

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

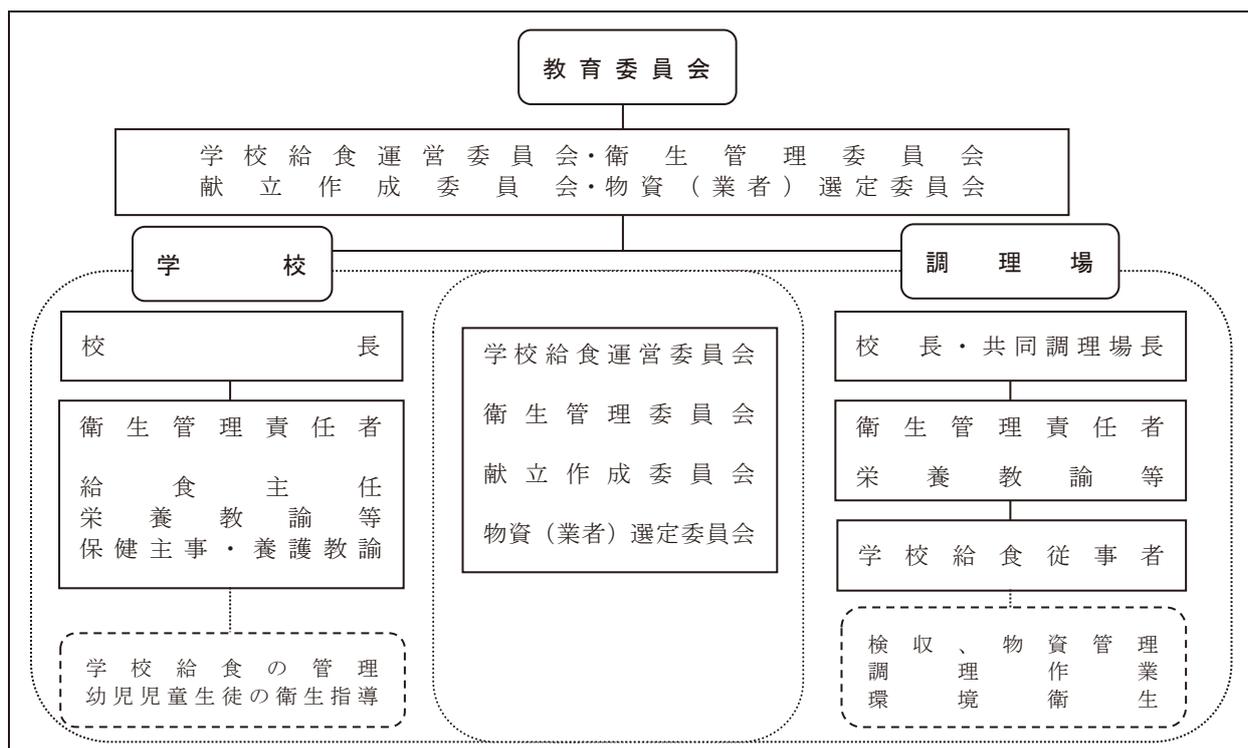
(1) 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者の責務

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。

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	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」に従って手洗いをし、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。

3 調理の過程等

食中毒を防ぐには、細菌性食中毒予防の3原則「つけない」「増やさない」「やっつける」、ウイルス性食中毒予防の4原則「持ち込まない」「ひろげない」「つけない」「やっつける」を全ての学校給食従事者が徹底することが重要である。また、常に食中毒菌等の病原体を保有していても症状の無い者（以下「無症状病原体保有者」という。）がいることを前提として、衛生管理の徹底に努めることが求められている。

(1) 献立作成

- ア 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮する。
- イ 高温多湿の時期は、生もの、和え物・サラダ等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮する。
- ウ 保健所や愛知県衛生研究所の感染症情報等から感染症や食中毒の情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮する。
- エ 献立作成委員会を設置し、栄養教諭等や保護者その他関係者の意見を尊重する。
- オ 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するにあたっては、食品の品質管理及び確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分ける等適正な規模での作成に努める。

(2) 学校給食用食品の購入

学校給食用食品は、衛生的に生産・流通されているものでなければならず、食品を購入するにあたり、施設の衛生面及び食品の取り扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者からより安全な食品を購入するために物資選定委員会を設置する。

- ア 適正な食品納入業者を選定する。
 - (ア) 納入される食品の品質や取り扱いについて十分な知識及び経験がある。
 - (イ) 保健所の衛生監視結果（食品衛生監視票等で確認）が良好である。
 - (ウ) 食品衛生の知識が十分にあり、食品を清潔に取り扱っている。
 - (エ) 輸送中の温度管理を確実にしている。
- イ 食品納入業者の衛生管理の確認、啓発に努める。
 - (ア) 売買契約に当たっては衛生管理に関する事項を取り決めるなどにより、検便、衛生環境の整備等について、自主的な取組を促す。
 - (イ) 必要に応じて、衛生管理の状況を確認する。
 - (ウ) 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果又は、生産履歴等を提出させる。
 - (エ) 検査等の結果については、原材料として不適と判断した場合には、保健所等への相談等により、食品納入業者の変更等適切な措置を講じるとともに検査結果は保存する。
 - (オ) 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う。
- ウ 食品の製造を委託する場合には次の点に配慮する。

- (7) 衛生上、信用における製造業者を選定する。
- (イ) 製造業者が有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とする。
- (ウ) 食品の製造を委託する場合においても、学校給食衛生管理基準に基づいて、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努める。

エ 食品の選定には十分配慮する。

- (7) 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度のよい衛生的なものを選定するよう配慮する。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避ける。
- (イ) 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤等その他食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しない。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定する。
- (ウ) 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮する。

(3) 食品の検収

- ア** 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立ち会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱・袋の汚れ・破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎回、点検を行い、記録する。
- イ** 検収の際には、納品された食品が発注した食品と同じであるか、食物アレルギー物資等表示の確認を複数で行い、記録する。
- ウ** 共同調理場の受配校に、納入業者から直接納入する食品は、発注した食品の情報を基に共同調理場及び受配校において適切に検収を実施するとともに、その結果を記録する。
- エ** 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振る。
- オ** 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、1回で使い切る量を購入する。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意する。
- カ** 納入業者からの食品の納入にあたっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせない。
- キ** 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室に段ボール等を持ち込まない。また、検収室内では食品が直接床に触れないよう床から60cm以上の高さの置台を設ける。
- ク** 校長又は共同調理場の長は、食品の検収の結果、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中止、調理済食品の回収等必要な措置を講じる。

(4) 食品の保管

- ア** 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実类等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管するなどにより、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行う。また、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設

備に保管する。

イ 冷蔵及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しない。

ウ 牛乳については、専用の保冷庫等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努める。

(5) 使用水の安全確保

学校給食に使用する水は、学校給食施設における適正な管理と検査を行い、汚染防止に努め、衛生的な水を使用する。

ア 使用水は、学校環境衛生基準に定める基準を満たす飲料水を使用する。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であることや、外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録する。

検査場所は、原則として、滞留等で水質が最も悪化すると予想される末端の給水栓（1か所）で実施する。

学校環境衛生管理マニュアル（平成30年度改訂版）p78

遊離残留塩素の確認は次のように行う。

- ① 調理作業前：十分（5分間程度）流水した後に計測する。
- ② 調理作業中：ゆで野菜等を水冷する場合は、冷却する直前に計測する。
- ③ 調理作業後：調理作業終了時（配食終了後）に計測する。

イ 使用水が使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じる。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。

ウ 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託するなどにより、年1回以上清掃する。また、清掃した証明書等の記録は1年間保存する。

エ 使用水の水道の区分を図面等で確認し、必要に応じて検査を行う。

オ 風水害や食中毒の発生等で使用水が汚染された疑いのある場合には、その状況に応じて必要な検査を行う。

(6) 作業工程表・作業動線図の作成

調理作業を衛生的、効率的に行うために作業工程表と作業動線図を作成する。作業工程表と作業動線図は給食実施日より前に作成し、校長又は共同調理場の長、衛生管理責任者等が確認したものを使用して作業前の打ち合わせを行い、調理作業前に確認し、作業できるようにする。変更が生じた場合には、赤字等で修正するなど正確に記録する。

ア 作業工程表

作業工程表は、出来上がり時刻から逆算してタイムスケジュールを設定することで、調理終了から喫食までの時間を短縮することができ、また、調理担当者の作業を、時間を追って示すことで、掛け持ち作業による二次汚染を防止することができる。学校給食従事者全員の作業工程表を一枚に示したものを作成し、調理全体の作業内容の確認を行う。時間差によって二次汚染を防止している場合には、作業動線図との確認が重要である。

作業工程表の作成については、次の点を明確にする。

- ① 汚染作業と非汚染作業の区分（下処理と調理）
- ② 献立名

- ③ 時間（タイムスケジュール）
- ④ 担当者
- ⑤ 調理作業の内容（時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか確認）
- ⑥ 衛生管理点（手洗い、エプロン交換、温度確認等）
- ⑦ 汚染度が高い食品（生の魚介類・食肉類・未殺菌の卵等）における担当者と扱う時間、衛生管理点（手洗い、エプロンの交換等）
- ⑧ 食物アレルギー対応

イ 作業動線図

作業動線図の作成においては、二次汚染を防止するため、生の魚介類・食肉類・未殺菌の卵等の汚染度の高い食品と非加熱食品や和え物等の調理後の料理の明確な動線を示し交差汚染を防ぐことが大切である。

作業動線図の作成については、次の点を明確にする。

- ① 食品の搬入口
- ② 食品の保管場所
- ③ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- ④ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- ⑤ 調理後の食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
- ⑥ 献立名及び使用されている食品名
- ⑦ 生の魚介類・食肉類・未殺菌の卵等の汚染度の高い食品と非加熱調理用食品や和え物等汚染させたくない食品や料理等
- ⑧ 食物アレルギー対応

(7) 調理過程

ア 野菜類については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理することとし、生野菜等の使用に当たっては次の点に留意する。

(7) 教育委員会等において、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断する。

(イ) 流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、消毒薬が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いする。

(ウ) スライサー、包丁、まな板等は、消毒した生食専用のものを使用する。

(エ) 容器は消毒した生食専用のものを用いる。

(オ) 下処理後に加熱を行わない食品の保管には、原材料用冷蔵庫を使用しない。

イ 原則として、給食には加熱したものを提供することとし、加熱調理については次の点に留意する。

(7) 中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85℃で1分間以上（学校給食衛生管理基準）、あるいは85～90℃で90秒間以上（大量調理施設衛生管理マニュアル））又は、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時刻を記録する。釜、焼き物機等で加熱す

- る料理は、加熱のむらが出来るため、温度が上がりにくい部位 3 点以上の温度を測る。
- (イ) 中心温度計は定期的に検査を行い、正確な機器を使用する。
 - (ウ) 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を短くする。
 - (エ) 加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時刻を記録する。
 - (オ) 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにする。
- ウ 和え物、サラダ等の調理に当たっては次の点に留意する。
- (ア) 料理の混ぜ合わせ、配食及び配膳に際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないように調理する。
 - (イ) 各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行う。
 - (ウ) 加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫を使用しない。
 - (エ) 調理後の食品をやむをえず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上であることを確認し、確認した数値及び時刻を記録する。
 - (オ) 和える時刻を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時刻を記録する。
- エ マヨネーズは作らない。
- オ 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等に注意する。
- カ 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つ。
- キ 前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理する。
- ク 食品中及び調理中の異物混入に注意する。

(8) 二次汚染の防止

- ア 作業工程表及び作業動線図を作業前に確認する。
- イ 食品、食品を入れた容器及び調理器具は、床からの跳ね返り水を避けるため、床から 60 cm 以上の高さの置台に置く。
- ウ 生の魚介類・食肉類・未殺菌の卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止する。
- エ 調理作業中の食品及び調理用の機械、機器、器具並びに容器の汚染防止の徹底を図る。
- オ 包丁及びまな板類については、食品別（魚介類、食肉類、野菜類、果物類等）及び処理別（加熱前、加熱後等）の使い分けの徹底を図る。
- カ 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器に蓋をして保存するなど、他からの二次汚染を防止する。
- キ 調理済みの食品は、素手で触らない。
- ク 調理作業の際には、ふきんを使用しない。
- ケ エプロン、履物等は、色分けするなどにより作業区分ごとに用途別、食品別に区分し、明確に使い分ける。
- コ エプロン、履物等は、作業区分ごとに洗浄・消毒し、翌日まで乾燥させ、区分して保管する。

(9) 食品の温度管理

- ア 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つ。
- イ 冷蔵及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しない。
- ウ 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を短くする。
- エ 加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時、和え作業終了時の温度及び時刻を記録する。
- オ 配送に当たっては、必要に応じて保温食缶又は保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行う。
- カ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるよう努める。
- キ 共同調理場方式においては、調理場からの搬出及び受配校での搬入の時刻を毎日、温度を定期的に記録する。

(10) 配食

- ア 食品を食缶等に移し替える際は、床から60cm以上で行う。
- イ 配食の時刻を毎日記録する。
- ウ 配食後、容器に蓋をする。

(11) 保存食

- ア 保存食専用の冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存する。
- イ 毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れる。
- ウ 採取後は、直ちに保存食用の冷凍庫に保存する。
- エ 同じ食品であっても規格の異なる場合は、規格ごとに保存する。
- オ 同じ食品であっても複数の業者から搬入される食品については、業者ごとに保存する。
- カ 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存する。
- キ 一食分の保存食は、採取日、廃棄日時を記入した専用の容器やビニール袋にまとめて保存する。
- ク 原材料は、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態とする。ただし、卵は、全てを割卵してから冷蔵保管し、調理直前に混合したものから採取する。
- ケ 飲用牛乳及び調理用牛乳は別々に採取する。
- コ 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取する。
- サ 納入された食品の消費期限又は賞味期限、製造年月日若しくはロットが違う場合はそれぞれから採取する。
- シ 調理済食品は、使用している食品全てが含まれるように、釜別、ロット別に採取する。
- ス 調理済食品の保存食は、配食の最後に採取する。
- セ 一定期間分を一括購入している食品は、納入時に採取する。
- ソ 常温で保存できる乾物（わかめ・干し椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま・のり等）、缶詰等は保存する必要はないが、幼児児童生徒の教育活動の一環で加工した食品を活用する場合は、常温保存できる食品であっても採取する。
- タ 米（アルファ化米）、麦、調味料（塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・

こしょう等)は保存の必要はない。

チ 幼児児童生徒の栄養指導及び配膳の目安とする展示食を保存食と兼用しない。

ツ 原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているかを記録する。

テ 保存食を廃棄した日時を記録する。

(12) 配送

ア 容器、配送車の整備に努め、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。

イ 調理済食品等が喫食されるまでの温度管理及び時間の短縮に努める。

ウ 調理済食品等が調理後2時間以内に喫食できるよう、配送車を必要台数確保する。

(13) 検食

ア 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて幼児児童生徒の喫食開始時刻の30分前までに行う。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡する。

イ 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、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、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、幼児児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認する。

ウ 検食を行った時刻、検食者の意見等検食の結果を記録する。

(14) 廃棄物処理

ア 分別し、衛生的に処理する。

イ 汚臭、汚液がもれないように管理する。

ウ 廃棄物を入れる容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持する。

エ 汚染作業区域及び非汚染作業区域内に放置しない。

オ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まない。

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。

4 学校給食従事者

学校給食の調理や配食等を行う者の他に、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、毎日の健康調査、月2回以上の検便検査、定期的な健康診断を必ず実施し、十分な注意をする。

大量調理施設衛生管理マニュアルでは、食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、学校給食従事者は当該施設で調理された食品を喫食しないとされている。ただし、原因究明の処置が講じられている場合はこの限りではない。また、学校給食衛生管理基準では、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、学校給食従事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、健康調査及び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

- (7) 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。
- (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報告する。なお、感染性胃腸炎の疑いがある場合は、出勤せずに報告をするとともに、医療機関を受診する。加えて、下痢、嘔吐を発症している場合は、医療機関の受診と併せて、高感度の検便検査（リアルタイムPCR法、RT-PCR法等。以下「高感度の検便検査」という。）を積極的に実施するよう努める。校長等は、報告を受け適切な対応をとる（107ページ参照）。
- (ウ) 健康状態については、次の事項を確認する。
 - a 下痢をしていない。
 - b 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。
 - c 本人や同居人（一緒に食事を喫食するなど同一の感染機会がある者。以下「同居人」という。）に感染症又はその疑いはない。
 - d 感染症又はその疑いがある場合は医療機関を受診している。
 - e 手指・顔面に化膿性疾患及び外傷等がない。

イ 検便検査の実施

- (7) 定期の検便検査は、長期休業中も含め毎月2回以上実施する。
- (イ) 定期の検便検査は、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。
- (ウ) 学校給食従事者及び同居人が赤痢、コレラ等の常在国（外務省海外安全ホームページの感染症危険情報に該当する地域）に渡航した場合は、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。検便検査の際には、渡航した国名を伝える。
- (エ) 食品の配送及び配膳に携わる場合は、食品や食器具等を汚染する可能性があるため検便検査を行う。
- (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、それらの病原体の検査を積極的に行う。ノロウイルスは、感染力が高いウイルスであり、特に学校給食では、ノロウイルスの無症状病原体保有者による感染拡大が懸念される。検便によって病原体

保有者を早期に発見し、調理業務からの離脱や消毒等の対策を講じることで、集団感染を予防できる。大量調理施設衛生管理マニュアルでは、学校給食従事者は臨時職員も含め、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることとしている。実際に、本県においても、高感度の検便検査による無症状病原体保有者が数多く確認されていることから、原則10月から3月には月1回のノロウイルス検査を含める。

(カ) 検便検査で陽性の結果が出た場合は、次の対応をする。

- a 細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染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、飲食物に直接触れ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票を作成し保存する。

(キ) ノロウイルスの高感度の検便検査で陽性の結果が出た場合は、次の対応をする。

- a 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、学校給食施設区分の作業区域内への立ち入りを控えさせ、他の学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、トイレを共用するなど同一の感染機会をもたないよう適切な措置をとる。
- b 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同居人にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある学校給食従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、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。
- c 高感度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票を作成し保存する。

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回行う。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

学校給食調理従事者研修マニュアル p19~20

- (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。
- (イ) 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したままトイレに入らない。
- (ウ) 毛髪は帽子からはみ出さないようにする。
- (エ) 爪は短く切り、マニキュアや香水はつけない。
- (オ) 調理場内では指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ず外す。
- (カ) ポケットの中には何も入れない。
- (キ) 調理作業中、顔や毛髪等にむやみに触れない。触れたら必ず手を洗う。

イ 手洗い

学校給食調理場における手洗いマニュアル p5

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・石けん液を用いて、必ず手指の洗浄・消毒を行う。

- (7) 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。
- (4) 食品に直接触れる作業に当たる直前、生の魚介類・食肉類、未殺菌の卵、調理前の野菜類等に触れた後、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を行う。

(3) 研修

- ア 教育委員会等は、栄養教諭等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。
- イ 教育委員会等は、学校給食従事者を対象とした研修の機会が確保されるよう努める。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講できるよう配慮する。

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	残留農薬 (使用履歴により選択)
食肉（鶏、牛、豚）		サルモネラ、カンピロバクター 腸管出血性大腸菌	残留抗生物質 (使用履歴により選択)
食肉加工製品 (加熱食肉製品)	包装後加熱殺菌	大腸菌群 クロストリジウム属菌	食品添加物（発色剤、保 存料）
	加熱殺菌後包装 (ハム、ソーセージ 等)	E.coli、サルモネラ 黄色ブドウ球菌	
赤身の魚			ヒスタミン
魚肉練り製品（すり身除く）		大腸菌群	食品添加物（保存料）
冷凍食品 (加熱後摂取冷凍食品)	凍結直前加熱	細菌数、大腸菌群	残留農薬
	凍結直前加熱以外	細菌数、E.coli	
食鳥卵	殻付き卵（割卵後）	細菌数	
	殺菌液卵	細菌数、サルモネラ	
豆腐等加工品		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等は、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。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、速やかに県教育委員会保健体育課に連絡するとともに、必要に応じて所管の保健所へ連絡する。

ウ 県教育委員会保健体育課は市町村教育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。

調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II p37~44

(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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・ピペット等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。 ・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等を利用する方法もある。要注意の目安例は、調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II 39ページ参照） 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄前と洗浄後あるいは消毒後に同一箇所を拭き取って、洗浄・消毒効果を見ることもできる。 ・寒天培地で1～2日間培養するために、迅速性に欠ける。

	スタンプ培養法	<ul style="list-style-type: none"> ・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・大腸菌群用等目的に応じた培地を選択する。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・表面に凹凸があるものや、まな板等の包丁傷の中の細菌までは検出できない。 ・寒天培地で1～2日間培養するために、迅速性に欠ける。
	ATP測定による清浄度検査	<ul style="list-style-type: none"> ・ATP拭き取り検査は、サンプリングから測定まで数十秒から数分で結果が得られ迅速性がある。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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してから検査する必要がある。
呈色反応試薬による食器等の検査	概要	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。
	要件		
	でんぷんの検査	<ul style="list-style-type: none"> ・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等）を約10ml入れ、食器全体に試薬を行き渡らせる。流水で軽く水洗いする。 ・でんぷんが付着している箇所が青紫色になる。 	
	脂肪の検査	<ul style="list-style-type: none"> ・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、食器全体に試薬を行き渡らせる。流水で軽く水洗いする。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・他にもオイルレッドを用いた検査方法もある。 ・ターメリック法やパブリカ法でも簡単に検査をすることができる。
	簡易検査キットを使用した食器等の検査	<ul style="list-style-type: none"> ・でんぷん、たんぱく質の残留検査用として、綿棒等の拭き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。 ・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。 	

食器等の洗剤残留確認検査	中性洗剤	・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していない」状態ですすぎ完了となる。	・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。
	用 自動 アル 食器 カリ 洗剤 洗 浄機	・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。	
	石けん	・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。	・pH試験紙で緑～青色を呈したら、すすぎが不十分である。

(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徹底及び改善を図るため、日常点検、定期及び臨時衛生検査を実施する。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加熱等温度記録簿等を作成し、記録は1年間保存する。

ア 日常点検

(ア) 第8票を参考に毎日点検する。

(イ) 校長又は共同調理場の長は、食品の検収等の日常点検の結果、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中止、調理済食品の回収等必要な措置を講じる。

(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。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行う。

イ 定期衛生検査

【定期及び日常の衛生検査の点検票】を参考に実施する。

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。

(ア) 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。

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。

【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	年 1 回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	63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 ・トイレの清掃・消毒記録	年 3 回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	64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)	年 3 回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	65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 ・物資選定委員会記録 ・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、⑩、⑪、⑭、⑮、⑯、⑰、⑱)	年 1 回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	66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	・学校給食従事者検便検査結果記録 ・定期健康診断等記録 ・学校給食日常点検票 (⑧、⑨)	年 3 回 定期		67ページ
第 6 票	定期検便結果処 置票	・学校給食従事者検便検査結果記録	月 2 回 以上		68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、⑲)	年 1 回 定期		69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検収表 (学校分・調理場分) 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加熱等温度記録簿 ⑫保存食記録簿 (採取・廃棄) ⑬検食簿 (学校分・調理場分) ⑭配送記録票 ⑮給食当番等の健康記録票 ⑯献立表 ⑰作業工程表 ⑱作業動線図 ⑲調理室立入者記録	毎 日	衛生管理者が毎日点検	70ページ から 72ページ

(注) 令和 2 年度発出「学校給食の管理と指導について (2 教保第 1 0 8—2 号)」の通知を受け、校長印を廃止とする。ただし、必ず校長 (所長) の決裁を受け、1 年間保存する。

第1票

学校給食施設等定期検査票

平成21年4月1日付け21
文科ス第6010号「学校給
食衛生管理基準の施行につい
て（通知）」による

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員 人

給食調理室 面積 m²

校長

建物の位置・使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ 3 使用区分	食数に適した十分な広さか。 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C A・B・C
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><input type="checkbox"/>調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 <input type="checkbox"/>食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/>検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/>配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施設設備がある。</p> </div>			
建物の構造	4 床 (ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。	A・B・C
		イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：不良、改造、修理を要するもの
特に指導した事項
直ちに改造、修理を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

平成21年4月1日付け21
文科第6010号「学校給
食衛生管理基準の施行につ
いて(通知)」による

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校(調理場)名

給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員 人

校長

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。 4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。 14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。 18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
温度計・湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒	26 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窗等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 38 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実にされており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの
特に指導した事項
直ちに改善を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

平成21年4月1日付け21
文科ス第6010号「学校給
食衛生管理基準の施行につい
て（通知）」による

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員 人

校長

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実にに行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと（製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ）に確実にに行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎（ロット等が異なる場合には、それぞれ）に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実にに行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理過程の定期検査票

平成21年4月1日付け21
文科第6010号「学校給
食衛生管理基準の施行につ
いて（通知）」による

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員 人

校長

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したもののか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けしているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
特に指導した事項
直ちに改善を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 5 票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

平成21年4月1日付け21
文科ス第6010号「学校給
食衛生管理基準の施行につ
いて（通知）」による

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員 人

校長

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第6票

定期検便結果処置票

平成21年4月1日付け21文科ス第6010号「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）」による

令和 年 月 日記入

給食従事者名：

性別：男・女

年齢：

歳

下痢をした日：令和 年 月 日

検便の結果及び処置

令和 年 月 日検便実施

検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌 : + -	
サルモネラ : + -	
腸管出血性大腸菌: + -	
血清型O157	
その他（具体的に記載すること）	

第7票

学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校(調理場)名

給食従事者: 栄養教諭等

名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員

人

校長

平成21年4月1日付け21
文科ス第6010号「学校給
食衛生管理基準の施行につ
いて(通知)」による

衛生管理 体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A・B・C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A・B・C
	4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	A・B・C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	A・B・C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 8 票

学校給食日常点検票

平成 21 年 4 月 1 日 付け 21 文科 第 6010 号 「学
校給食衛生管理基準の施行について（通知）」による

学校（調理場）名 _____

検査日 令和 年 月 日

校長（所長） _____

天気 _____

気温 _____

作成者 _____

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の決裁を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト			
作 業	施 設 ・ 設 備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。	
		<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
		<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。	
		<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については - 2 0℃以下）の温度は適切である。	
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。	
<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。			
<input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。			
業	使 用 水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5 分間程度）流水した。	
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）	
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L 以上あった）（ mg/L）	
前	検 収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。	
		<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	
		<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。	
		<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
		<input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	
給 食	学 校 給 食	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。	
		<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。	
従 事 者	手 洗 い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	
		健 康 状 態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
			<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
			<input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
			<input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。
<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。			

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
業	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調 理 時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵類を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃で1分以上、ただし二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒以上）、その温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。
使 用 水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。	
	<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）	
中	保 存 食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
		<input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
		<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
配 食		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。
		<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。

便 所	<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
	<input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の 立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
	<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。
	<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。
共同調理場 受配校	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。
	<input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。
	<input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。

業	作	配送	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）
		配膳	<input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
			<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。	
		<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。	
		<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。	
		<input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。	
	給食当番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。	
		<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。	
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。	
<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。			
<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。			
廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。		
	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。		
	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。		
	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。		
後	食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。	
		<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。	
		<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。	

6 学校での留意点

(1) 施設設備等

- ア ランチルーム等に、幼児児童生徒の手洗い設備を設ける。
- イ 配膳室は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（45、46ページ参照）。
- ウ 配膳室の出入り口には、原則として施錠設備を設け、給食保管している時間帯は施錠する。
- エ 配膳室や配膳台の清掃・消毒を行い、衛生管理に努める。
- オ 教室へ給食を運搬する際は、食品が入っている容器には蓋をする。

(2) 検食

- ア 検食は最終的に喫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。
- イ 幼児児童生徒の喫食開始時刻の30分前までに行う。
- 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、受配校においては、速やかに共同調理場に連絡する。
- エ 検食に当たっては次の点を確認する。
 - ① 食品中に人体に有害と思われる異物の混入がない。
 - ② 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。
 - ③ 食品の異味、異臭その他の異常がない。
 - ④ 一食分としてそれぞれの食品の量が適当である。
 - ⑤ 味付け、香り、色彩及び形態等が適切である。
 - ⑥ 幼児児童生徒の嗜好に配慮されている。
- 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。

(3) 配膳を行う給食当番の児童生徒及び教職員

- ア 毎日、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の健康状態、衛生的服装、及び手指の確実な洗浄状況を確認し、記録する。
- イ 下痢や腹痛、嘔吐等の症状がある場合は、給食当番等を交代させる。
- ウ 給食準備前や用便後の手洗いを励行し、清潔な手指で食器及び食品を扱う。

(4) 感染症・食中毒の防止

- ア 幼児児童生徒に対しては、感染症・食中毒の予防についての保健教育を強化するとともに、日常生活において、感染症・食中毒の予防のために必要な生活の実践、特に用便後、食事前等の手洗いを励行する。
- イ 幼児児童生徒に対して、給食前に石けん液で十分手を洗わせる。手洗いは必ず流水式とする。
- ウ 箸等を幼児児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないように、毎日洗浄し清潔なものを持参する。
- エ パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意する。
- オ 教職員は、幼児児童生徒の嘔吐物で汚れた食器具については、洗浄後消毒を行うなど衛生

的に処理し、調理場に返却するに当たっては、その旨を明示する。

カ 嘔吐物は、調理場に持ち込まない。

キ 食品が入っていた容器に嘔吐物は絶対に入れない。

ク 給食の時間に、幼児児童生徒が嘔吐した場合は、周囲の幼児児童生徒を可能な限り嘔吐物から遠ざけ、当該幼児児童生徒を保健室等に連れて行く。

ケ パン等残食の持ち帰りは、禁止する。

コ パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しない。

(5) 患者の早期発見

ア 幼児児童生徒の欠席率に注意し、感染症・食中毒等の早期発見に努める。

イ 幼児児童生徒に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、感染症・食中毒が疑われる症状があるときは、関係機関の協力を得て、速やかに学校医等の診断に基づき、その指導により必要な措置を講じる。

ウ 健康に異常のある幼児児童生徒は、保護者、教員等に申し出るように指導し、保護者に対しては、幼児児童生徒が感染症・食中毒にかかったり、その疑いがあったりする場合には、学校にその旨を報告するよう指導する。

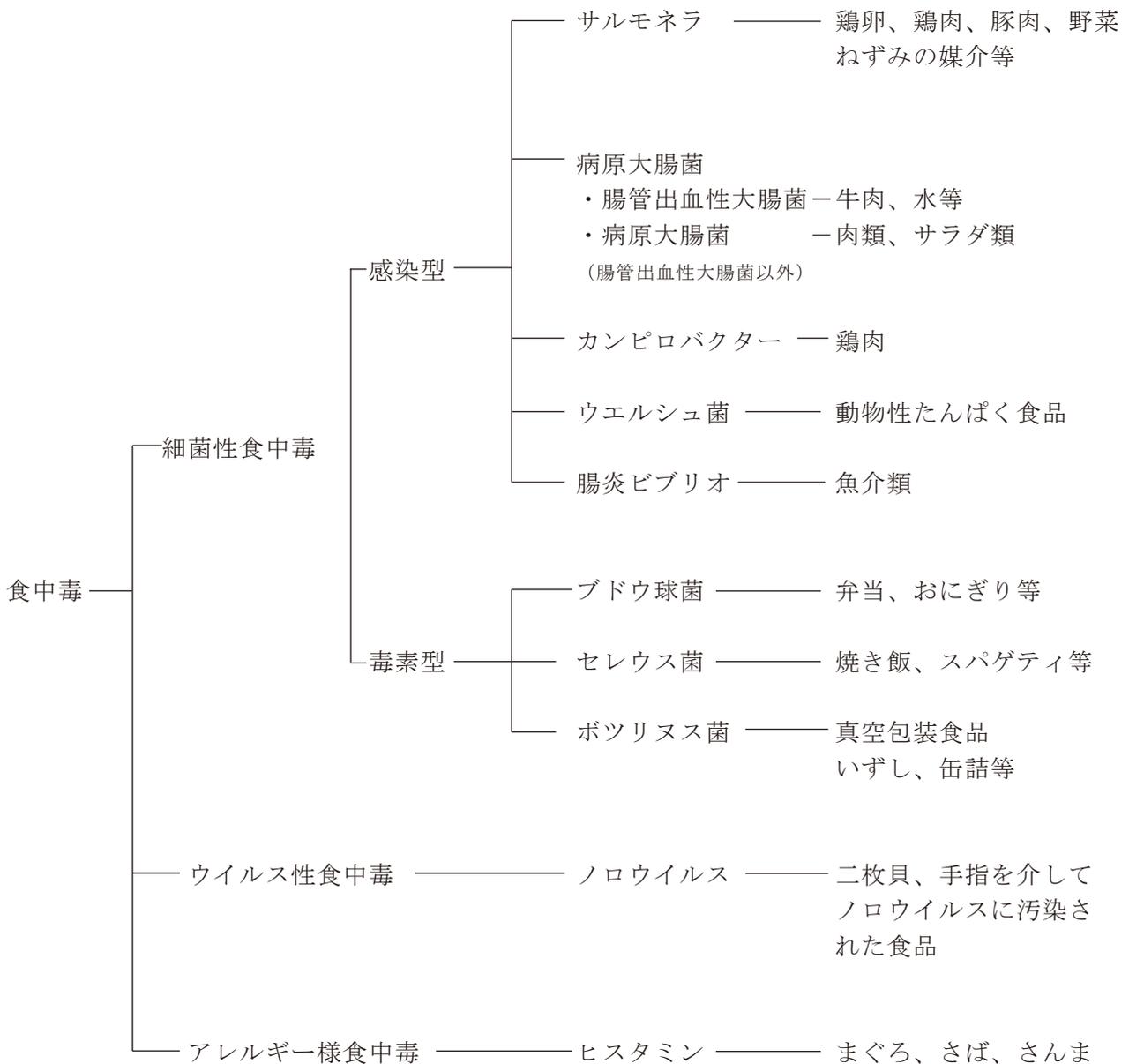
エ 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその症状の把握に努める。

7 食中毒・感染症等

食中毒の発生を防止するためには、その原因物質の特徴について正しく理解することが重要である。また、汚染しやすい食品の取り扱いについて注意する。

(1) 食中毒原因物質の特徴と事故例

学校給食で発生する食中毒にはいろいろな種類があるが、その原因によって次のように分類される。



ア サルモネラ

主な分布場所	人や動物の腸管内、河川水等広く環境中に分布している。鶏卵が汚染されていることもあるので注意が必要である。
特徴	熱に対して比較的弱く、63℃30分の加熱で死滅する。 乾燥に対して抵抗力が強い。
原因食品	生や加熱不良の食肉、卵料理等が多い。 二次的に汚染された食品。
主な症状	激しい腹痛と下痢（1日に数回、多いときは10回程度）が起こり、吐き気、嘔吐、発熱（38～40℃以上）。長期にわたり保菌者となることもある。
潜伏期間	6～72時間（通常12～24時間）
予防方法	①卵はきれいでひび割れのない、賞味期限内のものを使用する。 ②食肉類、卵等を扱う器具等は専用とする。 ③食肉類、卵等は低温管理する。 （食肉・食肉製品10℃以下、殻付卵10℃以下、液卵8℃以下） ④食品の中心温度を75℃で1分間以上確実に加熱する。 ⑤食肉類、卵等を取り扱った手指や調理器具は、その都度洗浄・消毒する。 ⑥ねずみ・昆虫等の駆除を徹底する。 ⑦健康な人でも保菌している可能性があるため、学校給食従事者が無症状病原体保有者でないかを、月2回以上の検便でチェックする。

【学校給食での事例】サルモネラ・エンテリティディス（SE）食中毒

① 概要

平成23年2月、A市内の共同調理場で調理された食品を原因として、喫食した2,758名のうち、1,522名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

ブロッコリーサラダ

③ 汚染源の特定

保存食のブロッコリーサラダ及びサラダを攪拌した調理器具からサルモネラ・エンテリティディス（SE）が検出され、患者から検出された菌と血清型が一致し、原因食品と特定された。汚染原因としては、調理器具の洗浄・消毒不足、及び床からの跳ね返り水による汚染（高さ60cm以下で保管）が推察された。さらに調理品の室温放置があり、サルモネラ・エンテリティディス（SE）の増殖を助長したものと考えられた。

④ 再発防止策

一部の学校給食従事者の衛生意識が低いこと、施設の老朽化と構造上の問題により施設の衛生管理が不十分だったこと等が指摘され、衛生管理マニュアル等の見直しを行い、学校給食従事者に対する衛生教育の徹底が図られ、施設や調理機材の衛生管理体制が整備された。

イ 病原大腸菌

主な分布場所	動物の腸管内等に広く常在しているが、その中の一部が人に病原性を有する。
特徴	人に病原性のある大腸菌は次の5型に分類される。 ①腸管病原性（EPEC）：下痢、腹痛等を症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。 ②腸管侵入性（EIEC）：腸の細胞内に入り、赤痢様の症状（血便、腹痛、発熱）を起こす。 ③毒素原性（ETEC）：増殖する際に毒素（エンテロトキシン）を産生し、激しい水様性下痢を起こす。 ④腸管出血性（EHEC）：ベロ毒素を産生し、血便、腹痛等の出血性腸炎を起こす。 ⑤腸管凝集接着性（EAggEC）：腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。
原因食品	ふん便等により、二次的に汚染された食品、飲料水等 生や加熱不良の食肉等
主な症状	下痢、腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の三つの病型に分けられる。
潜伏期間	6～72時間（通常12～24時間） ①腸管侵入性大腸菌は1～5日 ②腸管出血性大腸菌は2～7日
予防方法	①手洗いは十分に行う。 ②調理器具は食品ごとに使い分けし、洗浄・消毒を徹底する。 ③食品の中心温度を75℃で1分間以上確実に加熱する。 ④食肉・食肉製品は、10℃以下の低温管理を徹底する。 ⑤井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒する。

【学校給食での事例】病原大腸菌O7：H4食中毒

① 概要

令和2年6月、B市内複数小中学校の小学生1,846名、中学生949名、教職員163名が下痢（水様便・軟便）、腹痛等の症状を呈した。

② 原因食品

海藻サラダ

③ 汚染源の特定

病因物質が付着した原料を最終加熱工程のないメニューに使用したことと、温度管理が不十分な状況下で前日調理したことが推測される。

④ 再発防止策

乾燥わかめ・海藻ミックスは、前日調理を廃止し、75℃で1分間以上又はこれと同等以上の温度での湯戻しをすることとした。また、市は、業務委託先の衛生管理状況の把握と、学校給食衛生管理基準等の確認をし、県は、類似業態に対する事例共有及び衛生講習会の実施と管理指導体制の見直しを行った。

ウ カンピロバクター（カンピロバクター・ジェジュニ/カンピロバクター・コリ）

主な分布場所	鶏や家畜、犬、猫等が高率に保菌しているため、食品への汚染の機会が多い細菌である。
特徴	少量の菌で発症する。 10℃以下の低温でも長時間生存する。 微好気（少量の酸素がある状態）という特殊な条件で増殖する。 潜伏期間が比較的長い。
原因食品	生や加熱不十分の牛肉、豚肉、鶏肉等（特に鶏肉では20～50%の汚染報告がある。） 二次汚染を受けた食品（サラダ等）
主な症状	発熱（38～39℃）、倦怠感、頭痛、下痢
潜伏期間	2～7日（通常2～3日）
予防方法	①食肉類は購入後早めに調理し十分加熱する。 ②手洗いは十分に行う。 ③調理器具の洗浄・消毒を徹底する。 ④包丁、まな板、箸等の調理器具は食品によって使い分ける。 ⑤生の食肉類と調理済み食品は別々に保管する。 ⑥井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は必ず消毒する。

【学校給食での事例】カンピロバクター食中毒

① 概要

平成17年11月、C市内の小学校単独調理場で調理された給食を食べた児童及び教員440名のうち、95名が発熱、腹痛、下痢の症状を呈した。

② 原因食品

エッグサンド

③ 汚染源の特定

保存食の鶏肉及び患者の検便からカンピロバクターが検出され、カンピロバクターに汚染された鶏肉から二次汚染されたエッグサンドが原因食品と特定された。

扇風機で放冷されているエッグサンドの茹でポテトのすぐ横を、廃棄する鶏肉の包装資材や使用後の使い捨て手袋、鶏肉の容器が通過することから、ドリップによる二次汚染が原因であると推察された。

また、一人の調理員が鶏肉を扱った後、茹で卵の調理や和え物の作業をするなど、二次汚染の危険性がある掛け持ち作業を行っていた。

④ 再発防止策

老朽化が進んでいた施設を全面改修し、調理員の衛生教育を行った。

また、作業動線の整理等、衛生管理について見直しを行った。

エ ウエルシュ菌

主な分布場所	人や動物のふん便、土壌、下水等の自然環境に広く分布している。
特徴	耐熱性の細菌で、芽胞は100℃ 4時間の加熱でも死滅しない。 嫌気性菌（空気がない状態で生育可能な菌）で、43～47℃でよく増殖する。 「加熱済みの食品は絶対安心」という誤った常識により引き起こされる食中毒である。
原因食品	カレーライス、シチュー、スープ、煮物等、同一容器内で大量に加熱調理される食品が多い。
主な症状	下痢（数回～10回以上。水溶性、時には粘血便。多くの場合3日くらいで回復する。）、腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。
潜伏期間	6～18時間（平均10時間）
予防方法	①前日調理をしない。 ②食品中での菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は小分けするなど速やかに行う。 ③食品を保存する場合は、10℃以下か55℃以上を保つ。 ④再加熱する場合は、十分に加熱して増殖している菌を殺菌するが、加熱しても芽胞は死滅しないことがあるので、加熱を過信しない。

【学校給食での事例】 ウエルシュ菌食中毒

① 概要

平成13年11月、D夜間定時制高校の給食を食べた生徒及び教職員59名のうち、31名が腹痛、下痢、嘔吐の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

五目ごはん

③ 汚染源の特定

患者便及び保存食の五目ごはんからウエルシュ菌が検出された。

④ 再発防止策

学校側は非常勤の調理員に業務を任せており、調理員は衛生管理に対する意識が低く、前日調理や温度管理の不備等学校給食衛生管理基準を遵守できていなかった。学校の衛生管理組織を活性化させるとともに調理員への衛生教育が行われた。

オ 腸炎ビブリオ

主な分布場所	海水由来の細菌であることから、特に夏季の沿岸海水や、海泥中に広く分布している。
特徴	他の細菌に比べて、増殖速度が速い。 塩分濃度が2～7%で増殖が盛んになる。 真水や加熱に対する抵抗性が弱い。 海水温が20℃を超えると増殖が盛んになり、食中毒が増加する。
原因食品	生の魚介類及びその加工品 二次的に汚染された食品（漬物等塩分のあるもの）
主な症状	激しい腹痛（特に上腹部痛）、下痢、発熱（37～40℃）、嘔吐
潜伏期間	4～28時間（通常10～24時間）
予防方法	①生の魚介類は調理前に真水の流水でよく洗う。 ②生の魚介類の調理器具は専用とし、使用後は十分に洗浄・消毒して二次汚染を防ぐ。 ③生の魚介類の冷蔵保存（5℃以下）を徹底する。 ④生の魚介類等加熱が必要な食品は、中心まで十分に加熱する。 （中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は、85℃で1分間以上（学校給食衛生管理基準）、あるいは85～90℃で90秒間以上（大量調理施設衛生管理マニュアル）） ⑤夏に生の魚介類を食べるときは、食べる直前まで冷蔵庫で保存する。 （生の魚介類5℃以下）

【学校給食での事例】煮カニによる腸炎ビブリオ食中毒

① 概要

平成11年8月、道内数か所及び道外5県において煮カニを摂食した509名が下痢、腹痛、嘔吐等の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

煮カニ

③ 汚染源の特定

道内のそうざい製造業者が製造した煮カニ及び患者便から腸炎ビブリオが検出され、原因食品と特定された。

原材料のカニの捕獲時の海水温度は、5～7℃であったことなどから、原材料が腸炎ビブリオに汚染されていた可能性は低いと判断された。

活カニは、道内の漁港に陸揚げされた後、通関手続きのために水槽に保管されるが、港内から取水した海水から同菌が検出されたことから、保管段階で同菌に汚染され、製造施設に持ち込まれたものと推察された。

製造施設の加熱工程後の各工程において、汚染された器具機材や床からの跳ね返り水等により二次汚染を受け、また保管及び流過程における温度管理が不適切であったことから同菌が増殖したと考えられた。

④ 再発防止策

原材料の運搬機材等による製造施設内への菌の持ち込み防止、作業動線の区分、施設や器具機材の清掃・消毒、流過程に至る適切な温度管理等について改善された。

カ 黄色ブドウ球菌

主な分布場所	人の生活環境に広く分布している。 化膿巣や健康者の咽頭、鼻、頭髮、腸管内等にも存在する。
特徴	増殖するときに食中毒の原因となる毒素（エンテロトキシン）を生成する。 菌は熱に対して弱いが、エンテロトキシンは耐熱性である。 5℃以下ではほとんど増殖しない。
原因食品	調理に手指が関係する「おにぎり」が多い。 仕出し弁当、生菓子（特にシュークリーム）等
主な症状	悪心、吐き気、激しい嘔吐、腹痛、下痢
潜伏期間	1～3時間（通常3時間）
予防方法	①化膿性疾患がある場合、食品を扱わない。 ②手指は常に清潔にし、十分に洗う。 ③清潔な衣服、帽子、マスクを着用する。鼻腔内にも存在するので、マスクは鼻まで覆う。 ④食品の中で菌を増殖させないように調理後は低温保存を徹底する。 ⑤調理後2時間以内に喫食する。

【学校給食での事例】黄色ブドウ球菌食中毒

① 概要

平成30年12月、E共同調理場で調理された食品を原因として、喫食した821名のうち、157名が吐き気、嘔吐、腹痛等の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

不明

③ 汚染源の特定

同一日に同一の食材を提供した他の給食調理施設では患者の報告がなく、共通食が給食のみであることからE共同調理場を原因施設と判断した。また、検査材料は、施設拭き取り84件、食品17件、患者便9件、学校給食従事者便12件で、そのうち患者便7件、学校給食従事者便5件から黄色ブドウ球菌が検出された。

④ 再発防止策

原因食品や感染経路の特定ができなかったため、学校給食施設の老朽化による不具合も含め衛生管理の指導がなされ、対策検討会議を立ち上げて、施設設備の改善及び改修が行われた。調理委託業者に対しては、衛生管理及び衛生教育の徹底が行われた。

キ セレウス菌

主な分布場所	土壌、塵埃、河川等の自然環境に広く分布する。
特徴	耐熱性の芽胞を形成し、適度な水分、栄養、温度等の環境が整えば発芽し増殖する。 症状から2つに大別される。 ①嘔吐型：食品中で産生された嘔吐を引き起こす毒素の摂取によって起こる。 ②下痢型：人の小腸で増殖し、産生される下痢を引き起こす毒素によって起こる。
原因食品	①嘔吐型：チャーハン、スパゲティ等 ②下痢型：食肉製品、プリン等
主な症状	①嘔吐型：吐き気、嘔吐 ②下痢型：腹痛、下痢
潜伏期間	①嘔吐型：30分～3時間 ②下痢型：12～24時間
予防方法	①焼き飯、ピラフは当日炊飯した米飯で、スパゲティやそばも当日茹でた麺類で調理する。 ②調理加工後はすばやく冷却し、低温保存（8℃以下）する。 ③調理後常温放置は避け、2時間以内に喫食する。

【学校給食での事例】セレウス菌食中毒

① 概要

平成16年6月、F共同調理場の給食を喫食した児童生徒885名のうち、72名が腹痛、下痢の症状を呈した。さらに翌日、隣村のG共同調理場の給食を喫食した439名のうち、36名も同様の症状を呈した。

② 原因食品

中華麺

③ 汚染源の特定

両共同調理場へ中華麺を納入した委託麺製造業者製造の中華麺からセレウス菌が検出され、原因食品と特定されたが、有症者便、製造者の便、調理場の拭き取り検査からは同菌は検出されなかった。

しかし、発症が単一ピークであり、中華麺に異臭、変質があったこと、2か所の共同調理場での調理は衛生的であったことから、中華麺による食中毒と推察された。

委託麺製造所は清掃不良でカビが発生しており、製造量が能力オーバーであったため、蒸気殺菌が十分でなかったことや殺菌後に十分に冷却されて保管されなかった可能性があった。

また、包装後1時間以上常温放置されたことにより菌が増殖したと考えられた。

④ 再発防止策

県の学校給食会は委託業者の選定において、書類審査のみではなく、施設の衛生状態や能力を継続把握することとし、受配校での直送品の検収方法が見直された。製造業者は能力以上の注文を受けないこと、施設の衛生管理を徹底し、食品の殺菌、冷却を確実にを行うことが指導された。

ク ボツリヌス菌

主な分布場所	海水、湖、川等の泥砂及びそこに生息する魚介類、動物の腸管等自然界に広く生息する。
特徴	嫌気性菌（空気がない状態で生育可能な菌）で、熱にきわめて強い芽胞をつくる。毒性の強い神経毒を作る。毒素の無害化には、80℃で30分間の加熱を要する。
原因食品	いづし等の保存発酵食品に多く、真空パック品、びん詰、缶詰食品等でも発生がある。
主な症状	特徴的な神経症状が現れる前に、胃腸炎症状（吐き気、嘔吐）を示すことがある。神経症状としては、複視、瞳孔散大の眼症状や、呼吸困難、言語障害を呈し、重傷では死亡することもある。
潜伏期間	8～36時間（短い場合は5時間前後、長い場合は2～3日）
予防方法	①いづし等には新鮮な材料を使用する。 ②原料とする生の魚介類や野菜は十分に洗浄する。 ③魚の調理には、腸内容物が魚肉を汚染しないように注意する。 ④容器が膨張している缶詰や真空パック食品は食べない。 ⑤1歳未満の乳児に蜂蜜を与えない（乳児ボツリヌス症）。

ケ ノロウイルス

主な分布場所	感染した人の腸管内で増殖する。 海水、河川水等に分布し、カキ等の二枚貝に蓄積される。
特徴	少量のウイルスでも発症する。 人から人に感染し、食品中では増殖しない。 ウイルスを失活化する方法は、加熱や次亜塩素酸ナトリウム溶液があり、消毒用エタノールや逆性石けんはあまり効果がない。
原因食品	二枚貝、手指を介してノロウイルスに汚染された食品
主な症状	吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱、頭痛 症状は一般的に軽症で推移する。
潜伏期間	24～48時間
予防方法	①手指の洗浄・消毒を十分に行う。 ②中心部が85℃で1分間以上（学校給食衛生管理基準）、あるいは85～90℃で90秒間以上（大量調理施設衛生管理マニュアル）又は、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認する。 ③調理器具や手指を介した二次汚染を予防する。 ④体調が悪いときは調理を行わない。 ⑤従事者は無症状病原体保有者である可能性を前提として調理を行う。

【学校給食での事例】 ノロウイルス食中毒

① 概要

平成29年2月、H市のI小学校の給食の親子丼にきざみのりが使用されており、仕入れ先に保管されていた同じ賞味期限の未開封製品15検体のうち、4検体からノロウイルスを検出した。ノロウイルスの遺伝子検査結果、当該きざみのり及び患者7人の便ならびに1人の吐物から検出したノロウイルスの遺伝子配列が一致した。患者は児童、教職員の総数1,084名となった。その他、J市で平成29年1月に提供された「ハウレンソウとモヤシの磯和え」のきざみのりで、幼稚園や小学校、中学校等15施設で763名が発症した。また、平成29年2月の学校給食を食べた2校の児童、教職員107名が発症した事例でも、「炊き込みご飯」や「きんぴらご飯」に同じきざみのりが使用されていた。

② 原因食品

きざみのり

③ 汚染源の特定

K市の調査で、販売者からきざみのりを下請けしていた加工業者の、のりの裁断機やトイレの便器等8カ所から、ノロウイルスが検出され、ノロウイルスの遺伝子型がI小学校等の給食に使われたきざみのりの型と一致した。

④ 再発防止策

食材や取り扱いにはどんな危害が存在するのかを明確にすること（危害要因分析）と、その対応が重要になる。農場や漁場で、食肉処理場や食品加工場で、あるいは保管業や運搬業でどのような危害があるかを明確にして、対応を徹底することである。ノロウイルスは乾燥状態では長期間感染力を持続すること、きざみのりはそのままトッピングされることを想定し、加工業者が手洗いを徹底して衛生手袋を使用する。

コ ヒスタミン

主な分布場所	不適切な温度管理や長期保存により食品中で増えた「ヒスタミン産生菌」が、赤身の魚に多く含まれるアミノ酸「ヒスチジン」からヒスタミンを作り出す。 この「ヒスタミン」が蓄積された食品を食べることで食中毒となる。
特徴	食品の調理、加工時や保管中の温度管理が悪いと、ヒスチジンの分解が進み、食品中にヒスタミンが蓄積される。 ヒスタミンは、通常の加熱では分解されない。
原因食品	まぐろ、かつお、さば等の赤身魚介類やその加工品
主な症状	顔面紅潮、かゆみ、じんましん等 まれに気管支炎や血圧下降を起こし重篤となる。
潜伏期間	喫食後30分～1時間
予防方法	①生の魚介類は新鮮なものを使用する。 ②生の魚介類やその加工品の低温保存を徹底する。 (生の魚介類5℃以下、加工品10℃以下) ③冷凍食品は冷蔵庫内で解凍する。 ④古くなったものや室温放置したものは、加熱しても食べない。

【学校給食での事例】ヒスタミンアレルギー様食中毒

① 概要

令和6年12月、L市の学校給食センターで調理した給食を提供した小中学校の給食喫食者29名が発赤、発疹、頭痛等のアレルギー様症状を呈した。

② 原因食品

フウライカジキ

③ 汚染源の特定

納品から1時間経過後に鉄板に並べる作業をしているが、この時の段階においては、材料のフウライカジキは完全解凍された状態に至っていなかったことを確認しており、ヒスタミンが多く生成された理由は、解凍や粉付け等の作業における温度管理ばかりが原因ではなく、元々のフウライカジキの汚染度が高かったものも混じっていた可能性もあり、それらの副次的要因によって食中毒に至ったのではないかと考えられる。

④ 再発防止策

魚の使用を停止することは難しいため、ヒスタミン中毒事例のある魚を使用する場合は業者に安全確認としてヒスタミン検査の実施と結果について添付させる。調理までに時間が空きすぎないように、業者との間で定めた納品時間よりも前に受け取らない。また、納入された魚の常温解凍はせず、速やかに冷蔵庫へ入れる。この際、冷蔵庫内の温度上昇防止のため詰め込み過ぎに注意する。さらに、常温下に置いてある時間を減らす工夫をする。献立作成時は調理時間や工程に無理のない献立内容であるよう注意する。

(2) 感染症の種類

感染症は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）において、下表のとおり定義されている。

類 型	定 義	学校保健安全法による区分
一類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性が極めて高い感染症 エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱	第一種感染症 罹患した場合には、感染症法の規定に基づいた措置がとられることになる。 (結核は第二種感染症)
二類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性が高い感染症 急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（SARS）、鳥インフルエンザ（H5N1・H7N9）、中東呼吸器症候群（MERS）	
三類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性は高くないが、特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起しうる感染症 コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス	第三種感染症 三類感染症のほか、五類感染症の流行性角膜炎、急性出血性結膜炎等その他の感染症が該当し、学校教育活動を通じ、学校において流行を拡げる可能性がある感染症とされている。
四類 感染症	動物、飲食物等の物件を介して人に感染し、国民の健康に影響を与えるおそれのある感染症（人から人への伝染はない。） E型肝炎、A型肝炎、黄熱、Q熱、狂犬病、炭疽（そ）、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1・H7N9を除く。）、ボツリヌス症、マラリア、野兔（と）病等	
五類 感染症	国が感染症の発生動向の調査を行い、その結果等に基づいて必要な情報を国民一般や医療関係者に情報提供・公開していくことによって、発生・まん延を防止すべき感染症 インフルエンザ、ウイルス性肝炎、クリプトスポリジウム症、後天性免疫不全症候群、性器クラミジア感染症、梅毒、麻しん、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、感染性胃腸炎（ノロウイルス等）、新型コロナウイルス感染症等	第二種感染症 インフルエンザ、百日咳、麻しん、流行性耳下腺炎、風しん、水痘、咽頭結膜熱、結核等、飛沫感染するもので、幼児児童生徒の罹患が多く、学校において流行を拡げる可能性が高い感染症がここにまとめられている。
新型インフルエンザ等感染症		第一種感染症 罹患した場合には、感染症法の規定に基づいた措置がとられることになる。
指定感染症		
新感染症		

(3) 学校給食における就業制限

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）において、次のような就業制限が定められている。

類 型	種 類	就 業 制 限	
		期 間	内 容
一類 感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱	その病原体を保有しなくなるまでの期間	飲食物の製造、販売、調整又は取り扱いの際に飲食物に直接接触する業務
	ジフテリア		
二類 感染症	重症急性呼吸器症候群（SARS）、鳥インフルエンザ（H5N1・H7N9）、中東呼吸器症候群（MERS）	その病原体を保有しなくなるまでの期間又はその症状が消失するまでの期間	
三類 感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス	その病原体を保有しなくなるまでの期間	

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）