

福岡市学校給食センター衛生管理基準

平成21年 7 月 1 日 制 定

目 次

I	総則	1
1	目的	1
2	衛生管理体制	1
3	点検及び検査	2
4	汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準	2
5	献立作成上の留意点	3
II	食品の取扱い	3
1	食品納入業者の選定	3
2	食品納入業者の衛生管理	3
3	食品の選定及び購入	3
4	食品の検収	4
5	食品の保管	4
6	食品の検査	6
III	調理従事者の衛生管理	6
1	健康管理	6
2	健康診断及び検便	6
3	服装等	6
4	手洗い	7
5	研修	8
IV	施設設備等の衛生管理	9
1	施設周囲の衛生保持	9
2	使用水の衛生確保	9
3	施設設備	9
4	機械器具類	9
5	食器具類	10
6	長期休業前後の衛生管理	10
7	その他	11
V	調理及び配送	14
1	調理	14
2	配送	19
3	残菜、廃品処理	19
VI	食中毒（疑い）等対応	23
1	食中毒（疑い）発生が確認された場合の対応	23
2	検便により腸管出血性大腸菌，赤痢菌，サルモネラ等検便結果が疑いの段階を含み陽性（毒素等の検出）時の対応	23
3	給食に係る異物混入事故等の対応	26

VII	資料編（様式及び別紙）	28
1	学校給食日常点検票（様式1）	29
2	学校給食施設等定期検査票（様式2）	31
3	学校給食設備等の衛生管理定期検査票（様式3）	32
4	学校給食用食品の検収・保管等定期検査票（様式4）	33
5	調理過程の定期検査票（様式5）	34
6	学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票（様式6）	35
7	定期検便結果処置票（様式7）	36
8	学校給食における衛生管理体制及び活動状況（様式8）	37
9	学校給食用物資検収票（様式9）	38
10	個人別健康管理票（様式10）	39
11	中心温度等記録票（様式11）	40
12	給食管理日誌（様式12）	41
10	配送記録票（様式13）	42
11	学校における伝染病・食中毒等発生状況報告（様式14）	43
12	学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告（様式15）	44
13	給食事故・苦情等連絡票（様式16）	45
14	事故報告書（様式17）	46
15	物資事故報告書（様式18）	47
16	学校給食センター調理従事者の研修プログラム（別紙1）	48
17	「学校の危機管理マニュアル（食中毒の事故対応の流れ）」（別紙2）	50
18	「学校の危機管理マニュアル（異物混入の事故対応の流れ）」 （別紙3）	51

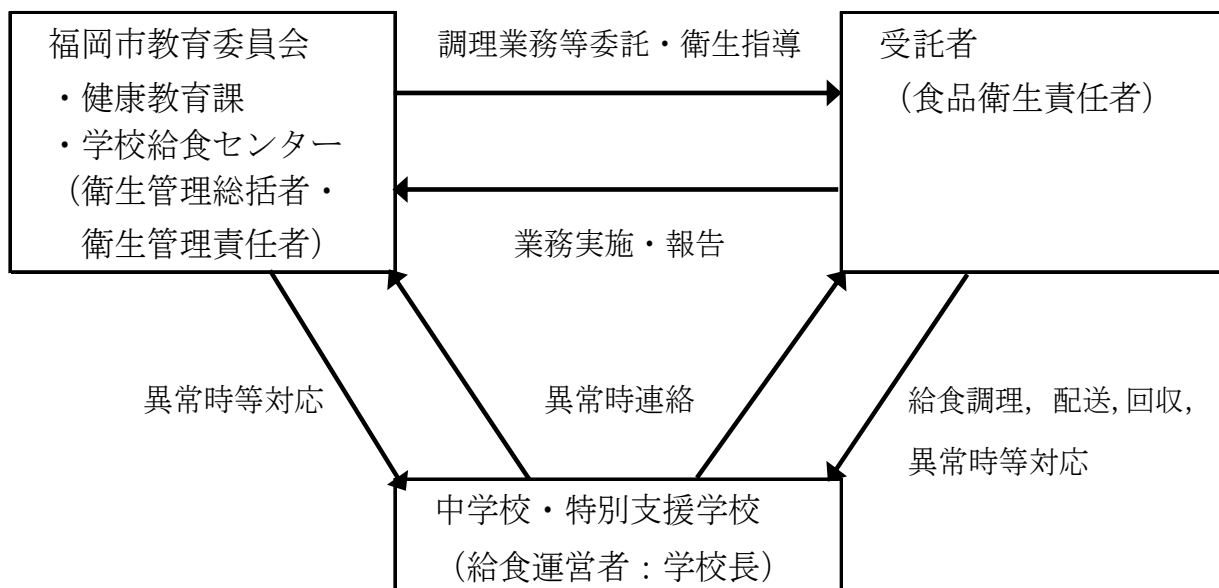
I 総則

1 目的

本要領は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、福岡市学校給食センターにおける衛生上の管理事項等を定めることにより、安全で衛生的な給食を提供することを目的とする。

2 衛生管理体制

- (1) 福岡市教育委員会（以下「市教委」という）は、学校及び学校給食センターにおける組織あるいは施設設備等の衛生管理体制を総括し、必要な指導、改善を行う。
- (2) 市教委は学校給食センター（以下「給食センター」という）における食品の購入、調理、配送業務等を委託し、当該業務受託者（以下、「受託者」という）は、各給食センターに食品衛生責任者を定めるものとする。食品衛生責任者は受託業務全般の衛生管理を行う。
- (3) 市教委は各給食センターに副所長、支所長を衛生管理総括者として置く。衛生管理総括者は給食センターの衛生管理業務を総括する。
- (4) 市教委は各給食センターに栄養教諭、学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という）を衛生管理責任者として定める。衛生管理責任者は受託者への衛生指導、委託業務の実施状況確認等にあたる。
- (5) 学校長は衛生面に留意して当該学校の給食の運営、管理を行う。また、給食又は児童・生徒の健康に異常が見られた場合は市教委（給食センター、健康教育課）及び受託者に直ちに連絡を行う。
- (6) 市教委（給食センター、健康教育課）及び受託者は学校から健康異常等の連絡を受けた場合は関係機関と連携し、原因究明、被害拡大及び再発防止に努める。



3 点検及び検査

市教委及び受託者は下記の点検及び検査を行い、異常又は不適が発見された場合は速やかに必要な処置を取り、その結果を記録する。受託者は本点検及び検査において、市教委から不適事項等の指摘を受けた場合は速やかに改善し、その結果を市教委へ報告すること。

(1) 日常点検

受託者は学校給食日常点検票（様式1）を給食実施期間中、毎日作成し、衛生管理責任者及び衛生管理総括者の確認を受ける。

(2) 定期検査

衛生管理総括者は食品衛生責任者の立ち会いの下に、下記の定期検査を実施する。

定 期 検 査 名	検査頻度	使用検査票
学校給食施設状況	年に1回	様式2（第1票）
学校給食設備等の取扱い状況	学期に1回	様式3（第2票）
学校給食用食品の検収・保管等の状況	学期に1回	様式4（第3票）
学校給食調理過程の取扱い状況	学期に1回	様式5（第4票）
学校給食従事者の衛生・健康の状況	学期に1回	様式6（第5票）
学校給食従事者の定期検便結果処置状況	学期に1回	様式7（第6票）
学校給食における衛生管理体制及び活動状況	学期に1回	様式8（第7票）

4 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準

学校給食施設を下記のとおり区分する。

学校給食施設の区分	内 容	
汚染作業区域	検 収 室	原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所
	食品の保管室	食品の保管場所
	下処理室	食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所
	返却された食品・食缶の搬入場	
	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）	
その他の区域	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）	

5 献立作成上の留意点

学校給食センターの栄養教諭等は以下の点に留意して献立を作成する。

- (1) 作業工程及び作業動線等を考慮し、衛生管理に十分配慮すること。
- (2) 高温多湿の時期は、生もの、和えもの等の献立計画に十分配慮すること。
- (3) 施設、設備、人員等の能力に配慮すること。
- (4) 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すること。

II 食品の取扱い

受託者は市教委の指示に従い、下記の点に留意して納入業者の選定、食品の選定及び購入、検収、保管、検査等を行うこと。

1 食品納入業者の選定

- (1) 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こと。

2 食品納入業者の衛生管理

- (1) 食品納入業者等の間に連絡会等を設け、学校給食の意義、役割、衛生管理の在り方等について、定期的に意見交換を行い、衛生管理の啓発に努めること。
- (2) 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、衛生管理についての自主的な取り組みを促し、必要に応じて業者の衛生管理の状況を確認すること。
- (3) 原材料及び加工食品について、製造業者や食品納入業者が定期的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。また、その結果について市教委及び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ずること。検査結果については1年間保管すること。

3 食品の選定及び購入

- (1) 物資選定会を設け、栄養教諭等や保護者、その他の関係者の意見を十分尊重するとともに、必要に応じて市教委及び保健所等衛生管理に関する専門家の助言・協力を受けるような仕組みを整えること。
- (2) 福岡市学校給食用物資納品規格集に基づき、鮮度の良い衛生的なもの、不必要な食品添加物を含まないもの、関係法令に基づく表示

が良好なものを選定し、購入すること。

- (3) 業者の有する設備、人員等から見た能力以上の製造加工を委託しないこと。

4 食品の検収

- (1) あらかじめ検収責任者を定めて、食品の納入に必ず立会し、検収場において確実に実施すること。
- (2) 生鮮食品は、原則として当日搬入とし、搬入時刻も指定すること。
なお、これにより難い場合は、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に十分留意すること。
- (3) 検収は、福岡市学校給食用物資納品規格集に基づき、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名、生産地、品質、鮮度、包装容器の状況、異物混入や異臭の有無、期限表示、品温、ロットに関する情報等について十分点検や確認を行い、必要事項を学校給食用物資検収票（様式9）に記録し、これを1年間保存すること。

【検収の観点及び検収票記載項目】

検収の観点	検収票記載項目
・品名、数量、納品時間、納入業者名の適否 ・製造業者名及び所在地、生産地の確認 ・品質、鮮度の状態（変質、変色、異臭等の有無） ・容器包装状態（箱や袋の汚れや破れ等の有無） ・異物（カビ、病害虫付着等含む）混入の有無 ・期限表示（賞味期限、消費期限）等の適否 ・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・・・冷凍品：－15℃以下、冷蔵品：10℃以下、貯蔵品：常温以上でないこと） ・ロット番号等、ロットに関する情報	・品名、数量、納品時間、納入業者名 ・製造業者名、生産地 ・品質、鮮度状態 ・容器包装状態 ・異物混入、異臭の有無 ・期限表示（賞味期限、消費期限） ・品温（冷凍品、冷蔵品） ・ロット番号又は期限表示等ロットに関する情報 ・備考（返品対応等）

- (4) 食品は検収場にて専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボール等を持ち込まないこと。
- (5) 検収場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。
- (6) 不良品は返品・交換（異物は必ず保管）し、その状況と事後措置を衛生管理総括者又は衛生管理責任者に報告し、記録すること。

5 食品の保管

- (1) 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等については、1回で使い切る量を購入するようにすること。

- (2) 納入した食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分し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、下表「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚、冷蔵・冷凍設備に保管すること。
- (3) 食品庫、冷蔵庫、冷凍庫に保管、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こと。
- (4) 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こと。
- (5) 冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は－20℃以下であることを毎日作業前及び作業後に確認し、記録すること。
- (6) 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。
- (7) 保存食材を使用する場合は、使用直前に品質を確認すること。当日搬入の食品も使用直前に再確認すること。

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
	冷凍魚肉練り製品	－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℃以下
冷凍食品		－15℃以下

6 食品の検査

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、定期的又は必要に応じて、細菌、農薬、添加物等の検査を実施すること。

Ⅲ 調理従事者の衛生管理

1 健康管理

調理に従事する者は、常に健康に留意し、作業にあたっては、以下の事項について遵守すること。

- (1) 普段から食生活に注意して下痢、食中毒等を起こさないようにし、毎日個人別健康管理票（様式10）に記録を残すこと。
- (2) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化のう性創傷、または感染症のある者は、その旨を責任者に申し出て調理作業に従事しないこと。また、速やかに医師の診断を受け、下痢等の場合は検便を実施すること。
- (3) 調理従事者本人または同居人が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律における一類感染症、二類感染症もしくは三類感染症の患者、擬似症患者（急性灰白髄炎、ジフテリア、腸管出血性大腸菌感染症を除く）又は無症状病原体保有者である場合は、同法の規定に基づき、保健所の指示に従うこと。

2 健康診断及び検便

- (1) 定期の健康診断は、必ず受けること。
- (2) 検便は、毎月2回（但し、8月は1回）以上、赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌等について実施し、記録を取っておくこと。
- (3) 検便検査結果が陽性時の対応方法については、Ⅵ 食中毒(疑い)等対応に記載する方法により対応すること。

3 服装等

(1) 白衣

- ① 清潔な白衣を着用し、すそ、そでなどから下の服がはみ出ないようにすること。
- ② 白衣のポケットには、落ちる可能性のある物を入れないこと。
- ③ 毎日洗濯し、清潔を保つこと。

(2) 帽子

- ① 清潔なヘアーネットと帽子を着用し、毛髪が出ないように覆うこと。
- ② 午後の作業（洗浄、清掃）にも着用すること。
- ③ 毎日洗濯し、清潔を保つこと。

- ④ ヘアピンは大小にかかわらず使用しないこと。

(3) マスク

- ① 午前中の作業（下処理，調理，配缶）はマスクを着用し，必ず口，鼻，を覆うこと。
- ② 毎日洗濯するか，使い捨てマスクを使用し，清潔を保つこと。

(4) エプロン

- ① 泥付き野菜用，下処理用，調理用，洗浄用等に区別すること。
- ② 作業前に消毒用アルコールを噴霧し，殺菌すること。
- ③ 作業後は洗浄及び消毒（次亜塩素酸ナトリウム液（100ppm））し，乾燥させ，清潔を保つこと。

(5) 長靴

- ① 清潔なものを使用し，調理場に入る時は必ず足洗槽で消毒すること。
- ② 作業後は洗浄し，乾燥させること。

(6) その他

- ① 指輪，時計，ネックレス，イヤリング及びピアス等は外すこと。
- ② 爪は短く切り，マニキュアはしないこと。
- ③ 化粧は控え目にし，香水はつけないこと。
- ④ 作業前になるべく用便を済ませておくこと。
- ⑤ 専用便所は，調理従事者及び栄養教諭等のみが使用し，それ以外の者に使用させてはならない。
- ⑥ 調理用エプロン及び長靴を着用したまま外に出ないこと。

4 手洗い

手指は，経口感染菌や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので，正しく丁寧に洗浄・消毒を行うこと。

(1) 手洗い方法（下記手洗いマニュアル参照）

- ① 流水で手から肘までを濡らし，石けんを十分つけ，泡立てる。
- ② 手指及び肘までを洗う。特に，指の間は指をたがいに組み合わせでこすり，指先は爪ブラシを使用して爪先と爪の縁を念入りに洗う。（30秒程度）
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 流水で良く洗い，完全に石けん液を洗い流す。（20秒程度）
注）石けん分が残っていると，逆性石けんの殺菌効果が弱まる。
- ④ 逆性石けん（10%液）の50倍希釈液を手に取り，指の間や手のしわの間に十分にもみ洗いする。
- ⑤ 流水でよく洗い流し，逆性石けん液が残らないよう注意する。
- ⑥ ペーパータオルで水気をふき取る。
- ⑦ 消毒用アルコールをかけて手指によくすり込む。



「学校給食調理場における手洗いマニュアル」
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

(2) 手洗いのタイミング

- 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とき。
- ③ 食品に直接触れる作業や配缶作業に当たる直前。
- ④ 生の食肉類，魚介類，液卵，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とき。
- ⑤ その他汚染の可能性があるもの（床面，廃棄物容器や髪，鼻，口，耳等）に触れたとき。

5 研修

衛生意識の高揚を図るため，「学校給食センター調理従事者の研修プログラム」（別紙1）に掲げる内容項目に沿って，臨時職員を含む調理従事者全員に対する衛生管理に関する研修を年1回以上実施すること。

IV 施設設備等の衛生管理

1 施設周囲の衛生保持

施設周囲の敷地は、毎週 1 回以上清掃し、常に清潔に保つこと。特に、水溜り及び下水溝については留意すること。

2 使用水の衛生確保

- (1) 使用水は飲用適の水を使用すること。
- (2) 使用水は、調理開始前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素濃度が 0.1 mg/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。
- (3) 水質検査の結果、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。
- (4) 貯水槽については、清潔を保持するため、専門の業者に委託して年 1 回以上清掃を行い、清掃した記録は 1 年間保管すること。

3 施設設備

(1) 室内環境

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、換気や除湿に注意すること。特に乾物庫及び調味料室は、防湿、通風に留意すること。

(2) 施設設備の清掃消毒等

① 調理室、検収室、洗浄・配送室、乾物庫、調味料庫、冷蔵（冷凍）庫（以下「調理室等」という。）、その他の施設設備は、毎日清掃及び整理整頓し、常に清潔にしておくこと。

② 調理室等及びその他の施設設備の洗浄消毒を別表 1 のとおり定期的に行うこと。

(3) 調理室等のネズミ・昆虫等の防除を別表 2 の方法で行い、その実施結果を記録すること。また、窓及び出入口、検収室及び洗浄・配送室のシャッターは、開放のまま放置しないこと。

(4) 手洗い場は、常に清潔に保ち、「石けん」、「爪ブラシ」、「消毒液（逆性石けん液、消毒用アルコール）」、「ペーパータオル」「粘着ロール」等を常備しておくこと。また、足洗槽には次亜塩素酸ナトリウム液（250ppm）を満たしておくこと。

4 機械器具類

(1) 調理機器等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。

(2) 調理機械類、調理器具類、食品の積載・運搬の用に供する器具類

等（以下「機械器具等」という。）は、使用前、使用後に必ず点検して破損，異常（ネジの外れ，ひび割れ，刃こぼれ等）がないか確認し，ネジ等の異物が食品に混入しないように努めること。

- （３）機械器具等は，使用后，洗浄消毒を行い，衛生的に保管すること。機械器具等の洗浄消毒の方法は，別表３のとおりとし，分解できる機械器具等にあつては，分解して実施すること。なお，すすぎを行う場合にあつては，流水で５秒以上，たまり水では水を２回以上換えて行い，消毒液に浸漬する場合にあつては，１０分間以上浸漬すること。
- （４）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。
- （５）生食用の食材料を取り扱う機械器具等は使用前にも熱湯消毒を行うこと。ただし，かご類にあつては，蒸し器内で蒸気消毒をすること。
- （６）まな板及びかご類等の調理用具は，魚用，肉用，野菜用等に色分けなどして明確に区分して使用すること。特に，生食用に用いるものにあつては，専用のものを使用すること。
- （７）調理用具は床上６０ｃｍ以上の所に置き，使用済みの器具でも，床に直接置かないこと。
- （８）包丁は，作業終了後，よく手入れし，サビの付かないようにすること。
- （９）ふきんは使用せず，ペーパータオルを使用すること。

５ 食器具類

- （１）食器具類は，残菜を除去した後，洗浄し，汚れ等の付着が無いことを確認したうえで，消毒保管庫に保管すること。食器具類の洗浄消毒の方法は，別表３のとおりとし，消毒保管庫による消毒の方法は，次のとおりとする。
 - ① 蒸気消毒 ８０℃以上で１５分間以上
 - ② 乾熱消毒 ８０℃以上で６０分間以上

６ 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総括者（副所長または支所長）に報告する。
- ② 衛生管理総括者は，毎年，夏季休業期間中に「学校給食施設等定期検査票（様式2）」及び「学校給食設備等の衛生管理定期検査票（様式3）」に基づいて，食品衛生責任者からの報告及び現場確認により点検を行い，その結果を学校給食センター所長に報告する。現場点検する際は，食品衛生責任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い，特に取り外しができる箇所は，取り外して分解清掃等を行う。
- ④ 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。
- ⑤ 食器具は個数及び破損箇所等を確認し，支障がある場合は衛生管理総括者に報告する。

7 その他

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，点検等に従事しない者が，止むを得ず，調理室内に立ち入る場合には，健康状況を確認，記録し，専用の清潔な調理衣，マスク，帽子及び履き物を着用させること。

別表 1

	洗 浄・す す ぎ		消 毒	
	方 法	実施回数又は時期	消毒剤名及び希釈倍数	実施回数又は時期
調理室，検収室 及び洗浄・配送室 の床面	洗浄剤で洗浄した 後，流水で洗 い流す。	毎 日	次亜塩素酸ナトリウム液 (10%液) 500倍希釈(200 p p m)	週 1 回 以 上
乾物庫，調味料庫 の床面		学 期 終 了 後		学 期 終 了 後
冷 蔵 庫 の 床 面 ・ 側 壁		毎 日		毎 日
冷 凍 庫 の 床 面 ・ 側 壁		学 期 開 始 前 学 期 終 了 後		学 期 開 始 前 学 期 終 了 後
出入口扉，冷凍・ 冷蔵庫扉，保管庫 扉，蛇口，機械・ 器具の取手		毎 日	逆性石けん液(10%液) 100倍希釈または消毒用 アルコール(食品添加物)	毎 日
その他(準備室、 スラットコンベアー等)		毎 日		

別表 2

種 別	駆 除 の 時 期	駆 除 方 法
ゴキブリ	7 月，8 月，1 2 月及び3 月に実施する。生息を確認したときは，その都度実施する。	有機リン系又はピレスロイド系薬剤を用法に従って側壁及び床面に散布する。
ハエ	毎月実施する。生息を確認したときは，その都度実施する。	有機リン系又はピレスロイド系薬剤を用法に従って散布する。
ネズミ	半年に 1 回以上実施する。生息を確認したときは，その都度実施する。	捕そかご又はネズミとり粘着剤を使用して駆除する。

別表 3

区分	名 称	洗 浄・す す ぎ	消 毒
調理機 械	さいの目切り機 フードカッター フード(マイコン)スライサー フードミキサー ミートマスター ハイミキサー 缶切機, 小型脱水機	①部品をとりはずし, 温湯で切りくずや汚れを洗い落とす。 ②洗浄剤で洗浄した後, 温湯で洗い流す。	次亜塩素酸ナトリウム液(10%液)500倍希釈(200ppm)または熱湯または消毒用アルコール(食品添加物)もしくはこれらと同等以上の効果を有する方法
	ステンレス回転釜 KM釜, ピーラー	洗浄剤で洗浄した後, 温湯で洗い流す。	
調理 用 器 具	調理台 シンク	洗浄剤で洗浄した後, 温湯で洗い流す。	消毒用アルコール 又は次亜塩素酸ナトリウム液(10%液)1,000倍希釈(100 p p m)
	へら, ひしゃく バット, ボール たらい, しゃもじ 網かご, 泡立機 フライ返し	①温湯又は水に浸漬する。 ②洗浄剤で洗浄した後, 温湯で洗い流す。	器具消毒保管庫
	包丁, まな板	洗浄剤で洗浄した後, 温湯で洗い流す。	包丁・まな板殺菌庫
	かご類	①温湯で切りくずや汚れを洗い落とす。 ②洗浄剤で洗浄した後, 温湯で洗い流す。	次亜塩素酸ナトリウム液(10%液)1,000倍希釈(100 p p m)に浸漬
	ビニールカバー	洗浄剤で洗浄した後, 温湯で洗い流す。	
	ゴム手袋	洗浄剤で洗浄した後, 温湯で洗い流す。	消毒用アルコール
	積み ・ 運搬 用具		
食器 具	台車, シェルフ すのこ	洗浄剤で洗浄した後, 温湯で洗い流す。	逆性石けん液(10%液)100倍希釈または消毒用アルコール
	カーゴテナー コンテナ		
食器 具	食器, 汁わん, スプーン, フォーク, 食缶, 天ぷら入れ, パンばさみ, 玉じゃくし, うどんじゃくし, しゃもじ, 食器かご, スプーン・フォーク入れ	①付着した残菜を除去する。 ②洗浄機で洗浄する。	食器消毒保管庫 食缶消毒保管庫

V 調理及び配送

1 調理

(1) 調理の原則

大量調理施設である学校給食センターにおいては、栄養教諭等と受託者が相互の役割分担と連携協力のもと、食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、下記の項目について、点検し、記録を取るなど以下の点に留意して、すべての調理過程における衛生管理を徹底する。なお、逸脱した場合は必要な改善策を講じること。

- ① 下処理段階における衛生管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

(2) 作業の事前打合せ

栄養教諭等は、作成した献立の調理手順を記載した調理説明書を用いて毎月1回、調理説明会を開催し、受託者に対し説明を行うとともに、その詳細について協議を行うこと。

受託者は、協議結果に基づき学校給食センターが作成した調理説明書の指示を尊重遵守して調理作業を行うこと。

(3) 作業工程表及び作業動線図の作成

学校給食センターは、食中毒事故につながる二次汚染等を防止する重要な管理点を把握し、対処するために作業工程表及び作業動線図を作成し、受託者に提示し、確認すること。

① 作業工程表

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を作成すること。

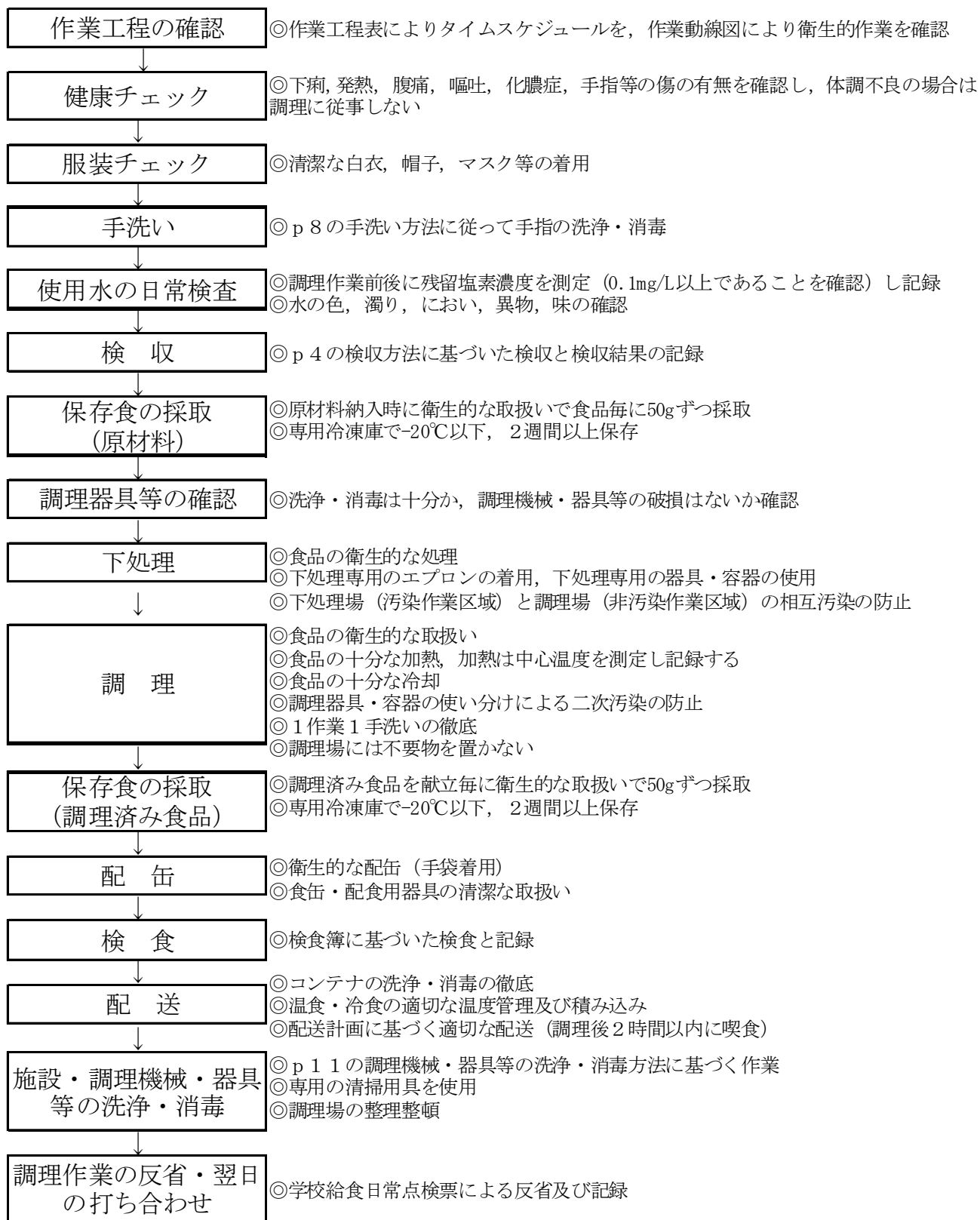
作業工程表見本：別表4

② 作業動線図

栄養教諭等は、献立ごとに調理室内の調理作業の流れを確認し、動線交差等による二次汚染を防止するために作業動線図を作成すること。

作業動線図見本：別表5

(4) 調理作業及び配送の衛生管理ポイント



(5) 下処理

- ① 下処理は当日処理を原則とする。(冷凍庫内での解凍作業や個数の確認を除く。)
- ② 下処理専用のエプロンを着用し、必要に応じて使い捨て手袋又はゴム手袋等を着用すること。
- ③ 食品が傷んでいたり、異物混入や不足分があった場合は、必ず衛生管理総括者又は衛生管理責任者に報告し、指示に従うこと。
- ④ 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- ⑤ 包丁、まな板などの器具、容器等は加熱調理用、非加熱調理用等用途別及び魚介類用、食肉類用、野菜類用など食品別に、それぞれ専用のものを混同しないように使用すること。
- ⑥ シンクは原則として用途別に相互汚染しないように使用すること。特に加熱調理用食材、非加熱調理用食材、食品の解凍及び器具等の洗浄に用いるシンクは必ず区別すること。非加熱用野菜類の洗浄を行う場合に、やむを得ず他の用途・食品に使用したシンクを使用する場合は必ず洗浄消毒した後に使用すること。また、二次汚染を防止するために使用後は洗浄・殺菌し清潔に保つこと。
- ⑦ 食品及び移動性の器具及び容器の取扱いは、床面からの跳ね水等に依る汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。
- ⑧ 野菜果物類は、洗浄及びすすぎを十分に行うこと。特に、生食用の野菜・果物は、三段階の洗浄を行うこと。なお、生食用野菜・果物の洗浄及び消毒の方法は以下のとおりとする。
 - ア 有機酸品質保持剤を水で100倍に希釈し、対象食品を入れ、10分間以上浸漬する。(第1槽)
 - イ 流水により、十分すすぎを行う(第2槽及び第3槽)
- ⑨ 野菜果物類の下処理又は冷凍食品の解凍に当たっては、品質、鮮度及び衛生の保持に留意して適切に行うこと。
 - ア 野菜果物類の下処理の方法は、原則として別表6のとおりとする。
 - イ 冷凍食品の解凍の方法は、原則として別表7のとおりとする。
- ⑩ 食肉の取扱いは検収時から、生食用の食品にあつては切裁時から、使い捨て手袋を使用すること。
- ⑪ 食肉及び解凍した食品は、変質を防ぐため、調理工程に合わせて、その都度冷蔵庫から取り出すこと。特に、夏季においてはその取扱いに十分注意すること。
- ⑫ 冷蔵(冷凍)庫内温度は、5℃(－20℃)以下とすること。また、食品の種類別に使用区分を明確にしたビニールカバーをするなど庫内

及び調理場で食品が相互汚染しないように措置を講ずること。

- ⑬ 用途別また食品別に専用容器に入れた食品は、ドリップが床面等にこぼれて、二次汚染の原因となることがないように、受け皿等を使用すること。

(6) 調理

- ① 前日調理は行わないこと。
- ② 調理は、調理説明書の指示内容を遵守し、作業工程表及び作業動線図に基づき、各区域間で作業動線ができるだけ交差することがないように、安全に衛生的に作業を行うこと。
- ③ 調理場における食品及び調理用器具類は、常に床面から60 cm以上の高さの置台等の上に置くこと。
- ④ 生食用の野菜、果物等を除き、加熱調理したものを給食とすること。
- ⑤ 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。
- ⑥ 食品は常温等に放置しないで迅速に取り扱うこと。
- ⑦ 食品の調理は、直接手で触れることがないように、使い捨て手袋等を着用し二次汚染の防止に努めること。特にサラダ、和えもの及び生食用のものにあつては、必ず清潔な場所で、衛生的な器具を使用するなど、その取扱いに留意すること。
- ⑧ サラダ、和えもの等に使用する食材料で、加熱後使用するものにあつては、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に、真空冷却機等を用いて、速やかに十分温度を下げ、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缶の直前にするなど、適切な温度管理や給食までの時間の短縮を図ること。
- ⑨ 加熱調理する食品は、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）まで十分に加熱し、加熱状態を中心温度計を用いて確認を行うこと。特に揚げ物、焼き物、蒸し物については、その温度と時間を中心温度等記録票（様式11）に記録すること。
- ⑩ 油脂の劣化防止について次のとおり留意すること。また、揚げ物は作業終了後、揚げ油を引き抜き、油槽内を清掃すること。なお、洗浄は全ての調理・配缶が終了してから行うこと。
 - ア 揚げ油の温度は、200℃を越えないように留意すること。
 - イ 揚げ物機内の揚げ油は、使用回数6回を限度として廃油すること。
 - ウ 使用回数3回でAVチェック（加熱油脂劣化度判定用試験紙）の値が1.5以上の場合は全量の半量を目安に新しい食用油と交換すること。
- ⑪ 配缶を行う前には、手を洗い、使い捨て手袋を着用し、素手で行わな

いこと。また、配缶用の手袋をしたまま他の作業をしないこと。誤って、着用した手袋のままで他のものに触れた場合は使い捨て手袋を交換すること。

- ⑫ 調理後の食品は適切な温度管理を行い、配缶終了後 2 時間以内に喫食できるよう努めること。

(7) 保存食

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、原材料及び調理済み食品等を食品ごとに専用の容器等に保存する。なお、保存食の採取の際には二次汚染が無いよう手指を洗浄消毒した上で、使い捨て手袋を使用する。さらに、これらが確実に保管及び廃棄されているか確認するとともに、採取年月日等を記録すること。

① 原材料の保存

原材料ごとに 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。採取にあたっては、納入時等に特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。また、保存する食材料及び採取方法については、別途指示（別表 8）によること。

② 調理済み食品の保存

献立ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。学校給食センターの受配校に、業者から直接搬入される食品（パン、牛乳、デザート等）についても、センターにおいて保存すること。

③ 使用水

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 1 L を－20℃以下で2週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。

(8) 検食

- ① 献立毎の味等出来上がり状態の確認は、配缶前に栄養教諭等及び献立毎の調理責任者が行うこと。

- ② 検食は、学校給食センターにおいては、センター長等が、受配校においては学校長又は学校長が指名した者が行うこと。検食は児童生徒の摂食開始時間の 30 分前までに行い、異常があった場合には、給食を中止するとともに、受配校においては、すみやかに学校給食センターに連絡すること。

- ③ 検食の際には、特に次の点に留意すること。

ア 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。

イ 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。

- ウ 食品の異味，異臭その他の異常がないか。
- エ 一食分として，それぞれの食品の量が適当か。
- オ 味付け，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。
- ④ 検食を行った時間，検食者の意見など，検食の結果を給食管理日誌（様式12）等に記録すること。

2 配送

- （1）調理済食品等が運搬途中に塵埃などによって汚染されないよう，容器，運搬車を適正に管理するとともに，これらの食品が調理後提供されるまでの温度を冷えたまま喫食するものは10℃以下又は温かいまま喫食するものは65℃以上になるよう適切な温度管理を行い，さらに調理後2時間以内に喫食することができるよう，時間の短縮に努めること。なお学校給食センター出発時刻及び学校受所到着時刻等を配送記録票（様式13）に記録すること。
- （2）配送用コンテナは使用後，内部に食器具類が残っていないことを確認し，毎日，洗浄・消毒及び乾燥すること。
- （3）配送車は，常に清潔にしておくこと。

3 残菜，廃品処理

- （1）調理に伴うゴミや残菜はそれぞれのゴミに区分（厨芥，雑芥，プラスチック，ガラス，金属くず等及びリサイクル）し，衛生的に処理すること。
- （2）調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残菜等の廃棄物の管理は次のように行うこと。
 - ① 廃棄物容器は蓋をして，汚臭，汚液が漏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。
 - ② 返却された残菜は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - ③ 廃棄物は適宜集積場に搬出し，作業場に放置しないこと。
 - ④ 廃棄物集積場は廃棄物の搬出後清掃するなど清潔に保ち，昆虫等の発生の防止に努めるなど，周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

別表 4

平成21年4月3区分13日(月)・14日(火)・15日(水)

作業工程表

汚染作業(下処理) 非汚染作業 中心温度確認 冷却温度確認 ミキサー 専用手袋 配付 手指及び食材汚染注意(清潔作業)

手指の洗浄・消毒(手袋)

エプロン消毒

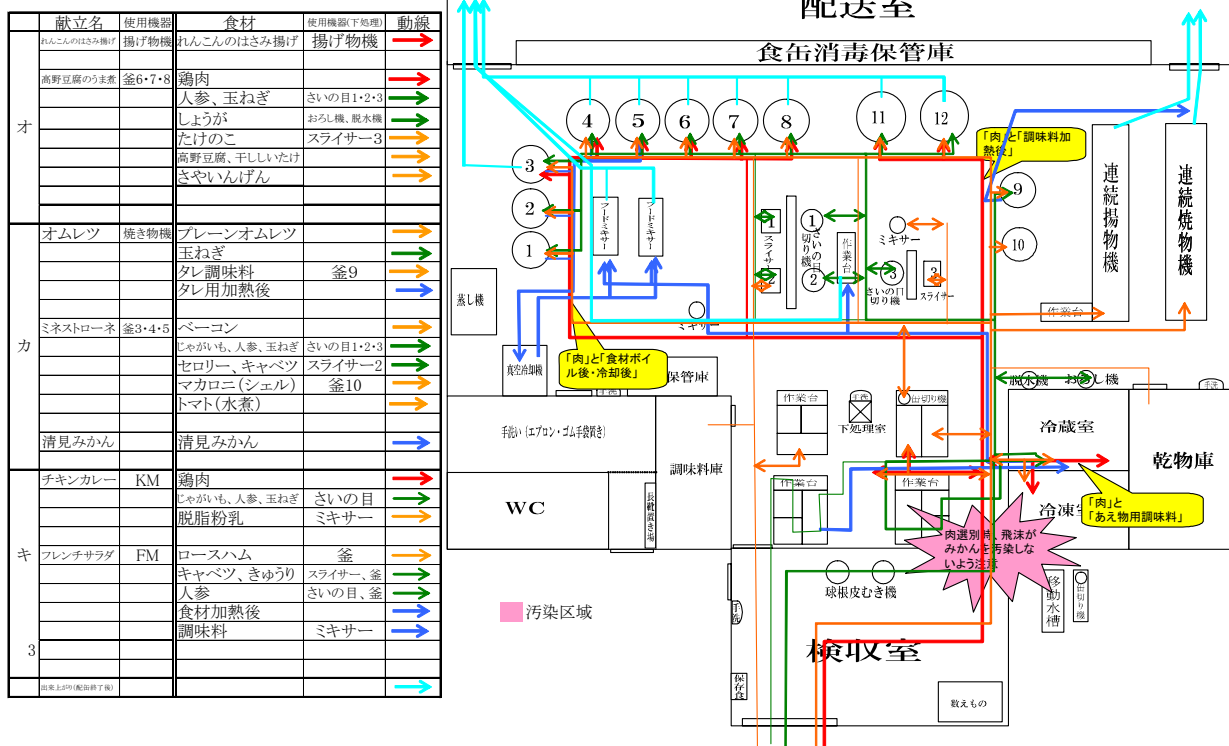
配付 終了時刻

献立	食材名	調理工程	主姓名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30
はれんこ はれんこ揚げ の 揚げ	[冷]はれんこのはさみ揚げ 35g×20 (特)小学部 35g×10 精製油	揚げ 物機					れんこのはさみ揚げ		揚げる			
鶏肉 高野豆腐 の うま煮	鶏肉(モモスライ) 高野豆腐(ダイス) 人参 玉ねぎ たけのこ(缶) 干しいたけ(カット) [冷]さやいんげん	サラダ油 しょうが 三温糖 木下りん 清酒 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ				鶏肉 容器移し替え 人参 玉ねぎ さやいんげん 切る 干しいたけ 高野豆腐 湯もどし たけのこ 湯かけ しょうが 切る しゃぶる		炒める・煮る		配付		
オム レツ	サラダ油 玉ねぎ サラダ油 上白糖 デミタソース(缶)	焼き 物機				玉ねぎ 切る	フレンチオムレツ たれを作る 調味料 でん粉		焼く		配付	
ミネ スト ロー ー	ベーコン(カット) マカロニ(シェム) 塩 じゃがいも(M以上) 人参 玉ねぎ キャベツ(早生・中早 生) セロリー サラダ油	煮 釜				ベーコン 容器移し替え 玉ねぎ セロリー バセリ 切る 人参 キャベツ じゃがいも 皮むき トマト水煮 開缶 マカロニ ボイル		炒める・煮る		配付		
みかん 汁	清見みかん 1/4コ 清見					清見みかん		切る		配付		
チ キ ン カ ー レ	鶏肉(モモ2cm角切 り) じゃがいも(M以上) 人参 玉ねぎ サラダ油 塩 清見しょうゆ	粉しょうが にんにく(みじん) スーパーストック カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース カレール ドライカレー 脱脂粉乳	KM			鶏肉 容器移し替え 人参 玉ねぎ 切る じゃがいも 皮むき		炒める・煮る		配付		
フ レ ン チ	ロースハム(カット) サラダ油 キャベツ(早生・中早 生) きゅうり 人参	上白糖 塩 清見しょうゆ りんご酢 サラダ油	FM			ハム 容器移し替え キャベツ 切る きゅうり 切る	炒める ポイル	冷却	あえる	配付		
前日 処理					皮むき・洗浄・トリミング 人参 きゅうり 玉ねぎ しょうが キャベツ セロリー	水洗・水浸 干しいたけ	容器移し替え さやいんげん	有機酸洗浄 清見みかん	切る たけのこ	調味料計量		

別表 5

作業動線図

平成21年 4月 3 区分 13日(月)、14日(火)、15日(水)



別表 6

種類	冷蔵庫保管	下処理方法
さつまいも		皮むきし、両端を落として水洗し、切裁する
さといも		皮むきして水洗し、切裁する
ばれいしょ		皮むきして水洗し、切裁する
にんじん	○	皮むきして頭部を落とし、水洗し、切裁する
たまねぎ	○	皮むきして頭部を落とし、水洗し、切裁する
ごぼう	○（5～10月）	両端を落とし、皮むきして水洗し、切裁した後、あく抜きする
しょうが	○	皮むきして水洗し、切裁する
れんこん	○	水洗し両端を落とし、皮むきし、2つ割又は4つ割した後酢水に通し切裁する
だいこん	○	水洗し両端を落とし、皮むきし、2つ割又は4つ割し切裁する
かぼちゃ	○	水洗し2つ割して種を抜き、切裁する
しゅんぎく	○	根を除去し、水洗し、切裁する
にら	○	根元を落とし、水洗し、切裁する
パセリ	○	水洗（ふり洗い）し、葉茎をとり、水洗し、切裁する
ピーマン	○	種を抜き水洗し、切裁する
ほうれん草	○	根を除去し、水洗し、切裁する
キャベツ	○	2つ割し、芯をとり水洗し、切裁する
きゅうり	○	両端をとり、水洗し、切裁する
レタス	○	芯をとり、ばらしながら水洗し、手でちぎる
セロリ	○	芯をはずして葉を除き、水洗し、切裁する
青ねぎ	○	葉先、根を除去し、水洗し、切裁する
根深ねぎ	○	葉先、根を除去し、水洗し、切裁する
はくさい	○	2つ割又は4つ割し、芯をとり、水洗し、切裁する
はなやさい	○	花茎をはずし、水洗する
トマト	○	水洗（有機酸使用）し、切裁する
ミニトマト	○	水洗（有機酸使用）する
なす	○	両端を落とし、水洗し、切裁し、水にさらす
えのき茸	○	根元を除去し、水洗し、ばらしておく
しめじ	○	根元を除去し、水洗し、ばらしておく
生しいたけ	○	根元を除去し、水洗し、切裁する
かつお菜	○	根元を落とし、水洗し、切裁する
いちご	○	かごに移し、水洗（有機酸使用）する
巨峰（ブドウ類）	○	水洗（有機酸使用）し、小房に分ける
キウイ	○	水洗（有機酸使用）し、切裁する
はっさく類	○	水洗（有機酸使用）し、切裁する
温州みかん類	○	水洗する
メロン	○	水洗（有機酸使用）し、切裁する

別表 7

種 類	解 凍 方 法
魚 類（切り身）	当日冷凍のまま使用する。 ただし、当日冷凍のまま使用できないものにあつては、当日に流水解凍して使用する。
魚 類（角切り）	当日冷凍のまま使用する。 ただし、当日冷凍のまま使用できないものにあつては、前日から冷蔵庫で解凍して使用する。
イカ、エビ、貝類	当日に流水解凍して使用する。
食 肉 類	前日から冷蔵庫で解凍して使用する。
調 理 加 工 食 品	一般的には、冷凍のまま使用する。 ただし、次のものは前日から冷蔵庫で解凍して使用する。 ・ 冷凍のまま焼くのが不都合なもの （グラタン・オムレツ等）
野 菜 類 （ 冷 凍 食 品 ）	一般的には、冷凍のまま使用する。 ただし、次のものは前日から冷蔵庫で解凍して使用する。 ・ さやいんげん（切裁しない場合は、冷凍庫保管）

別表 8

保存する食材料名	納入時に採取	開封時に採取
食肉	○	
魚介類	○	
野菜類	○	
食肉製品	○	
魚肉練り製品	○	
豆腐	○	
調味料等		○
漬け物		○
袋等容器入りの加工食品		○

* 詳細は各月の保存および電子レンジチェックする食材表を参照する

VI 食中毒（疑い）等対応

1 食中毒（疑い）発生が確認された場合の対応

（１）学校の対応

食中毒（疑い）が発生した場合には，市教委（学校給食センター及び健康教育課）へ第一報を報告し，児童生徒の安全を第一に考え，校内の連絡，協力体制を整え，「学校の危機管理マニュアル（食中毒の事故対応の流れ）」（別紙２）に沿って迅速かつ適切に対処しなければならない。

（２）学校給食センター（衛生管理総括者等）の対応

① 学校及び保健所へ連絡し，学校での聞き取り調査に同行する。また，給食センター調理場への立ち入り調査が行われる場合は立ち会う。

② 受託者に連絡し，以下の対応を指示する。

ア 健康状況の確認

- ・提供日を含む２週間前に遡り，調理業務従事者全員の健康状況を再度確認する。

イ 保存食の確保

- ・当分の間，保存食を廃棄せずに保管する。

ウ 食品及び調理器具等の衛生的取扱いの徹底

（給食センターが原因施設の場合）

ア 給食提供の中止

イ 施設設備，調理器具等の消毒

- ・消毒方法，実施日，従事者名を確認し記録する。

ウ 必要に応じ，調理業務従事者の検便実施

③ 関係学校長に対し，対応状況を説明する。

④ 食中毒等の発生又はおそれがある場合及びそれが終えんした場合，学校における伝染病・食中毒等発生状況報告書（様式１４，様式１５）により，速やかに文部科学省に報告する。

（３）健康教育課の対応

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，措置を決める。

ア 児童生徒の保護を最優先とする。

イ 医療機関や保健所等との連携を図る。

ウ 当面の学校運営，給食運営について，学校に指導助言する。

エ 報道機関との対応に配慮する。

2 検便により腸管出血性大腸菌，赤痢菌，サルモネラ等検便結果が疑いの段階を含み陽性（毒素等の検出）時の対応

（１）学校給食センターに勤務する調理従事者から検出された場合

調理業務従事者等については，受託者及び市教委において対応する。

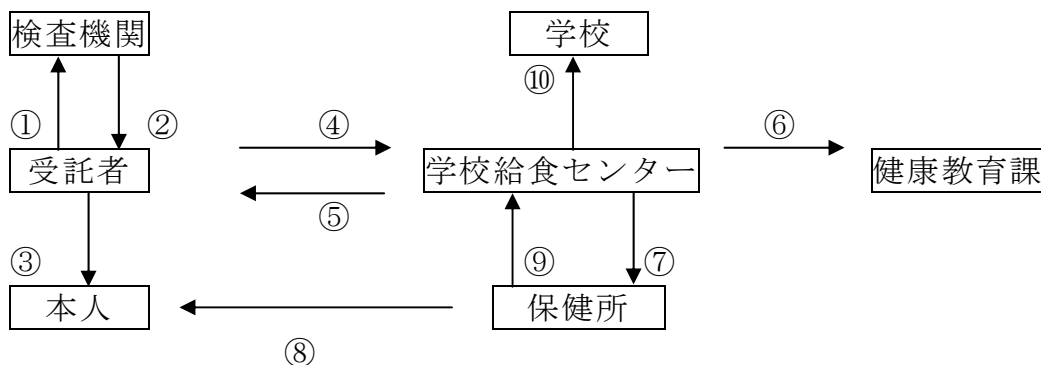
【受託者の対応】

- ① 本人及び所属の食品衛生責任者へ検査結果並びに本人の就業自粛を連絡する。
- ② 学校給食センター衛生管理総括者（副所長または支所長）に検査結果を連絡し，衛生管理総括者の指示に従う。

【学校給食センターの対応】

- ① 受託者に状況確認及び対応を指示する。
 - ア 検査の状況
 - ・調理業務従事者氏名を確認する。
 - ・陽性と判定された検便実施日（検査依頼日）及び前回の検便実施日並びに検査結果を確認する。
 - イ 健康状況
 - ・本人及び他の調理業務従事者の健康状況を確認する。
 - ウ 本人の状況
 - ・氏名，住所，電話番号，年齢，家族の状況を確認する。
 - ・前回の検便実施日以降の勤務状況を確認する。
 - ・陽性の場合，自宅待機の上で治療に専念させ，陰性を確認したうえで職場復帰させる。
 - エ 施設設備の消毒を指示
 - ・消毒方法，実施日，従事者名を確認し記録をとる。
 - オ 保存食の確保を指示
 - ・当分の間，保存食を廃棄せずに保管する。
- ② 健康教育課に対し状況及び対応を説明する。
- ③ 施設を所管する保健所に対し，上記内容について報告し，保健所の指示に従い対応する。
- ④ 必要に応じて関係学校長に対し，状況及び対応を説明する。

（連絡体制フロー図）



- ①給食センターに勤務する調理業務従事者等の検便依頼
- ②検査結果報告（疑いの段階を含む）
- ③検査結果及び勤務の自粛を連絡
- ④検査結果等の状況報告
- ⑤状況の確認及び必要事項の指示
- ⑥状況及び対応を説明
- ⑦状況の報告（資料送付）
- ⑧本人及び家族の調査
- ⑨状況の確認及び必要事項の指示
- ⑩必要に応じて状況及び対応を説明

（２）学校受所及び配送業務に従事する職員から検出された場合
受所等職員については，受託者及び市教委において対応する。

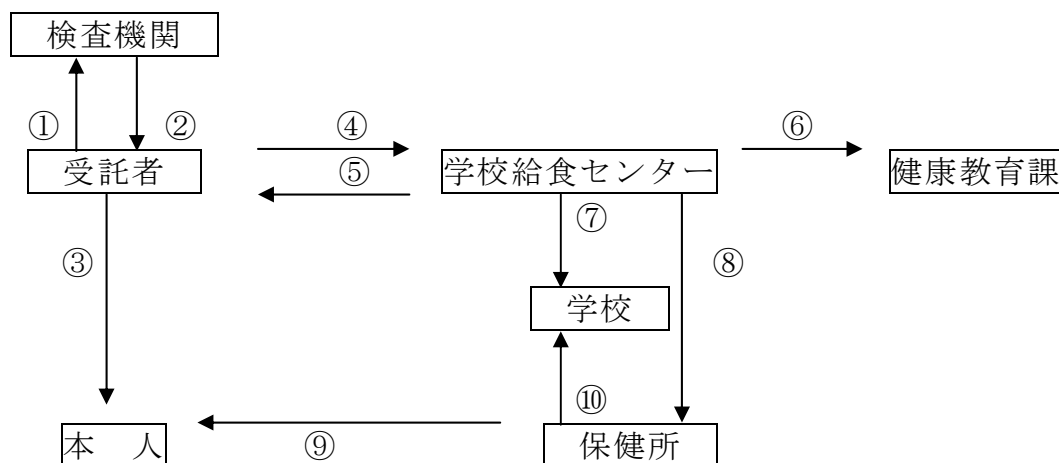
【受託者の対応】

- ① 本人及び所管の食品衛生責任者へ検査結果並びに本人の就業自粛を連絡する。
- ② 学校給食センター衛生管理総括者（副所長または支所長）に検査結果を連絡し，衛生管理総括者の指示に従う。

【学校給食センターの対応】

- ① 受託者に状況確認及び対応を指示する。
 - ア 検査の状況
 - ・受所等職員の氏名を確認する。
 - ・陽性と判定された検便実施日（検査依頼日）及び前回の検便実施日並びに検査結果を確認する。
 - イ 健康状況
 - ・本人及び他の受所職員の健康状況を確認する。
 - ウ 本人の状況
 - ・氏名，住所，電話番号，年齢，家族の状況を確認する。
 - ・前回の検便実施日以降の勤務状況を確認する。
 - ・陽性の場合，自宅待機の上で治療に専念させ，陰性を確認したうえで職場復帰させる。
 - エ 学校受所等の消毒を指示
 - ・消毒方法，実施日，従事者名を確認し記録する。
- ② 健康教育課に対し状況及び対応を説明する。
- ③ 関係学校長に対し状況及び対応を説明する。
 - ・前回の検便実施日以降の生徒の健康観察結果についての報告を依頼する。
- ④ 上記内容を保健所に報告し，保健所の指示に従い対応する。

(連絡体制フロー図)



- ①学校受所に勤務する受所職員及び配送業務員の検便依頼
- ②検査結果報告（疑いの段階を含む）
- ③検査結果及び勤務の自粛を連絡
- ④検査結果等の状況報告
- ⑤状況の確認及び必要事項の指示
- ⑥状況及び対応を説明
- ⑦状況及び対応を説明
- ⑧状況の報告（資料送付）
- ⑨本人及び家族の調査
- ⑩状況の確認及び必要事項の指示

3 給食に係る異物混入事故等の対応

(1) 学校の対応

給食に係る異物混入事故等が発生した場合には、児童生徒の安全確保に努めるとともに、現物を確保し学校給食センター及び受託者へ連絡する。また、金属や薬品等の混入事故の場合は「学校の危機管理マニュアル（異物混入の事故対応の流れ）」（別紙3）に沿って対応する。

(2) 学校給食センターの対応

学校から上記連絡を受けた時は、被害状況について、学校より聞き取り調査を行うとともに直ちに原因食品の調理、製造者等に対し、原因究明、被害拡大防止及び再発防止を指示する。

(3) 受託者の対応

給食センターに報告し、指示を受けるとともに、直ちに原因究明、再発防止等に努め、対応状況等について、速やかに別表9のとおり報告書を作成し、給食センターに提出のうえ、確認を受けること。また、毎月、全センター分を取りまとめた報告書をセンターに提出すること。

別表 9

区分	事故・苦情等の内容	報告様式
A：給食業務に係る事故	発注ミス，作業ミス，数量不足，異物混入，品質不良等，食器等の苦情，配送ミス，その他	給食事故・苦情等連絡票（様式16）
	上記内容で，欠食を生じる等給食に影響を与えた場合や金属片混入等健康被害が生じた（又は生じる恐れがあった）場合	上記に加え，事故報告書（様式17）
B：給食物資（基本物資除く）に係る事故	発注ミス，数量不足，異物混入，品質不良，納入遅れ，配送ミス，その他	給食事故・苦情等連絡票（様式16）
	上記内容で，欠食を生じる等給食に影響を与えた場合や金属片混入等健康被害が生じた（又は生じる恐れがあった）場合	上記に加え，物資事故報告書（様式18）
C：基本物資（パン・米飯・牛乳・果汁）に係る事故	数量不足，異物混入，品質不良，納入遅れ，配送ミス，その他	給食事故・苦情等連絡票（様式16）

資料編（様式及び別紙）

様式 1

学校給食日常点検表

学校給食センター()			業務課 ()				
副(文)所長	栄 養 士	作成者	課長	業務係長	総括主任	主 任	作成者

検査日	平成 年 月 日 ()
天 気	気温 ℃

	調 理 前	調 理 中
調理室の温度	℃	℃
調理室の湿度	%	%

衛生管理チェックリスト			
調 理 作 業 前	調理業務従事者	健康状況	☐ 下痢をしている者はいない ☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない ☐ 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 ☐ 法定伝染病の保菌者はいない ☐ 手指・顔面に傷のある者はいない ☐ 手指・顔面にできもののある者はいない
		服装等	☐ 作業衣・エプロン・マスク・髪覆い(帽子) は清潔である ☐ 長靴は清潔である ☐ 適切な服装をしている ☐ 爪は短く切っている
		手洗	☐ 石鹸および消毒薬で手洗いをを行った (手洗いは石鹸とアルコールを使用して2回実施)
	施設・設備		☐ 調理室内の清掃・清潔状態はよい ☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない ☐ 調理機器・器具の洗浄・殺菌をした ☐ 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び個所名を確認した ☐ 冷蔵庫（5℃以下）、冷凍庫（-20℃以下）の温度は適切である ☐ 食器・食缶等の保管場所は清潔である ☐ 床、排水溝は清潔である ☐ 手洗い施設等の石鹸、消毒薬、ペーパータオルは十分にある ☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である ☐ ネズミ及びはえ、ゴキブリ等衛生害虫は出ない
		使用水	☐ 使用水の外観（色、濁り）、臭い、味を確認し、異常はなかった ☐ 遊離残留塩素は確認した [0.1mg/1 以上あった] [mg/1] ☐ 作業前に十分（5分間程度）流水した ☐ 冷却水の遊離残留塩素は確認した [0.1mg/1 以上あった] [mg/1]
	検収		☐ 調理場外の検収場において検収を行った ☐ 品質、鮮度、品温、異物の混入等を十分に確認した ☐ 保管していた食品は安全を確認してから使用した ☐ 納入業者は衛生的な服装である ☐ 納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない ☐ 主食・牛乳の検収をした

調理作業中	下処理	☐ ゴム前掛け等は下処理専用を使用している。 (ピーラー従事者は専用のものとし、野菜洗浄・トリミング従事者は施設構造上から、調理場との使い分けが困難)
		☐ 野菜類、魚介類、食肉類等、食材ごとに専用容器・器具で下処理を行った ☐ 食肉汁が他の食品や器具類を汚染しないように取り扱った (容器移し替えの際に、肉片が床に落ちないように注意) ☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った ☐ 食肉汁が付着した専用容器の洗浄時には、他の食品や器具類を汚染しなかった (洗浄室でのプラスチックからの二次汚染防止と使用した使い捨て手袋の適切な廃棄処分) ☐ 野菜類は流水で十分に洗浄した (生食用・サラダ用野菜は三段階洗浄) ☐ 食品を入れた容器を直接床に置いていない (スノコなどをを用い直接床に置かない)

衛生管理チェックリスト		
調理 作 業 中	調理時	☐ 魚介類、食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した (冷凍品を含む生鮮魚介類・食肉類を取り扱った時は必須) ☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した (調理作業の直前、配缶作業の直前等。なお、直接食品に触れる揚げ物・焼き物の検査時は使い捨て手袋着用) ☐ 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した ☐ 加熱を十分に行ったことを確認した ☐ 焼き物、揚げ物などは中心まで十分に加熱できたか確認した[75℃以上、1分間] ☐ 生食する食品は特に衛生的に扱った
	保存食	☐ 品目ごとにすべての飲食物を採取した ☐ 保存食容器（ビニール袋等）は清潔である ☐ 保存食採取器具は清潔である ☐ 原材料を採取した ☐ 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 ☐ 保存食について記録した[採取年月日等]
	配缶	☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した ☐ 素手で配缶していない（使い捨て手袋等使用） ☐ 食缶を直接床に置いていない (スラットコンベアーは構造上からスノコと同義語扱いとするが、定期的な洗浄・消毒が必要)
作 業 後	配送	☐ 調理終了後の食品は、二次汚染を防止するために適切に保管した ☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送にかかる時間は適切である (揚げ物・焼き物は喫食まで概ね3時間であるが、加熱の中心温度・時間で厳格に衛生管理しており、また他の調理食品も概ね2時間30分以内であることから、許容範囲内と判断するが、事故等で明らかに2時間30分を超える場合は不適) ☐ 配送記録をつけている
	使用水	☐ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認し、異常はなかった ☐ 遊離残留塩素は確認した [0.1mg/1 以上あった] [mg/1]
	検査	☐ 加熱調理は適切に行っている ☐ 異味、異臭、異物等の異常はない ☐ 野菜・果物等は十分洗浄されている
	調理機器器具・食器の洗浄・消毒	☐ 食器・食缶の下洗いは適切に行った ☐ 洗剤の濃度および使用量は適切である ☐ 食器・食缶・調理機器・器具の洗浄・消毒は確実にを行った ☐ 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	☐ 返却された残滓は、非汚染区域に持ち込んでいない ☐ あきかん、あきびん等は清潔に処理されている ☐ 残菜の処理は適切に行った ☐ その他の廃品の処理は適切に行った ☐ 残菜容器は清潔である ☐ 厨芥置き場は清潔である
	食品庫	☐ 食材料は整理整頓されている ☐ ネズミ、衛生害虫等はいない [ネズミ、ゴキブリ、その他] ☐ 通風、温度、湿気の状態はよい ☐ 給食物資以外のものは入れてない
便所		☐ 便所の手洗い用消毒薬・ペーパータオルは十分にある ☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒するよう指導した
調理室への立ち入り		☐ 部外者が立ち入らなかつた。又は、作業等のため止むを得ず、部外者が立ち入ったが、衛生的な服装で立ち入らせた
指導事項の具体的内容及び対応		

様式 2

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) 人
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
	☐調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 ☐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。 ☐検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 ☐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。		
建物の構造	4 床 (ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C A・B・C
	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいのか。	A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいのか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に行われており、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

様式 3

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) 人
 給食対象人員 人

校長印

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	A・B・C
	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
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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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を備えているか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
給水設備	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
	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
共同調理場	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
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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
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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	23 温度計・湿度計は、正確か。	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。	A・B・C
	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
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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	28 給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	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
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	31 専用の履物を備えているか。	A・B・C
	32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	36 夏季には直接日光がささないか。	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。	A・B・C
	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
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
	40 床に破損箇所はないか。	A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
	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
日常点検	43 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

様式 4

第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()

学校(調理場)名

給食従事者: 栄養教諭等

名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員

人

校長印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。	A・B・C
	2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。	A・B・C
	11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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
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。	A・B・C
	15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に実行されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。	A・B・C
	16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。	A・B・C
	17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C
	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

様式 5

第 4 票 調理過程の定期検査票

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

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

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

様式 6

第 5 票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

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

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

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

様式 7

第 6 票 定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

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

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

検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌 ： ＋ － サルモネラ ： ＋ － 腸管出血性大腸菌： ＋ － 血清型 O 1 5 7 その他（具体的に記載すること）	

様式 8

第 7 票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

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

校長印

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	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

様式 9

学校給食用物資検収票

平成 年 月 日 納品分

品名 (銘柄・規格)	数量 (単位)	納入業者	納品時刻	製造業者名 (生産地)	品質・ 鮮度	容器包 装	異物・ 異臭	期限表示 (ロット番 号)	品温 (℃)	備考

様式 10

個人別健康管理票

平成

年度

[illegible]

○	異常なし	△	やや異常が見受けられるが業務に支障なし（食中毒及び感染症による嘔吐、化膿していない切り傷等）
×	異常なし	×	異常があり調理関係業務に支障がある（食中毒及び感染症による咽頭痛・発熱、下痢、化膿創等）

様式 1 1

中心温度等記録票

調理法		揚げ物		焼き物		蒸し物	
献立名 (食品名)							
月 日	記録者						
	調理時間	:	～	:	:	～	:
	設定時間						
	油 温						
	測定中心 時間温度 及び	:	℃	:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃	:	℃
:		℃	:	℃	:	℃	
月 日	記録者						
	調理時間	:	～	:	:	～	:
	設定時間						
	油 温						
	測定中心 時間温度 及び	:	℃	:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃	:	℃
:		℃	:	℃	:	℃	
月 日	記録者						
	調理時間	:	～	:	:	～	:
	設定時間						
	油 温						
	測定中心 時間温度 及び	:	℃	:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃	:	℃
:		℃	:	℃	:	℃	
備考							

測定回数等：揚げ物，焼き物は3回以上，蒸し物は1工程当たり3ヶ所以上

様式 1 2

給 食 管 理 日 誌

			副所長・支所長		栄 養 士			
月 日		月 日 曜天気		月 日 曜天気		月 日 曜天気		
行 事								
給食状況	実施校							
	中止校							
献立名								
栄養・衛生管理所見								
献立・調理上の特記事項								
検食記録	検 食 時 間		:		:		:	
	検食所見	異物	有 無		有 無		有 無	
		加熱・冷却	適 不適		適 不適		適 不適	
		異味異臭等	有 無		有 無		有 無	
		量	多い 少ない 丁度良い		多い 少ない 丁度良い		多い 少ない 丁度良い	
		味・香り等						
検 食 者								
備 考								

様式 1 3

配送記録票

号車：担当者名：

平成 年 月 日 ()

配 送	学校名	センター 出発時刻	学校 到着時刻	給食 開始時刻	回 収	学校名	給食 終了時刻	学校 出発時刻	センター 帰着時刻
		00:00					00:00		

平成 年 月 日 ()

配 送	学校名	センター 出発時刻	学校 到着時刻	給食 開始時刻	回 収	学校名	給食 終了時刻	学校 出発時刻	センター 帰着時刻
		00:00					00:00		

平成 年 月 日 ()

配 送	学校名	センター 出発時刻	学校 到着時刻	給食 開始時刻	回 収	学校名	給食 終了時刻	学校 出発時刻	センター 帰着時刻
		00:00					00:00		

平成 年 月 日 ()

配 送	学校名	センター 出発時刻	学校 到着時刻	給食 開始時刻	回 収	学校名	給食 終了時刻	学校 出発時刻	センター 帰着時刻
		00:00					00:00		

平成 年 月 日 ()

配 送	学校名	センター 出発時刻	学校 到着時刻	給食 開始時刻	回 収	学校名	給食 終了時刻	学校 出発時刻	センター 帰着時刻
		00:00					00:00		

平成 年 月 日 ()

配 送	学校名	センター 出発時刻	学校 到着時刻	給食 開始時刻	回 収	学校名	給食 終了時刻	学校 出発時刻	センター 帰着時刻
		00:00					00:00		

平成 年 月 日 ()

配 送	学校名	センター 出発時刻	学校 到着時刻	給食 開始時刻	回 収	学校名	給食 終了時刻	学校 出発時刻	センター 帰着時刻
		00:00					00:00		

様式 1 4

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																		
3 伝 染 病 ・ 食 中 毒 等 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 学 年	児童生徒等 数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数			備考	
			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																
	計																		
(6) 発生に経緯																			
4	患者及び死亡者発見の 動機																		
5	伝染病・食中毒の 発生原因																		
6	伝染病・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	福岡県教育庁、福岡市 長の処置																		
10	その他の参考とな る事項																		

(注) 1 伝染病・食中毒が発生した場合、直ちに「様式 」によりFAXで報告すること。

2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。

3 共同調理場の場合は、(5)に伝染病・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式にして添付すること。

様式 1 5

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)				所 長 名		
学校・共同調理場の所在地				電話番号		
受 配 校 数						
3 伝 染 病 ・ 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 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 者	(食中毒発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)					

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

様式 1 6

平成 年 月 分 給食事故・苦情等連絡票

月日 (曜日)	学校名 (業者名)	区分番号	内容等	検知の方法	受託者回覧			センター回答		備考 (対応等)
					課長	係長	係員	副・支所長	報告書提出等の有無	
()	()			1. 連絡日誌 2. 電話連絡 3. 物資検収時 4. 選別作業時 5. その他					1. 業務事故報告書提出 2. 物資事故報告書提出 3. 報告書の必要なし 4. センター報告書作成 5. その他	
()	()			1. 連絡日誌 2. 電話連絡 3. 物資検収時 4. 選別作業時 5. その他					1. 業務事故報告書提出 2. 物資事故報告書提出 3. 報告書の必要なし 4. センター報告書作成 5. その他	
()	()			1. 連絡日誌 2. 電話連絡 3. 物資検収時 4. 選別作業時 5. その他					1. 業務事故報告書提出 2. 物資事故報告書提出 3. 報告書の必要なし 4. センター報告書作成 5. その他	
()	()			1. 連絡日誌 2. 電話連絡 3. 物資検収時 4. 選別作業時 5. その他					1. 業務事故報告書提出 2. 物資事故報告書提出 3. 報告書の必要なし 4. センター報告書作成 5. その他	
()	()			1. 連絡日誌 2. 電話連絡 3. 物資検収時 4. 選別作業時 5. その他					1. 業務事故報告書提出 2. 物資事故報告書提出 3. 報告書の必要なし 4. センター報告書作成 5. その他	
()	()			1. 連絡日誌 2. 電話連絡 3. 物資検収時 4. 選別作業時 5. その他					1. 業務事故報告書提出 2. 物資事故報告書提出 3. 報告書の必要なし 4. センター報告書作成 5. その他	
()	()			1. 連絡日誌 2. 電話連絡 3. 物資検収時 4. 選別作業時 5. その他					1. 業務事故報告書提出 2. 物資事故報告書提出 3. 報告書の必要なし 4. センター報告書作成 5. その他	

様式 1 7

事故報告書

福学給公第 号
平成 年 月 日

福岡市長様
(健康教育課長)
(学校給食センター所長)

受託者 財団法人福岡市学校給食公社
理事長 藤原繁雄 印

物品亡失・き損報告責任者
事務局長 印

下記の事故について、委託仕様書 1 (1)エにより報告いたします。

件名			発生日時	平成 年 月 日 () 時 分頃				
			事故発生場所	福岡市学校給食センター 支所 階 室				
事故の把握	受信日時：平成 年 月 日 () 午 前・後 時 分							
	通報者→(通報手段)→受信者：							
	通報内容：							
事故の概要	・直接起因	人に起因するもの	氏名 (所属： 職位 級・年齢 歳) ※事故発生時の従業務務 () の業務中、次の誤った処理等 ア 不要な物資を発注 イ 不要な給食を調理 ウ その他 () を () したため					
		設備に起因するもの 不可抗力・その他						
	・事故対象	建築設備		が、 になって、 したもの。				
		調理設備						
	給食提供物・食材料							
※関係職員の状態								
損害額	品名・規格【 】⇒@ 円×(数量) ⇒損害額 円+処分費 円= 円							
処理	①即時の対応							
	②事後に所属長がとった措置							
	③その他							
事故の原因	①最大の原因							
	②その他の原因							
原因への対応	①			処理期限	平成 年 月 日迄			
	②			処理期限	平成 年 月 日迄			
関係者の責任と処分等 (事前に求償額等協議を行うこと)	区分	役職	氏名	故意・重大な過失の内容	損害金額 × 求償割合	求償額	処分等の方針	摘要
	責任者				円 × %	円		
	直属上司等				円 × %	円		
	直接担当者				円 × %	円		
	合計				円 × %	円		

※ この様式を提出することにより委託仕様書 3 (1)⑨による随時の事故報告をしたものとする。

- ◎ 事故概要、処理経緯や損害額積算等の詳細を記載した顛末書を添付すること。
- ◎ 事務処理の改善を要する場合は、改善前後の概念図等を添付すること。

様式 1 8

物資事故報告書

平成 年 月 日

健康教育課長
学校給食センター所長

所 属

印

下記の事故について報告いたします。

事故 クレ ーム 内 容	(件 名)	発生日時	月 日 時 分頃
	(献立名)	発生場所 (発見場所)	1. 調理場 2. 学校 年 組 3. その他 ()
		連絡方法	現物 有・無
		この件については、健康教育課・学校給食センター (通知先、)に報告済 (月 日 時 分頃、連絡者、)	
該 当 物 資	名 称	規格、銘柄	製造年月日 平成 年 月 日 (LotNo)
	納入業者	製造業者	納入年月日 平成 年 月 日
原 因			
対 応 処 置			
今 後 の 対 策			

※ 委託仕様書 1 (1)エ

別紙 1

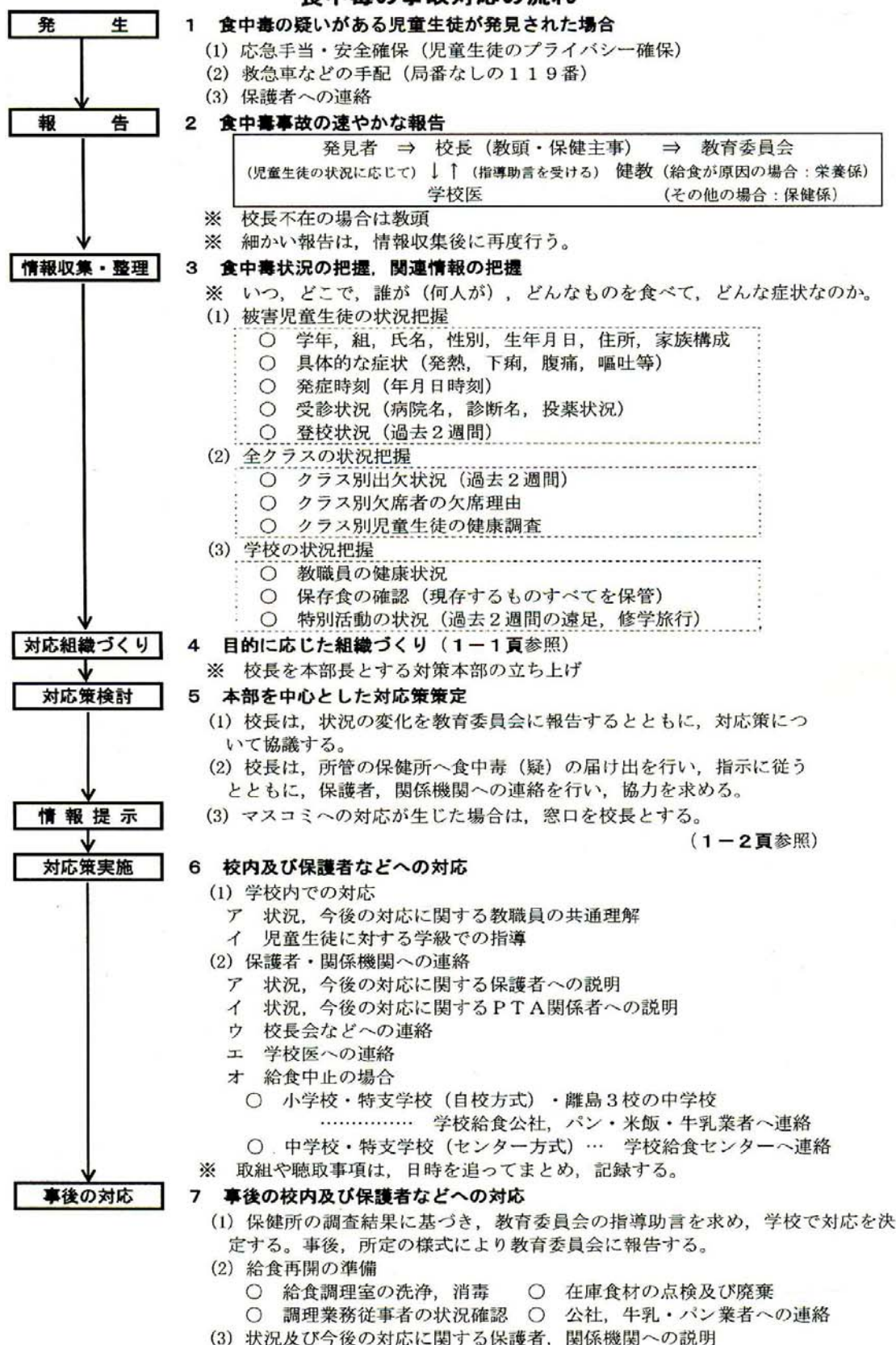
学校給食センター調理従事者の研修プログラム

学校給食センター調理従事者として、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践を研修する。

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センター調理従事者の役割	学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食センター調理従事者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。
3 学校給食センター調理従事者及び施設設備の衛生管理	①学校給食センター調理従事者の衛生管理 ・健康状態の把握 ・検便 ・正しい服装 ・手と指の洗浄消毒 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	学校給食センター調理従事者の健康管理、手洗いの方法、その他調理従事者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
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。

区分	内容	ねらい
5 衛生管理体制	学校給食センターの衛生管理体制 ①福岡市教育委員会の役割 ②受託者の役割 ③学校給食センター職員の職務 ④学校給食センター調理従事者の職務 ⑤学校との連携 ⑥調理室（場）における衛生管理体制	学校給食センターにおける衛生管理体制や学校との連携を理解し、学校給食センター調理従事者の役割と職務の重要性を認識する。併せて、学校給食センター職員の職務を理解し、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センター調理従事者の役割を理解する。
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 ・配缶の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 保存食と検食 ③・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。
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。

食中毒の事故対応の流れ



異物混入の事故対応の流れ



附則

この基準は，平成２２年４月１日から施行する。