

IV 学校給食の衛生管理

学校給食の衛生管理は、学校給食衛生管理基準（学校給食法第9条）に基づいて行われており、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者が基準に照らして適切な衛生管理に努めることとされている。

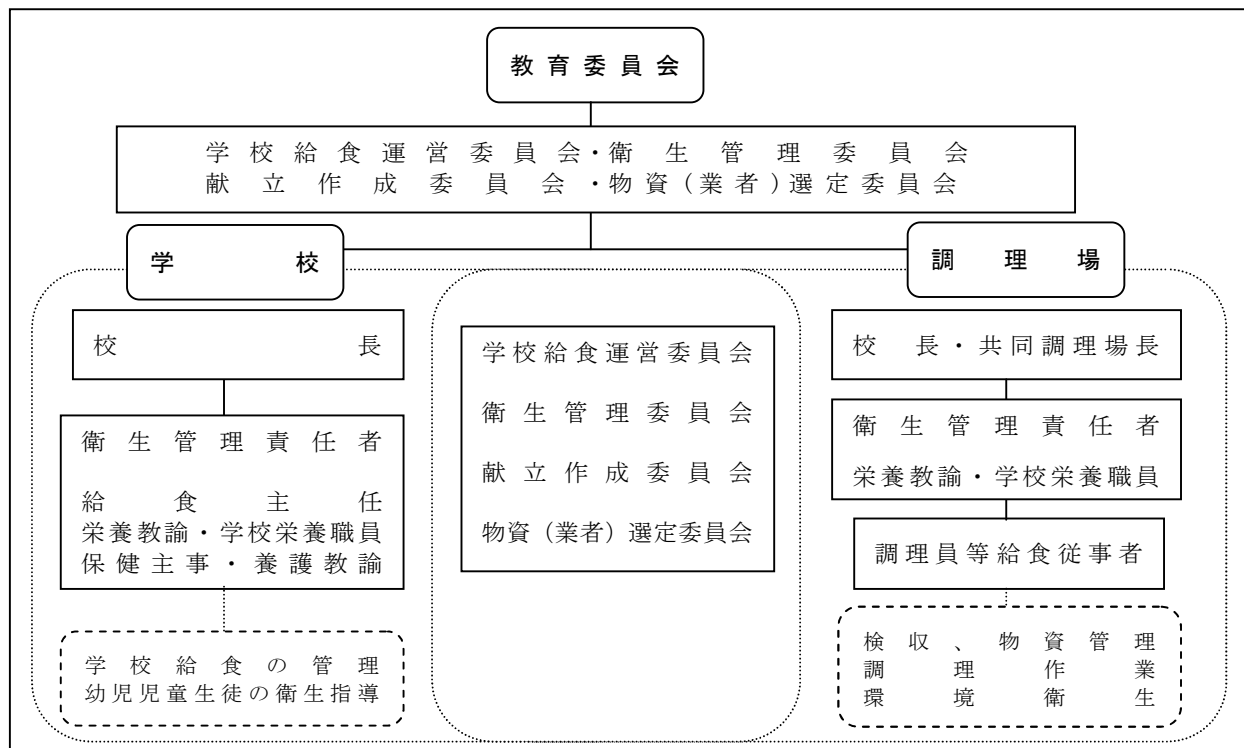
学校給食衛生管理基準はHACCPの考え方に基づき、食品の納入から配食に至る調理過程の中で起こりうる危害を極力少なくするための衛生管理の基準である。

1 衛生管理体制

(1) 校長又は共同調理場の長

- ア 学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るように注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- イ 栄養教諭・学校栄養職員、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理の徹底を図るための体制を整備し、その適切な運用を図ること。
- ウ 栄養教諭・学校栄養職員の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

【衛生管理体制（例）】



(2) 衛生管理責任者

- ア 学校給食調理場においては、栄養教諭・学校栄養職員を衛生管理責任者として定めること。
ただし、栄養教諭・学校栄養職員が在職又は巡回していない場合は、調理師資格をもつ学校給食調理員等（委託先の職員は除く）を衛生管理責任者として定めること。

- イ 施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。
- ウ 調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

2 学校給食施設及び設備

(1) 学校給食施設の区分

調理場は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他に区分する。
 下記の「学校給食施設の区分」に従い部屋単位で区分し、作業動線が明確な施設にする。

【学校給食施設の区分】

区 分			内 容	区 分 ご と の 留 意 点	
学 校 給 食 施 設	調 理 場	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	<ul style="list-style-type: none"> ・専用容器への移し替え、点検を行う ・泥付きの根菜類の泥落とし、葉物野菜の根切り等を行う ・球根皮剥機は、検収室に置く ・保存食(原材料)を採取する
			食品の保管室	食品の保管場所	<ul style="list-style-type: none"> ・調理室を経由しない構造及び配置とする ・換気、除湿に注意し、湿度、温度を記録する ・段ボール等は持ち込まない ・洗剤、消毒薬、工具等は保管しない
			下 処 理 室	食品の選別、洗浄等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・器具・容器類は専用のものを使用する ・シンクは3槽式構造とし、加熱調理用、非加熱調理用及び器具の洗浄用を別にする ・段ボール等は持ち込まない
			返 却 さ れ た 食 器 ・ 食 缶 等 の 搬 入 場		<ul style="list-style-type: none"> ・床を汚染しないようにする
			洗 浄 室	(返却された食器具類の)洗浄中、洗浄前	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児児童生徒が使用した食器具類が返却される時間から、洗浄作業が終了し清掃が終わるまでの時間とする
	非 汚 染 作 業 区 域	調 理 室		食品の切裁等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁及びまな板については食品別及び処理別に使い分ける
				煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理を適正に行い、中心部の温度を確認し記録する
				加熱調理した食品の冷却等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・冷却及び加熱済み・生食用食品に使用する施設・設備、調理機器・器具は確実に洗浄・消毒した専用のものを使用する ・一時保存する際は、専用のふた付き容器に入れて、冷蔵庫等に保管する
				食品を食缶に配食する場所	<ul style="list-style-type: none"> ・配食の際の食缶等は、床面から60cm以上の場所に置く
		配 膳 室		<ul style="list-style-type: none"> ・外部からの異物混入を防ぐため、廊下等と明確に区別する ・出入り口には、原則として施錠設備を設ける 	
		食 品 ・ 食 缶 等 の 搬 出 場	食品・食缶等の搬出場	<ul style="list-style-type: none"> ・食品、食缶等を衛生的に管理する 	
		洗 浄 室	(機械、食器具類の)洗浄・消毒後	<ul style="list-style-type: none"> ・前日の清掃終了後から、幼児児童生徒が使用した食器具類が返却されるまでの時間とする 	
	そ の 他		更衣室、休憩室、調理員専用トイレ、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)			

(2) 学校給食施設・設備

ア 留意事項

- (ア) 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。
- (イ) 学校給食施設・設備は清潔に保ち、衛生的な環境を作ること。
- (ウ) ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- (エ) 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみ移動するよう工夫すること。
- (オ) 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- (カ) 検収室内に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。
- (キ) 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。
- (ク) 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。
- (ケ) 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- (コ) 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのない構造とすること。
- (サ) 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保ち、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
- (シ) 移動できる全ての器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- (ス) 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置とすること。
- (セ) 食品及び食品を入れた容器や調理器具が床からの跳ね返り水で汚染されないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。
- (ソ) 食器消毒庫その他温度管理が必要な設備には、適切な場所に正確な温度計を備えること。
- (タ) 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生を防止するためにも高温多湿の環境にならないように努めること。
- (チ) 床は破損箇所がないよう管理すること。
- (ツ) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- (テ) 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするために、配送車を必要台数確保すること。
- (ト) 設計段階において保健所及び学校薬剤師の助言を受けるとともに、栄養教諭・学校栄養職員の意見を取り入れ整備すること。

イ 調理用の機械、機器、器具及び容器

- (ア) 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。
- (イ) 種類ごとに専用の調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等、調理の過程ごとに区別すること。
- (ウ) 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生

的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。

- (イ) 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化と衛生管理の充実を図るため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。
- (オ) 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。
- (カ) フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。
- (キ) 下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

ウ シンク

- (ア) シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さとする。
- (イ) 下処理室においては、加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。
- (ウ) 調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。
- (エ) 泥つきの根菜類の処理については、球根皮むき機とあわせ、球根以外に対応した泥落としシンクの整備に努めることが望ましい。

エ 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室

- (ア) 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた容量（広さ）があるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。
- (イ) 食品の保管庫は専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- (ウ) 温度管理が必要な設備である冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食品の保管室には、適切な場所に正確な温度計を備えること。
- (エ) 食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
- (オ) 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。
- (カ) 食品の保管室にはダンボール等を持ち込まないこと。

オ 調理場等の温度及び湿度の管理

- (ア) 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。
- (イ) 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。
- (ウ) 調理作業時には、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
- (エ) 調理場内の温度計及び湿度計は、長期休業ごとなど時期を決めて定期的に検査を行うこと。

カ 廃棄物容器及び清掃用具

- (ア) ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- (イ) 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

(ウ) 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

(エ) 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

キ 学校給食従事者専用手洗い設備

(ア) 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。

(イ) 肘まで洗える大きさの洗面台を設置すること。

(ウ) 給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等とすること。

(エ) 温水に対応した方式とすること。

(オ) 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。

(カ) 布タオルの使用は避けること。

(キ) 前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

(ク) ごみ箱は手指の触れないペダル開閉式のふた付きのものとする。

ク 学校給食従事者専用便所

(ア) 食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。

(イ) 食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。

(ウ) 個室の前に調理衣等を着脱できる場所を設けるよう努めること。

(エ) 個室には、手洗い施設を設置すること。

(オ) 専用の履物を備えること。

(カ) 和式トイレは、糞便の撥ね水による汚染、下痢時には下痢便が便器、床に飛び散る可能性が高いので、洋式トイレの蓋付きが望ましい。

(キ) 定期的に清掃及び消毒を行うこと。

 a 清掃及び消毒は、調理終了後に行うことが望ましい。

 b ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O157など病原微生物による食中毒や感染症の発症者及び病原微生物保有者が確認されたときは、直ちに清掃・消毒する。

 c 消毒剤は、ノロウイルスに効果のある次亜塩素酸ナトリウムを使用する。

(ク) 特にねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫に注意すること。

ケ 衛生害虫への対応

(ア) ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止する措置を講じること。

(イ) ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1か月に1回以上点検すること。

(ウ) 点検において発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。

(エ) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取り扱いに十分注意すること。

3 調理の過程等

食中毒を防ぐには、食中毒の原因となる病原菌やウイルスを「持ち込まない」「拡げない」「加熱する」「つけない」の4原則を全ての給食従事者が徹底することが重要である。また、常に食中毒菌等の病原体を保有していても症状の無い者（不顕性感染者）がいることを前提として、衛生管理の徹底に努めることが求められている。

(1) 献立作成

- ア 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、作業工程及び作業動線が衛生的になるよう配慮すること。
- イ 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの・サラダなどについては、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。
- ウ 保健所や愛知県衛生研究所の感染症情報などから感染症や食中毒の情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。
- エ 献立作成委員会を設置し、栄養教諭・学校栄養職員や保護者その他の関係者の意見を尊重すること。
- オ 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないよう、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

(2) 学校給食用食品の購入

学校給食用食品は、衛生的に生産・流通されているものでなければならず、食品を購入するに当たり、施設の衛生面及び食品の取り扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者からより安全な食品を購入するため、物資選定委員会を設置すること。

- ア 適正な食品納入業者を選定すること。
 - (ア) 納入される食品の品質や取り扱いについて十分な知識及び経験があること。
 - (イ) 保健所の衛生監視結果（食品衛生監視票等で確認）が良好であること。
 - (ウ) 食品衛生の知識が十分にあり、食品を清潔に取り扱っていること。
 - (エ) 輸送中の温度管理を確実にしていること。
- イ 食品納入業者の衛生管理の確認・啓発に努めること。
 - (ア) 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などにより、検便、衛生環境の整備等について、自主的な取り組みを促すこと。
 - (イ) 必要に応じて、衛生管理の状況を確認すること。
 - (ウ) 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果又は、生産履歴等を提出させること。
 - (エ) 検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じるとともに検査結果は保管すること。
 - (オ) 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行うこと。

ウ 食品の製造を委託する場合には次の点に配慮すること。

- (7) 衛生上、信用における製造業者を選定する。
- (イ) 製造業者の有する設備、人員等からみた能力に応じた委託とする。
- (ウ) 委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努める。

エ 食品の選定には、十分配慮すること。

- (7) 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- (イ) 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- (ウ) 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

(3) 食品の検収

ア 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立ち会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。

イ 検収の際には、アレルギー物資等表示の確認を行うこと。

ウ 納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。

エ 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。

オ 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。

カ 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

キ 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に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。

ク 校長又は共同調理場の長は、食品の検収の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

(4) 食品の保管

ア 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等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

- イ 冷蔵及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- ウ 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

(5) 使用水の安全確保

学校給食に使用する水は、学校又は調理敷地内における適正な管理と検査を行い、汚染防止に努め、衛生的な水を使用する。

ア 使用水は、学校環境衛生基準（平成21年文部科学省告示）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることや外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

遊離残留塩素の確認は次のように行う。

- ① 調理作業前：十分（5分間程度）流水した後に計測する。
- ② 調理作業中：ゆで野菜等を水で冷却する場合は、冷却する直前に計測する。
- ③ 調理後：調理作業終了時（配缶終了後）に計測する。

イ 使用水が使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

ウ 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託するなどにより、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

エ 使用水の水道の区分を図面等で確認し、必要に応じて検査を行うこと。

オ 風水害や食中毒の発生等で使用水が汚染された疑いのある場合には、その状況に応じて必要な検査を行うこと。

(6) 作業工程表・作業動線図の作成

調理作業を衛生的、効率的に行うために作業工程表と作業動線図を作成する。作業工程表と作業動線図は給食実施日より前に作成し、これらを使用して作業前の打ち合わせを行い、給食作業中に確認できるようにする。調理作業中に変更が生じた場合は赤字などで修正する。

ア 作業工程表

作業工程表は、できあがり時間から逆算してタイムスケジュールを設定することで、調理終了から喫食までの時間を短縮することができ、また、調理担当者の作業を、時間を追って示すことで、掛け持ち作業による二次汚染を防止することができる。調理従事者全員の作業工程表を一枚に示したものを作成し、調理全体の作業内容の確認を行う。時間差によって二次汚染を防止している場合には、作業動線図との確認が重要である。

作業工程表の作成については、次の点を明確にすること。

- ① 汚染作業と非汚染作業の区分（下処理と調理）
- ② 献立名
- ③ 時間（タイムスケジュール）
- ④ 担当者
- ⑤ 調理作業の内容（時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか確認）

- ⑥ 衛生管理のポイント（手洗い、エプロン交換、温度確認など）
- ⑦ 汚染度が高い食品（肉・魚・卵等）における担当者と扱う時間、衛生管理点（手洗い、エプロンの交換など）

イ 作業動線図

作業動線図の作成においては、二次汚染を防止するため、肉・魚・卵などの汚染度の高い食品と非加熱食品と和え物など調理後の料理の明確な動線を示し交差汚染を防ぐことが大切である。

作業動線図の作成については、次の点を明確にすること。

- ① 食品の搬入口
- ② 食品の保管部分
- ③ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- ④ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- ⑤ 調理後の食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
- ⑥ 献立名及び使用されている食品名
- ⑦ 肉・魚・卵等の汚染度の高い食品と非加熱調理用食品や和えものなど汚染させたくない食品や料理など

(7) 調理過程

ア 野菜類については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理することとし、生野菜等の使用に当たっては次の点に留意すること。

(7) 教育委員会等において、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断する。

(イ) 流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いする。

(ウ) スライサー、包丁、まな板などは、消毒した生食専用のものを使用する。

(エ) 容器は消毒した生食専用のものを用いる。

(オ) 下処理後の加熱を行わない食品の保管には、原材料用冷蔵庫を使用しない。

イ 原則として、給食には加熱した食品・料理を提供することとし、加熱調理については次の点に留意すること。

(7) 中心温度計を用いるなどにより、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は85℃～90℃で90秒間以上）又は、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間・時刻を記録する。

(イ) 中心温度計は定期的に検査を行い、正確な機器を使用する。

(ウ) 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間をできる限り短くする。

(エ) 加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時刻を記録する。

(オ) 加熱調理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、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにする。

ウ 和えものやサラダの調理に当たっては次の点に留意すること。

(7) 料理の混ぜ合わせ、配食及び盛りつけは、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ように調理する。

(イ) 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。

(ウ) 加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫を使用しない。

(エ) 調理後の食品をやむをえず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であることを確認し、確認した数値及び時刻を記録する。

(オ) 和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時刻を記録する。

エ マヨネーズは作らないこと。

オ 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等に注意すること。

カ 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。

キ 前日調理は行わず、全てその日に学校給食調理場で調理すること。

ク 食品中及び調理中の異物混入に注意すること。

(8) 二次汚染の防止

ア 作業工程表及び作業動線図を作業前に確認すること。

イ 食品、食品を入れた容器及び調理器具は、床からの跳ね返り水を避けるため、床面から60cm以上の高さの置台に置く。

ウ 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

エ 調理作業中の食品及び調理用の機械、機器、器具並びに容器の汚染の防止の徹底を図ること。

オ 包丁及びまな板類については、食品別（食肉類、魚介類、野菜類、果物類等）及び処理別（加熱前、加熱後等）の使い分けの徹底を図ること。

カ 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、他からの二次汚染を防止すること。

キ 調理済みの食品は、素手でさわらないこと。

ク 調理作業の際には、ふきんを使用しないこと。

ケ エプロン、履物等は、色分けするなどにより作業区分ごとに用途別、食品別に区分し、明確に使い分けること。

コ エプロン、履物等は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管すること。

(9) 食品の温度管理

ア 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。

イ 冷蔵及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。

ウ 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、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こと。

- エ 加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時刻を記録すること。
- オ 配送に当たっては、必要に応じて保温食缶又は保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- カ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。
- キ 共同調理場方式においては、調理場からの搬出及び受配校での搬入の時刻を毎日、温度を定期的に記録すること。

(10) 配食

- ア 食品を食缶等に移し替える際は、床面から60cm以上で行うこと。
- イ 配食の時刻を毎日記録すること。
- ウ 配食後、容器にふたをすること。

(11) 保存食

- ア 保存食専用の冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存すること。
- イ 毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れること。
- ウ 採取後は、直ちに保存食用の冷凍庫に保存すること。
- エ 同じ食品であっても規格の異なる場合は、規格ごとに保存すること。
- オ 同じ食品であっても複数の業者から搬入される食品については、業者ごとに保存すること。
- カ 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。
- キ 1食分の保存食は、採取日、廃棄日を記入した専用の容器やビニール袋にまとめて保存すること。
- ク 原材料は、洗浄・消毒等は行わず、購入した状態とすること。ただし、卵は、全てを割卵してから冷蔵保管し、調理直前に混合したものから採取すること。
- ケ 飲用牛乳及び調理用牛乳は別々に採取すること。
- コ 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取すること。
- サ 納入された食品の消費期限又は賞味期限、製造年月日若しくはロットが違う場合はそれぞれに採取すること。
- シ 調理済食品は、使用している食品全てが含まれるように、釜別、ロット別に採取すること。
- ス 調理済食品の保存食は、配食の最後に採取すること。
- セ 一定期間分を一括購入している食品は、納入時に採取すること。
- ソ 常温で保存できる乾物（わかめ・干し椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま・のり等）、缶詰等は保存する必要はないが、幼児児童生徒の教育活動の一環で加工した食品を活用する場合は、常温保存できる食品であっても採取すること。
- タ 米（アルファ化米）、麦、調味料（塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等）は保存の必要はないこと。
- チ 幼児児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。
- ツ 原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているかを記録すること。
- テ 保存食を廃棄した日時を記録すること。

(12) 配送

- ア 容器、配送車の設備の整備に努め、配送途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。
- イ 調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。
- ウ 調理済食品等が調理後2時間以内に給食できるよう、配送車を必要台数確保すること。

(13) 検食

- ア 検食は最終的に摂食の判断をする役割をもつことを理解し、あらかじめ検食責任者を定めること。
- イ 幼児児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。
- ウ 異常があった場合には給食の中止等について判断するとともに、共同調理場においては、速やかに受配校に連絡すること。
- エ 検食に当たっては次の点を確認すること。
 - (ア) 食品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及び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切か。
 - (オ) 味付け、香り、色彩及び形態等が適切か。
 - (カ) 幼児児童生徒の嗜好に配慮されているか。
- オ エの確認結果及び検食を行った時刻、意見等を記録し保存すること。

(14) 廃棄物処理

- ア 分別し、衛生的に処理すること。
- イ 汚臭、汚液がもれないように管理すること。
- ウ 廃棄物を入れる容器は、作業終了後速やかに洗浄し、衛生上支障がないように保持すること。
- エ 汚染作業区域及び非汚染作業区域内に放置しないこと。
- オ 残食は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- カ 廃棄物の搬出後に保管場所を清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

4 学校給食従事者

学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を幼児児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、毎日の健康調査及び月2回以上の検便検査の措置を講じた上で、当該施設内で喫食しても差し支えないとされている。

(1) 健康管理

ア 毎日の健康調査

- (ア) 健康状態を毎日（休日、長期休業日も含む。）個人ごとに記録すること。

- (イ) 健康状態に異常がある場合は、衛生管理責任者等に速やかに申し出ること。なお、感染性胃腸炎の疑いがある場合は、出勤前に連絡をとり適切な対応をとること。
- (ウ) 健康状態については、次の事項を確認すること。
 - a 下痢をしていないか。
 - b 発熱、腹痛、嘔吐はないか。
 - c 本人や家族に感染症又はその疑いはないか。
 - d 感染症又はその疑いがある場合は医療機関で受診しているか。
 - e 手指・顔面に化膿性疾患がないか。

イ 検便検査の実施

- (ア) 検便検査は、長期休業中も含め毎月2回以上実施すること。
- (イ) 赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について実施すること。
- (ウ) 学校給食従事者及び家族が赤痢、コレラ等の常在国に旅行した場合は、それらに感染する危険性があるため、帰国後は検便検査を実施すること。検便検査の際には、旅行した国名を伝えること。
- (エ) 食品の配送及び配膳に携わる者についても、食品や食器具等を汚染する可能性がある作業に従事する場合は、学校給食従事者と同様に検便検査を行うこと。
- (オ) 地域の感染症に関する情報等を常に収集し、現在の流行状況を知り、それらの病原菌の検査を積極的に行うこと。
- (カ) 検便検査で陽性の結果が出た場合は、次の対応をすること。
 - a 細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌症等三類感染症の場合は、感染症の患者及び無症状病原体保有者がその病原体を保有しなくなるまでの期間、飲食物に直接接触する業務について就業制限がある。
 - b サルモネラ属菌陽性の場合は、aに準じた扱いとする。
 - c 学校給食衛生管理基準の別紙3の別添第6票を作成し保管する。
- (キ) 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、高感度の検便検査結果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、食品に直接接触する調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。
- (ク) ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染の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。
- (ケ) ノロウイルスの検便検査結果が陽性であった場合も、学校給食衛生管理基準の別紙3の別添第6票を作成し保管すること。

ウ 健康診断の実施

健康診断は、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回行い、これを含め年3回定期に健康状態を把握することが望ましい。

(2) 衛生管理

ア 身支度・服装

- (ア) 専用の清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- (イ) 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- (ウ) 毛髪は帽子からはみ出さないようにすること。
- (エ) 爪は短く切り、マニキュアや香水はつけないこと。
- (オ) 調理場内では指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ずはずすこと。
- (カ) ポケットの中には何も入れないこと。
- (キ) 調理作業中、顔や毛髪等にむやみに触れないこと。

イ 手洗い

学校給食調理場における手洗いマニュアルを参考にし、次の区分により流水・液体石けんを用いて、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。

- (ア) 作業開始前及び用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、学校給食調理場における手洗いマニュアルの標準的な手洗い（2回洗い）を行う。
- (イ) 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は、学校給食調理場における手洗いマニュアルの作業中の手洗い（1回洗い）を行う。

(3) 研修

- ア 教育委員会等は、栄養教諭・学校栄養職員の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。
- イ 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員も含め可能な限り全員が等しく研修を受けられるよう配慮すること。

5 検査・点検

(1) 食品の検査

【食品の微生物検査、理化学検査の検査項目（例）】

食 品	微 生 物 検 査	理 化 学 検 査
野菜 果物	大腸菌 腸管出血性大腸菌O157	残留農薬（使用履歴により選択）
食肉（鶏、牛、豚）	サルモネラ 腸管出血性大腸菌O157 カンピロバクター	残留抗生物質（使用履歴により選択）
食肉加工製品 （ハム、ソーセージ等）	大腸菌群 クロストリジウム属菌 サルモネラ 黄色ブドウ球菌	食品添加物（発色剤、保存料）
赤身の魚		ヒスタミン
魚肉練り製品	大腸菌群	食品添加物（保存料）
冷凍食品	一般生菌数 大腸菌群 大腸菌	残留農薬
殻付き卵 殺菌液卵	サルモネラ	
豆腐など加工品	大腸菌群	残留農薬（使用履歴により選択）

- ア 学校給食の実施者である教育委員会は、設置する学校について計画を立て、登録検査機関等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。なお、登録検査機関とは、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第9項に規定する登録検査機関をいう。
- イ 検査の結果、不適格食品が確認された場合は、速やかに所管の保健所に連絡するとともに、県教育委員会へ連絡すること。
- ウ 県教育委員会は市町村委員会と連携を図り、食品の検査結果を県内に周知するなど適切な情報共有を図ること。

(2) 調理器具・機材・施設及び食器具等の検査（種類と特徴）

種 類	特 徴	留 意 点	
細 菌 検 査	拭 取 り 培 養 法	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄・消毒後の調理器具や機材の表面の菌数を定量的に把握できる。 ・ピペットなどの検査用器具が必要だが、高度な専門的技術がなくても検査できる。 ・算出した菌数によって洗浄や消毒の効果を評価する。（管理基準値は食品衛生法で決められていないため、各施設で設定する必要がある。日本スポーツ振興センターがこれまで実施した調理室の検査データなどを利用する方法もある。） 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄前と洗浄後あるいは消毒後に同一箇所について拭き取って、洗浄・消毒効果を見ることもできる。 ・寒天培地で1～2日間培養するために、迅速性に欠ける。
	ス タ ン プ 法	<ul style="list-style-type: none"> ・小型のシャーレに寒天培地が分注されたスタンプ培地は、一般細菌用、大腸菌・大腸菌群用など目的に応じた培地を選択する。 ・寒天培地に発育した集落数を観察して評価するが、清浄度が高いかあるいは低いかを判別する定性試験である。 	<ul style="list-style-type: none"> ・表面に凹凸があるものや、まな板などの包丁傷の中の細菌までは検出できない。 ・寒天培地で1～2日間培養するために、迅速性に欠ける。
清 浄 度 検 査	<ul style="list-style-type: none"> ・ATP拭取り検査は、サンプリングから測定まで数10秒から数分で結果が得られ迅速性がある。 ・ATP測定機器と試薬が必要だが、操作は極めて簡便であり、誰でも実施できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・発光量から清浄度を判定するが、ATP測定機器によって発光量の表現が異なるので、使用しているメーカーを確認すること。 ・消毒薬が残存すると測定値が変動するため、消毒液をよくすすぎ落とししてから検査する必要がある。 	
呈 色 反 応 試 薬 に よ る 食 器 検 査	概 要	<ul style="list-style-type: none"> ・食器に残ったでんぷん、脂肪、たんぱく質の汚れを検査することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食器等に試薬を直接ふりかけるため、検査後は食器から試薬を完全に除去するために再洗浄する必要がある。 ・食器清浄度検査用として、試薬が調整済の検査セットも市販されている。
	で ん ぷ ん の 検 査	<ul style="list-style-type: none"> ・食器にヨウ素水溶液（市販のヨウ素－ヨウ化カリウム溶液、ポピドンヨード配合のうがい薬、複方ヨード・グリセリン配合の外用消毒薬など）を約10ml入れ、食器全体に試薬をゆき渡らせる。流水で軽く水洗いする。 ・でんぷんが付着している箇所が青紫色になる。 	

	脂肪の検査	<ul style="list-style-type: none"> ・食器に0.1%クルクミン溶液（市販のクルクミン0.1gを99%エタノールで溶解し、100mlとする）を約10ml入れ、食器全体に試薬をゆき渡らせる。流水で軽く水洗いする。 ・紫外線を当てると、脂肪が付着している箇所が蛍光黄色を発する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・他にもオイルレッドを用いた検査方法もある。
	簡易検査キットを使用した検査	<ul style="list-style-type: none"> ・でんぷん、たんぱく質の残留検査用として、綿棒等の拭取り器具と試薬がセット化された簡易検査キットが開発されている。 ・価格も比較的安価で、拭き取って10秒程度で呈色の有無や色調の度合いを目視で判定ができ、操作や判定に専門的な知識や技術が不要である。 	<ul style="list-style-type: none"> ・界面活性剤測定を目的として市販されている測定セットを活用することもできる。
食器等の洗浄剤残留確認検査	中性洗剤	<ul style="list-style-type: none"> ・中性洗剤は食品由来の汚れと違って被洗浄物にこびり付くものではないため、見た目に「泡が残っておらず、触れてみてヌルヌルもしていない」状態ですすぎ完了となる。 	
	自動食器洗浄機用アルカリ洗剤	<ul style="list-style-type: none"> ・自動食器洗浄機用洗剤は、アルカリ性（pH9～11程度）である。pH試験紙を用いて検査をすると、アルカリ洗剤が残留しているかが分かる。 	
	石けん	<ul style="list-style-type: none"> ・石けんはアルカリ性（pH9～11程度）のため、pH試験紙で確認することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・pH試験紙で緑～青色を呈したら、すすぎが不十分である。

(3) 学校給食衛生管理基準に基づく検査・点検

学校給食衛生管理の維持改善を図るため、日常点検、定期及び臨時衛生検査を実施すること。なお、学校給食衛生管理基準別紙3の別添第1～8票を参考とし、各学校及び調理場で適切な点検票等を作成し、記録は1年間保存すること。

ア 日常点検

(7) 第8票を参考に毎日点検すること。

(イ) 校長又は共同調理場の長は、日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

(ウ) 校長又は共同調理場の長は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。

イ 定期衛生検査

【定期及び日常の衛生検査の点検票】（54ページ）を参考に実施すること。

ウ 臨時衛生検査

次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

(7) 感染症・食中毒のおそれがあり、また、発生したとき。

(イ) 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。

(ウ) その他必要なとき。

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

【定期及び日常の衛生検査の点検票】

点検票名	必要な諸帳簿(例)	回数	備考	掲載ページ
第1票 学校給食施設等 定期検査票	・学校給食日常点検票	毎学年 1回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	55ページ
第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票	・防そ・防虫の点検・駆除記録 ・学校給食日常点検票(⑩)	毎学年 3回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	56ページ
第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票	・貯水槽の定期点検記録 ・学校給食日常点検票(⑥、⑦、⑫、⑬)	毎学年 3回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	57ページ
第4票 調理過程の定期検査票	・献立作成委員会記録 ・物資選定員会記録 ・食品納入業者衛生状況記録 ・食品検査記録 ・学校給食日常点検票(①、⑥、⑰、⑱、⑲、⑩、⑪、⑮)	毎学年 1回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	58ページ
第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票	・定期検便検査結果・記録 ・定期健康診断等記録 ・学校給食日常点検票(⑧、⑨)	毎学年 3回 定期		59ページ
第6票 定期検便結果処置票	・定期検便検査結果・記録	月2回 以上		60ページ
第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票	・定期点検表(第1票～第6票) ・学校給食運営委員会記録 ・学校給食衛生管理委員会記録 ・学校給食日常点検票(①、⑳)	毎学年 1回 定期		61ページ
第8票 学校給食日常点検票	①調理場等清掃・管理記録 ②機械・設備等清掃・管理記録 ③食品保管室温湿度記録 ④冷蔵庫・冷凍庫温度記録 ⑤衛生害虫点検記録 ⑥使用水点検記録 ⑦検収記録(調理場・受配校) ⑧学校給食従事者服装等記録 ⑨学校給食従事者健康記録 ⑩調理作業記録 ⑪調理における加熱・冷却温度記録 ⑫保存食採取・廃棄記録録 ⑬検食記録(調理場・学校) ⑭配送記録 ⑮給食当番等の健康記録 ⑯献立表 ⑰作業工程表 ⑱作業動線図 ⑲便所の清掃・消毒記録 ⑳調理室立入者記録	毎日	衛生管理責任者が毎日点検	62ページから 64ページ

第 1 票

学校給食施設等定期検査票

平成 21 年 4 月 1 日付け 21 文科ス第 6010 号「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）」による

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 3 使用区分	食数に適した十分な広さか。 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C A・B・C
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><input type="checkbox"/>調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 <input type="checkbox"/>食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/>検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/>配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施設設備がある。</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。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

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

第 2 票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

平成 21 年 4 月 1 日付け 21 文科ス第 6010 号「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）」による

検査年月日 年 月 日 ()

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員 人

校長印

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

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

平成21年4月1日付け21
文科ス第6010号「学校給食
衛生管理基準の施行について
(通知)」による

検査年月日 年 月 日 ()

学校(調理場)名

給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員 人

校長印

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

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理過程の定期検査票

平成21年4月1日付け21文科ス第6010号「学校給食衛生管理基準の施行について(通知)」による

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

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

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

第 5 票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

平成 21 年 4 月 1 日付け 21
文科第 6010 号「学校給食
衛生管理基準の施行について
(通知)」による

検査年月日 年 月 日 ()

学校(調理場)名

給食従事者: 栄養教諭等

名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員

人

校長印

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

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第6票

定期検便結果処置票

平成21年4月1日付け21文科第6010号「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）」による

平成 年 月 日記入

給食従事者名：

性別：男・女

年齢：

歳

下痢をした日：平成 年 月 日

検便の結果及び処置

平成 年 月 日検便実施

検査機関名：

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

第7票

学校給食における衛生管理体制定期検査票

平成21年4月1日付け21
文科ス第6010号「学校給食
衛生管理基準の施行について
(通知)」による

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 8 票

学校給食日常点検票

平成 21 年 4 月 1 日付け 21 文科ス第 6010 号「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）」による

学校（調理場）名 _____

検査日 平成 年 月 日

校長（所長）検印 _____

天気 _____ 気温 _____

作成者 _____

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

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

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト			
作 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等を置いていない。	
		<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"/> ねずみやはえ、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）	
前	検 収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。	
		<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、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。	
		<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
給 食 従 事 者	学 校 給 食	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。	
		<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。	
	健 康 状 態	<input type="checkbox"/> 手洗い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
		健 康 状 態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
			<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
			<input type="checkbox"/> 本人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。			

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
業	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。
		<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、卵類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℃で1分間以上、ただし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85～90℃で90秒以上）、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。
		<input type="checkbox"/> 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。
使 用 水	<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。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）	
中	保 存 食	<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。
		<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
配 食	<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"/> 便所にせっけん液、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		
業	作 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。
	食 検 食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。		
<input type="checkbox"/> 検食結果については、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。	
後 食 品 保 管 室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。	
	<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。	

6 学校での留意点

(1) 施設・設備等

- ア ランチルーム等に、幼児児童生徒の手洗い設備を設けること。
- イ 配膳室は外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。
- ウ 配膳室の出入り口には、原則として施錠設備を設けること。
- エ 配膳室や配膳台の清掃・消毒を行い衛生管理に努めること。
- オ 教室へ食品を運搬する際は、容器にふたをすること。

(2) 検食

- ア 検食は最終的に摂食の判断をする役割をもつことを理解し、あらかじめ検食責任者を定めること。
- イ 幼児児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。
- ウ 異常があった場合には給食の中止等について判断するとともに、受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。
- エ 検食に当たっては次の点を確認すること。
 - ① 食品中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
 - ② 調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか。
 - ③ 食品の異味、異臭その他の異常がないか。
 - ④ 一食分としてそれぞれの食品の量が適当か。
 - ⑤ 味付け、香り、色彩及び形態等が適切か。
 - ⑥ 幼児児童生徒の嗜好に配慮されているか。
- オ エの確認結果及び検食を行った時刻、意見等を記録し保存すること。

(3) 配膳を行う給食当番の幼児児童生徒及び教職員

- ア 毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認し記録すること。
- イ 下痢や腹痛、嘔吐などの症状がある場合は、給食当番等を交替させること。
- ウ 給食準備前や用便後の手洗いを励行し、清潔な手指で食器及び食品を扱うこと。

(4) 感染症・食中毒の防止

- ア 児童生徒に対しては、感染症・食中毒の予防についての保健教育を強化するとともに、日常生活において、感染症・食中毒の予防のために必要な生活の実践、特に用便後、食事前等の手洗いを励行させるよう指導すること。
- イ 幼児児童生徒に対して、給食前に十分手を洗わせること。手洗いは必ず流水式とすること。
- ウ はし等を幼児児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないように、毎日洗浄し清潔なものを持参するよう指導すること。
- エ パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。
- オ 教職員は、幼児児童生徒の嘔吐物で汚れた食器具については、洗浄後消毒を行うなど衛生的に処理し、調理場に返却するに当たっては、その旨を明示すること。

- カ 嘔吐物は、調理場に持ち込まないこと。
- キ 食品が入っていた容器に嘔吐物を入れないこと。
- ク パン等残食の幼児児童生徒の持ち帰りは、禁止することが望ましいこと。
- ケ パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

(5) 患者の早期発見

- ア 幼児児童生徒の欠席率に注意し、感染症・食中毒等の早期発見に努めること。
- イ 幼児児童生徒に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、感染症・食中毒が疑われる症状があるときは、関係機関の協力を得るとともに、速やかに学校医等の診断に基づき、その指導により必要な措置を講じること。
- ウ 健康に異常のある幼児児童生徒は、自主的に保護者、教員等に申し出るように指導し、また、保護者に対しては、幼児児童生徒が感染症・食中毒にかかったり、その疑いがある場合には、学校にその旨を報告するよう指導すること。
- エ 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその症状を把握するよう努めること。

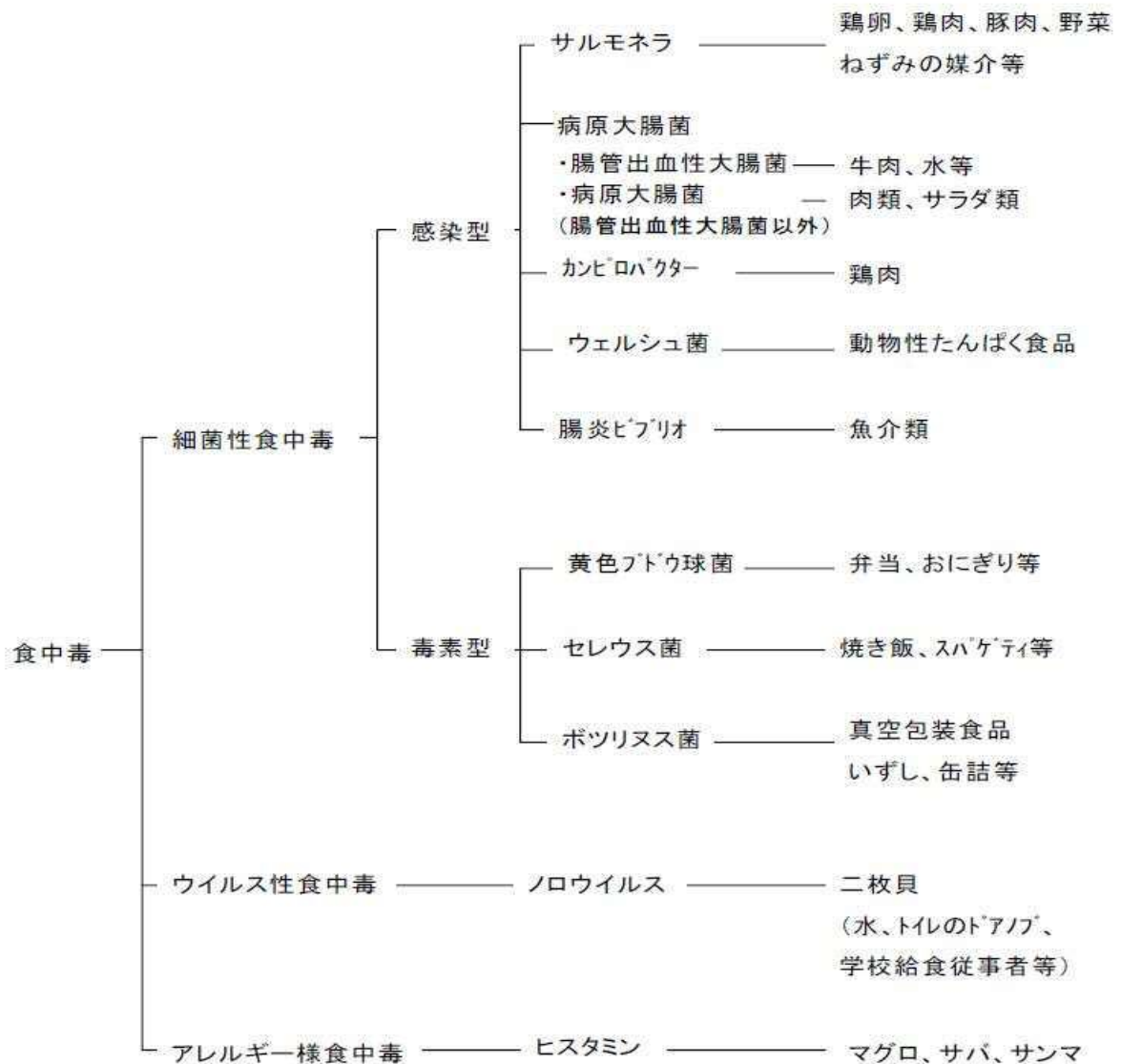
7 食中毒・感染症等

食中毒の発生を防止するためには、その原因物質の特徴について正しく理解しておくことが重要である。

また、原因物質が汚染しやすい食品の取扱いについて注意することが大切である。

(1) 食中毒原因物質の特徴と事故例

学校給食で発生する食中毒には色々な種類があるが、その原因によって次のように分類される。



ア サルモネラ

主な分布場所	ヒトや動物の腸管内、河川水など広く環境中に分布している。鶏卵が汚染されていることもあるので注意が必要である。
特徴	熱に対して比較的弱く、63℃30分の加熱で死滅する。 乾燥に対して抵抗力が強い。
原因食品	生や加熱不良の食肉、卵料理などが多い。 二次的に汚染された食品。
主な症状	激しい腹痛と下痢（1日に数回、多いときは10回程度）が起こり、吐気・嘔吐・発熱（38～40℃）。長期にわたり保菌者となることもある。
潜伏期間	6～72時間（通常12～24時間）
予防方法	①卵はきれいでひび割れのない、賞味期限内のものを使用する。 ②食肉、卵などを扱う器具等は専用とする。 ③食肉類、卵などは低温管理する。 ④食品の中心温度を75℃1分以上確実に加熱する。 ⑤卵、食肉を取り扱う場合には、その都度洗浄消毒する。 ⑥ねずみ・昆虫等の駆除を徹底する。 ⑦一見健康なヒトでも保菌していることがあるので、調理従事者の保菌状態を検便によりチェックする。

【学校給食での事例】サルモネラ・エンテリティディス食中毒

① 概要

平成23年2月、A市内の共同調理場で調理された食品を原因として、喫食した2,906名のうち、1,522名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

ブロッコリーサラダ

③ 汚染源の特定

保存食のブロッコリーサラダ及びサラダを攪拌した調理器具からSEが検出され、患者から検出された菌と血清型が一致し、原因食品と特定された。

汚染原因としては、調理器具の洗浄消毒不足、及び床の跳ね水からの汚染（高さ60cm以下で保管）が推察された。さらに調理品の室温放置があり、SEの増殖を助長したものと考えられた。

④ 再発防止策

一部の調理従事者の衛生意識が低いこと、施設の老朽化と構造上の問題により施設の衛生管理が不十分だったことなどが指摘され、衛生管理マニュアル等の見直しを行い、調理従事者に対する衛生教育の徹底が図られ、施設や調理機材の衛生管理体制が整備された。

イ 病原性大腸菌

主な分布場所	動物の腸管内などに広く常在しているが、その中の一部がヒトに病原性を有する。
特徴	ヒトに病原性のある大腸菌は次の5型に分類される。 ①腸管病原性（EPEC）：下痢、腹痛などを症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。 ②腸管侵入性（EIEC）：腸の細胞内に入り、赤痢様の症状（血便、腹痛、発熱）を起こす。 ③毒素原性（ETEC）：増殖する際に毒素（エンテロトキシン）を産生し、激しい水様性下痢を起こす。 ④腸管出血性（EHEC）：ペロ毒素を産生し、血便、腹痛などの出血性腸炎を起こす。 ⑤腸管凝集接着性（EAggEC）：腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。
原因食品	ふん便等により、二次的に汚染された食品、飲料水など。 生や加熱不良の食肉などが多い。
主な症状	下痢・腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の3つの病型に分けられる。
潜伏期間	6～72時間（通常12～24時間） 腸管侵入性大腸菌は1～5時間
予防方法	①手洗いは十分に行う。 ②調理器具は食品ごとに使い分けし、洗浄消毒を徹底する。 ③食品の中心温度を75℃1分以上確実に加熱する。 ④食肉類は低温管理を徹底する。 ⑤食肉類は生で食べないようにする。 ⑥井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒する。

【幼稚園給食での事例】腸管出血性大腸菌O157食中毒

① 概要

平成8年10月、B市内市立幼稚園の園児257名のうち135名及び園児の家族、職員のうち23名が下痢、腹痛、血便等の症状を呈し、うち37名が入院した。

② 原因食品

ポテトサラダ

③ 汚染源の特定

幼稚園の給食調理施設で調理された献立のうち、ポテトサラダから、O157が検出され、患者から検出されたO157と遺伝子パターンが一致し、原因食品と特定された。

汚染源を特定するため、食品について納入業者や生産地等の遡り調査を実施したが、食品からO157は検出されなかった。

また、調理員の検便や調理器具の拭き取り検査からも検出されず、汚染源の特定には至らなかった。

しかし、調理過程において、加熱後の食品を入れたザルを床に直接置いたことや、シンクの共用、食品の加熱不足、室温放置などが原因として推察された。

④ 再発防止策

調理施設内の作業動線が頻繁に交差し、調理済食品や非加熱食品が細菌汚染を受けやすい構造となっていたこと、前日調理が行われていたこと、納入業者などが外靴のまま調理室内に入出入りしていたこと、運搬台が検収室と調理室を往復していたことなどが問題点として指摘され、改善された。

ウ カンピロバクター（カンピロバクター・ジェジュニ/カンピロバクター・コリ）

主な分布場所	鶏や家畜、犬、猫などが高率に保菌しているため、食品への汚染の機会が多い細菌である。近年増加しており、注意が必要である。
特徴	少量の菌で発症する。 10℃以下の低温でも長時間生存する。 微好気（少量の酸素がある状態）という特殊な条件で増殖する。 潜伏期間が比較的長い。
原因食品	生や加熱不十分の牛肉、豚肉、鶏肉など（特に鶏肉では20～50%の汚染報告がある。） 二次汚染を受けた食品（サラダなど）
主な症状	発熱（38～39℃）、倦怠感、頭痛、下痢
潜伏期間	2～7日（通常2～3日）
予防方法	①食肉類は生で食べない。 ②食肉は購入後早めに調理し十分加熱する。 ③手洗いを十分に行う。 ④調理器具の洗浄消毒を徹底する。 ⑤包丁、まな板、箸などの調理器具は食品によって使い分ける。 ⑥生肉と調理済み食品は別々に保管する。 ⑦井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は必ず消毒する。

【学校給食での事例】カンピロバクター食中毒

① 概要

平成17年11月、C市内の小学校単独調理場で調理された給食を食べた児童及び教員440名のうち、95名が発熱、腹痛、下痢の症状を呈した。

② 原因食品

エッグサンド

③ 汚染源の特定

保存食の鶏肉及び患者の検便からカンピロバクターが検出され、カンピロバクターに汚染された鶏肉から二次汚染されたエッグサンドが原因食品と特定された。

扇風機で放冷されているエッグサンドの茹でポテトのすぐ横を廃棄する鶏肉の包装資材や使用後の使い捨て手袋、鶏肉の容器が通過することから、ドリップによる二次汚染が原因であると推察された。

また、一人の調理員が鶏肉を扱った後、茹で卵の調理や和えものの作業をするなど、二次汚染の危険性がある掛け持ち作業を行っていた。

④ 再発防止策

老朽化が進んでいた施設を全面改修し、調理員の衛生教育を行った。

また、作業動線の整理など、衛生管理について見直しを行った。

エ ウエルシュ菌

主な分布場所	ヒトや動物のふん便、土壌、下水などの自然環境に広く分布している。
特徴	耐熱性の細菌で、芽胞は100℃4時間の加熱でも死滅しない。 酸素のないところで発育できる嫌気性菌で、43℃～47℃でよく増殖する。 「加熱済みの食品は絶対安心」という誤った常識により引き起こされる食中毒である。
原因食品	カレーライス、シチュー、スープ、煮物など、同一容器内で大量に加熱調理される食品が多い。
主な症状	下痢（数回～10回以上。水溶性、時には粘血便。多くの場合3日くらいで回復）、腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。
潜伏期間	6～18時間（平均10時間）
予防方法	①前日調理をしない。 ②食品中での菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は小分けするなど速やかに行う。 ③食品を保存する場合は、10℃以下か55℃以上を保つ。 ④再加熱する場合は、十分に加熱して増殖している菌を殺菌するが、加熱しても芽胞は死滅しないことがあるので、加熱を過信しない。

【学校給食での事例】 ウエルシュ菌食中毒

① 概要

平成13年11月、D夜間定時制高校の給食を食べた教職員及び生徒59名のうち、31名が腹痛、下痢、嘔吐の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

五目ごはん

③ 汚染源の特定

患者便及び保存食の五目ごはんからウエルシュ菌が検出された。

調理員への聞き取り調査の結果、五目ごはんの具を前日調理し、冷蔵庫に保管し、当日再加熱した後、炊飯ジャーで保温し、ご飯と混ぜ合わせて提供していたことが原因と推察された。

④ 再発防止策

学校側は非常勤の調理員に業務を任せており、調理員は衛生管理に対する意識が低く、前日調理や温度管理の不備等基準を遵守出来ていなかった。学校の衛生管理組織を活性化させるとともに調理員への衛生教育が行われた。

オ 腸炎ビブリオ

主な分布場所	海水由来の細菌であることから、特に夏季の沿岸海水や、海泥中に広く分布している。
特徴	他の細菌に比べて、増殖速度が速い。 塩分濃度が2～7%で増殖が盛んになる。 真水や加熱に対する抵抗性が弱い。 海水温が20℃を超えると増殖が盛んになり、食中毒が増加する。
原因食品	生鮮魚介類及びその加工品 二次的に汚染された食品（漬物など塩分のあるもの）
主な症状	激しい腹痛（特に上腹部痛）、下痢、発熱（37～40℃）、嘔吐
潜伏期間	4～28時間（通常10～24時間）
予防方法	①魚介類は調理前に真水の流水でよく洗う。 ②魚介類の調理器具は専用とし、使用後は十分に洗浄消毒して二次汚染を防ぐ。 ③食品の冷蔵保存（4℃以下）を徹底する。 ④刺身や生寿司は、調理後できるだけ早く食べる。 ⑤魚介類はできるだけ加熱して食べる。

【学校給食での事例】煮カニによる腸炎ビブリオ食中毒

① 概要

平成11年8月、道内数か所及び道外5県において煮カニを摂食した509名が下痢、腹痛、嘔吐等の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

煮カニ

③ 汚染源の特定

道内のそうざい製造業者が製造した煮カニ及び患者便から腸炎ビブリオが検出され、原因食品と特定された。

原材料のカニの捕獲時の海水温度は、5～7℃であったことなどから、原材料が腸炎ビブリオに汚染されていた可能性は低いと判断された。

活カニは、道内の漁港に陸揚げされた後、通関手続きのために水槽に保管されるが、港内から取水した海水から同菌が検出されたことから、保管段階で同菌に汚染され、製造施設に持ち込まれたものと推察された。

製造施設の加熱工程後の各工程において、汚染された器具機材や床からの跳ね水等により二次汚染を受け、また保管及び流通過程における温度管理が不適切であったことから同菌が増殖したと考えられた。

④ 再発防止策

原材料の運搬機材等による製造施設内への菌の持ち込み防止、作業動線の区分、施設や器具機材の清掃消毒、流通過程に至る適切な温度管理について改善が行われた。

カ 黄色ブドウ球菌

主な分布場所	ヒトの生活環境に広く分布している。 化膿巣や健康者の咽頭、鼻、頭髮、腸管内などにも存在する。
特徴	増殖するときに食中毒の原因となる毒素（エンテロトキシン）を生成する。 菌は熱に対して弱い、エンテロトキシンは耐熱性である。 5℃以下ではほとんど増殖しない。
原因食品	調理に手指が関係する「おにぎり」が多い。 仕出し弁当、生菓子（特にシュークリーム）など。
主な症状	悪心、嘔気、激しい嘔吐、腹痛、下痢
潜伏期間	1～5時間（通常3時間）
予防方法	①化膿性疾患や風邪をひいているヒトは、食品の取扱いを行わない。 ②手指は常に清潔にし、十分に洗うこと。 ③清潔な衣服、帽子、マスクを着用する。鼻腔内にも存在するので、マスクの着用は鼻まで覆うこと。 ④食品の中で菌を増殖させないように調理後は低温保存を徹底する。 ⑤調理後2時間以内に喫食する。

【学校給食での事例】黄色ブドウ球菌食中毒

① 概要

平成13年6月、E市内の共同調理場で調理された食品を摂食した1,526名のうち、児童生徒181名及び教職員11名が腹痛、下痢の症状を呈し、有症者と調理員の検便から、黄色ブドウ球菌が検出された。

② 原因食品

不明

③ 汚染源の特定

保存食の保管が不備であったため、汚染源の特定には至らなかった。

調理員の検便から同菌が検出されたことから、調理員による二次汚染が推測された。

また、ドライ運用が行われておらず、床を濡らす調理作業や、作業動線及び調理工程が整理されていないことも原因の一つと考えられた。

④ 再発防止策

調理員への衛生教育、調理場の衛生管理の改善が行われた。

キ セレウス菌

主な分布場所	土壌、塵埃、河川などの自然環境に広く分布する。
特徴	耐熱性の芽胞を形成し、適度な水分、栄養、温度等の環境が整えば発芽し増殖する。
原因食品	嘔吐型：チャーハン、スパゲティ等 下痢型：食肉製品、プリン等
主な症状	嘔吐型：嘔気、嘔吐 下痢型：腹痛、下痢
潜伏期間	嘔吐型：1～6時間 下痢型：8～16時間
予防方法	①焼き飯、ピラフは当日炊飯した米飯で、スパゲティやそばも当日茹でたもので調理する。 ②調理加工後はすばやく冷却し、低温保存すること。 ③調理後常温放置は避け、2時間以内に喫食すること。

【学校給食での事例】セレウス菌食中毒

① 概要

平成16年6月、G共同調理場の給食を喫食した児童生徒885名のうち、72名が腹痛、下痢の症状を呈した。さらに翌日、隣村のH共同調理場の給食を喫食した439名のうち、36名も同様の症状を呈した。

② 原因食品

中華麺

③ 汚染源の特定

両共同調理場へ麺を納入した委託麺製造業者製造の中華麺からセレウス菌が検出され、原因食品と特定されたが、有症者便、製造者便、調理場の拭き取り検査からは同菌は検出されなかった。

しかし、発症が単一ピークであり、中華麺に異臭、変質があったこと、2か所の共同調理場での調理は衛生的であったことから、中華麺による食中毒と推察された。

委託麺製造所は清掃不良でカビが発生しており、製造量が能力オーバーであったため、蒸気殺菌が十分でなかったことや殺菌後に十分に冷却されて保管されなかった可能性があった。

また、包装後1時間以上常温放置されたことにより菌が増殖したと考えられた。

④ 再発防止策

県の学校給食会は委託業者の選定において、書類審査のみではなく、施設の衛生状態や能力を継続把握することとし、受配校での直送品の検収方法が見直された。製造業者は能力以上の注文を受けないこと、施設の衛生管理を徹底し、食品の殺菌、冷却を確実に行うことが指導された。

ク ボツリヌス菌

主な分布場所	海水、湖、川などの泥砂及びそこに生息する魚介類、動物の腸管など自然界に広く生息する。
特徴	嫌気性菌（空気がない状態で生育可能な菌）で、熱にきわめて強い芽胞をつくる。毒性の強い神経毒を作る。毒素の無害化には、80℃で30分間の加熱を要する。
原因食品	いずし、キリコミなど保存発酵食品に多く、真空パック品、びん詰め、缶詰食品などでも発生がある。
主な症状	特徴的な神経症状が現れる前に、しばしば胃腸炎症状（嘔吐、下痢）を示す。神経症状としては、複視、瞳孔散大の眼症状や、呼吸困難、言語障害を呈し、重傷では死亡することもある。
潜伏期間	8～36時間（短い場合は5時間前後、長い場合は2～3日）
予防方法	①いずし、キリコミなどには新鮮な材料を使用する。 ②原料とする魚介類や野菜は十分に洗浄する。 ③魚の調理には、腸内容物が魚肉を汚染しないように注意する。 ④容器が膨張している缶詰や真空パック食品は食べない。 ⑤1歳未満の乳児に蜂蜜を与えない。（乳児ボツリヌス症）

ケ ノロウイルス

主な分布場所	感染したヒトの腸管内で増殖する。 海水、河川水などに分布し、カキなどの二枚貝に蓄積される。
特徴	少量のウイルスでも発症する。 ヒトからヒトに感染し、食品中では増殖しない。 ウイルスを失活化する方法は、加熱や次亜塩素酸ナトリウムがあり、消毒用エタノールや逆性石けんはあまり効果がない。
原因食品	二枚貝、手指を介してノロウイルスに汚染された食品（感染者からの二次汚染等）
主な症状	吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱、頭痛 症状は一般的に軽症で推移する。
潜伏期間	24～48時間
予防方法	①手指の洗浄消毒を十分に行う。 ②ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品は、中心部が85℃～90℃で90秒以上加熱する。 ③調理器具や手指を介した二次汚染を予防する。 ④体調が悪い時は調理を行わない。 ⑤従事者は不顕性感染者である可能性を前提として調理を行う。

【学校給食での事例】ノロウイルス食中毒

① 概要

平成15年1月、I市の共同調理場の給食を喫食した児童生徒及び教職員1,431名のうち、661名が吐き気、嘔吐、腹痛、下痢の症状を呈し、有症者の便からノロウイルスが検出された。

② 原因食品

ミニきな粉ねじりパン

③ 汚染源の特定

給食として提供された献立のうち、ミニきな粉ねじりパンからノロウイルスが検出され、原因食品と特定された。

当該パンにきな粉をまぶす工程は、きな粉と砂糖を混ぜる作業と、油で揚げたパンにこれらをまぶす作業があり、ともに同じ従事者が素手で行っていた。この従事者の検便からノロウイルスが検出され、ミニきな粉ねじりパン及び患者から検出されたウイルスと遺伝子型が一致した。

これらのことから、従事者が保有していたノロウイルスが手指を介してきな粉を汚染し、攪拌工程によってきな粉全体にノロウイルスが拡散し、加熱調理後のパンにまぶされたことが食中毒につながったものと考えられた。

④ 再発防止策

衛生意識の欠如が大きな発生要因であることから、従業員の衛生教育、手洗いの徹底など、一般衛生管理について改善が行われた。

コ ヒスタミン

主な分布場所	不適切な温度管理や長期保存により食品中で増えた「ヒスタミン産生菌」が、赤身の魚に多く含まれるアミノ酸「ヒスチジン」からヒスタミンを作り出す。 この「ヒスタミン」が蓄積された食品を食べることで食中毒となる。
特徴	食品の調理、加工時や保管中の温度管理が悪いと、ヒスチジンの分解が進み、食品中にヒスタミンが蓄積される。 ヒスタミンは、通常の加熱では分解されない。
原因食品	マグロ、かつお、さば等の赤身魚介類やその加工品
主な症状	顔面紅潮、かゆみ、じんましん等 まれに気管支炎や血圧下降を起こし重篤となる。
潜伏期間	食後数分から数時間
予防方法	①魚介類は新鮮なものを使用する。 ②魚介類やその加工品の低温保存を徹底する。 ③冷凍食品は冷蔵庫内で解凍する。 ④古くなったものや室温放置したものは、加熱しても食べない。

【学校給食での事例】ヒスタミンアレルギー様食中毒

① 概要

平成21年1月、J市の単独調理場で調理された給食を喫食した生徒及び教職員512名のうち、279名がかゆみ、発疹、しびれ等を訴えた。

② 原因食品

まぐろのゴマフライ

③ 汚染源の特定

給食として提供された献立のうち、まぐろのゴマフライと原材料のマグロ切り身からヒスタミンが検出され、原因食品と特定された。

原材料のマグロは、調理前日に学校へ冷凍状態で納入され、検収後直ちに冷凍庫で保管された。当日、室温で解凍され調理されているが、調理までの工程で、加工業者、納入業者、調理者すべてにおいて、長時間ヒスタミン生成温度帯に置かれるような取扱いは確認されなかった。

④ 再発防止策

食品の選定及び検収の強化が図られ、解凍作業は冷蔵庫内で行うこととした。

(2) 食中毒警報

食中毒警報は、食中毒が発生しやすい気象条件が成立し、その多発が予想される場合に、地区住民及び食品取扱者に対して食品衛生に関する注意を喚起し、食中毒の発生を未然に防止するために発令されるもので、発令から48時間継続し、その後自動的に解除される。

なお、政令指定都市及び中核市においては、それぞれの市において食中毒警報が発令される。

本県の食中毒警報発令の基準（原則として7月1日から9月30日までの期間）

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。
- ② 湿度90%以上が24時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。
- ③ 24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上のとき、又はそれが予想されるとき。
- ④ 次に掲げる気象条件が同時に発生したとき、又はそれが予想されるとき。
 - ・ 気温が28℃以上となり、かつ、6時間以上継続するとき。
 - ・ 湿度が80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき。
 - ・ 48時間以内に気温が上昇して、最高と最低の気温の差が7℃以上となり、かつ、相当時間継続するとき。

(3) 感染症の種類

感染症は、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（平成10年法律第114号）において、下表のとおり定義されている。

類型	定義	学校保健安全法による区分
一類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性が極めて高い感染症 エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱	第一種感染症：罹患した場合には、感染症法の規定に基づいた措置がとられることになる。 (結核は第二種感染症)
二類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性が高い感染症 急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る。）、鳥インフルエンザ（H5N1）	
三類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性は高くないが、特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起こしうる感染症 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	第三種感染症：三類感染症のほか、五類感染症の流行性角膜炎、急性出血性結膜炎等その他の感染症が該当し、学校教育活動を辻、学校において流行を拡げる可能性がある感染症とされている。
四類 感染症	動物、飲食物等の物件を介して人に感染し、国民の健康に影響を与えるおそれのある感染症（ヒトからヒトへの伝染はない。） E型肝炎、A型肝炎、黄熱、Q熱、狂犬病、炭疽（そ）、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1）を除く。）、ボツリヌス症、マラリア、野兔（と）病等	
五類 感染症	国が感染症の発生動向の調査を行い、その結果等に基づいて必要な情報を国民一般や医療関係者に情報提供・公開していくことによって、発生・まん延を防止すべき感染症 インフルエンザ、ウイルス性肝炎、クリプトスポリジウム症、後天性免疫不全症候群、性器クラミジア感染症、梅毒、麻しん、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、感染性胃腸炎（ノロウイルス等）等	第二種感染症：インフルエンザ、百日咳、麻しん、流行性耳下腺炎、風しん、水痘、咽頭結膜熱、結核等、飛沫感染するもので、幼児児童生徒の罹患が多く、学校において流行を拡げる可能性が高い感染症がここにまとめられている。

新型インフルエンザ等感染症	第一種感染症 罹患した場合には、感染症法の規定に基づいた措置がとられることになる。
指定感染症	
新感染症	

(4) 学校給食における就業制限

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（平成10年法律第114号）において、次のような就業制限が定められている。

類 型	種 類	就 業 制 限	
		期 間	内 容
一類 感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、南米出血熱、マールブルグ病、ラッサ熱	その病原体を保有しなくなるまでの期間	飲食物の製造、販売、調整又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務
二類 感染症	ジフテリア、ペスト		
	重症急性呼吸器症候群（病原体がコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る。）、鳥インフルエンザ（H5N1）	その病原体を保有しなくなるまでの期間又はその症状が消失するまでの期間	
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	その病原体を保有しなくなるまでの期間	

8 学校給食調理場における衛生管理のためのマニュアル等

学校給食衛生管理基準を遵守した安全で衛生的な学校給食の実施のために、学校給食衛生管理基準を理解することが重要である。次のマニュアルを効果的に活用して適切な作業や研修等の実施を図り安全の確保に努めることが大切である。

次のマニュアル等はそれぞれ文部科学省ホームページ及び独立行政法人日本スポーツ振興センターホームページ学校安全Webからダウンロードできる。

(1) 文部科学省発行

- ・学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月）
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成21年3月）
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成22年3月）
- ・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成23年3月）
- ・学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月）
- ・学校給食施設・設備の改善事例集（平成25年3月）

(2) 独立行政法人日本スポーツ振興センター発行

- ・学校給食における食中毒防止Q&A（平成21年3月）
- ・学校給食において発生した食中毒事例集（平成22年3月）
- ・学校給食衛生管理基準の解説—学校給食における食中毒防止の手引—（平成23年3月）
- ・平成25年度食中毒防止に関する実態調査報告書（平成26年5月）
（平成24年度以前は、学校に置ける食の安全に関する実態調査報告書）