

## (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）