

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。
以下の「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】

学校給食従事者研修マニュアル p27

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	汚 染 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、学校給食日常点検票（70ページ参照）の定める項目の点検を行う。 ・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、剥皮、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	機械、食器具類の洗浄・消毒前	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児児童生徒が使用した食器具類の返却から、洗浄作業が終了し清掃が終わるまでは汚染作業区域となる。洗浄機の出口側は、非汚染作業区域と考える。
		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。 ・一時保管する際は、専用の蓋付き容器に入れて、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		<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間は非汚染作業区域となる。 			
	そ の 他	更衣室、休憩室、学校給食従事者専用トイレ、前室等				
		事務室等（学校給食従事者が通常、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) 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であるようにする。
- (ウ) ドライシステムを導入するよう努める。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。
- (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。
- (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。外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努める。
- (カ) 排水溝は、詰まりや逆流が起きにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とする。
- (キ) 排水は床に流れない構造とする。
- (ク) 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、直接手指を触れない構造とする。
- (ケ) 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。
- (コ) 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。
- (サ) 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。
- (シ) 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から60 cm以上の高さの置台を設ける。
- (ス) 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び熱風保管庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備える。
- (セ) 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。
- (ソ) 床は破損箇所がないよう管理する。
- (タ) 調理室には、調理作業や衛生管理に支障をきたす物や、異物混入や汚染の原因となる不必要な物品等を置かない。
- (チ) 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に喫食できるようにするために、配送車を必要台数確保する。
- (ツ) 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、栄養教諭等の意見を取り入れ整備する。
- (テ) 随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じる。
- (ト) 受配校の配膳室は、学校給食衛生管理基準（学校給食法第9条）に基づいて整備し、次の事項に留意し、衛生管理に努める。

学校給食調理場における手洗いマニュアル p6～15

- a 手洗い設備を設置し、作業開始前及び用便後は、「学校給食における標準的な手洗いマニュアル」に従って手洗いを。食品や食器具等に触れる作業に当たる直前は、「学校給

食における作業中の手洗いマニュアル」に従って手洗いする。また、手洗い設備には、次のような設備及び備品を整える。

- ・温水に対応した手洗い設備
- ・直接手指で触れない給水栓
- ・肘まで洗える大きさの手洗いシンク
- ・手洗い用石けん液
- ・消毒、乾燥済みの爪ブラシ（必要数）
- ・ペーパータオル
- ・消毒薬
- ・ペダル開閉式の蓋付きごみ箱
- ・手洗いの手順を示した掲示物

b 温度計、湿度計を整え、空調等により、室内を温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努める。

c 直射日光を遮る設備を設ける。

d 衛生害虫等の侵入を防止する設備を設ける。

e 天井、内壁、扉、床、棚は、清掃が容易に行える素材を使用し、棚、扉の取っ手は、必要に応じてアルコール等で消毒するなど衛生的に保つ。

f 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。また、その出入口には、原則として施錠設備を設ける。

g 非接触式温度計を備える。

h 冷蔵庫等の備品は、当該校の幼児児童生徒等の給食が可能な仕様とする。

(f) 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努める。

(c) 校長及び共同調理場の長等は、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。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行う。

イ 調理用の機械、機器、器具及び容器

(7) 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。

(i) 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。

(u) 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄・消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものとする。また、食数に適した大きさと数量を備える。

(I) 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、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。

(o) 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、損傷がないか確認し、熱風保管庫等により適切に保管する。

(k) 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・消毒した後、乾燥させる。

- (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・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。

ウ シンク

- (ア) シンクは、食数に応じた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。
- (ウ) 調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用シンクを共用しない。あわせて、その他の用途用シンクについても相互汚染しないよう努める。
- (エ) 泥付きの根菜類の処理については、球根皮剥機とあわせ、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。
- (イ) 食品の保管室は専用とする。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。
- (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。
- (エ) 食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫・冷凍庫内部の温度は適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録する。
- (オ) 冷蔵庫・冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓する。
- (カ) 食品の保管室には段ボール等を持ち込まない。

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。
- (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。
- (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。また、換気を行う。
- (エ) 調理場内の温度計及び湿度計は、長期休業ごと等時期を決めて定期的に検査を行う。

カ 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜。以下「廃棄物」という。） 容器、清掃用具

- (ア) 蓋付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備える。
- (イ) 調理場には、蓋付きのごみ箱を備える。
- (ウ) 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管する。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避ける。
- (エ) 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設ける。

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、トイレ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。
- (イ) 肘まで洗える大きさの手洗いシンクを設置する。
- (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。

(I) 温水に対応した方式とする。

(O) 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。

(カ) 布タオルの使用は避ける。

(キ) 前室の手洗い設備には、毎回消毒、乾燥済みの爪ブラシを使用できるよう必要数を常備する。

(ク) ごみ箱は手指の触れないペダル開閉式で蓋付きのものとする。

ク 学校給食従事者専用トイレ

(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。

(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。

(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。

(エ) 個室には、手洗い施設を設置する。

(オ) 専用の履物を備える。

(カ) 和式トイレは、ふん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・消毒を行う。

a 清掃・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など病原体による食中毒や感染症の発症者及び病原体保有者が確認（疑いも含む）されたときは、直ちに清掃・消毒する。

c 消毒薬は、ノロウイルスに効果のある次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する。

(ク) 特にねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫に注意する。

ケ 衛生害虫への対応

(ア) ねずみ及びはえ、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。

(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、記録する。

(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。

(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。