

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。

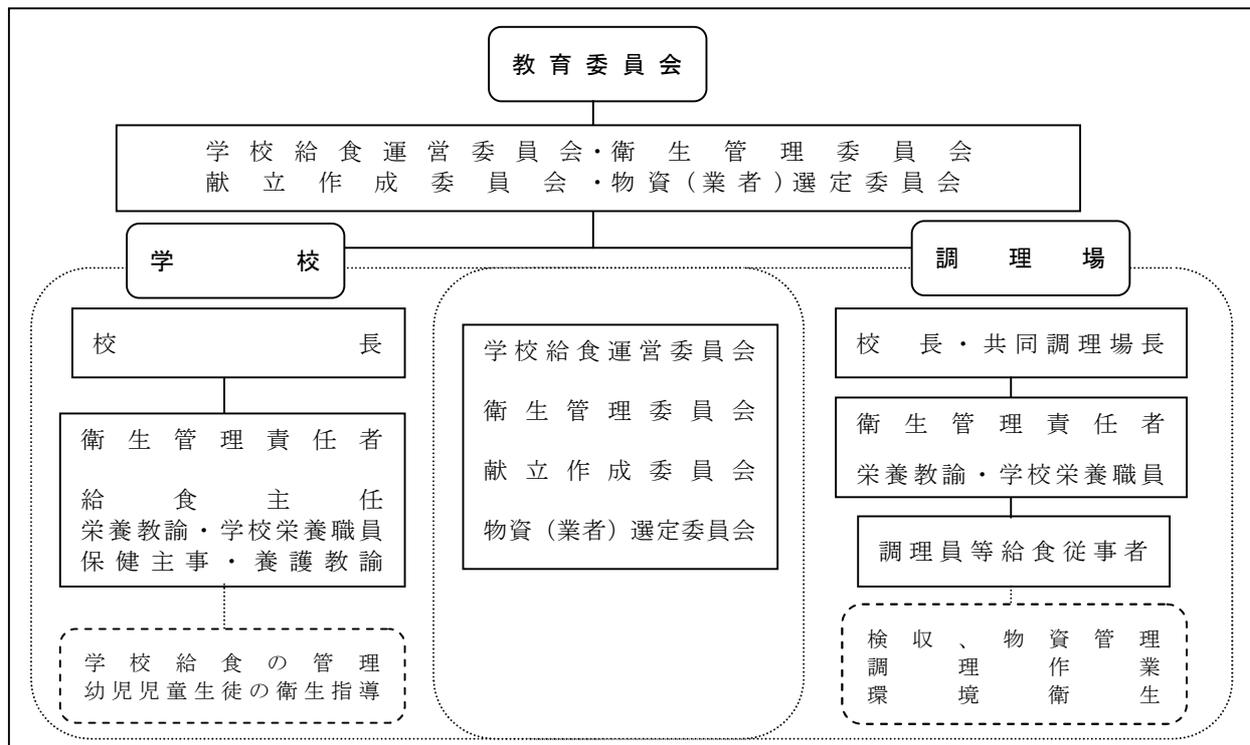
学校給食衛生管理基準はHACCPの考え方に基づき、食品の納入から配食に至る調理過程の中で起こりうる危害を極力少なくするための衛生管理の基準である。

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 | |
| | そ の 他 | | 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 | |
| | | | 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) | | | |