

学校給食衛生管理マニュアル

平成 22 年（2010 年）3 月

兵庫県教育委員会事務局

体 育 保 健 課

は じ め に

学校給食は児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することにより健康の保持増進を図ることはもちろん、学校における食育の推進を図る上で大きな教育的役割を担っています。

昭和 29 年に制定、施行された「学校給食法」が、学校給食を活用した食に関する指導の充実及び衛生管理の適切な実施等を図るため大幅に改正され、平成 21 年 4 月 1 日施行されました。これまで、局長通知であった「学校給食衛生管理の基準」が学校給食法第 9 条に文部科学大臣が定める基準として位置づけられ、「学校給食衛生管理基準（以下、「新基準」という）」として改訂されています。また、同法第 9 条第 2 項及び第 3 項において、学校給食実施者は新基準に照らして適切な衛生管理に努めるとともに、学校長及び共同調理場の長は新基準に照らし衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じることと明記されました。

本県では、平成 9 年 5 月に「学校給食衛生管理マニュアル」を通知し、従前より衛生管理の改善充実を依頼しておりましたが、学校給食関係者によるたゆまぬ努力の結果、平成 12 年度以降、県内では食中毒の発生はありません。しかしながら、全国的には、平成 8 年に発生した腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事件から 10 年あまりを経て発生件数は減っているものの、ノロウイルス食中毒、ヒスタミン食中毒、カンピロバクター等の細菌性食中毒が、今もなお、年に数件発生しています。これら食中毒を未然に防ぐためには、学校給食実施者である教育委員会が学校給食施設・設備のみならず市町組合単位での衛生管理体制の整備、学校給食関係職員の研修の実施等について、新基準に照らして改善、充実を図る必要があります。

本マニュアルについては、平成 15 年 6 月に一部改訂、平成 19 年 4 月に項目を追加しておりますが、このたび、新基準が学校給食法に位置づけられたことに伴い、全面的に見直しを図ることとしました。改訂後の本マニュアルでは、学校給食の衛生管理対策について具体的な方法と新基準の該当部分を合わせて示しているところに特徴があります。

市町組合教育委員会及び学校におかれましては、学校給食の実施方式や学校給食調理場により異なりはありますが、本マニュアルを参考に衛生管理対策の実態を把握するとともに、実効性のある対策を講じていただき、安全な学校給食の実施に努めていただきますようお願いいたします。

平成 22 年 3 月

兵庫県教育委員会事務局体育保健課長

濱 田 浩 嗣

も く じ

I 学校給食実施にあたっての基本的な管理項目

- 1 学校給食運営に係る最高責任者について・・・ 1
 - (1) 学校給食実施者（教育委員会）の責務
 - (2) 校長・場長の責務
- 2 衛生管理組織について・・・ 5
 - (1) 市町組合教育委員会における体制
 - (2) 学校、共同調理場における体制
- 3 日常及び定期検査の実施について・・・ 8
 - (1) 定期検査の具体的な実施方法
 - (2) 日常点検の実施について
- 4 学校給食施設・設備の整備について・・・ 10
 - (1) 「学校給食衛生管理基準」に示される学校給食施設について
 - (2) 「学校給食衛生管理基準」に示される学校給食設備について
 - (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理について
- 5 学校給食用食品の選定・購入について・・・ 13
 - (1) 物資選定のための委員会の設置
 - (2) 食品納入業者の選定
 - (3) 食品の選定
 - (4) 食品の定期的な点検の実施
 - (5) 食品の検収
 - (6) 食品の保管について
- 6 学校給食従事者の健康管理について・・・ 17
 - (1) 定期的な健康診断
 - (2) 月 2 回以上の検便
 - (3) 調理開始前の健康観察
 - (4) ノロウイルス感染症への対応
- 7 検食の実施について・・・ 20
 - (1) 検食実施者
 - (2) 検食での確認事項
 - (3) 共同調理場の受配校での検食の実施
 - (4) 調理従事者の給食の喫食
- 8 学校給食関係職員の研修の実施について・・・ 22
 - (1) 栄養教諭・学校栄養職員
 - (2) 学校給食調理員
 - (3) 校長・場長
 - (4) 教職員

II 食中毒防止及び食中毒発生時の対応について

- 1 食中毒防止の体制について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24
 - (1) 児童生徒に対する日常の保健教育・衛生指導の実施
 - (2) 児童生徒の健康状態の把握、患者の早期発見
 - (3) 食品衛生について最新の情報の収集
- 2 食中毒発生時の対応について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
 - (1) 食中毒（疑い含む）発生時の連絡体制の確立
 - (2) 食中毒発生時における学校及び教育委員会等の対応の要点
- 3 児童生徒の出席停止及び学校の臨時休業について・・・・・・・・・・ 28
 - (1) 出席停止
 - (2) 臨時休業

III 調理過程における衛生管理の具体的事項

- 1 調理従事者の衛生管理について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
 - (1) 調理従事者の身だしなみ、服装について
 - (2) 手洗いの徹底について
- 2 食品の検収について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 32
- 3 食品の保管について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 35
- 4 保存食の採取について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 37
- 5 食品の下処理について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 39
 - (1) 検収室における食品の取扱い
 - (2) 下処理室における食品の取扱い
- 6 食品の加熱処理について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 40
- 7 調理作業中の食品の二次汚染防止について・・・・・・・・・・ 42
 - (1) 作業工程表の作成
 - (2) 作業動線図の作成
 - (3) 調理用の機器、器具等の区分
- 8 給食の配食・配送について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 45
 - (1) 給食の配食
 - (2) 給食の配送
 - (3) 共同調理場の受配校での検収
- 9 洗浄・消毒について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 47
 - (1) 設備、機械、機器等の洗浄・消毒方法
 - (2) 包丁・まな板の洗浄消毒方法
 - (3) 調理器具等の洗浄消毒方法
- 10 廃棄物の処理方法について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 51
 - (1) 廃棄物の種類毎の留意点
 - (2) 廃棄物集積場についての留意点

- 11 使用水の衛生管理について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 52
 - (1) 調理場で給水されている使用水の確認
 - (2) 使用水の日常点検
 - (3) 使用水の定期検査
 - (4) 使用水の臨時検査
 - (5) 受水槽の点検及び清掃
- 12 ドライ運用について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 54
 - (1) ドライシステムとウェットシステムの比較
 - (2) ドライ運用のポイント

IV 参考資料

- 1 学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）
- 2 学校給食衛生管理基準の施行について（平成 21 年 4 月 1 日付け 21 文科ス第 6010 号）
- 3 学校給食実施基準の施行について（平成 21 年 4 月 1 日付け 21 文科ス第 6007 号）
- 4 学校環境衛生基準（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）
- 5 食の安全・安心と食育に関する条例（平成 18 年 3 月 24 日兵庫県条例第 20 号）

【本マニュアルに使用している用語の定義】

- 1 学校給食衛生管理基準
学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）、夜間学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 65 号）及び特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 66 号）
- 2 学校給食実施基準
学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）、夜間学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 62 号）及び特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 63 号）
- 3 場長
共同調理場の長
- 4 校長等
校長及び共同調理場の長
- 5 栄養教諭等
栄養教諭及び学校栄養職員
- 6 保健所等
健康福祉事務所（保健所）及び市保健所

I 学校給食実施にあたっての基本的な管理項目

1 学校給食運営に係る最高責任者について

学校給食の実施者（県立学校にあっては県教育委員会、市町組合立学校にあっては市町組合教育委員会）は自らの責任において安全な学校給食の実施のために必要な措置を講じるよう努めることとされているが、日常の学校及び共同調理場における衛生管理業務は、校長・場長がその最高責任者として、関係職員の役割分担をする必要がある。

（１）学校給食実施者（教育委員会）の責務

① 献立作成

→P.5

栄養、嗜好、衛生、経費等を総合的に考慮しつつ、学校給食及び食育の年間指導計画に沿った献立の作成をすること。

学校給食衛生管理基準 第3-1(1)

四 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すること。

② 調理形態

学校給食が「生きた教材」として食に関する指導に活用できるよう検討

学校給食実施基準の施行について（通知）

4 学校給食の食事内容の充実等について

- (1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任、栄養教諭等が給食時間はもとより各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるよう配慮すること。
- (2) 献立作成に当たっては、常に食品の組み合わせ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮すること。

③ 食品の選定

→P.13

献立に基づき使用する食品の選定及び予定価格の決定（食品の理化学検査、細菌検査の実施、地場産物の活用など教育的に配慮した食品の選定も含む）

学校給食衛生管理基準 第3-1(2)①

一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。

④ 納入業者の選定

→P.13

食品を総合的に安全・衛生的に取り扱える納入業者の選定

学校給食衛生管理基準 第3-1(2)②

一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。

⑤ 食品の購入

選定した食品を、選定した納入業者から予定価格に基づき購入（適正業者、適正価格であるかについては学校給食実施者が責任を有する）

⑥ 栄養管理

→P.5

児童生徒の実態に応じた摂取基準の検討及び学校給食における児童生徒の栄養摂取量の分析

学校給食実施基準

第三条 学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

第四条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

⑦ 衛生管理

①～⑥に係る衛生管理及び指導、児童生徒等への衛生指導、施設・設備の衛生管理等、学校給食衛生管理基準に照らした衛生管理及び指導、及び市町域における衛生管理体制の整備

学校給食法

第9条 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

⑧ 職員の研修

→P.22

栄養教諭・学校栄養職員、学校給食調理員（非常勤職員含む）等関係職員の研修の実施

学校給食衛生管理基準 第4-1(1)

八 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こと。

九 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、非常勤職員等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こと。

(2) 校長・場長の責務

① 衛生管理組織の設置

→P.5

学校内・共同調理場内における一環した衛生管理について検討・協議できる体制の整備

学校給食衛生管理基準 第4-1(1)

四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、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こと。

② 定期検査の実施

→P.8

「学校給食衛生管理基準」に基づく定期検査の実施

学校給食衛生管理基準 第2～4の各2に定期点検について明記

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）」別紙3①～⑦（→P.89～96）

③ 学校給食施設・設備の検査結果に基づく対応

定期検査において「改善を要する」とした事項について、施設設備の改善、教職員への指導等適切な対応

学校給食法

第9条 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

学校給食衛生管理基準 第4-1(1)

六 校長等は、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。

④ 調理従事者の健康診断、検便の実施

→P.17

調理従事者の健康診断の実施、長期休業中を含め毎月2回以上の検便の実施、毎日の健康状態の把握と異常がある場合の適切な対応

学校給食衛生管理基準 第4-1(3)

一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

- 二 検便は、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、毎月2回以上実施すること。
- 三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の
外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人
若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する
法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）
に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記
録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法
に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感
染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、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すること。

⑤ 検食の実施

日々の給食の安全性を確認、異常がある場合の迅速な対応

学校給食衛生管理基準 第3-1(6)①

- 一 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
め責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。
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こと。

⑥ 保存食の保存
→P.37

原材料及び調理済み食品の確実な保存

学校給食衛生管理基準 第3-1(6)②

- 一 保存食は、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、専用冷凍庫に-20℃
以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若
しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存
すること。
- 四 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
保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業
者ごとに保存すること。

⑦ 食品の検収、点
検、受取、保管の
実施

食品の確実な受け取り、点検、記録及び適切な管理

学校給食衛生管理基準 第3-1(3)

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、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（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製
造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する
情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から
直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担
し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 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
わせて割り振ること。

⑧ 日常点検の実施
→P.8

日常点検の結果、異常が認められた場合の適切な対応

学校給食衛生管理基準

第5 日常及び臨時の衛生検査

- 1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、
毎日点検を行うものとする。※(1)~(15)までの項目については省略
(→P.97~99)

学校給食衛生管理基準 第4－1（1）

- 五 校長等は、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削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- 六 校長等は、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。

2 衛生管理組織について

学校給食における衛生管理を徹底し、より効果的に推進していくためには、給食関係者の理解と協力のもとで、組織的に一体となって推進する必要がある。

(1) 市町組合教育委員会における体制

学校給食を実施する市町組合教育委員会においては、下表の例のような組織を設置し、学校給食の運営を始め、衛生管理、栄養管理及び食に関する指導について協議、検討すること。

協議内容（例）について協議が可能であれば、全ての組織を設置しなくてもよい。

名称（例）	構成員（例）	協議内容（例）
① 献立作成委員会	校長、教頭、場長（所長・センター長）、給食担当教諭、養護教諭、栄養教諭等、学校給食調理員、PTA 代表、学校医、学校歯科医等	・学校給食施設、設備並びに人員等の能力に合っているか。 ・作業工程及び作業動線に無理はないか。 ・衛生面からみて良好な食品を選択しているか。 ・地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮しているか。 ・統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）において、衛生管理上、適正な規模となっているか。 ・その他、給食指導、食育に関することについて。
学校給食衛生管理基準 第3-1(1) 一 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こと。 二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。 三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。 四 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すること。 五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は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こと等により適正な規模での作成に努めること。		
② 物資選定委員会	校長、教頭、場長（所長・センター長）、給食担当教諭、養護教諭、栄養教諭等、学校給食調理員、PTA 代表、学校医、保健所長等	・地場産物の活用を含め、どのような食品を使用するのか。 ・安全な食品であるか。 ・食品の定期検査の実施について。 ・衛生上信用のおける業者かどうか。 ・原材料が明らかであるか。
学校給食衛生管理基準 第3-1(2) ① 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。		

名称（例）	構成員（例）	協議内容（例）
③ 学校給食運営委員会	校長、教頭、場長（所長・センター長）、給食担当教諭、養護教諭、栄養教諭等、PTA 代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師等	・学校給食関係者の資質向上について ・共同調理場においては、受配校での衛生管理について ・学校給食の運営に係る全般的なことについて。 ・緊急連絡体制の整備について→P.25

（２）学校、共同調理場における体制

学校給食の実施については、学校給食実施者である教育委員会が全ての責任を有するものであるが、学校及び共同調理場における日常の衛生管理業務等については、校長・場長の責任において関係職員が役割分担をしながら、衛生管理の徹底に努める必要がある。

- ① 校長・場長は、学校給食の衛生管理について組織的に取り組むために衛生管理組織を設置し、その充実に努めるとともに、日常から注意を払うこと。

名称（例）	構成員（例）	協議内容（例）
学校給食衛生管理委員会 ※学校保健委員会を活用してもよい。	校長または場長（所長・センター長）、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所等、養護教諭、栄養教諭等、給食担当教諭、調理従事者、PTA 代表等	・学校給食施設の状況について ・調理従事者の健康管理について→P. 8 ・児童生徒に対する保健指導について ・食品の取扱について ・洗浄消毒方法について ・緊急時の対応について 等
学校給食衛生管理基準 第４－１（１） 四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、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こと。		

- ② 校長・場長は給食現場における最高責任者として、関係職員間のコミュニケーションを図るなど職場環境づくりに努めるとともに、必要に応じて関係者に積極的に指導すること。

学校給食衛生管理基準 第４－１（１）

- 三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、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注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- 七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者について

栄養教諭等は衛生管理に関する高い専門性を有し、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理について指導的役割を担う教職員である。しかしながら、このことは、学校給食の実施における全ての責任を負うものではなく、校長・場長は、日常の衛生管理の最高責任者として、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう配慮しなければならない。

ただし、栄養教諭等が在籍しない学校においては、調理師免許を有する学校給食調理員がその役割を担うこととされている。

学校給食法

(学校給食衛生管理基準)

第九条 略

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

学校給食衛生管理基準 第4-1(1)

- 一 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こと。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- 二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、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こと。
- 五 校長等は、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削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- 六 校長等は、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。
- 七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

※ここでの「栄養教諭等」は「栄養教諭又は学校栄養職員」、「校長等」は「校長又は共同調理場の長」を指す。

3 日常及び定期検査の実施について

校長・場長は、衛生管理組織を活用し、学校給食調理場の施設設備の状況や日常の衛生管理の実施方法を把握するために、具体的な点検項目を決定し、項目に従って点検を行うことが必要である。

点検項目には、毎日行う日常点検と、定期に行う定期検査がある。これらのことは、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」により点検項目が定められており、定期検査においては学校薬剤師等の協力を得て実施することとされている。

(1) 定期検査の具体的な実施方法

- ① 衛生管理組織において、定期検査を計画的に行えるよう検討する。
- ② 実施計画に基づき、定期点検を実施する。
- ③ 「C：改善を要するもの」と判定された項目を、学校給食衛生管理組織において優先順位をつけ、計画的に措置を講ずる。
- ④ 定期検査票は、年度経過後1年間保存すること

検査票	区分	定期検査の内容	検査回数
第1票	学校給食施設等	建物の位置・使用区分、建物の構造、建物の周囲の状況、日常点検の記録の有無	年1回
第2票	学校給食設備等の衛生管理	調理室の整理整頓等、調理機器・器具とその保管状況、給水設備、共同調理場、シンク、冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室、温度計・湿度計、廃棄物容器等、給食従事者の手洗い・消毒施設、便所、採光・照明・通気、防そ・防虫、天井・床、清掃用具、日常点検の記録の有無	年3回
第3票	学校給食用食品の検収保管等	検収・保管等、使用水、検食・保存食、日常点検の記録の有無	年3回
第4票	調理過程	献立作成、食品の購入、食品の選定、調理過程、二次汚染の防止、食品の温度管理、廃棄物処理、配送・配食、残品、日常点検の記録の有無	年1回
第5票	学校給食従事者の衛生・健康状態	衛生状態、健康状態、日常点検の記録の有無	年3回
第6票	定期検便検査処置	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌血清型O157、その他	月2回以上
第7票	衛生管理体制	衛生管理体制	年1回

(2) 日常点検の実施について

日常の調理作業において、給食施設設備・調理用器具等を確実な洗浄・消毒、調理における食品の衛生的な取扱い、調理従事者の健康状態の把握等、積み重ねが大切である。

日常点検は、調理過程における衛生管理点について、適切に作業したかどうかを点検し、食中毒発生を防止しようとするものである。その実施については、校長・場長の責任のもとで、栄養教諭等と学校給食調理員が協力することが必要である。点検により異常や不適が発見された場合には、直ちに校長・場長に報告し、校長・場長は、故障箇所の修理、調理従事者の作業内容の変更、食材の返品、献立変更、調理済み食品の改修等、必要な措置を講じる必要がある。

【具体的な実施方法】

- ① 日常点検は、栄養教諭等または学校給食調理員が中心となって、当日の作業工程によりあら

はじめ点検担当者を定めるなどして、確実に実施すること。

- ② 作業中における温度や時間の確認については漏れのないように確実に実施すること。そのために、記録票を工夫するなどして、無理なく実施できるようにすること。
- ③ 点検により異常や不適が発見された場合は、校長・場長の指示を仰ぎ、その対応状況、改善措置状況について記録すること。
- ④ 日常点検結果は、校長・場長の確認（検印）を受けること。
- ⑤ 日常点検票は、年度経過後 1 年間保存すること。

点検票	区分	日常検査の内容
第 8 票	作業前	学校給食従事者（服装等、手洗い、健康状態）、施設・設備、使用水、検収
	作業中	下処理、調理時、使用水、保存食、配食
	作業後	配送・配膳、検食、給食当番、食器具・容器・器具洗浄・消毒、廃棄物の処理、食品保管室
	便所 調理室の立ち入り 共同調理場受配校	

学校給食法

（学校給食衛生管理基準）

第九条 略

2 略

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

学校給食衛生管理基準 第 4－1（1）

五 校長等は、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削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

六 校長等は、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。

4 学校給食施設・設備の整備について

学校給食施設・設備は、調理作業工程・作業動線、適切な温度管理などの衛生管理のみならず、おいしい給食の調理に影響を及ぼすため、各学校給食施設で確実に点検を行い、計画的な改善を行う必要がある。

日常及び定期検査により、「C：改善を要するもの」と判定された項目については、衛生管理上における重要度から見た優先順位をつけ、計画的に改善を図らなければならない。その際、衛生管理組織を活用し、学校医、学校薬剤師、保健所長等の専門家の助言を受け、適切に判断することが重要である。

また、老朽化の著しい施設において「学校給食衛生管理基準」に照らして衛生管理上適正を欠く場合は、施設の新增築、改築、修理等できるだけ早期に改善されることが求められる。その場合は、「学校給食衛生管理基準」に即した施設とすることが重要である。

(1) 「学校給食衛生管理基準」に示される学校給食施設について

① 学校給食施設については、下表のとおり示されている。

共通事項	(1) 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こと。 (2) 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分→P. 85」に従い区分することとし、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の区域に部屋単位で区分すること。 (3) ドライシステムを導入するよう努めること。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こと。 (4) 作業区域の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こと。
作業域内の施設	(1) 食品を取り扱う場所は、温度（25℃以下）及び湿度管理（80%以下）が適切に行える空調等を備えるよう努めること。 (2) 食品の保管室は、専用であること。 (3) 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こと。 (4) 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。 (5) 釜周りの排水が床面に流れないように排水溝を設けること。 (6) 配膳室は、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。
その他の施設	(1) 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。 (2) 学校給食従事者専用の便所は、 ① 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こと。 ② 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こと。 ③ 便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

② その他留意点

ア ウェットシステムの調理場においてはドライ運用を図ること。

イ 汚染作業区域と非汚染作業区域の境にはカウンターを設けたり、調理台や棚で仕切るなど、食品のみが移動するよう工夫すること。

ウ 洗浄室は、午前中は非汚染作業区域、洗浄開始時から清掃終了時までを汚染作業区域と区分すること。

エ 洗浄室では食品を取り扱わないこと。

(2)「学校給食衛生管理基準」に示される学校給食設備について

① 学校給食設備については、下表の通り示されている。

共通事項	(1)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であること。 (2)全ての移動性の器具及び容器は、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こと。 (3)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、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。 (4)共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。→P.45
調理用の機械、器具及び容器	(1)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こと。また、それぞれ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こと。 (2)調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。 (3)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こと。
シンク	・食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること ・下処理室における加熱調理用食品、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、三槽式構造とすること。 ・調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。 ・その他の用途（乾物の水戻し、豆腐の水さらし等）のシンクについても相互汚染しないよう努めること。
冷蔵及び冷凍設備	食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。
温度計及び湿度計	・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こと。 ・冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。
廃棄物容器等	・ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。 ・調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。
学校給食従事者専用手洗い設備等	・前室、便所の個室に設置すること。 ・作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。 ・肘まで洗える大きさの洗面台を設置すること。 ・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こと。 ・温水に対応した方式であること。 →文部科学省「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）」参照

② その他留意点

ア 冷蔵及び冷凍設備については原材料用と加熱調理後及び生食用とに区別すること。

イ 学校給食従事者用の便所の個室に設置する手洗い設備については、用便後衣服を整える前

に手洗いができる位置に設置すること。

→文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照

ウ 手洗い設備の給水栓については、十分な手洗いができるよう温水が出るようにすること。

→文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理について

学校給食施設及び設備は、食品衛生上及び労働安全上において望ましい環境に維持する必要がある。

- ① 施設及び設備は、清潔を維持すること。
- ② 食品の保管場所は整理整頓すること。
- ③ 調理場は、換気を行い、温度は 25℃以下、湿度は 80%以下に保つように努めること。
- ④ 調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、並びに冷蔵庫及び冷凍庫の内部の温度を毎日記録すること。
- ⑤ 計器（温度計、湿度計、表面温度計、中心温度計等）は定期的に検査すること。
- ⑥ ねずみや衛生害虫の侵入を防止するための侵入防止措置を講じるとともに、それらの発生状況を 1 ヶ月に 1 回以上点検すること。また、発生を確認した場合はその都度駆除し、必要に応じて適切な措置を行い、その内容を記録すること。

学校給食衛生管理基準

第 2-1 (3)

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
- 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に必要な物品等を置かないこと。
- 三 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こと。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
- 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
- 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
- 六 学校給食施設及び設備は、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ため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を 1 ヶ月に 1 回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、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こと。なお、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扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。

5 学校給食用食品の選定・購入について

おいしくて、安全な給食を提供するためには、地元で生産された新鮮な産物など、良質かつ衛生的なものを選定し、購入することが重要である。

教育委員会は、学校給食実施者として物資選定のための委員会を設け（→P. 5 参照）、適切な運用を図ることが大切である。

（１）物資選定のための委員会の設置

食の安全性が確保され、栄養バランスが考慮された給食を作るために、学校給食で使用する食品等を検討するための組織であり、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を十分尊重することが重要である。必要に応じて、衛生管理に関する専門家の助言及び協力が得られるような仕組みを整えておく必要がある。

学校給食衛生管理基準 第３－１（１）

四 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すること。

（２）食品納入業者の選定

食品納入業者の選定にあたっては、関係保健所等の協力を得て、施設の衛生管理面や食品の取扱が良好で、衛生上信用のおける業者を選定する必要がある。

納入業者の選定にあたっては次のことに留意すること。

- ① 保健所等の食品衛生監視の結果が良好な判定である。
- ② 食品を衛生的に取り扱うための社員研修が徹底されている。
- ③ 搬送中の温度管理が適切にされている。
- ④ 製造委託業者においては、定期的に検便を実施するなど、従業員の健康管理が適切にされている。
- ⑤ 定期的に食品の自主検査を実施し、その結果が適切である。

学校給食衛生管理基準 第３－１（２）②

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- 二 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等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。
- 五 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に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こと。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

（３）食品の選定

衛生的な食品の選定にあたっては、次のことに留意すること。

- ① 食品の購入にあたっては、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

ること。

- ② 不必要な食品添加物を使用した食品や、内容表示、消費期限・賞味期限、製造業者等が明らかでない食品は選定しないこと。
- ③ 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能な食品を除き、食肉類、魚介類、野菜類、その他生鮮食料品については、1回又は1日で使い切る量を購入すること。
- ④ 食品の安全性に関する情報収集に努めるとともに、関係保健所等からの情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況を考慮して食品を購入すること。
- ⑤ 食品の保管施設、設備の状況、学校給食費との関連、安定した供給体制など総合的に検討する。

学校給食衛生管理基準 第3-1(2)③

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の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こと。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こと。
- 三 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こと。

(4) 食品の定期的な点検の実施

市町組合教育委員会及び県立学校（単独調理校）は、原材料及び加工食品について定期的に微生物（細菌等）検査、理化学検査（残留農薬、添加物等）を実施する必要がある。

- ① 点検する食品、残量農薬・食品添加物・細菌等の点検項目及び点検方法等について、検査機関と連携を図り、食品の点検を実施する必要がある。
- ② 市町組合教育委員会においては、域内の学校で1年間に少なくとも1校は実施すること。
- ③ 県教育委員会においては、市町組合教育委員会及び県立学校と連携を図り、検査結果を取りまとめたものを県内に周知する等、情報の共有を図る。

学校給食衛生管理基準 第4-1(1)

- 十 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（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）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。

学校給食衛生管理基準の施行について（通知）

食品の点検については、旧基準では、都道府県教育委員会と市町村教育委員会との役割が明確でなかったことから、本基準においては、市町村教育委員会が、「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。」と整理したこと。また、定期的な点検の実施に当たっては、市町村教育委員会においては、いずれかの学校で1年間に少なくとも1校は実施すること。なお、都道府県教育委員会においては、市町村教育委員会と連携を図り、その点検結果を県内に周知するなど適切な情報共有を図ることが望ましい。

【納入業者に対する衛生管理の啓発について】

食品の安全性を確保するためには、納入業者側においても衛生的な取扱いをする必要がある。そのためには、食品の衛生的な取扱いについて関係納入業者等への理解と協力を求める必要がある。

- ① 食品納入業者等に対して、衛生管理の徹底について文書等による協力依頼をする。
- ② 食品にかかる細菌検査結果票等、食品納入業者等が行った衛生に関する検査結果票の添付や従業員の検便結果票の提出などについて、売買契約書で明記することも一つの方法である。
- ③ 食品納入業者との意見交換や学校給食の意義や役割、衛生管理に関する研修を行うなど相互間の理解と協力関係を深め、衛生管理についての意識向上を図る。

(5) 食品の検収

納入された食品の安全性を確認するために、検収は不可欠な業務である。日々の学校給食に使用する食品は、納入業者等から納品される都度、学校給食衛生管理基準に挙げられる項目について点検を行う必要がある。

検収にあたっては次のことに留意すること。

- ① 食品の納入業者等との話し合い等により、大方の納入時間を定め、確実に検収できる体制を整えておく。
- ② 検収責任者（当日の検収担当者）をあらかじめ決めておき、その体制を整えておく（品質を見極めるため、できるだけ複数で対応すること）。
- ③ 生鮮食品は原則として当日納品すること。
- ④ 検収に立ち会い、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、ロット番号等について検収簿に基づき確実に点検を行い、記録し、保存する。
- ⑤ 納入された食品は、60cm 以上の高さの検収台で受け取り、専用の容器に移し替え、それぞれの食品の分類ごとに区分して食品庫・冷蔵庫・冷凍庫で適切に保管する。
- ⑥ 検収室には次のものを用意すること。
 - ア 食品が直接床面に接触しないよう、床面から 60cm 以上の高さの置台を設けること。
 - イ 専用容器に移し替えた食品を置く多段ラックを設置すること。ただし、最下部の高さは、床面から 60cm 以上とすること。
 - ウ 検収用のエプロンを備えること（肉、魚、卵用は専用とすること）。
 - エ 食品の温度を測る非接触式温度計を備えること。
 - オ 保存食採取用のまな板、包丁を備えること。
 - カ 泥つきの球根の処理を行う球根皮むき機を設置すること。
 - キ 球根以外の根菜の泥落とし用シンクを設置することが望ましい。
 - ク 手洗い設備を設置すること。
- ⑦ 検収室は、確実な検収と容器の移し替えができるスペースを確保すること。

学校給食衛生管理基準 第3-1(3)

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、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（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
 - 二 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こと。
 - 三 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、一回で使い切る量を購入すること。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こと。
 - 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、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こと。
 - 五 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ダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から 60cm 以上の高さの置台を設けること。
 - 八 泥つ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こと。
- 「学校給食衛生管理基準の施行について（平成 21 年 4 月 1 日 21 文科ス第 6010 号文部科学省通知）」より
(留意事項)
泥つきの根菜類の処理については、球根皮むき機とあわせ、球根以外に対応した泥落としシシンの整備に努めることが望ましい。

(6) 食品の保管について

食品は、缶詰、乾物、調味料等常温で保管可能なもの以外は、1 回で使い切る量を購入するが、納入された食材を保管する必要がある場合は、次のことに注意すること。

- ① 食品の保管場所（食品庫・冷蔵庫・冷凍庫）は、常に適切な温度及び湿度管理がなされ、衛生的な状態であること。また、日常点検において、食品庫の温湿度、冷蔵庫・冷凍庫が正常に機能しているかを確認すること。
- ② 保管場所にねずみやはえ、あり、ごきぶり等衛生害虫がいないこと。
- ③ 食品庫は専用とし、物品庫と併用しないこと。
- ④ 食品は床に直置きせず、床面から 60cm 以上の高さに保管すること。
- ⑤ 食品の分類ごと（食肉類、魚介類、野菜類等）専用容器に移し替え、適切な温度帯（→P. 36）で保管するとともに、保管中に相互汚染しないようにすること。
- ⑥ 牛乳は専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、品質の保持に努めること。
- ⑦ 調味料、乾物などの保存食品は、先入れ・先出しの管理をすること。

学校給食衛生管理基準 第3-1(3)

- 六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「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こと。
- 七 牛乳については、専用の保冷库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こと。

6 学校給食従事者の健康管理について

安全な学校給食を提供するためには、調理従事者の健康管理を適切に行う必要がある。

調理従事者は、自らの健康に留意することはもちろんであるが、校長又は場長は、調理従事者の定期的な健康診断の実施をはじめ、日常点検において健康観察を行うことが必要である。

また、学校給食従事者の食中毒の原因微生物の保有の有無を知るために、月2回以上の検便を実施することとされている。

(1) 定期的な健康診断

健康診断は、調理従事者の一般的な健康状態を知るために実施するものである。

健康診断は、年1回の定期健康診断を行うとともに、その他年2回定期的に健康状態を把握することが望ましいとされている。

学校給食衛生管理基準 第4-1(3)

一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

(2) 月2回以上の検便

検便は、調理従事者が食中毒の原因微生物に感染しているか否かについて検査するものである。

赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型0157、その他必要な細菌等について毎月2回以上実施することとされている。

- ① 本人や家族が経口感染する病原体の汚染地域を旅行した時、及び家族に保菌者、発症者がいる場合には臨時に検便を受けることが望ましい。
- ② 地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても必要に応じて検査を行うこと。
- ③ 配送及び配膳に携わる者も、その作業内容に応じて検便を行うこと。

学校給食衛生管理基準 第4-1(3)

二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型0157 その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。

【定期の検便により食中毒の原因微生物が陽性の場合の対応】

校長、場長は検便の結果、下痢症等の症状がなく、また自覚症状もない、いわゆる健康保菌者（無症状病原体保有者）については、食中毒等事故を未然に防止するために次のような措置をとること

- ① 当該調理従事者を調理作業に従事させないこと
- ② 児童生徒の健康状態を確認すること
- ③ 学校医または主治医、必要に応じて保健所等に指示を仰ぐこと
- ④ 検便検査の結果やその後の勤務上の措置などについては、職員のプライバシーの保護に十分留意する必要がある。

(3) 調理開始前の健康観察

調理従事者の健康状態は、作業全体に影響するので、毎朝その状態を確認することが重要である。調理従事者間で日頃からお互いをよく観察し、個人個人の健康な状態を把握しておくよう心がけ、日々の健康観察が形骸化しないように努めることが大切である。

健康観察は、次の項目について行い、個人ごとの健康状態は記録しておくこととされている。

- ① 下痢をしていないか
- ② 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか
- ③ 本人や家族に感染症またはその疑いがないか
- ④ 手指・顔面に化膿性疾患がないか

【日常点検により調理従事者に健康異常があると思われる場合の対応】

当該調理従事者の状態により次のような措置をとること

- ① 校長、場長は当該調理従事者を調理作業に従事させないこと
- ② 医療機関に受診させ必要な治療を受けること。その際、学校給食の調理に従事していることを申し出、検便等の検査を受けること。

学校給食衛生管理基準 第4-1(3)

三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、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すること。

【感染症予防法の対象となる感染症】

感染症類型	感染症名
一類感染症	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
二類感染症	急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る）、鳥インフルエンザ（病原体がインフルエンザウイルスA属インフルエンザAウイルスであってその血清型がH5N1であるもの）
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
四類感染症	E型肝炎、A型肝炎、黄熱、Q熱、狂犬病、炭疽、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1）を除く）、ボツリヌス症、マラリア、野兔病等
五類感染症	インフルエンザ（鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く）、ウイルス性肝炎（E型肝炎及びA型肝炎を除く）、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等

※上記の他に、発生時に政令で指定する指定感染症、緊急対応する新感染症及び新型インフルエンザ等がある。

（４）ノロウイルス感染症への対応

日常点検における健康観察によって、下痢、発熱、嘔吐等の症状が確認された場合には、（３）に示したように、当該調理従事者に医師の診察を受けさせ、その原因を特定する必要がある。

そこで、ノロウイルスを原因とした感染性疾患であると診断された場合は、次の対応をすること。

① 当該調理従事者に対して

高感度の検便検査（RT-PCR 法等）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は、食品に直接触れる調理作業を行わないこと。

② その他の調理従事者に対して

- ・当該調理従事者と一緒に食事をする等、給食以外で共通食があり、感染の機会があった可能

性のある者がいるか確認する。

- ・上記のいる場合には当該調理従事者と同様に、高感度の検便検査を実施し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでは調理に従事させない等の対応をする。

学校給食衛生管理基準 第4－1（3）

四 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、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、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家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理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こと。

7 検食の実施について

検食は、児童生徒に提供される調理が完了した給食に異常のないことを確認することによって、事故を未然に防止しようとするものである。

検食は、学校給食調理現場の最高責任者である校長、場長が責任を持って実施する必要がある。

また、異物混入や異臭等があった時の対応に備え、児童生徒が喫食する 30 分前までに検食を行うことが重要である。

(1) 検食実施者

検食は、校長・場長が直接実施することが原則であるが、公務等の都合により不在、または体調不良等の場合は、校長・場長があらかじめ指示した教頭、栄養教諭等が実施する。

(2) 検食での確認事項

検食者は、次の事項に留意して検食を行うこと

また、検食者の意見、検食を行った時間を記入すること

- ① 食品中に人体に有害と思われる異物混入がないか
- ② 調理過程において加熱・冷却が適切に行われているか
- ③ 食品の「異味」や「異臭」、その他の異常がないか
- ④ 一食分としてそれぞれの食品の量が適当か
- ⑤ 味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か
- ⑥ 児童生徒の嗜好との関連への配慮がされているか
- ⑦ 食器等の汚れはないか

(3) 共同調理場の受配校での検食の実施

共同調理場の受配校でも配送後の保管中に異常が発生することもあることから、校長が責任者となって検食を実施する必要がある。

- ① 受配校においても同様に、(2)の確認が行えるよう、検食簿等様式を定め、確実に記録、保存すること。共同調理場においては、定期的に提出を求め、確認を行うこと。
- ② 検食は、校長が直接実施することが原則であるが、公務等の都合により不在、または体調不良等の場合は、校長があらかじめ指示した教頭等が実施する。
- ③ 納入業者から直接受配校へ配送されるパン、牛乳等については、特に注意を払うこと。
- ④ 共同調理場の受配校においても、児童生徒が喫食する 30 分前までの検食を行うこととされているため、共同調理場においてタイムスケジュールを確実に行うこと
- ⑤ 検食等により異常が発見された場合は、直ちに当該共同調理場へ連絡し、連携を図りながら事故等防止のための所要の措置を取ること。

学校給食衛生管理基準 第3-1(6)①

- 一 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児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。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こと。
- 二 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、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こと。
- 三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること

(4) 調理従事者の給食の喫食

調理従事者が味見や食事内容の改善のために、給食を食べることは差し支えない。この場合、毎日の健康調査の実施と記録、及び月2回以上の検便検査を実施していることが必要である。

「学校給食衛生管理基準の施行について(平成21年4月1日21文科ス第6010号文部科学省通知)」より

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児童生徒とともに食べることによって、調理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、毎日の健康調査及び月2回の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。

8 学校給食関係職員の研修の実施について

学校給食における食中毒事故防止に万全を期するためには、関係職員が衛生管理に関する知識・技能の習得とともに、衛生に係る意識の高揚を図る必要がある。

そのために、市町組合教育委員会及び校長・場長は、市町単位、学校単位で研修の機会を設けたり、国及び県等が実施する研修会に参加できるよう特段の配慮が必要である。

(1) 栄養教諭・学校栄養職員

栄養教諭等は、学校給食施設の衛生管理、衛生指導の要として関係者に対して指導・助言を行わなければならない。

このため、国、県及び市町等が実施する研修会等に積極的に参加し、食中毒発生状況とその傾向や衛生管理上の留意点などについて最新情報を入手するよう努めることが必要である。

(2) 学校給食調理員

食中毒事故防止に万全を期するために、学校給食の調理に従事する学校給食調理員が食中毒や衛生管理に関する基本的知識をもって、日常の調理業務で実践することは重要である。

このために、次のような点に留意することが必要である。

- ① 学校給食衛生管理基準別紙2の「学校給食調理員の標準的研修プログラム」を参考に、学校給食調理員に対して実践的な衛生教育を積極的に実施すること。
- ② 非常勤職員等を含めて、できるだけ全員が等しく受講できるようにすること。
- ③ 研修は、学校給食調理員が交代で受講しやすい時期を選んで複数回開催することが望ましい。

学校給食衛生管理基準 第4-1(1)

八 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こと。

九 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、非常勤職員等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こと。

(3) 校長・場長

学校給食現場の最高責任者として、施設管理や危機管理にあたる必要がある。

このために、学校給食の運営にあたっての日常点検や定期検査、緊急連絡体制の整備について、研修を行うこと。

(4) 教職員

児童生徒が教室やランチルームでの喫食するにあたって、給食当番の健康観察、手洗い指導及び児童生徒が嘔吐した場合の対応等、その必要性について研修を行うこと。

学校給食衛生管理基準 第3-1(5)②

- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 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こと。
- 四 はし等を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指導すること。
- 五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。
- 六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するにあたっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

(独) 日本スポーツ振興センターの食中毒防止ビデオ

- 安全でより豊かな学校給食のために～生きた教材をつくる調理場～
- ノロウイルス食中毒への対策
- ドライ運用のカギは人 食の安全を守るプロたち
- 食中毒を根絶する
- 常温放置を追放する
- 水を制御する

文部科学省「食に関する指導の手引」

第4章 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進

Ⅱ 食中毒防止及び食中毒発生時の対応について

1 食中毒防止の体制について

(1) 児童生徒に対する日常の保健教育・衛生指導の実施

- ① 感染症や食中毒の予防に関する保健教育を充実させるとともに、日常生活における食中毒等予防対策の実践、特に用便後や食事前の手洗いについて十分に指導すること。
- ② 給食前に十分な手洗いをするよう指導すること。
- ③ 給食当番の児童生徒に対しては、特に健康状態、衛生的な服装、配食前・用便後の手洗いをするとともに、常に清潔な手指で食器や食品を扱うよう指導すること。

また、日常点検票（第8票→P.97～99）に基づいて、記録をすること。

学校給食衛生管理基準 第3-1(5)②

- 四 はし等を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指導すること。
- 五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

第5-1 日常点検項目

- (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。

(2) 児童生徒の健康状態の把握、患者の早期発見

- ① 児童生徒の欠席率の動向に注意し、感染症・食中毒の早期発見に努めること。
- ② 健康観察等により異常の発見に努め、疑わしい症状がある場合は、医師の診察を受けさせること。

そして、異常があった場合には、学校医、教育委員会、健康福祉事務所（保健所）（以下、「保健所等」という。）に連絡し、その指導により必要な措置を講じること。

- ③ 児童生徒に対しては、体調不良等の場合には、速やかに教職員に申し出るように指導し、保護者に対しては、児童生徒が食中毒にかかったり、その疑いがある場合には学校にその旨を連絡したりするよう周知すること。

(3) 食品衛生について最新の情報の収集

食中毒防止のためには、原因物質の性質や原因となりやすい食材等を知り、発生事例から防止策を研究し、確実な対策を取ることが重要である。

食中毒事故は年々事例や原因が変化するため、原因物質及び防止対策について、最新情報を収集し、速やかに関係者への周知徹底を図ること。

2 食中毒発生時の対応について

(1) 食中毒（疑い含む）発生時の連絡体制の確立

健康異常を訴える者や欠席者の欠席理由や症状に、風邪様症状、腹痛、下痢、発熱、嘔吐、湿しん等が共通に見られるなど、食中毒や食中毒と疑われる事例が発生した場合は、直ちに学校医、学校薬剤師、教育委員会、保健所等に指示を仰ぎ、保護者の協力の下、次の事項に万全を期すことが重要である。

- ① 食中毒発生時の緊急連絡体制については、P.27 の図のように事前に整備し、夜間休日であっても連絡が取れる体制とすること。

特に、教育委員会、保健所等や報道関係には、校長または教頭が責任を持って対応できる体制とすること。

- ② 食中毒発生時には学校及び教育委員会等は「(2) 食中毒発生時における学校及び教育委員会の対応の要点」を参考に、速やかに対応すること。

【食中毒発生時の保健所等に通報する場合の要点】

- ① 学校名、校長名、連絡者氏名及び連絡先
- ② 事故発生の日時、共同調理場の場合共同調理場名及び所在地
- ③ 有症者数、学年別、学級別、職員等の発症状況、分かれば他の学校の状況
- ④ 主要症状
- ⑤ 受診した医療機関名、診断医師名、人数、容体（治療内容や入院の有無）、診断名
- ⑥ 有症者の共通食（発症前2週間分の献立内容や行事食等）、保存食の有無

(2) 食中毒発生時における学校及び教育委員会等の対応の要点

【学校の対応】

食中毒が発生、あるいはその疑いがあるときには、速やかに次のような措置をとること。

- ① 校長は直ちに、学校医、市町組合教育委員会（県立学校にあっては県教育委員会）及び保健所等に連絡し、有症者の措置に万全を期すこと。
- ② 校長は学校医、保健所等の意見を聞き、学校給食の中止等を速やかに判断すること。
- ③ 校長は、学校給食衛生管理委員会等の校内組織に基づいて教頭、学級担任、養護教諭、栄養教諭等、給食担当教諭などの役割を明確にし、校内外の取組体制を整備すること。
- ④ 校長は、保護者その他関係者に対し、できるだけ速やかに発生状況を周知し、健康調査、検便など所要の協力を求めること。

その際、プライバシー等の侵害が生じないよう配慮すること。

- ⑤ 校長は、食中毒の発生原因について、保健所等の立ち入り調査がある場合には、担当者を定めて、拭き取り検査への協力などにより原因の解明除去等に努めること。

なお、施設の消毒は拭き取り検査後に実施すること。

- ⑥ 校長は、探知から終焉までの経過、対応を記録し、教育委員会等に定期的に報告すること。
- ⑦ 校長は、食中毒発生状況、食中毒についての正しい知識、児童生徒の健康管理上の注意事項等を随時保護者に連絡し、協力を求めること。
- ⑧ 校長は、児童生徒に対し、次のような事項について必要な指導を行うこと。

ア 食中毒発生状況

イ 食中毒についての正しい知識

ウ 手洗いの励行など、健康管理の注意事項

エ 食中毒に罹患している児童生徒、その家族に対し差別偏見等による不当な扱いをしないようにすること。

【県教育委員会への提出資料】

市町組合教育委員会は、①～⑭を速やかに提出すること

- ① 学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告（→P.100）
- ② 献立表（使用食品を記載したもの）2週間分
- ③ 学年毎の児童生徒数と教職員の患者数の状況（毎日）
- ④ 調理作業工程表
- ⑤ 作業動線図
- ⑥ 温度記録簿（加熱・冷却中心温度、調理室内、冷凍冷蔵庫温度等）
- ⑦ 給食用物資検収簿
- ⑧ 学校給食従事者の検便結果
- ⑨ 学校給食従事者の個人毎の健康記録簿
- ⑩ 学校給食日常点検票
- ⑪ 発生の経過を時系列にまとめたもの
- ⑫ 健康福祉事務所（保健所）の指示事項
- ⑬ 調理室の平面図
- ⑭ 保存食記録簿

学校給食衛生管理基準 第4-1(4)

- 一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。
また、二次感染の防止に努めること。
- 二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。
- 三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。
- 四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。
- 五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。

【教育委員会の対応】

学校において食中毒が集団発生したり、その疑いがあるとき、教育委員会は速やかに次のような措置を講じること。

- ① 校長から食中毒の集団発生、あるいはその疑いがあるとの通報を受けた時は、市町組合教育委員会は教育事務所を通じて県教育委員会に、県教育委員会は文部科学省に報告するとともに、担当者を学校に派遣するなどして、有症者の発生状況など、早急に実態の把握に努めること。
また、報告は終焉まで継続的に行うこと。

報告様式「学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告」

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）」別紙4-1（→P.100）

【共同調理場方式の場合】

共同調理場方式をとる市町組合教育委員会においては、1つの学校から前述のような報告があった場合には、同一共同調理場の受配校の状況を調査した上で、関係機関へ報告すること。

学校給食が原因である可能性がある場合には、共同調理場は市町組合教育委員会の指示に従うとともに、保健所等の調査に協力すること。

3 児童生徒の出席停止及び学校の臨時休業について

(1) 出席停止

校長は、学校保健安全法第 19 条に基づき、感染症にかかっている疑いがあり、又はかかるおそれのある児童生徒等がある場合は、その理由、期間を明らかにして出席を停止することができる。

〈例：児童生徒等が腸管出血性大腸菌感染症と判明した場合〉

- ① 児童生徒等が激しい腹痛、下痢などの症状があるときは、学級担任は、養護教諭と連携を取り、病原体の検出の有無に関わらず、できるだけ早く医療機関に受診させ、主治医や学校医等の指示に従うこと。
- ② 受診の結果、児童生徒等が腸管出血性大腸菌感染症であることが判明した場合、校長は主治医や学校医等の意見を聞き、その結果、必要がある場合は、当該児童生徒の出席を停止させることができる。
学校保健安全法施行令第 6 条の規定により出席停止の措置をとる場合には、その理由及び期間を明らかにして、児童生徒（高等学校（特別支援学校の高等部を含む。）の生徒を除く。）または幼児にあってはその保護者に、高等学校の生徒又は、学生にあっては当該生徒又は学生に適切な指示を行うこと。
具体的な出席停止の期間は、主治医、学校医等の診断に従うこと。
- ③ 出席停止の措置をとった場合は、当該児童生徒等については、指導要録上の出席すべき日数から当該欠席した日数を差し引くことが可能であること。また、校長は、出席停止の措置について、書面をもって学校の設置者に報告すること。

【参考】児童等について、激しい腹痛を伴う頻回の水様便又は血便などの症状がない場合で、検便の結果、腸管出血性大腸菌感染症の病原体が検出された場合は、校長は保護者・学校医等から児童等の身体の状態をよく聞き、いたずらに出席停止の措置をとることのないよう対応すること。

(2) 臨時休業

学校の設置者は、学校保健安全法第 20 条に基づき、感染症予防上必要があるときは、臨時に学校の全部又は一部の休業を行うことができる。

また、設置者は同法第 13 条第 2 項及び第 15 条第 2 項に基づき、必要があるときは、臨時に児童生徒及び教職員の健康診断を行うことができる。

- ① 臨時休業の措置は、学校医その他医師の意見を聞くとともに、一般公衆衛生活動との連携が必要であるため、保健所に連絡、相談すること。
- ② 臨時休業中における児童生徒等に対する生活指導、学習指導及び保健指導を適切に行うこと。
- ③ 授業を再開する際には、児童生徒等の欠席状況、罹患状況等を十分に調査し、保健指導を的確に行うこと。

Ⅲ 調理過程における衛生管理の具体的事項

学校給食における衛生管理を徹底するためには、給食施設設備の改善を図る一方で、食品等の搬入から調理、保管、配食、提供に至るまで、衛生的に取扱うことが重要である。食品等は、「学校給食衛生管理基準」の「第3 調理の過程等における衛生管理にかかる衛生管理基準」及び「第5 日常及び臨時の衛生検査」の1にある項目に照らして取り扱うよう心がける必要がある。

1 調理従事者の衛生管理について

(1) 調理従事者の身だしなみ、服装について

調理従事者は、日頃から健康管理（→P. 17）に心がけるとともに調理作業時には次の事項に注意することが大切である。

【身だしなみについて】

- ① 毎日、専用で清潔な調理衣、帽子、マスク、履き物を着用すること。
- ② 爪はいつも短く切っておくこと。
- ③ 指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計などは必ず外すこと（異物混入の防止、指輪の内側は細菌が繁殖しやすいため）。
- ④ マニキュアはしないこと。

【衛生的な態度について】

- ① 調理作業中は顔や髪などに触れないよう心がけること。
- ② トイレを使用する時には調理衣を脱ぐこと。
- ③ トイレを使用した後は、専用の手洗い設備で確実に手を洗うこと。

【正しい服装について】

- ① 調理作業に適した作業しやすい服を着用すること。
- ② 調理衣、帽子は毎日洗濯し、清潔に保管しているものを着用すること（使い捨てのマスクを使用しない場合も同様に取り扱うこと）。
- ③ 帽子は毛髪が出ないように深くかぶること。
- ④ マスクは必ず着用すること。
- ⑤ 履き物は滑りにくく着脱しやすいものを、汚染作業区域、非汚染作業区域に区分して用意すること。また、調理室外に出る時は必ず調理衣を脱ぎ、外履きに履き替えること。
- ⑥ エプロンは、汚染作業区域用、非汚染作業区域用、肉用、卵用、魚用、調理用、配膳用等に色分け等して明確に区分し、保管場所も分けること。

Q マスクを着用しなければならない理由は

A 学校給食従事者がマスクを着用するのは、口や鼻に含まれている細菌やウイルスが手指や食品に付くのを防ぐためです。

（独）日本スポーツ振興センター「学校給食における食中毒Q & A」より

学校給食衛生管理基準

第3-1(4)③

九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

第4-1(2)

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- 三 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。

(2) 手洗いの徹底について

食品衛生の基本は、「手洗いに始まって手洗いに終わる」と言われる。学校給食従事者であれば、手洗いの重要性を理解し、実践しているはずであるが、近年でも、手洗いが不十分だったことが原因と思われる食中毒事故が発生している。手が汚染源や運び屋にならないように、調理従事者全員が、正しい手洗いを理解し、実践することが重要である。

【望ましい手洗い設備とは】

- ① 給水栓（蛇口）を直接手指で触れることのないレバー式、足踏み式又は自動式とする。
- ② 温水が出るようにする。
- ③ 肘まで洗える大きさの手洗いシンクとする。
- ④ 手洗い用石鹸を常備する。
- ⑤ 消毒薬はアルコールを常備する。
- ⑥ 個人用爪ブラシを常備し、使用後は確実に洗浄、消毒する（前室は個人用、調理場内は必要に応じて整備する。）。
- ⑦ ペーパータオル等を常備する。
- ⑧ ふた付き（ペダル開閉式等）のゴミ箱を設置する。

【手洗い設備の設置場所】

- ① 前室、便所の個室
- ② 調理場内において、次に示す「手洗いのタイミング」で手洗いしやすい位置

【手洗いのタイミング】

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる前
- ④ 生の食肉類、魚介類、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

手洗いの手順、手洗い用石鹸、消毒用アルコールの使用の意義については、「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 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）を参照のこと。

学校給食衛生管理基準

第2-1(2)⑦

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所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こと。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、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の温水に対応した方式であること。

第2-1(3)

- 八 学校給食従事者専用手洗い設備は、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こと。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

第4-1(2)

- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表



文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」より

2 食品の検収について

納入された食品は確実に検収をし、使用するまでの間、相互汚染の防止を図るなど適切に保管する必要がある。

納入された食品の安全性を確認するために、検収は不可欠な業務である。

【検収にあたっての留意事項】

- ① 検収責任者（当日の検収担当者）をあらかじめ決めておくこと。
- ② できる限り複数で検収を行うことが望ましいため、納入時間に応じて勤務時間などを考慮すること。また、確実に検収が行えるよう納入業者と協議の上、大方の納入時間を定めておくこと。
- ③ 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、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報等について十分点検を行い、記録し保存すること。
- ④ ダンボールや搬送容器は汚染されているので、下処理室及び食品の保管室に持ち込まないこと。
- ⑤ 食品は検収室で専用の容器に移し替え、適切に保管すること（→食品の保管へ）。
- ⑦ 納入業者を調理場に立ち入らせないこと。また、納入業者の服装が清潔かどうかを確認すること。
- ⑧ 検収室が不十分な場合は、より衛生的な場所で実施する。
- ⑨ 食品が不良の場合は、その対応についても記録する。

【検収のポイント】

納入時間	・ 指定した日時に納入されているか
数量	・ 個数、重量は合っているか（個々の大きさにばらつきがないか） ・ ロットは統一されているか（統一していない場合は、ロットごとに品質を確認し、保存食を採取する）
賞味期限及び消費期限	・ 賞味期限切れのものや、使用中または保管中に期限切れになるものはないか
鮮度	・ 生鮮品や卵の鮮度はよいか ・ 肉などは色がくすんでいないか ・ 冷凍食品に霜が付いていたり、再凍結がされた形跡はないか ・ 異臭はないか ・ 生鮮品は冷蔵、冷凍品は冷凍の状態で搬送されているか
品温	・ 配送車には保冷又は冷凍設備があるか ・ 運搬時を含め、保存基準から逸脱していないか
包装	・ 外装が破れていたり、破損していないか
異物	・ 異物の混入はないか
表示	・ 加工食品の包装に製造者の所在地、氏名、添加物、保存方法等適正な表示があるか
産地	・ 食品の原産地は明記されているか

【食品ごとの検収留意点】

検収時に衛生管理面から品質を確認する場合には、主として次のような点に注意して行う。

食肉、魚介類	① 鮮度はよいか ② 品温は適切か ③ 変色はないか（くすんでいないか） ④ 異臭がないか ⑤ 異物が混入していないか ⑥ 原産地の表示はあるか
野菜・果物類	① 鮮度はよいか ② 病害、くされはないか ③ 変色、異臭はないか ④ 異物が混入していないか ⑤ 原産地の表示はあるか
乾物類	① よく乾燥しているか ② カビ・害虫が発生していないか ③ 異臭がないか ④ 異物が混入していないか ⑤ 包装が破れていないか（缶詰では、へこみやさびがないか） ⑥ 製造者等の表示はあるか
加工品等	① 異味、異臭、変色等はないか ② 包装が破れていないか ③ 異物が混入していないか ④ 大きさ、重さ、形は揃っているか ⑤ 製造者等の表示はあるか ⑥ 原産地の表示はあるか
冷蔵、冷凍品	① 温度は適切か ② 包装が破れていないか ③ 冷凍品は、包装内部に霜が付いていないか ④ 異物が混入していないか ⑤ 解凍後、異味、異臭、変色等がないか ⑥ ダンボール等に霜が付着していないか（再凍結品でないか）

【魚・肉等汚染度の高い食品の取扱について】

- ・魚・肉等汚染度の高い食品は、専用の検収台と検収用エプロンを使用すること。やむを得ず共用する場合は、ペーパータオル等で肉汁等の汚れを拭き取った後、アルコールを浸したペーパータオル等で消毒をし、使用すること。
- ・専用容器に移し替える際、異物混入の有無や品質チェックを丁寧に行うこと。
- ・移し替えた魚・肉等は、原材料用冷凍庫・冷蔵庫で保管し、使用時に調理室にその容器のまま調理室に持ち込むこと。

検収責任者（検収担当者）とは

検収責任者は食品の検収に立ち会い、検収簿に基づき食品の安全性について十分点検を行い、記録をする担当者であり、作業工程によりあらかじめ担当を決めておく必要がある。栄養教諭が校務により検収に立ち会えない場合は、学校給食調理員等を割り振ること。検収責任者は納品された食品に異常があった場合、栄養教諭等に責任を持って報告すること。

「学校給食衛生管理基準の施行について（平成 21 年 4 月 1 日 21 文科ス第 6010 号文部科学省通知）」より

栄養教諭等を検収責任者としなかった場合には、学校給食調理員等を検収責任者として定めること。

学校給食衛生管理基準

第3-1(3)

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、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（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 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こと。
- 三 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、一回で使い切る量を購入すること。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こと。
- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、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こと。
- 五 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ダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から 60cm 以上の高さの置台を設けること。
- 八 泥つ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こと。

第4-1(1)

- 十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、(3) 三*に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。〔※(3) 三は調理従事者の健康記録の項目〕

「学校給食衛生管理基準の施行について（平成 21 年 4 月 1 日 21 文科ス第 6010 号文部科学省通知）」より

（留意事項）

泥つきの根菜類の処理については、球根皮むき機とあわせ、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。

Q 検収室はなぜ必要なのですか

A 食品納入時は、食品や容器からの汚染を下処理室や調理室に持ち込むことを防ぐため、検収室において食品の受け渡し、専用容器への移し替え、点検を行うことが必要です。

「検収」とは、納入した食品の数量、重量だけでなく、学校給食に使用する食品の「安全性」を確認する作業です。

食品の特性、汚染レベルを理解した上で、適切に受け入れ、確認をします。

Q 検収時に食品を専用容器に移し替えるのは

A 食品納入業者の搬入する容器やダンボールには、微生物や泥、虫、金具などの異物が付いています。収穫、製造、流通過程では床や地面に直置きされていたり、洗浄が不十分なまま使用されたり、不衛生に取り扱われていることがあります。食品を専用容器に移し替えることによって、食品を取り扱う場所の汚染を防ぐとともに食品の状態を直接確認することができます。

「学校給食における食中毒Q & A（（独）日本スポーツ振興センター）」より

3 食品の保管について

納品後の食品を使用するまでの間、適切に保管し、相互汚染を防止する必要がある。

【食品の保管にあたっての留意事項】

- ① 食品の保管場所（冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫）は適切な温度及び湿度の管理がなされていること。
- ② 食品の保管場所は清潔に保つこと。
- ③ 保管場所にネズミやはえ、あり、ごきぶり等衛生害虫がいないこと。
- ④ 食品保管庫は専用とし、物品庫と併用しないこと。
- ⑤ 食品保管庫にダンボール箱を持ち込まないこと。
- ⑥ 食品は分類毎（食肉類、魚介類、野菜類等）に区分し、専用容器に移し替え、適切な温度帯で保管し、食品の相互汚染を防ぐこと（「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」参照）。
- ⑦ 冷蔵庫等には食品を詰めすぎず、冷気がよく環流するよう食品毎の間隔を十分にとること。
- ⑧ 食品は床に直置きせず、床面から 60 cm 以上の高さに保管すること。
- ⑨ 牛乳は専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、品質の保持に努めること。
- ⑩ 調味料、乾物などの保存食品は、先入れ、先出しの管理をすること。
- ⑪ 食品は日頃から整理、整頓し、開封した物は必ず口を締めておくか、密閉容器に移し替えること。調味料で開封後、要冷蔵のものは冷蔵保管すること。
- ⑫ 缶詰の開封後は、必ず消毒した容器に移し替え、冷蔵保存すること。

【食品保管庫に保管した食品の使用方法】

- ・食品保管庫は汚染作業区域であるため、納入された調味料等や乾物等を食品保管庫内で保管する際は過度に消毒する必要はない。
- ・異物混入の防止のため、ビンやプラスチック容器のまま調理室には持ち込まないこと。やむを得ず納入されたビンや容器のまま非汚染作業区域に持ち込む場合、その後加熱をする食品の場合はそのままでもよいが、その後加熱をしない食品については、外装を洗浄消毒するとともに、その後汚染されないように注意すること。

【保管している食品は使用前に安全を確認すること】

食品は保管中に変質したり、ねずみやはえ、あり、ごきぶり等に汚染されていることがあるため、使用前には以上がないか確認すること。

- ① 異味、異臭、変色、ネットやカビの発生はないか。
- ② ねずみのふん等の異物が混入していないか。容器に穴が空いていないか。
- ③ 乾燥、吸湿していないか。
- ④ 賞味期限が過ぎていないか。

学校給食衛生管理基準

第 3-1 (3)

六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「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こと。

七 牛乳については、専用の保冷库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こと。

第 3-1 (4) ④

二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉練り製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8度以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

4 保存食の採取について

食中毒事件及びその疑いが発生した場合、発生原因の究明調査のために保存食は欠かせない。

また、その原因究明により将来の食中毒事故防止にも資することから、確実に実施する必要がある。

細菌検査やウイルス検査を行う際には、50g 程度可食部の試料が必要となるため、保存食は 50g 程度採取し、保存しなければならない。

また、採取時に他からの二次汚染があると正確な検査結果が得られないため、必ず清潔な専用の器具を使用し、採取することが重要である。

【保存食の採取、保存方法】

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに 50g 程度清潔な容器（ビニール袋等）に完全密封して、保存食用の冷凍庫に -20°C 以下で 2 週間以上保存すること。
- ② 原材料は、洗浄・消毒等は行なわないこと。
- ③ 原材料の採取は素手で行わず、手指を洗浄・消毒し、使い捨て手袋を使用すること。また、野菜等を裁断する包丁・まな板等は、洗浄・消毒したものを使用し、二次汚染を防止すること。
- ④ 野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し保存すること。
- ⑤ 食品の製造年月日又はロットが異なる場合は、それぞれ採取し保存すること。
- ⑥ 卵は全てを割卵して、混合したものから 50g 程度採取し保存すること。
- ⑦ 飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食を採取すること。
- ⑧ 調理済み食品は、使用している食品のすべてが含まれるように、釜別、ロット別に 50g 程度採取し保存すること。
- ⑨ 共同調理場の受配校で、主食、牛乳、デザート等が業者より直接、複数の学校に配送され、業者やロットが異なる場合は、共同調理場で業者ごと、ロットごとにまとめて採取し保存すること。
- ⑩ 加工食品等で規格の異なる食品は、それぞれ別々に採取し保存すること。
- ⑪ 採取後は、常温放置せず直ちに保存食用の冷凍庫に保存すること。
- ⑫ 1 日分（1 食分）の保存食は、採取日を記入した専用容器やビニール袋等に取りまとめて保存し、記録簿に採取日時と廃棄した日時を記録すること。
- ⑬ 児童生徒の栄養指導や盛りつけの目安とする「展示食」を保存食にしないこと。
- ⑭ 使用水について日常点検で異常を認めたとき、または残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判断した水を使用したときは、使用水 1ℓを -20°C 以下、2 週間以上保存食用冷凍庫で保存すること。
- ⑮ 米（アルファ化米）・麦・塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等の調味料は保存食から除く。
- ⑯ わかめ・干し椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま・のり等の常温で保存できる乾物、缶詰等は保存食から除く（児童生徒が体験学習等で作るなどの手作りの乾物、みそ等については保存すること）。

学校給食衛生管理基準

第3-1(6)②

- 一 保存食は、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、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- 二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから 50g 程度採取し保存すること。
- 三 保存食については、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並びに廃棄した日時を記録すること。
- 四 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こと。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。
- 五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

Q 保存食採取の原則は

A 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに清潔な容器に採取し密封し保存します。

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します。

(独) 日本スポーツ振興センター「学校給食における食中毒Q & A」より

5 食品の下処理について

(1) 検収室における食品の取扱い

検収室では、外部からの汚染を下処理室や食品保管庫、調理室に持ち込まないように搬送用容器を外したり、泥を落とす作業を行う。

検収室や検収台は食品に付着したほこりや土、微生物によりすぐに汚染されるため、消毒の必要はない。また、検収に使用する容器も同様である。しかし、清潔を保つために、確実な洗浄を行わなければならない。

【検収室における食品の取扱いにあたっての留意事項】

- ① 泥付きの野菜は、検収室において泥落としをすること。
- ② 球根皮むき器は検収室に設置すること。
- ③ 球根皮むき器から取り出した食品は、取り出した後、3回洗浄すること。

(2) 下処理室における食品の取扱い

下処理室では、食品に付着している泥やほこりなどの異物や、有害微生物をできるだけ減らして非汚染作業に渡す作業を行う。

野菜や果物の洗浄にあたっては、シンクへの入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら、確実に洗浄することが重要である。

【下処理室における食品の取扱いにあたっての留意事項】

- ① 原則として前日処理は行わないこと。
- ② 皮をむいた野菜は、水が循環している3槽シンクで表面をこすり洗いすること。
- ③ 根元に泥が付着している野菜（ほうれんそう等）は、根元を切り落とし、茎をこすり洗いすること。そして、シンクのそこに泥や砂が沈まなくなるまで何度も水を入れ替えて洗うこと。
- ④ 細菌数が多いとされている野菜（もやし等）は水の循環をよくし、確実に洗浄すること。
シンクからあふれ出る場合は、たらいやザルを用いて床に水を落とさないよう工夫すること。
- ⑤ 産地や季節、栽培方法によって虫が付着している野菜を使用する場合は、切り目を入れる、バラバラにするなど工夫をして、十分に洗浄すること。
- ⑥ 定期的に自主検査を実施し、確実に洗浄できているか確認すること。

検収室及び下処理室での洗浄消毒方法、及び食品の取扱いについては、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1」（平成21年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）を参照のこと。

6 食品の加熱処理について

食品の加熱処理は、食中毒原因物質を死滅させる最後の手段である。「学校給食衛生管理基準」でも、野菜類の使用については、原則として加熱調理することとされているが、市町組合教育委員会において、各地域の状況によって加熱調理の必要性の有無について判断することとされている。

【食品の加熱処理にあたっての留意点】

- ① 加熱調理する食品については、中心温度計を用い、食品の中心温度が 75℃で 1 分間以上（ノロウイルス汚染のおそれのある二枚貝については 85℃で 1 分間以上）の加熱を確実に行うこと。その際、冷凍保存の食品については、解凍方法を工夫するなどして素材の特性が失われないよう心がけること。
- ② 1 回の調理する量を調整、厚みのある食品は中央部を薄くする等、熱が通りやすくなるよう工夫すること。
- ③ 全ての加熱調理する献立で中心温度の確認すること。
- ④ 加熱後冷却する和え物やサラダについては、冷却開始時刻と冷却後の温度と時刻を記録すること。
- ⑤ 中心温度の測定値は、その温度と測定した時刻を記録し、保存すること。

【調理形態別加熱調理の注意点】

調理形態	加熱調理の注意点・中心温度の測定方法
煮物・炒め物	・食品がむらなく充分加熱されるように、1 回に調理する量を多くしすぎないこと。 ・釜の仕上がり温度については、釜内の温度にむらがあるため、複数箇所の温度を測定すること。
焼き物・蒸し物	・オーブン、蒸し器の場合は、庫内温度の上昇にむらがある場所があるため、あらかじめその箇所を把握しておくこと。中心温度を確認する際は、その箇所を含め、複数箇所確認し、記録すること。 ・コンベヤー式の焼き物機の場合は、試し焼き等で加熱状況を確認した後、定期的に時間を決めるなどして中心温度の測定を行い、記録すること。
揚げ物	・コンベヤー式以外のフライヤー及び釜の場合は、1 回の加熱調理に対して、複数箇所の温度を測定し、記録すること。 ・コンベヤー式の揚げ物機の場合は、試し揚げ等で加熱状況を確認した後、定期的に時間を決めるなどして中心温度の測定を行い、記録すること。
和え物・ゆで物	・ザルに食品を入れたまま釜で加熱すると、確実に加熱されない場合があるため、ザルからあけてゆでること。 ・ゆでものの温度については、釜の湯の温度を測るのではなく、食品自体の中心温度を測ること。 ・加熱後冷却する必要がある食品は、食中毒菌等の発育温度帯を可能な限り短くするために、素早く冷却し冷蔵庫で保管すること。

【加熱調理での留意点】

- ① バーナー、ボイラー等の加熱機器を良く整備し、いつも一定の状態で調理できるようにすること。
- ② 十分な加熱時間がとれるよう、作業工程を工夫すること。
- ③ 正確な中心温度計を使用して温度を測ること。また、定期的に温度計の補正を行うこと。

学校給食衛生管理基準

第3-1(4)①

一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部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の場合は85℃で1分間以上）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、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

第3-1(4)④

二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。

三 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可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。

【加熱後食品をやむを得ず水冷する場合】

- ① 加熱時の中心温度を測定し、その温度と時刻を記録する。
- ② 冷却する水道水の遊離残留塩素が0.1 mg/lあることを確認し、その数値と時刻を記録する。
- ③ 使い捨て手袋を着用して水冷し、その温度と時刻を記録する。
- ④ 二次汚染を防止するため、調理用冷蔵庫で保管し、常温放置しない。
- ⑤ 使い捨て手袋を着用して和え、その温度と時刻を記録する。

学校給食衛生管理基準 第3-1(4)①

四 和えもの、サラダ等については、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こと。また、やむを得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であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間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間を記録すること。

【生野菜の取扱いについて】

「学校給食衛生管理基準」では、「野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱すること」とされているが、教育委員会において食中毒の発生状況、施設設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、衛生管理の実態及び生野菜等の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認した上で、加熱調理の必要性の有無について判断しなければならない。

生野菜を提供する場合には、その食品の洗浄方法、消毒の必要性等を十分に検討すること。

学校給食衛生管理基準 第3-1(4)①

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、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、学校給食調理員の研修の実施、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こと。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

7 調理作業中の食品の二次汚染防止について

安全に給食を調理するためには、加熱さえすれば安心ではなく、調理終了後の二次汚染の防止、温度管理の徹底が重要である。

調理後食品の二次汚染防止のために、作業工程表、作業動線図の作成、食品の適切な温度管理、食品ごとの器具の区分、調理衣の区分等、必要な手段を講じる必要がある。

(1) 作業工程表の作成

作業工程表は、二次汚染防止の観点から、危険な掛け持ち作業をさせないことに留意して、何時、誰が、何に気をつけて作業をするのかを明確にするために作成する必要がある。

【作成にあたっての留意点】

作業工程表作成にあたっては、次の点が明確になっている必要がある。

- ① 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分＝下処理と調理
- ② 献立名
- ③ 時間
- ④ 担当者…個別の調理従事者
- ⑤ 衛生管理点…手洗い、エプロンの交換、使い捨て手袋の着用、温度の計測・記録等

【作業工程表の例】

		汚染作業	非汚染作業	作業工程表(例)								月	日
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00			
白菜の クリーム 煮	A	<下処理> 白菜、人参、玉葱、 じゃがいも		ルウ作り	→	ハム手切り 手洗い	煮込み・調味	→	配食・配送	清掃作業			
	B			人参、玉葱、じゃがいも切り	煮込み・調味	→	配食・配送						
野菜サラダ	C	ブロッコリー カリフラワー		ブロッコリー切り	→	茹・冷却	調味	→	配食・配送				
	D			カリフラワー切り	茹・冷却	和える	→	配食・配送					
その他	(D)	調理衣交換 手洗い くつのはきかえ		缶切り・ドレッシングかけ	→	食器用意	→	配送準備・積み込み					
ムニエル	E F			天板準備	→	前掛け 手袋	使い捨て 手袋	鮭配食	→	配食・配送			
		鮭下味		→	バターを溶かす 小麦粉まぶす	→	鮭を焼く	→	配食・配送				
		冷蔵庫				中心温度							

作業工程表を作成するにあたっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

- ① 下処理作業は、食品に付着している泥やほこり等異物を取り除くことが主たる目的である。非加熱食品以外は、個々の野菜を誰が洗浄するのかについては重要ではないため、記載する必要はない。
- ② 調理室における作業は、担当者の作業内容を時間を追って示す必要があり、汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱食品や和え物等）を明確に区別すること。
- ③ 調理従事者の人数により、掛け持ち作業をしなければならない場合には、上記作業工程表の例では、ムニエルとサラダの掛け持ちをしないように示す、もしくは、取り扱う時間を明確に分け、手洗い、エプロンの交換、使い捨て手袋の着用等二次汚染を防止する手だてを示すこと。
- ④ できあがり時間から逆算し、作業開始時間を設定すること。
- ⑤ 調理開始前に作業工程表に基づき綿密な打ち合わせを行うこと。
- ⑥ 調理作業中に分担や、タイムスケジュールが変更となった場合は、色を変えて修正をすること。

(独) 日本スポーツ振興センター「学校給食における食中毒防止Q & A」より

(2) 作業動線図の作成

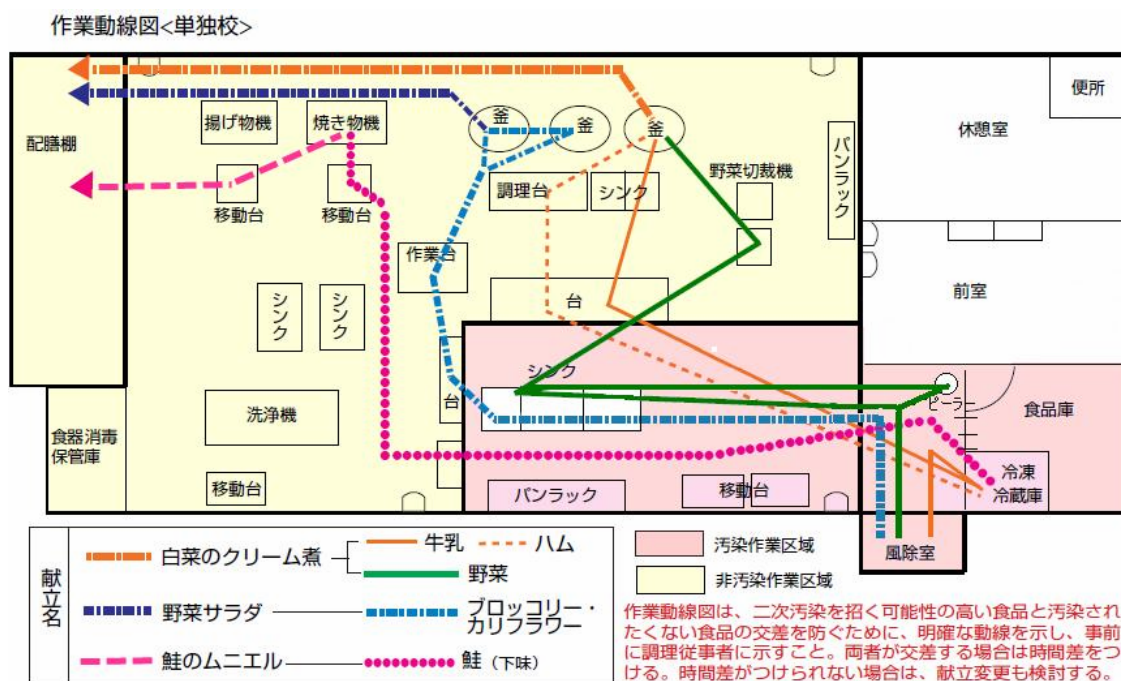
作業動線図の作成は、二次汚染を起こす可能性の高い食品(肉、魚、卵など)と汚染させたくない食品(非加熱調理食品や和え物など)との交差を防ぐことを目的に作成するものであるため、動線は、食品の動きを示すものである。

【作成にあたっての留意点】

作業工程表作成にあたっては、次の点が明確になっている必要がある。

- 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 汚染区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所または台
- ⑤ 調理後食品の保管場所(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 食品名と動線の凡例

【作業動線図の例】



- ① 作業工程表と同様、作業動線図に基づき、調理開始前に綿密な打ち合わせを行うこと。
- ② 調理作業中に変更が生じた場合には、色を変えて修正すること。

(独) 日本スポーツ振興センター「学校給食における食中毒防止Q & A」より

学校給食衛生管理基準 第3-1(4)③

一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

(3) 調理用の機器、器具等の区分

食品の相互汚染や跳ね水からの汚染を防止するために、食品の種類ごと及び作業区域ごとに調理用の機器、器具を区分することが重要である。

【調理用の機器、器具の区分にあたっての留意事項】

- ① 調理作業が 60cm 以上の高さで行える作業台、移動台とし、汚染作業区域用、非汚染作業区域用、加熱調理後または生食する食品用に区分すること。
- ② 調理中の食品の相互汚染を防止するため、包丁、まな板、ザル、ボール等は食品の種類毎及び作業区域毎に区別すること。その際、色分けや見やすい箇所にマークを記入するなど一目で区別できるよう工夫すること。
- ③ 下処理後、加熱しない食品（果物等）、及び、加熱後冷却した食品（和え物等にする食品）の保管には、専用の冷蔵庫を使用し、原材料用の冷蔵庫は使用しないこと。また、果物、野菜等生食する食品及び加熱後冷却した食品は常温放置しないこと。
- ④ ふきんは衛生状態を維持することが難しいため、調理中には使用しないこと。洗浄作業時に使用する場合も、用途別、作業別に十分な数を用意し、使い回さないこと。また、毛羽立ちが出たら廃棄すること（文部科学省「洗浄・消毒マニュアル Part1」参照）。
- ⑤ エプロンは、汚染作業区域用、非汚染作業区域用、肉用、卵用、魚用、調理用、配膳用等に色分け等して明確に区分し、保管場所も分けること。

学校給食衛生管理基準

第 3-1 (4) ③

- 二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から 60cm 以上の高さの置台の上に置くこと。
- 三 食肉、魚介類及び卵は、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こと。
- 四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。
- 五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
- 六 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、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。
- 八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。
- 九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

第 3-1 (4) ④

- 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。

Q 使い捨て手袋の適切な使用法は

- A 使い捨て手袋は、手指に傷があるとき、肉・魚・卵等を扱うとき、加熱後の食品に直接触れるときに使用し、二次汚染を防ぐために使用するものです。使い捨て手袋の交換は、手洗いの代用ではありません。確実な手洗い・消毒をした後に使い捨て手袋を使用します。
- また、使い捨て手袋の容器が汚染されていると、使用前に手袋が二次汚染されます。衛生的な保管の工夫が必要です。

（独）日本スポーツ振興センター「学校給食における食中毒 Q & A」より

学校給食衛生管理基準

第 3-1 (4) ①

- 三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、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調理すること。

第 3-1 (4) ③

- 七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

8 給食の配食・配送について

(1) 給食の配食

調理後の食品は二次汚染を受けないよう、細心の注意を払って配食することが重要である。

【給食の配食にあたっての留意事項】

- ① 作業動線を吟味して、他からの二次汚染を受けない衛生的な場所で配食すること。
- ② 食缶等は、跳ね水等による汚染防止のため、床面から 60cm 以上の場所に置くこと。
- ③ 配食用の器具は充分洗浄後、消毒した専用のものを使用して配食すること。
- ④ 配食時、食品に直接手で触れないこと。
 - ア 配食時に食品に触れるおそれのある器具を使用する場合には、配食用手袋（使い捨て手袋等）を着用すること。
 - イ 配食用手袋（使い捨て手袋等）を着用したまま、他の作業をしないこと（配食に専念できるよう作業工程を組むこと）。
- ⑤ 配食の際は、床に食品を落とさないよう、丁寧な作業をすること。
- ⑥ 釜別、ロット別の配送先を記録すること。
- ⑦ 配食の時間を毎日記録すること。
- ⑧ 配膳室は清潔に保つこと。
- ⑨ 食缶等を運ぶ際は、ふたをすること。
- ⑩ パン、米飯、牛乳等の容器の汚れに注意すること。

学校給食衛生管理基準

第3-1(4)④

四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。

五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

第3-1(5)②

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 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こと。

(2) 給食の配送

共同調理場においては、調理後、2時間以内に給食できるよう献立の組合せに配慮し、作業工程及び配送の工夫をするとともに、配送車両の適切な整備に努めることが必要である。また、配送に際しては、衛生的な取扱いをするとともに、適切な温度管理を行うため、調理終了後から給食までの時間短縮や保温・保冷機能のある配送車両や食缶の導入等に努める必要がある。

【給食の配送にあたっての留意事項】

- ① コンテナや配送車を清潔に保つこと
- ② 保温が必要な食品と保冷が必要な食品を分けるなど、コンテナへの積み込み方法を工夫すること。
- ③ 予期しない二次汚染を防止するため、コンテナ内には食缶、食器等のみを入れ、調理に関係のない書類等を入れないこと。

- ④ 保温・保冷機能がある車両以外に、保温機能のある給食用コンテナや保温性に優れた二重食缶、蓄冷材がセットできる保冷食缶等、活用しやすいものを選択し、温度管理を行うこと。
- ⑤ 受配校までの道路事情等をよく調査し、効率的に配送できるよう計画を立てること。
- ⑥ 2時間以内に給食できるよう、配送車を必要台数確保すること。
- ⑦ 調理作業及び配送のタイムスケジュールを正確に立てること。
- ⑧ 調理場の搬出時刻、受配校の搬入時刻を毎日記録すること。
- ⑨ 食品の配送時の温度変化を把握するため、受配校において定期的に温度を確認し、記録すること。

学校給食衛生管理基準

第2-1(2)①

四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

第3-1(4)④

五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

第3-1(5)①

一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

(3) 共同調理場の受配校での検収

共同調理場から給食を受配している学校においても、配膳室や牛乳保冷库等の衛生管理に配慮するとともに、給食や業者からの直送品の確実な検収を実施する必要がある。

【受配校での検収にあたっての留意事項】

- ① 受配校での給食用コンテナの保管の場所（配膳室）は、衛生管理及び防犯上、施錠設備を設けること。また、直射日光が当たる場所は避け、保冷库、保温庫を設置するなど工夫すること。
- ② 業者からの直送品の納品には、検収責任者（当日の検収担当者）が必ず立ち会い、次の点に注意して検収し、記録を保存しておくこと。
 - ア 品名、数量、賞味期限（消費期限）等に異常はないか。
 - イ 包装容器の破損、汚れがないか
 - ウ 温度は適切か
 - エ 異物混入がないか

学校給食衛生管理基準

第2-1(1)②

六 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こと。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

第3-1(3)

一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、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（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。

9 洗浄・消毒について

洗浄により汚れを落とし、必要に応じて消毒を行うことが、調理場の衛生管理に不可欠である。これまでの習慣をよりどころとするのではなく、科学的根拠に基づいて行うことが重要である。

具体的な実施方法については、文部科学省から示されている「調理場における洗浄・消毒マニュアル」を参考にし、確実に実施することが重要である。

また、食品への洗浄剤の混入等、二次汚染を防止するため、下処理室及び調理室での洗浄・消毒作業は、全ての食品が搬出された後に行うよう努めることが重要である。

(1) 設備、機械、機器等の洗浄・消毒方法

	調理開始前		調理終了後
	検収・下処理・加熱調理用	加熱調理後・生食用	
調理台（移動台含む）	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク（野菜洗浄）	※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある場合は、洗剤で洗浄	水洗い	洗浄後、乾燥
シンク（魚介等洗浄）		—	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
台車等		アルコール消毒	洗浄後、乾燥
野菜裁断機		アルコール消毒 刃やベルトは消毒したものを使用	洗浄後、乾燥 刃やベルトは消毒
ミキサー	そのまま	アルコール消毒 刃は消毒したものを使用	洗浄後、乾燥 刃は消毒
回転釜	そのまま ※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある場合は、洗剤で洗浄	アルコール消毒もしくは釜全体を蒸して消毒	洗浄後、乾燥

文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル」より

(2) 包丁・まな板の洗浄消毒方法

		包丁・まな板	包丁・まな板 (加熱調理後又は生食する食品専用)
調理開始前		そのまま	そのまま ※消毒保管庫が無い場合は、次亜塩素酸ナトリウム消毒またはアルコール消毒
(食品が替わる時)	検収・下処理・加熱調理前（汚染作業用）	食品残渣を取り除く	—
	加熱調理に使うもの（非汚染作業用）	食品残渣を取り除く	—
	加熱調理後及び生食する食品に使うもの	—	消毒した専用のものを使用 ※作業中は汚れが蓄積しないよう必要に応じて交換
調理終了後		洗浄後・専用の保管庫で消毒	

文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル」より

(3) 調理器具等の洗浄消毒方法

	作業開始前	作業終了後
ざる、かご、ボール等	そのまま ※棚等に保管している場合で汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある場合は、洗剤で洗浄	洗浄後・専用の保管庫で消毒 消毒保管庫がない場合は、次亜塩素酸ナトリウム消毒
ざる、かご、ボール等 (加熱調理後又は生食する食品専用)	そのまま ※棚等に保管している場合は、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで消毒	
スパテラ、ひしゃく等	そのまま ※棚等に保管している場合は、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで消毒	洗浄後・専用の保管庫で消毒
エプロン	そのまま ※用途別に着用する	洗浄後、乾燥
ふきん	※調理作業中には使用しない ※用途別・作業別に区別する ※使い回さない	洗剤液に漬け込み、洗浄、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
スポンジ・ブラシ・たわし	そのまま ※用途別、作業区域毎に区分する	洗剤液に漬け込み、洗浄、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
ゴム手袋	下処理、加熱調理前に使用 そのまま 加熱調理中に使用 アルコール消毒 ※加熱調理後及び生食する食品には使用しない	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥

文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル」より

【次亜塩素酸ナトリウムについて】

次亜塩素酸ナトリウムは、野菜などの消毒や調理器具の殺菌、漂白に用いられる消毒剤である。使用にあたっては、調理従事者の安全を考慮し、十分な換気と手袋の使用をすることが重要である。

効用は、消毒（殺菌）であり、有機的な汚れが付着していると効果は低下する。充分洗浄した後に漬け込むことが必要である。

また、濃度が濃いと金属などの腐食のおそれがあるため、目的に応じた希釈を行うとともに、希釈液は保存性が悪いため、その都度希釈する必要がある。

【熱湯消毒について】

調理機械・器具に熱湯をかける消毒法は、床を濡らし、湿度を上げることから、ドライ運用の妨げとなる。

また、熱湯消毒では、所定の高温で一定時間の浸漬が必要であるが、実際には、熱湯をかけるだけの消毒しか行われていないことが多くあり、消毒効果が期待できないことから、「学校給食衛生管理基準」では、熱湯消毒法が示されていない。

ただし、調理器具等小物を釜などで煮沸し、一定時間漬け込む方法であれば消毒可能であるため、やけどに十分注意して行うこと。

学校給食衛生管理基準

第2-1(3)

九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、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、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、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及び消毒した後、乾燥させること。さらに、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及び消毒は、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こと。

調理場で使用される洗浄剤・消毒剤の代表的な種類

使用目的		種類と主成分	対象物の例	特徴・注意点
洗浄	食品由来の汚れ（油、でんぷん、たんぱく質）全般、土などの食品に付いた汚れ	中性洗浄剤 【主成分】 陰イオン界面活性剤	調理器具類 野菜（必要に応じて）	【特徴】 ○界面活性剤の力で洗浄する。 ○中性で安全性は高い 【注意点】 ○殺菌を目的としたものではない。 ○中性洗浄剤と同じ用法で、食器洗い用の石鹼を用いることがある。使い方は中性洗浄剤と同じ。ただし、石鹼は弱アルカリ性。
	特にひどい油汚れ、焦げ付いた汚れ、特にひどいたんぱく質汚れ	アルカリ性洗浄剤 【主成分】 水酸化ナトリウムや水酸化カリウムなどアルカリ塩類	床・壁 加熱調理機器 食器洗浄機で洗う食器	【特徴】 ○中性洗浄剤で対応できない強い汚れ、特に油やたんぱく質をアルカリの力で溶かして落とす。 【注意点】 ○アルカリ性なので、手袋を必ず使用し、目の保護などの注意が必要。 ○食器洗浄機に使う場合は必ず専用の洗浄剤を使うこと。
	水分中のミネラル由来の汚れ（スケールとも呼ばれる）	酸性洗浄剤 【主成分】 リンゴ酸やクエン酸などの有機酸、あるいは塩酸や硝酸などの無機酸	食器洗浄機の内 部の洗浄	【特徴】 ○調理場では食器洗浄機内部に付着したスケールに使用する。 【注意点】 ○次亜塩素酸ナトリウム溶液と混ぜると塩素ガスを発生するので危険。
洗浄除菌	軽い食品由来の汚れと微生物	洗浄除菌剤 【主成分】 陽イオン界面活性剤と両性あるいは非イオン性界面活性剤	生で食べる食材や加熱後の食品を扱う調理器具	【特徴】 ○洗浄と同時に除菌もできる。特に微生物制御を必要とする時には有効。 【注意点】 ○洗浄だけを目的とした中性洗浄剤と比較するとやや洗浄力は劣る。
殺菌（消毒）・漂白	野菜の殺菌 まな板などの漂白	次亜塩素酸ナトリウム	まな板 ふきん 野菜 メラミン製以外の食器	【特徴】 ○野菜などの殺菌ならびに調理器具の殺菌、漂白に有効。 【注意点】 ○野菜の殺菌に用いる場合は、食品添加物の認可を受けているものを使用する。 ○金属腐食性が強いので注意。 ○時間とともに濃度が低下するので要注意。 ○アルカリ性なので必ず手袋を着用して使用すること。また、換気をする。
	食器の漂白・殺菌	酸素系漂白剤 【主成分】 過炭酸ナトリウムなど	メラミン製の食器	【特徴】 ○メラミン性の容器の殺菌漂白に使用する。 【注意点】 ○殺菌力をはっきりするには 50℃程度の温湯を使うことが望ましい。

使用目的		種類と主成分	対象物の例	特徴・注意点
殺菌 (消毒)	調理器具 の殺菌	アルコール	調理器具類	【特徴】 ○即効性のある殺菌能力を発揮する。
	手指の消毒	【主成分】 アルコール(エタノール)、有機酸等の食品添加物	手指	【注意点】 ○水分を完全に取り除いてから使用する。 ○引火性が高いので火の近くでは要注意。
手指の洗淨	手指の洗淨	手洗い石鹸	手指	【特徴】 ○手指の洗淨専用に使われることができる。
		【主成分】 陰イオン界面活性剤(石鹸含む)		調理場では手洗い石けん液を使うことが望ましい。 【注意点】 ○食器用の石けんは目的が異なるので、手指の洗淨には用いないこと。

文部科学省「調理場における洗淨・消毒マニュアル」より

10 廃棄物の処理方法について

調理場内で排出される廃棄物（野菜くず、包装容器等）は、適切に区分し、衛生的に処理することが必要である。

なお、残菜の処理については、市町等により異なるが、厨芥処理設備によって処理する方法もある。

（１）廃棄物の種類毎の留意点

【生ゴミ類】

- ① 廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏れないように管理し、作業終了後は速やかに調理場外に設けた集積場に搬出すること。
- ② 廃棄物は適宜集積場に搬出し、調理場に放置しないこと。
- ③ 返却された残菜は非汚染区域に持ち込まないこと。

【包装紙・ダンボール】

作業場に散乱しないよう整理し、適宜集積場に搬出すること。

【その他の廃棄物】

適切に分別し、衛生的に処理すること。

（２）廃棄物集積場についての留意点

調理場の外にふた付きの集積場を設け、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

学校給食衛生管理基準

第２－１（１）③

- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

第２－１（２）⑥

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

第３－１（４）⑤

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、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こと。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

第３－１（６）③

- 一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。
- 二 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こと。

11 使用水の衛生管理について

学校で使用する水は、学校保健安全法第6条に定める学校環境衛生基準（平成21年文部科学省告示第60号）に定める飲料水を使用することとされている。

学校給食に使用する水についても、同基準に定める飲料水を使用し、日常点検において残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であるか、その他外観等を確認することが必要である。

また、水道水を供給している市町等の水道関連部局との連携を図り、規定の水質基準が保たれるようにする必要がある。

なお、残留塩素濃度0.1mg/ℓ未満の場合及び再検査で「適」と認め使用した場合は、P.37「Ⅲ-4 保存食の採取について」のとおり、その保存が必要である。

（１）調理場で給水されている使用水の確認

給水方式によって、検査する内容や項目が異なるので、調理場の状況を確認すること。

- ① 水道水には、「直結式給水」と「受水槽式給水」の方法がある。
- ② 「直結式給水」は配水管から蛇口まで切れ目なくつながったパイプで給水している方式であり、上水道、簡易水道がこれにあたる。
- ③ 「受水槽式給水」は、水を受水槽に受けて給水する方式であり、簡易専用水道や専用水道がこれにあたる。

（２）使用水の日常点検

- ① 日常点検では、調理開始前及び調理終了後に蛇口から水を出して、遊離残留塩素、外観、臭気、味等について検査を行い、記録、保存すること。
- ② ゆで野菜等を水で冷却する場合には、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを確認し、その時間を記録、保存すること。
- ③ 日常検査で外観、臭気、味等について異常があったり、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上無かった場合には、再検査を行い、適となった場合には、使用水1ℓを食品と同様に-20℃以下で2週間以上、保存食用の冷凍庫で保存すること。
- ④ 再検査を行い、不適な場合は、給食を中止すること。ただし、水を使用しない献立に変更する（パン、牛乳等）ことは差し支えない。

（３）使用水の定期検査

「学校環境衛生基準」では飲料水の検査事項、検査回数が定められている。

学校、調理場の水道の給水方式に合った点検を行うことが必要である。

（４）使用水の臨時検査

風水害や食中毒の発生等で、使用水が汚染された疑いがある場合には、その状況に応じて検査を行うことが必要である。

（５）受水槽の点検及び清掃

受水槽に亀裂等があると内部が汚染するおそれがあるため、年1回点検、清掃し、その記録を残すことが必要である。

学校給食衛生管理基準

第3-1(4)②

- 一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。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以上であること並びに外観、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こと。
- 二 使用水について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こと。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水 1 lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
- 三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

12 ドライ運用について

ドライ運用とは、床を乾いた状態に保ち使用することで、はね水による二次汚染を防ぐとともに、調理室内の湿度を低く保つため、細菌や衛生害虫の繁殖を抑え、食中毒の発生要因を減少させる効果がある。細菌は乾いた床では増殖はできないが、水が溜まっている場所では、水の中に含まれる栄養分で増殖するため、床面の細菌数が増加する。

ドライシステムの調理場では、調理機器からの排水は全て機器等に接続される排水管を通して流すため、床に水が落ちにくい構造であり、調理室内の衛生状態を維持しやすくなる。

そのため、施設の更新の際には、必ずドライシステムを採用する必要がある。

(1) ドライシステムとウェットシステムの比較

項目	ドライシステム	ウェットシステム
衛生	○細菌、衛生害虫、カビ等が発生・繁殖しにくい環境	○高温多湿のため、細菌、衛生害虫、カビ等の発生・繁殖に好適な環境
作業環境	○床は塗り床か張り床で、水平に近い勾配 ○床が水に濡れていないので滑りにくく、歩行が楽であり安全 ○布製のエプロンに運動靴といった軽装で作業できるため、動きが楽	○床はコンクリートやタイルを用い、床は排水勾配 ○床が水に濡れているため滑りやすく危険 ○ゴムエプロンにゴム長靴といった重装備のため、疲れやすい ○下記は蒸し暑くなるため水虫になりやすく、冬季は底冷えにより腰痛等になりやすい
作業性	○専用の水切り台車等の利用で作業が楽	○水や食品くずが周囲に飛散しても気にしないで作業するため、作業は粗雑になりやすい ○床に飛散した食品くずを踏まないよう運搬歩行に余分な神経を要する
清掃作業	○床掃除はモップ等で比較的楽	○床に水をかけて清掃するのが重労働
厨房機器	○ドライシステムに対応した機器を使用する ○直接機器に水をかけないので漏電トラブルが少ない ○寿命が長い	○直接機器に水をかけたり、床からの飛散水がかかり、調理室全体が常に高湿度のため機器が腐食し、漏電しやすい ○建物を含め損耗がはやい
水使用量	○ウェットシステムの70～80%	○水の使用量が多い

参考：(独) 日本スポーツ振興センター「四訂学校給食における食中毒防止の手引」

(2) ドライ運用のポイント

大きく分けて、調理機器等を改善することと、作業方法を工夫することが挙げられる。事例に

については、(独) 日本スポーツ振興センターが発行している事例集を参考にすること。

① 調理機器等の改善

- ア ピーラーにふたをする。
- イ 下処理の際には、シンクの中にたらいを入れて行う。
- ウ シンクや調理台に水返しをつける。
- エ 下処理後の野菜を入れたざる、かごには水受けとなるボール、たらいを使用する。
- オ 排水管を排水溝までつなぐ。
- カ 可動式の台を導入する。 等

② 作業方法の工夫

- ア 調理開始前に水をまかない。
- イ 調理機器を熱湯消毒しない。
- ウ 下処理の際、シンクに野菜を入れすぎない。
- エ 野菜の洗浄は丁寧に行う。
- オ 野菜の裁断の際、シンクの端にまな板を載せないこと。
- カ 調理機器の洗浄水を床に流さないこと。
- キ 物を運ぶ際には、可動式の台に載せて運ぶ。 等

③ その他の工夫

- ア 調理台や棚の配置を工夫し、人の行き来を減らす。
- イ 長靴を短靴に、ビニールエプロンを布エプロンに変更し、濡れない作業を行う。
- ウ 靴の消毒槽を廃止し、作業区分毎に履き替える。 等

学校給食法（昭和二十九年六月三日法律第百六十号）

最終改正：平成 20 年 6 月 18 日法律第 73 号

第一章 総則

（この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（定義）

第三条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

- 2 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（国及び地方公共団体の任務）

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

（二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設）

第六条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。

（学校給食栄養管理者）

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律第百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第二百四十五号）第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

（学校給食実施基準）

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

する。

- 3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

第四章 雑則

（経費の負担）

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条 に規定する保護者の負担とする。

（国の補助）

第十二条 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

- 2 国は、公立の小学校、中学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条 に規定する保護者（以下この項において「保護者」という。）で生活保護法（昭和二十五年法律第百四十四号）第六条第二項 に規定する要保護者（その児童又は生徒について、同法第十三条 の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。）であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

（補助金の返還等）

第十三条 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

- 一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。
- 二 正当な理由がなくて補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。
- 三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくて補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けないで処分したとき。
- 四 補助金の交付の条件に違反したとき。
- 五 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

（政令への委任）

第十四条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

附 則

この法律は、公布の日から施行する。

附 則 （昭和三一年三月三〇日法律第四一号）

この法律は、昭和三十一年四月一日から施行する。

附 則 （昭和三二年三月三〇日法律第二〇号）

この法律は、昭和三十二年四月一日から施行する。

附 則 （昭和四九年六月二二日法律第九〇号） 抄

（施行期日）

1 この法律は、公布の日から施行する。

附 則 （昭和五三年七月五日法律第八七号） 抄

（施行期日）

第一条 この法律は、公布の日から施行する。

附 則 （平成三年五月二一日法律第七九号） 抄

（施行期日）

第一条 この法律は、公布の日から施行する。

附 則 （平成一〇年六月一二日法律第一〇一号） 抄

（施行期日）

第一条 この法律は、平成十一年四月一日から施行する。

附 則 （平成一一年一二月二二日法律第一六〇号） 抄

（施行期日）

第一条 この法律（第二条及び第三条を除く。）は、平成十三年一月六日から施行する。

附 則 （平成一四年二月八日法律第一号） 抄

（施行期日）

第一条 この法律は、公布の日から施行する。

附 則 （平成一六年五月二一日法律第四九号） 抄

この法律は、平成十七年四月一日から施行する。

附 則 （平成一七年三月三一日法律第二三号） 抄

（施行期日）

1 この法律は、平成十七年四月一日から施行する。

附 則 （平成一八年三月三一日法律第一八号） 抄

（施行期日）

第一条 この法律は、平成十八年四月一日から施行する。

（義務教育諸学校施設費国庫負担法等の一部改正等に伴う経過措置）

第三条 第三条から第十四条まで及び附則第五条から第七条までの規定による改正後の次に掲げる法律の規定は、平成十八年度以降の年度の予算に係る国の負担若しくは補助（平成十七年度以前の年度における事務又は事業の実施により平成十八年度以降の年度に支出される国の負担又は補助（第十五条第一号の規定による廃止前の公立養護学校整備特別措置法第二条第一項及び第三条第一項並びに附則第四項並びに第十五条第二号の規定による廃止前の公立高等学校危険建物改築促進臨時措置法第三条第一項の規定に基づく国の負担又は補助を含む。以下この条において同じ。）及び平成十七年度以前の年度の国庫債務負担行為に基づき平成十八年度以降の年度に支出すべきものとされた国の負担又は補助を除く。）又は交付金の交付について適用し、平成十七年度以前の年度における事務又は事業の実施により平成十八年度以降の年度に

支出される国の負担又は補助、平成十七年度以前の年度の国庫債務負担行為に基づき平成十八年度以降の年度に支出すべきものとされた国の負担又は補助及び平成十七年度以前の年度の歳出予算に係る国の負担又は補助で平成十八年度以降の年度に繰り越されたものについては、なお従前の例による。

- 一 義務教育諸学校等の施設費の国庫負担等に関する法律
- 二 産業教育振興法
- 三 学校給食法
- 四 夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律
- 五 スポーツ振興法
- 六 へき地教育振興法
- 七 離島振興法
- 八 豪雪地帯対策特別措置法
- 九 過疎地域自立促進特別措置法
- 十 成田国際空港周辺整備のための国の財政上の特別措置に関する法律
- 十一 公害の防止に関する事業に係る国の財政上の特別措置に関する法律
- 十二 原子力発電施設等立地地域の振興に関する特別措置法
- 十三 奄美群島振興開発特別措置法（昭和二十九年法律第百八十九号）
- 十四 水源地域対策特別措置法（昭和四十八年法律第百十八号）
- 十五 沖縄振興特別措置法（平成十四年法律第十四号）

附 則 （平成一八年六月二一日法律第八〇号） 抄
（施行期日）

第一条 この法律は、平成十九年四月一日から施行する。

附 則 （平成一九年六月二七日法律第九六号） 抄
（施行期日）

第一条 この法律は、公布の日から起算して六月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する

附 則 （平成二〇年六月一八日法律第七三号） 抄
（施行期日）

第一条 この法律は、平成二十一年四月一日から施行する。
（検討）

第二条 政府は、この法律の施行後五年を経過した場合において、この法律による改正後の規定の施行の状況について検討を加え、必要があると認めるときは、その結果に基づいて所要の措置を講ずるものとする。

21文科ス第6010号
平成21年4月1日

附属学校を置く各国立大学法人学長
各都道府県知事殿
各都道府県教育委員会

文部科学省スポーツ・青少年局長
山中伸



学校給食衛生管理基準の施行について（通知）

学校給食における衛生管理の徹底については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところですが、このたび、学校保健法等の一部を改正する法律（平成20年法律第73号）により改正された学校給食法（昭和29年法律第160号。以下「法」という。）第9条第1項の規定に基づき、別紙1のとおり、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号。以下「本基準」という。）が平成21年3月31日に公布され、平成21年4月1日から施行されました。

本基準の概要等については、下記のとおりですので、法第9条の趣旨を踏まえ、本基準に照らした適切な学校給食の衛生管理につき遺漏のないよう願います。

なお、各都道府県教育委員会におかれては、域内の市町村教育委員会及び所管の学校に対して、各都道府県知事におかれては、所轄の学校及び学校法人等に対して、国立大学法人学長におかれては、その管下の学校に対して周知を図るとともに、適切な対応が図られるよう配慮願います。

記

I 本基準の概要

第1 総則

法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準を定めたこと。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第5 日常及び臨時の衛生検査

日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めたこと。

第6 雑則

記録の保存期限等を定めたこと。

II 留意事項

一 総則的事項

(1) 法の趣旨の徹底について

法の第9条2項及び第3項において、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、本基準に照らして適切な衛生管理に努めるとともに、義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、本基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出ることとされており、法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努められたいこと。(法第9条第2項及び第3項)

(2) 本基準の策定について

本基準は、「学校給食衛生管理の基準」(平成9年文部省体育局長通知。以下「旧基準」という。)の内容を踏まえ、策定されたこと。

二 個別的事項

旧基準からの主な変更点及び個別的に留意すべき点は、以下のとおりである。

第1 総則

(主な変更点)

- ① 学校給食の衛生管理は、「HACCPの考え方」に基づくとともに、「調理等の委託を行う場合」も本基準の対象となることを明記したこと。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1. (1) 学校給食施設

(主な変更点)

- ① 別添の「学校給食施設の区分」について、「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域」等区域の整理をし、その他に「前室」を加えること

としたこと。

- ② ドライシステムについて、「導入するよう努めること」、またウェットシステムについては「ドライ運用を図る」ことを明記したこと。
- ③ 学校給食従事者専用の便所について、「調理衣の着脱場所」を「便所の個室の前」に設けるよう努めることとしたこと。

(留意事項)

- ① 本基準において、「洗浄室」については、午前中は非汚染作業区域、午後の洗浄開始時から清掃終了時までを汚染作業区域として整理するとともに、「食品を取り扱う場所」については、作業区域より洗浄室を除いた施設として整理していること。
- ② 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、食品のみが移動するよう工夫すること。

(2) 学校給食設備

(主な変更点)

- ① シンクについて、「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を別々に設置し三槽式構造とすること、また、「調理室」においては、食品及び器具等の洗浄用シンクを設置し、共用しないことを明記したこと。
- ② 冷蔵及び冷凍設備について、「原材料用及び調理用等」に整備することとしたこと。
- ③ 学校給食従事者の専用手洗い設備について、「前室、便所の個室に」設置することとしたこと。
- ④ 学校給食従事者の専用手洗い設備の給水栓について、「温水に対応した方式」としたこと。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

(主な変更点)

- ① ねずみ及び衛生害虫について、発生状況を1ヶ月に1回以上点検するとともに、「発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等」を行うこととしたこと。また、「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扱いに十分注意すること」としたこと。
- ② 学校給食従事者専用の便所について、「定期的に清掃及び消毒を行うこと」としたこと。
- ③ 学校給食従事者専用の手洗い設備について、「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こと、また、「前室の手洗い設備には個人用爪ブラシ」を常備することと整理したこと。
- ④ 清掃用具について、「汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること」

としたこと。

(留意事項)

- ① 学校給食従事者専用の便所については、他の大量調理施設と異なり学校給食従事者のみが使用することから、ノロウイルス等の感染が拡大する恐れがある場合等を除き、調理終了後に清掃及び消毒を行うことが望ましい。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1. (3) 食品の検収・保管等

(主な変更点)

- ① ダンボールについて、「食品の保管室」に持ち込まないことを明記したこと。

(留意事項)

- ① 栄養教諭等を検収責任者としない場合には、学校給食調理員等を検収責任者として定めること。
- ② 泥つきの根菜類の処理については、球根皮むき機とあわせ、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。

(4) 調理過程

(主な変更点)

- ① 加熱処理する食品について、「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の場合は85℃で1分間以上加熱すること）」としたこと。
- ② 和えもの、サラダ等について、和え終わるなど「調理終了時」にも温度と時間を記録することを明記したこと。
- ③ エプロン、履物等について「作業区分ごとに洗浄及び消毒」することを明記したこと。
- ④ 食品の配送時の温度の変化を把握するため、共同調理場において、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間の記録について、引き続き毎日記録することとするが、温度については、月毎に行うなど「定期的」に記録することとしたこと。

(留意事項)

- ① 調理時においても食品中の異物混入及び調理中の異物混入に注意すること。
- ② 使用水の安全確保について、調理終了後に遊離残留塩素の状態を確認することとしているが、原則として、調理作業が終了した午前中の時間に確認すること。

(5) 配送及び配食

(主な変更点)

- ① 家庭から持参させる食器具について、食育の観点からはし等を持参すること

が想定されることから、その観点から整理したこと。

- ② ノロウイルス等における嘔吐物について適切に対処するため、「児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理」することとしたこと。また、嘔吐物が付着した食器具の返却については、次亜塩素酸ナトリウム液（塩素濃度、200ppm）に十分浸すなどの消毒を行うことなどにより「調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと」としたこと。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1. (1) 衛生管理体制

(主な変更点)

- ① 研修について、教育委員会等は「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。」及び「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。」としたこと。
- ② 食品の点検については、旧基準では、都道府県教育委員会と市町村教育委員会との役割が明確でなかったことから、本基準においては、市町村教育委員会が、「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。」と整理したこと。また、定期的な点検の実施に当たっては、市町村教育委員会においては、いずれかの学校で1年間に少なくとも1校は実施すること。なお、都道府県教育委員会においては、市町村教育委員会と連携を図り、その点検結果を県内に周知するなど適切な情報共有を図ることが望ましい。
- ③ 調理室の施錠について「調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと」としたこと。

(留意事項)

- ① 学校給食調理員の研修プログラムについては、別紙2「学校給食調理員の標準的研修プログラム」を参考とし、各教育委員会等で研修計画を作成し、実施すること。

(3) 学校給食従事者の健康管理

(主な変更点)

- ① 学校給食従事者の健康診断について、年1回健康診断を行うとともに、その他2回定期的に健康状態を把握することが望ましいとしたこと。
- ② 検便については、長期休業中も含め「毎月2回以上」行うことを明記したこと。
- ③ ノロウイルスについて、「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、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること」としたこと。また、「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

症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理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こと。」としたこと。

(留意事項)

- ① 地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても、必要に応じて検便を行うこと。
- ② 配送及び配膳に携わる者についても、その作業内容に応じて、健康管理等を行うべきこと。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

- ① 食中毒の集団発生の際の対応として「二次感染の防止に努めること」と明記したこと。
- ② 食中毒の集団発生時の措置として「学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること」と明記したこと。
- ③ 食中毒の集団発生時の関係職員の役割について、「校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等」を明記したこと。
- ④ 食中毒の発生原因の解明に当たって、「保健所等に協力」することを明記したこと。

第6 雑則

1. 本基準に基づく記録は、全て「1年間保存する」ことを明記したこと。

三 その他

1. 定期及び日常の衛生検査の点検票

別紙3の別添1～8票（新たに定めた、「調理過程の定期検査票」（別添第4票）を含む。）を参考とし、各学校等で適切な点検票を作成し、実施すること。

2. 児童生徒に対する保健教育・衛生指導

ア 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させるよう指導すること。

イ 児童生徒に対して、給食前に十分手を洗わせること。手洗いは、必ず流水式とすること。

3. 患者の早期発見

ア 児童生徒等の欠席率に注意し、感染症・食中毒等の早期発見に努めること。

- イ 児童生徒等に対して、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・食中毒のような疑わしい症状のある児童生徒等があるときは、関係機関の協力を得るとともに、速やかに学校医又は医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講じること。
- ウ 健康に異常のある児童生徒等は、自主的に保護者、教員等に申し出るように指導し、また、保護者に対しては、児童生徒等が感染症・食中毒にかかったり、その疑いがある場合には、学校にその旨を報告するよう指導すること。
- 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、早期にその症状を把握するよう努めること。

4. 文部科学省への報告

- ア 都道府県教育委員会及び都道府県知事は、域内の学校に感染症・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生又はそのおそれがある場合には、別紙4-1「学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告」を、終えんした場合には、別紙4-2「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。
なお、感染症・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。
- イ 国立大学の附属学校に感染症・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生又はそのおそれがある場合には、様式4-1「学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告」を、終えんした場合には、別紙4-2「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。
なお、感染症・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。
- ウ ア及びイの報告に際しては、参考となる献立表等の資料を添付すること。

5. 文部科学省資料等の活用

学校給食関係者は、次の資料を活用すること。

- ア 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成20年3月）
- イ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成21年3月）
- ウ 「食に関する指導の手引」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成19年3月）
- エ 「学校給食における食中毒防止の手引」（独立行政法人日本スポーツ振興センター）
- オ 「学校給食 食中毒防止ビデオシリーズ」（独立行政法人日本スポーツ振興

センター)

6. 学校給食従事者の喫食について

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児童生徒とともに食べることによって、調理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、毎日の健康調査及び月2回以上の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。

7. 従前の基準の廃止

「学校給食衛生管理の基準」(平成9年4月1日付け文部省体育局長通知文体学第266号の別紙)

【本件連絡先】

文部科学省スポーツ・青少年局

学校健康教育課学校給食係

TEL: 03-5253-4111(内線 2694)

○文部科学省告示第六十四号

学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）第九条第一項の規定に基づき、学校給食衛生管理基準を次のように定め、平成二十一年四月一日から施行する。

平成二十一年三月三十一日

文部科学大臣 塩谷 立

学校給食衛生管理基準

第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、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。）の考え方に基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の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こと。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

- 1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

① 共通事項

- 一 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こと。また、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こと。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）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の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。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こと。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同

じ。)の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こと。

五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

②作業区域内の施設

一 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。以下同じ。）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こと。

二 食品の保管室は、専用であること。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こと。

三 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こと。

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

六 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こと。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

二 学校給食従事者専用の便所は、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こと。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

(2) 学校給食設備

①共通事項

一 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であること。

二 全ての移動性の器具及び容器は、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こと。

三 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、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。

四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

②調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 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こと。また、それぞれ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こと。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 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こと。

③シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、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、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤温度計及び湿度計

- 一 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こと。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所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こと。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、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の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
 - 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
 - 三 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こと。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
 - 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
 - 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
 - 六 学校給食施設及び設備は、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ため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、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こと。なお、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扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
 - 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
 - 八 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こと。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
 - 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、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、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、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及び消毒した後、乾燥させること。さらに、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及び消毒は、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こと。
 - 十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
 - 十一 床は破損箇所がないよう管理すること。
 - 十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て（1）の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期的に、（2）及び（3）の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 献立作成

- 一 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こと。
- 二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。
- 三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。
- 四 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すること。
- 五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は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こと等により適正な規模での作成に努めること。

(2) 学校給食用食品の購入

①共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。
- 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

②食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- 二 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等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。

五 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に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こと。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

③食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の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こと。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こと。
- 三 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こと。

(3) 食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、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（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 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こと。
- 三 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、一回で使い切る量を購入すること。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こと。
- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、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こと。
- 五 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

び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「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こと。

七 牛乳については、専用の保冷库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こと。

八 泥つ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こと。

(4) 調理過程

①共通事項

一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部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の場合は85℃で1分間以上）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、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、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、学校給食調理員の研修の実施、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こと。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、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調理すること。

四 和えもの、サラダ等については、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こと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/

1以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間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間を記録すること。

五 マヨネーズは、つぐらないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

②使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。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0.1mg/L以上であること並びに外観、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こと。

二 使用水について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こと。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週間以上保存すること。

三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③二次汚染の防止

一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、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こと。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

六 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、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理

に配慮すること。

④食品の適切な温度管理等

- 一 調理作業時には、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
- 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- 三 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可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
- 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。
- 六 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こと。

⑤廃棄物処理

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、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こと。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(5) 配送及び配食

①配送

- 一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

②配食等

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 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こと。

四 はし等を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指導すること。

五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

(6) 検食及び保存食等

①検食

一 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児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。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こと。

二 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、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こと。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

②保存食

一 保存食は、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、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

三 保存食については、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並びに廃棄した日時を記録すること。

四 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こと。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食

と兼用しないこと。

③残食及び残品

一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。

二 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こと。

2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回（（3）、（4）②及び（6）①、②にあっては毎学年3回）、定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（1）衛生管理体制

一 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こと。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。

二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、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こと。

三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、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注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、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こと。

五 校長等は、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削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

六 校長等は、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。

七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

八 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こと。

九 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、非常勤職員等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こと。

十 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（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）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。

十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、（３）三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

（２）学校給食従事者の衛生管理

一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。

二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。

三 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。

四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

（３）学校給食従事者の健康管理

一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年１回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年３回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

二 検便は、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、毎月２回以上実施すること。

三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか

か毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、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すること。

四 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、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、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家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理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こと。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。

二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。

三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。

四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。

五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。

2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

(1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。

(2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用後、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、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。
- (3) 使用水に関しては、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0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
 - (4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
 - (5) 食品については、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、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
 - (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
 - (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
 - (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
 - (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
 - (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
 - (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
 - (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
 - (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
 - (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。
 - (15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性

疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

- 2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、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。

- ①感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
- ②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。
- ③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、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。

第6 雑則

- 1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。
- 2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、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、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

学校給食施設の区分

区 分				内 容
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 食 品 の 保 管 室－食品の保管場所 下 処 理 室－食品の選別、剥皮、洗浄等 を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
			非汚染作業区域	調 理 室 ー食品の切裁等を行う場所 ー煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う 場所 ー加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ー食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
		そ の 他		更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

別紙

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

別紙 2

学校給食調理員の標準的研修プログラム

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実践を研修する。

区分	内 容	ね ら い
1 開 講 に あ た つ て	・ 学校給食の意義と学校給食調理員の役割 ・ 学校教育における学校給食の位置付け ・ 学校給食法 ・ 学校給食調理員の果たす役割	学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。 学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。
2 食 中 毒 の 基 礎 知 識	主な食中毒 ①食中毒菌の種類と特徴 ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③食中毒の発生状況 ④学校給食における食中毒発生事例 ⑤学校給食衛生管理基準 ⑥食品衛生法	主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。 (指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者
3 学 校 給 食 設 調 備 理 の 員 衛 及 生 び 管 施 理 設	①学校給食調理員の衛生管理 ・ 健康状態の把握 ・ 検便 ・ 服装 ・ 手洗いの重要性 ②施設・設備の衛生管理 ・ ドライ及びドライ運用 ・ 機械器具の衛生的取扱い方法 ・ 機械器具点検保守の方法 ・ 専用容器の使い分け ・ 洗浄・消毒の方法	学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。 施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等
4 作 業 工 程 上 の 衛 生 管 理 と 生 検 査	①作業工程と作業動線 ・ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・ 二次汚染を防ぐ作業動線 ・ 下処理の方法 ・ 加熱調理の方法 ・ 使い捨て手袋の取扱い方法 ②調理室における自主衛生検査 ・ 水質検査の方法 ・ 簡易検査キット等による簡易検査法 ・ 食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法	二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。 水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等

区分	内 容	ね ら い
5 衛生 管理 体制	学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭等の職務 ④給食主任、保健主事、養護教諭等他の教職員との連携 ⑤調理室（場）における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解する。 調理室（場）における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 （指導者例） 都道府県教育委員会学校給食担当者及び校長・保健主事等
6 学校給食衛生管理基準と日常点検・定期点検	学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ②食品の衛生 ・食品の選定と検収方法 ・検収表（簿）の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理基準を理解し、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 （指導者例） 学校薬剤師、栄養教諭等
7 食中毒防止の実際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。 （指導者例） 校長、場長、栄養教諭等、学校給食調理員等

定期及び日常の衛生検査の点検票

- ①「学校給食施設等定期検査票」(第 1 票)
- ②「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」(第 2 票)
- ③「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」(第 3 票)
- ④「調理過程の定期検査票」(第 4 票)
- ⑤「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」(第 5 票)
- ⑥「定期検便結果処置票」(第 6 票)
- ⑦「学校給食における衛生管理体制定期検査票」(第 7 票)
- ⑧「学校給食日常点検票」(第 8 票)

第1票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 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) 人
 給食対象人員
 給食調理室 面積 m²

校長印

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	食数に適した十分な広さか。	A・B・C
建物の構造	3 使用区分	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
	☐ 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。 ☐ 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。 ☐ 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 ☐ 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。		
建物の周囲の状況	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 金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
日常点検	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 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、構造はよいのか。	A・B・C
	7 排水	ア 周囲の排水はよいのか。 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
日常点検	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: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

検査年月日 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

校長印

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。	A・B・C
	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
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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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
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。	A・B・C
	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
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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	16 排水口は飛散しない構造か。	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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
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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	23 温度計・湿度計は、正確か。	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。	A・B・C
	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
給食従事者の手洗い・消毒施設	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	28 給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	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
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	31 専用の履物を備えているか。	A・B・C
	32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	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。	A・B・C
	34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A・B・C
	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。	A・B・C
	36 夏季には直接日光がささないか。	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。	A・B・C
	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
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
	40 床に破損箇所はないか。	A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
	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
日常点検	43 日常点検は確実に行われており、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3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 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

校長印

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

検査年月日 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

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以上であることを確認し、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 5 票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 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

校長印

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6票

定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

給食従事者名：	性別：男・女	年齢：	歳
---------	--------	-----	---

下痢をした日：平成 年 月 日

検便の結果及び処置

平成 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 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

校長印

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

学校（調理場）名 _____

検査日 平成 年 月 日

校長（所長）検印 _____

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）の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト		
作	施設・設備	☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい。
		☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
		☐ 主食置場、容器は清潔である。
		☐ 床、排水溝は清潔である。
		☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。
		☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
		☐ 機械、機器の故障の有無を確認した。
		☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
		☐ 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－20℃以下）の温度は適切である。
		☐ 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。
		☐ 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。
		☐ ねずみやハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない。
業	使用水	☐ 作業前に十分（5分間程度）流水した。
		☐ 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）
		☐ 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	☐ 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。
		☐ 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。
		☐ 納入業者は衛生的な服装である。
		☐ 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。
		☐ 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。
学 校 給 食 従 事 者	服装等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
		☐ 履物は清潔である。
		☐ 適切な服装をしている。
		☐ 爪は短く切っている。
	手洗い	☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
		☐ 下痢をしている者はいない。
	健康状態	☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		☐ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
		☐ 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。
		☐ 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		
作業中	下処理	☐ エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		☐ 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		☐ 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	☐ 原材料は適切に温度管理した。
		☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		☐ 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		☐ 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。
		☐ 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分以上）、その温度と時間を記録した。
		☐ 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。
		☐ 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。
		☐ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
	使用水	☐ 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。
		☐ 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）
	保存食	☐ 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		☐ 釜別・ロット別に採取した。
		☐ 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。
		☐ 採取、廃棄日時を記録した。
	配食	☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		☐ 配食時間は記録した。
		☐ 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。

便所	☐ 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。 ☐ 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 ☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の立ち入り	☐ 部外者が立ち入った。 ☐ 部外者の健康状態を点検・記録した。 ☐ 部外者は衛生的な服装であった。
共同調理場 受配校	☐ 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。 ☐ 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。 ☐ 受配校搬入時の時刻を記録した。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
業	配送・配膳	☐ 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) ☐ 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。 ☐ 配送記録をつけている。
	検食	☐ 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 ☐ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 ☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。 ☐ 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給食当番	☐ 下痢をしている者はいない。 ☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 ☐ 衛生的な服装をしている。 ☐ 手指は確実に洗浄した。
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	☐ 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 ☐ 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。 ☐ 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	☐ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 ☐ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 ☐ 残菜容器は清潔である。 ☐ 廃棄物の保管場所は清潔である。
後	食品保管室	☐ 給食物資以外のものは入れてない。 ☐ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 ☐ ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

別紙 4 - 1

学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
学 校 名 (共同調理場名)				校 長 名 (所長名)		
学校・共同調理 場 の 所 在 地				電 話 番 号		
受 配 校 数 (共同調理場方式のみ記入)						
食 中 毒 等 の 発 生 状 況	発 生 日 時	平成 年 月 日 (曜日) (時 分)				
	発 生 場 所					
	児童生徒数		男	女	計	備 考
	患 者 等 数	区 分	男	女	計	備 考
		患 者 数				
		うち 欠席者数				
		年 月 日	うち 入院者数			
		現在	うち 死亡者数			
	主 な 症 状					
発 生 原 因 (判明している場合記入)						
献 立 表	(食中毒等発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)					

- (注) 1 食中毒等発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。

学校における感染症・食中毒等発生状況報告

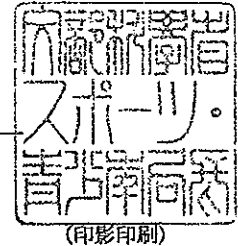
1	学 校 名 ※																
2	学 校 の 所 在 地 ※																
3 感 染 症 ・ 食 中 毒 等 の 発 生 状 況	(1) 病 名 ※																
	(2) 発生年月日※																
	(3) 終焉年月日																
	(4) 発生の場所※																
	(5) 患者数・欠席者数及び死亡者数	区 分	児童生徒等数			患 者 数			欠席者数			入院者数			死亡者数		
学 年		男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
第1学年																	
第2学年																	
第3学年																	
第4学年																	
第5学年																	
第6学年																	
計																	
	(6) 発 生 の 経 緯																
4	患 者 及 び 死 亡 者 発 見 の 動 機																
5	感 染 症 ・ 食 中 毒 の 発 生 原 因																
6	感 染 症 ・ 食 中 毒 の 感 染 経 路																
7	臨 床 症 状 の 概 要																
8	(1) 学 校 の 処 置																
	(2) 学校の管理機関 の処置																
	(3) 保健所その他の 関係機関の処置																
9	都道府県教育委員会 都道府県知事の処置																
10	そ の 他 の 参 考 と な る 事 項																

- (注) 1 感染症・食中毒等が発生した場合、直ちに「様式2」によりFAXで報告すること。
 2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。
 3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。

平成21年4月1日

附属学校を置く各国立大学法人学長
各都道府県知事殿
各都道府県教育委員会

文部科学省スポーツ・青少年局長
山中伸



学校給食実施基準の施行について（通知）

学校給食の適切な実施については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところですが、このたび、学校保健法等の一部を改正する法律（平成20年法律第73号）により改正された学校給食法（昭和29年法律第160号。以下「法」という。）第8条第1項の規定に基づき、別紙のとおり、「学校給食実施基準」（平成21年文部科学省告示第61号。以下「本基準」という。）が平成21年3月31日に公布され、平成21年4月1日から施行されました。

本基準の概要等については、下記のとおりですので、法第8条の趣旨を踏まえ、本基準に照らした適切な学校給食の実施をお願いします。

なお、各都道府県教育委員会におかれては、域内の市町村教育委員会及び所管の学校に対して、各都道府県知事におかれては、所轄の学校及び学校法人等に対して、国立大学法人学長におかれては、その管下の学校に対して周知を図るとともに、適切な対応が図られるよう配慮願います。

記

I 本基準の概要

- 一 学校給食は、在学するすべての児童生徒に対して実施されるものとする（第1条関係）
- 二 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施されるものとする（第2条関係）
- 三 学校給食の実施に当たって、児童生徒の個々の健康及び生活活動等並びに地域の実情等に配慮すべきものとする（第3条関係）

- 四 学校給食に供する食物の栄養内容の基準（「学校給食摂取基準」）について定めたこと（第4条関係）

II 留意事項

一 総則的事項

1. 法の趣旨の徹底について

法の第8条2項において、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、本基準に照らして適切な学校給食の実施に努めることとされており、法の規定に基づき、学校給食の適切な実施に努められたいこと。（法第8条第2項）

2. 本基準の策定について

本基準は、学校給食法の改正に伴い、学校給食実施基準（昭和29年文部省告示第90号。以下「旧基準」という。）の内容を踏まえ、改正されたこと。

二 個別的事項

1. 主な変更点について

旧基準からの主な変更点は、以下のとおりである。

- (1) 旧基準第三条では、学校給食の実施回数が「原則として毎週五回以上」を、本基準では、「原則として毎週五回」としたこと。（第2条関係）
- (2) 「学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。」を追加したこと。（第3条関係）

2. 学校給食摂取基準について

- (1) 学校給食における摂取基準（以下「学校給食摂取基準」という。）については、別表にそれぞれ掲げる基準によること。
- (2) これらの学校給食摂取基準については厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準（2005年版）」（以下「食事摂取基準」という。）を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、文部科学省が平成19年度に行った「児童生徒の食生活等の実態調査」（以下「食生活等実態調査」という。）結果を勘案し、児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。したがって、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用すること。
- (3) 学校給食摂取基準についての基本的な考え方は次のとおりである。
 - ① エネルギー
エネルギーについては、学校保健統計調査から児童生徒の標準体重を求め、食生活等実態調査結果を参考として、身体活動レベル1.75を用い

て算出した1日の必要量の33%とした。

② たんぱく質

食事摂取基準においては、成長期のたんぱく質の算定方法が変更になったことから、たんぱく質の推奨量が「第6次改定日本人の栄養所要量」より低い値となっている。しかし、主菜の量、児童生徒の嗜好及び学校給食においてカルシウムの供給源としての牛乳が通常毎日提供されていること及び食生活等実態調査結果などを勘案すると、基準値は現行程度が適切と考えられる。よって、食事摂取基準の推奨量（1日）の50%を基準値とした。また、高たんぱく質・高脂質の食事嗜好を助長しないよう食事摂取基準の推奨量（1日）の33%から食生活等実態調査結果の摂取量1日分の40%を範囲とした。

③ 脂質

脂質の過剰摂取は、肥満並びに血中コレステロール値などの問題も指摘されることから、将来の生活習慣病予防の観点から、脂質の基準値は、現行同様に脂肪エネルギー比率で示し、総エネルギー摂取量の25～30%とした。

④ ナトリウム(食塩相当量)

ナトリウムについては食事摂取基準において、生活習慣病予防の目的から過剰摂取対策として、成人女性8g/日、男性は10g/日未満を目標量としている。1～11歳については、推定エネルギー必要量に応じて目標量を設定していることから、学校給食においては、その33%未満を基準値とした。

⑤ カルシウム

カルシウムについては、食生活等実態調査結果や平成14年に独立行政法人日本スポーツ振興センターが実施した「児童生徒の食事状況調査」の結果から、家庭において不足している実態を踏まえ、食事摂取基準の目標量（1日）の50%を基準値とした。

また、食事摂取基準においてはさらに摂取することが望まれるカルシウム量として目安量を示していることから、学校給食においては摂取することが望まれるカルシウム量を目標値として示したので、可能な限り目標値の摂取に努めること。

⑥ 鉄

鉄については、食事摂取基準の推奨量（1日）の33%とした。鉄の摂取は、家庭はもとより学校給食においても容易でないことから、学校給食においては献立の創意工夫を行い、摂取の確保に努めること。

⑦ ビタミン類

ビタミンについては、基本的には食事摂取基準の推奨量（1日）の33%とした。ただし、日本人が欠乏しやすいビタミンB₁は食事摂取基準（1日）の40%とし、ビタミンB₂についても牛乳1本（200ml）をつけると1日の推奨量の40%程度となることから、食事摂取基準（1日）の

40%とした。なお、ビタミンAについては食品の選択の幅を確保するという観点から、1日の推奨量の33%を基準値とし、その3倍までを摂取範囲とした。

⑧ 食物繊維

食物繊維については、食事摂取基準において、成長期の必要量は示されていないが、成人の場合、1,000kcal当たり10gが望ましいと規定されており、食生活等実態調査における排便に関する調査結果を踏まえ、現行より若干減じて基準値とした。

⑨ マグネシウム及び亜鉛

マグネシウムは食事摂取基準の推奨量（1日）の50%、亜鉛については、33%を望ましい数値とした。

3. 学校給食における食品構成について

食品構成については、学校給食摂取基準を踏まえつつ、多様な食品を適切に組み合わせ、食に関する指導や食事内容の充実を図ること。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。

さらに、独立行政法人日本スポーツ振興センターが実施した「児童生徒の食事状況調査」によれば、学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。なお、家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理由牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。

4. 学校給食の食事内容の充実等について

(1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任、栄養教諭等が給食時間はもとより各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるよう配慮すること。

- ① 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を示すこと。
- ② 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とすること。
- ③ 地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒が郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう配慮すること。
- ④ 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。
- ⑤ 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。なお、実施に当たっては財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「アレルギー疾患対応の学校生活管理指導表」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考と

すること。

- (2) 献立作成に当たっては、常に食品の組み合わせ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮すること。
 - ① 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。
 - ② 食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。調理に当たっては、衛生・安全に十分配慮すること。
 - ③ 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。
- (3) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。
- (4) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。
- (5) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。

5 特別支援学校における食事内容の改善について

- (1) 特別支援学校の児童及び生徒については、障害の種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、学校給食摂取基準の適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態や生活活動の実態、地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用するとともに次の点に留意すること。
 - ① 障害のある児童生徒が無理なく食べられるような献立及び調理について十分配慮すること。
 - ② 食に関する指導の教材として、障害に応じた効果的な教材となるよう創意工夫に努めること。
- (2) 特別支援学校における児童生徒に対する食事の管理については、家庭や寄宿舎における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、児童生徒の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。

6 その他

文部科学省に調査研究協力者会議を設置し、検討を行ったので、「学校給食における食事摂取基準等について(報告)」及び改訂に際し基礎資料として実施した「児童生徒の食生活等実態調査結果」を参考とされたいこと。

7 従前の通知の廃止

「学校給食における食事内容について」(文部科学省スポーツ・青少年局長通知20文科ス第754号)

○文部科学省告示第六十一号

学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）第八条第一項の規定に基づき、学校給食実施基準（昭和二十九年文部省告示第九十号）の全部を改正し、平成二十一年四月一日から施行する。

平成二十一年三月三十一日

文部科学大臣 塩谷 立

学校給食実施基準

（学校給食の実施の対象）

第一条 学校給食（学校給食法第三条第一項に規定する「学校給食」をいう。以下同じ。）は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

（学校給食の実施回数等）

第二条 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回、授業日の昼食時に実施されるものとする。

（児童生徒の個別の健康状態への配慮）

第三条 学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

（学校給食に供する食物の栄養内容）

第四条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

別表(第四条関係)

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準		値	
	児童(6歳～7歳)の 場合	児童(8歳～9歳)の 場合	児童(10歳～11歳)の 場合	生徒(12歳～14歳)の 場合
エネルギー(kcal)	560	660	770	850
たんぱく質(g)	16	20	25	28
範囲※1	10～25	13～28	17～30	19～35
脂 質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2未満	2.5未満	3未満	3未満
カルシウム(mg)	300	350	400	420
目標値※2	320	380	480	470
鉄(mg)	3	3	4	4
ビタミンA(μgRE)	130	140	170	210
範囲※1	130～390	140～420	170～510	210～630
ビタミンB ₁ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.5	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	23	26	33
食物繊維(g)	5.5	6.0	6.5	7.5

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。
マグネシウム・・・児童(6歳～7歳) 70mg、児童(8歳～9歳) 80mg、児童(10歳～11歳) 110mg、
生徒(12歳～14歳) 140mg

亜 鉛・・・児童(6歳～7歳) 2mg、児童(8歳～9歳) 2mg、児童(10歳～11歳) 3mg、
生徒(12歳～14歳) 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び
生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

※1 範囲・・・示した値の内に納めることが望ましい範囲

※2 目標値・・・摂取することがより望ましい値

○文部科学省告示第六十号

学校保健安全法（昭和三十三年法律第五十六号）第六条第一項の規定に基づき、学校環境衛生基準を次のように定め、平成二十一年四月一日から施行する。

平成二十一年三月三十一日

文部科学大臣 塩谷 立

学校環境衛生基準

第1 教室等の環境に係る学校環境衛生基準

- 1 教室等の環境（換気、保温、採光、照明、騒音等の環境をいう。以下同じ。）に係る学校環境衛生基準は、次表の左欄に掲げる検査項目ごとに、同表の右欄のとおりとする。

検査項目		基準
換気及び保温等	(1) 換気	換気の基準として、二酸化炭素は、1500ppm 以下であることが望ましい。
	(2) 温度	10℃以上、30℃以下であることが望ましい。
	(3) 相対湿度	30%以上、80%以下であることが望ましい。
	(4) 浮遊粉じん	0.10mg/m ³ 以下であること。
	(5) 気流	0.5m/秒以下であることが望ましい。
	(6) 一酸化炭素	10ppm 以下であること。
	(7) 二酸化窒素	0.06ppm 以下であることが望ましい。
	(8) 揮発性有機化合物	
	ア. ホルムアルデヒド	100 μg/m ³ 以下であること。
	イ. トルエン	260 μg/m ³ 以下であること。
	ウ. キシレン	870 μg/m ³ 以下であること。
採光及び照明	エ. パラジクロロベンゼン	240 μg/m ³ 以下であること。
	オ. エチルベンゼン	3800 μg/m ³ 以下であること。
	カ. スチレン	220 μg/m ³ 以下であること。
	(9) ダニ又はダニアレルゲン	100 匹/m ² 以下又はこれと同等のアレルゲン量以下であること。
	(10) 照度	(ア) 教室及びそれに準ずる場所の照度の下限値は、300 lx（ルクス）とする。また、教室及び黒板の照度は、500 lx 以上であることが望ましい。 (イ) 教室及び黒板のそれぞれの最大照度と最小照度の比は、20 : 1 を超えないこと。また、10 : 1 を超えないことが望ましい。 (ウ) コンピュータ教室等の机上の照度は、500～1000 lx 程度が望ましい。 (エ) テレビやコンピュータ等の画面の垂直面照度は、100～500 lx 程度が望ましい。 (オ) その他の場所における照度は、工業標準化法（昭和 24 年法律第 185 号）に基づく日本工業規格（以下「日本工業規格」という。）Z 9110 に規定する学校施設の人工照明の照度基準に適合すること。
	(11) まぶしさ	(ア) 児童生徒等から見て、黒板の外側 15° 以内の範囲に輝きの強い光源（昼光の場合は窓）がないこと。

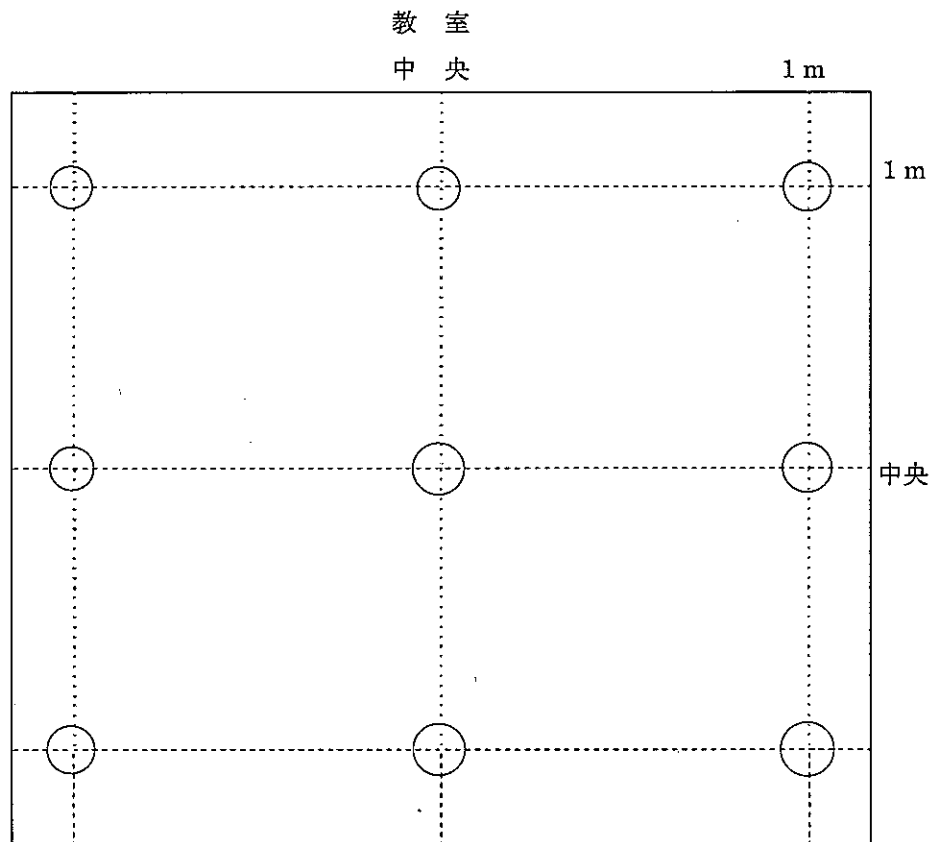
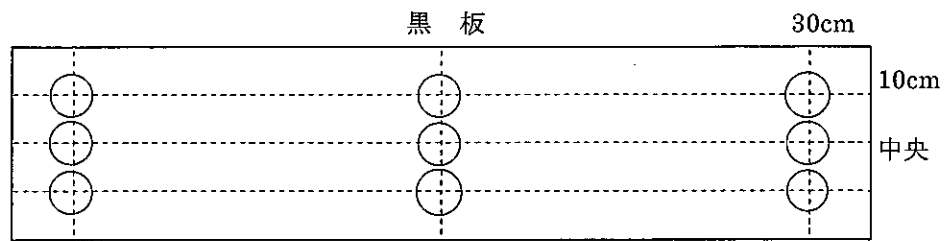
		(イ) 見え方を妨害するような光沢が、黒板面及び机上面にないこと。 (ウ) 見え方を妨害するような電灯や明るい窓等が、テレビ及びコンピュータ等の画面に映じていないこと。
騒音	(12) 騒音レベル	教室内の等価騒音レベルは、窓を閉じているときは LAeq50dB (デシベル) 以下、窓を開けているときは LAeq55dB 以下であることが望ましい。

2 1の学校環境衛生基準の達成状況を調査するため、次表の左欄に掲げる検査項目ごとに、同表の右欄に掲げる方法又はこれと同等以上の方法により、検査項目(1)～(7)及び(10)～(12)については、毎学年2回、検査項目(8)及び(9)については、毎学年1回定期に検査を行うものとする。

検査項目		方法
換気及び保温等	(1) 換気	二酸化炭素は、検知管法により測定する。
	(2) 温度	アスマン通風乾湿計を用いて測定する。
	(3) 相対湿度	アスマン通風乾湿計を用いて測定する。
	(4) 浮遊粉じん	相対沈降径 10 μ m 以下の浮遊粉じんをろ紙に捕集し、その質量による方法 (Low-Volume Air Sampler 法) 又は質量濃度変換係数 (K) を求めて質量濃度を算出する相対濃度計を用いて測定する。
	(5) 気流	カタ温度計又は微風速計を用いて測定する。
	(6) 一酸化炭素	検知管法により測定する。
	(7) 二酸化窒素	ザルツマン法により測定する。
	(8) 揮発性有機化合物	揮発性有機化合物の採取は、教室等内の温度が高い時期に行い、吸引方式では30分間で2回以上、拡散方式では8時間以上行う。
	ア. ホルムアルデヒド	ジニトロフェニルヒドラジン誘導体固相吸着／溶媒抽出法により採取し、高速液体クロマトグラフ法により測定する。
	イ. トルエン	
	ウ. キシレン	
	エ. パラジクロロベンゼン	
	オ. エチルベンゼン	
	カ. スチレン	温度及び湿度が高い時期に、ダニの発生しやすい場所において1 m^2 を電気掃除機で1分間吸引し、ダニを捕集する。捕集したダニは、顕微鏡で計数するか、アレルゲンを抽出し、酵素免疫測定法によりアレルゲン量を測定する。
	(9) ダニ又はダニアレルゲン	

備考 一 検査項目（１）～（７）については、学校の授業中等に、各階１以上の教室等を選び、適当な場所１か所以上の机上の高さにおいて検査を行う。 検査項目（４）及び（５）については、空気の温度、湿度又は流量を調節する設備を使用している教室等以外の教室等においては、必要と認める場合に検査を行う。 検査項目（６）及び（７）については、教室等において燃焼器具を使用していない場合に限り、検査を省略することができる。 二 検査項目（８）については、普通教室、音楽室、図工室、コンピュータ教室、体育館等必要と認める教室において検査を行う。 検査項目（８）ウ～カについては、必要と認める場合に検査を行う。 検査項目（８）については、児童生徒等がいない教室等において、30分以上換気の後5時間以上密閉してから採取し、ホルムアルデヒドにあつては高速液体クロマトグラフ法により、トルエン、キシレン、パラジクロロベンゼン、エチルベンゼン、スチレンにあつてはガスクロマトグラフー質量分析法により測定した場合に限り、その結果が著しく基準値を下回る場合には、以後教室等の環境に変化が認められない限り、次回からの検査を省略することができる。 三 検査項目（９）については、保健室の寝具、カーペット敷の教室等において検査を行う。	
（10）照度	日本工業規格 C 1609 に規定する照度計の規格に適合する照度計を用いて測定する。 教室の照度は、図に示す 9 か所に最も近い児童生徒等の机上で測定し、それらの最大照度、最小照度で示す。 黒板の照度は、図に示す 9 か所の垂直面照度を測定し、それらの最大照度、最小照度で示す。 教室以外の照度は、床上 75cm の水平照度を測定する。なお、体育施設及び幼稚園等の照度は、それぞれの実態に即して測定する。
（11）まぶしさ	見え方を妨害する光源、光沢の有無を調べる。

図



(12) 騒音レベル

普通教室に対する工作室、音楽室、廊下、給食施設及び運動場等の校内騒音の影響並びに道路その他の外部騒音の影響があるかどうかを調べ騒音の影響の大きな教室を選び、児童生徒等がいない状態で、教室の窓側と廊下側で、窓を閉じたときと開けたときの等価騒音レベルを測定する。

等価騒音レベルの測定は、日本工業規格 C 1509 に規定する積分・平均機能を備える普通騒音計を用い、A特性で5分間、等価騒音レベルを測定する。

なお、従来の普通騒音計を用いる場合は、普通騒音から等価騒音を換算するための計算式により等価騒音レベルを算出する。

	特殊な騒音源がある場合は、日本工業規格 Z 8731 に規定する騒音レベル測定法に準じて行う。
備考	
一 検査項目（12）において、測定結果が著しく基準値を下回る場合には、以後教室等の内外の環境に変化が認められない限り、次回からの検査を省略することができる。	

第2 飲料水等の水質及び施設・設備に係る学校環境衛生基準

- 1 飲料水等の水質及び施設・設備に係る学校環境衛生基準は、次表の左欄に掲げる検査項目ごとに、同表の右欄のとおりとする。

検査項目	基準
(1) 水道水を水源とする飲料水（専用水道を除く。）の水質	
ア. 一般細菌	水質基準に関する省令（平成 15 年厚生労働省令第 101 号）の表の下欄に掲げる基準による。 エ. の項目中、過マンガン酸カリウム消費量は、10mg/ℓ 以下であること。
イ. 大腸菌	
ウ. 塩化物イオン	
エ. 全有機炭素（TOC）の量又は過マンガン酸カリウム消費量（以下「有機物等」という。）	
オ. pH 値	
カ. 味	
キ. 臭気	
ク. 色度	
ケ. 濁度	
コ. 遊離残留塩素	水道法施行規則（昭和 32 年厚生省令第 45 号）第 17 条第 1 項第 3 号に規定する遊離残留塩素の基準による。
(2) 専用水道に該当しない井戸水等を水源とする飲料水の水質	
ア. 専用水道（水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 3 条第 6 項に規定する「専用水道」をいう。以下同じ。）が実施すべき水質検査の項目	水質基準に関する省令の表の下欄に掲げる基準による。
イ. 遊離残留塩素	水道法施行規則第 17 条第 1 項第 3 号に規定する遊離残留塩素の基準による。

水 質	備考 一 ア. の項目中、「有機物（全有機炭素（TOC）の量）」とあるのは「有機物等」と読み替えるものとする。この場合において、過マンガン酸カリウム消費量の基準は、10mg/ℓ以下とする。	
	(3) 専用水道（水道水を水源とする場合を除く。）及び専用水道に該当しない井戸水等を水源とする飲料水の原水の水質	
	ア. 一般細菌	水質基準に関する省令の表の下欄に掲げる基準による。
	イ. 大腸菌	
	ウ. 塩化物イオン	
	エ. 有機物（全有機炭素（TOC）の量）	
	オ. pH値	
	カ. 味	
	キ. 臭気	
	ク. 色度	
	ケ. 濁度	
	備考 一 専用水道に該当しない井戸水等を水源とする飲料水の原水の水質の検査にあつては、ア. の項目中、「有機物（全有機炭素（TOC）の量）」とあるのは「有機物等」と読み替えるものとする。この場合において、過マンガン酸カリウム消費量の基準は、10mg/ℓ以下とする。	
	(4) 雑用水の水質	
	ア. pH値	5.8 以上 8.6 以下であること。
	イ. 臭気	異常でないこと。
	ウ. 外観	ほとんど無色透明であること。
	エ. 大腸菌	検出されないこと。
オ. 遊離残留塩素	0.1mg/ℓ（結合残留塩素の場合は 0.4mg/ℓ）以上であること。	
施 設	(5) 飲料水に関する施設・設備	
	ア. 給水源の種類	上水道、簡易水道、専用水道、簡易専用水道及び井戸その他の別を調べる。
	イ. 維持管理状況等	(7) 配管、給水栓、給水ポンプ、貯水槽及び浄化設備等の給水施設・設備は、外部からの汚染を受けないように管理されていること。また、機能は適切に維持されていること。 (4) 給水栓は吐水口空間が確保されていること。 (9) 井戸その他を給水源とする場合は、汚水等が浸透、流入せず、雨水又は異物等が入らないように適切に管理されていること。

・ 設 備		(エ) 故障、破損、老朽又は漏水等の箇所がないこと。 (オ) 塩素消毒設備又は浄化設備を設置している場合は、その機能が適切に維持されていること。
	ウ. 貯水槽の清潔状態	貯水槽の清掃は、定期的に行われていること。
	(6) 雑用水に関する施設・設備	(ア) 水管には、雨水等雑用水であることを表示していること。 (イ) 水栓を設ける場合は、誤飲防止の構造が維持され、飲用不可である旨表示していること。 (ウ) 飲料水による補給を行う場合は、逆流防止の構造が維持されていること。 (エ) 貯水槽は、破損等により外部からの汚染を受けず、その内部は清潔であること。 (オ) 水管は、漏水等の異常が認められないこと。

2 1の学校環境衛生基準の達成状況を調査するため、次表の左欄に掲げる検査項目ごとに、同表の右欄に掲げる方法又はこれと同等以上の方法により、検査項目(1)については、毎学年1回、検査項目(2)については、水道法施行規則第54条において準用する水道法施行規則第15条に規定する専用水道が実施すべき水質検査の回数、検査項目(3)については、毎学年1回、検査項目(4)については、毎学年2回、検査項目(5)については、水道水を水源とする飲料水にあっては、毎学年1回、井戸水等を水源とする飲料水にあっては、毎学年2回、検査項目(6)については、毎学年2回定期的に検査を行うものとする。

検査項目		方法
(1) 水道水を水源とする飲料水 (専用水道を除く)の水質	ア. 一般細菌	水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法(平成15年厚生労働省告示第261号)により測定する。 エ. の項目中、過マンガン酸カリウム消費量については、滴定法により測定する。
	イ. 大腸菌	
	ウ. 塩化物イオン	
	エ. 有機物等	
	オ. pH値	
	カ. 味	
	キ. 臭気	
	ク. 色度	
	ケ. 濁度	
	コ. 遊離残留塩素	水道法施行規則第17条第2項の規定に基づき厚生労働大臣が定める遊離残留塩素及び結合残留塩素の検査方法(平成15年厚生労働省告示第318号)により測定する。
	備考 一 検査項目(1)については、貯水槽がある場合には、その系統ごとに検査を行う。	
(2) 専用水道に該当しない井戸水		

水 質	等を水源とする飲料水の水質	
	ア. 専用水道が実施すべき水質検査の項目	水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法により測定する。
	イ. 遊離残留塩素	水道法施行規則第 17 条第 2 項の規定に基づき厚生労働大臣が定める遊離残留塩素及び結合残留塩素の検査方法により測定する。
	備考 一 ア. の項目中、「有機物（全有機炭素（TOC）の量）」とあるのは「有機物等」と読み替えるものとする。この場合において、過マンガン酸カリウム消費量は、滴定法により測定する。	
	(3) 専用水道（水道水を水源とする場合を除く。）及び専用水道に該当しない井戸水等を水源とする飲料水の原水の水質	
	ア. 一般細菌	水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法により測定する。
	イ. 大腸菌	
	ウ. 塩化物イオン	
	エ. 有機物（全有機炭素（TOC）の量）	
	オ. pH値	
	カ. 味	
	キ. 臭気	
	ク. 色度	
	ケ. 濁度	
	備考 一 専用水道に該当しない井戸水等を水源とする飲料水の原水の水質の検査にあつては、エ. の項目中、「有機物（全有機炭素（TOC）の量）」とあるのは「有機物等」と読み替えるものとする。この場合において、過マンガン酸カリウム消費量は、滴定法により測定する。	
(4) 雑用水の水質		
ア. pH値	水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法により測定する。	
イ. 臭気		
ウ. 外観	目視によって、色、濁り、泡立ち等の程度を調べる。	
エ. 大腸菌	水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法により測定する。	
オ. 遊離残留塩素	水道法施行規則第 17 条第 2 項の規定に基づき厚生労働大臣が定める遊離残留塩素及び結合残留塩素の検査方法により測定する。	
施	(5) 飲料水に関する施設・設備	
	ア. 給水源の種類	給水施設の外観や貯水槽内部を点検するほか、設備の図

設 ・ 設 備	イ. 維持管理状況等	面、貯水槽清掃作業報告書等の書類について調べる。
	ウ. 清潔状態	
	(6) 雑用水に関する施設・設備	施設の外観や貯水槽等の内部を点検するほか、設備の図面等の書類について調べる。

第3 学校の清潔、ネズミ、衛生害虫等及び教室等の備品の管理に係る学校環境衛生基準

1 学校の清潔、ネズミ、衛生害虫等及び教室等の備品の管理に係る学校環境衛生基準は、次表の左欄に掲げる検査項目ごとに、同表の右欄のとおりとする。

検査項目		基準
学 校 の 清 潔	(1) 大掃除の実施	大掃除は、定期に行われていること。
	(2) 雨水の排水溝等	屋上等の雨水排水溝に、泥や砂等が堆積していないこと。 また、雨水配水管の末端は、砂や泥等により管径が縮小していないこと。
	(3) 排水の施設・設備	汚水槽、雑排水槽等の施設・設備は、故障等がなく適切に機能していること。
ネ ズ ミ、 衛 生 害 虫 等	(4) ネズミ、衛生害虫等	校舎、校地内にネズミ、衛生害虫等の生息が認められないこと。
教 室 等 の 備 品 の 管 理	(5) 机、いすの高さ	机面の高さは、座高／3＋下腿長、いすの高さは、下腿長であるものが望ましい。
	(6) 黒板面の色彩	(ア) 無彩色の黒板面の色彩は、明度が3を超えないこと。 (イ) 有彩色の黒板面の色彩は、明度及び彩度が4を超えないこと。

2 1の学校環境衛生基準の達成状況を調査するため、次表の左欄に掲げる検査項目ごとに、同表の右欄に掲げる方法又はこれと同等以上の方法により、検査項目(1)については、毎学年3回、検査項目(2)～(6)については、毎学年1回定期的に検査を行うものとする。

検査項目		方法
学 校 の 清 潔	(1) 大掃除の実施	清掃方法及び結果を記録等により調べる。
	(2) 雨水の排水溝等	雨水の排水溝等からの排水状況を調べる。
	(3) 排水の施設・設備	汚水槽、雑排水槽等の施設・設備からの排水状況を調べる。

ネズミ、衛生害虫等	(4) ネズミ、衛生害虫等	ネズミ、衛生害虫等の生態に応じて、その生息、活動の有無及びその程度等を調べる。
教室等の備品の管理	(5) 机、いすの高さ	机、いすの適合状況を調べる。
	(6) 黒板面の色彩	明度、彩度の検査は、黒板検査用色票を用いて行う。

第4 水泳プールに係る学校環境衛生基準

- 1 水泳プールに係る学校環境衛生基準は、次表の左欄に掲げる検査項目ごとに、同表の右欄のとおりとする。

検査項目		基準
水質	(1) 遊離残留塩素	0.4mg/ℓ以上であること。また、1.0mg/ℓ以下であることが望ましい。
	(2) pH値	5.8以上8.6以下であること。
	(3) 大腸菌	検出されないこと。
	(4) 一般細菌	1ml中200コロニー以下であること。
	(5) 有機物等	過マンガン酸カリウム消費量として12mg/ℓ以下であること。
	(6) 濁度	2度以下であること。
	(7) 総トリハロメタン	0.2mg/ℓ以下であることが望ましい。
	(8) 循環ろ過装置の処理水	循環ろ過装置の出口における濁度は、0.5度以下であること。また、0.1度以下であることが望ましい。
施設	(9) プール本体の衛生状況等	(ア) プール水は、定期的に全換水するとともに、清掃が行われていること。 (イ) 水位調整槽又は還水槽を設ける場合は、点検及び清掃を定期的に行うこと。
	(10) 浄化設備及びその管理状況	(ア) 循環浄化式の場合は、ろ材の種類、ろ過装置の容量及びその運転時間が、プール容積及び利用者数に比して十分であり、その管理が確実に行われていること。 (イ) オゾン処理設備又は紫外線処理設備を設ける場合は、その管理が確実に行われていること。
	(11) 消毒設備及びその管理状況	(ア) 塩素剤の種類は、次亜塩素酸ナトリウム液、次亜塩素酸

設備の衛生状態		カルシウム又は塩素化イソシアヌル酸のいずれかであること。 (イ) 塩素剤の注入が連続注入式である場合は、その管理が確実に行われていること。
	(12) 屋内プール	
	ア. 空気中の二酸化炭素	1500ppm 以下が望ましい。
	イ. 空気中の塩素ガス	0.5ppm 以下が望ましい。
	ウ. 水平面照度	200 lx 以上が望ましい。
	備考 一 検査項目 (9) については、浄化設備がない場合には、汚染を防止するため、1 週間に 1 回以上換水し、換水時に清掃が行われていること。この場合、腰洗い槽を設置することが望ましい。 また、プール水等を排水する際には、事前に残留塩素を低濃度にし、その確認を行う等、適切な処理が行われていること。	

- 2 1の学校環境衛生基準の達成状況を調査するため、次表の左欄に掲げる検査項目ごとに、同表の右欄に掲げる方法又はこれと同等以上の方法により、検査項目 (1) ～ (6) については、使用日の積算が30日以内ごとに1回、検査項目 (7) については、使用期間中の適切な時期に1回以上、検査項目 (8) ～ (12) については、毎学年1回定期的に検査を行うものとする。

検査項目		方法
水質	(1) 遊離残留塩素	水道法施行規則第 17 条第 2 項の規定に基づき厚生労働大臣が定める遊離残留塩素及び結合残留塩素の検査方法により測定する。
	(2) pH値	水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法により測定する。
	(3) 大腸菌	
	(4) 一般細菌	
	(5) 有機物等	過マンガン酸カリウム消費量として、滴定法による。
	(6) 濁度	水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法により測定する。
	(7) 総トリハロメタン	
	(8) 循環ろ過装置の処理水	
施設・設備の衛生	(9) プール本体の衛生状況等	プール本体の構造を点検するほか、水位調整槽又は還水槽の管理状況を調べる。
	(10) 浄化設備及びその管理状況	プールの循環ろ過器等の浄化設備及びその管理状況を調べる。
	(11) 消毒設備及びその管理状況	消毒設備及びその管理状況について調べる。
	(12) 屋内プール	
	ア. 空気中の二酸化炭素	検知管法により測定する。
	イ. 空気中の塩素ガス	検知管法により測定する。

状態	ウ. 水平面照度	日本工業規格 C 1609 に規定する照度計の規格に適合する照度計を用いて測定する。
----	----------	--

第5 日常における環境衛生に係る学校環境衛生基準

1 学校環境衛生の維持を図るため、第1から第4に掲げる検査項目の定期的な環境衛生検査等のほか、次表の左欄に掲げる検査項目について、同表の右欄の基準のとおり、毎授業日に点検を行うものとする。

検査項目		基準
教室等の環境	(1) 換気	(ア) 外部から教室に入ったとき、不快な刺激や臭気がないこと。 (イ) 換気が適切に行われていること。
	(2) 温度	10℃以上、30℃以下であることが望ましい。
	(3) 明るさとまぶしさ	(ア) 黒板面や机上等の文字、図形等がよく見える明るさがあること。 (イ) 黒板面、机上面及びその周辺に見え方を邪魔するまぶしさがないこと。 (ウ) 黒板面に光るような箇所がないこと。
	(4) 騒音	学習指導のための教師の声等が聞き取りにくいことがないこと。
飲料水等の水質及び施設・設備	(5) 飲料水の水質	(ア) 給水栓水については、遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上保持されていること。ただし、水源が病原生物によって著しく汚染されるおそれのある場合には、遊離残留塩素が 0.2mg/ℓ以上保持されていること。 (イ) 給水栓水については、外観、臭気、味等に異常がないこと。 (ウ) 冷水器等飲料水を貯留する給水器具から供給されている水についても、給水栓水と同様に管理されていること。
	(6) 雑用水の水質	(ア) 給水栓水については、遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上保持されていること。ただし、水源が病原生物によって著しく汚染されるおそれのある場合には、遊離残留塩素が 0.2mg/ℓ以上保持されていること。 (イ) 給水栓水については、外観、臭気に異常がないこと。
	(7) 飲料水等の施設・設備	(ア) 水飲み、洗口、手洗い場及び足洗い場並びにその周辺は、排水の状況がよく、清潔であり、その設備は破損や故障がないこと。 (イ) 配管、給水栓、給水ポンプ、貯水槽及び浄化設備等の給水施設・設備並びにその周辺は、清潔であること。

学校の清潔及びネズミ、衛生害虫等	(8) 学校の清潔	(ア) 教室、廊下等の施設及び机、いす、黒板等教室の備品等は、清潔であり、破損がないこと。 (イ) 運動場、砂場等は、清潔であり、ごみや動物の排泄物等がないこと。 (ウ) 便所の施設・設備は、清潔であり、破損や故障がないこと。 (エ) 排水溝及びその周辺は、泥や砂が堆積しておらず、悪臭がないこと。 (オ) 飼育動物の施設・設備は、清潔であり、破損がないこと。 (カ) ごみ集積場及びごみ容器等並びにその周辺は、清潔であること。
	(9) ネズミ、衛生害虫等	校舎、校地内にネズミ、衛生害虫等の生息が見られないこと。
水泳プールの管理	(10) プール水等	(ア) 水中に危険物や異常なものがないこと。 (イ) 遊離残留塩素は、プールの使用前及び使用中 1 時間ごとに 1 回以上測定し、その濃度は、どの部分でも $0.4\text{mg}/\ell$ 以上保持されていること。また、遊離残留塩素は $1.0\text{mg}/\ell$ 以下が望ましい。 (ウ) pH 値は、プールの使用前に 1 回測定し、pH 値が基準値程度に保たれていることを確認すること。 (エ) 透明度に常に留意し、プール水は、水中で 3m 離れた位置からプールの壁面が明確に見える程度に保たれていること。
	(11) 附属施設・設備等	プールの附属施設・設備、浄化設備及び消毒設備等は、清潔であり、破損や故障がないこと。

2 点検は、官能法によるもののほか、第 1 から第 4 に掲げる検査方法に準じた方法で行うものとする。

第 6 雑則

1 学校においては、次のような場合、必要があるときは、臨時に必要な検査を行うものとする。

- (1) 感染症又は食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
- (2) 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。
- (3) 新築、改築、改修等及び机、いす、コンピュータ等新たな学校用備品の搬入等により揮発性有機化合物の発生のおそれがあるとき。
- (4) その他必要なとき。

2 臨時に行う検査は、定期に行う検査に準じた方法で行うものとする。

3 定期及び臨時に行う検査の結果に関する記録は、検査の日から 5 年間保存するものとする。また、毎授業日に行う点検の結果は記録するよう努めるとともに、その記録を点検日から 3 年間保存するよう努めるものとする。

4 検査に必要な施設・設備等の図面等の書類は、必要に応じて閲覧できるように保存するものとする。

兵庫県条例第20号

食の安全安心と食育に関する条例

目次

前文

第1章 総則（第1条―第5条）

第2章 推進計画（第6条）

第3章 食の安全安心の推進（第7条―第17条）

第4章 食育の推進（第18条―第23条）

第5章 雑則（第24条―第26条）

第6章 罰則（第27条・第28条）

附則

食は、生命の根源であり、人類の生活を支える基礎である。

近年、国際化の進展、科学技術の発展等により、様々な食品が流通し、私たち兵庫県民は豊かな食生活を享受できるようになったが、一方で、食生活の基本である食の安全性が損なわれる危機的事態が地球規模で発生するなど、これまで私たちが経験したことのないほど食を取り巻く環境は大きく変化している。食の安全性と食に対する信頼を確保する食の安全安心は、21世紀を生きる県民にとって切実な願いである。

さらに、生活環境等の変化に伴う食習慣の多様化により、生活習慣病の増加や伝統的な食文化の喪失が懸念されており、健全な食生活を取り戻すためには、食に関する正しい認識や理解を深め、自らの判断のもと正しい食習慣を築き、健康を増進する食育を推進する必要がある。

将来にわたって県民の健康と福祉を保持するためには、県、事業者及び県民が、食の重要性を十分に自覚し、共に連携して食の安全安心及び食育の推進へのたゆみない努力を重ねなければならない。

このような認識に基づき、食の安全安心及び食育に関し、基本理念を定め、県及び事業者の責務並びに県民の役割を明らかにするとともに、食の安全安心及び食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって豊かで活力のある社会の実現に寄与するため、この条例を制定する。

第1章 総則

（基本理念）

第1条 食の安全安心は、県民の健康の保護が基本であるという認識の下、農林水産物の生産から食品（食品安全基本法（平成15年法律第48号）第2条に規定する食品をいう。以下同じ。）の販売に至る一連の食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）の各段階における食品の安全性を確保するための措置その他食品を摂取することによる県民の健康への悪影響を未然に防止するための措置が講ぜられることにより、食品の安全性及び食品に対する信頼を確保することを旨として、推進されなければならない。

2 食の安全安心は、食品の安全性及び品質を向上させるための取組を推進し、食品の安全性、品質その他の特性に関する適正な表示を確保するための措置が講ぜられることにより、食品に対する県民の信頼を確保し、もって県民が安心して食生活を営むことができるようにすることを旨として、推進されなければならない。

3 食育は、食に関する適切な判断に基づく健全な食生活を実践する力の育成、食に関する適正な事業活動の確保、健康を保持し、増進するための活動の推進その他の食に関す

る環境の整備を図ることにより、県民の心身の健康の増進、豊かな人間形成及び明るい家庭づくりに資することを旨として、推進されなければならない。

- 4 前3項の規定による食の安全安心及び食育の推進は、豊かで活力のある社会の実現に寄与することを旨として、行われなければならない。

(県の責務)

第2条 県は、前条に定める基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食の安全安心及び食育の推進に関する総合的かつ計画的な施策を策定し、及び実施するものとする。

- 2 県は、前項の施策の実施に当たっては、市町と連携し、当該施策を効果的に実施するよう努めるものとする。

(事業者等の責務)

第3条 事業者は、基本理念にのっとり、自主的かつ積極的に食の安全安心及び食育の推進に努めるとともに、県が実施する食の安全安心及び食育の推進に関する施策に協力するものとする。

- 2 事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めるものとする。
- 3 事業者が組織する団体は、基本理念にのっとり、事業者が前2項に定める責務を果たすことができるよう支援に努めるとともに、食品による健康への悪影響の発生に際して、その拡大の防止等のための取組を行うよう努めるものとする。

(市町の役割)

第4条 市町は、基本理念にのっとり、食の安全安心及び食育に関し、その区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施するよう努めるものとする。

- 2 市町は、前項の施策の実施に当たっては、県と連携し、当該施策を効果的に実施するよう努めるものとする。

(県民の役割)

第5条 県民は、基本理念にのっとり、自ら進んで食の安全安心及び食育に関する理解を深め、生涯にわたり健全な食生活の実現に努めるものとする。

第2章 推進計画

第6条 知事は、食の安全安心及び食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、次に掲げる計画を定めるものとする。

(1) 食の安全安心推進計画

(2) 食育推進計画

- 2 食の安全安心推進計画は食の安全安心に関する施策及びその目標について、食育推進計画は食育に関する施策及びその目標について、定めるものとする。
- 3 知事は、第1項各号に掲げる計画(以下「推進計画」という。)を定めようとするときは、あらかじめ、附属機関設置条例(昭和36年兵庫県条例第20号)第1条第1項に規定する食の安全安心と食育審議会(以下「審議会」という。)の意見を聴くものとする。
- 4 知事は、推進計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表するものとする。
- 5 前2項の規定は、推進計画の変更について準用する。
- 6 知事は、推進計画に基づく施策の実施状況について公表するものとする。

第3章 食の安全安心の推進

(食の安全安心のための事業者の取組)

第7条 事業者（食品安全基本法第8条第1項に規定する食品関連事業者をいう。以下この章において同じ。）は、関係法令を遵守するほか、食の安全安心を推進するため、次に掲げる取組を行うよう努めなければならない。

- (1) 食品供給行程の各段階における自主的な衛生管理の推進
- (2) 食品供給行程の各段階における食品等（食品安全基本法第8条第1項に規定する農林漁業の生産資材、食品、添加物、器具及び容器包装をいう。以下同じ。）の生産又は製造、販売等に関する情報の記録、保管、伝達その他食の安全安心を推進するために必要な情報の管理
- (3) 食の安全安心に資する食品等の生産又は製造に関する技術の向上のための取組

2 県は、事業者が行う前項の取組を促進するための施策を講ずるものとする。

（食品等の安全基準）

第8条 知事は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他の法令に定めるもののほか、食品等の衛生管理、検査、表示、回収その他食品による危害を未然に防止するために事業者が講ずべき必要な措置に関する基準を定めることができる。

2 知事は、前項の基準を定めようとするときは、審議会の意見を聴かななければならない。

3 知事は、第1項の基準を定めたときは、当該基準を告示するものとする。

4 前2項の規定は、第1項の基準の変更について準用する。

（基準の遵守義務）

第9条 事業者は、前条第1項の基準が定められたときは、当該基準を遵守しなければならない。

2 知事は、事業者が前項の規定に違反していると認めるときは、当該事業者に対し、食品等の衛生管理の方法の改善、検査の実施、表示の改善、回収その他必要な措置を講ずべきことを勧告することができる。

3 知事は、前項の規定による勧告をしようとするときは、当該勧告に係る事業者に対し、意見を述べる機会を与えなければならない。

（措置命令）

第10条 知事は、事業者が前条第2項による勧告に従わないとき、又は事業者が同条第1項の規定に違反している場合において、食品による危害が生じ、又は生ずるおそれがあると認めるときは、当該事業者に対し、当該勧告に係る措置を講じ、又は食品による危害を防止するために必要な措置を講ずべきことを命ずることができる。

（立入検査）

第11条 知事は、前3条の施行に必要な限度において、事業者に対し、その業務に関して報告を求め、又はその職員に、事務所、営業所その他の事業を行う場所に立ち入り、食品等、帳簿、書類、設備その他の物件を検査させ、関係者に質問させ、又は試験の用に供するのに必要な限度において食品等は無償で収去させることができる。

2 前項の規定により立入検査をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。

3 第1項の規定による立入検査の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

（食の安全安心に資する食品の製造等を行う工程の認定）

第12条 知事は、食品の製造、加工又は調理（以下「製造等」という。）を行う工程で、規則で定める食品の衛生管理及び情報管理に関する基準に適合するものを食の安全安心

に資する工程として認定することができる。

2 前項の規定による認定を受けた工程（以下「認定工程」という。）において製造等がされた食品（当該食品に係る容器包装を含む。）には、認定工程において製造等がされた食品である旨の表示をすることができる。

3 第1項の規定による認定の手續その他当該認定に関して必要な事項は、規則で定める。
（兵庫県認証食品）

第13条 知事は、県内で生産された農林水産物又はこれを原料若しくは材料として製造され、若しくは加工された食品で、規則で定める安全性、品質、生産方法その他の特性に関する基準に適合するものを兵庫県認証食品として認証することができる。

2 前項の規定による認証の手續その他当該認証に関して必要な事項は、規則で定める。

3 県は、第1項の規定による認証を受けた兵庫県認証食品の生産、流通及び消費の拡大について必要な措置を講ずるものとする。

（関係機関との連携による監視、指導等）

第14条 県は、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）その他の関係法令に基づく監視、指導等を実施する場合においては、関係機関との連携に努めるものとする。

（緊急時の対応）

第15条 県は、食品による危害が生じ、又は生ずるおそれがあるときは、当該危害に迅速かつ適切に対処するための体制の整備その他の必要な措置を講ずるものとする。

（調査研究の推進）

第16条 県は、食の安全安心に資するため、食品等の生産、製造及び流通に関する調査研究を推進するものとする。

（県民による食の安全安心のための取組）

第17条 県民は、食の安全安心に関する知識の習得に努め、不適正な表示等による食品の供給が行われないう配意する取組に努めるものとする。

2 県民は、健康に悪影響を及ぼし、又は及ぼすおそれのある食品についての情報を入手したときは、県に通報するよう努めるものとする。

第4章 食育の推進

（食育推進の基本方針）

第18条 食育の推進は、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所において、食に関する環境を整備することにより、行われなければならない。

2 食に関する環境の整備は、県民が、食にかかわる人々の様々な活動と自然の恩恵への理解と感謝の念を深め、伝統的な食文化を継承しつつ、食に関する適切な判断に基づく健全な食生活を実践することができるよう行われなければならない。

（食に関する適切な判断に基づく健全な食生活の実践）

第19条 県は、県民が、食に関する適切な判断に基づく健全な食生活を実践することができるよう、次に掲げる施策を講ずるものとする。

(1) 食品の安全性及び食を通じた健康に関する啓発及び知識の普及のための施策

(2) 食に関する認識を深め、生涯にわたる健全な食生活を実践するための技術を普及する施策

(3) 食を通じた豊かな人間形成を図る思想の高揚のための施策

(4) 食品の品質に関する表示を促進するための施策

(5) 前各号に掲げるもののほか、県民が、食に関する適切な判断に基づく健全な食生活を実践することができるようにするために必要な施策

(食にかかわる人々の様々な活動と自然の恩恵への理解等)

第20条 県は、県民が、食にかかわる人々の様々な活動と自然の恩恵への理解と感謝の念を深めることができるよう、次に掲げる施策を講ずるものとする。

(1) 農林水産物の生産者と食品の消費者との交流を通じた相互の信頼関係を築くための施策

(2) 農林水産物を生産された地域内において消費することを促進するための施策

(3) 体験活動等を通じて農林水産物の生産、食品の製造その他食品供給の行程に関する理解を促進するための施策

(4) 前3号に掲げるもののほか、県民が、食にかかわる人々の様々な活動と自然の恩恵への理解と感謝の念を深めることができるようにするために必要な施策

(伝統的な食文化の継承)

第21条 県は、伝統的な食文化が継承されるよう、次に掲げる施策を講ずるものとする。

(1) 行事や作法と結びついた伝統的な食文化に関する理解を深めるための施策

(2) 地域の伝統的な食文化に関する理解を深めるための施策

(3) 前2号に掲げるもののほか、伝統的な食文化の継承に必要な施策

(食育推進活動の展開)

第22条 県民は、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所において、食育の推進のための活動（以下「食育推進活動」という。）に取り組むよう努めるものとする。

2 県は、食育の意義及び基本理念の普及を図るとともに、食育推進活動を行う団体と連携し、人材の育成その他の県民による食育推進活動を支援するための措置を講ずるものとする。

(学校における食育の推進)

第23条 学校を設置し、又は管理する者は、児童、生徒等が、食に関する適切な判断に基づく健全な食生活を実践することができるよう学校給食その他の教育活動の場において食育の推進に努めなければならない。

第5章 雑則

(情報又は意見の交換等)

第24条 県は、県、市町、事業者及び県民が食の安全安心及び食育に関する情報又は意見を交換し、相互に交流する機会を確保するよう努めるものとする。

(手数料)

第25条 第12条第1項の規定による認定を受けようとする者は、認定を受けようとする工程1件につき5万円の範囲内で規則で定める額の手数料を納付しなければならない。

(補則)

第26条 この条例の施行に関して必要な事項は、規則で定める。

第6章 罰則

(罰則)

第27条 第10条の規定による命令に違反した者は、2年以下の懲役又は100万円以下の罰金に処する。

2 第11条第1項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をした者又は同項の規定

による立入検査若しくは収去を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは質問に対して陳述をせず、若しくは虚偽の陳述をした者は、50万円以下の罰金に処する。

(両罰規定)

第28条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関して前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対して、同条の罰金刑を科する。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成18年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この条例の施行の際現に食品の製造等を行う工程で知事が定める食品の衛生管理及び情報管理に関する基準に適合する旨の知事の認定を受けているものは、第12条第1項の規定による認定を受けている工程とみなす。

3 この条例の施行の際現に県内で生産された農林水産物又はこれを原料若しくは材料として製造され、若しくは加工された食品で知事が定める安全性、品質、生産方法その他の特性に関する基準に適合する旨の認証を受けているものは、第13条第1項の規定による認証を受けている食品とみなす。

(附属機関設置条例の一部改正)

4 附属機関設置条例の一部を次のように改正する。

第1条第1項の表健康対策協議会の項の次に次のように加える。

食の安全安心と食育審議会	食の安全安心と食育に関する条例（平成18年兵庫県条例第号）による食の安全安心及び食育の推進に関する重要事項の調査審議に関する事務
--------------	--

(委員会の委員等の報酬及び費用弁償に関する条例の一部改正)

5 委員会の委員等の報酬及び費用弁償に関する条例（昭和35年兵庫県条例第24号）の一部を次のように改正する。

第1条第55号の次に次の1号を加える。

(55)の2 食の安全安心と食育審議会

別表第1健康対策協議会の項の次に次のように加える。

食の安全安心と食育審議会	会 長	日 額	15,500円
	委 員	日 額	12,500円
	臨 時 委 員	日 額	12,500円
	専 門 委 員	日 額	12,500円

別表第2健康対策協議会の委員及び専門委員の項の次に次のように加える。

食の安全安心と食育審議会の委員、臨時委員及び専門委員	職員旅費条例中8級の職務にある者相当額
----------------------------	---------------------