

8 学校給食調理場における衛生管理のためのマニュアル等

学校給食衛生管理基準を遵守した安全で衛生的な学校給食の実施のために、学校給食衛生管理基準を理解することが重要である。次のマニュアル等を効果的に活用して適切な作業や研修等の実施を図り安全の確保に努めることが大切である。

次のマニュアル等はそれぞれ文部科学省ホームページ等からダウンロードできる。

(1) 文部科学省発行

- ・学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月）
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成21年3月）
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成22年3月）
- ・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成23年3月）
- ・学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月）
- ・学校給食施設・設備の改善事例集（平成25年3月）

(2) 独立行政法人日本スポーツ振興センター発行

- ・学校給食衛生管理基準の解説―学校給食における食中毒防止の手引―（平成23年3月）