

- 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	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。