

20教健第363号

平成20年7月16日

愛知県学校薬剤師会長 様

愛知県教育委員会教育長

( 公 印 省 略 )

「学校給食衛生管理の基準」の一部改訂について (依頼)

日ごろは、学校給食における衛生管理の推進につきまして、御理解と御協力をいただきありがとうございます。

このことについて、平成20年7月10日付け20文科ス第528号で文部科学省スポーツ・青少年局長から別添のとおり通知がありました。

つきましては、本通知の内容を御理解の上、貴会員への周知を図っていただくとともに、学校に対する御指導及び御助言をお願いします。

担 当 健康学習課保健・給食グループ (鈴木)

電 話 052-954-6794 (ダイヤルイン)

ファックス 052-954-6965

20文科ス第528号  
平成20年7月10日

附属学校を置く各国立大学法人学長  
各都道府県知事殿  
各都道府県教育委員会

文部科学省スポーツ・青少年局長  
樋口修



## 「学校給食衛生管理の基準」の一部改訂について（通知）

学校給食における衛生管理の徹底については、日頃から格段の御配慮をお願いしているところですが、このたび、「学校給食衛生管理の基準」を別添のとおり改訂しました。

については、下記改訂の趣旨及び主な改訂点に御留意の上、本基準に基づき、引き続き学校給食の衛生管理の適切な実施につき遺漏のないようお取り計らい願います。

なお、各都道府県教育委員会及び都道府県知事におかれては、域内の市町村教育委員会、所轄の学校及び学校法人に対して、本改訂について周知されるよう併せて願います。

### 記

#### 1. 改訂の趣旨

昨年末以降に発生した中国産冷凍ギョウザを原因とした健康被害事案をはじめ、冷凍加工食品から農薬が検出された事案や異臭が確認された事案が相次いで発生したこと等を踏まえ、学校給食衛生管理の基準について、学校給食の衛生管理を一層充実させるために一部改訂するものである。

#### 2. 主な改訂点

##### (1) 食品の購入について

- 「物資選定のための委員会」を設ける際に、「保護者」の意見も十分尊重されるよう明記するとともに、「必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言・協力

を受けられる」ような仕組みを整えることとしたこと。

○ 「食品納入業者等の衛生管理」について、原材料のみならず「加工食品」についても、定期的に行う微生物及び理化学検査の結果を提出させる対象とするとともに、提出を求める対象として、食品納入業者のみならず「製造業者」も明記したこと。また、提出させるものとして「生産履歴等」を追加したこと。

○ 「食品の選定」について、明らかでない場合には使用しないこととする事項として、「販売業者の名称や所在地」、「保存方法」を追加するとともに、「材料の内容」の代わりに「使用原材料」としたこと。また、「可能な限り使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること」としたこと。

## (2) 食品の検収・保管等について

○ 検収の方法について、検収の際に点検や確認を行う事項として、「製造業者名及び所在地」、「生産地」、「異臭の有無」、「ロットに関する情報（年月日表示又はロット番号）」を追加するとともに、従来の「包装容器等の状況」という項目に「箱や袋の汚れや破れ等」という例示を追加したこと。また、点検や確認の記録の保存期間を「1年間」としたこと。

## (3) 検食・保存食等について

○ 検食の方法について、「児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行い、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること」としたこと。

## (4) 伝染病・食中毒発生の予防及び発生時の対応について

○ 文部科学省への報告について、伝染病・食中毒が集団的に発生した場合のみならず、全国的な影響があり情報の共有が必要であると判断される「学校給食による健康被害」の集団的発生またはそのおそれがある場合にも文部科学省に報告することとしたこと。

# 学校給食衛生管理の基準

平成 9年4月 1日制 定

平成15年3月31日一部改訂

平成17年3月31日一部改訂

平成20年7月10日一部改訂

文 部 科 学 省

# 目 次

I	総則	1
1	学校給食実施者の責務	1
2	学校給食調理場の衛生管理に関する指導体制	1
II	学校給食施設・設備	1
1	学校給食施設	1
2	学校給食設備	3
3	学校給食施設・設備の清潔、衛生	4
III	学校給食関係者	5
1	学校給食従事者の健康管理	5
2	栄養教諭等	5
3	学校給食調理員	6
IV	献立	6
1	献立作成上の留意点	6
2	統一献立実施上の留意点	7
3	献立作成委員会等の設置	7
V	学校給食用食品の点検	7
1	定期の食品点検	7
2	日常の食品点検	8
VI	食品の購入	8
1	食品納入業者の選定	9
2	食品納入業者の衛生管理	9
3	食品の選定	9
4	共同購入等	10
VII	食品の検収・保管等	10
1	検収の方法	10
2	保管の方法	10
VIII	調理過程	11
1	調理の原則	11
2	使用水の安全確保	12
3	二次汚染の防止	12
4	食品の適切な温度管理等	13
5	残菜、廃品処理	14

IX	配送・配食	14
1	配送	14
2	配食	14
X	検食・保存食等	15
1	検食の方法	15
2	保存食等の保存期間及び保存方法	15
3	残食, 残品	16
XI	衛生管理体制	16
1	衛生管理責任者	16
2	関係職員等による衛生管理体制	16
XII	定期, 臨時及び日常の衛生検査	17
	[定期衛生検査]	17
1	学校給食施設	17
2	学校給食設備及びその取扱い状況	19
3	学校給食従事者の衛生管理状況及び検食, 保存食の状況	22
4	学校給食用食品等の検収・保管の状況	23
5	学校給食における衛生管理体制及び活動状況	23
	[臨時衛生検査]	24
1	臨時衛生検査を実施する場合	24
2	臨時衛生検査の検査項目及び実施方法	24
3	臨時衛生検査の事後措置	24
	[日常衛生検査]	24
XIII	雑則	26
1	伝染病・食中毒等発生の予防及び発生時の対応	26
2	文部科学省資料等の活用	28
3	クックチル方式による学校給食関係	28
4	幼稚園給食関係	28
5	学校給食従事者の喫食について	28
XIV	従前の通知の廃止等	29
1	廃止通知一覧	29
2	従前の通知の廃止に伴う関係事項の整理等	29
3	参考通知	29

本基準は、学校保健法の趣旨を踏まえ、学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項について示したものである。

## I 総則

### 1 学校給食実施者の責務

学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人並びに私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、安全な学校給食の実施のために必要な措置を講じるよう努めること。

### 2 学校給食調理場の衛生管理に関する指導体制

ア 教育委員会等は、必要に応じて関係保健所の協力、助言、援助（食品衛生法に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、随時域内の単独調理場及び共同調理場（以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校（以下「学校給食調理場等」という。）の施設設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題点がある場合には、学校医、学校薬剤師の協力を得て、速やかに改善措置を講じるようにすること。

イ 都道府県教育委員会は、衛生主管部（局）とも十分連携し、専門家の協力を得るなどして、域内の市町村教育委員会等に対し、学校給食の衛生管理に関して適切な指導・助言を行える体制を整備すること。

ウ 都道府県教育委員会は、学校給食調理場等において栄養教諭及び学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が衛生管理に関する職務を円滑に遂行できるように「学校栄養職員の職務内容について」（昭和61年3月31日付け文体給第88号体育局長通知）を参照して、各学校給食調理場等において栄養教諭等の具体的職務内容が定められるよう域内の市町村教育委員会等に対し、適切な指導を行うこと。

## II 学校給食施設・設備

### 1 学校給食施設

教育委員会等は、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、（1）及び（2）に留意し、施設の新築、改築、改修、修理等の措置を講じること。なお、施設の新築等に当たっては、別添の「望ましい施設設備の配置例」を参考にしながら、設計段階において保健所又は学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭等その他の関係者の意見を十分取り入れ、

整備すること。

(1) 早急に整備を図ることが必要な事項

- ア 調理場内は、別紙1「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」により部屋単位で区分し、作業動線が明確となるようにすること。
- イ 検収室を設けること。
- ウ 食品の保管室（庫）は専用とし、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置とするとともに、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造であること。
- エ 下処理室と調理室の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。
- オ 機械・器具については可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう十分配慮した配置であること。
- カ 調理場の外部に開放される個所にはエアカーテン、調理室の入り口にはエアシャワーを備えることが望ましい。
- キ 給水栓（蛇口）は、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）の給水・給湯方式であること。
- ク 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分されていること。また、その出入り口には、原則として施錠設備を設けていること。
- ケ 学校給食従事者専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使い易い位置にあること。また、出入り口や便所、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器を適切な場所に設けていること。
- コ 排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造・配置であること。
- サ 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設け、ふた付きの廃棄物専用の容器を備えていること。
- シ 学校給食従事者専用の便所は、食品をとり扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造であること。また、専用の履物を備えるとともに、個室にも専用の手洗い設備を備えること。
- ス 学校食堂・ランチルームには、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(2) 早急に計画を策定し改善を図ることが必要な事項

- ア 施設の新築、改築、改修に当たっては、ドライシステムを導入すること。

また、ドライシステムを導入していない調理場においても、ドライ運

用を図ること。

- イ 施設は、検収、保管、下処理、調理、洗浄の作業区域に区分すること。
- ウ 調理室等は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造等であること。
- エ 学校給食従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と必ず区分されており、便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けられていること。

## 2 学校給食設備

教育委員会等は、随時設備の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、次の事項に留意し、早急に設備の整備、改善、更新、修理等の措置を講じること。

### ア 調理用機器・器具類

- ・食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具類を備えること。また、それぞれの調理用器具類は下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
  - ・調理用の機器・器具類は洗浄・消毒ができる材質、構造であり、常に清潔に保たれ、衛生的に保管できるものであること。
- なお、フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させること。
- ・全ての移動性の器具・容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
  - ・献立や調理内容に応じて調理作業を合理化する調理用機器（焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等）を備えること。
  - ・調理用機器・器具類は、給食人数に適した大きさと数量を備えること。

### イ シンク

- ・シンクは原則として、用途別に相互汚染しないように設置すること。
- 特に、加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別々に設置し、三槽式構造とすること。
- なお、給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクと調理用シンクは共用しないこと。

ウ 加熱調理後冷却した食品を常温放置しないよう、冷蔵庫等を設置するなどして適正な温度管理に努めること。

エ 調理後食品の保管のための保温食缶・保冷食缶を整備すること。

それができない場合は、蓄冷材等により必要な措置を講じること。

オ 学校給食従事者専用手洗い設備

・学校給食従事者専用手洗い設備は、給水栓を直接手指で触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）とし、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、石鹼及び消毒薬、個人用爪ブラシ、ペーパータオル等を常備すること。

なお、タオルの使用は避けること。

カ 冷蔵・冷凍設備は、食数に応じた十分な広さがあるものを用途別に整備し、共用を避けること。

キ 温度計及び湿度計

・給食施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を備えること。

また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

これら温度計類は定期的に検査を行い正確な機器を使用すること。

ク 調理室には、ふた付きの残菜入れを備えること。

ケ 共同調理場で調理した食品を調理後2時間以内で給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

コ 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検収室で行うこと。

3 学校給食施設・設備の清潔、衛生

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

ア 学校給食施設・設備は常に清潔で衛生的にすること。

また、調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫、冷凍庫内部の温度を適切に保つこと。なお、調理場は、十分な換気を行い、湿度は80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。

これらの温度、湿度は毎日記録すること。

イ 学校給食施設・設備については、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入・発生を防止するため、侵入防止措置を講じるとともに、補修、整理・整頓、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めること。また、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認したときにはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。

なお、学校給食従事者の専用便所については、特に注意すること。

- ウ 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫の内部及び食品保管場所は、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。
- エ 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。
- オ 食器具、容器、調理機械器具は、使用後確実に洗浄、消毒し、専用の保管庫を用いるなど適切に保管し、その衛生の保持に努めること。なお、調理室内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。
- カ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。

### Ⅲ 学校給食関係者

#### 1 学校給食従事者の健康管理

- ① 教育委員会等は、以下の点に留意し、学校給食従事者の健康管理を期すこと。
  - ア 健康診断は、年1回の定期健康診断を含め学期毎に年3回実施することが望ましい。
  - イ 検便は、月2回以上実施すること。
- ② 学校給食調理場においては、以下の点に留意し、学校給食従事者の健康管理を期すこと。
  - ア 学校給食従事者の健康状態に常に注意し、毎日、個人別に記録を残すこと。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、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、二類感染症若しくは三類感染症の患者、疑似症患者（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、同法の規定に基づき、都道府県知事の指示に従わなければならない。また、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業に従事させることを禁止し、直ちに医師の精密検査を受けさせ、その指示を励行させること。

#### 2 栄養教諭等

##### (1) 研修

- ア 教育委員会等は、栄養教諭等に対し、新規採用時の研修及び経験年数に応じた研修、その他の研修会等を実施する際には、その内容として公衆衛生、食品衛生、衛生法規などに関する講習、研究協議等を必ず含め、衛生管理に関する専門性の向上に努めること。

### 3 学校給食調理員

#### (1) 研修

ア 教育委員会等は、学校給食調理員の衛生意識の高揚を図るため、別紙2「学校給食調理員の標準的研修プログラム」に掲げる内容項目を参考にして、学校給食調理員に対する衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。この際、パート職員も含めできるだけ全員が等しく受講できるようにすること。

#### (2) 作業時の留意事項

学校給食調理員は、以下の点に留意して調理作業に当たること。

ア 学校給食調理員の身体、衣服は、常に清潔に保ち、調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないように、毎日専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履き物等を着用すること。

また、調理室専用の調理衣等や履き物を着用したまま便所に入らないこと。

エプロンや履き物等は、作業区分毎に用意し、色分けするなど作業区分別を明確にし、使用後は、洗浄及び消毒を行い、作業区分毎に保管して、翌日までに乾燥させておくこと。

イ 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- ④ 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

## IV 献立

### 1 献立作成上の留意点

栄養教諭等は、以下の点に留意して献立を作成すること。

ア 作業工程及び作業動線等を考慮し、衛生管理に十分配慮した献立を作成すること。

イ 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等の献立計画については十分に配慮すること。

ウ 施設・設備、人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。

エ 関係保健所等から情報を受け、地域における伝染病、食中毒の発生状況に配慮した献立を作成すること。

## 2 統一献立実施上の留意点

市町村教育委員会は、統一献立があまりに大規模である場合には、食品の品質管理や確実な検収を行ううえで支障を来すおそれがあることを考慮し、地域ブロック別や学校種別等の単位にわけること等による適正な規模での献立の作成を検討すること。

## 3 献立作成委員会等の設置

教育委員会等は献立作成委員会等を設け、栄養教諭等や保護者等の意見が十分尊重されるような仕組みを整えること。

# V 学校給食用食品(以下、「食品」という。)の点検

## 1 定期の食品点検

教育委員会等は、学校給食における食中毒を予防し、安全な実施に資するため、学校給食において使用される食品について定期的に細菌、農薬、添加物等についての検査(以下「点検」という。)を実施すること。

### (1) 市町村立学校における点検

#### ① 実施者

点検は、学校給食を実施している市町村教育委員会が都道府県教育委員会の指導・助言のもと、関係機関とも密接な連携の上実施すること。

#### ② 実施時期

点検は、毎年、少なくとも5月(または6月)及び9月(または10月)の年2回実施すること。

#### ③ 実施方法

ア 都道府県教育委員会は、あらかじめ、少なくとも1回当たり次の箇所数について、地域の実情等に応じて点検を実施する市町村及び調理場数を定め、点検を実施する市町村教育委員会に対し点検を要請すること。

単独調理場	8ヶ所
共同調理場	4ヶ所

ただし、政令指定都市及び中核市については、上記とは別に単独調理場及び共同調理場について少なくとも1回当たりそれぞれ2ヶ所実施する。

イ 都道府県教育委員会から点検の要請を受けた市町村教育委員会は、点検を実施する単独調理場及び共同調理場をそれぞれ選定し、当該調理場において点検を実施すること。

なお、点検に当たっては、あらかじめ点検する食品、点検方法及び検査機関等について都道府県教育委員会及び当該市町村または都道府県の衛生主管部局等と協議の上実施すること。

④ 食品納入業者への対応

点検に当たっては、点検実施の趣旨を食品納入業者に十分説明し、その協力を得て実施すること。

⑤ 点検結果に対する措置

ア 有害またはその疑いのある食品であることが判明した場合には、市町村教育委員会は、当該市町村又は都道府県の衛生主管部局と協議の上、適切に措置を講じること。

イ 点検結果の取扱いについては、都道府県教育委員会と事前に連絡調整の上適切な措置を講じること。なお、その他の目的に使用してはならない。

(2) 都道府県立学校における点検

学校給食を実施している都道府県立学校については、市町村立学校の実施時期、実施方法等に準じて、当該都道府県の教育委員会が衛生主管部局と適宜協議の上、定期点検を実施すること。

(3) 国立・私立学校における点検

学校給食を実施している国立大学附属学校及び私立学校については、市町村立学校の実施時期、実施方法等に準じて、各設置者が学校の所在する都道府県の私立学校主管部局及び衛生主管部局と適宜協議の上、定期点検を実施すること。

2 日常の食品点検

ア 都道府県及び市町村の学校給食会並びに学校給食調理場においては、食品の品質検査機能を強化するなどして、食品の品質管理の徹底を図ること。また、食品の品質検査等についてはできる限り保健所等の協力を求めること。

イ 学校給食用委託食品については、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

VI 食品の購入

教育委員会等又は学校給食共同調理場等においては、以下の点に留意して、食品の購入を行うこと。

その際、教育委員会等は物資選定のための委員会を設け、栄養教諭等や保護

者、その他の関係者の意見が十分尊重されるとともに、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言・協力を受けられるような仕組みを整えること。

### 1 食品納入業者の選定

食品の購入に当たっては、関係保健所等の協力を得て、施設の衛生面や食品の取扱いが良好で衛生上十分信用のおける業者を選定するとともに、あらかじめ、食品納入予定業者一覧表等を作成しておくこと。

### 2 食品納入業者等の衛生管理

ア 食品納入業者又は納入業者の団体等（以下「食品納入業者等」という。）の間に連絡会を設けるなどし、学校給食の意義、役割及び食品の衛生管理の在り方について定期的に意見交換を行い、食品納入業者等の衛生管理の啓発に努めること。

イ 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等食品納入業者等に衛生管理についての自主的な取組を促すこと。

なお、必要に応じて、食品納入業者等の衛生管理の状況を確認すること。

ウ 原材料及び加工食品について、製造業者や食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、あるいは生産履歴等を提出させること。その結果については、保健所等に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者等の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。

### 3 食品の選定

ア 食品の購入に当たっては、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択するよう常に配慮し、特に、有害なもの又はその疑いのあるものは避けるよう留意すること。

イ 有害な食品添加物はもとより、不必要な食品添加物（着色料、保存料（防腐剤）、漂白剤、発色剤）が添加された食品、内容表示、期限表示（賞味期限、消費期限）、製造業者及び販売業者等の名称や所在地、使用原材料、保存方法が明らかでない食品については、使用しないこと。

また、可能な限り使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。

ウ 関係保健所等から情報提供を受け、地域における伝染病、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

#### 4 共同購入等

- ア 統一献立と結びついた共同購入は、あまりに大規模である場合には、食品の品質管理や確実な検収を行う上で支障を来すおそれがあるため、地域ブロック別や学校種別等の単位にわけること等による適正な規模での実施を検討すること。
- イ 学校給食用食品の製造を委託する場合には、衛生上十分に信用のおける製造業者を選定してこれを行わせるとともに、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。

### VII 食品の検収・保管等

学校給食調理場及び共同調理場の受配校においては、以下の点に留意して、食品の検収、保管等を行うこと。

#### 1 検収の方法

- ア あらかじめ検収責任者を定めて、食品の納入に立会し検収を確実に実施すること。なお、検収の確実な実施のため必要な場合には、検収責任者など立会する者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振るようにすること。
- イ 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。
- ウ 納入業者から食品を納入させる場合は、検収室において、食品の受け渡しを行うとともに、検収責任者が必ず立ち会い、検収表(簿)に基づき、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況(箱や袋の汚れや破れ等)、異物混入や異臭の有無、期限表示(賞味期限、消費期限)、製造年月日、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、ロットに関する情報(年月日表示又はロット番号)等について十分点検や確認を行い、記録し、これを1年間保存すること。
- エ 食品は検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボール等を持ち込まないこと。
- オ 共同調理場の受配校においても、納入業者から直接食品が納入される場合は、配膳室等において、上記ウと同様に検収等を行うこと。
- カ 食品の検収室には、食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

#### 2 保管の方法

- ア 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、

野菜類等については、一回で使い切る量を購入するようにすること。

イ 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、別紙3「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚、冷蔵・冷凍設備に保管すること。

ウ 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、常に新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

エ 食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ、衛生管理に十分留意すること。

## VIII 調理過程

学校給食調理場においては、栄養教諭等と学校給食調理員が相互の役割分担と連携協力のもと、以下の点に留意し、調理過程における衛生管理の充実を図ること。

### 1 調理の原則

ア 学校給食調理場等においては、食品の搬入から調理、保管、配食、給食等における衛生的な取扱いに努め、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫によって汚染されないよう注意するとともに、食品、給食の運搬時における適切な温度管理、時間管理等の衛生的取扱いに配慮すること。

イ 給食の食品は、原則として、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類を除き、加熱調理したものを給食すること。

特に、食肉類、魚介類、卵及びそれらの加工品、冷凍食品並びにソーセージ・ハムなどの食肉製品その他の加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間の記録をとること。

ウ 野菜類の使用については、昨今の食中毒の発生状況を踏まえ、また二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。

生野菜等の使用については、設置者において、食中毒の発生状況、施設設備の改善状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、衛生管理体制の整備などの衛生管理の実態、及び生野菜等の食生活に果たす役割などを踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の必要性の有無を判断すること。

なお、生野菜の使用にあたっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、必ずその日のうちに給食すること。また、中性洗剤や消

毒剤を使用する場合は、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いすること。

エ 前日調理は行わないこと。

オ 料理の混ぜ合わせ（和えもの、サラダ等）、配食、盛りつけ等の際には、必ず清潔な場所で、清潔な器具を使用するとともに、料理に直接手を触れないようにすること。

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

なお、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が  $0.1 \text{ mg/L}$  以上であることを確認し、その時間を記録、保存すること。

キ マヨネーズは、学校で作らないこと。

ク 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分注意すること。

ケ 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れないこと。調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、学校給食日常点検票第7票に基づき、学校給食従事者と同様に健康状態等を点検・記録し、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履き物を着用させること。

## 2 使用水の安全確保

ア 使用水については、「学校環境衛生の基準」（平成14年2月5日付け13文科ス第411号スポーツ・青少年局長通知）に定める飲料水を使用すること。

イ 使用水に関しては、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が  $0.1 \text{ mg/L}$  以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、記録すること。使用に不適な場合には、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。

ウ 水質検査の記録については、1年間保管すること。

エ 貯水槽を設けている場合は、清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。なお、清掃した記録（証明書等）は1年間保管すること。

## 3 二次汚染の防止

ア 栄養教諭等は、献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した調理

作業工程表や各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図を作成するなどして、学校給食調理員に対して、それらを示し、確認すること。

イ 栄養教諭等は、学校給食調理員に対し、特に、調理作業中の食品や調理機械・器具類の汚染の防止及び包丁、まな板類の食品別、処理別の使い分けについてその徹底を図ること。

ウ 調理場における食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

エ 食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう専用の容器、調理用機器・器具類で調理すること。

オ 原材料、下処理後の非加熱食品及び加熱調理後冷却する必要のある食品は、他からの二次汚染を防止するため、それぞれ冷蔵庫等で保管すること。

カ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをするなどして保存し、他からの二次汚染を防止すること。

キ ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用すること。

ク エプロンや履物等は作業区分毎に使い分け、色分けするなどして明確にすること。

また、保管の際は作業区分毎に区別し、衛生管理に配慮すること。

#### 4 食品の適切な温度管理等

ア 調理作業時においては、調理室内の温度・湿度を確認し、その記録を行うとともに換気を十分行うこと。

イ 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。加熱調理においては中心部が75℃で1分間以上またはこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その温度と時間を記録すること。

特に、冷蔵・冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。

ウ 加熱調理後冷却する必要のある食品については、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするよう、冷却機等を用いて、温度を下げ、冷蔵庫等で保管すること。

この場合、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録すること。

エ 調理後の食品の適切な温度管理を行い、調理後2時間以内で給食できるように努めること。なお、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の温度と時間を記録すること。

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

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

## 5 残菜、廃品処理

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

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

- ・廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
- ・返却された残菜は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ・廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
- ・廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

## IX 配送・配食

### 1 配送

ア 学校給食共同調理場においては、調理済食品等が運搬途中で塵埃などによって汚染されないよう容器、運搬車の設備の完備に努めるとともに、これらの食品が調理後給食されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。

なお、その際、搬出・搬入時刻を記録すること。

### 2 配食

各学校においては、以下の点に留意して、配食すること。

ア 配膳室の衛生に努めること。

イ 食品を運搬する場合には、必ず容器にふたをすること。

ウ 消毒した食器具類を児童生徒が取扱う場合には、乱雑にならないよう、また、床に落とした食器や食品等は、そのまま使用したり、食べたりすることのないよう注意すること。

エ パン、牛乳等のびんや容器等の汚染にも十分注意をすること。

オ 食器具類等をやむを得ず児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう、その取扱いに特に注意すること。

カ 配食を行う児童生徒及び教職員については、学校給食日常点検票第7票

に基づき、健康状態等を確認すること。

## X 検食・保存食等

学校給食調理場にあつては、以下の点に留意して、検食、保存食の保存等を実施すること。

### 1 検食の方法

ア 当日の給食については、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。

検食は、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行い、異常があつた場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

イ 検食の際には、特に次の点に留意すること。

- ・食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- ・調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- ・食品の異味、異臭その他の異常がないか。
- ・一食分として、それぞれの食品の量が適当か。
- ・味付けや、香り、色彩、形態などが適切になされているか。また、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。

ウ 検食を行った時間、検食者の意見など、検食の結果を検食簿等に必ず記録すること。

### 2 保存食等の保存期間及び保存方法

ア 保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、納入された食品の製造年月日又はロットが違う場合は、それぞれ保存すること。

イ 原材料は、特に洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全てを割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

ウ 保存食については、食材料及び調理済食品が確実に保管されているか、また、廃棄した日時を記録すること。

エ 共同調理場の受配校に複数の業者から、直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。

なお、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存す

ること。

オ 児童生徒の栄養指導や盛りつけの目安とする「展示食」を保存食と兼用することは避けること。

カ 使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水1Lを-20℃以下、2週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。

### 3 残食、残品

ア 児童生徒に対して、パン等の残食の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止することが望ましい。

イ パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

## XI 衛生管理体制

### 1 衛生管理責任者

ア 学校給食調理場においては、栄養教諭等（栄養教諭等が現にいない調理場にあつては、調理師資格を有する学校給食調理員等）を衛生管理責任者として定めること。

イ 衛生管理責任者は、学校給食調理員の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の日常管理などに当たるとともに、特に調理過程における下処理、調理、配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適正に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

### 2 関係職員等による衛生管理体制

ア 校長又は所長は、学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。そのため、学校保健委員会等を活用するなどの方法により、校長、所長、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、栄養教諭、学校栄養職員、保健主事、養護教諭等の教職員、保護者、関係保健所長等の専門家などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。

イ 校長又は所長は、食品の検収等の日常点検の結果、衛生管理責任者から異常の発生の報告を受けた場合、食品の返品、メニューの削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講じること。

- ウ 校長又は所長は、施設・設備等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- エ 校長又は所長は、栄養教諭等の指導・助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意味疎通等に配慮すること。

## XII 定期、臨時及び日常の衛生検査

校長又は所長は学校給食調理場を検査するにあたっては、学校医、学校薬剤師等の協力を得て実施するとともに、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

##### (1) 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行うこと。

##### (2) 検査事項

検査は、次の事項について行うこと。

給食施設の位置、使用区分、構造及び調理場内の衛生状況

##### (3) 検査方法及び判定基準

給食施設の構造及び附属設備の管理については、建物の位置、使用区分等、建物の構造、採光、通風、換気、防そ、防虫、建物の周囲の状況、給水設備、厨芥容器、清掃用具及び便所等について衛生的であるか、又は能率的であるかどうか学校医及び学校薬剤師等の協力を得て調べること。その際、次の点に留意するとともに第1票を参考に判定すること。

#### ① 施設の構造・機能

ア 施設は、検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄の作業区域に区分されていること。

イ 調理場内は、別紙1「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」により部屋単位に区分し、作業動線が明確となるようにすること。

ウ 機械・器具については可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう十分配慮した配置であること。

エ 調理場の外部に開放される個所にはエアカーテン、調理室の入り口にはエアシャワーを備えることが望ましい。

オ 調理室等は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造であること。

カ 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分

されていること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けていること。

キ 搬入された食品等の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造であること。

ク 食品保管施設は、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置であること。

ケ 学校給食従事者専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使い易い位置にあること。また、出入り口、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器が適切な場所に設けられていること。

コ 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造であること。また、専用の履物を備え、個室にも専用の手洗い設備が設けられていること。

サ 学校給食従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と必ず区分されており、便所は食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けられていること。

シ 給水栓（蛇口）は、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）の給水・給湯方式であること。

ス 排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造・配置であること。

セ 廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設け、廃棄物専用の容器を備えていること。

ソ 学校食堂・ランチルームには、児童生徒等の手洗い設備が設けられていること。

## ② 施設の衛生状態

ア 天井の水滴の有無、落下防止の状況、特に黒かびの発生に注意すること。

イ 給食施設の日当たり状況及び夏の直射日光を避ける設備について調べること。給食施設は、十分な明るさが確保されていること。

ウ 調理室等の通風及び換気設備、その位置、効率及び故障の有無などについて調べること。調理室等の換気は、十分であること。なお、調理室等は、十分な換気を行い、湿度80%以下、温度は25℃以下に保たれていることが望ましい。

エ 学校給食施設においては、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の

侵入・発生を防止するため、侵入防止措置を講じられているとともに、補修、整理・整頓、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めていること。また、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の駆除を半年に1回以上(発生を確認したときにはその都度)実施し、その実施記録が1年間保管されていること。

オ 建物の周囲の状況、給水設備、排水施設、厨芥容器、清掃用具及び便所等が衛生的であること。

#### (4) 事後措置

- ① 施設の構造に欠陥又は故障箇所があれば、速やかに改善、修理するなどの適切な措置を講じるようにすること。
- ② 周囲の状態が不良であれば、速やかに適切な措置を講じるようにすること。

## 2 学校給食設備及びその取扱い状況

### (1) 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行うこと。

### (2) 検査事項

検査は、次の事項について行うこと。

- ① 学校給食従事者専用手洗い設備
- ② 使用水
- ③ シンク
- ④ 食器類
- ⑤ 食器洗浄状況
- ⑥ 食器消毒及び保管状況
- ⑦ 調理機器・器具類及び保管状況
- ⑧ 包丁及びまな板類
- ⑨ 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫及び食品保管場所
- ⑩ 温度計及び湿度計
- ⑪ 残菜入れの有無
- ⑫ 日常点検の記録の有無

### (3) 検査方法及び判定基準

検査は、次の点に留意するとともに第2票を参考に判定すること。

- ① 学校給食従事者専用手洗い設備

・学校給食従事者専用手洗い設備には、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式，自動式）とし、肘まで洗える大きさの洗面台を設置し、石鹼及び消毒薬，個人用爪ブラシ，ペーパータオル等を常備すること。

なお，タオルの使用は避けること。

## ② 使用水

ア 使用水については、「学校環境衛生の基準」に定める飲料水が使用されていること。

イ 使用水に関しては，調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が， $0.1\text{ mg/L}$ 以上であることが実施され，記録されていること。使用に不適な場合には，給食を中止し，速やかに改善措置が講じられていること。

ウ 水質検査の記録については，一年間保管されていること。

エ 貯水槽を設けている場合は，清潔を保持するため，専門の業者に委託して，年1回以上清掃されていること。なお，清掃した記録（証明書等）は1年間保管されていること。

## ③ シンク

・シンクは原則として，用途別に相互汚染しないように設置すること。特に，加熱調理用食品，非加熱調理用食品，器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置し，三槽式構造とすること。

なお，必要に応じて調理用器具洗浄用の深いシンクを備えることが望ましい。

## ④ 食器具類

食器具，容器，調理機器・器具類は，損傷の状況について十分注意されていること。

調理後食品の一時保管のための保温食缶・保冷食缶が整備されていること。

## ⑤ 食器洗浄状況

食器洗浄の方法を調べ，さらに，洗浄を行った食器を任意に数個ずつ抜き取り，でんぷん性残留物及び脂肪性残留物の検出を行うこと。

食器の洗浄は適切に行われ，洗浄後の食器から残留物が検出されないこと。

## ⑥ 食器消毒及び保管状況

食器の消毒は，煮沸消毒，熱風消毒その他の確実な方法で行われたのちに，衛生的に保管されていること。

⑦ 調理機器・器具類及び保管状況

ア 食肉類，魚介類，野菜類，果実類等の食品の種類ごとに，それぞれ専用の調理用器具類を備えること。また，それぞれの調理用器具類は下処理用，調理用，加熱調理済み食品用等処理の過程ごとに区別すること。

イ 調理用の機器・器具類は分解して洗浄・消毒ができる材質，構造であり，常に清潔に保たれ，衛生的に保管できるものであること。

また，これらの機器，器具類は使用後に分解して洗浄・消毒したのち乾燥させること。

ウ 全ての移動性の器具・容器は，衛生的に保管するため，外部から汚染されない構造の保管設備を設けられていること。

エ 献立や調理内容に応じて調理作業を合理化する調理用機器（焼き物機，揚げ物機，真空冷却機，中心温度管理機能付き調理機等）を備えていること。

オ 調理用機器・器具類は，給食人数に適した大きさと数量を備えていること。

⑧ 包丁及びまな板類

ア 包丁及びまな板類は用途別（下処理用及び調理用等）及び食品別（食肉類用，魚介類用，野菜類，果実類用等）に区分されており，洗浄消毒が容易であること。

イ 使用後は十分に洗浄し，消毒，乾燥した後，清潔な場所に保管されていること。

⑨ 冷蔵庫，冷凍庫，食品保管庫及び食品保管場所

冷蔵庫，冷凍庫，食品保管庫は，十分な広さがあり，その内部及び食品保管場所は常に清潔で整頓されており，温度が適正に管理され，記録されていること。

⑩ 温度計及び湿度計

ア 給食施設内の適切な温度及び湿度の管理のために，適切な場所に正確な温度計，湿度計を備えていること。

イ 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために，適切な場所に正確な温度計が使用されていること。なお，冷蔵庫用には最高最低温度計が望ましいこと。

⑪ 残菜入れの有無等

調理室には，ふた付きの残菜入れを備えていること。

⑫ 日常点検の記録の有無

記録は毎給食日に確実に行われていること。

(4) 事後措置

- ① 学校給食用の設備に欠陥又は故障箇所があれば、速やかに改善、修理するなどの適切な措置を講じるようにすること。
- ② 学校給食用設備の取扱いに欠陥を見いだしたときは、速やかに改善するなどの適切な措置を講じるようにすること。

3 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況

(1) 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行うこと。

(2) 検査事項

検査は、次の事項について行うこと。

- ① 学校給食従事者の健康管理の状況
- ② 検食及び保存食の状況

(3) 検査方法及び判定基準

検査は、次の点に留意するとともに、第3票を参考に判定すること。

① 学校給食従事者の健康管理の状況

ア 健康診断の年間回数、検便実施(第4票参考)の月間回数、化膿症、下痢症等の発見状況、被服の清潔及び清潔に関する習慣についての検査等について記録簿等によって調べること。

イ 健康診断は年1回の定期健康診断を含め、学期毎に年3回実施されていることが望ましい。検便は月2回以上実施されていること。

ウ 学校給食従事者の健康状態を常に注意し、下痢をしている者、化膿性疾患にかかっている者、手指・顔面等の創傷及び化膿性部位等の検査が行われており、その結果は、記録されていること。

② 検食及び保存食の状況

ア 検食及び保存食の記録の有無を調べること。検食は、共同調理場の受配校についても調べること。

イ 当日の給食は、児童生徒等に提供される前に責任者を定め、検食が行われていること。その際、異味、異臭その他の異常が感じられたときには、食品の提供を中止するなど直ちに適切な処置が取られていること。また、検食を行った時間とその結果については、適切に記録されていること。

ウ 保存食は、原材料及び調理済食品を食品毎に50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で

2週間以上保存されていること。また、その記録があること。

なお、原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存されていること。

エ 児童生徒の栄養指導や盛りつけの目安とする「展示食」を保存食と兼用していないこと。

オ 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基準に満たない場合は、再検査を行い、適と判定し、水を使用した場合は、使用水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存されていること。

#### (4) 事後措置

- ① 健康管理において不備又は欠陥を見いだしたときは、速やかに適切な措置を講じるようにすること。
- ② 清潔保持に不適當な点を見いだしたときは、速やかに適切な措置を講じるようにすること。
- ③ 検食及び保存食の保存方法に不備があれば、速やかに適切な措置を講じるようにすること。

### 4 学校給食用食品等の検収・保管の状況

#### (1) 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行うこと。

#### (2) 検査事項

検査は、学校給食用食品等の検収・保管の記録について行うこと。

#### (3) 検査方法及び判定基準

検査は、次の点に留意するとともに、第5票を参考に判定すること。

- ① 学校給食用食品等の検収・保管の状況及び不良品が検出されたときの事後措置の記録を調べること。
- ② 学校給食用食品等の日常の検収は確実に行われ、また、保管は適切であり、その成績が記録されていること。
- ③ 学校給食用食品等に不良品が検出された場合は状況に応じて、保健所、学校医、学校薬剤師等と連絡の上、適切な措置が講じられていること。

#### (4) 事後措置

学校給食用食品等の日常の検収・保管が適切に行われていないときは、日常点検の強化を図るようにすること。

### 5 学校給食における衛生管理体制及び活動状況

### (1) 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行うこと。

### (2) 検査事項、検査方法及び判定基準

検査は、給食における衛生管理体制、学校保健委員会等の活動、日常的な点検、指導、助言の実施などについて、第6票を参考に実施し、判定すること。

### (3) 事後措置

衛生管理体制の整備、学校保健委員会等の活動、日常的な点検、指導、助言などが適切に行われていないときは、衛生管理体制の強化、活動の充実を図るようにすること。

## [臨時衛生検査]

### 1 臨時衛生検査を実施する場合

学校においては、次のような場合、必要があるときは必要な検査項目を行うこと。

- (1) 伝染病・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
- (2) 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、伝染病の発生のおそれがあるとき。
- (3) その他必要なとき。

### 2 臨時衛生検査の検査項目及び実施方法

臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期衛生検査に準じて行うこと。

### 3 臨時衛生検査の事後措置

臨時衛生検査の結果に基づく事後措置については、定期衛生検査の結果に基づく事後措置に準じて特に迅速に行うようにすること。

## [日常衛生検査（以下、「日常点検」という。）]

日常点検は、第7票を参考に実施し、その状況を記入すること。その際、特に次の点に留意すること。

- (1) 学校給食従事者は、健康で下痢、発熱、化膿症及び手の外傷等がないこと。

なお、学校給食従事者の健康状態を常に注意し、学校給食従事者が、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、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，二類感染症若しくは三類感染症の患者，疑似症患者（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，感染症法の規定に基づき，都道府県知事の行う指示に従わなければならない。また，化膿性疾患が手指にある場合には，調理作業には従事させることを禁止し，直ちに医師の精密検査を受けさせ，その指示を励行させること。

(2) 調理衣，エプロン，マスク，帽子等服装及び手指が清潔で，次の場合には手洗い等が行われていること。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- ④ 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

(3) 学校給食の施設・設備は清潔で衛生的であること。特に，調理室，食品庫の温度・湿度，冷蔵庫，冷凍庫の温度は適切であること。

食器具，容器，調理機械器具は，使用后確実に洗浄，消毒し，専用の保管庫を用いるなど適切に保管し，その衛生の保持に努めること。なお，調理室内における器具，容器等の使用後の洗浄・消毒は，原則として全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。

使用水に関しては，調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であること及び外観，臭気，味等について水質検査が実施され，記録されていること。

(4) 主食，牛乳など食品等の搬入品については，品質，鮮度，包装容器等の状況，品温（納入業者が運搬の際，適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。），異物の混入，品質保持期限（賞味期限）等の異常の有無などをみるための検収が適切に行われていること。

また，それらが記録されていること。

食品等は，清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態（温度・湿度，通風，直射日光など）で保管されていること。

(5) 調理室には，調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。

(6) 下処理，調理，配食は作業区分ごとに衛生的に行われていること。

生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また，必要に応じて消毒されていること。

加熱，冷却が適切に行われていること。特に，加熱すべき食品は十分に加熱されていること。また，その温度と時間が記録されていること。

- (7) 調理終了後速やかに給食されるよう配送・配膳され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
- (8) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
- (9) 給食当番の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
- (10) 調理に伴うごみや残菜は、それぞれのごみに区分（厨芥、雑芥、プラスチック・ガラス・金属くず等及びリサイクル）され、衛生的に処理されていること。

## XIII 雑則

### 1 伝染病・食中毒等発生の予防及び発生時の対応

学校においては、以下の点に留意し、伝染病・食中毒等発生の予防に努めるとともに、発生の際の対応に万全を期すこと。

#### (1) 児童生徒に対する保健教育・衛生指導

ア 児童生徒に対しては、伝染病・食中毒の予防についての保健教育を強化するとともに、日常生活において、伝染病・食中毒の予防のために必要な生活の実践、特に用便後、食事前等の手洗いを励行させるよう指導すること。

イ 児童生徒に対して、給食前に十分手を洗わせること。手洗いは、必ず流水式とすること。

ウ 給食当番の児童生徒については、特に、その健康状態に注意するとともに、衣服を整え、衛生的な服装であること。また、配食前、用便後等の手洗いを完全に励行させ、常に清潔な手指で食器や食品を扱うようにすること。

#### (2) 患者の早期発見

ア 児童生徒等の欠席率に注意し、伝染病・食中毒等の早期発見に努めること。

イ 児童生徒等に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、伝染病・食中毒のような疑わしい症状のある児童生徒等があるときは、関係機関の協力を得るとともに、速やかに学校医または医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講じること。

ウ 健康に異常のある児童生徒等は、自主的に保護者、教員等に申し出るように指導し、また、保護者に対しては、児童生徒等が伝染病・食中毒にかかったり、その疑いがある場合には、学校にその旨を報告するよう指導すること。

エ 関係保健所等から情報提供を受け、地域における伝染病・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその症状を把握するよう努めること。

### (3) 集団発生の際の措置

ア 学校医、教育委員会、保健所等に連絡し、患者の措置に万全を期すこと。

イ 学校医等の意見を聞き、健康診断、出席停止、臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて予防措置を講じること。

ウ 関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて校内外の取り組み体制を整備すること。

エ 保護者その他関係方面に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシーなどの人権の侵害が生じないように配慮すること。

オ 児童生徒等の食生活について、十分な注意と指導を行うこと。

カ 食中毒等の発生原因については、関係機関の協力を求め、これを明らかにするように努め、その原因の除去、予防に努めること。

(4) 法第12条の規定により出席停止の措置をとる場合には、次の事項に留意し、その適正を期すること。

ア 法第12条の規定により出席停止の措置は、学校医その他の医師の意見を聞いて行うものとする。

イ 令第5条の規定により出席停止の指示を行うに当たっては、その指示（その理由及び期間）を明確にし、これを励行するよう適切な指導を行うこと。

(5) 法第13条の規定により臨時休業を行う場合には、次の事項に留意し、その適正を期すること。

ア 臨時休業を行う場合には、学校医その他の医師の意見を聞き、その適正を期するとともに、伝染病の発生防止に努めること。

イ 臨時休業中における児童生徒等に対する生活指導、学習指導及び保健指導を適切にすること。

ウ 臨時休業後授業を再開する場合には、児童生徒等の欠席状況、罹病状況などをよく調査し、保健指導を十分行うこと。

なお、必要があると認めるときは、更に臨時休業その他の措置を講じること。

### (6) 文部科学省への報告

ア 都道府県教育委員会及び都道府県知事は、域内の学校に伝染病・食中

毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生またはそのおそれがある場合及びそれが終えんした場合には、別紙5「学校における伝染病・食中毒等発生状況報告書」により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。

なお、伝染病・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。

イ 国立大学の附属学校に伝染病・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生またはそのおそれがある場合及びそれが終えんした場合には、別紙5「学校における伝染病・食中毒等発生状況報告書」に準じ、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。

なお、伝染病・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。

ウ ア及びイの報告に際しては、参考となる献立表等の資料を添付すること。

## 2 文部科学省資料等の活用

学校給食関係者は、次の資料を活用すること。

ア 「学校給食における衛生管理の改善に関する調査研究協力者会議」報告

イ 「学校給食における食中毒防止の手引」(独立行政法人日本スポーツ振興センター)

ウ 「学校給食 食中毒防止ビデオシリーズ」(独立行政法人日本スポーツ振興センター)

## 3 クックチル方式による学校給食関係

クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備など衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

## 4 幼稚園給食関係

幼稚園において、自園で調理した給食を提供する場合には、本通知に準じて衛生管理の徹底を図ること。

## 5 学校給食従事者の喫食について

学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理

した給食を児童生徒ともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、当該施設内で喫食しても差し支えないこと。

この場合、毎日の健康調査及び月2回以上の検便検査の措置を講じること。

## XV 従前の通知の廃止等

### 1 廃止通知一覧

次に掲げる通知は廃止する。

- 平成9年4月1日付け文体学第266号  
「学校給食における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の防止について」
- 平成9年4月1日付け文体学第268号  
「腸管出血性大腸菌O157発生状況を踏まえた食中毒発生の防止等について」

### 2 従前の通知の廃止に伴う関係事項の整理等

#### (1) 修学旅行・遠足時における伝染病・集団食中毒の防止

ア 修学旅行・遠足の実施に当たっては、昭和28年5月12日付け文初保第260号「修学旅行・遠足時における伝染病・集団中毒の防止について」を参照し、食中毒の発生防止に努めること。

#### (2) 夏季保健施設・部活動等の合宿施設等の保健管理

ア 夏季保健施設・部活動等の合宿の実施に当たっては、開催地、宿舎等の衛生について実地に調査するなど保健管理の適正を期すこと。

#### (3) 「学校環境衛生の基準」との関係

「学校環境衛生の基準」第1章「定期環境衛生検査」[学校給食の食品衛生(学校給食共同調理場を含む)]及び第3章「日常における環境衛生」[学校給食の食品衛生(学校給食共同調理場を含む)]は、この通知XIIによるものとする。

### 3 参考通知(厚生労働省通知)

- 平成12年8月14日付け衛化第33号 厚生省生活衛生局食品化学課長「塩化ビニル製手袋の食品への使用について」
- 平成13年1月5日付け事務連絡 厚生省生活衛生局水道環境部水道整備課水道水質管理官「水道水質に関する基準の制定について」の一部改正等について

○ 平成14年8月2日付け食発第0802005号 厚生労働省医薬局食品  
保健部長「食品，添加物等の規格基準の一部改正について」

別紙1「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」

別紙2「学校給食調理員の標準的研修プログラム」

別紙3「学校給食用食品の原材料，製品等の保存基準」

別紙4「定期及び日常の衛生検査の点検票」

①「学校給食施設等定期検査票」（第1票）

②「学校給食設備及びその取扱い定期検査票」（第2票）

③「学校給食従事者の衛生管理状況及び検食，保存食の状況定期検査票」  
（第3票）

④「定期検便結果処置票」（第4票）

⑤「学校給食用食品等の検収・保管の状況定期検査票」（第5票）

⑥「学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票」（第6票）

⑦「学校給食日常点検票」（第7票）

別紙5「学校における伝染病・食中毒等発生状況報告書」

別添 「望ましい施設設備の配置例」

汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準

	作 業 区 域	
汚 染 作 業 区 域	<p>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</p> <p>食 品 の 保 管 室—食品の保管場所</p> <p>下 処 理 室—食品の選別，剥皮，洗浄等を行う場所</p> <p>食品・食缶の搬出場</p> <p>洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒前）</p>	調
非 汚 染 作 業 区 域	<p>調 理 室</p> <p>—食品の切断等を行う場所</p> <p>—煮る，揚げる，焼く等の加熱調理を行う場所</p> <p>—加熱調理した食品の冷却等を行う場所</p> <p>—食品を食缶に配食する場所</p> <p>洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後）</p>	理
そ の 他	更衣，休憩室，便所，事務室等	場

別紙 2

学校給食調理員の標準的研修プログラム

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実際を研修する。

区分	内 容	ね ら い
1 開講にあたって	学校給食の意義と学校給食調理員の役割	学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。
2 食中毒の基礎知識	主な食中毒 ①食中毒菌の種類と特徴 ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③学校給食衛生管理の基準 ④食品衛生法	主な食中毒と感染症の特徴を理解する。併せて、学校給食衛生管理の基準及び食品衛生法の規定について理解する。  (指導者例) 都道府県衛生部局担当者等
3 学校給食調理設備員及び衛生施設管理	①学校給食調理員の衛生管理 ・健康状態の把握 ・検便 ・正しい服装 ・手と指の洗浄 ②施設・設備の衛生管理 ・ドライ方式 ・機械器具の衛生的取扱い方法と洗浄殺菌方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・消毒の方法	学校給食調理員の健康管理，手洗いの方法，その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。  施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について，基本的事項を理解する  (指導者例) 学校薬剤師，栄養教諭等
4 作業工程上の衛生管理と衛生検査	①作業工程と作業動線 ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱い方法 ②調理室における自主衛生検査 ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法	作業工程に従って，二次汚染防止のために必要な知識及び加熱調理等食中毒防止のための調理の基本を理解する。  水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査，簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し，日常業務における衛生意識の高揚，衛生管理の徹底に役立てる。  (指導者例) 学校薬剤師，栄養教諭等

区分	内 容	ね ら い
5 衛生 管理 体制	学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭等の職務 ③学校給食調理員の職務 ④給食主任，保健主事，養護教諭等他の教職員との連携 ⑤調理室（場）における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員との連携を理解し，学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて，栄養教諭等の職務を理解し，その指導体制を確立する。 調理室（場）における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。  （指導者例） 都道府県教育委員会学校給食担当者及び校長・保健主事等
6 学校給食衛生管理の基準と日常点検・定期点検	学校給食衛生管理の基準 ①日常点検票 ・日常点検票の記入方法  ②食品の衛生 ・食品の選定と検収方法 ・検収表（簿）の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送  ③保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法	学校給食衛生管理の基準を理解させ，基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。  （指導者例） 学校薬剤師，栄養教諭等
7 食中毒防止の実際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。  （指導者例） 校長，所長，栄養教諭、学校栄養職員，学校給食調理員等

## 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

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

## 定期及び日常の衛生検査の点検票

- ① 「学校給食施設等定期検査票」 (第 1 票)
- ② 「学校給食設備及びその取扱い定期検査票」 (第 2 票)
- ③ 「学校給食従事者の衛生管理状況及び検食, 保存食の状況定期検査票」 (第 3 票)
- ④ 「定期検便結果処置票」 (第 4 票)
- ⑤ 「学校給食用食品等の検収・保管の状況定期検査票」 (第 5 票)
- ⑥ 「学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票」 (第 6 票)
- ⑦ 「学校給食日常点検票」 (第 7 票)

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・使用区分等	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 4 構成(作業動線)	給食人員に適した十分な広さか。 検収, 保管, 下処理, 調理, 配膳, 洗浄等の作業区域は, 適切に区分されているか。 汚染作業区域と非汚染作業区域等を明確に区分するなど衛生的な流れ作業を実施する上で適切か。	A・B・C A・B・C A・B・C	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><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"/> 食品庫等への食品の搬入に当たって, 調理室を經由しない構造・配置である。                  また, 温度, 湿度, の管理が適切になされる衛生的な構造である。  <input type="checkbox"/> 調理場内は, 別紙1「汚染作業区分と非汚染作業区域の区分の基準」により部屋単位で区分し, 作業動線が明確となっている。  <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。  <input type="checkbox"/> 調理機器・器具とシンク, 下処理場所等との関連性はよい。</p> </div>				
建物の構造	5 手指の洗浄消毒施設	位置(出入口, 便所, 作業途中, 作業区分ごと及びランチルーム(等)構造はよいか。	A・B・C	
	6 履き物の消毒設備	位置, 構造はよいか。	A・B・C	
	7 床(ドライシステム)	ア 不浸透性の材料で作られていて, 破損箇所はないか。 イ 排水に適切な勾配があるか。	A・B・C A・B・C	
	8 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 A・B・C	
	9 天井	ア 水滴の落下を防止するために傾斜は適当か。 イ 破損箇所はないか。 ウ ほこり, 黒かびの発生は認められないか。	A・B・C A・B・C A・B・C	
	10 腰板	ウエットシステムの場合は, 不浸透性又は耐水性の材質で作られているか。破損箇所はないか。	A・B・C	
	11 採光	ア 作業上適当な明るさはあるか。 イ 夏の直射日光を遮る設備はあるか。	A・B・C A・B・C	
	12 通風, 換気	ア 自然換気の場合, 側窓, 天窓等による通風は良好か。 イ 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いるか。破損はないか。	A・B・C A・B・C	
	13 温度, 湿度	ア 調理室, 配膳室, 食品庫等の温度, 湿度は, 適切に保たれているか。(温度25℃以下, 湿度80%以下が望ましい。) イ 望ましい温度・湿度を保つための設備が整っているか。	A・B・C A・B・C	
	防 虫	14 給食施設(出入口, 窓検収室, 食品庫等)	ア 防そ, 防虫(はえ, ごきぶり等)の設備は設けられているか。破損箇所はないか。 イ 点検, 駆除は定期的に行われているか。	A・B・C A・B・C
		15 排水 16 清潔	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。 周囲は清掃しやすいか。	A・B・C A・B・C A・B・C
	給水設備	17 給水	ア 使用水栓は, 使用に便利な位置及び数であるか。 イ 使用水栓(蛇口)は, 汚染を受けない構造となっているか。	A・B・C A・B・C
	廃棄物処理	18 廃棄物処理	ア 調理室外に保管場所はあるか。 イ 専用容器があり, 数量, 容量, 構造はよいか。 ウ 補修, 清掃状態はよいか。	A・B・C A・B・C A・B・C
清掃用具	19 清掃用具	数量, 保管の状況はよいか。	A・B・C	
便 所	20 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 位置, 構造はよいか。 ウ 防そ, 防虫の設備はよいか。 エ 専用の手洗い, 設備はよいか。 オ 清掃, 清潔状態はよいか。 カ 消毒薬はあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C	
	21 日常点検	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: 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

学校給食設備及びその取扱い定期検査票

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 \_\_\_\_\_

給食従事者の手洗い・消毒施設	1 衛生的で清潔であるか。 2 施設内の使いやすい位置にあるか。 3 石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は常備されているか。 4 洗面台は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。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	5 色、濁り、臭い、味に異常はないか。 6 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 7 水質検査の記録はあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C
シンク	8 シンクは給食取扱い量に応じて、ゆとりのある大きさ、深さがあるか。 9 衛生的、効率的に区分して使用できる多槽式構造であるか。 10 食品洗浄用と食器器具洗浄用とに区別されているか。 11 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食器類	12 食器は洗浄、消毒は適切にでき、損傷はないか。 13 保温食缶、保冷食缶はあるか。	A・B・C A・B・C
食器洗浄状況	14 食器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ないか。	A・B・C
食器消毒及び保管状況	15 食器の消毒は、熱風消毒その他の確実な方法で行われたのちに、衛生的に保管されているか。	A・B・C
調理機器・器具類及び保管状況	16 調理機器、器具類は下処理用、調理用、洗浄用等処理の過程ごとに区別されているか。 17 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の調理にあつては、それぞれ専用の器具を設けているか。 18 かま、なべ、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、合成調理機、冷却機及び包丁等の調理機器・器具類は給食人数に適した大きさと数量があり、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。 19 調理用の機器・器具類は、衛生的に保管・保持されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
包丁及びまな板類	20 包丁及びまな板類は、用途別、食品別に区分されており、洗浄、消毒は容易であるか。 21 使用後は十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、清潔な場所に保管されているか。	A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品保管庫・食品保管場所	22 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、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。 23 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、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。 (保存食の保存は-20℃以下) 24 保管庫の内部は常に清潔で整頓されており、温度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
温度計	25 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために、適切な場所に正確な温度計が使用されているか。	A・B・C
日常点検	26 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 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況定期検査票

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 \_\_\_\_\_

健康状態	1 健康状態 2 健康診断 3 検便	学校給食従事者等の健康状態の点検は適切に行われているか。 定期的に健康診断が行われており、その結果等は保存されているか。 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。	A・B・C A・B・C A・B・C
衛生状態	4 服装等 5 手洗い ・消毒	服装, 爪, 髪等の衛生状態の点検は, 確実に行われているか。 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。	A・B・C A・B・C
検食・ 保存食	6 検食は確実に行われており, 記録されているか。 7 保存食及び飲用不適の使用水の採取は, 確実に行われており, 保存状態はよいか。 保存食及び飲用不適の使用水は, 記録されているか。		A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	8 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

### 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 : + -	
その他 (具体的に記載すること)	

## 第5票 学校給食用食品等の検収・保管の状況定期検査票

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 その他	1	検収	食品ごとに検収が行われ、記録されているか。	A・B・C
	2	保管	食品の保管は衛生的であり、記録されているか。	A・B・C
	3	不良品の措置	不良品が検出されて場合は、適切な措置が講じられているか。	A・B・C
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: 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 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票

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	委員会等	校長, 所長, 学校医, 学校歯科医, 学校薬剤師, 栄養教諭, 学校栄養職員, 保健主事, 養護教諭等の教職員, 保護者, 関係保健所長等の専門家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ているか。	A・B・C
	2	衛生管理責任者	衛生管理責任者等は定められているか。	A・B・C
	3	衛生管理の点検	保健所や学校薬剤師等と連携して衛生管理の点検は行われているか。	A・B・C
学校保健委員会等の活動	4	健康管理	学校給食従事者の健康管理について検討されているか。	A・B・C
	5	体制・指導事項	食中毒発生防止のための衛生管理体制, 指摘事項は検討, 確認されているか。	A・B・C
	6	連絡体制	食中毒の発生の際の連絡体制について検討, 確認されているか。	A・B・C
	7	情報収集	食品衛生についての情報収集は行われているか。	A・B・C
給食における日常的衛生管理	8	教育計画	児童生徒の衛生習慣の確立のための健康教育に関する計画は検討, 確認されているか。	A・B・C
	9	調理従業員の衛生	栄養教諭等は学校給食調理員の衛生について, 点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A・B・C
	10	調理過程の衛生	栄養教諭等は調理過程における衛生管理について, 点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A・B・C
	11	給食当番の衛生	栄養教諭等や学級担任等は給食当番に対して, 衛生的な配食について, 点検及び指導, 助言を行っているか。	A・B・C
	12	業者への要請	学校給食用食品の納入業者に対して衛生的な食品の納入について適切な要請はなされているか。	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7票

学校給食日常点検票

学校（調理場）名 \_\_\_\_\_

検査日 平成 年 月 日

校長（所長）検印 \_\_\_\_\_

天気 \_\_\_\_\_ 気温 \_\_\_\_\_

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（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	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法定伝染病又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷のある者はいない。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面にできもののある者はいない。
		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。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
		手洗い	<input type="checkbox"/> 石鹸及び消毒薬で手洗いを行った。
業	施設・設備		<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・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"/> 調理機器・器具類は清潔である。 <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"/> 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、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下)の温度は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器・食缶等の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"/> 手洗い施設の石鹸、消毒薬、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"/> ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。
		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。（ $0.1\text{mg/L}$ 以上あった）（ $\text{mg/L}$ ）
前	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、異物の混入等を十分に点検し、検収表（簿）に記録した。 <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。

衛生管理チェックリスト

作	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。
		<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。
業	調 理 時	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
		<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）、その温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録した。
中	使 用 水	<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。
		<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"/> 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）
中	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"/> 品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
		<input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 保存食採取容器は清潔である。
中	配 食	<input type="checkbox"/> 原材料を採取した。
		<input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。
		<input type="checkbox"/> 保存食について採取、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"/> 素手で配食していない。
中	配 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"/> 食缶を直接床に置いていない。
		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。

便 所	<input type="checkbox"/> 便所に石鹼及び消毒薬は十分にある。
	<input type="checkbox"/> 調理衣、履き物等は脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の 立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
	<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装で立ち入った。
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。
	<input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫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。

衛 生 管 理 チェ ッ ク リ ス ト

作	配送・配膳	<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及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検食	<input type="checkbox"/> 加熱調理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。
	給食当番	<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。
業	調理機器・器具・食器の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは適切に行った。 <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。(洗剤名： ) <input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。 <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"/> 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。
	残菜と廃品の処理	<input type="checkbox"/> 返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> あきかん、あきびん等は清潔に処理されている。 <input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った。 <input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 厨芥置場は清潔である。
後	食品庫	<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、湿度の状態は良い。 <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。

別紙5 (様式1)

学校における伝染病・食中毒等発生状況報告

1 学 校 名 ※																	
2 学校の所在地 ※																	
伝 染 病 ・ 食 中 毒 等 の 発 生 状 況	(1) 病 名 ※																
	(2) 発生年月日 ※																
	(3) 終焉年月日																
	(4) 発生の場所 ※																
	(5) 患者数・欠席者数及び死亡者数	区 分	児童生徒等数			患者 数			欠席者数			入院者数			死亡者数		
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 伝染病・食中毒等の発生原因																	
6 伝染病・食中毒等の感染経路																	
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 都道府県教育委員会 都道府県知事の処置																	
10 その他の参考 となる事項																	

(注) 1 伝染病・食中毒等が発生した場合、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つたときは、(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)に伝染病・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。

(様式2)

学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
学 校 名 (共同調理場名)		校 長 名 (所長名)				
学校・共同調理 場の所在地		電 話 番 号				
受 配 校 数 (共同調理場方式のみ記入)						
食 中 毒 等 の 発 生 状 況	発 生 日 時	平成 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				
		年 月 日	う ち 入 院 者 数			
		現 在	う ち 死 亡 者 数			
	主 な 症 状					
発 生 原 因 (判明している場合記入)						
献 立 表	(食中毒等発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)					

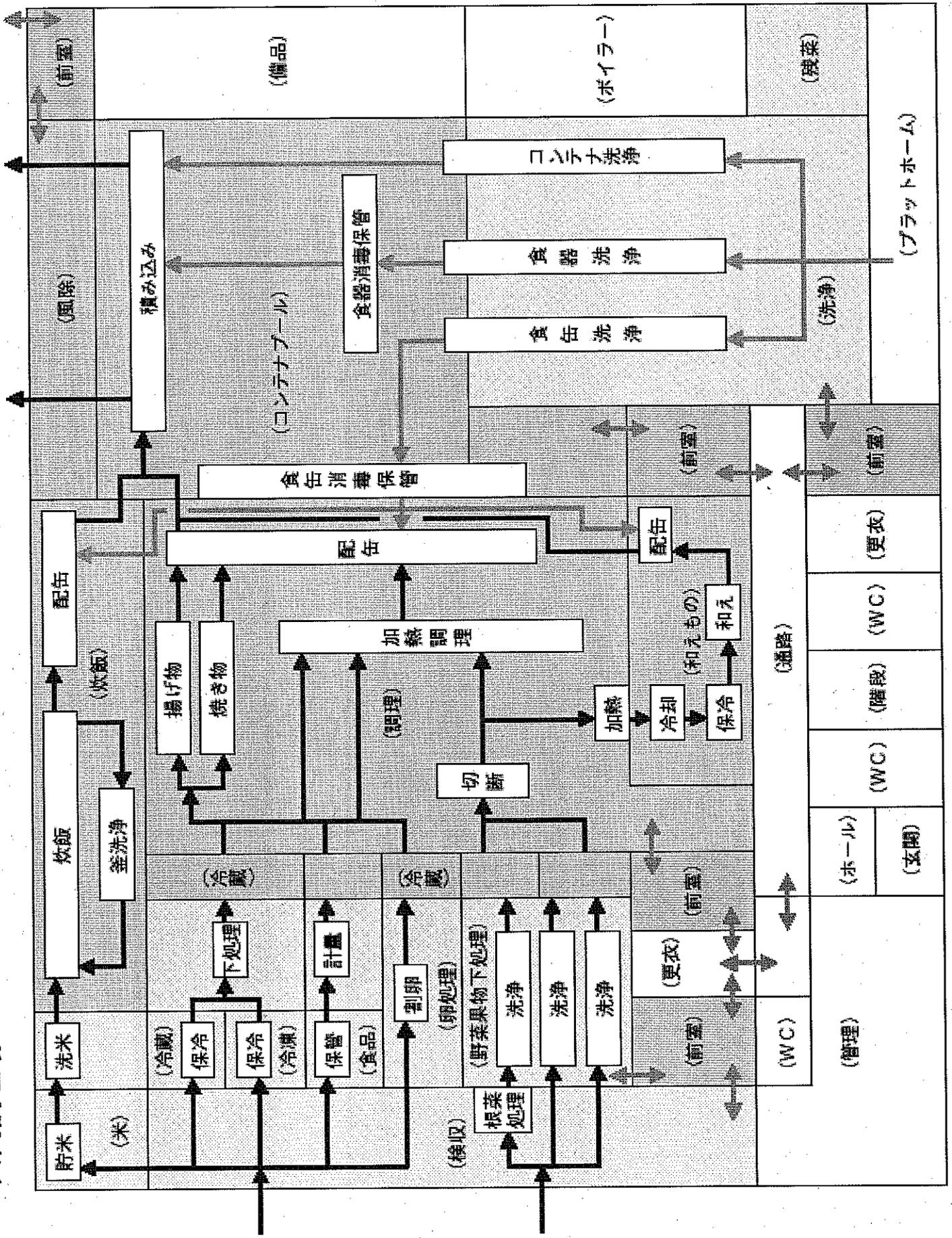
(注) 1 食中毒等発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。

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。

# 望ましい施設設備の配置例

# 共同調理場



# 単独調理場

