

(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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・寒天培地で1～2日間培養するために、迅速性に欠ける。</li> </ul>
	ス タ ン プ 法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・寒天培地で1～2日間培養するために、迅速性に欠ける。</li> </ul>
清 浄 度 検 査	A T P 測 定 法 に よ る	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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てから検査する必要がある。</li> </ul>
呈 色 反 応 試 薬 に よ る 食 器 検 査	概 要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
	で ん ぷ ん の 検 査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・でんぷんが付着している箇所が青紫色になる。</li> </ul>	

	脂肪の検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・他にもオイルレッドを用いた検査方法もある。</li> </ul>
	簡易検査キットを使用した検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>
食器等の洗浄剤残留確認検査	中性洗剤	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	
	自動食器洗浄機用アルカリ洗剤	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	
	石けん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・pH試験紙で緑～青色を呈したら、すすぎが不十分である。</li> </ul>

### (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