

# 守口市立中学校給食衛生管理基準

平成26年1月

(令和元年9月改定)

守口市教育委員会

## 目 次

1	調理業務及び配膳業務従事関係者の健康管理について	1
2	調理業務及び配膳業務従事関係者の衛生管理について	1
3	食品の検収・保管方法について	2
4	給食調理施設	3
	(1) 検収場・食材保管庫	
	(2) 下処理場	
	(3) 調理場	
	(4) 廃棄物保管場	
	(5) 調理従事者専用手洗い施設	
	(6) 調理従事者専用便所	
5	給食調理設備	4
	(1) 冷蔵、冷凍設備	
	(2) 調理用機器・器具・容器類	
	(3) シンク	
	(4) 給食用容器類及び食器類	
6	調理等における衛生管理	5
	(1) 調理過程	
	(2) 使用水について	
	(3) 配缶・盛り付け	
	(4) 検食	
	(5) 保存食	
	(6) 配送・回収・洗浄	
7	配膳業務について	7
	(1) 配膳室・ランチルームの衛生管理	
	(2) 検収・保管・配分・配膳	
	(3) 再加熱	
	(4) 保存食	
8	日常の衛生点検の実施	8
9	給食開始と終了後の作業	8
10	事故報告	9
11	その他	9

## 守口市立中学校給食衛生管理基準

業務の履行にあたっては、「食品衛生法」、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」その他関係法令等により行うものとする。

### 1 調理業務及び配膳業務従事関係者の健康管理について

- (1) 調理業務及び配膳業務従事関係者（以下、「調理従事者等」という。）には労働安全衛生法に基づく健康診断を定期的に年1回以上、検便検査は年間を通して月2回以上行う。

なお、検便検査は赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群（O157・O26・O111 必須）を検査項目として、検査結果について守口市教育委員会（以下、「教育委員会」という。）に報告する。また、10月から3月までの間には月に1回以上ノロウイルスも検便項目に含める。

- (2) 調理従事者等は健康状態を毎朝チェックし、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患等の健康状態を、毎日作業開始前に個人別に記録保管すること。
- (3) 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業に従事してはならない。
- (4) 調理従事者等は、本人または同居人が下痢、嘔吐等の症状にある場合、直ちに医療機関で受診し、感染性疾患の有無を確認し、教育委員会に報告を行うこと。また、調理・配膳業務への従事を禁止し適切な措置を講じること。
- (5) 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調理従事者等は、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、調理・配膳業務に従事しないなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスによる発症者が同居人にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある者についても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・配膳業務に従事することを控えさせること。
- (6) 調理従事者等は、本人または同居人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」の第一類～三類感染症に罹患している場合もしくはその疑いがある場合、または無症状検査陽性者である場合は調理・配膳業務に従事しないこと。いずれの場合も医師の診察を受け、その結果を教育委員会へ報告すること。

### 2 調理業務及び配膳業務従事者関係者の衛生管理について

- (1) 身体、衣服を常に清潔に保つこと。

- (2) 調理及び配膳にあたっては、毎日清潔な調理衣（白衣）、帽子、エプロン、マスク、履物等を身につけること。
- (3) 爪は、いつも短く切っておくこと。
- (4) 指輪・ネックレス・イヤリング・ピアス・ヘアピン・時計・カーラー等は外し、香水・マニキュア・つけまつげは使用しない。メガネはチェーン付きのものを使用しない。
- (5) 調理室専用の調理衣（白衣）、帽子、履物等を着用したまま便所に入ったり、外出しないこと。
- (6) エプロンや履物は作業区分ごとに使い分け、作業区分別に明確にし、履物の交換が困難なときには、履物の消毒設備を各作業区域入り口の手前に設置すること。使用後洗浄、消毒、乾燥させ作業区分ごとに保管すること。
- (7) 手指は作業区分毎に洗浄・消毒を行い、次に定める場合には特に念入りに手指の洗浄及び消毒を行うこと。
  - ア 作業開始前及び用便後
  - イ 汚染作業区域から非汚染区域に移動する場合
  - ウ 食品に直接触れる作業にあたる直前
  - エ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類に触れた場合
- (8) 調理施設内においては私物の持込、喫煙その他食品衛生上支障となる行為はしないこと。

### 3 食品の検収・保管方法について

- (1) 納入業者から食材が納入される時は、検収場において食品の受渡しを行うとともに、検収責任者が必ず立会い、検収表（簿）に基づき、納入時間、納品業者名、品名、製造年月日、数量、品質、包装容器等の状況、品温、異物の混入、品質保持期限（賞味期限）等の表示などについて十分点検を行い、記録しこれを保存すること。万一不良品と認められる場合には、ただちに返品し、良品と取り替えて調理する等の必要な措置を講ずること。
- (2) 学校給食用の物資の保管は、他の一般に使用する食材料と明確に区分して保管すること。食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理を行い、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に充分留意すること。なお、受託者の責による食材料の損失については、教育委員会の指示に従い、補てんすること。
- (3) 食肉類、魚介類、野菜類等は、それぞれ専用の容器に移し替えることなどにより物資の相互汚染を防ぐとともに、棚、冷蔵、冷凍設備にて保管すること。

## 4 給食調理施設

いずれの施設においても、常に補修、整理、整頓、清掃、消毒等衛生保持に努めること。また、施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に毎日行うこと。

### (1) 検収場・食材保管庫

- ① 食材の検収場は隔壁、床面の色分け、または境界へのテープ貼り付けにより明確に区画して設けること。
- ② 食材が直接床面に接触しないよう、床面から60cm以上の高さの専用台を設けること。
- ③ 食材の保管場所は、調理場を経由しない構造、配置とするとともに、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生的に配慮した構造であること。

### (2) 下処理場

- ① 下処理場と調理場の境界にはカウンターを設けるなど、食材のみが移動するよう工夫すること。
- ② 下処理場を清潔に保つために、泥つきの根菜類などの処理は検収場で行うこと。

### (3) 調理場

- ① 調理場は、ドライシステムが望ましいが、床面に水を使用する際は、適当な勾配及び排水溝を設けるなど排水が容易に行える構造であること。また、ドライシステムを導入していない調理場は、ドライ運用を図ること。
- ② 調理場内は、「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」を床の色分け等により区分し、作業動線が明確となるように工夫すること。また、二次汚染防止のために、動線に交差及び重複が生じないようにすること。
- ③ 調理場内は、湿度80%以下、温度は25℃以下に保つよう、換気設備、空調設備を整えること。
- ④ 調理場の外部に開放される個所にはエアーカーテン、網戸、自動ドア等により、ネズミ及びハエ、ゴキブリ等の衛生害虫の侵入を防止する措置を講じ、衣服に付着した頭髮等を調理室内に持ち込まないよう、調理室の入口にはエアーシャワーを備える等の対応を講じること。
- ⑤ 給水栓(蛇口)は直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式、足踏み式、自動式等の給水、給湯方式であること。

### (4) 廃棄物保管場

- ① 検収や調理に伴うダンボール等のゴミや残菜は衛生的に処理すること。また、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ② 廃棄物のための容器は、蓋付きのものを用意し、汚臭・汚液が漏れないように

管理するとともに、毎日作業終了後は速やかに清掃し衛生上支障のないように保持すること。

- ③ 廃棄物の排出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理すること。

(5) 調理従事者専用手洗い施設

石鹸、消毒液、個人用爪ブラシ、ペーパータオル等が常備されており衛生的であるとともに、使いやすい位置にあること。また、出入り口や便所等に、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄、消毒を行うための施設または機器を適所に備えていること。

(6) 調理従事者専用便所

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ように努めること。食品を取り扱う場所及び洗浄室等から3m以上離れた場所に設けられていること。また、専用の履物を備えるとともに、個室にも専用の手洗い設備を備えるよう努めること。

## 5 給食調理設備

(1) 冷蔵、冷凍設備

- ①内部の温度を、冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-18℃以下に保つこと。
- ②適切な場所に正確な乾湿計を備えること。また、乾湿計は定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

(2) 調理用機器・器具・容器類

- ①包丁・まな板等の調理用機器・器具・容器類は、食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食材の種類ごとに、それぞれ専用のものを揃えること。また、洗浄、消毒が容易にできる材質構造であり、常に衛生的に保管できるものであること。
- ②フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して、洗浄・消毒した後、乾燥させること。
- ③木製のものを使用しないこと。
- ④すべての移動性の器具機器は、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) シンク

- ①ゆとりのある大きさ、深さがあり、食品相互の汚染が起こらないよう、加熱調理用食品、非加熱調理用食品、食器具の洗浄と、必ず別々に設置し、三槽式構造とすること。

- ②シンクを用途別に各々設けることが難しい場合は、汚染作業から非汚染作業に移る時に、流しを十分に洗浄し、確実に消毒すること。
- ③給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクと調理用シンクは共用しないこと。

#### (4) 給食用容器類及び食器類

給食用容器類及び食器類は、脂質、でんぷん等の残留物あるいは洗剤等が検出されないよう、十分洗浄すること。また洗浄後は、食器消毒保管庫ですみやかに消毒乾燥し、外部から汚染されない構造の保管設備で衛生的に保管すること。また、食器の洗浄検査を定期的に行い、結果を記録しこれを保存すること。

### 6 調理等における衛生管理

#### (1) 調理過程

- ① 受託者の調理施設・設備は、委託業務にかかる作業中は学校給食専用とし、学校給食調理委託業務以外の業務と兼用で使用しないこと。
- ② 物資は、原則としてすべてその日に給食調理場で調理し、果実類を除き、加熱調理すること。
- ③ 特に食肉類、魚介類、卵及びそれらの加工品、冷凍食品、その他の加熱処理する食品については、中心温度計により中心部が85℃1分以上また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し保存すること。
- ④ 生で食用に供する果実類の洗浄等調理方法については、教育委員会の調理方針を確認すること。
- ⑤ 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分注意すること。
- ⑥ 調理の混ぜ合わせ（和え物、サラダ等）、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用するとともに、アルコール消毒した使い捨て手袋を着用して行い、料理に直接手を触れないこと。
- ⑦ 調理にあたっては、事前に、学校の給食開始時間に合わせた調理作業の手順、時間、担当者を示した作業工程表および作業動線図を作成し、調理後2時間以内で給食できるよう努めること。また、作業前に調理従事者全員に示し、共有すること。作業終了後、変更のあった箇所は赤字で訂正し、これを保存すること。

#### (2) 使用水について

- ① 使用水については、「学校環境衛生管理基準」に定める飲料水を使用すること。
- ② 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以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し記録すること。
- ③ 使用に不適な場合は使用を中止し、速やかに改善の措置を講じること。

- ④ 再検査の結果使用した場合は、使用した水 1 L を保存用の冷凍庫に $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で 2 週間以上保存すること。

### (3) 配缶、盛り付け

- ① 調理済食品を食缶に分けるときは、非汚染作業区域で高さ 60 cm 以上の消毒済の配膳台等で行うこと。
- ② 指示された分量ごとに盛り付け、作業開始時刻、終了時刻を作業工程表の中に記録すること。

### (4) 検食

- ① 調理業務責任者は、調理後配送までに検食を行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、速やかに教育委員会に連絡すること。
- ② 検食にあたっては、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およ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、1 食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩ならびに形態等が適切か、および、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。
- ③ 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。

### (5) 保存食

- ① 保存食は、毎日、原材料、加工食品、調理済食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で 2 週間以上保存すること。  
なお、納入された食品の製造年月日、又はロットが違う場合はそれぞれ保存すること。原材料は特に洗浄、消毒等は行わず、購入された状態で保存すること。ただし、卵については全てを割卵し、混合したものから 50 g 程度採取し、保存すること。
- ② 調理済食品については、調理場及び中学校配膳室の両方で保管すること。

### (6) 配送・回収・洗浄

- ① 配送時には、保冷設備付きの車両を用いて、適切な温度管理、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とともに、交通法令を遵守し、安全運行に万全を期すこと。また、対象校の配膳室まで、調理後 2 時間以内に喫食できるように配送するよう努めること。
- ② 食品を運搬する際は、容器に蓋をすること。
- ③ 容器、食缶は、当日の給食終了後に速やかに回収し、当日中に洗浄・消毒を行い、撤退した衛生管理の下、清潔な状態で保管すること。



- ④ 配送・回収にあたっては、搬出・搬入時刻とその際の配送車の庫内温度を記録し、保存すること。

## 7 配膳業務について

### (1) 配膳室・ランチルームの衛生管理

- ① 配膳室内は毎日清掃を行い、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。なお、清掃は全ての食品が配膳室から完全に搬出された後に行うこと。
- ② 配膳室は十分な換気を行い、給食の受入れ時及び受取り終了時の温度、湿度を「学校給食日常点検票」に記録し保存すること。
- ③ 冷蔵庫、冷凍庫内部は、常に整理整頓し、必要に応じて消毒を行い、清潔で衛生的に保持すること。また、庫内の温度を適切に保ち、それらを記録し保存すること。
- ④ 返却に伴うゴミ類、牛乳の蓋等は、それぞれ専用の容器に回収し、汚臭、汚液が漏れないように管理すること。また、廃棄物を運び出した後は、清掃して清潔に保つこと。
- ⑤ 配膳室内の手洗い設備には、石けん、消毒液、爪ブラシ、ペーパータオル等を常備し、タオルは使用しないこと。
- ⑥ 配膳室内に配膳業務従事者以外をみだりに立ち入らせたり、動物等を入れないこと。
- ⑦ 配膳室の専用トイレは、配膳業務従事者以外の者に使わせないこと。
- ⑧ ランチルームは毎日清掃を行い、清潔で衛生的に保持すること。また、机・椅子を整理整頓すること。(テラスの机、椅子含む)
- ⑨ 日常点検を「学校給食日常点検票」に基づき実施し、記録すること。

### (2) 検収・保管・配分・配膳

- ① 牛乳等の直納品は、以下の点に留意して検収を確実にを行い、その状況、納入時間を記録すること。
  - ア 納品書の数量は一致しているか
  - イ 賞味期限の表示は適切か
  - ウ 容器包装は適切で清潔か
  - エ 冷蔵庫の温度は適切か
  - オ 直納品の品温は適切か
- ② 直納品の検収の際には、食品が直接床面に接触しないようにすること。
- ③ 納入された直納品に異常が見られる場合は、直ちに教育委員会に報告し、必要な措置を講じること。
- ④ 直納品は、冷蔵庫に適切に保管すること。

⑤ 配分・配膳作業前には、手指の洗浄・消毒を念入りに行うこと。

### (3) 再加熱

- ① 配送された主食、副食は、必要に応じて配膳室にて衛生的に再加熱を行い、それぞれの食器に盛り付け、おいしく食べるのに適した温度状態で提供すること。
- ② 調理業務責任者は、各校配膳室における再加熱および配膳指示書を作成すること。配膳業務従事者は、この指示書に従い再加熱処理を行い、加熱方法、温度、時間を記録すること。またこれらは教育委員会の求めに応じて提出できるよう整備すること。

### (4) 保存食

保存食は、毎日、再加熱後の食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）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。

## 8 日常の衛生点検の実施

施設整備、調理作業、食材の取扱い、調理及び配膳業務従事者、衛生管理体制の状況を日常的、定期的に検査点検し、その結果を「学校給食日常点検票」に記録し保存すること。

## 9 給食開始と終了後の作業

長期休業前後の配膳室における作業は次のとおりとする。

### 【開始前】

- ①施設・設備の点検
- ②保存食の廃棄、保存食用冷凍庫の清掃
- ③冷蔵庫、牛乳保冷庫、保存食用冷凍庫の作動点検
- ④給茶機の清掃、作動点検
- ⑤調理台、ワゴンの清掃
- ⑥器具の洗浄
- ⑦ランチルーム、椅子、机の清掃（テラス席がある学校はテラス用を含む）
- ⑧配膳室、カウンターの清掃
- ⑨配膳室周辺の清掃
- ⑩食器、食器かご、はし、配送コンテナ等の洗浄

### 【終了後】

- ①スチームコンベクションオーブン、湯煎器の清掃、点検
- ②冷蔵庫、牛乳保冷庫、保存食用冷凍庫と各フィルターの清掃

- ③給茶機の清掃
- ④エアコンとフィルターの清掃
- ⑤調理台、ワゴンの清掃
- ⑥窓、網戸の清掃
- ⑦床
- ⑧ランチルーム、椅子、机（テラス席がある学校はテラス用を含む）
- ⑨更衣室、物品倉庫、便所の清掃
- ⑩在庫品の点検整理、不要品の処分

## 10 事故報告

- (1) 業務を履行する上で突発的な事故等により、予定どおり履行できない場合は、教育委員会に連絡し、協議すること。なお、連絡した内容については、後日、文書で報告すること。
- (2) 受託者は、別に定める報告書類を作成し、教育委員会に提出、又は教育委員会の求めに応じて提示できるよう保管すること。

## 11 その他

- (1) 本基準に基づく記録は委託契約期間中適切に保管すること。また、委託契約期間終了後は教育委員会に提出すること。