …… 熱風消毒保管庫(80℃以上に設定)による消毒は、洗浄後の食器や耐熱性調理器具の消毒・保管には、最も有効である。この方法では、普通の付着残存菌はほとんど死滅する。ただし、耐熱性有芽胞菌は死滅しない。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム ……「次亜塩素酸ナトリウム」は、食品衛生法により食品添加物の殺菌料として指定されている。また、薬事法により代用消毒薬としても指定されており、漂白と消臭の作用があり、即効性がある。  
調理器具などの消毒は、100ppm水溶液に10分間、もしくは200ppm水溶液に5分間浸漬後、流水で十分洗浄する。
- (5) 70%消毒用アルコール ……即効性のある殺菌能力を発揮する。水分を完全に取り除いてから使用する。(アルコールは菌体膜を通過し易く、微生物細胞膜に浸透して蛋白を凝固させることで殺菌作用を示すため、アルコール濃度が低下すると作用は著しく低下する。よって、殺菌する部位が濡れている場合は、殺菌効果がない。)

### 3 薬剤の取扱い

薬剤は必ず食品と区分して保管し、薬剤の使用に当たっては、個々の薬剤の「使用上の注意」を良く読んで使用すること。塩素系薬剤と酸性系薬剤が混ざると有毒ガスが発生するので、十分注意して使用すること。

また、薬剤の使用については、その効果を定期的に点検(細菌検査)し、効果的に使用するように努めること。

(1) 薬剤の種類と効果等

薬剤の種類		効果	使用上の注意	用途
洗浄剤	石けん液	<ul style="list-style-type: none"> <li>手の汚れを浮き出し、油分を落とす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗いの最初の段階で、良く泡立てて使用する。</li> <li>石けん分は十分に洗い落とす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手指</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>粉せっけん</li> <li>中性洗剤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境に良く、食器の洗浄に使用する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄後は、洗浄剤を十分洗い流す。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器具類</li> <li>床面</li> </ul>
殺菌剤	次亜塩素酸ナトリウム	<ul style="list-style-type: none"> <li>塩素系の殺菌剤として、食品添加物にも指定されている。</li> <li>殺菌力が強く、漂白作用もあり、広く使用されている。</li> <li>普通の細菌以外に真菌やウイルスに対しても相当の効果がある。</li> <li>芽胞に対しては、十分な殺菌にはならない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>空気に触れたり、光や熱によって効力が失われていくので、冷暗所に保存し、開封後は必ず密閉する。</li> <li>たんぱく質、脂肪分等の汚れが混入すると効力が失われるので、使用前に石けん分や汚れを落としてから使用する。</li> <li>アルミ等の金属は使用不可</li> <li>原液を水で希釈したものは時間と共に濃度が低下するため、長時間置かない。</li> <li>原液を取り扱うときは、ゴム手袋をする。</li> <li>酸性の洗剤と混ぜると、有毒ガスが発生するので一緒に使用しない。</li> <li>使用するときは換気に気をつける。</li> <li>調理中に、設備・調理器具等の消毒は行わないこと。</li> <li>目に入ったときは、すぐに水で十分洗い流し、医師の診察を受けること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷蔵庫</li> <li>カウンター</li> <li>調理台</li> <li>作業台</li> <li>シンク</li> <li>配膳棚</li> <li>台車</li> <li>調理機械</li> <li>調理器具</li> <li>まな板</li> <li>たわし</li> <li>ブラシ</li> <li>床面</li> <li>排水溝</li> <li>ごみ容器</li> <li>エプロン</li> <li>長靴等</li> </ul>
殺菌剤	70%消毒用アルコール	<ul style="list-style-type: none"> <li>すぐれた殺菌効力をもっており、手指の消毒や調理器具等の殺菌剤として使用されている。</li> <li>普通の細菌以外に、真菌やウイルスに対しても効果がある。</li> <li>芽胞に対しては効果はない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>消毒したい器具に近いところから直接噴霧する。</li> <li>直接食品に触れる部分に噴霧する。</li> <li>消毒する器具等が乾燥した状態で噴霧する。(水に濡れている場合は、殺菌効果がない。)</li> <li>噴霧後、ペーパータオル等で全体に塗り伸ばす。水拭きはしない。</li> <li>引火性が高いので火気に近づけない。</li> <li>使用するときは、換気に気をつける。</li> <li>芽胞をもった菌には効果がない。</li> <li>長時間の消毒効果はない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手指消毒</li> <li>取手</li> <li>カウンター</li> <li>調理台</li> <li>作業台</li> <li>シンク</li> <li>配膳棚</li> <li>パン棚</li> <li>台車</li> <li>調理機械</li> <li>調理器具</li> <li>まな板</li> <li>中心温度計センサー</li> <li>コンテナ</li> </ul>

(2) 薬剤溶液の希釈表

◆ 次亜塩素酸ナトリウム …… 商品によって有効塩素量(%)が異なるため、良く確認すること。

水 量 次亜塩素酸Na10%	1 <sup>リットル</sup>	5 <sup>リットル</sup>	10 <sup>リットル</sup>	浸漬時間
	100 ppm	1cc	5cc	
200 ppm	2cc	10cc	20cc	5分間

## 第 5 章 施設設備等の衛生管理

### 1 衛生管理の基本

施設設備は、二次汚染防止及び従事者が健康的に安全に作業するため、必要以上に水を使用しないようにし、ウェット仕様の施設であっても、**ドライ運用を原則とする。**

### 2 使用水の検査

水道水は、休日あるいは長期の休業などによる使用量の減少や施設内の配管の延長によって残留塩素が減少していたり、水質が変質していたりすることがあるため、水の使用開始に当たっては、次の点検を行って安全を確認した後に使用すること。

#### (1) 日常点検

始業前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素濃度が0.1mg/l以上であること及び水の色、濁り、臭い、異物、味等について水質検査を実施し、記録(水質検査記録は1年間保管)すること。

水質検査は、一定の時間(始業前及び調理作業終了後)に行い、始業前の検査に当たっては、5分間流水した後に行うものとする。

#### (2) 再検査

日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が0.1mg/lに満たない場合は、衛生管理者(栄養教諭等)を通じて学校長に報告し、再検査を行い、「適」と判定し水を使用する場合は、使用水1lを-20℃以下で2週間保存食用の冷凍庫で保存すること。

再検査を行い、「不適」と判定した場合は、使用中止とする。

### 3 施設設備の清掃(消毒)及び管理

調理室、食品庫、下処理室、休憩室、調理業務関連区域などの施設は、毎日清掃し、常に整理整頓しておくとともに、設備もよく手入れを行い、作業が安全に、円滑に行われるようにする。

- 室内は、換気や除湿に注意し、熱湯の使用や床への水流しを避け、できる限り低温・低湿を保つようにすること。
- 手洗い場は、常に清潔に保ち、「石けん液」、「爪ブラシ」、「消毒用アルコール」、「ペーパータオル」等を常備しておくこと。
- 防虫設備(網戸)のない出入口のドアや窓は開放しない。
- 調理中は、調理機器・器具類の洗浄はできる限り避け、やむを得ず洗浄が必要な場合は、洗浄の汚水が食品や他の調理機器・器具にかからないよう十分注意すること。
- 調理機器の使用に当たっては、機器ごとの取り扱い説明書を十分に読み、操作や手入れ方法を確認し、安全に操作すること。
- 調理機器及び調理用具の使用前、使用後に破損、異常(ネジが外れ、ひび割れ、刃こぼれ等)がないか確認すること。
- 調理用具は、用途に応じ色分けなどして区分し、使い分けるようにし、床上60cm以上の所に置く。使用済みの器具でも、床に直接置かない。
- 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、止むを得ず、調理中に調理室内に立ち入る場合には、健康状況を確認、記録し、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。

## (1)施設

	施 設	清 掃 及 び 管 理
1	調 理 室	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ドライ仕様の床に、調理作業中に水がこぼれたときは拭き取る。</li> <li>2. ウェット仕様の床であっても、調理作業中はできる限り水をこぼさないようにする。</li> <li>3. 不用品は処分し、整理整頓に心掛ける。</li> <li>4. 器具類は所定の場所にきちんと置く。</li> <li>5. 床は野菜くず等を残さないように専用のほうきやちり取りで掃除する。</li> <li>6. 塗り床やコンクリート床は、調理作業終了後(午後)、洗剤等で洗浄し、水で洗い流し、水を切ってよく乾燥させる。</li> <li>7. 必要に応じて(衛生害虫発生、汚水浸入等、事故が発生した時)殺菌消毒し、水で洗い流した後は、よく乾燥させ清潔にしておく。</li> <li>8. ドライ仕様の床は、日常、拭き掃除し乾燥させ、洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合は、ワイパーで水を切って、水気を拭き取り、乾燥状態を保つ。</li> <li>9. 排水溝や集積升の中にごみを残さないようにする。</li> </ol>
2	食 品 庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 床は、日常、水洗いせずに掃き掃除し、乾燥させておく。</li> <li>2. 棚は、毎日、殺菌消毒後、水拭きして清潔にしておく。</li> <li>3. 在庫品は常に点検を行い、不用品を生じないよう配慮する。</li> <li>4. 納品されたものを食品庫に保管する際は、納品時のダンボールは取り除く。</li> </ol>
3	物 品 庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 棚は清潔にしておく。</li> <li>2. 在庫品は常に点検を行い、不用品を生じないよう配慮する。</li> <li>3. 納品されたものは、できるだけダンボールから出して保管する。</li> </ol>
4	検 収 室 ( 場 )	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 計量機器は、使用后汚れを拭き取り、常に清潔に保つ。</li> <li>2. 床は野菜くず等を残さないように掃除する。ただし、汚れがひどく水を流す場合は、清掃後良く水を切って乾燥させる。</li> <li>3. 下処理室を清潔に保つため、泥つきの根菜類などの処理は他を汚染しないように行う。</li> </ol>
5	下 処 理 室	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 不用品は処分する。</li> <li>2. 器具類は所定の場所にきちんと置く。</li> <li>3. 下処理室での作業は、用途別に専用のエプロンを使用する。</li> <li>4. 床は、野菜くず等を残さないように掃除する。</li> <li>5. 塗り床やコンクリート床は、調理作業終了後(午後)、洗剤等で洗浄し、水で洗い流し、水を切ってよく乾燥させる。</li> <li>6. 必要に応じて(衛生害虫発生、汚水浸入等、事故が発生した時)殺菌消毒し、水で洗い流した後は、よく乾燥させ清潔にしておく。</li> <li>7. ドライ仕様の床は、日常、拭き掃除し乾燥させ、洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合は、ワイパーで水を切って、水気を拭き取り、乾燥状態を保つ。</li> </ol>
6	配 膳 室	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 床のごみを取り、拭き取り掃除とする。ただし、汚れがひどく水を流す場合は、清掃後よく水を切って乾燥させる。</li> <li>2. 給食時間以外は、常に施錠しておく。</li> <li>3. 棚は下膳後に殺菌消毒する。使用する前にアルコールで消毒する。</li> </ol>

7	残 菜 置 場	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ごみ収集の終了後は、残菜置場を清掃し、異臭の発生を防ぐ。</li> <li>2. 残菜及び厨芥は、ごみ袋に入れて、ふたのついた専用容器に収納し、所定の場所に置いて、動物等が侵入できないようにする。</li> </ol>
8	ダ ム ウ ェ ー タ ー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 使用後は、隅々まで汚れをよく落とし、殺菌消毒後、水拭きして清潔にしておく。</li> <li>3. 使用しないときは、児童生徒が誤って操作しないように、必ず電源を切って施錠しておく。</li> <li>4. 使用上の注意に従って安全に操作する。</li> <li>5. 給食以外のものは絶対に乗せない。</li> </ol>
9	出 入 口	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 出入口扉のレールに、泥、野菜くず、ごみ等がたまらないように、毎日、掃除し、清潔にしておく。</li> <li>2. 扉やドアの取手は、毎日、掃除し、消毒用アルコールで消毒する。</li> </ol>
10	休 憩 室 ・ 便 所	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 常に整理整頓し、毎日、清掃し、清潔にしておく。</li> <li>2. 便所の使用は、調理員及び栄養教諭等専用とする。</li> </ol>
11	窓、壁、扉、天井	1. 器具、はしご等を要せずに清掃できる範囲は、汚れがたまらないように清掃する。
	空調・換気フード、照明器具類	1. 長期休業時に年1回実施する。
12	排 水 溝 ・ 集 積 升	1. 毎日、一日の作業終了後に必ず清掃し、清潔を保つ。
13	グ リ ス ト ラ ッ プ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 毎日、グリストラップの1槽の網かごのごみを取り除く。</li> <li>2. グリストラップ槽内のごみの状況把握は月に1回程度行い、全体の清掃が必要な場合は、衛生責任者(栄養教諭等)に報告する。</li> <li>3. グリストラップ全体の清掃は、単独調理場は年1回行う。</li> </ol>
14	給 水 栓 (カラン、蛇口等)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 作業後は、洗浄する。</li> </ol>
15	解 錠 ・ 施 錠	1. 出勤時の解錠後は鍵を所定の場所に保管し、退勤時は窓・出入口の戸締りを確認し施錠し、所定の場所へ戻す。



(2) 設備

	設 備	清 掃 及 び 管 理
1	食 器 洗 浄 機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 作業終了後は、洗浄機内の残菜を取る。</li> <li>2. タンク内部、ごみ受けは洗浄剤で洗う。</li> <li>3. 洗浄ノズル等の部品が取り外せる場合は、取り外してブラシをかけて洗浄し、周囲、内外部ともによく洗い拭き取る。</li> <li>4. 乾燥させる。</li> <li>5. モーター部やコントロールボックス部には水をかけない。</li> </ol>
2	熱 風 消 毒 保 管 庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時、殺菌消毒する。</li> <li>2. 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除し、殺菌消毒後、水拭きして清潔にしておく。</li> <li>3. 庫内の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。</li> <li>4. 運転は、庫内温度 80℃以上で行い、翌朝一番に消毒を確認し、不十分な場合は、再度、庫内温度 80℃以上で運転を行う。</li> <li>5. 熱風消毒が不十分な状態で庫内のものを使用する場合は、必ず、十分殺菌消毒してから使用する。</li> </ol>
3	牛 乳 保 冷 庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷却設定温度を5℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認する。</li> <li>2. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時、殺菌消毒する。</li> <li>3. 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。</li> <li>4. 週1回以上又は汚れに応じて、保冷庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。</li> <li>5. 長期の休業中は、棚を取り外して拭き取り洗浄、殺菌消毒し、作動させておく。</li> </ol>
4	冷 蔵 庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷却設定温度は5℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認する。</li> <li>2. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。</li> <li>3. 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。</li> <li>4. 週1回以上又は汚れに応じて、冷蔵庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。</li> <li>5. 長期の休業中は、棚を取り外して拭き取り洗浄、殺菌消毒し、作動させておく。</li> </ol>
5	冷 凍 庫 (食 材 用)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷却設定温度は-18℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正温度(-15℃以下)であるかを確認する。</li> <li>2. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。</li> <li>3. 庫内は、適時、霜取りをする際、拭き取り掃除する。</li> <li>4. 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。</li> <li>5. 週1回以上又は汚れに応じて、冷凍庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。</li> <li>6. 長期の休業中は、棚を取り外して拭き取り洗浄、殺菌消毒し、作動させておく。</li> </ol>

6	冷凍庫(保存食用)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷却設定温度は-20℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認する。</li> <li>2. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。</li> <li>3. 庫内は、保存食を廃棄する際、拭き取り掃除する。</li> <li>4. 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。</li> <li>5. 週1回以上又は汚れに応じて、冷凍庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。</li> <li>6. 長期の休業中は、保存食の保存期間(2週間)が経過したら、保存食を処分し作動させておく。</li> </ol>
7	球根皮むき機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に機械内部(さび、異物等)の点検をする。</li> <li>2. 使用後は、回転板を外して、やすり板、枠及び本体の底・外部を水洗いした後、水分を切り乾燥させ、モーター部には水をかけない。</li> <li>3. 定期的に周辺の壁の清掃を行う。</li> </ol>
8	野菜裁断機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 異常(刃こぼれ、ねじ外れ、ひび割れ等)がないかどうかを確認する。</li> <li>2. 使用後は、必ず分解する。機体本体(外側)は拭き掃除とし、刃及び直接食品に触れるスライサー部分、ベルトは、よく洗浄消毒し、乾燥させる。</li> <li>3. コンベアベルトの裏部分は、野菜くず等が残りやすいので、細部までよく洗浄する。</li> <li>4. 刃は、洗浄後、熱風消毒保管庫で殺菌消毒する。</li> </ol>
9	ミキサー	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 卵調理は、ミキサーを使用しない。(使用禁止)</li> <li>2. 使用前に異常(刃こぼれ、ねじ外れ、ひび割れ等)がないかどうかを確認する。</li> <li>3. 使用後は、分解できる部品は取り外し、よく洗浄消毒し、乾燥させ清潔に保管する。モーター部には水をかけない。</li> <li>4. 刃を分解できない機器は使用しない。</li> </ol>
10	ガス回転釜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 釜の取手、ハンドルの取手及びガスコックは、朝一番に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 火気を取り扱う際は、消毒用アルコールが乾き、室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。</li> <li>3. 作業終了後は、汚れを落とし、洗い流す。特に、側面、取手、ガスコック、ふたの部分もその都度洗い、バーナー部には水をかけない。</li> <li>4. 水を切り、乾燥させ、釜を水平にして蓋を閉める。</li> <li>5. 加熱調理後の食品、生食する食品に使う際は、釜の内側にアルコールを噴霧し消毒するか、湯を沸かして数分間蒸した状態にし、放冷または水冷する。</li> </ol>
11	真空冷却機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に消毒用アルコールで取手、温度センサー、格納穴を消毒する。</li> <li>2. 庫内の消毒用アルコールが乾いたら扉を閉めておく。</li> <li>3. 調理中、食品が変わる際は、機内の食品残渣、水分を除去し、温度センサーをアルコールで消毒することが望ましい。</li> <li>4. 毎日、使用後、庫内は隅々まで洗剤を含ませたスポンジで洗浄した後に水で洗い流し、水気を拭き取る。取手、扉及びパッキン部の清掃は、温湯で汚れを拭き取り掃除する。</li> <li>5. アルコールを浸したペーパータオルで拭き伸ばして消毒する。</li> </ol>

12	揚 げ 物 機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。</li> <li>2. 使用後は、よく洗浄し、乾燥させて、ふたをして保管する。</li> </ol>
13	コンベクションオープン、 焼 き 物 機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。</li> <li>2. 鉄板、焼き網は、洗剤で汚れを落とし、よく乾燥させる。</li> <li>3. 側面、扉等は、洗剤で汚れを落とし、洗剤が残らないようにする。</li> </ol>
14	炊 飯 器	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 炊飯釜は湯につけ、ごはん粒の残りをすすぎ流す。</li> <li>2. 洗剤などを含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜や蓋などをまんべんなく洗浄する。</li> <li>3. 流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。電気基盤などの部品には水をかけないこと。</li> <li>4. 本体外側は、必要に応じて洗剤等を含ませたふきん等で汚れを落とし、乾燥させる。</li> </ol>
15	給 湯 機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。</li> <li>2. 調理作業が終わり洗浄作業までの、温湯を使用していない間は、点火の無駄を避ける。</li> <li>3. 作業終了後は、電源が切れているか確認する。</li> </ol>
16	ざ る 受 け 台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 使用中の台の汚れは、ペーパータオルで拭き取り水分を取る。</li> <li>3. 水受け皿には物を乗せない。</li> <li>4. 台に熱い物を乗せて運搬しない。(やけどの事故防止)</li> <li>5. 使用後は、午後に、天板、側面、下の部分までよく洗浄し、水気を拭き取り、殺菌消毒し、乾燥させて清潔にしておく。</li> </ol>
17	秤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用後は、温湯で汚れを拭き取り、殺菌消毒し、乾燥させて清潔にしておく。</li> </ol>
18	中 心 温 度 計	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に始業点検し、使用する際は乾いた手で取り扱う。</li> <li>2. 使用前に必ず消毒用アルコールで消毒し、センサー部分をふく。</li> <li>3. 計測ごとに、汚れを落とし、水気をよく拭き取って、消毒用アルコールを噴霧する。</li> <li>4. 定期的に、氷水と沸騰水で精度チェックを行う。</li> </ol>
19	缶 切 り 機	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前後に刃をアルコール消毒し、清潔にしておく。</li> <li>2. 台、本体外側は、洗剤を含ませたスポンジ等で汚れを落とし、乾燥させる。</li> </ol>
20	包丁まな板殺菌庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前は、取手を消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れを拭き取り掃除する。</li> <li>3. 週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水拭きして清潔にしておく。</li> <li>4. 庫内の棚は、洗浄後、よく乾燥させてからはめ込む。</li> <li>5. 庫内の清掃後は、排水孔に排水栓をきっちり差し込む。</li> <li>6. 包丁、まな板の水気を拭き取り保管する。</li> <li>7. 紫外線照射の殺菌庫は、直接紫外線が当たった表面の部分しか殺菌効果がないので、包丁、まな板の全体によく紫外線が照射するように配列する。また、紫外線殺菌灯の有効照射時間(2000～3000時間程度)に注意する。</li> <li>8. 乾熱式の殺菌庫は、温度差が生じないように、包丁、まな板等が触れたり、重ならないように配列する。</li> </ol>

21	水槽（シンク）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 加熱調理後の食品、生食する食品に使う際は、水洗い後、使用する。</li> <li>2. 汚れ、ほこり、衛生害虫進入の可能性があるときは、洗剤で洗浄してから、水気をとり、消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>3. 作業中は、常に清潔を保ち、特に食肉類、魚介類、卵類、果物、その他加工品の処理を区分する。</li> <li>4. 調理作業中は、調理機器・器具類の洗浄はできる限り避け、やむを得ず洗浄が必要な場合は、洗浄の汚水が食品や他の調理機器・器具にかからないよう十分注意すること。</li> <li>5. 使用が終わったら、内側、側面、下の部分までよく洗浄し、乾燥させて清潔にしておく。</li> </ol>
22	戸 棚、配膳棚、パンラック等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 使用後は、毎日、温湯で汚れを隅々まで拭き取り掃除する。</li> </ol>
23	調理台、作業台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 汚れ、ほこり、衛生害虫進入の可能性があるときは、洗剤で洗浄してから水気をとり、消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 調理・作業中は、常に清潔を保ち、特に食肉類、魚介類、卵類、果物、その他加工品の処理台を区分する。</li> <li>3. 加熱調理後の食品、生食する食品に使う台は、アルコールで消毒する。</li> <li>4. 調理・作業中の台の汚れは、消毒したワイパーやペーパータオルで拭き取り水分を取っておく。</li> <li>5. 使用が終わったら、内側、側面、下の部分までよく洗浄し、殺菌消毒後、水拭きし、乾燥させて清潔にしておく。</li> </ol>
24	運搬車（台車）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>2. 使用後は、毎日洗浄し、乾燥させて清潔にしておく。</li> </ol>

### (3) 食器具類

	食器具類	清掃及び管理
1	食器	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 40℃～45℃の温水で丁寧に残菜を取り除く。</li> <li>2. 洗剤の入った水槽に20分以上浸水する。</li> <li>3. すすぎ処理のみの食器洗浄機を使用する場合は、食器を傷つけないよう食器専用のスポンジを使用し、1枚ずつこすり洗いする。</li> <li>4. 下洗い後、食器洗浄機にかける。</li> <li>5. 食器かごに入れて、熱風消毒保管庫で、80℃以上で消毒・乾燥・保管する。</li> </ol> <p>※嘔吐物のため汚れた場合の取り扱いは、第6章11を参照</p>
2	しゃくし類 はし・スプーン・フォーク、パンパサミ・フライパサミ・おたま・しゃもじ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 40℃～45℃の温水に20分程度浸漬し、残菜を取り除き、下洗いをする。</li> <li>2. 洗剤の入った水槽で、食器専用のスポンジを使用し、丁寧に1本ずつこすり洗いする。</li> <li>3. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</li> <li>4. 食器かごに入れて、熱風消毒保管庫で、80℃以上で消毒・乾燥・保管する。</li> </ol>

3	容 器 類 食缶・ボール・てんぶらバット・スプーンかご・食器かご	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 残菜を取り除き、下洗いする。</li> <li>2. 40℃～45℃の温水に浸して洗う。</li> <li>3. 洗剤で、こすり洗いする。</li> <li>4. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</li> <li>5. 熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管又は80℃以上で5分間以上で熱湯消毒し、乾燥させて保管する。</li> </ol>
4	個人 盆・盆 かご	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 洗浄液に入れて1枚ずつ、裏表をスポンジ又はタワシで洗う。</li> <li>2. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</li> <li>3. 熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管又は乾燥させて保管する。</li> </ol>
5	配 膳 盆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 洗浄液に入れて1枚ずつ、裏表をスポンジで洗う。</li> <li>2. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</li> <li>3. 熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管、又は80℃以上で5分間以上熱湯消毒し、乾燥させて保管する。</li> </ol>
6	スパテラ、網しゃくし、ゴムベラ等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 下洗いでごみを落とす。</li> <li>2. 洗剤で十分こすり洗いする。</li> <li>3. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</li> <li>4. すすぎ洗い後、熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管若しくは 80℃以上で5分間以上の熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し、流水で洗い流した後に水気を拭き取り、乾燥させて保管する。</li> </ol>
7	包 丁	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用前後は、刃こぼれがないか確認する。</li> <li>2. 生食する物や加熱済の物に使用する包丁は、使用前に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>3. 下処理用、食肉類用、魚介類用、野菜用、加熱調理済用(果物を含む。)等の用途別に分類し、使用する。</li> <li>4. 使用後は、洗剤で洗浄し、柄の部分もきちんと洗浄する。</li> <li>5. 本洗い後、流水ですすぎ洗いをする。</li> <li>6. すすぎ洗い後、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・保管する。</li> </ol>
8	ま な 板	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 下処理用(野菜・果物別)、食肉類用、魚介類用、野菜用、加熱調理済用(果物を含む。)等の用途別に分類し、使用する。</li> <li>2. 生食する物や加熱済の物に使用するまな板は、使用前に消毒用アルコールで消毒する。</li> <li>3. 使用後は、下洗いでごみを落とす。</li> <li>4. 下洗い後、洗剤で十分こすり洗いする。</li> <li>5. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</li> <li>6. すすぎ洗い後、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・保管する。</li> </ol>

9	ざる	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 消毒したものを使用し、食肉類用、魚介類用、野菜用、卵用等の用途別に分類し、一度使ったものはその日に洗浄しても別の作業や他の用途に使用しない。</li> <li>2. 使用後は、下洗いでごみを落とす。</li> <li>3. 洗剤で十分こすり洗いする。</li> <li>4. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。</li> <li>5.すすぎ洗い後、熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管若しくは 80℃以上で5分間以上熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し、流水で洗い流した後に、水気を拭き取り乾燥させて保管する。</li> </ol>
10	ゴム手袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品用(用途別)と食品用以外、下処理用・調理用・洗浄用に区別する。</li> <li>2. 使用前に、洗浄・消毒されているか確認する。</li> <li>3. 使用後は、裏表を洗浄し、殺菌消毒後、水洗いして乾燥させる。</li> <li>4. 直接口にする食べ物を取り扱うときは、使い捨て手袋を使用し、異なる作業に移るときは、新しい使い捨て手袋を使用し、再度使用しない。</li> </ol>
11	たわし、スポンジ、ブラシ、ホース類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用後は、付着したごみ等を落とし、洗剤でよく洗い、すすいだ後、80℃以上で5分間以上の熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し、流水で洗い流した後に、乾燥させて保管する。</li> <li>2. 食品用(用途別)と食品用以外、下処理用・調理用・洗浄用に区別する。</li> </ol>
12	厨芥容器	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 下処理室用と調理室用とに分類し、使用する。</li> <li>2. 調理室外の指定置場に置き、害虫、動物等に侵入されないように措置する。</li> <li>3. 容器及び保管指定場所は、容器の使用後、よく洗浄・消毒し、清潔に保つ。</li> </ol>
13	その他	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ガスコック、電気のスイッチなどの細かい所も常に清潔にしておく。</li> </ol>

#### 4 長期休業前後の衛生管理

##### (1) 長期休業前後の業務

長期休業前後における給食施設・設備・機械・器具・食器具等の清掃、手入れ、点検等については、日常業務や定期業務で手の届かない箇所について入念に行い、長期休業期間中及び長期休業後、円滑に作業開始ができるように衛生や安全の管理に努める。

##### (2) 点検及び手入れ

- ① 施設・設備の破損箇所、修理箇所の有無や改善を必要とする箇所の点検を長期休業前後に行い、異常の有無にかかわらず衛生管理者(栄養教諭等)を通して学校長に報告する。
- ② 機械・器具ごとの取り扱い説明書に従い、点検及び手入れを行う。
- ③ 機械・器具の取り外しできる箇所は、取り外して分解清掃し、乾燥させ、注油する。
- ④ バーナー部は、丁寧に掃除する。
- ⑤ 電気関係の機械類は、空運転し、正常に稼動するかを確認する。
- ⑥ 食器具に破損箇所がないかを確認し、はし及びスプーンやおたま類の金属製食器具は1本ずつ丁寧に磨く。
- ⑦ 各食器具の個数を確認し、不足を生じる場合は、衛生管理者に報告する。

## 第 6 章 調理作業等の衛生管理

### 1 調理作業の衛生上のポイント



## 2 下処理

- 前日下処理(冷蔵庫内での解凍準備作業や個数の確認は除く。)はしない。
- 身支度を整え、下処理用の白衣、帽子、マスクを着用し、食材用途別(食肉類、魚介類、卵、その他)に専用エプロンを着用する。
- 調理作業中は、下処理用の容器、器具は調理室に持ち込まない。
- 食品はボール、たらい等に入れ、ざるを使用するときは、水がこぼれないようにする。
- 包装資材等は消毒したはさみ等を使用して開封し、包装資材等の切れ端が混入しないように注意し、異物混入がないか確認する。
- 食品が傷んでいたり、不足や異なったものがあつた場合は、必ず衛生管理者(栄養教諭等)へ報告し、指示に従う。

### (1) 野菜類

- ① 野菜類は、下処理室で洗浄する。
- ② 野菜類の容器・器具は、食肉類・魚介類と混用しない。
- ③ 野菜類専用のスポンジを使用し、流水で丁寧に洗浄する。
- ④ 野菜類をゆでる場合は、沸騰した湯でゆで、野菜の量を考えて湯は適量を使う。
- ⑤ ゆでた野菜を冷ますときは、必ず真空冷却機を使い常温になるまで冷ます。また、冷却後は二次汚染に十分注意し、長く放置しない。
- ⑥ 水槽の容量に対して量が多すぎたり、溜め水状態での洗浄になつたりしないように水を対流させながら洗浄する。
- ⑦ 洗浄順は、果物→汚染レベルが低い野菜から、と作業工程を工夫する。
- ⑧ 特に細菌付着が多い部分(根元、枝分かれ部分、へた部分、花落ち部、果柄部)などを十分に洗浄する。
- ⑨ 洗浄後、十分に水を切る。

#### [洗浄方法]

野菜類	洗浄方法
にんじん 大根 かぶ	・へたを取り、皮をむき、流水で3回以上洗浄する。
たまねぎ	・皮をむき、芯を取り、流水で3回以上洗浄する。
キャベツ はくさい	・外側の青葉を取り除き、2等分又は4等分にし、根・芯を切り落とし、葉をバラバラにして流水で3回以上洗浄する。
レタス	・外側の青葉を取り除き、2等分又4等分にし、根・芯を切り落とし、葉をバラバラにして流水で3回以上洗浄する。 ・生食するものは、熱を加えるものと別に取り扱い、外側の青葉を取り除き、2等分又は4等分にし、根・芯を切り落とし、1枚ずつはがして、流水で3回以上洗浄する。
ほうれん草 しろな 小松菜 チンゲンツァイ等	・根を取り、バラバラにして水洗いしながらゴミを取り除いた後、流水で2回以上洗浄する。
れんこん	・へたやフシを取り、専用スポンジで汚れをこすり落としながら流水で洗浄し、さらに流水をかけ専用スポンジで念入りに汚れをこすり落とし、さらに流水で2回以上洗浄し、皮をむく。



野菜類	洗浄方法
ごぼう	・専用スポンジや包丁の背で汚れと皮をこすり落としながら流水で3回以上洗浄する。 ・アクだしをする。
青ねぎ 白ねぎ	・根を切り落とし、流水で3回以上洗浄する。 ・白ねぎは、葉との間を特に入念に洗う。
きゅうり オクラ	・流水で3回以上洗浄してからヘタを切り落とす。
ブロッコリー カリフラワー	・葉と茎を取り除き、適当な大きさに切り、流水で3回以上洗浄する。
じゃがいも	・球根皮むき機で皮をむいて、芽と残った皮を切り取り、さらに流水で2回以上洗浄する。
さといも	・球根皮むき機で皮をむいて、残った皮を包丁で取り、流水で2回以上洗浄する。
グリーンアスパラガス	・根元の硬い部分を切り、それぞれ流水で3回以上洗浄する。
もやし	・小分けして、流水で3回以上洗浄した後、床等に水がこぼれないよう水気をよく切る。ゆでる際は、全体を混ぜて完全に火が通るようにする。 ・他の材料と一緒に釜に同時に入れてゆがかない。
ニラ	・根元の方を1cm程度切り落とし、流水で3回以上洗浄する。
パセリ	・束ごと水の中で強く振り洗いした後、茎の硬い部分を取り、さらに流水で2回以上洗浄する。
みつば	・根を切り落とし、ゴミを取り除きながら流水でバラバラにした後、流水で2回以上洗浄する。
ピーマン	・縦2つに切り、ヘタと種を取り、流水でこすり洗いしながら種を落とした後、流水で2回以上洗浄する。
枝豆	・枝から房をざるに取り分け、ゴミを取り除きながら流水で3回以上洗浄する。
さつまいも	・球根皮むき機で皮をむいて、残った皮を切り取り、さらに流水で2回以上洗浄する。 ・皮付きで使用する場合は、専用スポンジで汚れをこすり落としながら流水で3回以上洗浄する。
なす	・ヘタを取り、流水で3回以上洗浄する。
かぼちゃ	・専用スポンジで外側の汚れをこすりながら流水で3回以上洗浄する。
土生姜 にんにく	・皮をむいて、流水で3回以上洗浄する。
えのき しめじ 生しいたけ	・いしづきを取り、流水で3回以上洗浄する。
トマト	・1個ずつ、ヘタを取り、流水で3回以上洗浄する。

## (2) 果物類

- ① 果物類は、下処理室で最初に洗浄する。
- ② 果物類の専用容器・器具を使用する。
- ③ 果物類専用のスポンジを使用し、流水で丁寧に洗浄し、必要に応じて消毒する。
- ④ 水槽の容量に対して量が多すぎたり、溜め水状態での洗浄になったりしないように水を対流させながら洗浄する。
- ⑤ 洗浄順は、果物→汚染レベルが低い野菜から、と作業工程を工夫する。

⑥ 特に細菌付着が多い部分(根元、枝分かれ部分、へた部分、花落ち部、果柄部)などを十分に洗淨する。

⑦ 洗淨後、十分に水を切る。

※いちごのへた部分、メロン、りんご、キウイフルーツの花落ち部、バナナの果柄部は特に細菌が多く検出される部分なので注意すること

[洗淨方法]

果物類	洗淨方法
かんきつ類 バナナ	・1個ずつ、流水で3回以上洗淨する。
りんご なし	・1個ずつ、流水で3回以上洗淨する。
柿	・葉をとり流水で3回以上洗淨する。
メロン類	・1個ずつ、流水で3回以上洗淨する。 ・網目のあるメロンは特に網目部分を十分に洗淨する。
巨峰	・1粒ずつ流水で3回以上洗淨する。
びわ キウイフルーツ	・専用のスポンジ等を使い、1個ずつ、水の中で毛をこすり落としながら流水で3回以上洗淨する。
いちご	・1個ずつ、へたを取り、流水で3回以上洗淨する。

(3) 肉類、魚介類

- ① 食肉類、魚介類のふた付きの専用容器・器具もしくは専用たらい、ボール等で受け、魚・肉汁がこぼれないようにする。
- ② 取り扱いには、専用エプロンと使い捨て手袋を着用する。
- ③ 専用容器・器具の洗淨は、原則としてすべての調理作業終了後に洗淨するものとし、他の調理器具等と区別して洗淨・消毒する。

(4) 冷凍食品

- ① 開封は調理室で行い、包装などは作業後にまとめて下処理室に持って行く。
- ② ダンボール箱は、調理室に持ちこまない。

[解凍方法]

冷凍食品	解凍方法等
食肉類 魚介類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前日の終業間際に、専用容器に入れて、冷蔵庫に移し替えて解凍する。</li> <li>・休日明けに使用する場合は、水が入らないように専用袋の口をきちっと締め、使用当日に流水で解凍する。</li> <li>・取り扱いには、専用エプロンと使い捨て手袋を着用する。</li> <li>・食肉類、魚介類のふた付きの専用容器・器具もしくは専用たらい、ボール等で受け、魚・肉汁がこぼれないようにする。</li> <li>・むきえびやいか、貝類などの冷凍魚介類は異物を取り除くため、解凍後に洗淨を行うことが望ましい。魚介類を洗淨する場合は一番最後に行い、使用したシンク等はその後の作業には使わず、洗剤等で洗淨後、次亜塩素酸ナトリウムをオーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒する。</li> <li>・専用容器・器具の洗淨は、原則としてすべての調理作業終了後に洗淨するものとし、他の調理器具等と区別して洗淨・消毒する。</li> </ul>
冷凍野菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前日の終業間際に、専用容器に入れて、冷蔵庫に移し替えて解凍又は当日調理室で袋のまま流水解凍する。</li> <li>・流水で洗淨し、きょう雑物を除去(余計な物が混ざっていないか確認)する。</li> </ul>

(5) 乾物等

- ① 開封は調理室で行い、包装などは作業後にまとめて下処理室に持って行く。
- ② きょう雑物を除去(よけいな物が混ざっていないか確認)し、水洗いし、水又は湯で戻す。

[戻し方]

乾物等	戻し方
きくらげ	・水または、ぬるま湯につけて戻し、にごりがなくなるまで洗う。
干しいたけ	・よく洗い、水につけて戻し、いしづきを取る。
切り干し大根	・水につけて戻してから、よく洗う。
昆布	・さっと洗い、水から煮る。
ひじき わかめ	・水につけて戻してから、ゴミや砂を洗い落とし、よく洗う。
はるさめ	・たっぷりの湯でゆでて、水で冷ます。
ビーフン	・熱湯につけ、戻ったら水で冷ます。または、水で戻す。
高野豆腐	・ぬるま湯で戻し、水の中で押し洗い後、よく絞る。

(6) 鶏卵

- ① 洗浄卵を使用し、調理使用直前に下処理室で割卵する。
- ② 殻が汚れている場合は、流水で洗浄し、水気を拭き取った後、割卵する。
- ③ 1個ずつ小さい器に入れ、腐敗等について確認してから大きな器に移す。
- ④ 卵の専用容器・器具を使用する。
- ⑤ 卵の取り扱いには、専用エプロン又は白衣と使い捨て手袋を着用する。
- ⑥ 使用直前に調理室でときほぐし、ざるで濾すなどして殻が入っていないか確認する。
- ⑦ 調理まで時間の間隔があるときは、冷蔵庫で保管する。

(7) その他

- ① 開封は調理室で行い、包装などは作業後にまとめて下処理室に持って行く。

[下処理方法]

その他	下処理方法
缶詰	・缶側面の紙類は調理室外で完全にはずす。特に果物缶詰など生食する場合、缶の上面、側面をまんべんなくアルコールで拭き取る。 ・開缶前に消毒用アルコールで拭き取り、調理室で消毒した缶切りで使用直前に開封する。(フタは完全に切り離し、中身を容器に移してから使う。) ・缶詰の汁は、床に流さない。(水槽の中でするか、ざるの下に受け用のたらいやボールを置く。)
レトルトパウチ	・調理室で使用直前に開封する。
こんにゃく	・水を切り、流水で洗浄した後、切ってから、塩もみ又はすぐに下ゆでする。
棒天 油揚げ 生揚げ	・十分油抜きする。
豆腐	・すぐに使用しないときは、専用容器に入れ替えて、冷蔵庫で保管する。ただし、冷蔵庫に収納できない場合は、保冷材又は氷を用いて低温を保つ。 ・1個包装したものを開封するときは、包装の表面を流水で洗う。

### 3 調理

- ① 前日調理はしない。
- ② 生で食用する野菜、果実類を除き、加熱調理したものを給食すること。
- ③ 調理業務指示書、「作業工程及びタイムスケジュール」及び「作業動線図」等の指示内容を遵守し、安全かつ衛生的に作業に当たる。
- ④ 出来上がりから喫食までの時間をできる限り短くするよう設定し、2時間以内で喫食できるように努めること。
- ⑤ 下処理室から調理室に移動する場合は、くつの履きかえを行い、調理用のエプロン及び食材用途別(食肉類、魚介類、卵、その他)の専用エプロンに着替え、手洗いを十分に行う。
- ⑥ 衛生的な流れ作業を行うとともに、二次汚染を起こす可能性の高い食品(肉、魚、卵等)と汚染させたくない食品(非加熱調理食品や和え物等)の作業動線が同時交差することがないように作業を行う。
- ⑦ 次の工程に移るときなどは、その都度必ず手洗いをを行う。生肉や魚介類、卵の調理をした後は、念入りに手洗いをを行う。
- ⑧ 下処理用の容器、器具は調理室に持ち込まない。
- ⑨ 容器、器具及び食材は、床上60cm以上の高さの台に置く。
- ⑩ 食材はボール、たらい等に入れ、ざるを使用するときは、水がこぼれないようにする。
- ⑪ 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。
- ⑫ 生食する食べ物については、使い捨て手袋を着用して調理する。
- ⑬ 加熱処理するものについては、一工程ごとに3品以上を検温し、中心温度が75℃以上で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℃以上で1分以上)を確認し、その温度と時間を記録する。**(十分な加熱処理をすること。)**
- ⑭ 生食や加熱処理した食材に使用する包丁やまな板等の調理器具の区別や取り扱いに十分注意を払うこと。**(最終調理段階での二次汚染の防止)**
- ⑮ 温度差のある食材を、和え物、サラダなどで使用する場合は、加熱した食材は真空冷却機や流水で常温まで冷まし、さらに冷却後の二次汚染には十分注意する。冷却の開始、終了時の温度と時間を記録する。
- ⑯ 喫食直前(喫食まで原則1時間以内になるよう)に和え、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、専用エプロンと使い捨て手袋を着用し、料理に素手で触れない。
- ⑰ 野菜の切り方は、衛生管理者(栄養教諭等)の指示のもとに、料理に合った切り方をする。
- ⑱ 味を決めた後、衛生管理者の確認を受け、不足等があった場合は、指示を受ける。
- ⑲ 調理作業時にはふきんを使用しないこと。

### 4 検食

学校長又は学校長が指名した者が検食する。この場合、検食者は次の点について留意して検食し、検食の結果を「検食簿」(第12票)に記録する。

- ① 加熱調理や冷却が適切に行われているか。
- ② 異味、異臭等の異常はないか。
- ③ 異物が混入していないか。
- ④ 野菜、果物等は、ごみなどの異物や有害物が十分洗浄され、除去されているか。
- ⑤ 食器は清潔か。

- ⑥ 一食分として、それぞれの食べ物の量が最適か。
- ⑦ 味付けや香り、色彩、形態などが適切になされているかなど。

## 5 保存食の採取と保管

予期することのできない事故発生に備えて、原因究明の資料とするために、原材料及び調理済み食品を食品ごとに、可食部を50g以上ずつ専用の保存容器あるいは専用の保存袋に空気を抜いて密封し、日付(採取日・廃棄日)を記入し、常温放置せずに直ちに $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上冷凍保存する。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又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。また、保存食採取及び廃棄の記録(第10票③)を残すこと。

### (1) 原材料の保存

- ① 原材料の採取に当たっては、納入時に洗浄消毒を行わず、購入した状態で冷凍保存する。
- ② 包丁、まな板、手指からの二次汚染を招かないように、包丁・まな板は消毒済みのものを使用し、手指は洗浄消毒した上で使い捨て手袋を使用する。
- ③ 卵はすべてを割卵し、混合したものから50g以上採取し、冷凍保存する。
- ④ 米、麦、塩、砂糖、酢、みりん、醤油、酒、ソース、味噌、こしょう等調味料は、保存食から除く。
- ⑤ わかめ、干しいたけ、削り節、昆布、春雨、ごま、海苔等常温で保存できる乾物、缶詰等についても保存食から除く。

### (2) 使用水の保存

- ① 使用水について日常点検で異常を認め、又は遊離残留塩素濃度が $0.1\text{mg}/\text{L}$ 未満の場合は、 $1\text{L}$ を $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上冷凍保存する。

### (3) 保存食

- ① 調理済み食品は、使用している食材すべてが含まれるように採取し、密封して冷凍保存する。
- ② 飲用牛乳は、パックの場合は未開封のパックのまま冷凍保存する。ビンの場合は、牛乳を50cc保存袋に摂取し、密封して冷凍保存する。

## 6 配食・配送

- ① 調理用の白衣、帽子及びマスクを着用する。
- ② 配食を行う前は必ず、流水、石けん水による手指の洗浄及び消毒を行うこと。直接食品に触れる場合は、使い捨て手袋を着用し、素手で行わない。
- ③ 配食用の手袋をしたまま他の作業をしない。
- ④ 食缶、配食用容器は、洗浄・殺菌した清潔なものであるかどうかを確認し使用する。
- ⑤ 食缶、配食用容器等は、床上60cm以上の高さの台に置く。
- ⑥ 学年ごとの分配量に従い、所定の容器に配食する。
- ⑦ 食器具の個数は、各学級の食数を確認し、所定の食器かごに入れる。
- ⑧ 配膳するときは、清潔な服装をし、手を洗い直す。
- ⑨ 運搬車(台車)は、配膳前に殺菌しておく。
- ⑩ 各学級運搬車に所定の食器具と配食された食缶(ふたをする。)を乗せる。
- ⑪ 児童・生徒の給食時間に合わせて運搬車を各階の配膳室に配送する。
- ⑫ ダムウェーター(リフト)を使用していないときは電源を切り、施錠しておく。
- ⑬ 配食の時間を毎日記録する。

## 7 残菜の計量及び処理

- ① 毎日、主食及び牛乳を除いた献立ごとの残菜を計量し、給食日誌に記録し、衛生管理者(栄養教諭等)に報告する。
- ② 残菜及び厨芥は、それぞれ分別(厨芥、雑芥、プラスチック、ガラス、金属及びリサイクルに区分)し、ゴミ袋に入れて、ふたのついた専用容器に収納し、所定の場所に置いて、動物等が侵入できないようにする。
- ③ ゴミ置場及びその周辺は、常に衛生的に清掃を行う。

## 8 日常点検

学校給食は、安全であることが大前提であり、学校給食関係者、特に調理に携わる一人一人が衛生的観点から十分な注意を払いながら、日常業務をすすめなければならない。

そこで、日常点検を行い、調理担当が日常業務や作業手順において、衛生管理に責任を持って実施できたことを確認するものである。

- ① 健康観察は、個人で行い、毎日、個人別に記録を残し、異常があった場合は衛生管理者を通して学校長に報告する。
- ② 日常点検票の記入は、調理担当の中で当番を決め行う。
- ③ 日常点検票は、衛生管理者(栄養教諭等)に提出し、衛生管理者はその内容を点検し、学校長の検印を受ける。
- ④ 作業前の点検事項については、異常があれば、速やかに衛生管理者を通じて学校長に報告する。学校長は、状況を判断のうえ、各所管に連絡し、指示を受ける。
- ⑤ 調理担当者は、日常点検の内容をもとに翌日の各々の作業手順などのあり方等を確認しておく。
- ⑥ 毎日、日常点検票(第8票)に基づき作業し、記録する。
- ⑦ 毎日、給食日誌(第13票)、作業工程表(第14票)、作業動線図を記載する。
- ⑧ 調理に直接関係の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、健康状態等を点検し、その状態を記録(第15票)すること。

## 9 研修の充実

長期休業中において研修を行い、調理及び衛生管理について研鑽に努め、なお一層の資質の向上を図る。

## 10 児童生徒等に対する学校給食指導

校長は、衛生管理の徹底を図るよう児童生徒及び教職員に対しても注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

- ① 残食(パン、牛乳を含む)の持ち帰りは、衛生上、禁止する。
- ② 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。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こと。

## 11 嘔吐物で汚れた食器の取り扱い

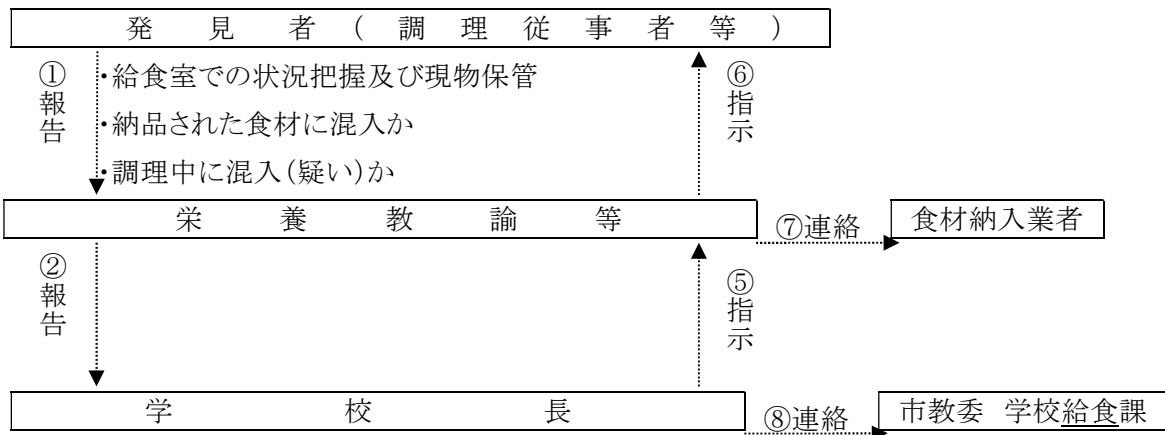
- ① 教室で児童生徒等が嘔吐し、嘔吐物が食器具に付着した場合、調理場に返却する前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)に5分程度漬け置きし消毒する。
- ② 食器具を取り出し洗浄し、嘔吐で汚染されたものと解るように、他の食器と区別して調理場へ返却する。嘔吐物は調理場には返却しない。
- ③ 食器具の洗浄に使用した場所や児童生徒が嘔吐後にうがいをした場所も、十分水洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)で5分間漬け置きし消毒後、洗剤で洗浄する。
- ④ 調理場に戻ってきた②の食器具は、他の食器具と区別して洗浄作業前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)に5分間漬け置きし消毒した後、洗浄する。

## 第 7 章 異物混入時・食中毒(疑い)発生時の対応

### 1 異物混入時の対応

- ・異物の種類・混入状況により対応を判断すること。
- ・混入された異物について(混入時の状態を記録)保管をすること。
- ・栄養教諭等及び調理従事者は、混入物及び原因の調査を実施すること。

#### (1) 給食室で発見された場合



#### ③学校長による状況把握

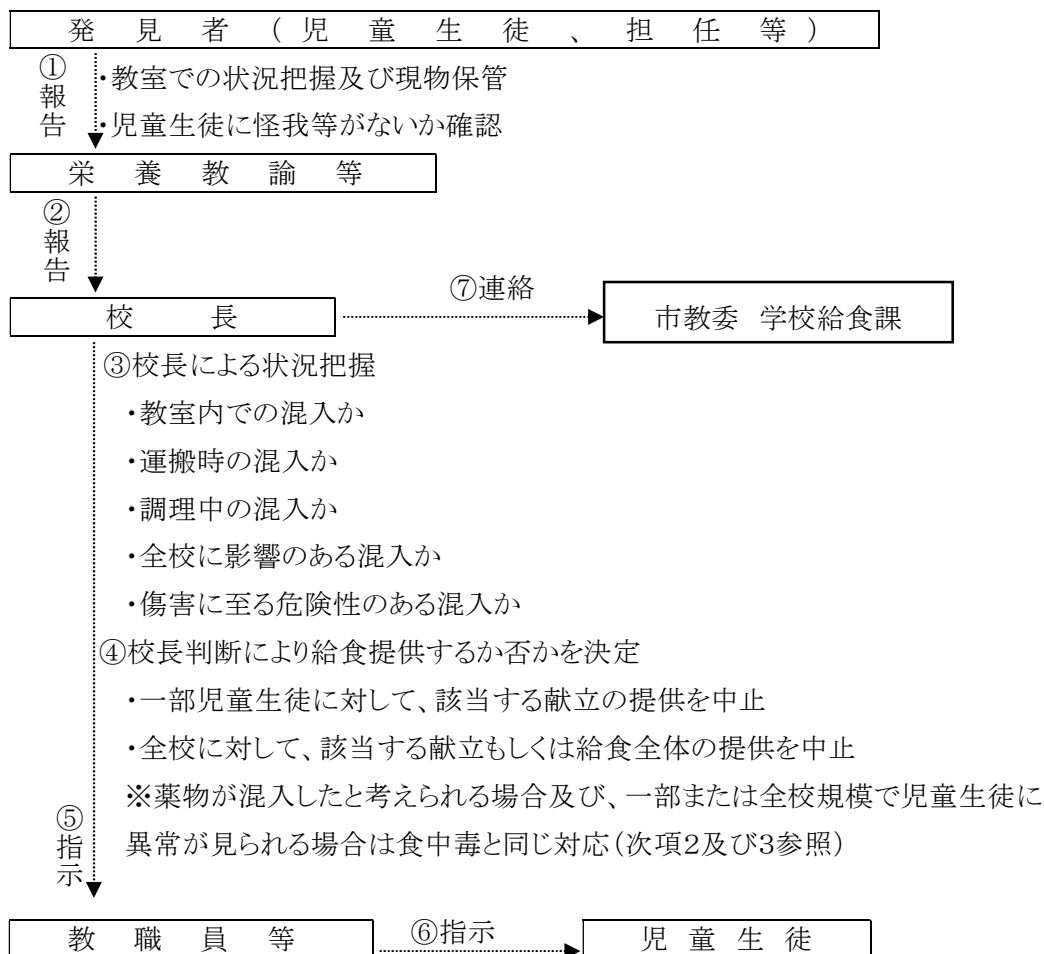
- ・個体の物(パン等)への混入か
- ・一部の食材のみへの混入か(ねじ等)
- ・料理全体にかかわる混入か(ガラスの破片等)
- ・全体に広がる可能性はあるか(スープ等)

#### ④学校長判断により給食提供するか否かを決定

- ・該当する食材の全てもしくは一部を交換し調理を続け、提供
- ・該当する食材の全てもしくは一部の交換が不可能な場合、その分を除いて調理し、提供
- ・該当する献立の提供を中止(代替給食を提供するか否かの判断も含む)



(2) 教室で発見された場合



(3) 関係児童生徒及び保護者への対応

- ・担任・養護教諭等は、児童生徒の健康管理・心のケアを行う
- ・学校は、関係児童生徒の保護者へ電話もしくは家庭訪問等で連絡・謝罪
- ・場合によっては、他家庭へも連絡・謝罪の文書を配布

(4) 教育委員会への報告

学校は電話にて学校給食課へ一報を入れ、追って報告書(様式1)を提出する。この際、現物の写真も添付すること。

学校は関連業者(食材納入業者、調理等委託業者)等に連絡を入れ、事故及び今後の対応について協議し、事故報告書の提出を求める。

## 2 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応



### 3 食中毒の発生が確認された場合の対応

#### (1) 学校としての対応

食中毒(疑い)発生が確認された場合には、教育委員会及び保健福祉事務所へ第一報を報告し、学校として次の事項について緊急に協議決定し、すべての教職員が共通理解を図って対処しなければならない。

#### ① 医療機関の確保等

- 教育委員会の指導、学校医、保健福祉事務所等の指示及び協力を得つつ、発症児童生徒数に応じた医療機関の手配、把握、確保に努める。
- 発症児童生徒の保護者に児童生徒の状況や状態等を迅速かつ正確に連絡する。

#### ② 学校の対応及び措置

- 当日の学校運営の措置について、児童生徒の状況を全体的に把握し、教育委員会の指導助言を得て、判断し決定する。
  - ア 平常校時での運営
  - イ 午前中までの校時、午後一斉下校又は放課後一斉下校
  - ウ 直ちに校時を打切り、児童生徒に対して必要な調査や指導を行った後に一斉下校
- 明日以降の学校運営の措置について、児童生徒の状況を全体的に把握し、教育委員会の指導助言を得て、判断し決定する。
  - ア 平常校時での運営
  - イ 登校時間の繰り下げ
  - ウ 臨時休業

#### ③ 学校給食の運営・実施

- 児童生徒の疾病の原因、健康状況、学校運営の見通し等について、教育委員会の指導や保健福祉事務所の意見・指導及び学校医の助言等を得て、学校給食運営委員会を臨時に開催し、総合的に勘案して決定する。(ただし、学校給食運営委員会を開催するいとまがなく、緊急に判断を要する場合は、事後報告とする。)
- 措置を講じた場合は、その期間や再開の条件等を明確にし、保護者の理解と協力を得るよう  
に依頼する。
  - ア 平常通りの運営実施
  - イ 中止及び自粛(弁当持参による代替の有無)
  - ウ 一部中止(補食給食、ミルク給食での代替)
- 給食施設の消毒の実施等については、保健所の指導に基づき対応する。

#### ④ 原因究明等に係る措置

- 原因究明に当たっては、すべてのデータを提供し、早期の原因究明と原状復帰に向けて、保健福祉事務所や教育委員会等が実施する調査・検査に対して全面的に協力する。
- 調査・検査に際して、いつでも関係帳簿を提示できるように、日ごろから帳簿等の整理をしておく。

【備えておくべき関係書類】

担任・養護教諭等	衛生管理者(栄養教諭等)	調理担当者
1. 学校(校務)日誌 2. 児童生徒出席簿 3. 健康観察及び出席調査簿 4. 児童生徒連絡網(※)  ※連絡網がある学校は整備しておく。ない学校は、各学校における連絡体制に従い、連絡が確実に回るように準備しておく。	1. 献立表 2. 学校給食施設等定期検査票(第1票) 3. 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票(第3票) 4. 学校給食における衛生管理体制定期検査票(第7票) 5. 学校給食日常点検票(第8～10票) 6. 検収記録簿(第11票) 7. 検食簿(第12票) 8. 保存食採取・廃棄記録表(第10票-③) 9. 給食日誌(第13票) 10. 調理業務指示書 11. 調理作業工程表(第14票) 12. 作業動線図 13. 部外者用衛生管理点検票(第15票)	1. 学校給食設備等の衛生管理定期検査票(第2票) 2. 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票(第5票) 3. 定期検便結果処置票(第6票) 4. 月分給食物資受払簿(第16票)

【準備、作成すべき関係書類】

1. 学校における感染症、食中毒等発生状況報告(様式2)
2. 学校における食中毒等発生状況報告(様式3)
3. 発症児童生徒一覧表(学年別・男女別・症状別)(様式4)
4. 児童生徒喫食調査一覧表(様式5)
5. 医療機関別児童生徒診療状況一覧表(様式6)

- 発症状況に応じて学校保健安全法第5条に基づき設置している学校保健安全委員会を臨時に開催し、当該校の保健管理、保健教育計画に基づく管理・指導内容を点検し、今後の具体的策を協議する。

⑤ 全児童生徒に対する調査等

- 臨時に健康診断を実施するときには、発症状況に応じて、保健福祉事務所や教育委員会の指導・意見を聞き、学校医と協議して、判断し決定する。

【法的根拠:学校保健安全法施行規則第10条(臨時の健康診断)】

- 児童生徒に対する健康観察のために実施する検便については、教育委員会や学校医の意見を聞き、保健福祉事務所の指導により決定し、保護者の同意を得て実施する。(ただし、緊急を要する場合は事後報告とする。)
- 検便や喫食調査の実施に際しては、児童生徒の発達段階を考慮して、混乱や不安を招かないようにする。

⑥ 発症児童生徒への対応

- 本人が登校している場合は、医師や保護者と相談して、症状の程度により次の措置を決める。
  - ア 医療機関での診察及び治療
  - イ 帰宅
  - ウ 保健室での休養と観察
  - エ 通常の学校での生活

- 本人が登校していない場合は、学級担任及びその他の職員が手分けして家庭訪問し、見舞い及び症状の状況確認をする。

#### ⑦ 教職員への対応等

- 教職員の招集については、児童生徒の放置や動揺がないように召集する。
- 緊急会議の内容は、次の点を参考に指示・確認する。
  - ・状況報告及び説明
  - ・学校としての今後の具対策の協議、確認
  - ・全教職員の役割分担の確認及び共通理解【誰が・いつ・誰に・何を・どうする】
  - ・発症児童生徒のプライバシー等の人権侵害や全児童生徒が不安を感じたり混乱をきたすことがないような配慮及び保護者への協力依頼等を確認する。

#### ⑧ 保護者への対応

- 発症児童生徒の保護者への対応
  - ・直ちに、電話で連絡をとり、面会する。
  - ・学校の当面の考え方や対応(状況・今後のこと)について説明する。
  - ・以後の登校の可否については、児童生徒の症状により、保護者や児童生徒の希望を優先させて相談する。
  - ・必要とする調査等の実施に際しては、その趣旨を十分説明の上、納得を得てから協力依頼する。
- すべての保護者への対応
  - ・学校の当面の考え方や対応(状況・今後のこと)について説明する。
  - ・児童生徒の健康状態で疑義があれば、直ちに学校への申し出を依頼する。
  - ・検便、消毒、臨時の健康診断の実施に際しては、その趣旨を十分説明して、協力の依頼をする。

#### ⑨ 教育委員会への対応

- 速報すべき事項(電話・FAX・メール)
  - ・食中毒(疑い)の発生を確認した状況
  - ・発症児童生徒数及び発症状況
  - ・保健福祉事務所への通報の有無
  - ・原因(究明)に関する事項
  - ・学校がとった処置
- 指導の要請や依頼すべき事項
  - ・関係各機関との連絡調整及び医療機関の確保
  - ・発症児童生徒数及び保護者への対応に関する指導助言
  - ・当面する学校運営に関する指導助言(校時、児童生徒の取り扱い、臨時休業)
  - ・学校給食実施の是非(中止の場合の代替)に関する指導助言
  - ・検便、消毒、臨時の健康診断の実施に関する指導助言
  - ・原因究明のための対応、対策に関する指導助言

#### ⑩ 学校医への対応

- 食中毒(疑い)の発生の判断
- 発症児童生徒の診療
- 発症していない児童生徒への健康、衛生指導
- 保護者へ依頼すべき児童生徒の健康管理に関する指導や協力事項
- 保健福祉事務所や他の医療機関等の関係各機関との連絡調整

#### ⑪ 保健福祉事務所への対応

- 食中毒の発生が疑われる時点で状況を報告し、助言を受ける。
- 原因究明、被害拡大防止、二次感染防止等に関する保健福祉事務所の対応に協力する。
- 立入検査や来訪を受けた場合は、窓口を決めて責任者が対応する。

#### (2) 教育委員会としての対応

- ① 速やかに必要な情報を収集し、状況の正確な把握に努め、適切な判断のもとに今後の対応、措置を決めていく。
  - ・児童生徒の保護を最優先とする。
  - ・医療機関や保健福祉事務所等との連携を図る。
  - ・当面の学校運営、給食運営について当該学校及び全学校に指導助言する。
  - ・調理業務を委託している学校については、受託業者へ連絡し、原因究明の協力と現場への担当者の派遣を指示する。
  - ・報道機関との対応に配慮する。
- ② 担当者を現地に派遣して、正確な状況把握に努める。
- ③ 教育事務所や県教育庁体育保健課に連絡する。  
【電話での速報 ⇒ FAXでの概要 ⇒ 文書報告 ⇒ 終息するまで継続的に報告】
- ④ 保健福祉事務所等の立入り検査が行われる場合は、立ち会う。

#### 4 腸管出血性大腸菌(O-157)による食中毒(感染症)が発生した場合の対応

##### ① 児童生徒から検出された場合

- 病原菌が検出されても症状がない場合
  - ・腸管出血性大腸菌感染症にかかっている疑いがあり、又はかかる恐れがある児童生徒がいる場合は、校長は当該児童生徒の出席を停止させることができる。  
【法的根拠: 学校保健安全法第19条(出席停止)】
  - ・出席停止の指示は、理由、期間を明示して児童生徒の保護者に対して行い、その旨を教育委員会に報告する。
  - ・症状がない場合でも、主治医や学校医による診察、治療等に万全を期するように努める。
  - ・登校の是非については、保護者や診察した医師と相談する等の連携を図り、保護者や児童生徒本人の意見、意思を尊重して対処する。
  - ・腸管出血性大腸菌感染症の病原体保有者であるという理由で、いたずらに出席停止の措置をとるのではなく、慎重に対応する。

○ 症状がある場合

- ・早期に医療機関で受診させ、主治医や学校医の指示に従って出席停止の期間(欠席扱いにならない。)等を決める。

【法的根拠:学校保健安全法施行規則第19条(出席停止の期間の基準)】

- ・出席を停止する場合でも、保護者に説明して指示し、腸管出血性大腸菌感染症の患者であるという理由で、いたずらに出席停止の措置をとるのではなく、慎重に対処する。

② 教職員から検出された場合

- 腸管出血性大腸菌感染症の症状の有無にかかわらず、教職員が従事する当該業務のうち、就業しても支障がない業務については、主治医や学校医の診断(細菌検査結果等を添付)により、本人が勤務を希望する場合は就業を認める。

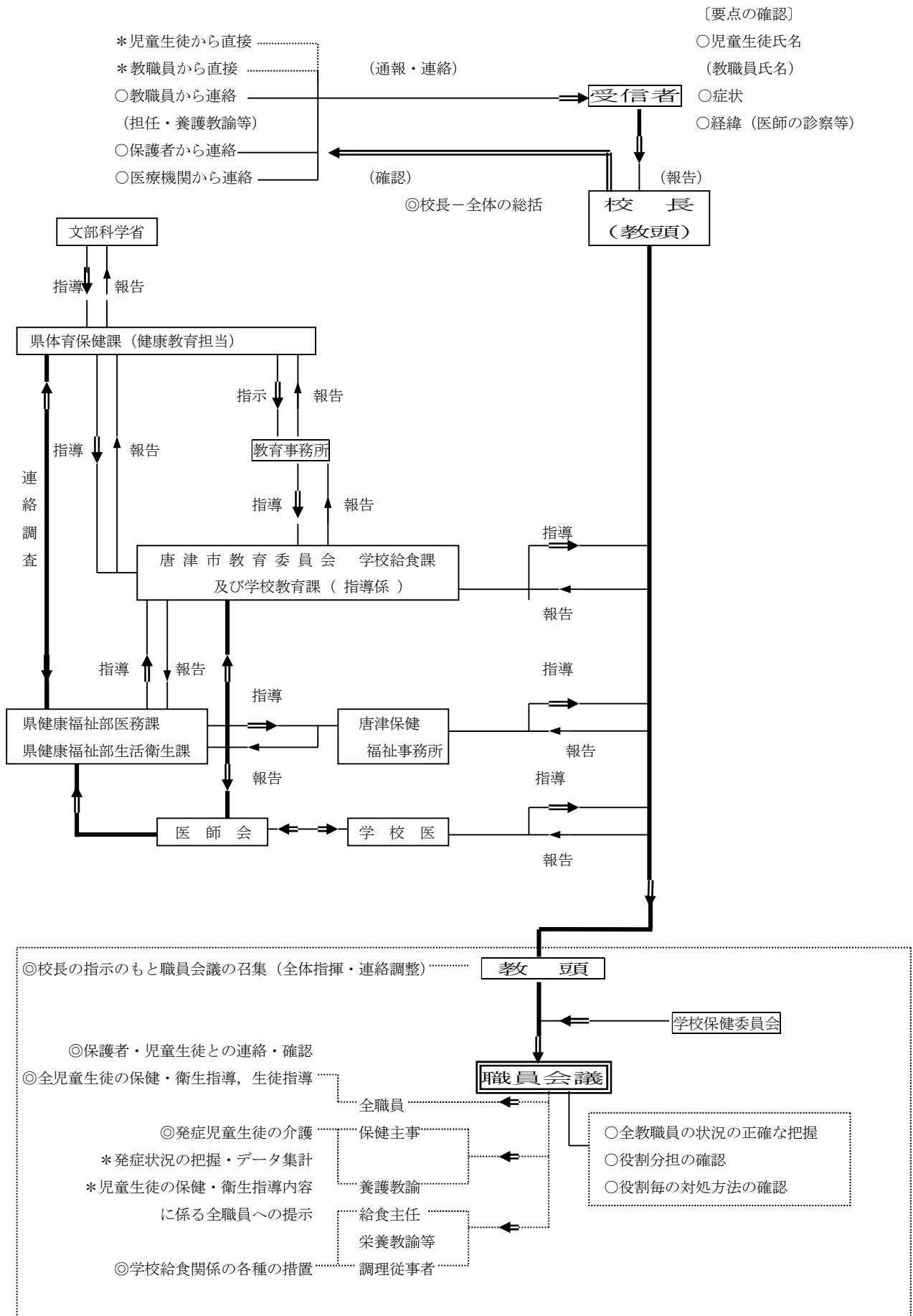
③ 給食従事者から検出された場合

- 病状の有無にかかわらず、その病原体を保有しなくなるまでの期間就業することを禁止する。  
【法的根拠: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第18条(就業制限)】
- 腸管出血性大腸菌感染症の病原体の保有者が、主治医や学校医の診断(細菌検査結果等を添付)により、当該業務に支障がなく、病原体が検出されなくなったときは就業を認める。

④ 学校としての配慮事項

- 臨時休業についての判断、決定に当たっては、集団感染の状況や見通しを勘案して、教育委員会が校長、学校医と相談して適切な処置をとる。  
【法的根拠:学校保健安全法第20条(臨時休業)】
- 児童生徒や教職員、学校給食従事者が、腸管出血性大腸菌感染症に感染した場合、教育委員会は、臨時に健康診断(検便を含む)を実施することができる。実施に当たっては、校長や学校医、保健福祉事務所と相談して判断する。  
【法的根拠:学校保健安全法第13条第2項(児童生徒等の健康診断)、同法第15条(職員の健康診断)】
- 腸管出血性大腸菌感染症の患者が発生した場合は、知事(保健福祉事務所)等は、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上必要と認めるときは、立ち入り検査及び健康診断(検便)を実施できるので、教育委員会及び学校は、これに協力する。  
【法的根拠: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第15条、同法第17条】
- 学校給食調理従事者から病原体が検出された場合は、給食実施についての判断及び給食施設の消毒の実施等については、保健福祉事務所の指導に基づき対応する。校舎消毒の実施についても同様とする。
- 腸管出血性大腸菌感染症の患者の人権には十分配慮し、臨時休業、出席停止を実施した場合でも患者の隔離等を行わないようにする。

2 食中毒（疑い）発生時の緊急連絡体制 <単独校調理場>





# 第1票

# 学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者(職・氏名)  
 給食対象人員 人  
 給食調理室 面積 m<sup>2</sup>

校長印

建物の位置・使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ 3 使用区分	食数に適した十分な広さか。 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C A・B・C
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input type="checkbox"/> 調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。  <input type="checkbox"/> 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。  <input type="checkbox"/> 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。  <input type="checkbox"/> 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。                 </div>			
建物の構造	4 床(ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C A・B・C
	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A: 良好なもの、B: 普通、C: 不良、改造、修理を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改造、修理を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

## 第2票

## 学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者(職・氏名)  
 給食対象人員 人

校長印

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。 4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。 14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。 18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
温度計・湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窗等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 38 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

### 第3票

### 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者(職・氏名)  
 給食対象人員 人

校長印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

## 第4票

## 調理過程の定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者(職・氏名)  
 給食対象人員 人

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 4 献立作成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したもののか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱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、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

## 第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者(職・氏名)  
 給食対象人員 人

校長印

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実にされているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 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ているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実にされており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

# 第6票

# 定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

給食従事者名：	性別：男・女	年齢：	歳
---------	--------	-----	---

下痢をした日：平成 年 月 日  
検便の結果及び処置  
平成 年 月 日検便実施

検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌                   :       +       -	
サルモネラ               :       +       -	
腸管出血性大腸菌： 血清型O157	
その他（具体的に記載すること）	

## 第 7 票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校 (調理場) 名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者 (職・氏名)  
 給食対象人員 人

校長印

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。 2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。 3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。 4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。 5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。 6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。 7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員的意思疎通に配慮しているか。 8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。 9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。 10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
--------	--	--

評価の基準 A : 良好なもの、B : 普通、C : 改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第8票

学校給食日常点検票

学校（調理場）名 \_\_\_\_\_

検査日 年 月 日

校長 \_\_\_\_\_ 検印 \_\_\_\_\_

作成者 \_\_\_\_\_

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

\* 栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長の検印を受け、記録を保存すること。

		衛生管理チェックリスト		
作業者	健康状態	<input type="checkbox"/>	下痢をしている者はいない。	
		<input type="checkbox"/>	発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
		<input type="checkbox"/>	本人もしくは同居者に感染症又はその疑いがある者はいない。	
		<input type="checkbox"/>	感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。	
		<input type="checkbox"/>	手指・顔面に化膿性疾患のある者はいない。	
	服装等	<input type="checkbox"/>	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	
		<input type="checkbox"/>	履物は清潔である。	
		<input type="checkbox"/>	適切な服装をしている。	
		手洗い	<input type="checkbox"/>	爪は短く切っている。
	業前	施設・設備	<input type="checkbox"/>	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
			<input type="checkbox"/>	調理場の清掃・清潔状態はよい。
			<input type="checkbox"/>	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
<input type="checkbox"/>			調理用機械・機器・器具は清潔である。	
<input type="checkbox"/>			機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。	
<input type="checkbox"/>			食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
<input type="checkbox"/>			冷蔵庫・冷凍庫（ただし保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。	
<input type="checkbox"/>			食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。	
<input type="checkbox"/>			主食置場、容器は清潔である。	
<input type="checkbox"/>			床、排水溝は清潔である。	
<input type="checkbox"/>		手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。		
<input type="checkbox"/>		冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。		
<input type="checkbox"/>	ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。			
使用水	<input type="checkbox"/>	作業前に十分（5分間程度）流水した。		
	<input type="checkbox"/>	使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）		
	<input type="checkbox"/>	遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/l以上あった）（            mg/l ）		
検収	<input type="checkbox"/>	食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。		
	<input type="checkbox"/>	品質、鮮度、品温、異物の混入、包装容器の状況、食品表示等を十分に点検し、記録した。		
	<input type="checkbox"/>	保管していた食品は安全を確認してから使用した。		
	<input type="checkbox"/>	納入業者は衛生的な服装である。		
	<input type="checkbox"/>	納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。		
	<input type="checkbox"/>	主食・牛乳の検収をし、記録した。		
便所	<input type="checkbox"/>	食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。		
	<input type="checkbox"/>	食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。		
	<input type="checkbox"/>	品質、鮮度、品温、異物の混入、包装容器の状況、食品表示等を十分に点検し、記録した。		
調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/>	保管していた食品は安全を確認してから使用した。		
	<input type="checkbox"/>	納入業者は衛生的な服装である。		
	<input type="checkbox"/>	納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。		
共同調理場受配校	<input type="checkbox"/>	主食・牛乳の検収をし、記録した。		
	<input type="checkbox"/>	主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収表（簿）に基づき十分に点検し記録した。		
	<input type="checkbox"/>	牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。		
		<input type="checkbox"/>	受配校搬入時の時刻と温度を記録した。	



作 業	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は、下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		<input type="checkbox"/> 野菜類・魚介類・食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。	
	中	調 理 時
<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。		
<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。		
<input type="checkbox"/> 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。		
<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。		
<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、温度と時間を記録した。		
<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。		
中	使 用 水	<input type="checkbox"/> 和え物・サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
	保 存 食	<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（           mg/L）
		<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g以上採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
配 食	<input type="checkbox"/> 清潔な保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。	
	<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。	
	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。（使い捨て手袋等着用）	
作 業	配 送 膳 ・	<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。
		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送・配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）
	検 食	<input type="checkbox"/> 釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時刻・搬入時刻も記録した。
		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
		<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
業	給 食 当 番	<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。
		<input type="checkbox"/> 野菜・果物等は十分洗浄されている。
		<input type="checkbox"/> 検食結果について時間等も含め記録した。
	器 具 の 洗 浄 消 毒	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。
<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。		
<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。		
後	廃 棄 物 の 処 理	<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用量は適切である。（洗剤名：ネオペレックス）
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。
		<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・器具は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
		<input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。
食 品 保 管 庫	食 品 保 管 庫	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
		<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
食 品 保 管 庫	食 品 保 管 庫	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。
		<input type="checkbox"/> ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。
		<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿気等の衛生状態はよい。
		<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。





検 印	校長	教頭

年 月分 水質検査記録表

日	調 理 前						調 理 後						水 冷							
	記録者	残留塩素	色	濁り	味	異物	記録者	残留塩素	色	濁り	味	異物	記録者	時間	残留塩素	水温	色	濁り	味	異物
1														:		℃				
2														:		℃				
3														:		℃				
4														:		℃				
5														:		℃				
6														:		℃				
7														:		℃				
8														:		℃				
9														:		℃				
10														:		℃				
11														:		℃				
12														:		℃				
13														:		℃				
14														:		℃				
15														:		℃				
16														:		℃				
17														:		℃				
18														:		℃				
19														:		℃				
20														:		℃				
21														:		℃				
22														:		℃				
23														:		℃				
24														:		℃				
25														:		℃				
26														:		℃				
27														:		℃				
28														:		℃				
29														:		℃				
30														:		℃				
31														:		℃				

※残留塩素濃度は遊離塩素として0.1mg/l以上あること。

※茹でた後、水で冷やす場合は、その都度検査する。

検印	校長	教頭

年 月 保存食(原材料・調理済み食品)の採取及び廃棄時間記録表

日	採 取				廃 棄	
	原 材 料		調理済み食品		廃棄者名	廃棄物の日付
	採取者名	採取時間	採取者名	採取時間		
1		: ~ :		: ~ :		
2		: ~ :		: ~ :		
3		: ~ :		: ~ :		
4		: ~ :		: ~ :		
5		: ~ :		: ~ :		
6		: ~ :		: ~ :		
7		: ~ :		: ~ :		
8		: ~ :		: ~ :		
9		: ~ :		: ~ :		
10		: ~ :		: ~ :		
11		: ~ :		: ~ :		
12		: ~ :		: ~ :		
13		: ~ :		: ~ :		
14		: ~ :		: ~ :		
15		: ~ :		: ~ :		
16		: ~ :		: ~ :		
17		: ~ :		: ~ :		
18		: ~ :		: ~ :		
19		: ~ :		: ~ :		
20		: ~ :		: ~ :		
21		: ~ :		: ~ :		
22		: ~ :		: ~ :		
23		: ~ :		: ~ :		
24		: ~ :		: ~ :		
25		: ~ :		: ~ :		
26		: ~ :		: ~ :		
27		: ~ :		: ~ :		
28		: ~ :		: ~ :		
29		: ~ :		: ~ :		
30		: ~ :		: ~ :		
31		: ~ :		: ~ :		

※採取食品のチェックは献立表等を利用する。





第12票

検食簿

月 日 ( )		時 分	氏 名		印			
献立名								
主 食	パン	焼き方	良好	焼き不足	焼きすぎ	異 物	有	無
	ごはん	炊き方	良好	やわらかい	かたい	異 物	有	無
	変わりごはんの味		良好	うすい	こ い	異 物	有	無
牛 乳		異 常	感じる	感じない	消費期限	月	日	
お か ず	食 品	食べものの中の異物の混入について				有	無	
	管 理	食べものの中の味・においの異常について				有	無	
	調 理	調理過程における加熱(冷却)の処理について				適	不適	
	味 その他	味付け、香り、色彩、形態等適切か				適	不適	
	分 量	それぞれの食べものが1食分として適当か				適量	過多 過少	
(異常の内容)								

検食簿

月 日 ( )		時 分	氏 名		印			
献立名								
主 食	パン	焼き方	良好	焼き不足	焼きすぎ	異 物	有	無
	ごはん	炊き方	良好	やわらかい	かたい	異 物	有	無
	変わりごはんの味		良好	うすい	こ い	異 物	有	無
牛 乳		異 常	感じる	感じない	消費期限	月	日	
お か ず	食 品	食べものの中の異物の混入について				有	無	
	管 理	食べものの中の味・においの異常について				有	無	
	調 理	調理過程における加熱(冷却)の処理について				適	不適	
	味 その他	味付け、香り、色彩、形態等適切か				適	不適	
	分 量	それぞれの食べものが1食分として適当か				適量	過多 過少	
(異常の内容)								



第13票										校長	実務担当者	栄養教諭等
月 日 曜日				天気		検印						
献立名					一人 摂取量	エネルギー		Kcal				
						蛋白質		g				
給食人員	児童	人		給食関係市費職員	年休者名		代 替 者 名					
	生徒	人			生休者名							
	職員	人			病休者名							
	計	人			その他							
	保存食											
一食単価	小学校	円		銭	火気取扱	開始		時 分				
	中学校	円		銭		終了		時 分				
記事												
月 日 曜日										校長	実務担当者	栄養教諭等
月 日 曜日				天気		検印						
献立名					一人 摂取量	エネルギー		Kcal				
						蛋白質		g				
給食人員	児童	人		給食関係市費職員	年休者名		代 替 者 名					
	生徒	人			生休者名							
	職員	人			病休者名							
	計	人			その他							
	保存食											
一食単価	小学校	円		銭	火気取扱	開始		時 分				
	中学校	円		銭		終了		時 分				
記事												

# 作業工程表

施設名 ( )

校長印	栄養教諭	記入者

(洗) …手洗い   
  (エ) …エプロン   
  (温) …中心温度測定   
  (袋) …使い捨て手袋   
  (塩) …残留塩素

汚染作業   
  非汚染作業

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00

★ 調理中に担当者の時間の変更があった場合は、赤色で修正し、正確に記録を残す。

○ 温度測定(加熱・冷却する食品)

○ 調理時間・温度測定(できあがり)

裁断機 点検者名( )	
使用	有 ・ 無
使用前点検	異常有 ・ 異常無
使用后点検	異常有 ・ 異常無
異常の内容および対策	

ミキサー 点検者名( )	
使用	有 ・ 無
使用前点検	異常有 ・ 異常無
使用后点検	異常有 ・ 異常無
異常の内容および対策	

食品名	加熱		冷却	
	時間	温度	時間	温度
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃
	~	℃	~	℃

献立名	調理開始時間	調理終了時間	温度
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃
	:	:	℃

包丁 点検者名( )	
使用	有 ・ 無
使用前点検	異常有 ・ 異常無
使用后点検	異常有 ・ 異常無
異常の内容および対策	

( )点検者名( )	
使用	有 ・ 無
使用前点検	異常有 ・ 異常無
使用后点検	異常有 ・ 異常無
異常の内容および対策	

第15票

《 衛生点検票 》

年 月 日 ( )

業者名および氏名 ( )

※ 該当する項目に☑を記入してください。

作業開始前	下痢をしていない	
	発熱、腹痛、嘔吐をしていない	
	手指・顔面に傷、化膿性疾患はない	
	爪は短く切っている	
	本人もしくは同居者が法定感染症にかかっていない、又は、その疑いはない	
作業終了後	作業着・髪覆い・マスク・履物を着用した	
	石けん及び消毒用アルコールで手洗いを行った	

作業終了後、事務室に提出してください。

《 衛生点検票 》

年 月 日 ( )

業者名および氏名 ( )

※ 該当する項目に☑を記入してください。

作業開始前	下痢をしていない	
	発熱、腹痛、嘔吐をしていない	
	手指・顔面に傷、化膿性疾患はない	
	爪は短く切っている	
	本人もしくは同居者が法定感染症にかかっていない、又は、その疑いはない	
作業終了後	作業着・髪覆い・マスク・履物を着用した	
	石けん及び消毒用アルコールで手洗いを行った	

作業終了後、事務室に提出してください。



様式1

報告年月日	年 月 日( 時 分現在)
連絡者名	

学校給食異物混入等事故発生状況報告書

学 校 名	
発 生 年 月 日	年 月 日( 曜日) 時 分
異 物 等 の 種 類	
異 物 等 の 数 量	
異 物 混 入 の 状 態	
異 物 の 発 見 場 所	<input type="checkbox"/> 調理場 <input type="checkbox"/> 検食(職員・校長室) <input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> ランチルーム <input type="checkbox"/> その他
発 見 者	
被害状況の内容又は経過	
発生状況の内容又は経過	
対応、処置内容又は経過	
保護者、関係機関への連絡・処置の内容又は経過	
その他参考事項	

注) 異物混入事故が発生した場合、直ちに教育委員会に報告すること。

### 学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1	学 校 名																		
2	学校の所在地																		
3 感 染 症 ・ 食 中 毒 の 発 生 状 況	(1) 病 名																		
	(2) 発生年月日																		
	(3) 終息年月日																		
	(4) 発生の場所																		
	(5) 患者数・欠席者数及び死亡者数	区 分	児童生徒数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数			備考	
		学 年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計		
		第1学年																	
		第2学年																	
		第3学年																	
		第4学年																	
第5学年																			
第6学年																			
計																			
(6) 発生の経緯																			
4	患者及び死亡者発見の動機																		
5	感染症・食中毒の発生原因																		
6	感染症・食中毒の感染経路																		
7	臨床症状の概要																		
8	(1) 学校の処置																		
	(2) 学校の管理機関の処置																		
	(3) 保健所その他の関係機関の処置																		
9	佐賀県教育庁、佐賀県知事の処置																		
10	その他の参考となる事項																		

- (注) 1 感染症・食中毒が発生した場合、直ちに「様式2」によりFAXで報告すること。  
 2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。  
 3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。

学校における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
学 校 名		校 長 名				
学校の所在地		電 話 番 号				
受配校数 (共同調理場方式のみ記入)						
食 中 毒 の 発 生 状 況	発 生 日 時	年 月 日 ( 曜 日 ) ( 時 分 )				
	発 生 場 所					
	児 童 生 徒 数		男	女	計	備 考
	患 者 等 数	区 分	男	女	計	備 考
		患 者 数				
		うち欠席者数				
		うち入院者数				
	年 月 日 現在	うち死亡者数				
	主 な 症 状					
発 生 原 因 <small>(判明している場合記入)</small>						
献 立 表	(食中毒発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)					

- (注) 1 食中毒発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。







### 医療機関別児童生徒診療状況一覧表

学校 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日現在

学年	クラス	性別	氏名	医療機関名	治療状況	病名判明の有無	備考
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	
				(tel _____)	<input type="checkbox"/> 入院( / ) <input type="checkbox"/> 退院( / ) <input type="checkbox"/> 通院 <input type="checkbox"/> 投薬中 <input type="checkbox"/> 現在非通院	<input type="checkbox"/> 判明(病名 _____) <input type="checkbox"/> 未判明( <input type="checkbox"/> 疑 _____)	

## 病原性大腸菌感染症の種類と態様

- 大腸菌は、人や動物の腸管内、食品や河川水などの自然界に広く生息する、大きさ1～2ミクロン（千分の1～2ミリ）の細菌で、ほとんどのものは無害だが、一部のものは人に食中毒を起こすことがあり、病原性大腸菌と呼ばれている。
- 病原性大腸菌は、病気の起こし方によって次の4つに分類される。

種類	症状など
病原血清型大腸菌	腸管に感染して腸炎などを引き起こす。
毒素原性大腸菌	腸管に感染し、コレラ菌に類似した毒素を産生して、腹痛と水溶性の下痢を引き起こす。
組織侵入性大腸菌	腸管粘膜上皮細胞に侵入し・増殖し、赤痢と同様、腹痛、下痢などを引き起こす。
腸管出血性大腸菌	ベロ毒素産生性大腸菌とも呼ばれ、赤痢菌が産生する毒素に似た「ベロ毒素」を産生することにより、腹痛、水様性の下痢、血便を起こし、乳幼児などでは溶血性尿毒症症候群を併発することがある。

- 大腸菌にはそれぞれO（オー）抗原と呼ばれる特徴のある細胞壁があり、O-1からO-175までの血清型という番号によって区分がなされている。平成8年に全国で発生した集団食中毒の原因となった病原性大腸菌は、正確には「腸管出血性大腸菌O-157」と呼ばれるものだが、腸管出血性大腸菌には、O-157のほかにも、O-26、O-111、O-128などがある。
- 腸管出血性大腸菌（または病原性大腸菌）O-157感染症について

菌の発見	1982年、アメリカにおいてハンバーガーを原因とする集団下痢症で、初めて、患者の便から分離された。日本では、1990年（平成2年）、埼玉県浦和市の幼稚園で、井戸水を原因とした感染により死者2名を含む251名に及ぶ集団発生以降、注意を要する食中毒菌として注目されてきた。
感染経路	O-157、牛、羊、豚などの家畜の腸管に生息することがあるため、家畜では、解体処理時に腸管を傷つけた場合に腸管内容物が食肉に付着することや、人または家畜の糞便が水（井戸水など）を汚染する場合がある。人への感染は、このような経路で汚染された食品を十分加熱せずに摂取することや、2次的に汚染された食品の摂取による経路感染がほとんどであると考えられている。一般的な食中毒菌の食品1gあたりの感染菌量は $10^4 \sim 10^5$ 個以上であるとされているが、O-157の場合は100～500個程度の少量の菌でも感染するとされている。
潜伏期間 主な症状 経路	O-157による食中毒の潜伏期間は、4日から9日（平均5.7日）とされ、大量の鮮血を伴う出血性下痢と激しい腹痛を主な症状としている。通常は、発症後4日から8日で治癒するとされているが、乳幼児や免疫力の弱い老人が感染した場合には、発症後3日から14日で溶血性尿毒症症候群を併発し、重傷に至る例もある。
感染防止策	他の食中毒菌の場合と同様に、次のことに注意することが必要とされている。 ① 汚染された食肉などから他の食品への2次汚染防止 ② 食品の十分な加熱（食品の中心温度を75℃以上、1分以上） ③ 飲料水の衛生管理（井戸水、受水槽） ④ 手指の洗浄・消毒 ⑤ 患者の糞便やおむつの衛生的な処理

## 食中毒の種類と態様

- 食中毒は、有害な物質で汚染された食品を食べることによって起こる病気である。
- 食中毒は細菌性食中毒（O-157、黄色ぶどう球菌等）、自然毒性食中毒（ふぐ、毒きのこ等）、化学性食中毒（洗剤、農薬等）、ウイルス性食中毒（ノロウイルス）及びアレルギー性食中毒（魚のヒスタミン）に大別される。
- その中で特に多く発生するのは、細菌性食中毒である。

細菌性食中毒の主な症状は、下痢、発熱、腹痛、嘔吐だが、子どもは抵抗力が弱く、重症に至ることもあるので、特に注意が必要。細菌性食中毒防止の3原則は、①食品を菌の汚染から防ぐこと、②食品中で菌を増殖させないこと、③食品中の菌を殺すこと。加熱しても分解しない毒性を産生する菌、人の化膿巣や鼻に付いている菌、自然界に広く分布している菌などがあり、常に注意しないと食品が汚染される。有害な細菌により食品が汚染されていても、食べるときには、食品の味、臭いなどには全く変化がない。

したがって、学校給食では、この基準に示したように日常的な衛生管理対策を徹底させることが大切である。

## ウイルス性食中毒

区分	ウイルス名	原因食品	ウイルスの特徴	潜伏期間 「発症時期」	症状
感染型	ノロウイルス (小型球形ウイルス) (SRSV)	牡蠣などの2枚貝、井戸水・湧き水、人の糞便・嘔吐など	ウイルスなので通常の食品中では発育しない。患者や保菌者の糞便などにより汚染を受けた貝類、水や食品を経路として感染する。アルコールは効果がない。85℃1分間以上の加熱、もしくは次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。「少量で感染し、発病」	1日～2日 「一年を通して発症し、特に冬季に流行する。」	下痢、腹痛、嘔気、嘔吐

## 主な細菌性食中毒

区分	細菌名	原因食品	菌の特徴	潜伏時間 「発症時期」	症状
感染型	サルモネラ	禽・獣肉、卵・卵製品、乳・乳製品など	人、家畜、家禽、ネズミ、愛玩動物、野生動物などに分布 低温・乾燥に強いが、熱に弱い。 「ごく微量の感染でも発病」	6～48時間 通常約12時間	下痢、発熱、腹痛、嘔気、嘔吐
	カンピロバクター	禽・獣肉、井戸水など	家畜、家禽、愛玩動物、野生鳥獣などに分布 熱と乾燥に弱い、布などに付着した菌は完全殺菌されない。(ペーパータオル使用が有効) 「少数菌で発病」	1～10日 通常3～5日 「5月～6月が発生のピーク」	下痢、発熱、腹痛、嘔気、嘔吐

区分	細菌名		原因食品	菌の特徴	潜伏時間 「発症時期」	症状
感染型	ウェルシュ菌		禽・獣肉、野菜など	人、家畜、ネズミ、土壌などに分布。嫌気性菌 この菌は芽胞を持っているため通常の加熱処理では死滅しない。 50℃の高温でも発育する。	8～22時間 12時間前後が多い	下痢、腹痛
	病原性大腸菌		食品一般、井戸水など	人、家畜などに分布。患者の糞便や汚染器物、手指からも感染 室温で15分～20分で倍に増殖する。 「100個程度の少数菌で感染し、発病」	12～72時間 10数日に及ぶ場合あり	下痢、発熱、腹痛、嘔気、嘔吐
	腸炎ビブリオ		海産性魚介類・その加工品など	夏季に捕獲された魚介類に多数分布。好塩性菌。発育力が強い 他の菌よりも増殖が速い一方、熱や真水に弱い。(流水でよく洗う)	10～20時間 「7月～9月の夏場に増加」	下痢、発熱、腹痛、嘔気、嘔吐
毒素型	ブドウ球菌 (黄色ブドウ球菌=MRSA)		食品一般、特に米飯加工品など	人の化膿巣・鼻腔、家畜などに広く分布。毒素はエンテロトキシン 菌は熱に弱い、毒素は耐熱性(100℃で30分加熱しても分解されない) おにぎりが原因食品の4割を占める。(直接、手で食品に触れない) 「少数菌で発病」	30分～6時間 通常2～4時間 「年間を通じて発生」	下痢、発熱、腹痛、嘔気、嘔吐
	セレウス菌	嘔吐型	特に油で炒めた焼飯など	自然界に広く分布。芽胞は耐熱性。毒素はエンテロトキシン 芽胞を持っているため、通常の加熱調理では死滅しない。毒素は耐熱性	1～6時間、 平均約3時間	嘔気、嘔吐、 下痢
		下痢型	食品一般、特に肉のスープなど		8～16時間、 平均約12時間	下痢、腹痛
	ボツリヌス菌		いずし、真空パックの調理済食品など	土壌、水、動物、魚などに分布。嫌気性菌。毒素はボツリヌス毒素	18時間以内	神経麻痺(眼症状、麻痺症状、分泌障害)

(注) 感染型とは、一般的に、きわめて大量の菌によって汚染された食品を摂取することによって発生する細菌性食中毒をいう。毒素型とは、菌が増殖する際に産生する毒素によって発生する細菌性食中毒をいう。病原性大腸菌感染症の一部は、これに含まれる。