

## 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いる。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おり、学校給食関係者は、学校給食の衛生管理の充実に努めることが求められている。

学校給食衛生管理基準は、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方に基づき、原材料の生産から調理されて喫食者の口に入るまでの各段階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。

令和3年6月1日から、原則として、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととなった。

### 1 衛生管理体制

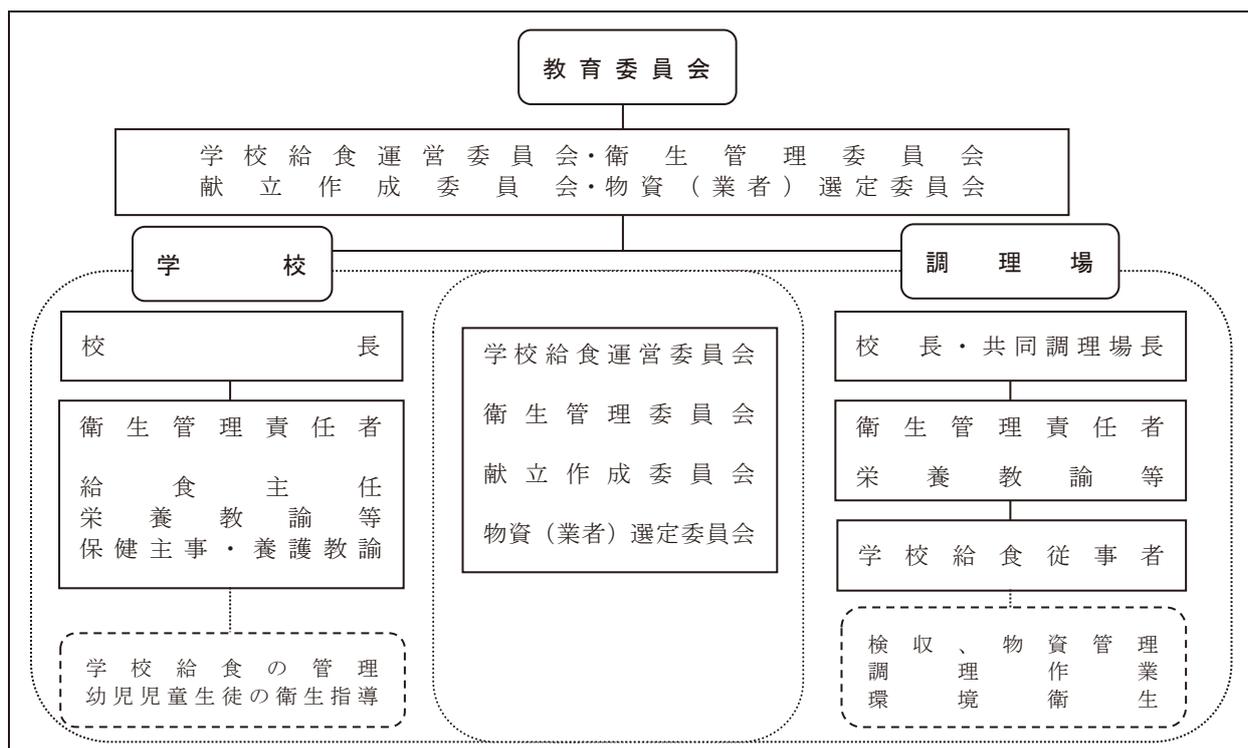
#### (1) 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者の責務

必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助を受けつつ、学校給食調理場並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取り扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図る。

学校給食衛生管理基準においては、学校給食を実施する各学校設置者は、調理等の委託を行う場合も含め、自らの責任において学校給食調理場の衛生管理等に関する実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には速やかに改善措置を図ることとされている。このため、調理等の委託を行う場合には、「学校給食の衛生管理の徹底等について」（令和2年7月30日付け文部科学省通知）により以下の点に留意する必要がある。

- ア あらかじめ委託契約書において、受託者が基づくべき法令や基準等（学校給食法や学校給食衛生管理基準、学校設置者が独自に策定したマニュアル等）を具体的に明記すること等により、衛生管理の徹底を図る必要がある。
- イ 学校給食調理場における衛生管理体制の在り方等についても検討し、委託契約書において明記すること等により、日常的な衛生管理や必要な改善等を担保する。
- ウ 学校設置者において運営改善のために必要な措置がとれるよう、あらかじめ委託契約書において、学校設置者が必要と認めた場合、資料の提出を求めることや立入検査ができること等、必要な事項を規定しておく。
- エ 契約締結後においても、学校設置者において、定期的に、学校給食調理場が契約に基づく管理運営がなされているかの実態把握や必要な改善措置を図るなど、学校設置者自らの責任において衛生管理の徹底を図る必要がある。

## 【衛生管理体制（例）】



### (2) 校長又は必要に応じて共同調理場の長の責務

- 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。
- イ 栄養教諭等、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を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図る。
- ウ 栄養教諭等の指導助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意味疎通等に配慮する。

### (3) 衛生管理責任者

- ア 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定める。  
ただし、栄養教諭等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従事者等（委託先の職員は除く）を衛生管理責任者として定める。
- イ 施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食従事者の日常管理等に当たる。
- 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。