

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、専用の保冷庫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60 cm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。