

武 雄 市

学校給食衛生管理基準

平成15年 4月 1日 制 定

平成15年11月 1日 一部改訂

平成19年 8月 1日 一部改訂

平成21年 3月 1日 一部改訂

平成23年 3月 1日 一部改訂

平成29年 3月 1日 一部改訂

武雄市教育委員会

目 次

第1章 衛生管理	… 1	(2)設備	… 16
		(3)食器具類	… 19
1 衛生管理の基本		4 長期休業前後の衛生管理	… 21
2 衛生管理の組織		(1)長期休業前後の業務	
3 衛生管理者	… 2	(2)点検及び手入れ	
4 点検及び検査			
5 汚染作業区域と非汚染作業区域の基準		第6章 調理作業の衛生管理	… 22
6 感染症	… 3		
第2章 食品の取扱い		1 調理作業の衛生上のポイント	
		2 検収	… 23
		3 下処理	
1 食品の購入	… 4	(1)野菜類	
2 食品の検収		(2)果物類	… 24
3 食品の保管	… 6	(3)肉類・魚介類	… 25
4 食品の点検（検査）	… 7	(4)冷凍食品	
		(5)乾物等	
第3章 調理従事者の衛生管理		(6)鶏卵	… 26
		4 調理	
1 健康管理	… 8	5 検食	… 27
2 健康診断及び細菌検査（検便）		6 保存食の採取と保管期間及び保存方法	
3 服装等		(1)原材料の保存	… 28
4 手洗い	… 10	(2)使用水の保存	
		(3)保存食	
第4章 消毒方法と薬剤の取扱い		6 配食・配送	
		7 残菜の計量及び処理	
1 薬剤の使用	… 11	8 日常点検	
2 消毒方法		9 研修の充実	… 29
3 薬剤の取扱い		第7章 食中毒（疑い）発生時の対応	
(1)薬剤の種類と効果等	… 12		
(2)薬剤溶液の希釈表	… 13	1 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応	… 30
第5章 施設設備等の衛生管理		2 食中毒の発生が確認された場合の対応	… 31
		(1)学校としての対応	
1 衛生管理の基本	… 14	(2)教育委員会としての対応	… 34
2 使用水の検査		3 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)日常検査		4 発生時の緊急連絡体制	… 36
(2)再検査			
3 施設設備の清掃（消毒）及び管理			
(1)施設	… 15		

資料編

1 点検票及び様式

- (1)学校給食施設等定期検査票（第1票） … 37
- (2)学校給食設備等の衛生管理定期検査票 … 38
（第2票）
- (3)学校給食従事者の衛生・健康状態定期 … 39
検査票（第3票）
- (4)定期検便結果処置票（第4票）
- (5)学校給食用食品の検収・保管等定期検 … 40
査票（第5票）
- (6)学校給食における衛生管理体制定期検 … 41
査票（第6票）
- (7)調理過程の定期検査票（第7票） … 42
- (8)学校給食日常点検票（第8票） … 43
- (9)日常衛生チェックリスト補助表 … 46
（第9票）
- (10)給食日誌（調理業務指示書） … 50
（第10票）
- (11)検収表（第11票） … 54
- (12)食品受払簿（第12票） … 56
- (13)月分食品受払簿（第13票） … 57
- (14)検食簿（第14票） … 59

2 食中毒等の報告書及び資料

- (1)学校（共同調理場）における食中毒等 … 60
発生状況報告（様式1）
- (2)学校における感染症・食中毒発生状況 … 61
報告（様式2）
- (3)学校給食異物混入等事故発生状況報告 … 62
書（様式3）

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、校長又は給食センター長の指揮監督のもとに栄養教諭・学校栄養職員等の指導を受け、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。

2 衛生管理の組織

衛生管理の徹底を図るために、学校給食運営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。

その組織の構成には、校長、教頭、学校医、学校薬剤師、栄養教諭、学校栄養職員、保健主事、養護教諭、学年主任、給食主任、調理員業務委託事業者の指導責任者、保護者、学校評議員等を含め、専門家や保護者、調理関係者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。

(1) 衛生管理組織図

【自校式】 【センター】

教育委員会	(学校給食運営委員会) 学校給食衛生管理組織	<ul style="list-style-type: none"> ・校長 ・教頭 ・学校医 ・学校薬剤師 ・栄養教諭・学校栄養職員 ・保健主事 ・養護教諭 ・学年主任 ・給食主任 ・学校事務職員 ・調理業務委託事業者の調理業務従事責任者 ・保護者代表 ・学校評議員代表 ・他 (給食センターは運営委員会規則による) 	衛生指導	<ul style="list-style-type: none"> ・児童衛生指導 (手洗い等) ・給食指導 (手洗い、環境整備) ・給食当番指導 (服装、消毒等) 	養護教諭 担任 学年主任 給食主任 栄養教諭 栄養職員	養護教諭 担任 学年主任 給食主任 栄養教諭 栄養職員
			施設設備 衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・水質検査 	養護教諭	栄養教諭 栄養職員
				<ul style="list-style-type: none"> ・使用水水質検査 	調理担当	調理担当
				<ul style="list-style-type: none"> ・調理施設設備管理 	学校事務職員	センター長
食品衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・検収 ・調理作業管理 	栄養教諭 栄養職員 調理責任者	栄養教諭 栄養職員 調理責任者			
	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員健康管理 ・食器具、調理器具管理 ・食品等保存 ・保存食保存 	調理担当	調理担当			
	<ul style="list-style-type: none"> ・検食 	校長 (教頭)	センター長			
		配送衛生部門	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナ ・配送車 	管理責任者		

3 衛生管理者

学校給食調理場は、栄養教諭・学校栄養職員（栄養教諭・学校栄養職員がない場合は、学校給食調理業務従事責任者）を衛生管理者とする。

衛生管理者は、「学校給食日常点検票」（様式第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、学校薬剤師等の専門家と連携して行う。

【定期衛生検査】

- ① 学校給食施設状況の検査は、「学校給食施設等定期検査票」（第1票）を参考に実施する。
- ② 学校給食設備及びその取り扱い状況の検査は、「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」（第2票）を参考に実施する。
- ③ 学校給食従事者の衛生管理状況の検査は、「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票（第5票）及び「定期検便結果処置票」（第6票）を参考に実施する。
- ④ 学校給食における食品等及び衛生管理体制状況の検査は、「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」（第3票）及び「学校給食における衛生管理体制定期検査票」（第7票）を参考に実施する。
- ⑤ 調理過程の定期検査票（第4票）

【日常点検】

- ① 日常点検は、「学校給食日常点検票」（第8票）を参考に実施する。

5 汚染作業区域と非汚染作業区域の基準

作 業 区 域	作 業 区 分
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 返却された食品・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—食品の切裁等を行う場所 —煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 —加熱調理した食品の冷却等を行う場所 —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、前室等 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

6 感染症

種 別	感 染 症 の 疾 病 名
一類感染症	エボラ出血熱、クリミヤ・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルク病、ラッサ熱
二類感染症	急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る）、中東呼吸器症候群（病原体がベータコロナウイルス属MERSコロナウイルスであるものに限る）、鳥インフルエンザ（H5N1・H7N9）
三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス
四類感染症	E型肝炎、ウエストナイル熱、A型肝炎、エキノコックス症、黄熱、オウム病、オムスク出血熱、回帰熱、キャサヌル森林病、Q熱、狂犬病、コクシジオイデス症、サル痘、重症熱性血小板減少症候群（病原体がフレボウイルス属SFTSウイルスであるものに限る）、腎症候性出血熱、西部ウマ脳炎、ダニ媒介脳炎、炭疽、チクングニア熱、つつが虫病、デング熱、東部ウマ脳炎、鳥インフルエンザ（H5N1及びH7N9を除く）、ニパウイルス感染症、日本紅斑熱、日本脳炎、ハンタウイルス肺症候群、Bウイルス病、鼻疽、ブルセラ症、ベネズエラウマ脳炎、ヘンドラウイルス感染症、発しんチフス、ボツリヌス症、マラリア、野兔病、ライム病、リッサウイルス感染症、リフトバレー熱、類鼻疽、レジオネラ症、レプトスピラ症、ロッキー山紅斑熱 43 疾病
五類感染症	<p>（全数届出感染症）アメーバ赤痢、ウイルス性肝炎（A型肝炎及びE型肝炎を除く）、カルバペネム耐性腸内細菌科細菌感染症、急性脳炎（ウエストナイル熱・西部ウマ脳炎・ダニ媒介脳炎・東部ウマ脳炎・日本脳炎・ベネズエラウマ脳炎及びリフトバレー熱を除く）、クリプトスポリジウム症、クロイツフェルト・ヤコブ病、劇症型溶血性レンサ球菌感染症、後天性免疫不全症候群、ジアルジア症、侵襲性インフルエンザ菌感染症、侵襲性髄膜炎菌感染症、侵襲性肺炎球菌感染症、水痘（入院例に限る）、先天性風しん症候群、梅毒、播種性クリプトコックス症、破傷風、バンコマイシン耐性黄色ブドウ球菌感染症、バンコマイシン耐性腸球菌感染症、風しん、麻しん、薬剤耐性アシネトバクター感染症 22 疾病</p> <p>（定点届出感染症）</p> <p>小児科定点：RSウイルス感染症、咽頭結膜熱、A群溶血性レンサ球菌咽頭炎、感染性胃腸炎、水痘、手足口病、伝染性紅斑、突発性発しん、百日咳、ヘルパンギーナ、流行性耳下腺炎</p> <p>インフルエンザ定点：インフルエンザ（鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く）</p> <p>眼科定点：急性出血性結膜炎、流行性角結膜炎</p> <p>性感染症定点：性器クラミジア感染症、性器ヘルペスウイルス感染症、尖圭コンジローマ、淋病感染症</p> <p>基幹定点（週報）：感染症胃腸炎（病原体がロタウイルスであるものに限る）、クラミジア肺炎（オウム病を除く）、細菌性髄膜炎（髄膜炎菌・肺炎球菌・インフルエンザ菌を原因として同定された場合を除く）、マイコプラズマ肺炎、無菌性髄膜炎</p> <p>基幹定点（月報）：ペニシリン耐性肺炎球菌感染症、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、薬剤耐性緑膿菌感染症</p> <p>類似症定点：摂氏38度以上の発熱及び呼吸器症状（明らかな外傷又は器質的疾患に起因するものを除く）、発熱及び発しん又は水痘</p>
新型インフルエンザ感染症	新型インフルエンザ、再興型インフルエンザ

第 2 章 食品の取扱い

1 食品の購入

- (1) 栄養教諭・学校栄養職員等は、献立を作成する段階で安全で良質な食品の使用を考慮し、衛生上信頼のおける食品納入業者を選定し、信頼できる食品を購入する（食品衛生法に基づく保健福祉事務所が行う衛生監視指導において一定基準を満たすなど）。
- (2) 食品の購入については、過度に加工されたものは避け、鮮度の良いものを選択し、安全性に疑わしきものは購入しない。
- (3) 加工食品は、原材料の配合割合、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、保存方法などの表示が明確なものを購入する。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。
- (4) 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、不要な在庫が生じないように必要量を発注する。
- (5) 生鮮食品の納入は、原則として当日搬入とし、搬入時刻も指定する。

2 食品の検収

- (1) あらかじめ検収責任者を定めておくこと。
- (2) 食品の検収は、検収責任者を含めた複数で実施する。
- (3) 納入業者を調理室内に立ち入らせない。
- (4) 食品は、直接床面に接触しないようにし、床上から60cm以上の高さの置台にのせる。
- (5) 検収は、検収室で行い、検収終了までは納入業者も立ち会うこと。ただし、パン・牛乳及び委託米飯は、専用収納庫等で行う。
- (6) 食品は検収室において専用の容器に差し替え、下処理室等にダンボール等を持ち込まないこと。
- (7) 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、それらが記載されていること。（以下の表を参考）
- (8) 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校長又は給食センター長に報告し、記録する。
- (9) 食品の検収を行う者は、正確で厳密な研修を励行し、次の観点に留意し、「検収表」（第11票）に記録する。
- (10) 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。
- (11) 検収時に異物混入を発見した場合は、納入業者と速やかに代替食材について協議すること。

【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"> ・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 ・期限表示（賞味期限・消費期限）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 ・ロット情報の点検や確認、記録（1年間保存） 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品年月日、時間 ・納入業者 ・品名（製造業者名及び所在地） ・期限表示（賞味期限・消費期限）及び製造年月日 ・数量、品質、鮮度、包装 ・品温 <ul style="list-style-type: none"> 冷凍品：－15℃以下 チルド品：－1℃～－3℃ 冷蔵品（食肉・卵・生鮮魚介類）：10℃以下 貯蔵品（缶詰・乾物・調味料）：常温以上でない ・異物、異臭 ・表示 ・ロット番号 ・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 ビーフン 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
	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 ※産地名の確認
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	・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
	油脂類		缶の外観確認
種実類	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 うずら豆 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 厚揚げ 油揚げ	・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(冷蔵)
魚 介類	魚 いか たこ えび	・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 ※冷凍製品は凍結確認 ※品温測定 (5℃以下、練り製品は10℃以下)
	練り製品		
食 肉 類	肉類 ハム 焼き豚 ベーコン	・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(10℃以下) ※冷凍製品は凍結確認
卵 類		・納入日の指定 ・規格、重量(数量)の指定	容器や卵の汚れを確認 ※採卵日、又は消費期限を記録 ※専用の容器に移し替える ※下処理室で割卵、専用容器に入れ、 冷蔵庫に入れる(10℃以下)
乳 類	牛 乳	・納入日時の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	※品温測定(10℃以下)
	乳製品		
野 菜 類 果 物 類 きのこ類		・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	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量（数量）の指定	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	・納入日の指定 ・規格、重量（数量）の指定	※容器のへこみ ※膨張確認
冷蔵・冷凍品類	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量（数量）の指定	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	・納入時刻の指定 ・銘柄、規格、重量（数量）の指定	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) 食品は調理までの間、短時間であっても放置することなく、適切な温度管理をするとともに、保管場所は常に清掃を行い、衛生管理者の指示に従い衛生的に保管する。
- (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（別添）に記録する。
- (5) 食品庫・冷凍庫・冷蔵庫で保管するものはダンボール箱から出し、食品どうしが接触しないようにポリ袋等に入れ相互汚染を防ぐ。
- (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) 保存食品を使用する場合は、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。

【学校給食用食材の原材料、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
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

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	
種 実 類		○		開封前 ○	開封後 ○	15℃以下
豆 腐					○	冷 蔵
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
野 菜 類					○	10℃前後
果 実 類					○	10℃前後
海 藻 類					○	10℃以下
め ん 類					○	10℃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O157やサルモネラ菌等の微生物検査及び理化学検査については、「学校給食衛生管理の基準」（平成9年4月1日付け文体学第266号文部省体育局長通知）、「学校給食衛生管理の基準の一部改訂について」（平成15年3月31日付け14文科ス第486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、食品の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。健康観察は毎日個人別に記録する。
- (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、健康回復まで就業を控える。
- (3) 本人又は同居人が一類感染症の患者及び二類感染症又は三類感染症の患者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、そのおそれがなくなるまでの期間として感染症ごとに厚生労働省令で定める期間従事してはならない。
- (4) 調理従事者から、一類感染症、二類感染症又は三類感染症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、校長又は給食センター長が指示する。
- (5) 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、作業に従事しない。
- (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、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。

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回の定期健康診断を含め年3回把握することが望ましい。その結果を衛生管理責任者（栄養教諭・学校栄養職員）を経由して校長又は給食センター長へ報告するとともに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・学校栄養職員）を経由して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、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌O157とする。
- (3) 下痢の場合は、随時、速やかに細菌検査（検便）を実施すること。

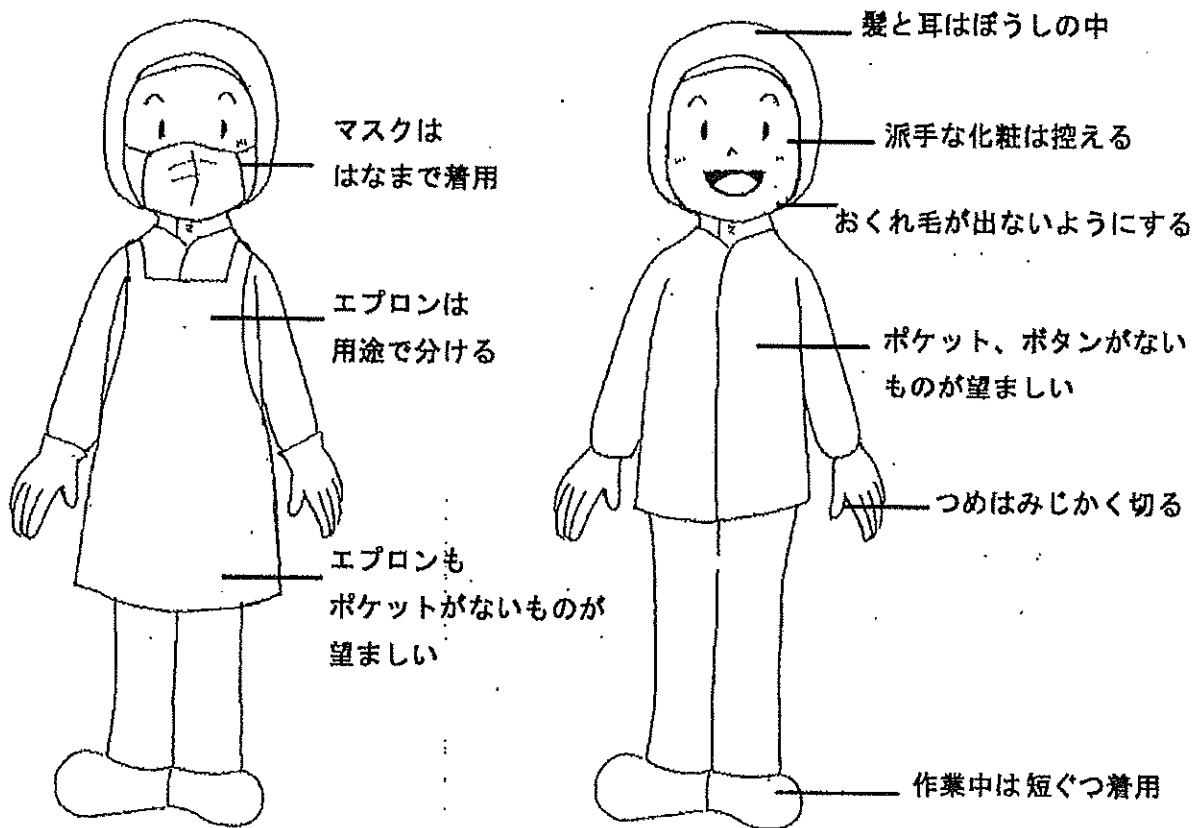
3 服装等

点検項目		点 検 内 容
1	白 衣	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・白衣は「下処理室用」と「調理・配膳・配缶・洗浄室用」に区別して使用し、作業段階に応じて必ず着替える。 ・施設外に出るとき、用便をするとき等は、白衣を脱ぐ。 ・毎日洗濯し、清潔を保つ。 ・白衣のポケットは使用しない。
2	帽 子	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔なヘアネットと帽子を着用し、毛髪が一本も出ないように覆う。 ・午後の作業（洗浄、清掃）にも着用する。 ・毎日洗濯し、清潔を保つ。 ・ヘアピンは大小にかかわらず使用しない。
3	マ ス ク	<ul style="list-style-type: none"> ・午前中の作業（検収、下処理、調理、配膳、配缶）はマスクを着用し、必ず、口、鼻を覆う。
4	エプロン	<ul style="list-style-type: none"> ・エプロンは、「下処理用」、「泥付き野菜用」、「肉類用」、「魚介類用」、「卵処理用」、「調理・配膳・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。 ・厚手のゴム前掛けは使用しない。 ・作業後は、洗浄し、乾燥させ、清潔な場所に保管する。
5	短 靴	<ul style="list-style-type: none"> ・調理室内は、作業区分毎に用意し、専用の履物（短靴を基本とする）を使用する。外部に出る場合は外部専用の履物に履き替える。 ・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。

点検項目		点 検 内 容
6	そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・指輪、時計、ネックレス、イヤリング及びピアス等は外す。 ・爪は短く切り、マニキュアはしない。 ・化粧は控え目にし、香水はつけない。 ・昼食は休憩室で食事する。 ・作業前になるべく用便を済ませておく。 ・専用便所は、調理担当及び栄養教諭・学校栄養職員のみが使用し、それ以外の者に使用させてはならない。

《服装》

清 潔 第 一

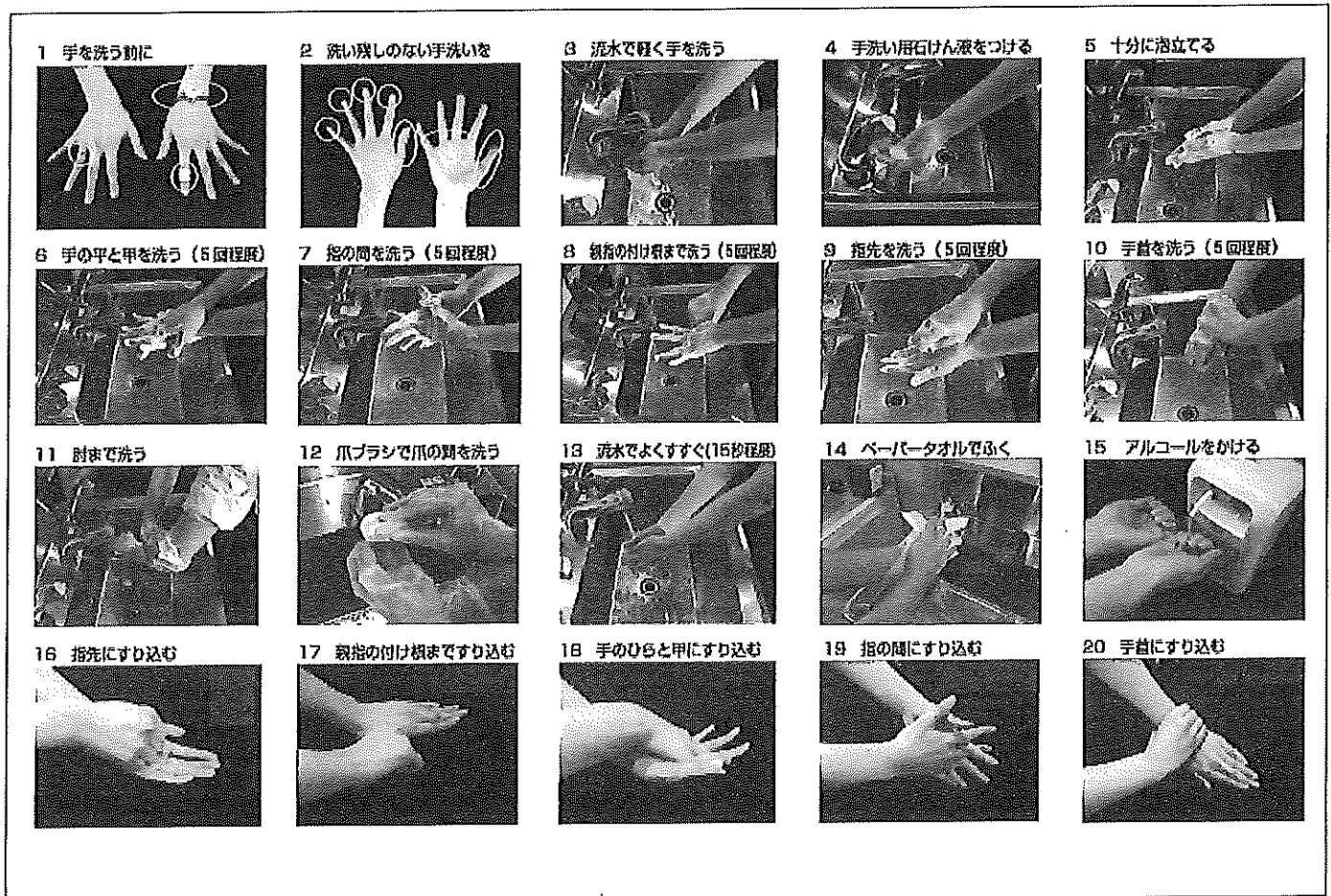


4 手洗い

手指は、経口感染細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、正しく丁寧に殺菌すること。
(手洗いによる二次感染の防止)

(1) 手洗い方法

- ① 流水で手に付いた汚れを落とし、石けんをつけ十分に泡立てる。
- ② 手の平と甲、指及び腕（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、爪の周辺は専用の爪ブラシを使って良く洗う。（5回程度）
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 流水で十分にすすぎ、完全に石けんを洗い流す。（15秒程度）
- ④ ペーパータオルで水気を良くふき取る。
- ⑤ アルコールで手の平と甲、指及び手首を消毒する。



(2) 手洗いが必要なとき

- ① 調理室に入るとき。
- ② 調理作業開始前
- ③ 用便後
- ④ 次の作業に入るとき（特に、生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等の食材を取り扱ったときは、必ず手洗いすること。）。
- ⑤ 食品に直接触れる作業に当たる直前、他の食品や器具等に触れる場合。
- ⑥ 下処理室から他の作業に移動するとき。
- ⑦ 他の部屋から調理室に入るとき。
- ⑧ 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。
- ⑨ 作業の途中で髪や鼻、口、耳などに触れたとき。
- ⑩ 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食品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、細菌を減ずる。」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、衛生に留意しながら作業する。

- (1) 熱風消毒 …… 熱風消毒保管庫(85～90℃で30～50分程度)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。熱風消毒保管庫に収納できない食器、器具がある場合は熱風消毒保管庫で乾燥させ、食器、器具が十分に乾燥した事を確認した後、衛生的な戸棚などに保管する。
- (2) 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、100～200ppm水溶液に5分間以上浸漬後、流水で十分洗浄する。
卵については、GPセンサーを経由していない場合、下処理室において次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
- (3) 70%消毒用アルコール …… 「70%消毒用アルコール」は、乾燥した器具のみに使用する。
(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、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"> 手の汚れを浮き出し、油分を落とす。 	<ul style="list-style-type: none"> 手洗いの最初の段階で、良く泡立てて使用する。 石けん分は十分に洗い落とす。 	<ul style="list-style-type: none"> 手指
	洗剤	<ul style="list-style-type: none"> 食器の洗浄に使用する。 	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄後は、洗浄剤を十分洗い流す。 	<ul style="list-style-type: none"> 食器具類
殺菌剤	次亜塩素酸ナトリウム	<ul style="list-style-type: none"> 塩素系の殺菌剤として、食品添加物にも指定されている。 殺菌力が強く、漂白作用もあり、広く使用されている。 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。 芽胞に対しては、十分な殺菌にはならない。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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。 金属に対しては腐食性があるため、使用した場合は、使用後に十分に拭き取る。 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。 原液を取り扱うときは、ゴム手袋をする。 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。 使用するときには換気に気をつける。 目に入ったときは、すぐ水で十分洗い流し、医師の診察を受けること。 	<ul style="list-style-type: none"> カウンター 調理台 作業台 シンク 配膳棚 台車 調理機械 調理器具 まな板 たわし ブラシ 床面 排水溝 ゴミ容器 エプロン 長靴等
殺菌剤	70%消毒用アルコール	<ul style="list-style-type: none"> 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。 普通の細菌以外に、真菌やウイルスに対して効果がある。 芽胞に対しては効果はない。 	<ul style="list-style-type: none"> 消毒したい器具に近いところから直接噴霧する。 直接食品に触れる部分に噴霧する。 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。) 噴霧後、ペーパータオル等で全体に塗りのばす。水ふきはしない。 引火性が高いので、火気に近づけない。 使用するときには、換気に気をつける。 芽胞をもった菌には効果がない。 長時間の消毒効果はない。 	<ul style="list-style-type: none"> 手指 取手 カウンター 調理台 作業台 シンク 配膳棚 パン棚 台車 調理機械 調理器具 まな板 エプロン 中心温度計センサー

(2) 薬液溶液の希釈表

◆ 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%	5%	10%	用 途
100 ppm (0.01%)	1cc	5cc	10cc	調理器具、床、排水溝の殺菌
200 ppm (0.02%)	2cc	10cc	20cc	肉用器具、エプロン、洗靴槽の殺菌
1000 ppm (0.1%)	10cc	50cc	100cc	嘔吐物などの処理

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、ウエット仕様の施設であっても、できる限り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中に、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中)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・学校栄養職員)を通じて校長に報告し、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、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。

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、常に整理整頓としておくとともに、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。
- 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。
- 手洗い場は、常に清潔に保ち、「石けん液」、「個人爪ブラシ」、「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。
- 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した後に行うこと。
- 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(ネジ外れ、ひび割れ、刃こぼれ等)がないか確認すること。
- 調理器具は、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。使用済みの器具も床に直接置かない。

(1) 施設

	施 設	清 掃 及 び 管 理
1	調 理 室	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 3. 不用品は処分し、整理整頓に心掛ける。 4. 器具類は所定の場所にきちんと置く。 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。 6. 塗り床やコンクリート床は、調理作業終了後(午後)、洗剤で洗浄し、水で洗い流し、水を切ってよく乾燥させる。 7. 週1回程度、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。 8. 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、水気をふき取るか掃除機で吸い取り、乾燥状態を保つ。 9. 排水溝や集積升の中にゴミを残さないようにする。
2	食 品 庫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 床は、日常、水洗いせずに掃き掃除し、乾燥させておく。 2. 棚は、毎日、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。 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。
3	検 収 室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 不用品は処分する。 2. 器具類は使用后汚れを拭き取り、常に清潔を保つ。 3. 床は野菜くず等を残さないように掃除し、清潔を保つ。 4. 塗り床やコンクリート床は、調理作業終了後、洗剤で洗浄し、水で洗い流し、水を切ってよく乾燥させる。 5. ドライ仕様の床は、日常、ふき掃除をし乾燥させ、洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す。その場合は、ワイパーで水を切って、水気をふき取り乾燥を保つ。
4	下 処 理 室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 不用品は処分する。 2. 器具類は所定の場所にきちんと置く。 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。 4. 床は、野菜くず等を残さないように掃除する。 5. 塗り床やコンクリート床は、調理作業終了後、洗浄し、水で洗い流し、水を切ってよく乾燥させる。 6. 週1回程度、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。 7. 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。その場合、ワイパーで水を切って、水気をふき取るか掃除機で吸い取り、乾燥状態を保つ。
5	配 膳 室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 床のゴミを取り、掃除をする。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。 2. 給食時間以外は、常に施錠しておく。
6	残 菜 置 場	<ol style="list-style-type: none"> 1. ゴミ収集の終了後は、残菜置場を清掃し、清潔を保つ。 2. 残菜及び厨芥は、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。
7	ダ ム ウ ェ ー タ ー	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に消毒用アルコールを噴霧する。 2. 使用後は、隅々まで汚れをよく落とし、殺菌消毒後、清潔にしておく。 3. 使用しないときは、児童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。 4. 使用上の注意に従って安全に操作する。 5. 給食以外のものは絶対に乗せない。

	施 設	清 掃 及 び 管 理
8	出 入 口	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。 2. 扉やドアの取手は、毎日、掃除し、消毒用アルコールを噴霧する。
9	休 憩 室 ・ 便 所	1. 常に整理整頓し、毎日、清掃し、清潔にしておく。 2. 便所の使用は、調理員及び栄養教諭・学校栄養職員専用とする。
10	窓、壁、扉、天井、空調・換気フード、照明器具類	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。 2. 長期休業時に、武雄市教育委員会が専門業者に委託し、実施する。
11	排水溝・集積升	1. 毎日、一日の作業終了後に必ず清掃する。 2. 殺菌消毒後、水で洗い流す。
12	グリストラップ	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。 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・学校栄養職員)に報告する。 3. グリストラップ全体の清掃は、武雄市教育委員会が専門業者に委託し、年2回実施する。
13	給 水 栓 (カラン、蛇口等)	1. 使用前に消毒用アルコールを噴霧する。 2. 作業後は、洗浄する。
14	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	1. 作業終了後は、洗浄機内の残菜を取る。 2. タンク内部、ごみ受けは洗浄剤で洗う。 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り、乾燥させる。 4. 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。
2	熱風消毒保管庫	1. 取っ手部分を調理開始前、調理中にアルコールを含ませたペーパータオル(不織布)で拭き上げて消毒する。 2. 熱風消毒保管庫による消毒をしない用具類を使用する場合は、必ず、十分殺菌消毒してから使用する。 3. 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。 4. 庫内の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。 5. 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。
4	冷 蔵 庫	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。 2. 取っ手部分を調理開始前、調理中にアルコールを含ませたペーパータオル(不織布)で拭き上げて消毒する。 2. 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。 3. 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。 4. 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。

	設 備	清 掃 及 び 管 理
5	冷凍庫(食品用)	<ol style="list-style-type: none"> 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温度(-20℃以下)であるかを確認する。 2. 取手は、朝一番に消毒アルコール噴霧し、随時、殺菌消毒する。 3. 庫内は、適時、霜取りをする際、ふき取り掃除する。 4. 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日汚れをふき取り掃除する。 5. 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。 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。
6	冷凍庫(保存食用)	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 取手は、朝一番に消毒アルコール噴霧し、随時、殺菌消毒する。 3. 庫内は、保存食を廃棄する際、ふき取り掃除する。 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。 5. 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。 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。
7	球根皮むき機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に機械内部(さび、異物等)の点検をする。 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。
8	野菜裁断機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 刃及び直接食品に触れる部分は、使用前に消毒アルコールで噴霧し、刃こぼれがないかどうかを確認する。 2. 使用後は、必ず分解し、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は、よく洗浄した後、塩素溶液で殺菌消毒し、水洗い後、水気をふき取り、乾燥させる。 3. フードスライサーのコンベアーベルトの裏部分は、野菜くず等が残りやすいので、細部までよく洗浄する。 4. 刃は、洗浄後、熱風消毒保管庫で殺菌消毒する。
9	ミキサー	<ol style="list-style-type: none"> 1. 卵調理は、ミキサーを使用しない。(使用禁止) 2. 使用後は、羽を分解取り外し、よく洗浄消毒し、水洗い後、水気をふき取り、乾燥させる。モーター部には水をかけない。 3. 羽を分解できない機器は、できる限り羽の裏側部まで洗浄し(必ず電源は切っておく。)、塩素溶液を入れて空運転する。その後、水を入れて空運転し、塩素溶液分を洗い流し、乾燥させる。
10	ガス回転釜	<ol style="list-style-type: none"> 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を噴霧する。 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。 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。
11	真空冷却機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に消毒用アルコールで取手を噴霧する。 2. 庫内の消毒用アルコールが乾いたら扉を閉めておく。 3. 常温になるまで冷却しているか温度を確認し、記録する。 4. 毎日、使用後、庫内は隅々まで洗浄した後に水で洗い流し、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。 5. 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。

	設 備	清 掃 及 び 管 理
12	揚 げ 物 機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 使用後は、よく洗浄し、乾燥させて、ふたをして保管する。
13	コンベクションオーブン、 焼 き 物 機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 鉄板、焼き網は、汚れを落とし、熱湯を通してよく乾燥させる。 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よくふき取る。
14	給 湯 機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 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。 3. 作業終了後は、電源が切れているか確認する。
15	ざ る 受 け 台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に消毒用アルコールを噴霧する。 2. 使用中の台の汚れは、ペーパータオルでふき取り水分を取る。 3. 台に熱い物を乗せて運搬しない。(やけどの事故防止) 4. 使用後は、午後に、天板、側面、下の部分までよく洗浄し、水気をふき取り、殺菌消毒し、乾燥させて清潔にしておく。
16	秤	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。
17	中 心 温 度 計	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 使用前に必ず消毒用アルコールを噴霧し、センサー部分をふく。 3. 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。 4. 温度測定は、食材の中心部が85℃で1分間に達しているかを確認し、記録する。
18	缶 切 り 機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前後に殺菌消毒し、清潔にしておく。 2. 水気をふき取って保管する。
19	包丁まな板殺菌庫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前は、取手に消毒用アルコールを噴霧する。 2. 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。 3. 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。 4. 庫内の棚は、洗浄後、よく乾燥させてからはめ込む。 5. 庫内の清掃後は、排水孔に排水栓をきっちり差し込む。 6. 包丁、まな板の水気をふき取り保管する。 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。 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。
20	水 槽 (シ ン ク)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 作業前に消毒用アルコールを噴霧する。 2. 作業中は、常に清潔を保ち、特に魚、肉、卵類、果物、その他加工品の処理を区分する。 3. 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、洗浄の污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。 4. 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、水ぶきし、乾燥させて清潔にしておく。

	設 備	清 掃 及 び 管 理
21	戸 棚、配膳棚、 パンラック等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に消毒用アルコールを噴霧する。 2. 使用後は、毎日、温湯で汚れを隅々までふき取り掃除する。 3. 週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水ぶきし、乾燥させて清潔にしておく。
22	調理台、作業台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前は、台の天板、側面に消毒用アルコールを噴霧する。 2. 調理・作業中は、常に清潔を保ち、特に魚、肉、卵類、果物、その他加工品の処理台を区分する。 3. 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。 4. 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、水ぶきし、乾燥させて清潔にしておく。
23	運搬車（台車）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に消毒用アルコールを噴霧する。 2. 使用後は、毎日、洗浄又は温湯で汚れを隅々までふき取り掃除し、殺菌消毒後、水ぶきし、乾燥させて清潔にしておく。

(3) 食器具類

	食 器 具 類	清 掃 及 び 管 理
1	食 器	<ol style="list-style-type: none"> 1. 40℃～45℃の温水で丁寧に残菜を取り除く。 2. 石けん液の入った水槽に20分以上浸水する。 3. 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。 4. 下洗い後、食器洗浄機にかける。 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。
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"> 1. 40℃～45℃の温水で残菜を取り除き、下洗いする。 2. 石けん液の入った水槽で、食器専用のスポンジを使用し、丁寧に1本ずつこすり洗いをする。 3. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 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。
3	容 器 類 食缶・ボール・てんぷらパット・ スプーンかご・食器かご	<ol style="list-style-type: none"> 1. 残菜を取り除き、下洗いする。 2. 40℃～45℃の温水に浸して洗う。 3. 石けん液で、こすり洗いをする。 4. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 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。
4	個人盆・盆かご	<ol style="list-style-type: none"> 1. 洗浄液に入れて1枚ずつ、裏表をスポンジで洗う。 2. 本洗い後、食器洗浄機にかける。 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。
5	配 膳 盆	<ol style="list-style-type: none"> 1. 洗浄液に入れて1枚ずつ、裏表をスポンジで洗う。 2. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 3. 熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管又は80℃以上で5分間以上で熱湯消毒し、乾燥させて保管する。
6	木べら、網しゃくし、 ゴムべら等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 下洗いでごみを落とす。 2. 洗浄剤で十分こすり洗いをする。 3. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 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ふき取り、乾燥させて保管する。

	食器具類	清掃及び管理
7	包丁	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前後は、刃こぼれがないか確認する。 2. 下処理用、肉用、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。 3. 使用後は、洗浄剤で洗浄し、柄の部分もきちんと洗浄する。 4. 本洗い後、流水ですすぎ洗いをする。 5. すすぎ洗い後、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・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、水気をふき取り乾燥させて保管する。
8	まな板	<ol style="list-style-type: none"> 1. 下処理用(野菜・果物別)、肉用、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。 2. 使用後は、下洗いでごみを落とす。 3. 下洗い後、洗浄剤で十分こすり洗いする。 4. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 5. すすぎ洗い後、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・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、水気をふき取り、乾燥させて保管する。
9	ざる	<ol style="list-style-type: none"> 1. 消毒したものを使用し、肉用、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。 2. 使用後は、下洗いでごみを落とす。 3. 洗浄剤で十分こすり洗いする。 4. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 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分間以上熱湯消毒し、水気をふき取り乾燥させて保管する。
10	ゴム手袋	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 使用後は、洗浄し、殺菌消毒後、水洗いして乾燥させる。 3. 直接口にする食べ物を取り扱うときは、消毒済みの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。
11	たわし、スポンジ、ブラシ、ホース類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 午前の作業開始前に 80℃以上で5分間以上熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒後、流水で洗い流す。 2. 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。 3. 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。
12	厨房容器	<ol style="list-style-type: none"> 1. 下処理室用と調理室用とに分類し、使用する。 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。 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。
13	その他	<ol style="list-style-type: none"> 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。

4 長期休業前後の衛生管理

(1) 長期休業前後の業務

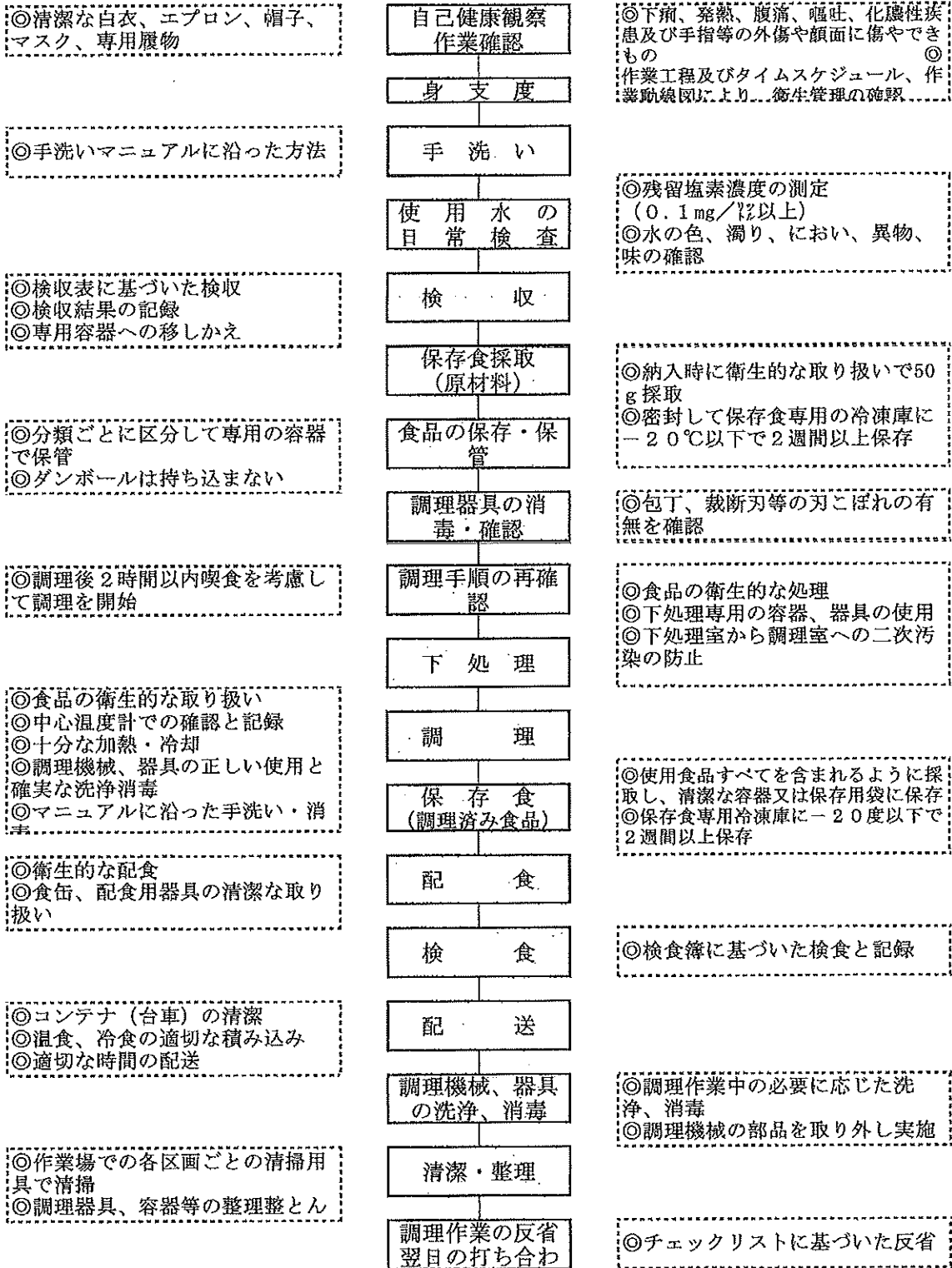
長期休業(春季休業、夏季休業、冬季休業、学年末休業)前後における給食施設・設備・機械・器具・食器具等の清掃、手入れ、点検等については、日常業務や定期業務で手の届かない箇所について入念に行い、長期休業期間中及び長期休業後、円滑に作業開始ができるように衛生や安全の管理に努める。

(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・学校栄養職員)を通して校長又は給食センター長に報告する。
- ② 衛生管理者(栄養教諭・学校栄養職員)は、毎年、長期休業期間中に「学校給食施設等定期検査票」(第1票)に基づいて、調理担当者からの報告及び現場確認により点検を行い、その結果を校長又は給食センター長に報告し、校長又は給食センター長は市教育委員会へ報告する。現場点検する際は、調理担当者も立ち会うものとする。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ バーナー部は、丁寧に掃除する。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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。
- ⑧ 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 調理作業の衛生管理

1 調理作業の衛生上のポイント



2 検収

- 検収責任者が納入に立ち会い、検収表にその結果を記録する。
- 検収は複数で立ち会う。
- 納入業者から直接納入する食品は、共同調理場及び受配校において適切に実施し、その結果を記録する。
- 食品は専用の容器に移し替える。(ダンボールは持ち込まない)

3 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、マスク及び履物を着用し、食品用途別(肉・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。
- 食材用途別(肉・魚介類、卵、その他)の専用容器に移し替える。
- 食品はボール、ざる等に入れ、ざるを使用するときは、できる限り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、勝手に判断し、処理したりせず、必ず、衛生管理者(栄養教諭・学校栄養職員)へ報告し、指示に従う。
- 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(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、専用のものを使用する。
- ③ 野菜類専用のタワシ又はスポンジを使用し、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。調理法によっては、水から茹でる場合もある。
- ⑤ ゆでた野菜を冷ますときは、必ず真空冷却機を使い冷ます。また、冷却後は、二次汚染に十分注意し、長く放置しない。なお、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認して、その時間を記録、保存する。

[洗浄方法]

野菜類	洗浄方法
にんじん 大根 かぶ	・ヘタを取り、皮をむき、流水で3回以上水洗いする。
たまねぎ	・皮をむき、芯を取り、流水で3回以上水洗いする。
キャベツ はくさい レタス 水菜等	・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回以上水洗いする。 ・生食するものは、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十分洗浄する。加工酢又は次亜塩素酸の希釈液で消毒する。

野菜類	洗浄方法
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3回以上水洗いする。
れんこん	・ヘタやフシを取り、専用タワシで汚れを十分にこすり落とす。皮をむき、流水で3回以上水洗いする。穴の内側に泥が入っていることがあるので特に注意する。
ごぼう	・専用タワシや包丁の背で汚れと皮をこすり落としながら流水で3回以上水洗いする。
葉ねぎ(小ねぎ) 白ねぎ	・根を切り落とし、上皮をむいて、流水で3回以上水洗いする。 ・白ねぎは、葉との間を特に入念に洗う。 ・葉ねぎは、内部に虫が入っていることがあるので注意する。
きゅうり オクラ	・専用スポンジで汚れをこすり落とし、流水で3回以上水洗い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回以上水洗いする。 ・つぼみの部分に虫が入っていることがあるので、注意する。
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3回以上水洗いする。
さといも	・球根皮むき機で皮をむいて流水で3回以上水洗いし、残った皮をむく。
グリーンアスパラガス	・根元の硬い部分を切り、流水で3回以上水洗いする。
もやし	・小分けして、流水で3回以上水洗いする。(汚染度が高いため、できるだけ最後に処理する)
ニラ	・根元の方を1cm程度切り落とし、流水で3回以上水洗いする。
パセリ	・茎の硬い部分を取り、流水で3回以上水洗いする。
みつば・貝割れ	・根を切り落とし、ゴミを取り除き、流水で3回以上水洗いする。
ピーマン	・縦2つに切り、ヘタと種を取り、流水で3回以上水洗いする。
枝豆	・枝から房を取り分け、ゴミを取り除き、流水で3回以上水洗いする。
さつまいも	・球根皮むき機で皮をむいて、残った皮をむき、流水で3回以上水洗いする。 ・皮付きで使用する場合は、専用タワシで汚れをこすり落としながら流水で3回以上水洗いする。
なす	・ヘタを取り、流水で3回以上水洗いする。
かぼちゃ ゴーヤ とうがん	・2等分または4等分にし、種とワタを取り(とうがんは皮をむく)、流水で3回以上水洗いする。
土生姜 にんにく	・皮をむいて、流水で3回以上水洗いする。
えのき しめじ 生しいたけ	・いしづきを取り、流水で3回以上水洗いする。(いしづき、木くず等が残らないように注意する)

(2) 果物類

- ① 果物類は、下処理室で洗浄する。
- ② 果物類の専用容器・器具を使用する。
- ③ 果物類専用のタワシ又はスポンジを使用し、流水で丁寧に洗浄し、必要に応じて加工酢又は次亜塩素酸の希釈液で消毒する。

【洗浄方法】

果物類	洗浄方法
トマト・ミニトマト	・へたをとり、1個ずつ、流水で3回以上水洗いする。
かんきつ類 バナナ	・1個ずつ、流水で3回以上水洗いする。
りんご なし 柿	・1個ずつ、流水で3回以上水洗いする。
メロン類	・1個ずつ、流水で3回以上水洗いする。
ぶどう	・小房に切り分け、流水で3回以上水洗いする。
びわ キウイフルーツ	・1個ずつ、水の中で毛をこすり落としながら流水で3回以上水洗いする。

(3) 肉類、魚介類

- ① 肉類、魚介類の専用容器・器具を使用する。
- ② 肉類、魚介類専用たらい、ボール等で受け、魚・肉汁がこぼれないようにする。
- ③ 取り扱いは、使い捨て手袋、専用エプロンを着用する。
- ④ 専用容器・器具の洗浄は、原則としてすべての調理作業終了後に洗浄するものとし、他の調理器具等と区別して洗浄・消毒する。

(4)ー1 冷凍野菜・肉・魚介類

- ① 開封は下処理室で行い、包装などは作業後にまとめて処分する。
- ② ダンボール箱は、調理室に持ちこまない。

(4)ー2 冷凍食品(加工食品)

- ① 開封は調理室で行い、包装などは下処理室に持っていく。

【解凍方法】

冷凍食品	解凍方法
食肉類	・専用容器に入れて、冷蔵庫に移し替えて解凍する。または流水で解凍する。
魚介類	・取り扱いは、使い捨て手袋を使用する。
冷凍野菜	・専用容器に入れて、冷蔵庫に移し変えて解凍又は袋のまま流水解凍する。 ・ほうれん草などの青菜は、流水で水洗いし、異物が混ざっていないか確認する。

(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処分する。
- ② 異物を除去(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
干しいたけ	・よく洗い、水につけて戻し、いしづきを取る。
高野豆腐	・ぬるま湯で、落としぶたをして戻す。 ・白い水がなくなるまで水を替えてよくしぼる。
かんぴょう	・塩もみして、熱湯でゆでる。

(6) 鶏卵

- ① 調理使用直前に下処理室で割卵する。
- ② 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。
- ③ 卵の専用容器・器具を使用する。
- ④ 卵の取り扱いには、専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。
- ⑤ 使用直前に専用泡だて器でときほぐし、ざるでこす等して殻が入っていないか確認する。
- ⑥ 調理まで時間の間隔があるときは、割卵したままの状態を、冷蔵庫で蓋付きの専用容器で保管する。

(7) その他

[下処理方法]

その他	下処理方法
缶詰	・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。別の容器に移し替える。(フタは完全に切り離し、中身を容器に移してから使う。)
レトルト食品	・使用直前に開封する。
こんにゃく	・水を切り、流水で水洗いした後、塩もみ又は下ゆでする。
棒天 うすあげ 厚あげ	・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。 ・1個包装したものを開封するときは、包装の切れ端が入らないように注意する。

4 調理

- ① 前日調理はしない。
- ② 「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、安全に衛生的に作業に当たる。
- ③ 調理開始時刻は、出来上がりから喫食するまでの時間をできる限り短くし、調理後2時間勤以内に喫食できるよう努める。
- ④ 下処理室から調理室に移動する場合は、調理用の白衣、マスク、履物及び食材用途別(肉・魚介類、卵、その他)の専用エプロンに着替える。
- ⑤ 衛生的な流れ作業を行うとともに、作業動線が各区域間をできる限り同時交差することがないように作業を行う。

- ⑥ 原材料を扱った後や次の工程に移るときは、マニュアルに沿った手指の洗浄消毒を行う。
- ⑦ 下処理用の容器、器具は調理室に持ち込まない。
- ⑧ 容器、器具及び食材は、床上60cm以上の高さの台に置く。
- ⑨ 食品はボール、たらい等に入れ、ざるを使用するときは、床に水がこぼれないようにする。
- ⑩ 生食する食べ物については、専用エプロン、使い捨て手袋を着用し、素手で触らない。
- 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 加熱処理するものについては、一工程ごとに3点以上を検温し、中心温度が75℃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。)
- ⑬ 生食や加熱処理した食品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)
- ⑭ 和え物、サラダ等については、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注意し、冷蔵庫等で保管するなど、適切な温度管理を行う。
- ⑮ 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。なお給食センターにおいては、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。
- ⑯ 和え物、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食については、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れない。

5 検食

検食は、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行う。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14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 食品の中に人体に有害と思われる異物が混入していないか。
- ④ 一食分として、それぞれの食べ物の量が適当か。
- ⑤ 味付けや香り、色彩、形態などが適切になされているか。
- ⑥ 食器は清潔かなど。

※ アレルギー対応食、代替食等、個別に対応した食事についても検食を準備する。

異常があった場合には、給食を中止するとともに、給食センターの受配校においては、速やかに給食センターに連絡すること。

6 保存食等の保存期間及び保存方法

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、50gずつビニール袋等清潔な容器に空気を抜いて密封し、日付(採取日・廃棄日)を記入し、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間冷凍保存する。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、また複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。アレルギー対応食の保存も同様に行なう。

給食センター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給食センターで保存すること。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。

(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 卵は全部割卵し、混合したものから50g程度採取し、保存すること。

(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、再検査を行い、適となった場合は使用水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、使用している食品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 飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食をとる。
- ③ 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。

7 配食・配膳

- ① 配食・配膳は専用の服装を着用する。
- ② 配食・配膳を行う前はマニュアルに沿った手指の洗浄消毒を行い、配食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 運搬車(台車)は、配膳前にアルコール消毒をしておく。
- ⑦ 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。

8 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・学校栄養職員)に報告する。
- 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。
- ③ ごみ置場及びその周辺は、常に衛生的に清掃を行う。

9 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 学校給食従事者の下痢、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を毎日、個人ごとに把握するとともに、本人もしくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録する。異常があった場合は、医療機関を受診させ、その指示に従う。

- ② 日常点検票の記入は、栄養教諭・学校栄養職員等の衛生管理責任者（調理責任者）がおこなう。
- ③ 日常点検票は、衛生管理者（栄養教諭・学校栄養職員）に提出し、衛生管理者はその内容を点検し、校長又は給食センター長の検印を受ける。
- 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校長に報告する。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 毎日、日常点検表に基づき作業し、記録する。
- ⑥ 毎日、給食日誌を記載する。

10 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。

第 7 章 食中毒等(疑い)発生時の対応

1 食中毒等発生(疑い)が生じた場合の対応



2 食中毒等の発生が確認された場合の対応

(1) 学校としての対応

食中毒等(疑い)発生が確認された場合には、教育委員会及び保健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・学校栄養職員)	調理担当者
1. 学校(校務)日誌 2. 児童生徒出席簿 3. 健康観察表 4. 職員健康診断票 5. 児童生徒連絡網	1. 実施献立表 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5票) 4. 学校給食における衛生管理体制定期検査票(第6票) 5. 調理過程の定期検査票(7票) 6. 学校給食日常点検票(第8票) 7. 日常衛生チェックリスト補助表(第9票) 8. 給食日誌(第10票) 9. 調理業務指示書(第10票) 10. 調理作業工程及びタイムスケジュール 11. 作業動線図 12. 検収表(第11票) 13. 検食簿(第14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3票) 3. 定期検便結果処置票(第4票) 4. 使用水点検記録簿 5. 食品受払簿(第12票) 6. 月分食品受払簿(第13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書(様式1) 2. 学校給食異物混入等事故発生状況報告書(様式2) 3. 発症児童生徒一覧表(学年別・男女別・症状別) 4. 児童生徒喫食調査一覧表 5. 医療機関別児童生徒診療状況一覧表

- 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810条(臨時健康診断)】
- 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に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)
 - ・食中毒等(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

- 食中毒等(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
- 保健所や他の医療機関等の関係各機関との連絡調整

⑪ 保健所への対応

- 食中毒等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保健体育課に連絡する。

【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 保健所等の立入り検査が行われる場合は、立ち会う。

3 腸管出血性大腸菌(O157)による食中毒等(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、保健所と相談して判断する。

【法的根拠:学校保健安全法第13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は行わないようにする。

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 m²

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	食数に適した十分な広さか。	A・B・C
	3 使用区分	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
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><input type="checkbox"/>調理場内は、別紙「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。</p> <p><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。</p> <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。</p> <p><input type="checkbox"/>配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施設設備がある。</p> </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 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 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。 周囲は清掃しやすいか。	A・B・C A・B・C A・B・C
	8 清潔	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
	9 廃棄物処理		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

給食室の整理整頓等	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・食品保管庫・食品保管場所	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。 33 作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C		
		採光・照明・通気・照度	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	
			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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業を禁止しているか。	A・B・C
日常点検	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
	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:

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

第5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 保存食の摂取は食品ごと(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がなされているか。 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6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。	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7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

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は、 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものは、 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は、	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は、 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 以上であることを確認し、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おくか。 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しているか。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、翌日等に繰り返し使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に実施されており、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8票

学校給食日常点検票

学校(調理場)名 _____
 校長(センター長) 検印 _____
 作成者 _____

検査日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

	天気		気温	
	調理前	調理中		
調理室の温度	℃	℃		
湿度	%	%		

* 栄養教諭等の衛生の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		
業	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を置いていない。	
		<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"/>	調理用機械・機器・器具は清潔である。	
		<input type="checkbox"/>	冷蔵庫内は、整理整頓され、清潔である。	
		<input type="checkbox"/>	機械、機器の故障の有無を確認した。	
		<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"/>	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"/>	ねずみやばえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
業	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)	
業	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、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	
		<input type="checkbox"/>	納入業者は衛生的な服装である。	
前	学校給食従事者	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。
	健康状態	手洗い	<input type="checkbox"/>	爪は短く切っている。
			<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"/>	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"/>	本人や家族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・顔面に化膿性疾患がある者はいない。

温度点検		冷蔵庫			冷凍庫		保存食用冷凍庫		牛乳保冷庫	食品庫	食品庫湿度
		下処理	調理室	和え物用	調理室	下処理	調理室	下処理			
8:30		℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	%
16:30		℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	%

衛生管理チェックリスト

業 中	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"/> 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"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調 理 時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		<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、調理終了時の温度と時間を記録した。
	使 用 水	<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"/> 床に水を落とさないで調理した。
	保 存 食	<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"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1 mg/L以上あった）（ mg/L）
		<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて 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）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
	配 食	<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。		
<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。		
		<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。

便 所	<input type="checkbox"/> 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
	<input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。
	<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"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。
	<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。
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、検収票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を記録した。

衛生管理チェックリスト		
作業後	配送・配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である(2時間以内)
		<input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検査	<input type="checkbox"/> 検査は、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"/> 検査結果については、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。
	食器具・容器・器具の洗浄消毒	<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"/> 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・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。		
廃棄物の処理	<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、非汚染作業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。	
食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入っていない。	
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。	
	<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	

食物アレルギー対応チェックリスト	
調理前	<input type="checkbox"/> 対応する児童生徒・クラス・除去する食品・献立名・担当者の確認を行った。
	<input type="checkbox"/> 納入された加工食品等(新規取扱品、成分変更品含む)に原因食品が含まれていないか、内容表示で確認を行った。
	<input type="checkbox"/> 原因食品を取り分ける段階・調理場所の確認を行った。
調理中	<input type="checkbox"/> 通常食と区別して調理した。
	<input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応食を誤配なく盛り付け、個人カードのセットを行った。
	<input type="checkbox"/> 原因食品の混入・接触はないか。 (※最終確認者： . . .) ※複数
調理後	<input type="checkbox"/> 保存食は記名した。
	<input type="checkbox"/> 配膳は、誤配なく行った。

日常衛生チェックリスト補助表

年 月 日 天気()

	温 度 (調 理 室)	湿 度 (調 理 室)	使用水遊離残留塩素 (0.1mg/ℓ以上)
調 理 前	℃	%	mg/ℓ
調 理 中	℃	%	mg/ℓ

	温 度 測 定	食 品 名	中心温度 (75℃以上1分間)	真空冷却後の温度
測定するもの	焼き物		℃	℃
	揚げ物		℃	℃
	炒め物		℃	℃
	煮 物		℃	℃
	蒸し物		℃	℃
	ゆで物		℃	℃
	汁 物		℃	℃
				℃

	献 立 名	調理開始時間	調理終了時間	温 度
出来上がり		:	:	℃
		:	:	℃
		:	:	℃
		:	:	℃
		:	:	℃
		:	:	℃
		:	:	℃
		:	:	℃

備	考

保存食保管簿

保存食食材採取時間	時	分	～	時	分	担当	
保存食調理済食品採取時間	時	分	～	時	分	担当	
保存食廃棄日時 (月	日	分)	時	分	廃棄	担当

熱風消毒保管庫 温度風等の確認		1	2	3	4
	確認時間	:	:	:	:
	確認温度	℃	℃	℃	℃

熱風消毒保管庫 温度風等の確認		1	2	3	4
	確認時間	:	:	:	:
	確認温度	℃	℃	℃	℃

調理温度記録簿

(加熱調理の温度記録)

献立名	釜	中心部温度 の測定記録	調理時間	保存食を とった時間
	釜	℃	時 分 時 分	時 分
	釜	℃	時 分 時 分	時 分
	釜	℃	時 分 時 分	時 分
	釜	℃	時 分 時 分	時 分
	釜	℃	時 分 時 分	時 分
	釜	℃	時 分 時 分	時 分
	釜	℃	時 分 時 分	時 分
	釜	℃	時 分 時 分	時 分
	釜	℃	時 分 時 分	時 分
	釜	℃	時 分 時 分	時 分

(加熱・冷却の温度記録)

食品名	加熱確認温度		冷却時間
	時 分	℃ 分	
	時 分	℃ 分	時 分
	時 分	℃ 分	時 分
	時 分	℃ 分	時 分
	時 分	℃ 分	時 分
	時 分	℃ 分	時 分
釜別	出来上がり 温度の記録	調理時間	保存食をとった時間
	℃	時 分 時 分	時 分 時 分
	℃	時 分 時 分	時 分 時 分
	℃	時 分 時 分	時 分 時 分
	℃	時 分 時 分	時 分 時 分
	℃	時 分 時 分	時 分 時 分

給食日誌

月 日 曜			天候	温 度	℃	温 度	%	所 長	栄 養 士	
献立名	コッペパン 牛乳			勤 務 状 況						
	ミルクパン			調理員	出勤		名			
	食パン				欠勤		名			
	その他									
	米飯									
	給 食 人 員									
	学校名	児童・生徒数	教職員	合計	運転手		名			
北方小学校				配送助手		名				
北方中学校				年休者名						
給食センター				代勤者名						
総合計										
検 食 簿										
検食者		検食時間 時 分		異味・異臭 はないか	味付・香り・色彩 ・形態は適当か	加熱又は冷却 が適当か	異物混入 はないか			
主食	パン	焼き方	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 焼き不足 <input type="checkbox"/> 焼き過ぎ	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適			
	ごはん	炊き方	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> やわらかい <input type="checkbox"/> かたい	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適			
	食	変わりご飯	味	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 濃い <input type="checkbox"/> 薄い	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適		
牛乳	賞味期限	年 月 日 (LOT番号)		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適			
おかず	分量	<input type="checkbox"/> 適量 <input type="checkbox"/> 過多 <input type="checkbox"/> 過少		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適			
食器	清潔さ	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適		保存食を採取した時間			時 分			
残 菜 状 況				特 記 事 項						
北方小学校	Kg	%								
北方中学校	Kg	%								

作業工程表

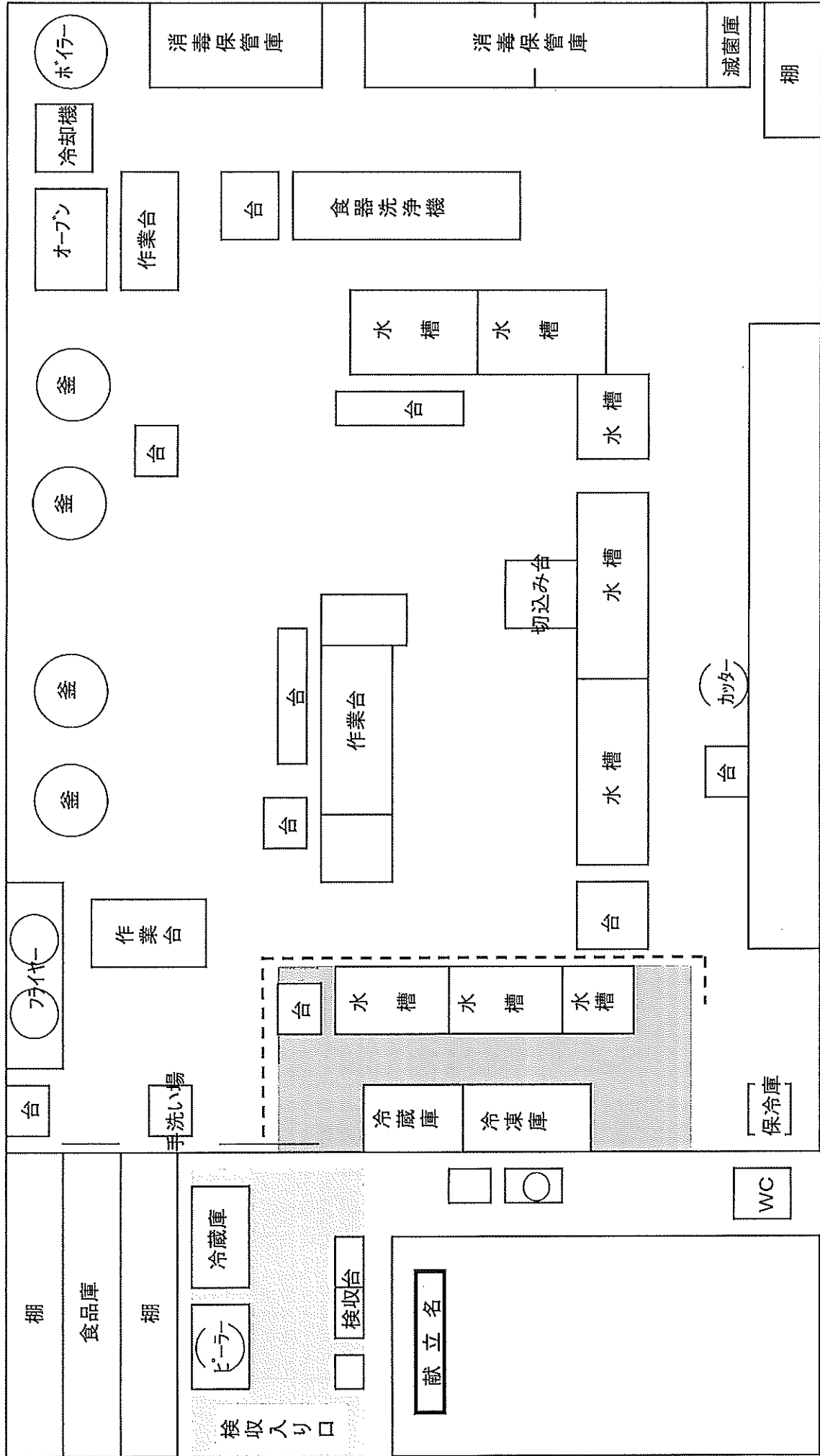
月 日 ()

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

作業工程表を作成するに当たっては、献立名・作業着名・タイムスケジュール・衛生管理点が記載されていること。

作業動線図(例)

年 月 日



【検収表】

校 長	検印
検収担当者	検印

検収年月日	年 月 日 天気()
-------	-------------

納品日	納品時間	納入業者	品名 (製造業者名・所在地)	製造年月日	期限示	数量	品質	鮮度	包装	品温	異物異臭	表示 ロットNo.
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		
/	:		()	年 月 日	年 月 日		良 不良	良 不良	良 不良	℃		

(進言事項)

【検収表】

給食センター長	検印
検収担当	検印

検収年月日	年	月	日	天気()
-------	---	---	---	-------

納品時間	納入業者	食品名 (製造業者名・所在地)	品温	使用量	品質	鮮度	包装	異物 異臭	表示 ロットNo.

食品受払簿

(単位:g、kg、ml、l)

食品名							
月	日	曜	受け入れ	払い出し	残	備考	検収欄

第13票

月分食品受払簿 (単位:g、kg、ml、l)		校 長	教 頭	担 当 者	
食 品 名	受 け 入 れ	払 い 出 し	残	備 考	

※学校納入時の温度（ 月）

（小学校・中学校）

日付	曜日	時間	主食	牛乳	大食缶	角缶	ボール	小手鍋	その他
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							
		:							

検 食 簿

献立名							
検食年月日		年 月 日 () 時 分		異味・異臭 がないか	味付け・香 り・色彩・形 態が適当か	加熱又は冷 却が適当か	異物混入が ないか
検食者氏名		印					
主 食	パン	焼き方	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 焼き不足 <input type="checkbox"/> 焼き過ぎ	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
	ご飯	炊き方	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> やわらかい <input type="checkbox"/> かたい	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
	変わりご飯	味	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 濃い <input type="checkbox"/> 薄い	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
牛 乳	消費 期限	年 月 日 Lot.	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
お か ず	分量	<input type="checkbox"/> 適量 <input type="checkbox"/> 過多 <input type="checkbox"/> 過少	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
食 器	清潔さ	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	/	/	/	/	/
(異常の内容)							

検 食 簿

献立名							
検食年月日		年 月 日 () 時 分		異味・異臭 がないか	味付け・香 り・色彩・形 態が適当か	加熱又は冷 却が適当か	異物混入が ないか
検食者氏名		印					
主 食	パン	焼き方	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 焼き不足 <input type="checkbox"/> 焼き過ぎ	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
	ご飯	炊き方	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> やわらかい <input type="checkbox"/> かたい	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
	変わりご飯	味	<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 濃い <input type="checkbox"/> 薄い	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
牛 乳	消費 期限	年 月 日 Lot.	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
お か ず	分量	<input type="checkbox"/> 適量 <input type="checkbox"/> 過多 <input type="checkbox"/> 過少	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
食 器	清潔さ	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 不適	/	/	/	/	/
(異常の内容)							

学校(共同調理場)における食中毒発生状況報告

		市町村名				
学 校 名 (共同調理場名)		校 長 名				
学 校・共同調理場 の 所 在 地		電 話 番 号				
受 配 校 名 (共同調理場方式のみ記入)						
食 中 毒 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 年 月 日 現 在	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				
	主 な 症 状					
発 生 原 因 (判明している場合記入)						
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、患者数等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数等は、食中毒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。

様式2

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)に感染症・食中毒等の発生した受配校の統計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。

様式3

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。

