

# I 学校給食の衛生管理

## 1. はじめに

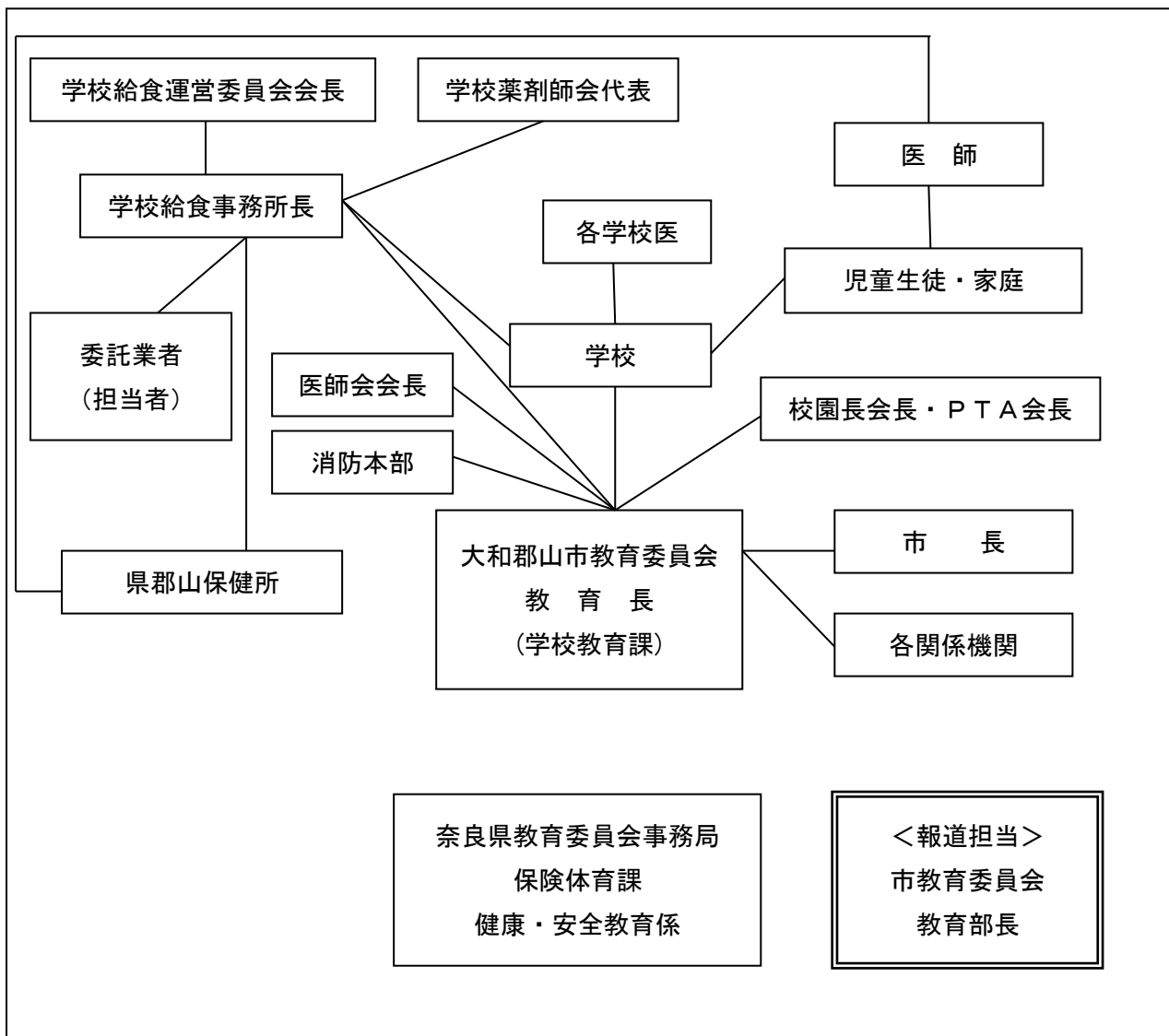
このマニュアルは、大和郡山市学校給食センターにおける調理、配送等の委託業務に関する衛生管理の基準を示すものである。

受託業者は、本マニュアル及び厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」「調理場における洗浄・消毒マニュアル part1、part2」「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基いて業務を行うものとする。

## 2. 衛生管理体制

衛生管理のための連絡体制は下記のとおり。

<連絡体制フロー図>



## II 作業前の管理

### 1. 調理作業指示について

- (1) 献立表・調理業務指示書に基づき、献立（食物アレルギー対応食を含む）ごとの作業工程表、作業動線図を作成し、栄養教諭等と衛生管理責任者（業務責任者）等とが打ち合わせを行い、作業内容について確認し検討する。
- (2) 調理作業の内容は、作業工程表、作業動線図に基づき、衛生管理責任者（業務責任者）が作業開始までに調理従事者へ指示すること。なお、調理員と調理工程の共通理解を図ると共に、変更が生じた場合は、変更箇所を赤で訂正し、次回の参考にするために、記録しておくこと。
- (3) 調理作業については、必要に応じて栄養教諭等が巡回して確認する。
- (4) 食品庫の在庫管理は適切に行い、不足が生じる前に栄養教諭等に申し出る。

### 2. 作業工程表について

- (1) 作業工程表の作成に当たって、次の事項を明確にすること。
  - ①汚染作業区域と非汚染作業区域の区分(下処理と調理)
  - ②献立名
  - ③時間(タイムスケジュール)
  - ④担当者
  - ⑤調理作業の内容
  - ⑥衛生管理のポイント(手洗い・エプロン交換・温度確認など)
- (2) 作成のポイント
  - ①調理室(非汚染作業区域)における作業について、二次汚染をふせぐために担当者の作業内容を時間を追って示すこと。
  - ②二次汚染防止のために汚染度の高い食品(肉・魚等)を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業(加熱調理後の食品)を明確に区分して、掛け持ち作業を行わせないこと。
  - ③給食開始時刻に間に合うように適切な温度管理の食品を使用して調理し、適温で提供できるようにする
  - ④給食開始時刻から逆算して調理作業を行い、調理後2時間以内に喫食できるようにする。
  - ⑤衛生管理のポイントを明記すること。
  - ⑥調理作業終了後には、変更箇所を赤で訂正し、記録しておくこと。

### 3. 作業動線図について

- (1) 作業動線図作成に当たって、次の事項を明確にすること。
  - ①食品の搬入口

- ②食品の保管部分
- ③汚染作業区域と非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- ④汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所
- ⑤調理後の食品の保管場所
- ⑥献立名及び使用されている食品名
- ⑦汚染度の高い食品(肉・魚等)と汚染させたくない食品を扱う作業(加熱調理後の食品)

(2) 作成のポイント

- ①作業をする人の動きではなく、食品の動線を示すこと。
- ②二次汚染防止のために汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために明確な動線を示すこと。
- ③汚染度の高い食品(肉・魚等)の動線は赤色系、汚染させたくない食品(加熱調理後の食品)の動線は青色系と決めておくこと。交差が生じた場合は「注意する」などの意識づけにつなげ、作業工程表で時間差をつけてタイムスケジュールを組むこと。
- ④同一料理に使用する同じ動線の食品(野菜等)は一本の線にまとめて見やすいようにすること。同一食品であっても別の料理に使用する食品をまとめて示さない。
- ⑤調味料は除いてもよい。
- ⑥調理作業終了後には、変更箇所を赤で訂正し、記録しておくこと。

<参考>汚染作業区域と非汚染作業区域の基準

汚染作業区域	検収室、食品の保管庫 下処理室(食品の選別、皮むき、洗浄をおこなう場所) 返却された食器・食缶等の搬入場所 洗浄室
非汚染作業区域	調理室(食品の裁断・加熱調理・配缶をおこなう場所) コンテナルーム 洗浄室(消毒後)
その他の区域	更衣室・休憩室・トイレ・前室・事務室等

**4. 施設・設備の衛生管理**

各調理施設はいつも清潔に保ち、食中毒菌を持ちこんだり、食品を汚染したりしないように注意すること。

(1) 施設の衛生

- ①調理場、食品保管庫の温度・湿度及び冷蔵庫内部の温度は適切に保ち、記録すること。  
※十分な換気を行い、湿度80%以下・温度25℃以下に保つことが望ましい。
- ②施設を定期的に点検し、保守をおこなうこと。  
※網戸や施設内の床、壁等に割れ目やすき間、破損がないか確認する。

- ③各部屋の出入口は必要時間以外は閉めておくこと。
- ④衛生害虫等が発生していないか確認すること。  
侵入が確認された場合には駆除を実施し、その実施記録を1年間保存する。
- ⑤調理場の給水、排水、採光、換気等の衛生状態を適正に保つこと。
- ⑥調理室には、調理作業に不必要な物品を置いたりしないこと。

(2) 設備の衛生

①調理室・下処理室

- ・施設の清掃はすべての食品が調理室内から搬出されてから行う。
- ・床は、作業中、濡らさないようにする。
- ・ごみはふき取り、排水溝へ流さないようにする。
- ・調理用のホースは二次汚染防止のために長さを最小限に止め、ホースの先は床に触れないようにする。使用する以外は、蛇口から取り外し、所定の場所に保管する。

②食品庫

- ・洗剤や消毒薬等食品以外の物を置かないようにする。

③冷蔵庫・冷凍庫

- ・調理前、調理中に庫内温度を確認し、記録すること。

機 器	温度基準
冷蔵庫	5℃以下
冷凍庫	-18℃以下
保存食専用冷凍庫	-20℃以下
牛乳保冷库	5℃以下

- ・食材を保管する場合は「学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準」に従って庫内の適切な温度帯で保管すること。
- ・庫内は清潔で、正しく機能していること。

④トイレ

- ・トイレを使用するときは専用の履き物をはき、所定の白衣着脱場において白衣を脱ぐこと。
- ・使用後は、個室内で確実に手指の洗浄・消毒を行い、調理作業に復帰する前には前室でさらに手洗いを行う。
- ・毎日清掃、消毒を行い、定期的に次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒をおこなうこと。

⑤使用水

- ・作業開始前に5分間放水する。
- ・作業前と作業終了後、残留塩素量(0.1mg/l以上)の測定、色・濁り・臭い・味などの有無を確認し、日常点検票に記録する。
- ・日常点検で異常を認め、または残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水1ℓを保存食用の冷凍庫に-20℃以下、2週間以上保存する。

## ⑥その他

- ・包丁、まな板保管庫は、殺菌灯が切れていないか確認すること。
- ・給水栓は手指で操作せずに、肘等で操作すること。
- ・ダンボールは調理場内に持ち込まないこと。
- ・調理中はふきん等の布を使用しないこと。ペーパータオルや清潔な水切りワイパー等を使用すること。
- ・生ごみ類は、ふたのついた耐水性の容器で完全に閉めておく。また、回収後は容器を清掃・乾燥させておく。

## 5. 従事者の衛生管理

### (1) 健康管理

健康診断	実施回数…年1回以上
検便	実施回数…月2回以上（長期休業中も含む） 検査項目…赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157 その他 必要な細菌等 その他…記録を保管しておくこと 長期休暇後は、給食開始までに結果を確認すること

### (2) 健康状態の確認

- ①学校給食従事者は、毎朝、学校給食従事者個人別健康観察記録表にチェックを行い、異常がある場合は、衛生管理責任者(業務責任者)に申し出、指示に従うこと。
- ②学校給食従事者または同居人が、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おける一類感染症、二類感染症もしくは三類感染症の患者、擬似症患者（急性灰白髄炎、ジフテリア、腸管出血性大腸菌感染症を除く）又は無症状病原体保有者である場合は、同法の規定に基づき、保健所の指示に従うこと。

### (3) 調理作業の留意事項

検便結果が陽性の場合	調理作業に従事しないこと。 学校給食事務所に報告し、対応について相談すること。
下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状がある場合	調理作業に従事しないこと。
手指、腕以外(食品に触れない場所)に化膿した傷がある場合	完全に防護すること。
手指に化膿した傷がある場合	調理作業には従事しないこと。
手指に傷や手荒れがある場合 食品や調理器具に触れる可能性のある腕も含む	直接食品に触れないように手袋を着用すること。 調理の仕上げ作業及び調理済食品の配缶等の作業には原則従事させないこと。

※衛生管理責任者(業務責任者)は、上記の症状を確認したときは、医師の受診を指示する等の適切な処置をおこなうこと。

#### (4) ノロウイルスについて

ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。

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高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

#### (5) 調理等従事者の服装等（衛生的な態度を身につける）

- ・毎日専用で清潔な白衣（調理衣）、マスク、帽子、履き物等を着用すること。
- ・マスクは鼻と口を覆うこと。
- ・帽子は毛髪が出ないように耳を入れて深くかぶること。
- ・爪はいつも短く切り、マニキュア・付け爪等をしないこと。
- ・ひげは毎日そること。
- ・指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計等は必ずはずすこと。
- ・匂いが強い化粧品、香水を使用しないこと。
- ・つけまつげ、マスカラ等はしないこと。
- ・汚染作業区域、非汚染作業区域で区分した専用の清潔な履物を着用すること。また、調理室外に出る時は必ず外履き用のものに履き替えること。
- ・白衣のままで屋外に出ないこと。
- ・自宅から作業衣服を着てこないこと。
- ・トイレを使用するときは、調理用の白衣(上下)・履き物のまま使用しないこと。また使用後は、確実にトイレ内で手洗い、手指の消毒を行った後で退出すること。
- ・エプロンは作業内容、履き物は作業区分に応じて替えること。
- ・調理に不必要な物品等の持ち込みをしないこと。

## 6. 手指の洗浄及び消毒

人の手には、数えきれないほどの微生物が付着しています。手についた病原微生物を洗い落とすことで、食中毒は予防できます。

### (1) 学校給食における2種類の手洗い

#### ①標準的な手洗い

- 作業開始前及び用便後

●汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

●ゴミや残菜の処理をした後

②作業中の手洗い

●食品に直接触れる作業に当たる直前

●生の食肉類・魚介類・卵・調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

●配食前

(2) 手洗いに関する注意事項

- ・専用の手洗い場で、洗浄・消毒をおこなう
- ・前室には爪ブラシを用意すること。複数個用意し、くり返し使わないこと。
- ・手袋を着用する前には、手を洗う。

＜爪ブラシの管理＞

- ①次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分程度浸漬し、流水ですすぐ。
- ②ホルダーなどに掛けて乾燥しやすい状態で保管する。
  - ・ブラシの部分が他に接触しないよう保管する。
  - ・保管中の水の滴りを避けるために受け皿を活用する。
  - ・毛先が広がっている、汚れがひどい等、劣化したものは新しいものに交換する。

学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）を参照のこと。

## 7. 作業開始前の点検事項

以下の項目等について、始業前に点検し、異常がある場合、衛生管理責任者は適切な処置を講じること。

- (1) 作業区域内の清掃状態が良好で、清潔であること。
- (2) 冷蔵庫、冷凍庫、消毒保管庫は清潔であり、冷蔵庫は 5℃以下(ただし魚介類の保管をしないものは 10℃以下)冷凍庫は-18℃以下、保存食専用冷凍庫は-20℃以下の庫内温度であること。
- (3) 調理機器類に異常がないこと。
- (4) 水道蛇口、調理機器等のネジ、ボルト等のゆるみがないこと。
- (5) 衛生害虫(ネズミ・ハエ・ゴキブリ)等の発生がないこと。
- (6) 温度・湿度計が正常に機能していること。
- (7) 水の状態(色・匂い・濁り・味)に異常がなく、残留塩素濃度測定器で遊離残留塩素濃度が 0.1ppm 以上であること(飲用適であること)。なお、点検の結果異常がある場合は、給食を中止すること。再点検の結果、飲用適であることが確認できた場合は、使用水 1 リットルを保存食と同様に保存すること。
- (8) 調理施設の給排水・採光・換気等の衛生状態が適切であること。
- (9) 調理作業に必要な洗淨用具・洗剤等は、作業区域ごとに区別し、保管場所を明らかにし、食品等に接触・混入・誤使用等が生じないよう整理整頓して置くこと。また内容物を容器包装に明示しておくこと。

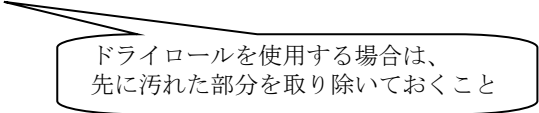
## 8. 作業開始前の消毒

調理機械・器具類、水道のレバー、冷凍冷蔵庫の取っ手、釜の取っ手及びハンドル、缶切り、中心温度計、配膳用台等はアルコールの噴霧により消毒すること。

ただし、前日に洗浄・消毒が確実に行われ衛生的に保管されているものや検収室・下処理室のシンクや台等は、そのまま使用できる。

### (1) 消毒方法

- ①消毒用アルコールを消毒したい器具に近いところから吹き付ける
  - ②まんべんなく塗り広げる
  - ③30秒間は濡れた状態のまま置いておく
- ※火気に近づけないこと  
※換気に気をつけること



ドライロールを使用する場合は、先に汚れた部分を取り除いておくこと

## 9. 手袋の着用について

### ①ゴム手袋

- ・ゴム手袋は、必要に応じて着用する。
- ・用途に応じて色分けする。
- ・使用中、破損がないかを点検する。

### ②使い捨て手袋

- ・用等に応じて色分けをする等、適切に使用する。
- ・使用中、破損がないかを点検する。
- ・食品衛生法規格基準に適合した材質のものを使用する。



### Ⅲ 作業時の管理

#### 1. 食品の検収について

##### (1) 検収時の注意点

- ①食品の納入には必ず立会い、食品名、数量、納品時間、納入業者、製造業者および所在地、産地、期限表示、製造年月日、品質、鮮度、包装容器等の状況、異物混入の有無、品温等について点検を行い、「物資検収記録簿」に記録し、これを保存すること。
- ②納入業者は、調理室内に立ち入らないようにすること。また、納入業者の服装や納入容器の衛生状態について確認すること。
- ③食品は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボール等汚染されている可能性のあるものを持ちこまないこと。
- ④冷凍食品は、解凍していないか、包装にピンホールがないか確認すること。
- ⑤不良が認められる場合は、栄養教諭等に連絡し、速やかに返品・交換等の措置を取り、対応内容について記録すること。

##### (2) 物資検収記録簿の記入とポイント

項目	内容
納入業者	納入した業者名の確認
食品名	食品名の確認
数量	納品された個数を記入、重量を確認 個々の大きさにバラつきはないか確認
納品時間	納入された時間を記入
期限表示	賞味期限又は製造年月日を記入 期限が切れているものはないか確認 ロットは統一されているか確認
産地	生鮮品：産地 加工品：製造業者を記入
品温	非接触温度計で食品の表面温度を測定し記入 食品に適した温度の運搬車で納入されているか確認
品質・包装・異物・表示	カビ、病害虫等はないか。変質、変色、異臭はないか 包装に汚れや破れはないか 異物の混入はないか。異臭はないか 加工食品の包装に適正な表示があるか

### (3) 食品ごとの検収留意点

食肉・魚介類	①鮮度は良いか ②品温は適切か ③変色はないか(くすんだりしてないか) ④異臭がないか ⑤異物が混入していないか ⑥原産地は間違いないか
野菜・果物類	①鮮度は良いか ②病害痕、くされはないか ③変色、異臭がないか ④異物が混入してないか ⑤原産地は間違いないか
乾物類	①よく乾燥しているか ②カビ等が発生していないか ③異臭がないか ④異物が混入していないか ⑤包装が破れていないか
加工品等	①異味、異臭、変色等がないか ②包装が破れていないか ③異物が混入していないか ④大きさ、重さ、形はそろっているか ⑤袋が異常にふくれていないか
缶詰類	①缶の外観、内面の状態が良好か
冷蔵・冷凍品	①温度は適切か ②包装が破れていないか ③冷凍食品は、包装内部に霜がついていないか ④異物が混入していないか ⑤解凍後、異味、異臭、変色等がないか ⑥再凍結品ではないか

## 2. 食品の保管について

### (1) 衛生的な保管をすること

- ・各食品に最適な温室度で保存すること。
- ・食品は、必ず60cm以上の高さに置き、床面に直接置かないこと。
- ・食品は、いつも整理整頓して保管し、開封したものは、開封日に記録したうえで必ず完全に口を閉めておくか、密閉容器に移し替えること。

- ・調味料、乾物等の保存食品は先入れ・先だしを励行すること。

(2) 保管してある食品は使用前に安全を確認すること

- ・異味、異臭、変色、ネットやかびの発生がないか
- ・異物が混入していないか
- ・容器にかじり穴があいていないか
- ・乾燥、吸湿していないか
- ・賞味期限が過ぎてないか。
- ・冷凍食品は凍結状態、冷蔵食品は冷却状態が保持されているか確認する。

(3) 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
	牛乳	10℃以下
	固形油脂	10℃以下
	種実類	15℃以下
	豆腐類	冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ・魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させ容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-18℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
	生鮮果実・野菜類	10℃前後
	冷凍食品	-15℃以下

### 3. 保存食

- (1) 保存期間… 2週間以上(採取月日を記載する)
- (2) 保存方法… -20℃以下の専用冷凍庫
- (3) 保存量……原材料及び調理済食品を、食品ごとに 50g 以上ビニール袋に完全密封して保存  
※廃棄部分ではなく、可食部が 50g
- (4) 保存食記録簿に採取、廃棄の日時を記録する。
- (5) 採取方法
  - ①手指を洗浄・消毒した後にすること。
  - ②原材料を採取する際の包丁・まな板や調理済食品を採取する際の調理具等は洗浄・消毒されたものを使用すること。
  - ③保存する袋の内部に触れないこと。
  - ④保存は、密閉状態にするために、できるだけ空気を抜くこと。
  - ⑤採取後は、常温放置せず直ちに保存食用の冷凍庫に保存すること。
  - ⑥1日分(1食分)の保存食は、原材料と調理済み食品と取りまとめてケースに入れて保存する。

#### <原材料>

- ・洗浄等を行わず、食品の納品時にそのまま採取すること。
- ・食品の製造年月日又は産地が違う場合は、それぞれに採取し記入等分かるように保存すること。
- ・真空冷凍のものは、袋ごと採取すること。
- ・飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食を採取すること。

#### <調理済み食品>

- ・保存食袋に日付、献立名、釜番号等をマジックで記入しておくこと。
- ・調理済食品は、使用している食品がすべて含まれるようにすること。
- ・複数の釜で調理した場合は、釜別に採取し、容器に釜番号を記載し、配分先が分かるようにすること。
- ・個数物のデザート類、個袋物は1人以上を保存する。1人分が少量の場合は、3人分を保存すること。

- (6) 保存食を採取しないことができるもの

調理前の食品 (原材料)	缶詰食品(うずら卵を除く)
	麦、赤米等
	調理に用いる油脂類
	嗜好飲料類、調味料及び香辛料類、砂糖類 (加熱しない調味料及び個袋物は、採取すること)

(7) その他

- ①保存食採取及び廃棄については、保存食簿に基づき必要事項を記録すること。
- ②食物アレルギー対応食についても、種類毎に採取すること。

## 4. 下処理時

(1) 作業方法

- ①前日調理は行わないこと。
- ②下処理時には専用器具以外のものを使用しないこと。
  - ・検収用及び下処理専用の器具・容器類(包丁・まな板・ザル・スポンジ等)と下処理済み用の容器を混用しないこと。

検収用…検収室で納入された野菜等を入れ、下処理室に持ち込む。  
下処理用…下処理室で皮を剥いた野菜を入れる。  
下処理済み用…3回洗浄が終了した野菜等を入れ、調理室に持ち込む。  
食肉用…検収室で業者搬入容器から入れ替える。  
その他…冷凍食品、豆腐、練り製品等

- ③下処理室から調理室へ汚れを持ちこまないこと。
  - ・下処理室と調理室の往來をできるだけしないこと。
  - ・下処理に用いるプラスチック類は、調理工程で使用するものとは区別し色分け等をして明確に使い分けること。
  - ・下処理用の器具の洗浄・消毒は他の用途のものと一緒に行わないこと。
  - ・下処理作業から調理作業へ移る時には、必ず手指を消毒したうえ、エプロンや履き物は調理作業用のものに取り替えること

(2) 食品の洗浄と取り扱い

①野菜の洗浄方法

- ・球根皮むき機(ピーラー)を使用するときは、蓋をすること。
- ・野菜は、十分な流水で3回以上洗浄すること。
- ・野菜を入れすぎない、水はこまめにかえること。
- ・野菜に土等が付着している場合は、検収室のシンクで洗浄し、下処理室の3槽シンクで洗うこと。
- ・結球野菜は、中心部までよく洗浄できるよう、葉を1枚ずつはがして洗浄すること。
- ・ほうれん草、チンゲンサイ、小松菜などは、根元を切り落とすうえで洗浄すること。
- ・虫等の異物が付着していないか、検品を確実にこなうこと。
- ・廃棄量ができるだけ少なくなるように、注意すること。

## ②その他

- ・食肉、魚介類、卵からの二次汚染を防止するため、食材ごとに使い分けた容器・器具で処理すること。
- ・床面に落ちた水の跳ね返りを避けるため、食品を入れた容器や調理器具は、床面から 60cm 以上の場所に置くこと。

### 野菜の処理例

#### ●キャベツ等の葉もの●

- ①荷受室で専用容器に入れる
- ②検収室で包丁まな板で芯を取り、2つ割り又は4つ割りにし、下処理室で葉をバラバラにして3槽シンクで3回洗う。
- ③下処理済用の容器に入れて上処理室へ持ち込む。
- ④上処理室で切裁し、調理室へ持っていく。

#### ●球根皮むき機を使う野菜●

- ①荷受室で専用容器に入れる。
- ②検収室で球根皮むき機にじゃがいもを入れ、透明なふたをして洗浄と皮むきをする。
- ③球根皮むき機から1槽シンクで下処理用の容器に入れる。
- ④検収室で芽取りをする。
- ⑤下処理室の3槽シンクで3回洗う。
- ⑥下処理済用の容器に入れて上処理室へ持ち込む。
- ⑦上処理室で切裁し、調理室へ持っていく。

#### ●冷凍野菜●

- ①荷受室で専用容器に入れる
- ②下処理室の3槽シンクで3回洗う。
- ③下処理済用の容器に入れて上処理室を通り、調理室へ持っていく。

#### ●その他●

- ①荷受室で専用容器に入れる
- ②検収室で適切な処理をし、下処理室の3槽シンクで3回洗う。
- ③下処理済用の容器に入れて上処理室へ持ち込む。
- ④上処理室で切裁し、調理室へ持っていく。

## 5. 調理時

加熱調理後、適切な温度管理を行い、2時間以内で喫食できるように作業を工夫すること。

(1) 二次汚染の防止

- 下処理作業から調理作業へ移るときは、必ず手指を洗浄・消毒し、エプロンや履き物は調理作業用のものに取り換えること。
- 下処理用の器具を調理室内に持ち込まないこと。
- 下処理用の器具の洗浄・消毒は他の用途のものと一緒に行わないこと。
- 食品を移動するときは、カウンター等を介して行い、水受けを使い、床に水が落ちることを防ぐこと。
- 食品を入れた容器は、容器のふちが床面から 60cm 以上の高さの位置に置くこと。
- 調理作業中は、ふきん等の布を使用せず、ペーパータオルを使用すること。
- 加熱調理前の冷蔵・冷凍食品は、調理室内の常温で長時間放置しないこと。
- 調理済の食品は消毒済の容器に入れ、二次汚染を防止するとともに、適切な温度管理を行うこと。
- 床に水や野菜くずを落とさないように調理すること。
- 床面がぬれた場合は、速やかにワイパーで排水溝の方向へ水気を切ること。

(2) 特に、注意すべき食品の取り扱い

- 食肉、魚介類、卵類を取り扱う場合は、使い捨て手袋を着用し、作業後には手洗いと手指の消毒をすること。
- 食肉、魚介類、卵類を取り扱う場合は、必要に応じてほかの作業用とは区別すること。

(3) 作業の注意事項

食肉類	<ul style="list-style-type: none"><li>①担当者を決めて行うこと。</li><li>②肉用のエプロン・使い捨て手袋をつける。</li><li>③肉用のケース・バケツ・はさみなど必要に応じて用意する。</li><li>④専用の作業室で検品をしながら専用のバケツに入れ、冷蔵庫で保管する。</li><li>⑤調理室の肉用台車をアルコール消毒する。</li><li>⑥肉用台車にのせて釜のそばへ運び、注意して釜に投入する。</li><li>⑦釜消毒用ドライロールで釜をきれいに拭く。</li></ul>
魚介類	<ul style="list-style-type: none"><li>①担当者を決めて行うこと。</li><li>②専用のエプロン・使い捨て手袋をつける。</li><li>③シンクでの中で解凍する。</li><li>④ボール等に魚類を出し、ドリップが落ちないようにして天板に並べる。</li></ul>
冷凍液卵	<ul style="list-style-type: none"><li>①担当者を決めて行うこと。</li><li>②専用のエプロン・使い捨て手袋をつける。</li><li>③シンクでの中で解凍する。</li><li>④バケツ等に液卵を入れる。</li></ul>

(4) 調理機械・器具類の取り扱い

- ・加熱前食品用と加熱済食品用の容器、器具等を混用しないこと。
- ・中心温度計の本体と、直接食品に接触する温度センサー部分は、消毒したものを使用すること。

(5) 作業手順

<加熱調理>

大釜 小釜	<ol style="list-style-type: none"><li>①使用する大釜・蛇口の取っ手・傾けるハンドル・蓋の取っ手・蒸気のパブルをアルコールで消毒する。</li><li>②調味料を置く移動台をアルコール消毒し、調味料を等分に分ける。</li><li>③味見用の器具や温度測定等の準備をする。</li><li>④調理を開始する。</li><li>⑤配缶用台車はアルコール消毒する。</li><li>⑥釜内部の内側と外側の調理済み食品をお椀にとってから中心温度を測る。 →85℃以上</li><li>⑦保存食を50g以上採取する。→時間を確認</li><li>⑧手洗いをし、アルコール消毒、使い捨て手袋をはめて配缶する。→配缶温度確認</li><li>⑨食缶の汚れがあれば、ふき取る。</li></ol>
フライヤー	<ol style="list-style-type: none"><li>①フライヤーの電源を入れ、食品に応じて調理設定温度・時間を入力する。</li><li>②食品を検品しながらボールに入れ、フライヤーに投入する。</li><li>③配缶用台車はアルコール消毒する。</li><li>④10分ごとに調理済み食品の中心温度を測る。→85℃以上</li><li>⑤手洗いをし、アルコール消毒、使い捨て手袋をはめて数読み表を見ながら配缶する。</li><li>⑥2度読みをして、数の間違いがないか確認する。</li><li>⑦保存食を50g以上採取する。(調理開始時と終了時の2回採取)→時間を確認</li></ol>
スチコン	<ol style="list-style-type: none"><li>①スチコンの電源を入れ、予熱をする。</li><li>②スチコン用天板に食品を検品しながら重ならないように並べる。</li><li>③移動ラックにのせてスチコンに入れ、食品に応じて調理設定温度・時間を入力する。</li><li>④一番上・真ん中・一番下の段の調理済み食品の中心温度を測る。→85℃以上</li><li>⑤手洗いをし、アルコール消毒、使い捨て手袋をはめて数読み表を見ながら配缶する。</li><li>⑥2度読みをして、数の間違いがないか確認する。</li><li>⑦保存食を50g以上採取する。(スチコンの回転ごとに採取)→時間を確認</li></ol>

- ・加熱調理については、各釜、回数ごとに、中心温度が85℃以上あるかを数か所確認し、時間・温度等の記録をし、保存する。

※揚げ物・焼き物等については2点以上の食品の中心温度を測定すること。



- ※煮物・汁物・炒め物等については、中側と外側の中心温度を2点以上測定すること。
- ・かい棒は、生の食肉類、魚介類を加熱後に、取り換えて区別すること。
- ・かい棒・お玉などの器具や味見用食器は、釜ごとに用意すること。
- ・かい棒等は、容器で受けておくこと。

<冷却調理>

真空冷却機	<ul style="list-style-type: none"> <li>①真空冷却機の電源を入れ、中のラック・温度センサーをアルコール消毒する。</li> <li>②和えもの釜・ハンドル・冷蔵庫の取っ手をアルコール消毒する。</li> <li>③真空冷却機の温度センサーを食品の中段にさす。</li> <li>④扉を閉め、運転スイッチを押す。</li> <li>⑤冷却が終了したらブザーが鳴りドアが開くので温度センサーをアルコール消毒する。</li> <li>⑥各段の食材の中心温度を測る。→10℃以下</li> <li>⑦和えもの釜に、食品とドレッシングを入れて和える。</li> <li>⑧保存食を50g以上採取する。→時間を確認</li> <li>⑨手洗いをし、アルコール消毒、使い捨て手袋をはめて配缶する。→配缶温度確認</li> <li>⑩冷蔵庫に入れておく。</li> </ul>
-------	---

- ・冷却後は、中心温度が下がっていることを確認する。
- ・冷却後は、消毒済でふた付の専用容器に入れ、10℃以下の冷蔵庫で保管すること。
- ・冷却後の食品は、手洗い後に使い捨て手袋を着用して和えること。
- ※調理済みの食品に、扇風機等で風を当て冷却しないこと。

## 6. 調理室における配食時

### (1) 担当者

- ・食肉類・魚介類・卵等を扱った人は、配分作業を行わないこと。
- ・配食時は手洗いをした後、使い捨て手袋等を着用して、料理に直接手を触れないこと。

### (2) 二次汚染の防止

- ・他からの二次汚染を受けない衛生的な所で行うこと。
- ・配膳台をアルコール消毒すること。
- ・食缶等は、床面から60cm以上の高さを確保すること。
- ・配食用器具類（へら・杓子・フライ返し等）は専用のものとし、調理用と区別すること。
- ・調理済み食品の温度は、病原菌の発育に適する20～50℃の温度帯を避けるよう温度管理に努めることとし、調理後2時間以内に喫食できるようにすること。
- ・釜別の配送先(学校名及びクラス)を記録すること。
- ・調理場搬出時刻及び受配校搬入時刻を記録すること。

## 7. 異物混入の予防のポイント

### (1) 調理機器・機具類

- ①包丁やスライサー等の刃こぼれがないか、釜へ食材を投入する前に確認する。
- ②機械類のねじの場所、個数を確認すること。
- ③器具類に破損はないか、ネジが緩んでいないか確認する。
- ④ザルの洗浄時に食品等が付着していないか確認する。

### (2) 検収室・下処理室の作業

- ①食品についている輪ゴムや金具等は確実に取り除くこと。
- ②包装資材が混入しないように注意して作業すること。
- ③ビニールの包装容器をハサミで開封するとき、二度切りせず、切れ端を切り落とさないこと。
- ④乾燥剤等は、個数を確認すること。
- ⑤海藻類は、砂等の異物がないか注意して作業を行うこと。
- ⑥野菜は、虫や砂等の異物がないか注意して作業を行うこと。
- ⑦すべての食品に異物がないか丁寧に確認すること。

### (3) 調理室での作業

- ①手袋を着用して食品の裁断を行う場合、手袋を切らないように注意すること。手袋が切れていないか釜ごとに確認すること。
- ②ペーパータオル等、切れ端が入らないように注意すること。

## 8. 残留塩素の測定と記録

- (1) 調理が終了した時点で、水の状態(色・匂い・濁り・味)に異常がなく、残留塩素濃度測定器で遊離残留塩素濃度が 0.1ppm 以上であること(飲用適であること)を確認し、記録すること。
- (2) 点検の結果異常がある場合は、給食を中止すること。

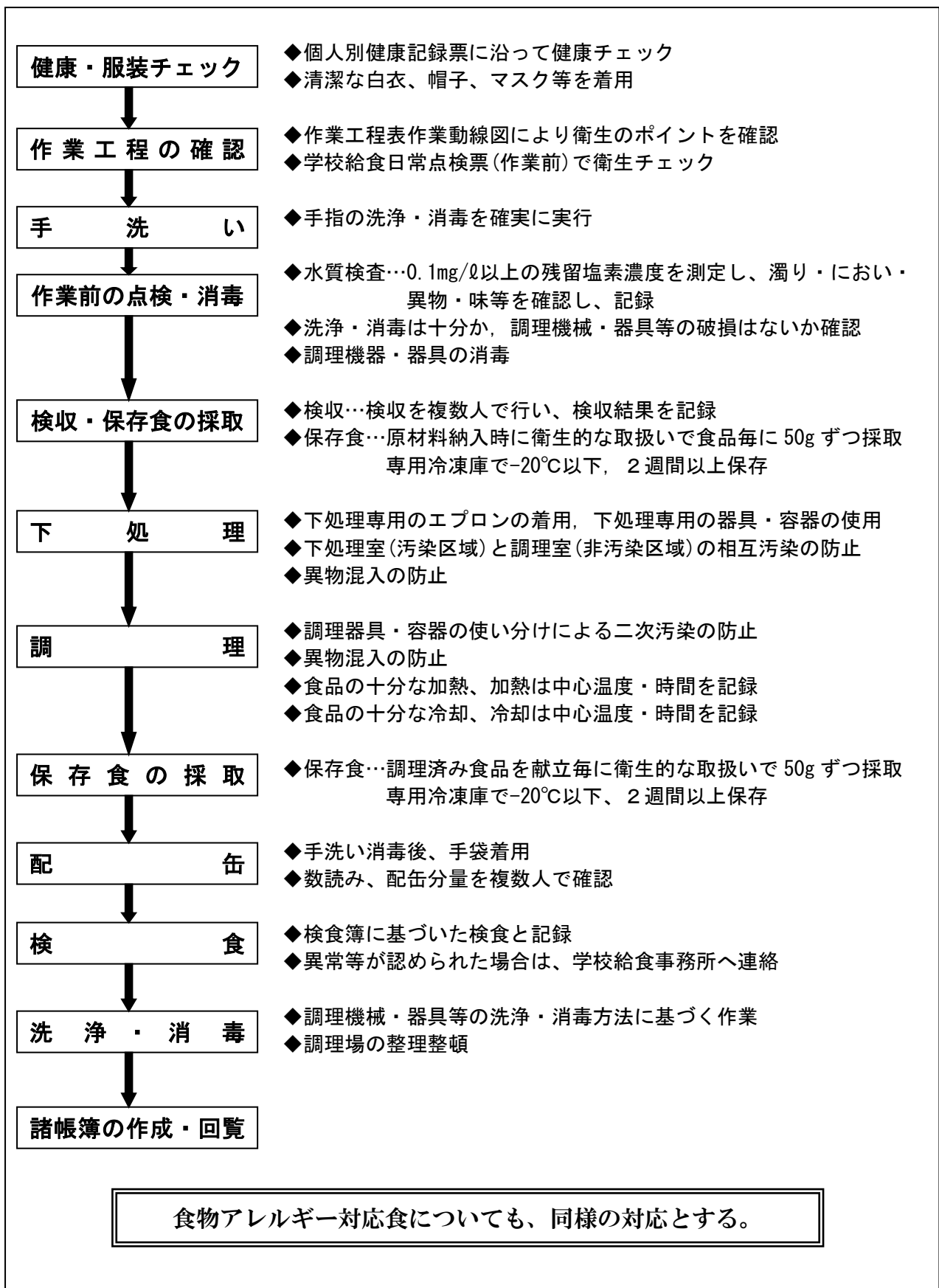
## 9. 配送時

- (1) 配送車やコンテナは清潔にし、コンテナ内で食品の落下、こぼれ等は起こらないよう注意すること。
- (2) 配送先までの道路事情等を調査し、配送時間の短縮に努めるとともに、天候等による影響を最小限にできるよう、配送計画を立てること。
- (3) 配送従事者は、調理場出発時刻及び到着時刻を確実に記録すること。
- (4) 受配校は、到着時刻と到着時の食品温度を計測・記録すること。

## 10. 検食

- (1) 学校給食調理場及び受配校において、あらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。
- (2) 検食責任者が、所用により不在の場合は、代替者が実施すること。
- (3) 異常を発見してから給食を停止するまでの 所要時間を考慮し、児童生徒の喫食開始時刻の 30分前までに実施すること。
- (4) 異常が認められた場合は、給食を中止し、ただちに適切な対応をとること。
- (5) アレルギー対応食については、全ての種類の検食を行うこと。
- (6) 検食は検食簿に基づいて行い、その結果を記録すること。

## 【調理作業の衛生管理ポイントフローチャート】



## IV 終業時の管理

### 1. 設備・機械・機器の洗浄・消毒の基本

#### (1) 前提条件

- ①調理用機器は下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区分すること。
- ②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うこと。
- ③調理に使用した調理用器機、調理機械類の部品等を床面に直接置かないこと。
- ④調理用機器・器具類の整理、整頓、保管は正しく行うこと。
- ⑤器具の員数を確認すること。

#### (2) 洗浄について

- ①「汚れ」や「有機物」を洗浄等で洗い落とす。
- ②分解できる部品は、分解してから洗浄する。
- ③すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。
- ④水気を取り、翌日までに乾燥させる。

#### (3) 消毒について

- ①原則として消毒が必要なものは、主に次の2種類である。
  - ・加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器
  - ・生食する食品を扱う設備や機械、機器
- ②消毒方法は、設備や機械・機器の材質や形状によって使い分ける。
- ③適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。

アルコール	水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で、200ppmなら5分間、100ppmで10分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ(手指保護のため、手袋を着用すること)塩素臭が出るので、換気を行う。
熱風保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける。(若干の水分が付着している方が、熱伝導がよくなる。)
紫外線殺菌保管庫	確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する(紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意すること)

#### (4) 注意点

- ①機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用の設備、機械、機器の取り扱い説明書を確認すること。
- ②刃がある機械の取り扱いは、けがをしないよう十分注意すること。
- ③電気基盤などに水をかけると、故障の原因となるので注意すること。

- ④洗剤、消毒剤によっては、設備、機械、機器を劣化させることがあるため、洗剤、消毒剤の成分や、設備、機械、機器の材質を確認すること。

<機械、機器等の洗浄・消毒の基本的な考え方>

	調理開始前		調理終了後
	検収、下処理 加熱調理用	加熱調理後、生食用	検収、下処理、加熱調理用 加熱調理後、生食用
調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク（野菜洗浄）	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥
シンク（魚介等洗浄）	そのまま		洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
台車等	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
野菜切裁機類	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは消毒保管 したものを使用	洗浄後、乾燥
ミキサー	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは消毒保管 したものを使用	洗浄後、乾燥
缶切り機	から拭き	刃はアルコール消毒	洗浄後、乾燥

## 2. 調理器具、容器の洗浄・消毒の基本

### (1) 前提条件

- ①食肉用、魚介類、野菜類、果実类等食品の種類ごとに、それぞれの専用の調理用器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用器具類等は、下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区分すること。
- ②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うこと。
- ③調理に使用した調理用器具等を床面に直接置かないこと。
- ④整理、整頓、保管は正しく行うこと。
- ⑤器具の員数を確認すること。

### (2) 洗浄について

- ①「汚れ」や「有機物」を洗浄等で洗い落とす。
- ②すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。
- ③水気を取り、翌日までに乾燥させる。

(3) 消毒について

消毒保管庫等で消毒し、保管する。

熱風保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける。(若干の水分が付着している方が、熱伝導がよくなる。)
紫外線殺菌保管庫	確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する(紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意すること)

①消毒剤を使用する場合は、器具の材質や形状によって使い分ける。

②適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。

③乾燥させてから、衛生的な戸棚に保管する。

アルコール	水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で、200ppm なら 5 分間、100ppm で 10 分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ(手指保護のため、手袋を着用すること)塩素臭が出るので、換気を行う。

(4) 注意点

①刃がある機械の取り扱い、けがをしないよう十分注意すること。

②洗浄剤、消毒剤によっては、器具、容器を劣化させることがあるため、洗浄剤、消毒剤の成分や、設備、機械、機器の材質を確認すること。

機械・器具	洗浄・消毒の手順
調理用機械類 皮むき機 野菜切裁機 ミキサー	①食品残渣を取り除く。 ②分解できる部品を分解する。 ③洗剤を含ませたスポンジで洗浄する。 ④流水で十分すすぐ。 ⑤乾燥させる。 <洗浄ポイント> 皮むき機…やすり盤・出口・ふた 野菜切裁機類…刃・ベルト・軸 ミキサー…底・刃
調理用器具 調理台 ラック カート シンク	①食品残渣を取り除き、流水で流す。 ②洗剤を含ませたスポンジでまんべんなく洗浄する。 ③流水で十分すすぐ。 ④衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 <洗浄ポイント> 水返し部・排水口・オーバーフロー部・持ち手

調理用具	①食品残渣を取り除き、流水で流す。
包丁	②洗剤を含ませたスポンジでまんべんなく洗浄する。
まな板	③流水で十分すすぐ。
スパテラ	④水気を十分に切った後に、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。
ザル	<洗浄ポイント>
ボール等	●包丁…刃と柄の付け根
	●まな板…傷目・側面・裏面
	●泡だて器・ひしゃく…柄の付け根の部分
	●スパテラ…柄の部分
	●ザル・ボウル…網目の部分・縁の裏側

調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成 21 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）を参照のこと。なお、機器メーカーごとに清掃・洗浄方法が異なる場合があるので、使用機器の取扱説明書に従うこと。

### 3. 食器の洗浄・消毒の基本

#### (1) 洗浄について

- ①使用する洗浄剤は、中性洗剤、アルカリ洗浄剤又は液体、粉末等、食器の材質や使用する洗浄剤に応じて使い分ける。
- ②食器をよりきれいに保つために使用する漂白剤は、食器の材質に応じて、適切なものを選ぶ
- ③洗浄剤や漂白剤は用法どおりの量を使用し、過剰な量を使用しない。

#### (2) 消毒・保管について

- ①原則として、熱風消毒保管庫(85～90℃、30分～50分程度)で乾燥保管する。
- ②熱風消毒保管庫に収納できない場合は、熱風消毒保管庫で乾燥させ、食器が十分に乾燥したことを確認した後、衛生的な戸棚に保管する。

#### (3) 注意点

- ①返却された食器や食缶は、直接床に置かないこと。
- ②洗浄機については、水温、水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり等、定期的に点検を行うこと。
- ③食器や食缶等は、破損がないか確認すること。

#### (4) 熱風消毒保管庫について

- ①熱風で食器の乾燥・消毒を行う。乾燥していれば、温度や時間は適切だが、熱のかけ過ぎによる食器の劣化を防ぐため、機器メーカーや食器のメーカーの取り扱い説明書に従って温度や時間の設定を行うこと。



(5) 注意点

- ①食器類は水切りを十分に行うこと。
- ②清潔を保つため運転終了後には、むやみに扉の開閉を行わないこと。
- ③作業開始時に食器が乾燥しているか、必ず確認を行い、乾燥していなかった場合は、再度スイッチを入れ、乾燥させる。

## 4. 施設の洗浄・消毒の基本

(1) 前提条件

- ①洗浄に使用する用具は、汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを備えること。
- ②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うこと。

(2) 洗浄について

【水を流す洗浄】

- ①ゴミを取り除く
- ②床に洗剤をまき、ブラシでこすり洗う。
- ③流水で洗い流す。
- ④水切りワイパーで水を切る。
- ※換気をよくして乾燥させる。

【水拭きによる洗浄】

- ①ゴミを取り除く
- ②モップで水拭きする。
- ③乾いたモップでから拭きする。
- ※換気をよくして乾燥させる。

(3) 注意点

- ①食品が調理場内から搬出された後に、洗浄を始めること。
- ②施設の洗浄に使用する洗浄剤は、使用する用途や使用する部分の材質に応じて「中性洗浄剤」「アルカリ洗浄剤」「洗浄除菌剤」等を使い分ける。
- ③固定式の調理台やシンク、調理機器などの下は、洗浄が不十分になりやすいので注意する。

調理場における洗浄・消毒マニュアル PartⅡ（平成22年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）を参照のこと。

## 5. 温度計のチェックについて

(1) デジタル式中心温度計 <学期に1回以上>

沸騰しているお湯に、温度計測部を浸し、100℃に対して温度計の示す数値が±2℃以内であるか確認する。

(2) 非接触温度計（デジタル式）<学期に1回以上>

チェック済みの中心温度計を使い、冷蔵品の表面温度を計測し、非接触温度計を5cm程まで近づけて冷蔵品の同じ場所の温度を計測し、中心温度計の数値に対して±3℃以内であるか確認する。

## 6. 衛生害虫の駆除・予防

### (1) 駆除対象となるもの…ねずみ・はえ・ごきぶりなど

施設は定期的に点検し、破損箇所からねずみ又はごきぶり、はえ等衛生害虫の侵入・発生を防止すること。整理・整頓、清掃、消毒等衛生保持に努めること。

### (2) 駆除等の記録

発生状況を月1回以上巡回点検し、侵入が確認された場合は駆除を実施し、記録を1年間保存すること。

## 7. 廃棄物の処理

### (1) 生ごみ

- ①専用の容器に入れて室外の保管場所に搬出すること。
- ②生ごみ収集後は、容器、保管場所を清掃し、清潔にすること。
- ③集積場は、衛生害虫の発生が内容に衛生状態を保つこと。

### (2) 生ごみ（生ごみ処理機設置施設）

- ①学校からの残菜は、計量し記録する。
- ②専用のざるで水気を十分に切った後、生ごみ処理機に投入すること。
- ③定期的に動作状況を確認し、必要な消耗品等の補充を行うこと。
- ④処理後のものは、適切に処分すること。

### (3) 廃油

- ①廃油回収業者に連絡し、回収してもらう。

### (4) 古紙等（包装紙、ダンボール）

- ①所定の場所に保管する。

### (5) 空き缶・空き瓶

- ①残りかすを洗浄し、所定の場所に保管する。

## V 食中毒(疑い)発生時の対応

食中毒(疑い)が発生した場合、早く正確な情報の収集・把握が必要となるので、日ごろから必要な体制を整備すること。

委託業者は市教育委員会との連絡責任者(正・副)をあらかじめ定めておくこと。

### (1) 対応の基本

- ① 正確に状況を把握し、的確に判断する。
- ② 迅速に行動し、誠意をもって接する。
- ③ 発症者への対応を最優先する。
- ④ 発症者のプライバシー、人権に配慮する。
- ⑤ 発症の拡大防止に努める。
- ⑥ 原因究明のための適切な措置を講じる。
- ⑦ 保健所への報告と指導を求める。
- ⑧ 医療機関及び消防本部に連絡し、医療体制の確保をおこなう。
- ⑨ 休日における連絡体制を整備しておく。
- ⑩ 報道機関への対応は、一本化しておく。

### (2) 把握すべき基本状況

- ① 発生日時・場所
- ② 発症者(氏名・所属・性別・住所) ※家族の健康状況も把握する。
- ③ 症状(下痢・腹痛・吐き気・嘔吐・発熱等)
- ④ 発症前(2週間前)の喫食状況
- ⑤ 医師の診断と所見(医師名・病院名・入通院の区別)
- ⑥ その他 ・ 発生前2週間の献立内容・作業工程表・作業動線図・学校給食日常点検票  
・ 個人別健康観察記録票・検収表・原材料の仕入れ先・保存食

### (3) 食中毒(疑い)発生時に提出する関係書類

- ① 給食日誌
- ② 献立表
- ③ 検収表
- ④ 保存食記録簿
- ⑤ 配送記録
- ⑥ 納入業者一覧表
- ⑦ 検食記録簿
- ⑧ 学校給食定期検査票
- ⑨ 学校給食日常点検票
- ⑩ 学校給食従事者個人別健康観察記録票

#### 作成すべき書類

- ① 発生後の給食センターの対応状況
- ② その他必要書類

調理従事者検便記録票

⑪調理における作業工程表

⑫作業動線図

⑬調理室見取り図

⑭緊急連絡網

(4) 学校給食センターの対応

初 期 段 階	学校給食が原因と判断された場合
<p>①関係各所に連絡を取り、情報収取に努める。</p> <p>②調理の中断・自粛の判断を市教委に仰ぐ。</p> <p>③必要書類をそろえておく。</p> <p>④保存食の確認を行う。</p> <p>⑤施設設備の現状保持に努める。</p> <p>⑥調理従事者の健康状態を確認する。</p> <p>⑦検便の採集について保健所の指示に従う。</p>	<p>①保健所の行う検体の採取、疫学調査等原因究明の調査に協力する。</p> <p>②納入業者に対し、発注の変更と協力依頼を行なう。</p> <p>③職員及び委託業者に今後の業務について指示をする。</p> <p>④原因究明と関連して、指導により衛生管理の改善をおこなう。</p> <p>⑤職員対象に、衛生管理の研修を行う。</p>

## VI 異物混入時の対応

事故発生時には、速やかに正確な状況を把握し発生事実と状況、再発防止策等を公表し、信頼を取り戻す必要があります。

### (1) 学校給食センターで発見

- ①異物混入の発生
- ②調理途中に異物混入の疑いがあると判断された場合は、配食を停止
- ③学校給食事務所に報告
- ④代替等の対応に努める
- ⑤対応の決定後、学校へ報告
- ⑥混入物、混入原因の特定（推定）と再発防止対策
- ⑦市教育委員会への事故報告書の提出

### (2) 学校で発生

- ①異物混入の発生
- ②学校給食事務所への第一報
- ③児童生徒の健康状態把握
- ④混入物、混入原因の特定（推定）と再発防止対策
- ⑤学校等への説明

## VII 食物アレルギー等の対応

### (1) 食物アレルギー等の対応食

食物アレルギーを有するまたは疾患の治療上、食事等の制限がある児童生徒に対する、学校給食の個別対応については、学校・給食センター・保護者との間で、正確な情報交換を行い、必要に応じて当該児童・生徒の主治医または 学校医等の助言を得ながら実施する。

なお、本マニュアルに示すことのほか、学校給食における食物アレルギー対応の手引き（改訂版）を参考とすること。

### (2) 除去食・代替食の調理・配膳業務

①除去食・代替食の調理について作業工程表、作業動線図に指示内容を明記すること。

②検食を実施するとともに、保存食を採取・保存すること。

③当該児童生徒の誤食、当該児童・生徒以外への配膳を防止するため、配食時にはほかの食缶とは区別し、明確な状態で配食すること。

## VIII 各種記録様式

- (1) 学校給食従事者個人別健康観察記録票  
学校給食の調理等業務に従事するものの健康状態を確認し記録するもの。
- (2) 学校給食日常点検票(第8票)  
学校給食の調理等業務の作業前、作業中、作業後の衛生管理について記録・保存するもの。
- (3) 学校給食日誌  
学校給食の調理等業務の実施状況を 衛生管理責任者が記録・保存するもの。
- (4) 作業工程表  
学校給食の調理等業務の内容について、衛生管理責任者から調理員へ指示するもの。
- (5) 作業動線図  
食品の導線について調理員に共通理解を図るよう示したもの。
- (6) 室内管理記録  
冷蔵・冷凍庫の温度、室温・湿度、水質検査の結果を記入するもの
- (7) 調理作業記録表  
機械を使用した担当者等、加熱・冷却温度や調理の担当者を記入するもの
- (8) 注文書  
学校給食の食品等の注文に使用するもの。
- (9) 納入票  
納入される食品等に添付させ、検収表と同様に状態を記録・保存するもの。
- (10) 検収表  
学校給食の食品等が納入された際に、状態を記録・保存するもの。
- (11) 保存食簿  
保存食簿は、冷凍保存されている保存食の管理状況を記録するもの。
- (12) 検食簿  
検食簿は、担当者が実施した結果を記録・保存するもの。
- (13) 食物アレルギー対応食に係る書類  
食物アレルギー対応食に関する書類
- (14) 学校給食施設の衛生害虫等駆除記録票  
衛生害虫の駆除等を実施した内容等を記録・保存するもの。
- (15) 給食事故簿  
学校給食に関する事故等の内容を記録するもの。
- (16) 定期衛生検査票(第1～7票)  
学校薬剤師等の協力を得るなどして定期的実施する衛生検査の検査票。

票 名	点検回数
学校給食施設等定期検査票(第1票)	年に1回
学校給食設備等の衛生管理定期検査票(第2票)	学期に1回
学校給食用食品等の検収・保管等定期検査票(第3票)	学期に1回
調理過程の定期検査票(第4票)	学期に1回
学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票(第5票)	学期に1回
定期検便結果処置票(第6票)	学期に1回
学校給食における衛生管理体制定期検査票(第7票)	学期に1回

