

学校給食ハンドブック

(令和3年3月改訂)

抜 粋

世田谷区教育委員会

目 次

I 給食指導

12 給食時間の安全衛生管理

- (1) 配膳車による事故防止について……………3
- (2) 教室での配膳について……………3
- (3) 給食の異物等発見時……………3

III 安全衛生管理

1 施設・設備

- (1) 安全衛生点検表による給食室の点検活動……………5

2 機械・器具

- (1) 機械・器具の日常的な取扱い……………6
- (2) 保守・点検……………13
- (3) 修繕……………15

3 衛生及び安全管理

- (1) 衛生管理体制……………17
- (2) 作業前の衛生管理……………18
- (3) 食品の購入及び取扱い……………22
- (4) 在庫管理……………27
- (5) 調理過程の衛生管理……………27
- (6) 給食の記録……………41
- (7) 機器類の洗浄及び消毒……………47
- (8) 施設・設備の衛生……………56
- (9) 食中毒の予防……………60

I 給食指導

1 2 給食時間の安全衛生管理

(1) 配膳車による事故防止について

配膳車を移動するときは担当教職員が指導を行う。

- ①配膳車の前に立ったり、乗ったりしない。
- ②教職員ができるだけ付き添う。
- ③スピードを出さない。

(2) 教室での配膳について

配膳中・食事時の衛生指導や安全指導を行う。

① 衛生指導

教職員は、毎日給食当番が作業を始める前に「給食前の確認」にチェックし、下痢症状等がある場合は必ず当番を交替させる。その他、必要に応じて当番の交替を行う。

② 食事環境を整える

- ア．動植物（植物の鉢や金魚鉢等）の近くで、配膳を行わない。
- イ．配膳台や机等を専用のふきんで拭く。

③ 食缶等を配膳台に移すときの注意

重いものや熱いもの（シチュー、うどん、スープ等）を運ぶときは、教職員が行うか立ち会う。

(3) 給食の異物等発見時

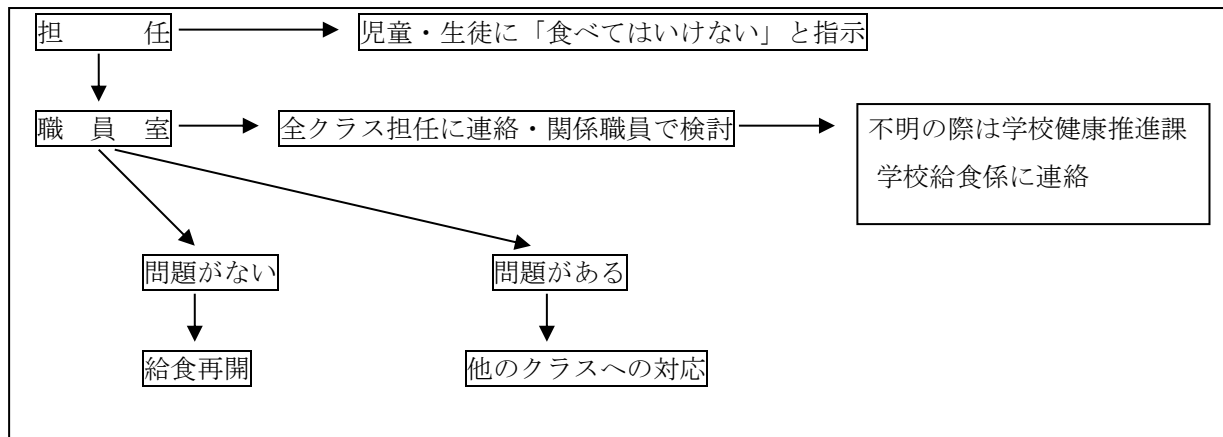
異物混入（ガラス、ねずみの糞等）、加熱不十分、異臭等、異常を発見した場合、状況に応じて以下のように対応する。

《親子校の場合》受入校は、直ちに配送校の栄養教諭・学校栄養職員に連絡する

① 異常に気づいた時の対応

- ア．給食に異常があったことを、栄養教諭・学校栄養職員、校長、副校長に連絡する。
- イ．栄養教諭・学校栄養職員、校長、副校長は、必要に応じて全クラス担任に連絡し、児童・生徒に「食べてはいけない」との指示を出す。
- ウ．校長、副校長と異物等について「問題があるか・ないか」を検討する。
その結果により「再開」か「中止」か判断する。
- エ．異常のあった現物・食器には手を触れずにラップ等をかけてそのまま保管する。

異常に気付いたときの対応について



②食べてしまった時の対応

ア. 誰がどの程度食べたかを確認し、二次汚染防止のため食器、スプーン、フォーク等は全て回収する。

イ. 児童・生徒に手を洗い、口をすすぐように指導する。

③異常のあった現物について

異常のあった現物は、学校健康推進課学校給食係に電話連絡をし、必要に応じて現物の提出をするか、又は食器ごと袋等に入れて、他からの影響がないように－２０℃以下で２週間、衛生的に保管する。

④保護者に連絡の必要がある場合

ア. 健康被害に影響があると推測され、喫食を中止又は欠食した場合（人数・給食途中であるかを問わず）

イ. 給食に欠品はなかったが、保護者に連絡が必要と判断される場合

⑤学校健康推進課への連絡

ア. 給食を喫食中止又は欠品が生じた場合、校長は学校健康推進課学校給食係に電話連絡をし、保護者への通知内容を調整する。（保護者からの問い合わせに教育委員会も協力して対応するため）

イ. 保護者への連絡はしないが、学校健康推進課に報告をすべきと判断される場合。

Ⅲ 安全衛生管理

1 施設・設備

(1) 安全衛生点検表による給食室の点検活動

平成4年度より安全衛生活動の一環として実施している。栄養教諭・学校栄養職員が中心となって点検表に基づき調理場を点検し、職場の安全衛生の向上に努めている。安全衛生点検表は、項目ごとに施設設備、整理整頓及び衛生管理・作業行動の3種類に分かれている。

※点検表は巻末資料6 参照

2 機械・器具

(1) 機械・器具の日常的な取扱い

給食室の機械・器具を安全に使用するためには、適切な取扱いと定期的な点検が必要である。

①使用上の注意及び日常の手入れ（洗浄剤については 88 ページ参照）

	使用上の注意	使用時及び日常の手入れ	学校での定期点検・回数
回転釜	1 空焚きをしない。 2 釜は水平にして点火する。 3 釜の回転は、ガスを止めてから行う。 4 空転防止装置（ストッパー）を必ず使用する。 5 釜が熱い時は、温度差によるひび割れを防ぐため、水をかけない。 6 釜後ろには排気口があり、加熱中は高温になるため、後ろに立って作業しない。 7 のぞき窓に移動機器等が当たらないようする。	1 釜の内側は、石けんでよく洗浄し、水で洗い流す。 2 釜の蓋及び外側は、湿った布で拭き取る。必要に応じて洗浄剤を染み込ませたスポンジ等で洗浄し、湿った布で数回拭き取る。 3 洗浄後、釜を立てて水切りする。 4 必要に応じて（特に新規購入時）、清掃後内釜に油を塗る。	1 釜の回転軸、ハンドル軸に機械油を注油する（食用油は使用しない） 2 釜蓋付金具及び釜回転防止装置を点検する。
食器洗浄機	1 水槽に水が入っていることを確認する。 2 食器類は、重ならないように流す。 3 食器詰まり等が起きた時は、必ず電源スイッチをオフにしてから処理する。 4 電源スイッチやモーターに水がかからないようにする。 5 出口側コンベア上で食器類を取り出す際には、コンベアと出口ホッパーの間で指を挟まないように注意する。	1 タンク（槽）内は洗浄剤を使用してナイロン製のブラシ等で清掃する（金属系のたわしの使用は不可）。 この時、電気系統に水がかかると重大な故障の原因となるので、洗浄機本体に向けて水をかけない。 2 洗浄ノズル管等取り外しのできる物は、取り外して洗う。野菜くずや残飯等が詰まりやすいので丁寧に洗浄する。 3 側面カーテンを外して洗浄、乾燥させる。 4 カーテンを上げた状態で両側側面扉を開放し、最低 30 分本体内部の換気を行う。	

週に 1 回

毎日

	使用上の注意	使用時及び日常の手入れ	学校での定期点検・回数	
熱風消毒保管庫	1 ふきん等の可燃物は、庫内に入れない。 2 食器・おぼん等はよく水切りしてから入れる。 3 通風しやすい状態に収納する。 4 リレー設定がある場合は、運転後に完了ボタンを必ず押し、運転可能な状態にしておく。	1 保管庫内外の清掃は、原則として水拭きとする。汚れた場合は、希釈した洗剤で洗った後、洗剤が残らないようにぬれ布巾等で数回拭き上げる。上部のモーターや温度センサー部分を濡らさないように気をつける。 2 本体底部に乗らない。	1 すのこ、棚板を全部外して清掃する。 2 扉のゴムパッキンの点検を行い、必要に応じて交換する。 3 定期的にサーモラベルにより温度確認を行い記録	週 1 回
牛乳保冷庫	1 温度設定は、5～10℃（通常は7℃）。 2 電源は切らずに常時連続運転させる。 3 冷風口を塞がないようにする。 4 冷気の流れをよくするように、品物はバランスよく入れる。 5 本体の底部に直接品物を乗せない（必ず最下部棚を使用する）。 6 放熱器周辺の風通りをよくする。	1 庫内は6％次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液でよく拭く。 2 庫外は固く絞ったぬれ布巾で拭く。汚れがひどい時は洗剤を使用する。 3 棚板は取り外して水拭きするか水洗いする。	1 冷却器下の水受け皿を清掃する。 2 排水管内のほこり汚れ等を清掃する。 3 エアーフィルターを清掃する。	週 1 回
スチームコンベクションオーブン	1 火傷防止のため、扉を開ける時はいきなり全開にせず、扉を15度くらい開け、庫内の熱気・蒸気を逃がしてから全開にする。 2 機器の上や後方に排気筒があるので、不完全燃焼や火災防止のため機器の上に物を置かない。 3 カートでキャリーを引き出す際には、扉を全開にし、芯温センサーのコードに引っかからないように注意する。 4 庫内の天板、カート、芯温センサー等の部品を取扱う際には、耐熱手袋を使用する。	1 機器を使用したら必ず庫内・天板・棚板・カートを洗浄して乾燥させる。 2 機器の外装、コントロールパネルに直接水をかけない。 3 庫内の洗浄のため、水や専用洗剤をかける場合は、クーリングキーにて庫内温度が70℃以下になっていることを必ず確認する。（温度が高い場合は、そのままクーリングを続けて庫内温度を下げる）	1 使用した際には必ず清掃する。	使用 の 都 度

	使用上の注意	使用時及び日常の手入れ	学校での定期点検・回数
ガス炊飯器	1 ガス漏れ防止 使用時の点火、消火及び使用中の燃焼状態を確認する。 2 火災予防 排気口の上にタオル、布巾等の可燃物を置かない。電気系統、ガスバーナー等に水をかけないように注意する。 3 火傷の注意 使用中及び使用直後は、全体が熱くなっているので注意する。 4 換気の注意 使用と同時に換気する。 5 ガス事故の防止 ガス漏れに気付いた時はすぐに使用をやめ、元栓を閉め、窓・戸を全て開けガスを外に出す。 6 炊飯器底部とバーナー中心部の感熱部に傷やご飯粒等の異物を付けない。 7 電源コードが排気口に接触すると破損し、漏電に繋がる恐れがあるため、留意する。	1 本体内外を空ぶきする。 2 内釜は、石けんでよく洗浄し、乾燥して保管する(磨き粉等は使用せず、浸漬を十分して洗う)。	1 バーナー及びその他のガス回りの掃除と点検 月 1 回
ピーラー	1 ディスク（皮むき円盤）が固定されていることを確認し、水を注入し、スイッチを入れてから材料を入れる。 2 使用中は周りに跳ね水等が飛び散らないように蓋をする。 3 ディスク回転中は、絶対に手を内側に入れない。	1 使用後は、ディスクを取り出し、底をきれいに洗い流す。 2 機械の外側の汚れは湿った布で拭き取る（モーター部、スイッチ部に水が入ると故障の原因になる）。 3 内外部とも出来るだけ乾燥させる。	1 ディスクのヤニ状汚れを針金ブラシで取り除く。 2 ディスクの損耗程度のチェックを行う。（必要に応じて交換する） 3 パッキンの弾力が無くなり、ひび割れてきたら交換した方がよい。 6 ヶ 月 に 1 回

	使用上の注意	使用時及び日常の手入れ	学校での定期点検・回数	
包丁まな板殺菌庫	1 包丁、まな板は水切りをよくし、殺菌灯の光によく当たるようにして入れる。 2 点灯中の殺菌灯は、凝視しない。	1 庫内外の清掃 ※1ヶ月に1回は庫内の清掃を行う。 ・庫内の取り外しが出来る部品については取り外して洗浄する。 ・庫内は湿った布で拭き取る(スイッチ部、モーター部に水がかかると故障の原因となる)。	1 殺菌灯、スイッチ等、電気関係に異常はないか確認する。 2 受棚や扉に異常はないか確認する。	週1回
野菜裁断機	1 ケース蓋の鍵掛けは確実に行う。 2 野菜は手で押さず、必ず傾斜板又は手押し板を使用する。 3 ケース蓋は、スイッチを切り完全に回転が停止してから開く。 4 輪切りプレートの厚み調節ねじの固定ねじは、よく締めて使用する。	1 プレートの洗浄手順 湯又は水で野菜くずや汚れを洗い流す。 ↓ 石けんで洗い、よく洗い流す。 ↓ よく乾燥させる。 ↓ 包丁まな板殺菌庫(器具保管庫)にて保管 2 機械の外側は湿った布で拭き取る(水をかけモーター部やスイッチ等に水が入ると故障の原因となる)。 3 輪切りプレートは、調節ねじを厚みゼロにして保管する。 (熱風消毒保管庫に入れない)	1 必要に応じて、プレートの刃物研磨を行う。	使用の都度
冷蔵庫	1 温度設定は、5℃以下に保つ。 2 電源は切らずに常時連続運転させる。 3 冷風口を塞がないようにする。 4 冷気の対流をよくするように品物はバランスよく入れる。 5 放熱器周辺の風通りをよくする。	1 庫内は、6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液でよく拭く。 2 庫外は、固く絞ったぬれ布巾で拭く。汚れがひどい時は、洗剤を使用する。 3 棚板は取り外して水拭きするか、水洗いする。	1 冷却器下の水受皿の清掃及び配水管内のほこり汚れ等を取り除く。 2 エアフィルターを清掃する。	週1回

	使用上の注意	使用時及び日常の手入れ	学校での定期点検・回数	
ミキサー	1 攪拌容器に物を入れる前に、カッターが正しく装着されているか確認する。 2 攪拌容器の中に食材を入れる。 3 蓋をして、運転スイッチを ON にする。食材を追加で投入する場合は、必ず運転スイッチを OFF にする。 4 故障の原因となるため、攪拌槽内に杓子等を落とさない。	1 洗浄の手順 攪拌容器の中にぬるま湯、石けんをいれ、2～3分回す。 ↓ 攪拌容器を本体からはずし、十分に洗浄する。 2 6%次亜塩素酸ナトリウム300倍希釈液に5分以上つけて殺菌する。 ↓ よく水洗いする。 3 攪拌容器はペーパータオル等で軽く拭き、保管する。(熱風消毒保管庫に入れない) カッター部分は熱風消毒保管庫又は包丁まな板殺菌庫に入れてもよい。 4 使用前にアルコール等で消毒してから使う。		使用の都度
保存検査用冷凍庫	1 温度設定は、-20℃以下に保つ。 2 電源を切らずに常時連続運転させる。 3 機械に水をかけると、電気の絶縁を悪くし、故障の原因になるため、避ける。	1 機械の背面(黒く塗装されている部分)のほこりは、はたきではたくか掃除機等で吸い取る。 2 外側は固く絞ったぬれ布巾で拭く。汚れがひどい時は、洗剤を使用する。	1 庫内、付属品共に軽い汚れは柔らかい乾いた布で拭き取る。 2 汚れがひどい時は、中性洗剤を使用する。 3 6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液でよく拭く。	10日から2週間に1回
真空冷却機		1 冷却槽内の部品を取り外し、洗浄ガンを使用し水洗いを行う。 2 中性洗剤を使用しスポンジ等で洗い、洗浄ガンで洗い流す。 3 清潔な布類で水分を拭き取り、乾燥したことを確認する。 4 70%濃度のアルコールを噴霧して消毒(外した部品含む)。	※殺菌モードが搭載されている機器(2015年5月以降の製造機器)については、洗浄前に行う。	使用の都度

	使用上の注意	使用時及び日常の手入れ	学校での定期点検・回数	
扇風機		1 部品をできるだけ取り外し清掃する。		週 1 回
はかり	1 故障の原因になるので皿だけを持たない。	1 汚れ、水気をきれいに拭き取る。また、使用しない時は上に何も置かない。 2 はかりのボタンも使用前後は清掃・消毒する。	はかりのボタンは洗剤を染み込ませたスポンジで洗浄し、よく拭き取る。	週 1 回
ボイラー	1 給水パイルを常時あけておく。	1 ボイラー周囲には物品を置かない。	1 空気調節口を清掃する。 2 ボイラー内の水を全部排出して水を入れ替えて水垢を出す。 3 ボイラー室に危険表示をする。	月 1 回
リフト	1 安全棒は必ずおろし、扉はきちんと閉める。 2 積載量を超えた量を載せない。 3 昇降路内部に立ち入らない。 4 リフトには絶対に乗らない。 5 使用後は、必ず電源を切る。	1 外側を固く絞ったぬれ雑巾で拭く。 2 内部は長いほうきやモップで清掃する（中には入らない）。 3 積載量を表示する。 4 危険表示をする。 5 バケツ・モップ等の掃除用具は載せない。		毎 日
グリストラップ			1 グリストラップに残菜等が流れ込んでいないか点検する。 2 残菜等が流れ込んでいる場合は、清掃すると共に給食室内の排水枡に問題がないか確認する。また、枡を清掃する際に残菜等を流さないように注意する。	週 1 回

	使用上の注意	使用時及び日常の手入れ	学校での定期点検・回数	
排水・排水枡		1 排水溝のゴミを取り除き、ブラシで清掃する。 2 排水枡やカゴにたまったゴミを取り除く。		毎日
エアコン			エアコンのフィルターを取り外し、水洗いや掃除機で清掃する。	月に1回

機械に注油する油は、取扱説明書を確認する。

②厨房業者一覧表

業者名	連絡先	業者名	連絡先
日本調理機(株)	3738-8251	(株)コメットカトウ	5950-5367
(株)中西製作所	5848-5831	新日本厨機(株)	3734-8171
(株)アイホー	3994-1411	共和厨房設備(株)	3726-0018
細山熱器(株)	3249-0331	ホシザキ東京(株)	5799-1911

(2) 保守・点検

①学校給食施設調査

学校保健法施行規則に基づき、学校給食用の設備及び衛生状況について年1回（5月下旬～6月上旬頃）学校薬剤師が給食関係職員の協力のもと調査を実施している。調査結果は、学校健康推進課学校給食係に報告する。

	校 長 印	学校給食施設調査表 （自校調理校）	学 校 用
学校番号		世田谷区立	小・中学校 薬 剤 師
調査日：		年 月 日（ 曜日）	天候
調理従事者：栄養士		名、調理師	名
給食対象人員		名	給食調理室：面積約 m ² 位置：地上・地階
建 物 の 位 置 ・ 使 用 区 分 等	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
	2 広 さ	給食人員に適した十分な広さか。	A B C
建 物 の 位 置 ・ 使 用 区 分 等	3 使用区分	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
	4 構成（作業動線）	汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分するなど、衛生的な流れ作業を実施する上で適切か。	A B C
		◇食材等の受け取り場所（室）は、外部からの汚染を受けないような構造である。 ◇調理室は、作業区分ごとに衝立、床の色分け等で仕切りは明確に示されている。 ◇使用水栓及び蛇口を介して、汚染を受けないよう十分な数の給水栓がある。 ◇調理機器・器具と流し、下処理場所等との関連性はよい。 ◇配膳室は、廊下と明確に区分されている。	
建 物 の 構 造	5 床	ア 不浸透性の材料で作られていて、破損箇所はないか。	A B C
	6 排水溝	イ 排水に便利な傾斜を持っているか。 ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。	A B C
	7 天 井	イ 日常的に洗浄が行える構造となっているか。	A B C
		ウ ネズミの侵入防止措置及び補修状態はよいか。	A B C
	8 腰 板	ア 水滴の落下を防止するために傾斜は適当か。	A B C
	9 採 光	イ 破損箇所はないか。 ウ ほこり、黒かびの発生は認められないか。	A B C
	10 手指の洗浄消毒施設	ア 不浸透性又は耐水性の材料で作られているか。破損箇所はないか。	A B C
		イ 作業上適当な明るさはあるか。	A B C
	11 通風、換気	イ 夏の直射日光を遮る設備はあるか。	A B C
		ア 位置（作業区分ごと出入口、ランチルーム等）、構造はよいか。	A B C
	12 温度、湿度	イ 消毒薬は十分あるか。 ア 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好か。 イ 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いるか。破損はないか。	A B C
	防 虫 ・ 防 鼠	13 出入口	ア 調理室、配膳室、食品庫等の温度、湿度は、適切に保たれているか。
14 窓		防そ、防虫の設備は考慮されているか。破損箇所はないか。	A B C
15 受渡し場		防そ、防虫の設備は考慮されているか。破損箇所はないか。	A B C
16 食品庫		防そ、防虫の設備は考慮されているか。破損箇所はないか。	A B C
建 物 の 周 圍 の 状 況	17 排 水	ア 周囲の排水はよいか。	A B C
	18 清 潔	イ 給食施設内に外部の水が流入するおそれはないか。 周囲は清掃しやすいか。	A B C
給 水 設 備	19 給 水	ア 使用に便利な位置及び数であるか。	A B C
		イ 給水栓（蛇口）は、汚染を受けない構造となっているか。	A B C
厨 芥 処 理	20 厨芥容器	ア 調理室外に保管場所はあるか。	A B C
		イ 厨芥容器の数量、容量、構造はよいか。	A B C
		ウ 補修、清掃状態はよいか。	A B C
清 掃 用 具	21 清掃用具	数量、保管の状況はよいか。	A B C
便 所	22 便 所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。	A B C
		イ 位置、構造はよいか。	A B C
		ウ 防そ、防虫の設備はよいか。	A B C
		エ 専用の手洗いがあり、その設備はよいか。	A B C
		オ 清掃、清潔状態はよいか。	A B C
		カ 消毒薬はあるか。	A B C
日 常 点 検	23 日常点検	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A B C

評価の基準 A：良好なもの B：普通 C：不良、改造、修理を要するもの

特に指導した事項 _____

直ちに改造、修理を要する事項 _____

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 _____

②熱風消毒保管庫庫内温度測定

安全で衛生的な食器の提供を維持するためには、熱風消毒保管庫の適正な使用による確実な消毒効果が必要である。そのためには、定期的に保管庫内の温度を測定し、的確な消毒がなされているかを確認しなければならない。よって、年2回（6月・10月）学校薬剤師が給食関係職員の協力のもと温度測定を行い、その結果を学校健康推進課学校給食係に報告する。

熱風食器消毒保管庫庫内温度測定表		No. _____	学 校 保 存 用																																																	
校 長 印	学校番号	世田谷区立		小・中学校、薬剤師																																																
	測定時																																																			
	年	月		日（曜日）	天候	気温	℃	室温	℃																																											
サーモラベル測定結果 ① 原則として庫内中央位置測定 ② サーモラベルは 学校保存用 に添付し、他は右記記号により表示する。 変色状態記号 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">完全変色</td> <td style="text-align: center; font-size: 24px;">○</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">不完全変色</td> <td style="text-align: center; font-size: 24px;">①</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">不変</td> <td style="text-align: center; font-size: 24px;">×</td> </tr> </table>				完全変色	○	不完全変色	①	不変	×																																											
完全変色	○																																																			
不完全変色	①																																																			
不変	×																																																			
貼付位置を具体的に表現すること。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;"></th> <th style="width: 10%;">指示温度 ℃</th> <th style="width: 10%;">70</th> <th style="width: 10%;">85</th> <th style="width: 10%;">100</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>貼付位置 最上段より</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">メーカー名・型式</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">型式：</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">製造年月</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">製造設置</td> <td style="padding: 5px;">年 月</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">設定温度</td> <td colspan="3" style="padding: 5px;">設定時間</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">℃</td> <td style="padding: 5px;">on</td> <td style="padding: 5px;">:</td> <td style="padding: 5px;">off</td> <td style="padding: 5px;">:</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; padding: 5px;">食器の材質</td> <td style="height: 30px;"></td> </tr> </table> 所見					指示温度 ℃	70	85	100	貼付位置 最上段より					2					3					4					5					メーカー名・型式		型式：		製造年月		製造設置	年 月	設定温度	設定時間			℃	on	:	off	:	食器の材質	
	指示温度 ℃	70	85	100																																																
貼付位置 最上段より																																																				
2																																																				
3																																																				
4																																																				
5																																																				
メーカー名・型式																																																				
型式：																																																				
製造年月																																																				
製造設置	年 月																																																			
設定温度	設定時間																																																			
℃	on	:	off	:																																																
食器の材質																																																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; padding: 5px;">扉のパッキンの状況</td> <td style="padding: 5px;">良・一部不良・不良</td> </tr> </table>				扉のパッキンの状況	良・一部不良・不良																																															
扉のパッキンの状況	良・一部不良・不良																																																			
測定協力者																																																				

③調理機器保守点検

給食室の調理機器（オーブン・回転釜・炊飯器・真空冷却機）の保守点検を厨房業者に委託して年1回行っている。

④ボイラー保守点検

給食用温水ボイラーの保守点検をボイラー業者に委託して年1回行っている。

⑤食器洗浄機保守点検・清掃

平成6年度石けんの本格的実施に伴い、業者に委託して石けんカス・油等の汚れの除去を目的とした食器洗浄機の内部清掃及び保守点検を実施している。なお保守点検・清掃は、7～8月、1～3月を基準月として年2回実施している。

⑥グリストラップ清掃

グリストラップ内部の清掃（油脂・残菜・沈殿物等の除去）を業者に委託して実施している。清掃は、4～6月・7～9月・10～11月・12～1月・2～3月を基準月として年5回実施している（ビル管法適用校については、8月を除く年11回実施している）。

⑦換気扇及び集中排気吸気設備の清掃点検

給食室内の換気扇の清掃点検、集中排気吸気設備のフィルターとスリットの取り外し清掃、換気扇及び吸気ファンのモーターの絶縁抵抗測定について、業者に委託して年2回実施している。なお、換気扇の内壁・穴周り、換気ガラリの油汚れの除去については年1回実施している。

⑧衛生害虫の生息調査及び駆除

給食室は年2回、衛生害虫の生息調査及びベイト剤（食毒剤）による駆除を専門業者が実施する（学校全体として年2回、なおビル管法に基づく生息調査が義務付けられた学校については毎月実施）。

⑨給食室のエアコンの定期点検

給食室のエアコンは学校全体のエアコン定期点検に含まれている。点検漏れがないよう気をつけること（教育環境課が対応）。

（3）修繕

①給食用備品修繕（一般需用費）

学校分割予算の範囲で計画的に執行するが、不足した場合は学校健康推進課学校給食係と相談しながら実施する。

ア．見積りをとる。

イ．10万円未満の場合は、学校から直接業者に連絡し修繕を依頼する。年度末等、学校予算で対応できない場合は、学校健康推進課学校給食係に相談する。

ウ．備品の買い替え又は10万円以上の修繕費が必要な場合は、学校健康推進課学校給食係に相談する。

②施設修繕（一般需用費）

ア．施設に修繕の必要がある場合、校長・副校長へ相談し、原則として各学校に年度当初に分割された教育環境課分割予算の中で執行する。

（リフト、扉、床、天井、壁、水道管、エアコン等の施設付帯設備が対象となる。）

イ．建築会社等の見積が50万円以上の場合は、工事請負費となるので直ちに教育環境課に相談する。

ウ．見積が50万円未満でも、学校分割分の施設修繕費が不足する場合は教育環境課に相談する（教育環境課長あて校長名にて文書申請するとともに、緊急度・危険度・衛生面等の状況について具体的に記述し、見積書の写しを添え、可能な限り写真や図面等も添付すること）。

エ．給食室の全面床改修工事等の大規模な改修工事については、教育環境課より実施される「改修工事希望調査票」に記載の上、学校給食係に報告すること。

3 衛生及び安全管理

(1) 衛生管理体制

給食を作るにあたって最も留意しなければならないことは、児童・生徒に安全で衛生的な食事を提供することである。給食実施に当たっては、各学校の実態に即した組織的な衛生管理体制（学校保健委員会等）を整備することが必要である。さらに、栄養教諭・学校栄養職員等を衛生の管理責任者に定め、食品の取扱い、給食施設・設備の清潔の保持、給食関係職員の健康管理等について十分留意すると共に、従事職員への衛生教育の徹底を図らなければならない。

①衛生管理責任者

学校給食施設においては、衛生の管理責任者を定め、調理現場での日常の衛生管理と衛生指導に当たる。

ア．衛生管理責任者

栄養教諭・学校栄養職員を衛生管理責任者として定める。

イ．主な仕事内容

(ア) ハンドブックの「3 衛生及び安全管理」及び検収記録・給食実施の記録等をもとに下記項目を調理員と確認の上、点検する（点検の結果、問題がある場合には学校長に報告する）。

a．施設及び設備の衛生

b．食品衛生の日常管理

c．調理過程における下処理、調理、配食等の作業工程の分析・確認等を全員で点検する。

(イ) 検収記録・給食実施の記録等による点検が適正に機能していることを確認する。

②食品衛生責任者

平成13年10月施行の食品製造業取締条例により、特定多数人に対し週1回以上継続的に1回20食以上又は1日50食以上の食事を供給する施設に対し、施設や食品の衛生的取扱いについて中心的役割を果たす食品衛生責任者の設置が義務付けられている。

食品衛生責任者は、調理業務委託業者の社員から選出する。変更が生じた場合は更新する。教育委員会が主催する衛生管理講習会等を受講する。

③衛生検査

より安全で衛生的な給食を提供するため、定期的に細菌学的検査等を行い、その成績を参考に衛生管理の徹底を図る。

ア．おかずの衛生検査

給食室で衛生的な調理作業が出来ているかを確認するため、調理済み食品を対象に年2回検査機関に委託し細菌検査を実施している。

イ．調理環境検査

調理室内の環境衛生を確認するため、年1回検査機関に委託して落下細菌数の検査を実施している。

ウ. 食器の残留物検査

児童・生徒が使用している食器の洗浄状態確認のため、検査を実施している。

(ア) 定量検査…年1回検査機関に委託し、でんぷん、たんぱく質、脂肪、洗剤の残留検査を実施している。

(イ) 定性検査…年3回以上でんぷん等の残留物について自主検査を実施している。

エ. 食器の有害物検査

児童・生徒が使用している食器の安全性を確認するため、材質及び溶出試験を年1回業者に委託し実施している。

オ. 学校給食食材の検査

(ア) 学校健康推進課実施分

a. 食材の使用頻度や同一業者からの納入学校数等を考慮し、細菌検査する食材を選択し年2回（5～6月及び9～10月）検査機関に委託し実施している。

b. 遺伝子組換え食品検査、食品検査（食品添加物や残留農薬等）を年1回（2～3月）実施している。

(イ) 食材業者実施分（協力依頼）

食材納入学校数の多い業者に対して、学校への納品が比較的多い食材（1品以上）の細菌検査を年1回以上実施するように協力を依頼する。

カ. スタンプ法による細菌検査

調理作業中の衛生管理の徹底を図るため、年1回以上実施している。その結果をもとに調理作業方法や清掃・消毒方法等、二次汚染防止のための検討・確認を行う。

(2) 作業前の衛生管理

① 健康管理

ア. 健康診断…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。

イ. 検便（細菌検査）…毎月2回必ず実施する（年24回）。検査項目は、腸内病原細菌（赤痢菌、腸チフス菌、パラチフス菌、病原性大腸菌O157、サルモネラ菌等）の培養検査

ウ. 検便（ノロウイルス検査）…月1回（10月～3月）実施する。また、嘔吐・下痢等の症状があり、ノロウイルスへの感染が疑われる場合等、随時検査を実施する。

エ. 検便未実施者…指定日に検便を提出しなかった場合は、保健所、病院等で実施しその結果を所属長に提出する。

オ. 検便の結果、陽性者が出た場合の対応について

栄養教諭及び学校栄養職員が陽性または疑いがある場合の出勤等についていずれの食中毒菌やウイルスの場合でも、本人に症状がない場合は出勤してよいが、陰性が確認されるまでは給食室（前室も含む）には入らない。味見やミ

ーティング等は給食室以外の職員室等で行う。味見や給食喫食後の食器は塩素消毒してから給食室に返却する。栄養教諭・学校栄養職員を対象とした会議や研修には出席しない。

(ア) サルモネラ陽性者

- a. 速やかに医療機関を受診し、医師に相談の上、治療を受ける。
- b. 再検査の結果が陰性となるまで、給食室での全ての作業に携わらない。

(イ) 病原性大腸菌O157 陽性者

- a. 検査結果により陽性となった場合は、速やかに学校健康推進課学校給食係に連絡し、学校給食係の指示に従う。
- b. 学校給食係より保健所に報告し、速やかに「ベロ毒素」を産出しているか否かの検査を行う。
- c. 検査結果により「ベロ毒素を産出している」場合は、再検査の結果が陰性となるまで就業制限をする。(感染症法18条)
- d. 検査結果により「ベロ毒素を産出していない」場合も、再検査の結果が陰性となるまで 給食での全ての作業に携わらない。

カ. ノロウイルスが疑われる場合の対応について

(ア) 調理従事者等(栄養職員含む)に嘔吐や下痢等の症状があり、感染性胃腸炎が疑われる場合

- a. 速やかに医療機関を受診する。
- b. 受診の結果、感染性胃腸炎の疑いと診断された場合は学校給食係に連絡し、ノロウイルス検査(高感度のPCR法)を受ける。検査費用は公費対応となる。(委託の場合は、業者負担)検査結果が出るまでは、給食室に入らない。
- c. 陽性の場合陰性となるまで検査を実施し、給食室に入らない。

(イ) 調理従事者等(栄養職員含む)からノロウイルス感染(陽性)が判明した場合

- a. 至急学校給食係に連絡して検査等について相談する。(速やかに同じ給食室に勤務する調理従事者全員の検査を実施する。検査費用は業者負担。)
- b. 栄養教諭及び学校栄養職員の検査費用については公費対応となる。
- c. 陽性が判明した者以外の調理従事者については、検査結果で陰性が確認できるまでは、以下の点に注意して調理作業等に従事する。

※作業に応じた十分な手洗いを2回行った後アルコールで消毒する。

※洗浄作業以外の作業には使い捨て手袋を着用する。

※和え物や果物等最終加熱工程がない料理の提供は避ける。

(ウ) 家族に感染性胃腸炎の疑いがあるが、本人に自覚症状はない場合及び家族が陽性と判定された場合

家族は検査を実施しておらず、医師の診断のみの場合であっても、調理従事者はノロウイルス検査(高感度のPCR法)を行い、陰性の確認をする。結果が出るまでは、給食室でのすべての作業に携わらない。栄養教

諭及び学校栄養職員は、至急学校給食係に連絡して検査等について相談する。

キ．再検査の結果は、陽性・陰性いずれの場合でも1年間保存すること。

②使用水の管理

使用水は、学校環境衛生基準に定める基準を満たす飲料水を使用すること。
調理（茹でる作業等）に、湯を使用しないこと。

ア．使用水の水源の確認

調理室で使用する給水について確認する。全て直結式である。

イ．水質検査の実施

調理作業開始前に十分流水した後及び調理終了後に1箇所（調理室で主に調理に使用している所）の蛇口より水を採取し、色・濁り・におい・味・異物・残留塩素濃度（0.1 mg/l 以上）についての水質検査を毎日行い「給食実施の記録」（P.78～79）に記録し、1年間保存する。また、野菜等の水冷を行う場合は、水冷に使用する水道蛇口の残留塩素濃度を使用前に測り記録する。

※水を採取する際の注意点

- ・水を蛇口より数分（3～5分）流し、その後採取する（朝の清掃作業後等）。
- ・ゴムホース等は必ずはずす。

使用水の異常を発見したとき

使用水に異常がある。

配食を中断する。

↓
学校長に連絡

→ 教育委員会に連絡

↓
水道局に確認

↓
①原因が水道局にある場合

↓
水道局と対応を検討

↓
給水車による対応等
学校健康推進課と検討

↓
②原因が学校側にある場合

↓
原因の究明

- ・朝の検査結果確認
- ・水道管のさび等

↓
教育環境課・学校健康推進課と検討

↓
料理別の調理法を確認

↓
学校健康推進課と今日の
給食実施方法を検討

↓
結果を記録し（給食実施の記録）、学校健康推進課学校給食係に経過を連絡する。

③始業前の点検

ア. 自分自身の健康状態の確認

給食関係者（栄養職員含む）は、調理開始日の1週間前から健康状態を確認し、「健康管理（個人）チェック表」に記録する。

イ. 腕や顔等に傷がある場合は、完全にその部分を防護する。

ウ. 救急絆創膏を使用している場合は、始業前に新しいものに取替えた上で「健康管理（個人）チェック表」に記録し、朝のミーティング時に全員に報告する。また以下の点に注意する。

（ア）標準的な手洗いをした後、傷がある部分に清潔な絆創膏を貼る。

（イ）傷がある手に、使い捨て手袋を装着する。

（ウ）傷がある手に装着した手袋は、傷を保護し、手の汚染を食品につけない目的で使用する。また、手洗いの度に交換する。

※可能であれば、傷に使用する手袋と配缶等に使用する手袋の色を区別できるとよい。（二重に着用するため、色が異なる方が手袋の破損に気づきやすい。）

（エ）配缶等の目的で使い捨て手袋を装着する場合は、傷がある手には、傷用手袋と配缶用の手袋の2枚着用する。

（オ）使い捨て手袋は、汗等で内部が蒸れたり、外側が濡れたり、汚れたりした場合は、随時、交換する。交換する際は、必ず手洗いをを行う。

（カ）作業内容により、手袋内部に水が入ってくる可能性がある場合や、肘まで食品に触れる可能性がある場合は、ロングタイプの手袋を着用する。

（キ）使い捨て手袋装着後の手の消毒は必要ないが、手袋の箱等が汚染されていると食品汚染に繋がるため、常に衛生的に保管する。

エ. 身体、特に手指に化膿した傷がある場合は、食品に直接触れない。

オ. 少しでも健康状態に問題がある場合（腹痛、下痢等）は委託会社の業務責任者等に速やかに申し出て、給食室でのすべての作業に携わらない。業務責任者は学校長や栄養教諭・学校栄養職員に報告する。

カ. 携帯電話等、調理作業に関係のないものを調理室に持ち込まない。

④身支度

ア. 白衣、帽子は毎日洗濯したものを使用し、マスク、調理用靴は常に清潔なものを使用する。

イ. 調理用靴の底は、落ちた食品等が付着している可能性があるため毎日洗う。靴の中も汚れの状態によって定期的に洗い、（1～2週間に1回以上）清潔なものを使用する。

ウ. 帽子は髪の毛がはみ出ないようにかぶる。

エ. 白衣等に髪の毛や異物等が付着していないか、周りの人に確認してもらう。

オ. 爪は、常に短く切っておく。マニキュアはしない。

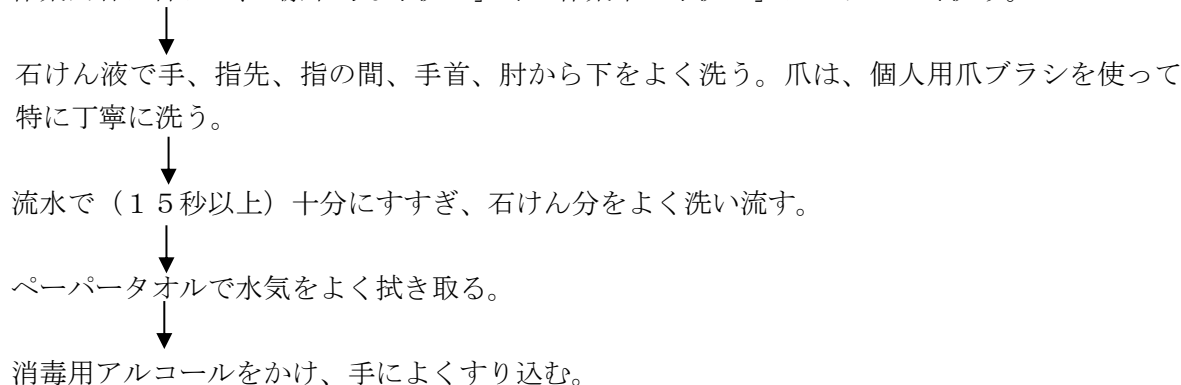
カ. 給食室に入る際には、調理作業以外の時間帯であっても、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計等は必ずはずすこと。

キ. 調理室内では区域ごとに専用の調理用靴等をはく。

- ク. 給食実施期間中は、調理室内では必ず白衣、帽子、マスクを着用する。
午後の洗浄作業においては、白衣、帽子を着用する。
- ケ. 調理作業中、顔・帽子や髪の毛、マスク、エプロン等にむやみに触らない。
- コ. 調理室外に出る際は、必ず履物を替える。
- サ. ゴミ捨て時等は、白衣、エプロンを脱ぎ、専用の履物に替える。
- シ. トイレを使用する時は、調理作業時に着用するエプロン、白衣、帽子を脱ぎ、専用の履物に替える。
- ス. 通勤着のまま白衣を着用せず、白衣の中に着るものも替える。

⑤手洗いの基準

作業内容に合わせ、「標準的な手洗い」や「作業中の手洗い」により正しく洗う。



《消毒用アルコールの特徴》

- ア. 石けんによる手洗いをした後、アルコール消毒を行う事により、付着微生物をさらに減らすことができ、食中毒菌には極めて有効である。
 - イ. 水分が介在していると、アルコールの消毒効果が十分発揮されないので、ペーパーで手の水分を十分ふき取る。（水分をこそぎ取るようにふき取るとよい。）
 - ウ. 保管方法は、冷暗所に密封して保管する。
- ※手指消毒用アルコールは、食品添加物表示があり、エタノール濃度65w/w%以上のものとし、アルコールの自動噴霧装置またはポンプ式容器で使用する。

（３）食品の購入及び取扱い（巻末資料４「世田谷区の学校給食における献立作成上及び衛生管理上の留意点」参照）

食材の納入事業者選定に当たっては、「世田谷区立小・中学校給食用物資納入事業者登録制度」にて教育委員会が登録した事業者より、取扱食材や配送可能地域等を考慮し学校長が選定する。詳細は学校給食費事務取扱マニュアルを参照のこと。

①検収方法及び注意事項

- ア. 検収責任者を決めて実施し、検収結果を検収表に記録し保管する。記録項目としては、検収（納品）日時、担当者名、品名、荷姿・規格、数量、単位、ロット番号や賞味期限、消費期限、製造・販売業者名、納入業者名、納入時の温度、品質（良・不良）、不良時の措置等である。
- イ. 業者の納入した食品について、現物と食品検収表と納品書を照合し、数量

の確認及び品質・鮮度・品温・衛生状態（容器、包装状態及び異物混入の有無）を検査し、業者から受領する。

（ア）冷凍食品については、品温を測定するとともに解凍していないか、再凍結した形跡がないかを確認する。

（イ）冷蔵品は、品温を測定し、納入時まで低温（10℃以下。ただし、生鮮魚介類のみ5℃以下）で保存していたかを確認する。保存する原材料等は、巻末資料2「学校給食衛生管理基準」の別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従う。

（ウ）添加物等の確認をする。

（エ）加工食品は、日付表示・内容表示等を必ず記録する。

ウ. 食品を運搬してきた業者容器等は、必ず検収室又は下処理室で専用の容器に入れ替え、調理室に入れない。

エ. 食品は、調理台（60cm以上）を使用して検収し床には直接置かない。

オ. 肉・魚・卵・豆腐と他の食品、加熱用食品と果物等の加熱しない食品とは分けて置く。

カ. 検収時の業者の立会いは、外部から細菌が搬入される恐れもあるので、所定の場所で迅速に検収作業を終了する。また、納入業者を給食室内に入れない。

キ. 検収場所は常に清潔に保つように努める。

ク. 包装資材（輪ゴム・紐・テープ・止め金等）は数を確認し、材料への付着や混入がないことを確認する。

検収のチェックポイント

- | | | |
|----|---|---|
| 色 | … | 腐敗が進むと食品固有の色や形状が変化する。 |
| 臭い | … | 食品固有の臭いが消え、腐敗臭が出てくる。 |
| 味 | … | 食品本来の味に変化が出てくる。 |
| 硬さ | … | 食品固有の硬さと弾力性がなくなってくる。 |
| 音 | … | 缶詰は腐敗すると缶が膨張し、たたくと高い音がする。 |
| 異物 | … | 異物がないことを確認。包装資材の数の確認をする。異物を見つけた場合、調理過程で対応ができるものかどうかを検討して対応する。 |
| 温度 | … | 要冷凍、要冷蔵品については、検収までの適切な保管を確認する意味で品温確認する。 |

上記以外で特に注意が必要な冷凍食品のチェックポイント

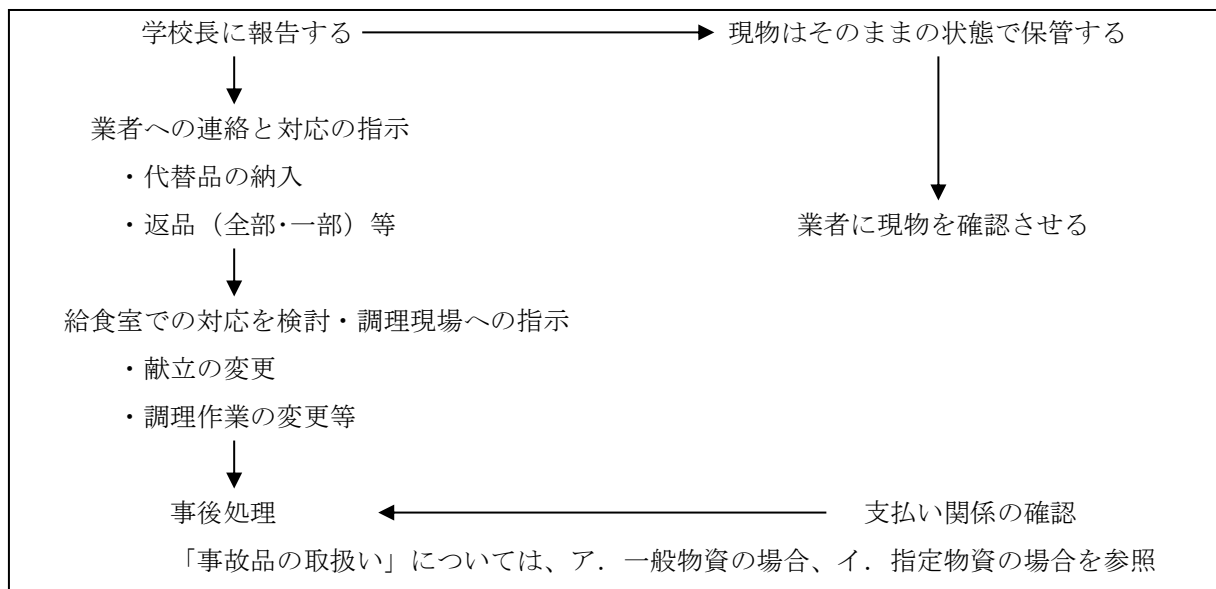
- ・包装はしっかりしているか。
- ・乾燥していないか（食品の一部が白っぽくなっていないか）。
- ・食品が極端に変形していないか。
- ・食品のこわれ・形崩れ、再凍結された形跡（バラバラのはずの食品がくっついている等）がないか。
- ・食品や袋・ダンボール等の包装に霜がついていないか。
- ・品温が－18℃以下に保たれているか。
- ・表示の確認

カロリーメイク検収表（例）

【 食 品 検 収 表 】													
検収年月日：2019年11月 6日 水曜日				0:通常献立				世田谷区〇〇小学校 〇〇〇〇-〇〇-〇〇 印刷					
納品時間	業者名	食 品 名	内容量 g	発注量 単位	包装容器	品質鮮度	異物異臭	品 温	製造年月日 期限表示	LOT番号	製造業者	産 地	検収者
8:02	牛乳	飲用牛乳	206.00	500.00 本	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	5.4℃	19. 11. 10	KK2、KK5	〇〇牛乳		世谷
7:45	肉屋	鶏むね肉(こま)		5.00 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	6.2℃				宮城	世谷
8:15	魚屋	さば 50g	50.00	500.00 切	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	5.1℃				北海道	世谷
8:00	豆腐屋	豆腐		12.50 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	10℃			〇〇豆腐店		谷田
7:35	商店	けずりぶし		1.00 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	℃			〇〇商店		谷田
↓	商店	板こんにゃく		5.00 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	3.9℃			〇〇蒟蒻店		谷田
8:13	八百屋	さといも		11.80 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	℃				東京	↓
		ごぼう		5.60 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	℃				茨城	
		こまつな		11.80 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	℃				千葉	
		しょうが		0.70 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	℃				高知	
		だいこん		8.40 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	℃				神奈川	
		にんじん		2.80 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	℃				北海道	
		にんじん		5.60 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	℃				北海道	
		ねぎ		6.20 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	℃				埼玉	↓
↓		もやし		20.20 Kg	㊟・不良	㊟・不良	有・㊟	℃				栃木	↓
：					良・不良	良・不良	有・無	℃					
：					良・不良	良・不良	有・無	℃					
：					良・不良	良・不良	有・無	℃					
：					良・不良	良・不良	有・無	℃					
：					良・不良	良・不良	有・無	℃					
：					良・不良	良・不良	有・無	℃					
：					良・不良	良・不良	有・無	℃					

②検収時に不良品を発見した場合

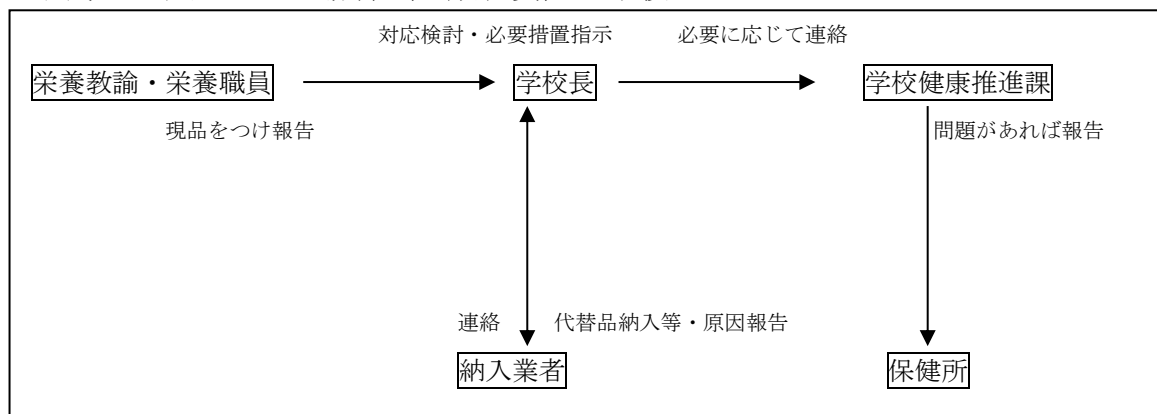
検収の結果事故品が発見された場合は、現物をそのまま以下のように処理する。また、処理後にその結果を検収表に記録する。



ア．一般物資の場合

- (ア) 事故品を添えて学校長に報告する。
- (イ) 納入業者と連絡を取り、事故品を返却して原因を調査報告させ、代替品の納入と献立の変更等の処置をとる。代替品が納入できず、欠品となった場合は、食材料費の請求について納入業者と調整する。
- (ウ) 必要に応じて学校健康推進課学校給食係に連絡する。

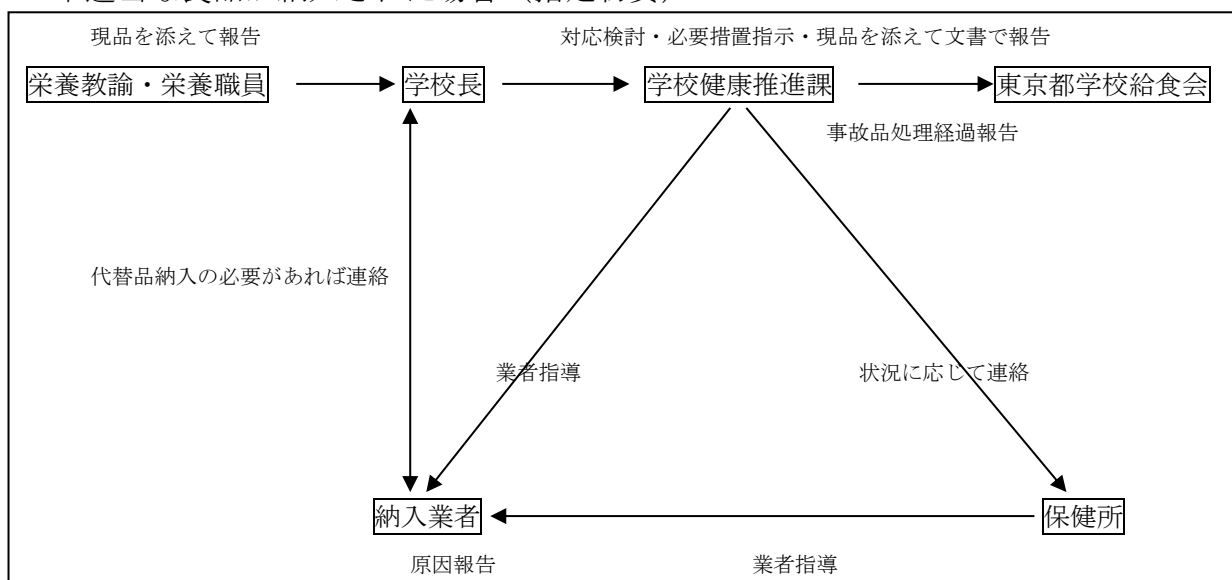
不良品が納入された場合（一般物資）の事後処理



イ．指定物資（学校給食牛乳、パン、めん）の場合

- (ア) 事故品を添えて学校長に報告する。
- (イ) 代替品の納入の必要がある場合は、すぐに納入業者と連絡をとる。
- (ウ) 学校健康推進課に連絡し、事故内容を報告して対応を検討する。
- (エ) 検討の結果、学校健康推進課が業者への指導や改善報告の提出を必要と判断した場合は、事故報告書（巻末資料 1 2 参照）を作成し、事故品を添えて学校健康推進課長（文書送付先は学校給食係）に報告する。
- (オ) 代替品を納入できず欠品となった場合は、業者と食材料費の請求について調整する。
- (カ) 経過を検収表に記録する。
- (キ) 学校健康推進課長（実務担当は学校給食係）は、この報告に基づき業者への指導を行う。また、必要に応じて保健所に連絡する。
- (ク) 学校健康推進課長（実務担当は学校給食係）は処置後に当該学校長及び東京都学校給食会に経過を文書で報告する。

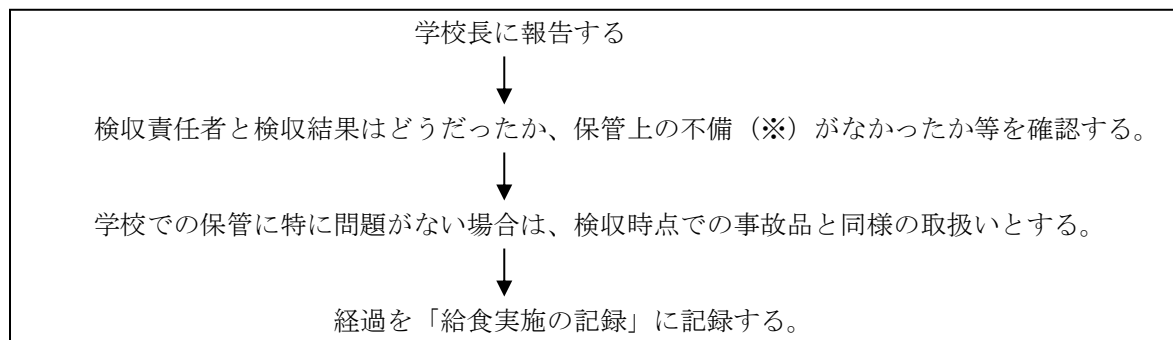
不適当な食品が納入された場合（指定物資）



③食品の保管

- ア. 生鮮食品は、使用当日搬入を原則とし保管はしない。
- イ. 当日使用予定だった食品の残りは、翌日に繰り越さず全て廃棄する。
- ウ. 牛乳は、配送後各クラス別に牛乳函に入れ牛乳保冷庫に保管する。なお、牛乳保冷庫の庫内温度は10℃以下にし、残品を翌日に繰り越さず全て廃棄する。
- エ. 肉・魚介類は、専用の容器に移し替えて使用時まで冷蔵庫に保管する。
豆腐は、専用の容器に移し替えて使用時まで冷蔵庫に保管するか、使用当日使用時間に合わせて納品してもらう。
- オ. 精米及び乾燥物等は、1週間単位くらいで注文し極力保管しないようにする。また、精米を水気のある湿った場所には置かない。
- カ. 缶詰類、調味料類、乾物類、その他各食品は仕分けして保管しいつも整理整頓する。なお、使用時には先入れ先出しを基本とする。
- キ. 開封した使用途中のものは、完全に口を閉めておくか密封容器に移し替える。開封日を記載し早めに使いきり、長く保管しない。
調味料の保存容器（ポリバケツ等）には、取り分ける器具（スコップやレードル等）を入れたままにせず、使用後は取り出す。また、保存容器は定期的に洗浄消毒し、調味料を継ぎ足して使用しない。
- ク. 保管した食品を使用するときは、異味・異臭・変色・カビ、ねずみ・ゴミブリに汚染されていないか等、安全・衛生面を確認し使用する。
- ケ. 食品は、必ず高さ60cm以上の台の上に置く。

保管していた食品に不良品を見つけた場合



※開封してから一定期間保管していた、適切な場所に保管していなかった等

（４）在庫管理

油・砂糖その他の調味料や消耗品類の受払い
在庫物資受払台帳

区分	品名			
	項目			
月 (週) 分	前月（週）残量			
	受入量			
	実施使用量			
	在庫量			

（５）調理過程の衛生管理

二次汚染防止の観点から、汚染作業（原材料の下処理、加熱調理）、非汚染作業（生食調理、加熱後の食品を扱う作業等）は、以下のように作業区域を区分し、作業動線を区別する。（巻末資料２「学校給食衛生管理基準の別添「学校給食施設の区分」を参照」

①汚染区域での作業（検収・下処理作業）

ア．検収

- （ア）エプロンは、汚染区域専用の「黄色」のエプロンを着用する。
- （イ）検収は高さ６０ｃｍ以上の検収台を使用する。
- （ウ）検収は「Ⅲ－３（３）食品の購入及び取扱い①検収方法及び注意事項」に基づき実施する。

イ．下処理作業

（ア）身支度

エプロンは、食材の種類により下記のように色分けをする。

- a．肉・魚・卵の処理を行う場合…「赤色」又は「ピンク色」のエプロン
- b．野菜の処理を行う場合…「黄色」のエプロン
- c．牛乳検収時…「黄色（牛乳用）」のエプロン（牛乳用と表記する）

《牛乳保冷庫が下処理室又はパン・牛乳専用検収室にある学校》

牛乳の検収、牛乳ケースから牛乳函に移す作業、牛乳保冷庫に入れる作業の際は「黄色」のエプロン

《牛乳保冷庫が給食室にある学校》

牛乳の検収、牛乳ケースから牛乳函に移す作業は検収室・下処理室で「黄色」のエプロンを着用し行う。牛乳函を台車に乗せて保冷庫に入れる場合はエプロンをはずす。

- d．履物は、汚染区域専用の調理用靴を使用する。

(イ) 下処理作業の器具類

ザル・ボール・バット・まな板・包丁等の器具類は、下処理専用のものを用意し、卵用、肉・魚用、野菜用、果物用の4つに区分し使用する。

(ウ) 野菜類の下処理

- a. 納品された食材料は、ダンボール等の業者容器から検収用のザルに移す。皮を剥いたり、1回洗浄したものは下処理用のザルに入れる。業者容器から二次汚染を受けないようにできるだけ速やかに片付ける。
- b. ダンボールをたたむ作業は、検収室又は外で行う。なお、外に出るときは白衣や帽子、エプロンをはずし、靴を履き替えること。
- c. 野菜は、廃棄部分を捨てて3回以上洗浄する（P.65～「加熱用食材料の洗浄方法」を参照）
※へたや芯等は廃棄すること。
※汚れのひどいところ・傷ついていたんでいるところは廃棄する。
※泥つき野菜の処理は、他の食材へ汚染を広げないように取扱う時間や場所、排水場所等にも十分配慮して行うこと。
- d. 果物はほかの食材料と区分して処理する。最初に洗浄するか加熱用食材料の処理を行った後、水槽等を洗浄・消毒し処理する。

(エ) 卵・肉・魚介類の下処理

- a. 使い捨て手袋を着用して、業者容器等から専用容器に移す。
- b. 塩を振る、調味料をかける漬ける等の簡単な味付け等をあわせて行う。
（検収室がある場合は、塩を振る、調味料をかける漬ける等の簡単な味付けは検収室で行う）
- c. 容器に移したらすぐに冷蔵庫に入れる。
- d. 業者容器等は、二次汚染を起こさないような場所にすぐに片付ける。

(オ) その他

食材は、ザル・ボール・バット等の容器に入れ、床面から高さ60cm以上の作業台等に置く。

②非汚染区域での作業（調理作業、生食作業、配食作業）

ア. 調理作業

(ア) 身支度

青色エプロンを着用し、非汚染区域専用の調理用靴を使用する。卵・肉・魚等を下処理室から運ぶときは、専用の赤色エプロンと使い捨て手袋を着用する。

(イ) 調理作業に使用する器具・機器類

- a. ザル・ボール・バット・まな板・包丁等の器具類は熱風消毒保管庫・殺菌灯付器具庫で保管されていたものを使用し、加熱前用と生食・加熱調理済用のものとを完全に区分する。
- b. 野菜裁断機、ミキサー等は加熱調理専用とする。
- c. 鶏卵の攪拌は消毒した専用の器具、ボール・食缶等、又は専用のミキ

サーを使用する。

- d. 一度使用した器具の使いまわしはしない。
- e. 加熱調理に使う器具に限り、何らかの理由により器具が不足し、消毒済み器具類がない場合、洗浄後 6 %次亜塩素酸ナトリウム液の 300 倍希釈液に 5 分以上漬けて消毒し、十分水洗いする。または、洗浄後によく水分を取った後でアルコール消毒する。

(ウ) 野菜・根菜・果物の洗浄

- a. 加熱調理に使用する野菜を先に洗浄し、その後果物等を洗浄する場合は、水槽を洗浄・消毒する。
- b. 加熱調理に使用する野菜類は、流水で 3 回以上洗う（1 回ごとによく水切りする）。なお、食材料により洗い方のポイントが違うので、「加熱用食材料の洗浄方法」（P.65）を参照し確認する。洗い終わった野菜は、加熱調理専用の野菜用ザルに入れる。
- c. 果物の洗浄・消毒については、「果物等の洗浄方法」（P.68）を参照する。

(エ) 野菜のカット

- a. 野菜裁断機は、加熱する食品専用とする。
- b. 野菜裁断機は野菜の種類が変わるたびに刃を洗浄し、その際に刃の状態（欠けている部分がないか等）を確認する。また、洗浄を行う際は、水はね等を考慮し周りに食材等がないことや作業状況等を確認する。
- c. 野菜の切り方等については、栄養教諭・学校栄養職員の指示に従う。

(オ) 料理の下処理

- a. 成型・下味付け・衣付け等は、原則として下処理室で行う。
- b. 卵・肉・魚を扱う作業時は、赤色エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。白衣の袖口が汚染される場合はロング手袋を使用する。
- c. 検収等で汚れた赤色エプロンを使いまわししない。
- d. パン粉付け等の下処理作業で汚れた赤色エプロンのまま、非汚染区域（調理室）に入らない。
- e. 成型・下味付け・衣付け等の作業を行いながら、他の作業をしない。
- f. 周囲に汚染を広げないように作業する。

(カ) 加熱調理（巻末資料 4 「世田谷区の学校給食における献立作成及び衛生管理上の留意点」参照）

- a. 調味料や食材料は、食缶・ボール・バット等の容器に入れ、補助作業台やラックの上にのせる。また、床に落ちた水の跳ね返りを防ぐため床面から 60 cm 以上の場所に置くこと。
- b. 揚げ物等の作業において、**加熱調理の前**（揚げ物用回転釜に投入）、**加熱途中**（出来上がり具合の確認・温度測定・味見）、**加熱調理後**（配缶等調理済み食品を扱う作業）の調理職員は必ず分ける。
- c. 大量の野菜を加熱する際、ザルごと釜の中に投入しない。

少量の野菜を加熱する時は、未使用の消毒済みのザルを使用しても良い。また、食材が対流できるような大きさのものを選び、食材を入れ

すぎない。加熱にあたっては、食材が水面から出ないように沸騰水を対流させながら、75℃1分以上または同等の温度確認をする。

d. 加熱後の野菜は、保管庫から出した消毒済みの生食又は加熱調理済み用のザルを使用する。

e. 加熱処理する食品については、巻末資料4「Ⅱ－5－（5）温度管理について」を参照する。

f. 冷蔵又は冷凍のエビ・イカ等を下処理の目的で加熱する場合は、放置することのないよう出来るだけ直前に行くこと。工程上、直前に作業することが困難な場合は、下処理後の温度が中途半端にならないよう十分加熱し放熱後ふた付の容器に入れて原材料用の冷蔵庫に使用時まで保管すること。

g. 出来上がり具合の確認や味見をする際は、必ず消毒された器具を使用し食器に盛り付けて行う。調理中の釜や杓子等から直接食品をつままない。

（キ）加熱後冷却する食品については、巻末資料4「Ⅱ－5－（6）加熱後冷却する食品について」を参照する。

イ. 生食の調理作業

生食の調理作業とは、加熱済み後の料理又は加熱工程なく提供する食材を扱う作業のことで、果物、加熱冷却した野菜、加熱したたれ・ソース類、冷やしめん、サンドイッチ、フルーツポンチ、和え物等をさす。

（ア）身支度

白色エプロンを着用し、非汚染区域専用の調理用靴を使用する。

（イ）果物等の洗浄方法

果物は、「果物の洗浄方法」（P.68）を参照し、3回以上洗浄する。必要に応じて薬液消毒し、その後流水で十分すすぐ。なお、薬液消毒の有無は栄養教諭・学校栄養職員の指示に従う。

（ウ）生食調理用の器具類

a. 熱風消毒保管庫で消毒保管された、生食調理専用のものを使用する。
まな板の消毒機器が、紫外線殺菌の場合は、生食用のまな板については、洗浄後、6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液に5分以上漬けて消毒し、十分水洗いした後に保管する。

b. 一度使った器具の使いまわしはしない。

（エ）生食の調理で使用する機械類及び調理台の消毒については、「Ⅲ－3（7）機器類の洗浄及び消毒」を参照のこと。

（オ）原材料の下処理、加熱調理、加熱処理済み及び生食調理等は調理作業動線を区別する。ただし、施設の状況や献立により明確なスペースの区分ができない場合には、使用時間で区分し、交差汚染に配慮する。

（カ）和え物等の取扱いについては、巻末資料4「Ⅱ－5（6）② 和え物について」を参照する。

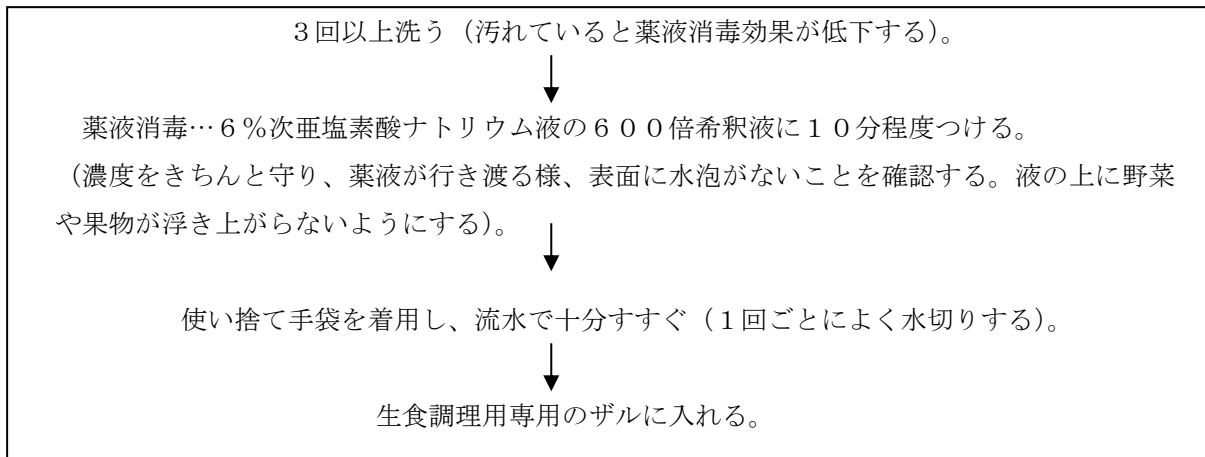
（キ）和え物や配缶等の作業は、手指を洗浄消毒し、使い捨て手袋を着用の上、消毒済みのおたまやトング等の器具を使用して行う。（必要に応じてロン

グ手袋を使用する。)

(ク) 使い捨て手袋は、作業内容が変わる度に交換する。手袋を外した後は手指を洗浄消毒し次の作業に移る。使い捨て手袋を過信しない。

◆薬液消毒をする場合の流れ

生食調理に使用する果物のうち、ネットメロン等表面に凹凸があるものやぶどう(デラウェア)のように中まで十分な洗浄が行いにくいものは、3回洗浄した後、薬液消毒する。その後流水で十分すすぐ。



◆6%次亜塩素酸ナトリウム液の600倍希釈液の作り方

（一槽流し台の大半（下から15cm）だけ水を入れた場合）

流し台一槽の大きさ	6%次亜塩素酸ナトリウム溶液
90×90cm	200ml（おたま2杯半）
90×70cm	160ml（おたま2杯）

※食品に直接使用する消毒殺菌剤は、食品添加物に該当するため6%次亜塩素酸ナトリウム液を購入する際には「食品添加物」と表示があることを確認する。また、誤使用を避けるため、器具等の洗浄等を含め、給食室内で使用する6%次亜塩素酸ナトリウム液は「食品添加物」と表示してあるものを使用する。

＜加熱用食材料の洗浄方法（検収室がなく、下処理室に一槽または移動水槽のみの場合）＞

※食材ごとにシンクの水は入れ替える。また、次の槽に汚れた水を持ち込まないよう、なるべく水を切りながら移す。

食品	下処理室（汚染区域）	調理室（非汚染区域）
にんじん	上下を落とし、皮をむく	水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
だいこん	上下を落とし、皮をむく	水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
ごぼう れんこん	たわしで泥や汚れを落とし、 下処理室の水槽にて洗浄後 （使用後、水槽は洗浄・消毒する） 流水で洗い皮をむく。	水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
たまねぎ	皮をむき、芯を取る。	水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
根深ねぎ	根と葉先を切り落とし、汚れている 上皮をむく。二股の部分の 汚れをよく落とす。	水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
レタス・はくさい・キャベツ・ 芽キャベツ	外側の皮を2～3枚取り、半分 か四等分に切り、芯を取る。	葉を一枚ずつはがし、葉の間に十分流水をいきわたらせ3回以上洗う。一槽ごとによく水切りし、次の水槽に移す。芽キャベツは下部分と葉の汚れを取り、流水で3回以上洗う。
なす	へたを取る。	水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
きゅうり		スポンジ又は軍手を使用し、水を循環させたシンクで1本ずつ丁寧に3回以上洗う。
トマト	へたを取る。	水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
ピーマン	1／2に割り、へたの部分と 中の種を除く。	水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
ブロッコリー・ カリフラワー	葉と茎を取り除き、食べやすい 大きさに切る。	虫等が中に入り込んでいることがあるので、よく見ながら水を循環させたシンクで3回以上洗う。1槽ごとによく水切りし、次の水槽に移す。
ほうれんそう こまつな チンゲンサイ	泥が付着している場合は、根 の部分切り落とし、下処理 室の水槽でよく洗浄する（使用 後の水槽は洗浄・消毒する）。	バラバラにし、水を循環させたシンクで3回以上洗う。虫等が付いている可能性があるため、よく確認する。1槽ごとによく水切りし、次の水槽に移す。
セロリー	不要な葉の部分と汚れている 所を除く	スポンジ又は軍手を使用し、水を循環させたシンクで3回以上洗う
にら・葉ねぎ （万能ねぎ等）	テープ・輪ゴムをはずし、根を 切り落とす。	水を循環させたシンクで振り洗いしながら3回以上洗う。
じゃがいも・ さといも	球根皮剥き機で皮をむき、水 槽で1回洗浄する。じゃがい もの芽をきれいに取る。里芋 は残った皮の部分をきれいに 取る。	水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。 切った後、表面のでん粉を洗い落とすためにもう1回洗い水につける。里芋は切った後塩をまぶして表面のぬめりを取り、水で洗い流す。
さつまいも	必要に応じて皮をむく。	スポンジ又は軍手を使用し、水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。

もやし		洗浄は最後にする。大きいたらいやザルがあれば使用し、小分けしながら十分に水を循環させ、3回以上洗う。次の槽に汚れを持ち込まないよう、よく水切りしながら移す。
パセリ		水を循環させたシンクで振り洗いしながら3回以上洗う。
きのこ類	石づきを取る。	水を循環させたシンクで3回以上洗う。
たけのこ	必要に応じて硬い部分を取る。	半分に切って、水を循環させたシンクで節の中まで3回以上洗う。
ミニトマト (果物と同様の扱い)	傷つけないように注意してへたを取る。	シンクで水を循環させ、流水にあてながら3回以上洗う。 幼稚園及び三宿中学校夜間学級は、次亜塩素酸ナトリウムで殺菌する。

＜加熱用食材料の洗浄方法（検収室があり、検収室及び下処理室に水槽が設置されている場合）＞

※食材ごとにシンクの水は入れ替える。また、次の槽に汚れた水を持ち込まないよう、なるべく水を切りながら移す。

※ダンボール等で納品された野菜類は、検収室で検収用ザルに移す。

下処理室で皮をむいたり、1回洗浄した野菜は下処理用ザルに入れる。

3回洗浄が終了した野菜は下処理済み用ザルに入れ、調理室に持ち込む。

食品	検収室	下処理室
にんじん		上下を落とし皮をむき、水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
だいこん		上下を落とし皮をむき、水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
ごぼう・れんこん	たわしで泥や汚れを落とし、水槽で洗浄。	水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
たまねぎ		皮をむき芯を取って、水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
根深ねぎ		根と葉先を切り落とし、汚れている上皮をむく。二股の部分の汚れをよく落とす。水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
レタス はくさい キャベツ		外側の皮を2～3枚取り、1/2か1/4に切り、芯を取る。葉を一枚ずつはがし、葉の間に十分流水をいきわたらせ3回以上洗う。一槽ごとによく水切りし、次の水槽に移す。
なす		へたを取り、水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
きゅうり		スポンジ又は軍手を使用し、水を循環させたシンクで1本ずつ丁寧に3回以上洗う。
トマト		へたを取り、水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
ピーマン		1/2に割り、へたの部分と中の種を除く。水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
ブロッコリー		葉と茎を取り除き、食べやすい大きさに切る。虫等が中に入り込んでいる

カリフラワー		ことがあるので、よく見ながら水を循環させたシンクで3回以上洗う。 1槽ごとによく水切りし、次の水槽に移す。
ほうれんそう こまつな チンゲンサイ	泥が付着していた場合、水槽で洗淨。	根の部分を切り落とし後バラバラにし、水を循環させたシンクで3回以上洗う。虫等が付いている可能性があるため、よく確認する。1槽ごとによく水切りし、次の水槽に移す。
セロリー		不要な葉の部分と汚れている所を除き、スポンジ又は軍手を使用して、水を循環させたシンクで3回以上洗う。
にら・葉ねぎ (万能ねぎ等)		テープ・輪ゴムをはずし、根を切り落とす。水を循環させたシンクで振り洗いしながら3回以上洗う。
じゃがいも・ さといも	球根皮剥き機で皮をむき、水槽で1回洗淨する。	じゃがいもの芽をきれいに取り。里芋は残った皮の部分をきれいに取り。水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。切った後、表面のでん粉を洗い落とすためにもう1回洗い水につける。里芋は切った後塩をまぶして表面のぬめりを取り、水で洗い流す。
さつまいも		必要に応じて皮をむき、スポンジ又は軍手を使用して、水を循環させたシンクでこすり洗いしながら3回以上洗う。
もやし		洗淨は最後にする。大きいならいやザルがあれば使用し、小分けしながら十分に水を循環させ、3回以上洗う。次の槽に汚れを持ち込まないように、よく水切りしながら移す。

食品	下処理室（汚染区域）	調理室（非汚染区域）又は下処理室（汚染区域）
ミニトマト (果物と同様の扱い)	傷つけないように注意してへたを取る。	シンクで水を循環させ、流水にあてながら3回以上洗う。 幼稚園及び三宿中学校夜間学級は、次亜塩素酸ナトリウムで殺菌する。

＜果物の洗淨方法＞

食品	調理室（非汚染区域）	消毒
いちご	水を循環させたシンクで出来るだけ流水にあてるようにしながら3回以上洗う。 ※可能であれば、へたは取る。	
ぶどう（デラウェア）・メロン・パイナップル	水を循環させたシンクで3回以上洗う。	6%次亜塩素酸ナトリウム液の600倍希釈液に10分間つける。消毒後、水を循環させたシンクで十分すすぐ。
上記以外の果物（りんご・なし・みかん・キウイ・プラム・すいか等）	スポンジ又は軍手を使用して、水を循環させたシンクで1個ずつ丁寧に3回以上洗う。	

※幼稚園及び三宿中夜間学級は、次亜塩素酸ナトリウムで殺菌する。

ウ．使用水の確認

調理作業終了後、配食前に水質検査を実施する。検査方法や使用水の検査の結果、問題があったときは、「Ⅲ－3（2）②使用水の管理」を参照

のこと。

エ. 配食

(ア) 身支度

白色エプロンを着用し、非汚染区域専用の調理用靴を使用する。

(イ) 配食作業の注意点

- a. 消毒した専用の食缶やバット、器具を使用する（容器や器具は、異物が混入あるいは付着していないかチェックする）。
- b. 食缶やバットは、床面から高さ 60 cm 以上の調理台、補助作業台又は配膳車（リフト兼用運搬車）の上に置く。
- c. 手指を十分洗浄後、使い捨て手袋を着用し、消毒済みの器具を使う。
- d. 使い捨て手袋を着用する場合は、手指を十分洗浄後、箱等から使い捨て手袋を取り出し、二次汚染しないよう着用する。取り出す際は、箱からはみ出さないようにし、一旦箱から出したものは再び箱に戻さない。
- e. 計量する等、事前に各食缶への配食量を確認する。異物混入等がないかチェックしながら配食をし、すぐふたを閉める。その後はふたを開けない。
- f. 食缶の外側にこぼして汚した場合は、ペーパータオルで拭き、速やかに廃棄する。
- g. 各料理の配食開始時間及び終了時間を給食実施の記録に記入する。

オ. クラスへの配膳

(ア) 身支度

各フロアに行く際には、調理中の上衣を脱ぐ、又はその上から配膳専用の上衣を着用し、校内専用の調理用靴を使用する。

(イ) フロアでの配膳作業における給食の安全管理

リフト・エレベーター作業中による事故、配膳車へのいたずらが想定されるため、調理員の注意が必要である。対応は、エレベーターや配膳室の有無により学校ごとに異なる。

(ウ) 校内で感染性胃腸炎が発生した場合等は、必要に応じて配膳方法を見直す。

場面・場所・想定される危険	対応策	
	配膳室がある	配膳室がない
リフト・エレベーター作業中 電源が入っているためスイッチ・扉等にいたずらで触り、リフトを作動させると児童・生徒や作業中の調理職員も危険である。	エレベーターが設置されている学校が多い。電源が入っているためスイッチにいたずらで触れないよう、「さぎょうちゅう」「きけん」等の表示をする。	「さぎょうちゅう」「きけん」等の表示板をたて、児童・生徒の注意を促す。低学年にも分かるように表示はひらがなにする。また、リフト作業時は、児童・生徒が触れないように特に注意する。
配膳車（給食）を各フロアに置くとき	配膳室に鍵をかけ、給食開始直前に開ける。	・給食開始直前にリフトで上げる。

給食へのいたずら（異物混入）等		・担任や給食当番の児童・生徒に引き渡すまで、配膳車のそばを離れない。
リフト・エレベーター周辺での作業 廊下での準備や後片付け作業中に、児童・生徒との接触事故が起きる恐れがある。	下膳された食缶等の片付けは配膳室内で行い、廊下に広げない。	下膳された食缶等の片付けを廊下で行わず、給食室に降ろし給食室内で行う。

カ．外まわりの作業

ごみ出し、ごみ容器の洗浄、外回りの清掃等の作業を行うときは、白衣・帽子・エプロンをはずし、外用の履物を履く。

ごみ容器等を洗浄する場合は、専用のエプロン（ベージュ色等）を使用する。

キ．調理室内の洗浄・清掃作業におけるエプロンの取り扱い

（ア）洗浄作業

洗浄専用エプロンを使用する。調理作業と同じ青エプロンを使用する場合は、「洗浄用」とはっきり明記し、誤って混在することのないようにする。使用後は洗浄・消毒後水気を拭いて乾燥させる。

（イ）日々の清掃

洗浄用エプロンを使用し、使用後は洗浄・消毒後水気を拭いて乾燥させる。

（ウ）各学期の給食終了時に行う清掃

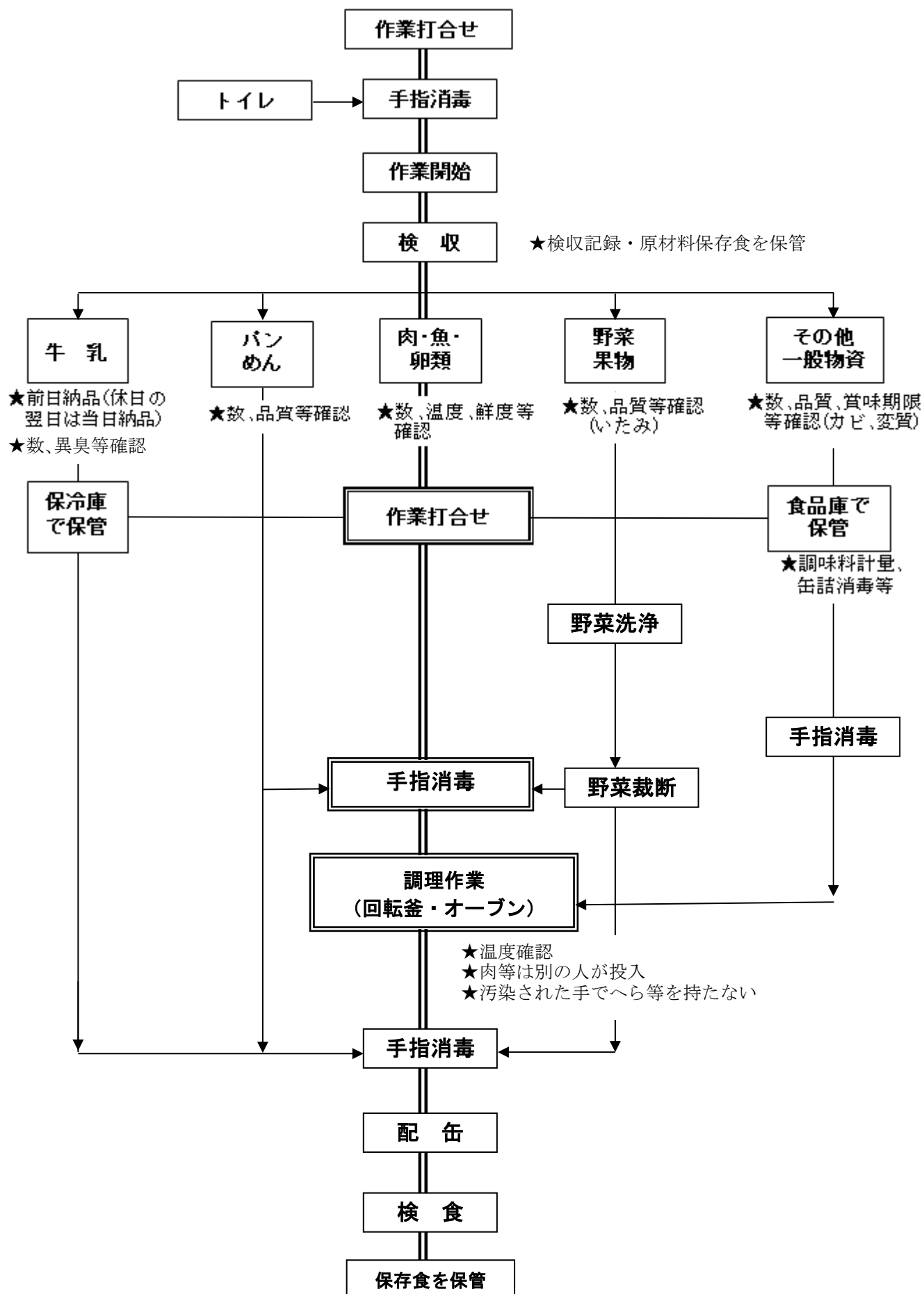
給食終了時には排水溝や床等の徹底した清掃を行うため、汚泥等がエプロンに付着しやすいので、清掃専用のものを用意して使用する。

作業区域別エプロンの取り扱い

- ※ 手洗い方法・・・①布の場合は、洗濯用洗剤液につけて洗い、汚れた箇所などは入念に揉み洗いする。ビニール製は、スポンジなどに洗濯用洗剤液をつけて洗う。裏面、ヒモの部分もていねいに洗う。
②流水で十分にすすぐ。室内に干す時は、水気をよく切って衛生的な場所に干す。
- ※ 洗濯機は、原則として給食室内にあるものを使用する。
- ※ 酸素系漂白剤は、塩素系漂白剤に比べ殺菌能力は低い、消毒効果はあるので、必要に応じて布製の色物エプロンの消毒に使用する。
- ※ 洗濯用洗剤は、香料の強いものは避ける。

作業内容	標準的な色		布製エプロン	ビニール・ナイロン製エプロン
検収・下処理	黄	洗濯及び消毒方法	クリーニング又は手洗い	手洗い後、水気を拭いてから次亜塩素酸ナトリウムの300倍希釈液に浸したタオルで表面を消毒する。
		洗濯場所	手洗いの場合は、下処理室のシンク（食材専用シンクは使用禁止）又は洗浄作業終了後に調理室のシンクで洗う。専用の洗浄室がある場合は、洗浄室のシンクで洗浄作業終了後に洗う。	手洗いの場合は、下処理室のシンク（食材専用シンクは使用禁止）又は洗浄作業終了後に調理室のシンクで洗う。専用の洗浄室がある場合は、洗浄室のシンクで洗浄作業終了後に洗う。
		乾燥方法	天日干し後、室内で乾燥。室内のみで乾燥する場合は、水滴がたれないようにする。	天日干し後、室内で乾燥。室内のみで乾燥する場合は、水滴がたれないよう、表面の水気を拭く。
肉・魚・卵の扱い	赤又はピンク	洗濯及び消毒方法	クリーニング又は手洗い	手洗い後、水気を拭いてから次亜塩素酸ナトリウムの300倍希釈液に浸したタオルで表面を消毒する。
		洗濯場所	下処理室のシンク（食材専用シンクは使用禁止）又は洗浄作業終了後に調理室のシンクで洗う。専用の洗浄室がある場合は、洗浄室のシンクで洗浄作業終了後に洗う	下処理室のシンク（食材専用シンクは使用禁止）又は洗浄作業終了後に調理室のシンクで洗う。専用の洗浄室がある場合は、洗浄室のシンクで洗浄作業終了後に洗う
		乾燥方法	天日干し後、室内で乾燥。室内のみで乾燥する場合は、水滴がたれないようにする。	天日干し後、室内で乾燥。室内のみで乾燥する場合は、水滴がたれないよう、表面の水気を拭く。
食材の洗浄調理	青	洗濯及び消毒方法	クリーニング又は給食室内の洗濯機使用	手洗い後、水気を拭いてから次亜塩素酸ナトリウムの300倍希釈液に浸したタオルで表面を消毒する。
		洗濯場所	白（配食用）のエプロンの後に洗濯機で洗う。	洗浄作業終了後に調理室のシンクで洗う。専用の洗浄室がある場合は、洗浄室のシンクで洗浄作業終了後に洗う。
		乾燥方法	天日干し後、室内で乾燥又は乾燥機使用。生乾きの場合はアイロンをかけるなどして、完全に乾かす。	天日干し後、室内で乾燥。室内のみで乾燥する場合は、水滴がたれないよう、表面の水気を拭く
配食	白	洗濯及び消毒方法	クリーニング又は給食室内の洗濯機使用	手洗い後、水気を拭いてから次亜塩素酸ナトリウムの300倍希釈液に浸したタオルで表面を消毒する。
		洗濯場所	洗濯機で最初に洗う。	洗浄作業終了後に調理室のシンクで洗う。専用の洗浄室がある場合は、洗浄室のシンクで洗浄作業終了後に洗う。
		乾燥方法	天日干し後、室内で乾燥又は乾燥機使用。生乾きの場合はアイロンをかけるなどして、完全に乾かす。	天日干し後、室内で乾燥。室内のみで乾燥する場合は、水滴がたれないよう、表面の水気を拭く。
洗浄	青（調理用と兼用または洗浄用）	洗濯方法	洗浄作業終了後に調理室のシンクで洗う。専用の洗浄室がある場合は、洗浄室のシンクで洗浄作業終了後に洗う。	手洗い後、水気を拭いてから次亜塩素酸ナトリウムの300倍希釈液に浸したタオルで表面を消毒する。
		洗濯場所	洗浄作業終了後に調理室のシンクで洗う。専用の洗浄室がある場合は、洗浄室のシンクで洗浄作業終了後に洗う。	洗浄作業終了後に調理室のシンクで洗う。専用の洗浄室がある場合は、洗浄室のシンクで洗浄作業終了後に洗う
		乾燥方法	天日干し後、室内で乾燥。室内のみで乾燥する場合は、水滴がたれないようにする。	天日干し後、室内で乾燥。室内のみで乾燥する場合は、水滴がたれないよう、表面の水気を拭く。
配膳用（上着）	色の指定なし	着用方法	配膳作業の際、白衣を脱いで着用する。やむを得ない場合は、調理作業終了後に限り、白衣の上から着用することを可とする。白衣等を覆う形状とする。	
		管理方法	①毎日清潔なものを着用する。（週に1～2回以上） ②調理用白衣と同じタイプを配膳に使用している学校は、配膳用とわかるよう明示すること。 ③クリーニング又は持ち帰って洗濯。給食室内の洗濯機を使用してもよい。 ④乾燥は天日干しまたは乾燥機を使用。	

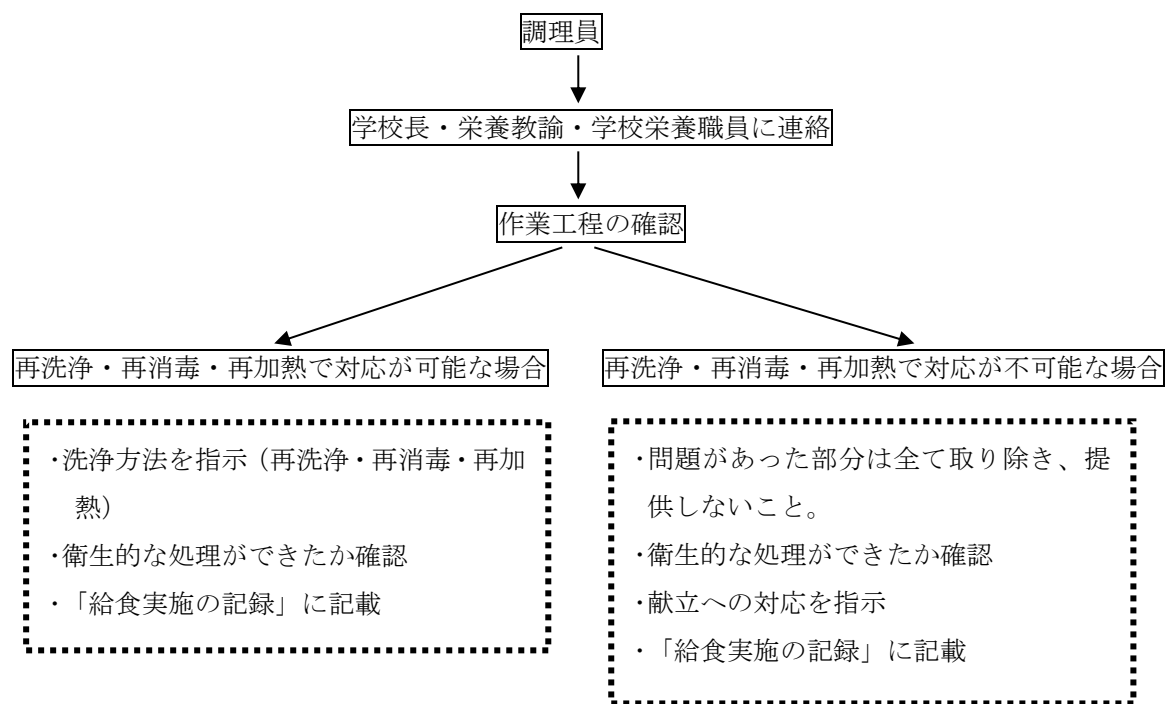
《調理作業時におけるチェックポイント》



調理過程で衛生的な調理作業から外れたと気付いた場合

衛生的な調理作業から外れた事（肉汁がはねて入った、食材を落とした、器具を間違えた、加熱不足等）に気付いた場合（他の作業員が行った作業に気付いた場合も含む）

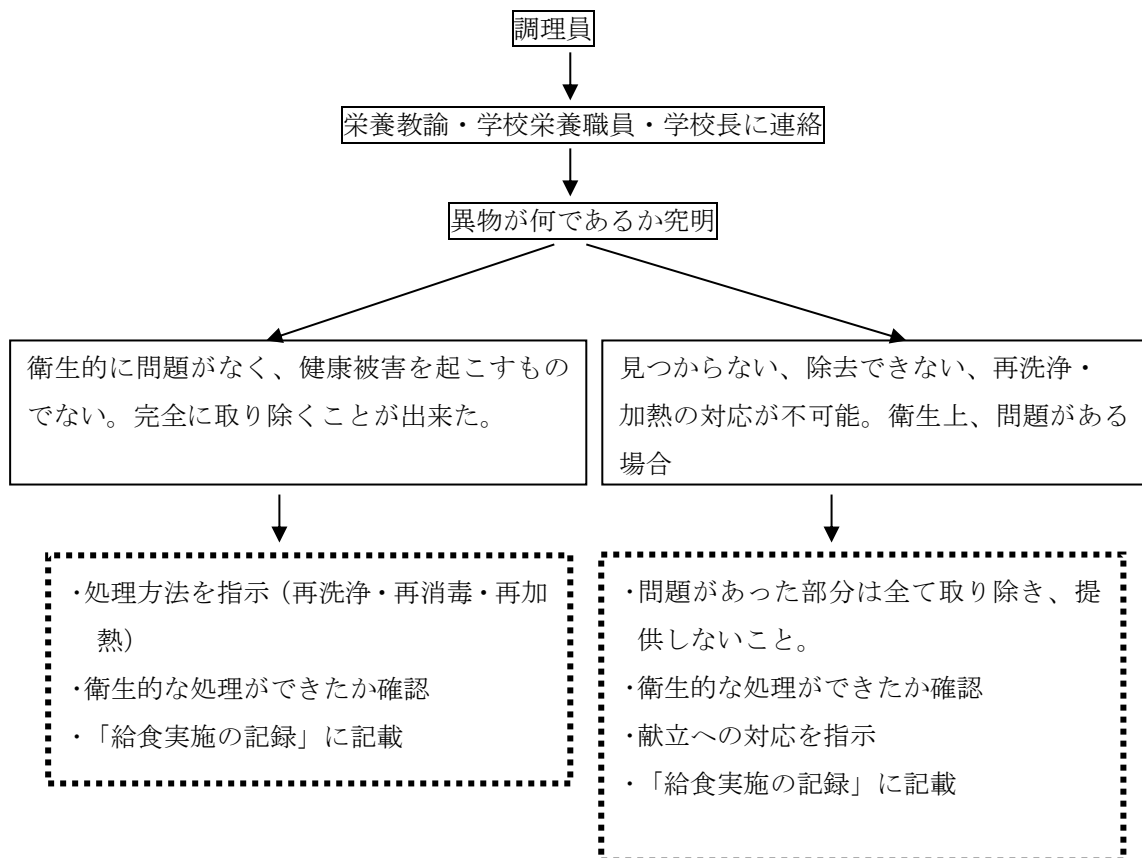
- ①調理員は、すぐ栄養教諭・学校栄養職員、学校長に報告する。
- ②作業工程を確認するとともに衛生的な作業からの逸脱の内容を確認する。
- ③再洗浄・再消毒・再加熱で対応が可能な場合は、その方法を調理員に指示し衛生的にできたかどうかを確認する。
- ④再洗浄・再消毒・再加熱で対応が不可能な場合は、問題があった部分（該当のザル、該当の釜等）を全て取り除き、提供しないこと。
- ⑤学校長は、栄養教諭・学校栄養職員と調理変更の検討をする。
- ⑥食材料が使用できず、給食に影響（献立変更、食材料の変更、給食中止等）が出て、保護者に連絡が必要な場合、事故及び処理内容、給食への具体的な影響を電話で学校健康推進課学校給食係に連絡する（必要に応じて教育指導課と調整する）。
- ⑦事故品の一部を保存し、事故及び処理内容を「給食実施の記録」に記録する。
- ⑧保護者あての通知文（案）を学校健康推進課学校給食係に送付し、内容について確認する。



※ 給食に影響があり、保護者に通知文等により連絡する必要がある場合は、学校健康推進課学校給食係に速やかに電話連絡し、通知文（案）の内容確認を行う。

調理過程で異物の混入（混入した・混入していた）に気付いた場合

- ①異物が混入してしまった又は混入していることに気付いた場合、調理員はすぐに栄養教諭・学校栄養職員、学校長に報告する。
- ②異物が何であるか究明する。「衛生的に問題がなく、健康被害を起こすものでない」場合
→再洗浄や再加熱をし、衛生的に作業出来たかを確認する。
- ③異物が「衛生的なものでなく、健康被害を起こす可能性がある」場合
→異物を全て除去することができない、又は、再洗浄・再加熱をしても安全であるという確信がもてない場合
・作業工程を確認、異物が混入したと思われる部分（該当のザル・該当の釜等）を全て取り除き、提供しないこと。
・学校長は、栄養教諭・学校栄養職員と調理変更の検討をする。
- ④事故品の一部を保存し、事故及び処理内容を「給食実施の記録」に記録する。
- ⑤食材料が使用できず、給食に影響（献立変更、食材料の変更、給食中止等）が出て、保護者に連絡が必要な場合、事故及び処理内容、給食への具体的な影響を電話で学校健康推進課学校給食係に連絡する（必要に応じて教育指導課と調整する）。
- ⑥給食に影響があり、保護者に通知文等により連絡する必要がある場合は、学校健康推進課学校給食係にすぐ電話連絡し、通知文（案）の内容確認を行う。



※ 給食に影響があり、保護者に通知文等により連絡する必要がある場合は、学校健康推進課学校給食係に速やかに電話連絡し処理経過を文書で報告すること。

(6) 給食の記録

① 日常点検

ア. 検食記録簿（巻末資料 1 4 参照）

実施にあたり、巻末資料 2 「学校給食衛生管理基準」 P.10（6）①検食」を確認する。

検食記録簿

月 日 ()	検食者 () 検食時間 (時 分)	
	1 異物の混入・異味異臭はないか	はい いいえ
	2 加熱調理を適切に行っている	はい いいえ
	3 1食分として量は適当である	はい いいえ
	4 味付け、香り、色彩、形態等は適切である	はい いいえ
	5 配食してよいか	はい いいえ
	6 配食不能の場合の理由と対応 ()	

※原則として校長、副校長又は給食主任が行う。

※検食者は検食状況を記録し、1年間保存する。

イ. 保存食記録簿（巻末資料 1 5 参照）

校長	栄養職員

保存食記録簿

月 日 () 記録者 ()	保存内容	原材料	調理済み
	1 抜き取り者		
	2 抜き取り時間	時 分～ 時 分	時 分～ 時 分
	3 ロット別に採取	ロット別に採取した	釜別・ロット別に採取した
	4 温度	(冷凍庫 ℃)	
	5 保存期限	(月 日)	
	6 廃棄日時	(月 日 時)	

※原材料をロット別に採取した場合、調理済み食品を釜別・ロット別に採取した場合は、それぞれ「○」をつける。

(ア) 保存食は原材料・調理済み食品それぞれ 50g 以上を採取し、 -20°C で2週間以上保管するとともに保存食記録簿に記録し確認する。記録簿は、1年間保存する。

(イ) 保存食用容器は、冷凍用ポリ袋とし、しっかりと空気を抜き保存中の乾燥及び相互汚染防止のため密封する。

(ウ) 保存食の採取に当たっては、包丁・まな板・手指等から二次汚染にならないように配慮する。

(エ) 保存食の保存方法

- a. 霜などで内容物の判断がつかなくなることを防ぐため、原材料と調理済み食品はそれぞれの袋に入れさらに一日分として保存する。

(オ) 保存食・サンプル食作成代金について

衛生管理のための保存食及び給食指導上必要なサンプル食の作成代金は、各学校の給食実施回数に基づき区から支出される。詳細は、学校給食費管理システム事務取扱マニュアルを参照のこと。

ウ. 調理器具・機器類の点検

(ア) 点検内容

- a. 機器類のねじ締めの確認
- b. 裁断機及び包丁等の刃に異常がないかを確認（刃の欠けや曲がり）
- c. 調理器具に破損がないかを確認（ざるの金網や木製品のささくれ）
- d. 調理作業台、水槽まわりの破損の確認（水道の蛇口やホース止めのねじ）
- e. 調理場内の壁、窓枠、床等の破損の確認

(イ) 上記点検の実施日

- a. 毎日、その器具・機器を使用する人は使用前・使用後とも必ず確認し記録する。
- b. 点検した人の氏名を必ず記入する。
- c. 使用しない器具・機器については、斜線を入れる。
- d. 学校で点検することが困難であり、業者に依頼したほうがよい場合は学校に報告する。

調理器具・機器類の点検表

令和 年 月 日 ()

内容を確認し、「給食実施の記録」決裁欄に
サインまたはチェックする。

点検箇所		点検内容	点検結果				点検者
下 処 理 室			使用前		使用后		使用・点検者氏名
			異常なし	異常あり	異常なし	異常あり	
1	ピーラー	野菜の出口付近のネジ、回転盤					
2	シンク(移動も含む)	栓の留め金・鎖					
3	包丁まな板殺菌庫	殺菌庫内の包丁の刃の点検					
4	下処理室	床・壁・窓・備品等の上部					
調 理 室			使用前		使用后		使用・点検者氏名
			異常なし	異常あり	異常なし	異常あり	
5	炊飯器	内釜の蓋のネジのゆるみ					
6	焼き物機	庫内のネジ					
7	回転釜	蓋のネジ・ハンドルのボルトのゆるみ					
8	りんごの皮むき器	カット部分・ネジ					
9	電動缶切り機	刃の部分					
10	ミキサー	内部の刃・金具					
11	フードプロセッサー	内部の刃・金具					
12	野菜裁断機	回転軸の金具					
13	野菜裁断機の刃	刃・取り替え部分					
14	三槽シンク・移動シンク	栓の留め金・鎖					
15	熱風消毒保管庫	温度設定、収納方法、棚板のズレ 等					
16	器具保管庫	おたま等の用具類					
17	レバー水栓等	水栓のネジ・留め金等のゆるみ					
18	配膳車	開閉式ガイド、ネジ・留め金等のゆるみ					
19	調理場器具	ザル・ヘラ・包丁等					
20	調理作業台	作業台・パンラック・L車等					
21	調理室全体	床・壁・窓・備品等の上部					
※「13野菜裁断機の刃」の点検については、食材ごとに行うこと						確認者	

異常を発見しどのように対応したか

※様式1、作業動線図、様式2-2、様式6-1、様式6-2と合わせて決裁欄にサインまたはチェックする。

給食実施の記録

		校長	副校長	給食主任	栄養職員	記録者
実施年月日	令和 年 月 日 ()					
実施献立名	①	④				
	②	⑤				
	③	⑥				

点 検 項 目			点 検 項 目		
作 業 前	学校給食従事者	健康管理	下処理	☐ エプロン・履物等、下処理室専用を使用した ☐ 野菜類・魚介類・肉類等食材料ごとに専用容器・器具で下処理をした ☐ ダンボール等は検収室で専用容器に移し替えている。 検収室がない場合は、下処理室で二次汚染に気をつけて移し替えている ☐ 泥付の根菜類等の処理は検収室または下処理室で二次汚染のないように行っている ☐ 下処理終了後、器具の洗浄・消毒を行った ☐ 食品を入れた容器を直接床に置いていない	
		身支度手洗い		☐ 白衣・髪覆い・エプロンは毎日洗濯し、マスク等も清潔なものを着用している ☐ 履物は清潔である ☐ 適切な服装ができ、異物等は付着していないことを周囲の人に確認してもらった ☐ 爪は短く切つてある ☐ 石けん液・アルコールで完全に手洗い・消毒を行った	
	施設・設備	調理作業中	☐ 調理室内の清掃・清潔状態はよい ☐ 調理室に、調理作業に不必要な物品等を置いていないか ☐ 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 ☐ 調理機械・器具の洗浄・殺菌をした ☐ 機械・器具の保守、故障の有無、故障の機械及び箇所名		
			☐ すべての冷蔵庫庫内温度は、5℃以下である(____℃) ☐ 牛乳保冷庫庫内温度は、10℃以下である(____℃) ☐ 保存食用冷凍庫庫内温度は、-20℃以下である(____℃) ☐ 冷凍・冷蔵庫内は、整理整頓され、清潔である ☐ 食器・食缶等の保管場所は清潔である ☐ 食品の搬入場所・使用容器は清潔である ☐ 床、排水溝は清潔である ☐ ネズミ、衛生害虫等是不出ない		
			使用水	☐ 使用水の外観は(色・濁り・異物)・臭い・味に異常がない ☐ 残留塩素濃度は、0.1mg/L以上あった(____mg/L) ☐ 調理をはじめる前に5分程度流水した	
			検収	☐ 検収は、検収室又は下処理室の検収場で立ち会って受け取った ☐ 品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分確認し検収表に記録した ☐ 納入業者は、衛生的な服装である ☐ 納品業者は、検収時に調理室内に入っていない ☐ 保管していた食品は、使用時に安全を確認した	
飲用牛乳の取り扱い	本日飲用分 納品時刻 (日 時 分) 保冷庫に入れた時刻 (時 分) 【当日配送のみ】 牛乳を入れる直前の保冷庫内の温度(____℃) 【当日配送のみ】 保冷庫より出した時刻 (時 分) 翌日飲用分 納品時刻 (日 時 分) 保冷庫に入れた時刻 (時 分) 牛乳を入れる直前の保冷庫内の温度(____℃)				
作 業 中	保存食	☐ 床に水を落とさないよう、気をつけて作業した ☐ 魚介類・食肉類・卵類を取り扱った手指は、石けん液・アルコールで完全に手洗い・消毒を行なった ☐ 作業区分ごとに手指の手洗い・消毒を行なった ☐ 調理機器・器具類は食品・処理別に専用のものを使用した ☐ まな板・包丁類は、包丁まな板殺菌庫から出して使用した ☐ 原材料は、適切に温度管理した ☐ 加熱調理においては、中心温度75℃1分以上(2枚貝は85～90℃で90秒以上)加熱後、3点以上(煮物は1点以上)測定した温度と時刻を別表1に記録した ☐ 加熱調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刻を別表2に記録した ☐ 生食の調理作業(ハンドブックP.68)は特に衛生的に取り扱った ☐ 食品を冷却する場合、 <u>直前</u> の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認した (時 分 mg/L) (時 分 mg/L) (時 分 mg/L) (時 分 mg/L)			
		配食	☐ 原則として消毒後の器具を使用し、使い捨て手袋を着用して配食している ☐ 釜別・ロット別の配食クラスの記録 ☐ 食缶は60cm以上の台に置いている ☐ 食品を入れた容器に全て蓋をし、クラスへ運搬した		

エ. 健康管理（個人）チェック表

毎日作業前に栄養教諭・学校栄養職員・調理従事者は各自で健康状態について記入し、全員で確認する。土日・祭日・休暇等についても記入する（夏・冬・春等の長期休み明け及び不定期に従事する者は、調理作業に従事する1週間前からの健康状態を備考欄等に記入する）。欠席者も欠席をした日の体調を記入する。

健康管理（個人）チェック表

令和 年 月 日（ ）

チェック欄 氏名	体調					手指・顔面		備考欄
	下痢	嘔吐	発熱	疲労感	腹痛	傷・ できもの等	手荒れ	

- 1 食中毒予防のため調理作業に従事する1週間前から毎日（土・日・祝日、休暇日も含む）、作業前に各自が健康状態について記入し（○または×をつける）、全員で確認する。
- 2 ×の項目がある人は、どのような対応をするか全員で確認し対応方法を備考欄に記入する。
- 3 調理師、栄養職員以外の人が入室した場合は、時間と健康状態を記入してもらうこと。
- 4 記入後は1年間保管する。

オ. 給食室の温度・湿度記録簿（巻末資料16参照）

毎日、給食室内の調理区域、配膳区域、食品庫の温度・湿度について確認し記録する。

給食室の温度・湿度記録表

校長	栄養職員

月分

※毎日、11:00～11:30頃に測定すること。

日	曜日	調理区域（回転釜近くは避ける）		配膳区域又は配膳室		食品庫	
		温度（℃）	湿度（％）	温度（℃）	湿度（％）	温度（℃）	湿度（％）

※ 1ヶ月分の決裁を受けた後、1年間保管する。

カ. 作業動線図及び作業工程表

日々の献立について作業動線図を作成し、交差がどこで生じるか、どの作業に注意するか等を確認し、施設設備に考慮した作業工程表を作成する。

アレルギー対応については全員が把握できるように記載しておく。

給食調理作業工程表										令和 年 月 日	
献立及び調理担当	①	②	③	④	⑤						
	()	()	()	()	()						
時間	作業工程	記録	作業工程	記録	作業工程	記録	作業工程	記録	作業工程	記録	

衛生上の注意事項

※ 主に担当する者の氏名を調理担当欄に記入。補助者は工程の中に記入。

②定期点検（検査票は巻末資料 1 1 を参照）

衛生管理の改善・充実の観点から毎学期（7 月・1 2 月・3 月）に学校給食定期衛生検査を実施している。

（7）機器類の洗浄及び消毒

食器・調理器具・機械類の洗浄及び清掃・消毒は給食の安全・衛生管理上最も重要な作業である。

① 調理機器

調理機器（調理台等）は所定の場所で洗浄し、清潔な不織布で水気をふき取る。ただし、調理途中で汚れた場合には必要に応じて以下のとおりとする。

ア. 調理台・作業台

（ア）使用後の洗浄方法

調理台・作業台等を所定の場所に持っていき洗浄する。



衛生的な水きりワイパーで水気をかきとった後、清潔な不織布で水気を拭き取る。使用後の不織布は、使いまわしをしない。



消毒液を使用し、ペーパータオル等で満遍なく行き渡るように拭く。

（イ）汚れがひどい場合

ペーパータオルで野菜くずや汚れている部分を拭き取る。



下処理室や調理作業に支障のない場所に持っていき洗剤で洗う。穴あき調理台は、穴の内側を、調理台は下の棚の部分も洗う。その際、周囲を



はね水によって汚染させないように静かに洗う。
水で十分洗い流す。



衛生的な水きりワイパーで水気をかきとった後、清潔な不織布で水気を拭きとる。使用後の不織布は使いまわしをしない。



消毒液を使用し、ペーパータオル等で満遍なく行き渡るように拭く。
(但しアルコールはノロウイルスには効果がないので過信しない)

イ. 水槽（三槽シンク・二槽シンク・移動一槽シンク）

午前中の食材洗浄においては、三槽シンクを複数保有している学校は加熱・非加熱食材ごとに使い分ける。また、複数保有していない学校は水槽の水道の蛇口周辺部分を洗浄し使用する。

シンク類の洗浄方法は、以下のとおりである。

<加熱食材の場合>

水で十分流す。



スポンジに洗剤をつけて洗う（シンク全体、排水口、排水かご、オーバーフロー、排水口の蓋、シンクに付いている水道の蛇口周辺部分等）。



水で十分洗い流す。

<非加熱食材に使用する場合>

上記の方法で水槽等の洗浄後、6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液を水槽に底から10cm程度入れ、シンク全体・シンクについている水道の蛇口周辺部分・排水口（オーバーフロー部分も含む）等に数回かけながら5分程度消毒する。6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液水で消毒した場合は、十分洗い流す。

又は、シンクの水気を清潔な不織布等で拭き取った後にアルコールを噴霧し、ペーパータオルで満遍なく行き渡るよう拭く。

※蛇口のストレーナー、まな板ガイドは汚れが付着しやすいため定期的に清掃する。

ウ. 配膳車

使用後は定期的に洗浄する。

配膳車を所定の場所に持っていき洗浄する。



衛生的な水きりワイパーで水気をかきとった後、清潔な不織布等で水気を拭きとる。使用後の不織布等は、使いまわしをしない。



アルコールを噴霧し、ペーパータオルで満遍なく行き渡るように拭く。

※キャスターは床からの汚染を受けやすいため、洗浄し、6%次亜塩素酸ナトリウム希釈液の300倍で消毒した後、よく乾燥させる。

※アルコールはノロウイルスには効果がないため、感染性胃腸炎の多発期は、次亜塩素酸ナトリウム希釈液に変更する。その場合は、不織布を、6%次亜塩素酸ナトリウム300倍希釈液に漬け、消毒液がまんべんなく行き渡るように拭く。

エ. サンプルケース

ケース内外を清潔に保つ。

オ. 台ふきん

(ア) 調理作業以外で使用する台ふきん

基本的に台ふきんの使用は望ましくないが、使用する場合は以下の点に注意する。

- a. 材質は不織布が望ましい。毛羽立ちが出たら廃棄する。
- b. 用途別・作業別に区別して使用する。
- c. できるだけ使用を減らす。
- d. 枚数を多く用意し、使いまわしはしない。
- e. 使用後は、以下のように洗浄・消毒をする。

石けんでよく洗浄し、水洗いする。



6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液に5分程度浸漬後、よく水洗いする。



よく乾燥させ、乾燥後は清潔な専用容器で保管する。

※6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液は、1～2時間毎に作り換える。

※配缶作業等できあがり品を扱う作業時には、ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用し、使い捨てとする。食缶を拭く際は外側のみとし、異物混入に気を付ける。

(イ) クラス用台ふきん

給食室でゴミをとって6%次亜塩素酸ナトリウムの120倍希釈液に5分以上浸す。(新型コロナウイルス感染症予防のため) 希釈液を扱う際は、必ず手袋を着用し、手袋内に希釈液が入らないよう注意する。



洗濯機に洗剤を入れ、洗う(香料の強い洗剤は使用しない)
よく乾燥させる。



使用前に、乾いたふきんを6%次亜塩素酸ナトリウムの300倍希釈液に浸し、消毒してから配膳台に乗せる。

カ. たわし、スポンジ

汚染・非汚染の区域別、器具類・野菜・果物等の用途別に分けて使用する。



使用後は、以下のように管理する。

区域別、用途別にたわし、スポンジ等をいれ、よくもみ洗いする。



流水で十分すすぎ、水分をできるだけ絞って6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液に5分程度浸す。



水気を十分切って、乾燥させる。

キ. ゴム手袋

下処理や加熱調理前の使用のみとし、加熱調理後の食品や、生食する食品を取り扱うときは使用しない。

使用後は以下のように管理する。

洗剤で手袋の内側・外側、指の間、手首の部分等も丁寧にもみ洗いする。



流水で十分すすぎ、6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液に5分程度浸す。



流水ですすぎ洗いをする。



裏返しにして吊るして乾燥させる。

ク. ごみ処理容器

(ア) ごみの回収が終わったら、給食室外の決められた場所で洗剤を使いブラシでこすり洗い及び流水ですすぎ洗いし、水切りがしやすいように伏せておく。

(イ) 容器に破損がないか、きちんと蓋が出来るかを点検する。

※その他の機器類の取扱いは、「Ⅲ－２（１）①使用上の注意及び日常の手入れ」欄を参照すること。

②食器・食缶及び調理器具

木製や木製の柄の器具類は、衛生的な管理が難しく、異物混入の原因となる可能性が高いため、使用しない。

環境や安全性を考えて、児童・生徒が直接口にする食器や食器具、食缶や調理バット等の調理器具は、石けんで洗浄する。

クラス毎の数量を数える作業は前日、熱風消毒保管庫に入れる前に行う。

ア. 食器

残菜を落とす

下洗い（温水又は石けん液の中で行う）

つけ置き（石けん液に浸漬する）

- ・でんぷん汚れ等は、35～40℃の湯で15～20分浸す。
- ・80℃位の高温の湯で石けんを溶かすとゲル状になり機能が落ちる。
- ・食器を入れすぎないようにし、石けん液が十分いきわたるようにつけ置きする。

本洗い（スポンジで洗う）

- ・洗浄効果が低下してきたら石けん液を補充する。

すすぎ1（スポンジで洗う）

- ・温水35～40℃でオーバーフローしながら十分すすぎ、食器洗浄機内部へ石けんカス付着の予防をする。

すすぎ 2

- ・食器洗浄機を通す。温水40～60℃。
- ・食器洗浄機のダイヤルは、1槽式で4～5が基準。2槽式の場合は6程度でも可。

整 理

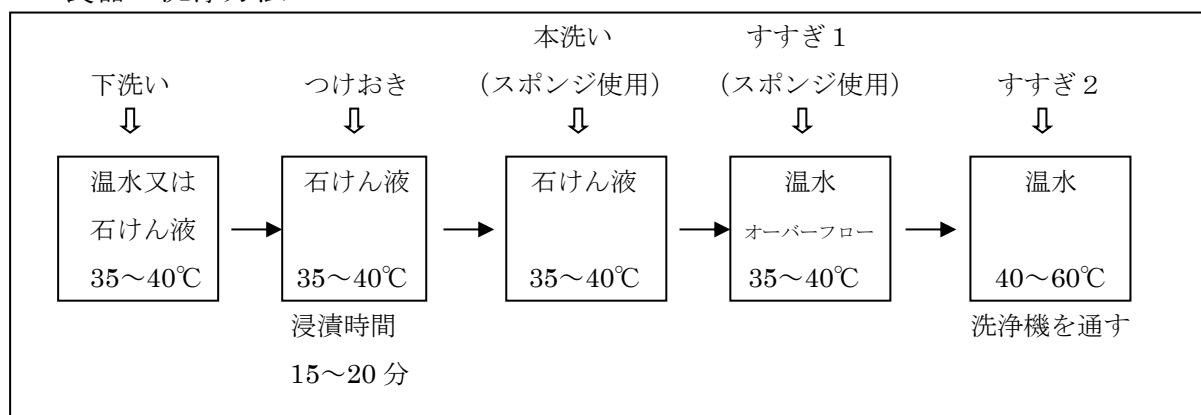
（漂 白）

- ・熱風消毒保管庫から出した後に触れないようにクラス毎に枚数を数えておく。
- ・メラミン食器を漂白する場合は、酸素系漂白剤を使用し濃度調整をして浸した後、十分に洗浄とすすぎを行う。

消毒・保管（熱風消毒保管庫、85℃に達してから45分）

- ・熱風消毒保管庫の標準設定時間は90分であるが、入れ方や保管庫によって異なる。

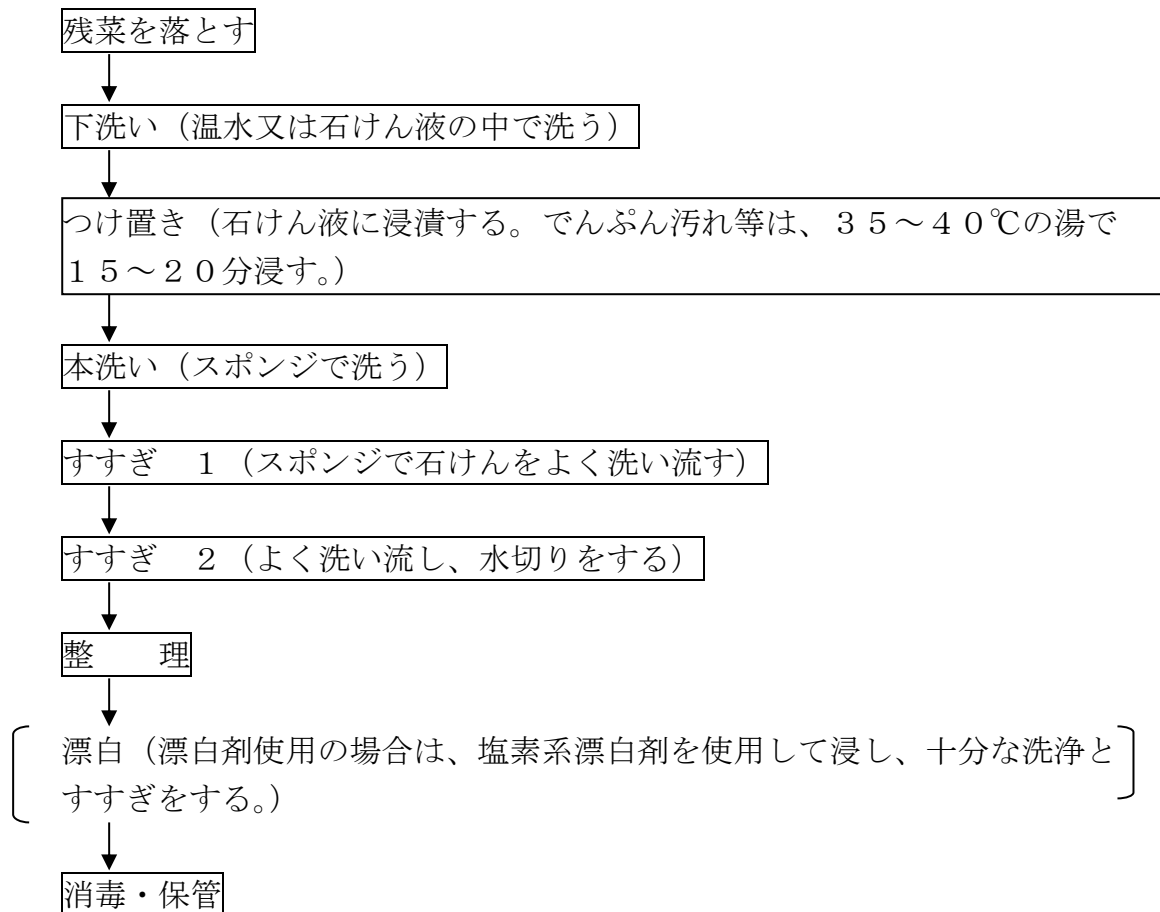
食器の洗浄方法



イ. 食器具、食缶、牛乳缶及び調理器具

洗浄は、調理作業終了後に行うこととする。下処理室では、下洗い又は本洗い及び1回目のすすぎまでとし、2回目のすすぎは調理室内で行う。

(ア) 食缶、箸、スプーン、フォーク、ざる、バット、かご、ひしゃく、ボール等



バブル水槽を活用した食器等の洗浄方法

	トレイ	食器	注意点
第 1 水槽	ホース・シャワーを使い残菜を落とす（目に見えるものは落とす）。	ホース・シャワーを使い残菜を落とすか、下洗い槽を作り予洗する。	食器やトレイをカゴに入れてバブル槽につける場合は、食器やトレイがカゴの中で横にならないようにし、泡が食器やトレイの間を通る隙間ができるよう、適量を入れる。
第 2 水槽	石けん槽を作り、本洗いする。		
第 3 水槽	石けん液を落とす（気泡槽付前処理シンクに投入する際、石けん液が残っていると石けんカスが発生し、チェーンに付着する）。		
気泡槽付前処理シンク （バブル槽）	40℃の湯をはり、5 分間バブルの中につける。 ・洗浄機に入れる際、汚れの落ちていることを確認する。		
洗浄機（入口）→ 洗浄機（出口） ※ 1 分間	汚れが落ちたことを確認する（必要に応じて再度洗浄する）。		
洗浄機出口	食器かごは、「イ．食器具、食缶及び調理器具」と同じようにシンクで洗浄後、2 回すすぐ。		

※食器洗浄機のダイヤルは、1槽式で4～5が基準。2槽式の場合は6程度でも可。

（イ）まな板

下洗い・洗浄（専用のスポンジやたわし等を使い、石けんでよく洗う）



すすぎ（水で十分洗い流す）



消毒・保管（包丁まな板殺菌庫内に入れる）

（ウ）包丁

下洗い・洗浄

↓ ※専用のスポンジ等を使い石けんでよく洗う。特に柄の部分が木製の場合は十分洗浄する。

すすぎ（水で十分洗い流す）



研磨（鉄製の刃の部分の錆を生じないようにする）



すすぎ（水で十分洗い流す）



消毒・保管（包丁まな板殺菌庫）内に入れる）

消毒方法

	消毒方法	対象物
乾燥	熱風消毒保管庫は85℃に達してから 45分。なお、標準設定時間は90分だが入れ方や保管庫によって時間は異なる。 器具保管庫は80℃に達してから45分。	食器、食缶、調理器具、スプーン、フォーク、はし、大型へら・スパテラ等の調理器具、野菜裁断機のプレート、合成まな板、包丁
紫外線	殺菌灯付温風保管庫（包丁まな板殺菌庫、調理器具殺菌庫）は、庫内で紫外線が乱反射し、器具類に紫外線が当たることで殺菌効果が生じるため、 <u>間隔を空けて保管すること</u> 。また、40℃位の温風が出るが、材質によっては十分な乾燥ができない場合もある。	合成まな板、包丁、野菜裁断機のプレート、大型へら・スパテラ等の調理器具
薬液消毒	6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液（浸漬時間5分程度）	食器、調理器具、作業台、配膳車等全般

箸が白くなる原因と対応方法

【原因】

- ① せっけん液に浸け置きすると、箸の内部にせっけん液が浸透し、乾かした後に表面に浮き上がり、白くなる場合がある。箸は湯に浸け置きする方がよい。
- ② せっけん液が泡立っていない状態で箸を入れ、洗浄すると、せっけんカスが箸の表面に付着し、乾いた後、白く目立つ場合がある。

【対応方法】

- ① 酢水（1ℓに35ml程度）に浸け、その後洗浄し、よくすすぐ。
- ② ①を2～3回繰り返す。

③洗浄剤と消毒剤

ア. 洗浄剤（石けん及び合成洗剤）

	用途	主原料または 主成分	使用例
石 け ん	食器・トレイ・食缶・器具 類・回転釜の内側・炊飯釜 の内側・ザル等	天然動植物油脂を主原料とした 100%石けん	針状石けん サポート10粒状ティ ーソープ (純溪流粉石けん) やしのみ石けん
(ジ ョ リ ー ブ) 合 成 洗 剤	洗浄機の内部清掃 水槽・回転釜の外側・炊飯 釜の外側・配膳車の 仕上げ洗い	主成分：重炭酸ソーダ、重炭酸カ リソーダ灰、クエン酸ソーダ 合成界面活性剤10% 界面活性剤は従来の合成洗剤の 1/3の量	

※石けんはいずれも純石けん分以外の界面活性剤を含まない

※石けんを溶かすときの注意

石けんを計量し、バケツに取り3ℓ程度の水に分散させる。(溶かす時、熱湯ではゼリー
状に固まって逆効果となる)。

イ. 消毒剤

(ア) 6%次亜塩素酸ナトリウム液（「食品添加物」と表示のあるもの）

- 光と熱に弱いので少量ずつ購入して冷暗所に保存する。
- 開封後は必ず密閉保存してできるだけ早く使い切る。
- 汚れ及び石けん分をよく落としてから浸漬しないと消毒効果が著しく低下する。
- やむを得ず、器具の殺菌及び消毒に薬剤を使用する場合は有効塩素量200ppm（6%次亜塩素酸ナトリウム300倍希釈液）で5分程度浸漬する。
- 果物を消毒する場合は、有効塩素量200ppm（6%次亜塩素酸ナトリウム300倍希釈液）で5分程度、または、100ppm（6%次亜塩素酸ナトリウム600倍希釈液）で10分程度浸漬する。
- 台ふきんの消毒用に作り置きする場合は、1～2時間経過したら作り替える。

6 %次亜塩素酸ナトリウム液の120・200・300・600倍希釈液換算早見表

	120倍希釈液※ (500ppm)		200倍希釈液※ (300ppm)		300倍希釈液※ (200ppm)		600倍希釈液※ (100ppm)	
	液量	目安	液量	目安	液量	目安	液量	目安
5ℓ	約42mℓ	大3杯弱	25mℓ	大2杯弱	約17mℓ	大1杯強	約9mℓ	小2杯弱
10ℓ	約84mℓ	C 1/4 大2杯強	50mℓ	C 1/4	約34mℓ	大2杯強	約17mℓ	大1杯強
15ℓ	125mℓ	C 1/2 大1.5杯強	75mℓ	C 1/4 大1.5杯強	50mℓ	C 1/4	25mℓ	大1.5杯強
20ℓ	約167mℓ	C 3/4 大1杯強	100mℓ	C 1/2	約67mℓ	C 1/4 大1杯強	約34mℓ	大2杯強
25ℓ	約209mℓ	C 1 小2杯弱	125mℓ	C 1/2 大1.5杯強	約84mℓ	C 1/4 大2杯強	約42mℓ	大3杯弱

(計量単位 C : カップ 大 : 大さじ)

※120倍希釈液は新型コロナウイルス感染症対策が必要な場合（原因不明の校内嘔吐があった場合、校内で新型コロナウイルス感染症による濃厚接触者や陽性者が発生した場合等）に使用する。使用にあたっては必ず手袋を着用し、手袋内に希釈液が入らないように注意する。また、陽性者が陰性となった後に復帰する等し、校内の新型コロナウイルス感染状況が収束した後は、消毒濃度を300倍希釈液に戻す。

(8) 施設・設備の衛生

①調理室

床を濡らした状態で作業することは、衛生管理上及び労働環境上さまざまな問題がある。ウェット方式の調理室においても、午前中の作業は必ずドライ運用する必要がある。

ア. 毎日清掃し、常に整理整頓する。

イ. ごみは、はき取るかペーパータオルで取るようにして排水溝へ流し込まない。

ウ. 排水溝は、ごみを取り除き、ねずみの侵入を防ぐためグレーチングが外れないようにする。

エ. ごみ受けカゴは、毎日洗う。

オ. 調理室内の窓及び出入口は、開放しない。

カ. 網戸は、こわれたら速やかに修繕する。

キ. 戸棚及びカウンターは、毎日6 %次亜塩素酸ナトリウム液の300～600倍希釈液でよく拭く。

ク. 殺菌灯が設置されている学校は、蛍光灯が切れていない場合でも1年に1回は交換する（有効照射時間は約4000時間程度）。ただし、平成26年度以降に改築・改修した給食室については設置していない。

ケ. 調理室内には、むやみに関係者以外の者を立ち入らせない。給食実施期間中調理従事者以外が立ち入る際には、専用の履物、白衣及び帽子、マスクを着用する。

コ. 調理業務に伴うごみや残菜等は、速やかに廃棄する。特に残菜は、給食時

間終了後に完全に廃棄する。

(ア) 可燃物、不燃物、資源ごみ、生ごみ等に区分し、それぞれ置き場を決める。清掃用具は、専用の場所にしまう。

(イ) ごみはポリバケツに入れ、はみ出さないようにきちんと蓋を閉める。

(ウ) 調理終了後、ごみ置場の清掃を行う。

a. 使用済みのポリバケツは、外の洗い場で洗浄する。

b. ごみ置場周辺は、野菜くず、汁、臭いが残らないように清掃し洗い流す。

(エ) その他、不燃物ごみ置場も同様に清掃を行う。

(オ) 調理室で使用するごみ箱は蓋をする。

②床の清掃

ア. ウエット方式（午前中ドライ運用）の場合

頻度	洗浄方法
毎日	① 床のゴミを取り除く。 ② 油等で床が汚れた場合は、その部分のみ洗剤を使ってブラシでこすり洗いし、水で流す。その後、水切りワイパーで水を切る。水切りが十分にできない場合は 乾いたモップで空拭きする。 ③ 6 %次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液を含ませたモップ等で拭いた後、乾いたモップで空拭きする。
週一回程度又は 特に床が汚れたとき	①床のゴミを取り除く。 ②洗剤を使ってブラシでこすり洗いし、水で流す。 ③水切りワイパーで水を切る。 ④換気をよくして速やかに乾燥させる。水切りが十分にできない場合は乾いたモップで空拭きする。 ⑤ 6 %次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液を含ませたモップ等で拭いた後、乾いたモップで空拭きする。
月1～2回	①床のゴミを取り除く。 ②洗剤を使ってブラシでこすり洗いし、水で流す。 ③水切りワイパーで水を切る。 ④ 6 %次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液を十分に含ませたモップ等で拭く。 ⑤ 5～10分後に水で流す。又は、水を含ませたモップで拭きあげる。 ⑥換気をよくして速やかに乾燥させる。水切りが十分にできない場合は乾いたモップで空拭きする。

※モップは用途に応じて使い分けすること。

イ. ドライ方式の場合

頻度	洗浄方法	
毎日	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで空拭きする。	
週一回程度 又は 特に床が汚れた とき ア、イいずれか の方法で行う	ア	①床のゴミを取り除く。 ②洗剤を含ませたモップを絞り、床面を拭きあげる。 ③水を含ませ軽く絞ったモップで洗剤を拭きあげる。 ④乾いたモップで空拭きする。
	イ	①床のゴミを取り除く。 ②汚れが目立つ部分を、洗剤をつけたブラシ等でこすり洗いし、水を含ませたモップで洗剤を拭きあげる。 ③水切りワイパーで水を切り、乾いたモップで空拭きする。 ④換気をよくして速やかに乾燥させる。
月1～2回	①床のゴミを取り除く。 ②汚れが目立つ部分は洗剤をつけたブラシ等でこすり洗いし、水を含ませたモップで洗剤を拭きあげる。 ③水切りワイパーで水を切る、又は乾いたモップで空拭きする。 ④6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液を含ませたモップ等で拭いた後、乾いたモップで空拭きする。 ⑤換気をよくして速やかに乾燥させる。	

※モップは用途に応じて使い分けすること。

③食品・物品庫

- ア. 常に整理整頓を心がける。
- イ. 食品・物品いずれも段ボールから出して保管する。
- ウ. 食品とその他の物品が混同しないように棚を替える等配慮する。
- エ. 食品は棚に上げ、棚以外の場所は置台の上に置く。
- オ. 換気に配慮し、湿気がこもらないように注意する（調理室との間のドアは必ず閉める）。
- カ. 毎日作業終了後、以下の清掃を行う。
 - （ア）ゴミを取り除く。
 - （イ）モップ等で水拭きした後、床面を乾燥させる。汚れのひどい場合は、洗剤を含ませたモップ等で拭いた後、固く絞った別のモップで水拭きする。
 - （ウ）週に1回位は棚を水拭きする。
 - （エ）学期毎に壁等も水拭きする。

④手洗い設備

- ア. 清掃・消毒について
 - （ア）調理終了後、洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いする。

(イ) 流水ですすぎ、布きんで水気を拭き取る。

イ. 爪ブラシ

(ア) 「標準的な手洗い」が必要な手洗い設備に設置する。給食前室、下処理室には設置する。

(イ) 個人用を用意する。

(ウ) 使用後は毎回、洗剤（手洗い用石けん等）を用いてもみ洗いする。流水ですすいだ後、6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液に5分間浸漬し、流水ですすぐ。

爪ブラシ同士が触れないようホルダー等に掛けて、乾燥しやすい状態で管理する。

(エ) ホルダーも定期的に洗浄・消毒をする。

ウ. 手洗い用の石けん、アルコール、ペーパータオルがあるか点検する。

エ. ごみ箱

(ア) 使用量に合わせた、適切なサイズのものを用意する。

(イ) 蓋付で手を使わず開閉が出来るものを用意する。

⑤ トイレ

ア. 清掃・消毒について

(ア) トイレの清掃及び消毒は、調理終了後に行う。

(イ) ノロウイルス等の陽性者が確認されたときは、特に入念な清掃・消毒を行う。

(ウ) 清掃者は白衣を脱ぎ、ゴム手袋やマスクを装着して清掃を行う。

(エ) 清掃時は窓がある場合は開放し、換気扇を回す。

(オ) 使用するごみ箱は蓋付きを設置する。

イ. 毎日の清掃

(ア) ドアノブ、給水レバー等の手指が直接触れる箇所の清掃

a. 使い捨てペーパー等で水拭きし、6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液を含ませて、浸すように拭きあげる。

(イ) 手洗い設備は、洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いした後流水ですすぎ、6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液を含ませた布で拭く。

(ウ) 便器、便座、蓋

a. 便器はトイレ用洗浄剤を塗布しながら専用ブラシでこすり洗う。

b. 便座と蓋は使い捨てペーパー等で水拭きし、6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液を含ませて、浸すように拭きあげる。

(エ) サンドル

a. 全体を洗剤等で洗浄し、流水ですすぐ。

b. 専用バケツに入れた6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液に、5～10分漬けた後、流水ですすぎ、乾燥させる。

(オ) 床（トイレ個室及び前室）

a. 床の材質に合った洗浄液を含ませて軽く絞ったトイレ専用モップで、床全体をこすり洗いする。

b. 床がタイル、コンクリート等凹凸がある材質の場合は、週一回は

デッキブラシでこすり洗いする。

c. 水を含ませ、軽く絞ったトイレ専用モップで拭きあげる。

d. 6%次亜塩素酸ナトリウム液の300倍希釈液を含ませて、軽く絞ったトイレ専用モップで拭きあげる。

e. 床面を乾燥させる。

⑥給食室内でそ族及び昆虫を見かけた場合

ア. ねずみの場合

「給食室内でねずみを見た」「ねずみがいた痕跡があった（ねずみの糞があった、ラットサインがあった等）」の場合、粘着板を設置すると共に速やかに学校健康推進課学校給食係に連絡する。

※食品と間違える可能性があるため、毒えさは調理室内に置かない。

※給食室の外で発見した場合は担当課が異なるため、教育環境課に連絡する。

イ. 昆虫の場合

ゴキブリ、ハエ等の害虫が発生した場合は、学校給食係で害虫駆除の方法を業者と検討するため、速やかに学校健康推進課学校給食係に連絡する。

※市販のエサ粘着板やハエ取り紙等は、ゴキブリやハエ等を外部から引き寄せるため設置しない。

ウ. ねずみ・昆虫の侵入防止

(ア) 出入りの際、ドアや納戸をきちんと閉める等侵入されないように注意する。

(イ) 施設の破損等による侵入口がある場合は、すぐに修理する。

(ウ) 施設周辺（ごみ置場等）の清掃を十分に行い、昆虫の発生原因になる場所やねずみ・昆虫を寄せ付ける原因となる臭い・えさ等がないようにする。

※食品への影響があるため、殺虫剤等は使用しない。また、異物混入や食品と間違える可能性があるため、毒えさを調理室内に置かない。

(9) 食中毒の予防

①食中毒とは

有害微生物や有害化学物質を含む食品を食べることによって引き起こされる健康障害のことで、多くの場合急性の胃腸障害（嘔吐、腹痛、下痢等）の症状を引き起こす。細菌性食中毒菌による食中毒は、発症量以上の有害微生物やそれらによって作られた毒素を一度に摂取した時に起こる。

ア. 細菌性食中毒

(ア) 感染型

食品とともに消化器中に入った細菌が食中毒を引き起こす。

(イ) 毒素型

細菌が作り出した毒素が原因となって食中毒を引き起こす。

イ. 化学性食中毒

(ア) 自然毒

(イ) 化学物質

(ウ) その他

ウ. ウイルスを原因とする食中毒

ノロウイルスに代表され、人の腸管内でのみ増殖する。二枚貝や二枚貝を原因として感染した人が食品にウイルスを付着させ食中毒を引き起こす。

学校給食の食中毒の特徴

- ・ 1 件当たりの患者数が一般のものより 5 ～ 6 倍多い。
- ・ 細菌性食中毒は、4 ～ 9 月に 60 % 以上発生し、5 ～ 6 月が最も多い。なお、ノロウイルス等による食中毒は、年間を通じて発生している。
- ・ 病因物質、原因食品ともに不明になる確率が高い。
- ・ 調理から喫食までの時間が 4 時間程度でも発生している。

②微生物による食中毒（細菌・ウイルス）

名前	原因食品	特徴	症状《潜伏期間》	予防法
腸炎ビブリオ	生鮮用魚介類とその加工品 二次的に汚染された食品 寿司・刺身・野菜の一夜漬け	○沿岸海水域に分布 塩分(3%)を好み、よく発育 ○発育速度が速い ○近海の魚介類から検出される	腹痛・下痢(水様性)・おう吐・発熱(37～38℃) 《8～24 時間》	① 低温管理(4℃以下) ② 魚介類は水でよく洗う ③ 二次汚染防止 ④ 加熱処理 ⑤ 調理後、速やかに提供(最大 2 時間以内)
サルモネラ属菌	食肉・鶏肉・鶏卵とその加工品 二次的に汚染された食品 レバ刺・スッポン・卵かけご飯 卵焼・自家製マヨネーズ	○ヒトを含めた動物の腸管内や河川・下水等に広く分布 ○ハエ・ゴキブリ・ネズミやペットも汚染源になる ○少ない菌量で発症することもある	下痢(水様性・粘血)・腹痛・悪寒・発熱(37～40℃)・おう吐・頭痛 内毒素によるショック死もある 《8～72 時間》	① 食肉類の生食はさける ② 加熱処理(食肉:75℃・1 分以上) ③ 生食用卵は冷蔵庫内で保存する。 ④ 割卵後はただちに調理し、早めに食べる。 ⑤ 二次汚染防止 ⑥ ゴキブリ駆除
腸管出血性大腸菌	二次汚染された食品 ひき肉・レバー等 生肉・加熱不十分な肉料理	○家畜等動物(牛や羊)の腸管内に常在 ○少ない菌量(50 個程度)で発症 ○ヒトーヒト感染がある ○O157、O111、O26 が代表的 ○三類感染症	下痢(水様性)・腹痛・発熱・血便 溶血性尿毒症症候群(HUS)で死亡する例もある 《2～7 日》	① 食肉類の生食はさける 加熱処理(中心温度 75℃・1 分以上) ② 二次汚染防止 ③ 定期的な水質検査(井戸水・タンク水) ④ 二次感染防止

下痢原性大腸菌	多種にわたる (ヒトのふん便で二次的に汚染された飲料水や食品)	○ヒトや動物の腸管内に常在 ○病原性により分類 ・腸管病原性大腸菌 ・腸管侵入性大腸菌 ・毒素原性大腸菌 ・腸管凝集接着性大腸菌	下痢(水様性)・腹痛・発熱・おう吐・血便 コレラ様の脱水症状に陥ることもある 《12～72 時間》	① 加熱処理(中心温度 75℃・1 分以上) ② 二次汚染防止 ③ 定期的な水質検査(井戸水・タンク水) ④ 二次感染防止
カンピロバクター	鶏肉(加熱不十分)二次的に汚染された食品・飲料水 とりわさ・焼鳥・レバ刺・飲料水・未消毒の井戸水	○家禽・家畜・ペット・野生動物等の腸管内に常在(鶏の保菌率が高い) ○微好気環境(酸素 3～15%)でのみ発育できる ○乾燥に弱い、低温で長期間生存する ○少ない菌量で発症	発熱(38℃以下)・腹痛・吐き気・下痢(水様性まれに血便)頭痛 合併症として敗血症や髄膜炎を起こすことがある ギランバレー症候群により手足の麻痺等が起こる例がある 《2～7 日》	① 食肉類(特に鶏肉類)の生食はさける ② 加熱処理(中心温度 75℃・1 分以上) ③ 二次汚染防止 ④ (生肉と調理済食品は別々に保存する) ⑤ 定期的な水質検査(井戸水・タンク水)
ウエルシ菌	肉・魚介類・野菜の煮物や大量調理食品 カレー・シチュー・煮物・弁当	○健康なヒトや動物の腸管内や土壌・下水等自然界に分布 ○酸素が少ない状態で生育(嫌気性菌) ○熱に強い芽胞形成 ○体内で芽胞を形成する時に毒素を産生	腹痛・下痢(水様性・軟便) 腹部膨満感 《6～18 時間》	① 前日調理をさけ、加熱調理後は速やかに提供 ② 加熱処理(中心温度が 75℃以上) ③ 大量の食品を調理したときは小分けして速やかに冷却 ④ 室温放置はしない
黄色ブドウ球菌	穀類の加工品・菓子類、鶏肉類 おにぎり・弁当・そう菜・サラダ・ケーキ・和菓子	○ヒトを取り巻く環境中に広く分布 ○菌が増殖する過程で産生するエンテロトキシンという毒素で発症 ○毒素は 100℃・30 分の加熱でも失活しない(耐熱性)	吐き気・おう吐(10 数回の場合もある)・腹痛・下痢 予後は良好で症状は通常 24 時間以内に改善する 《30 分～6 時間》	① 手指等にキズや化膿創がある者は食品に直接触れない ② 手指の洗浄消毒の励行 ③ 食品の適切な保存温度 ④ 速やかに提供
ボツリヌス菌	発酵食品や野菜・果物類のびん詰・缶詰等の保存食品 いづし・びん詰・真空パック食品・はちみつ(乳児ボツリヌス症)	○芽胞は土壌・河川・海岸地帯等に分布 ○偏性嫌気性菌で耐熱性芽胞を形成する ○菌が増殖する際に神経性毒素を産生	おう吐・下痢・神経麻痺症状(視力障害・言語障害等) 呼吸困難に陥り死亡する例もある 《8～36 時間》	① 原材料の洗浄 ② 低温での調理 ③ 喫食前の十分な加熱 ④ 缶詰等、容器包装食品では異常膨張、異臭がある場合は喫食しない ⑤ 乳児にはちみつを与えない

セレウス菌	[おう吐型] 米・小麦を原料とするもの、 米飯・チャーハン・スパゲティ [下痢型] 食肉製品・スープ類等	○土壌・河川・植物等自然界に広く分布 ○菌が増殖する際に毒素を産生 ○耐熱性芽胞を形成 ○大規模な集団事例	[おう吐型] 悪心・おう吐 《30分～3時間》 [下痢型] 腹痛・下痢 《6～15時間》	① 前日調理しない ② 低温保存(10℃以下)する ③ 室温放置しない
ノロウイルス	集団給食施設や飲食店等で提供された食事 調理従事者より二次汚染された食品 生カキ等二枚貝・給食・仕出し弁当	○食中毒事例と感染症事例に二大別される ○ヒトのみが感染し、腸管で増殖後おう吐物や便中に排泄される ○少量のウイルス量で感染する ○吐物等のエアゾルによる感染やヒト→ヒト感染がある	下痢・おう吐・腹痛・発熱・頭痛 《24～48時間》	① 手洗の励行 ② 加熱処理(中心部が85～90℃で90秒間以上) ③ 二次汚染防止 ④ 調理従事者は生食を控える ⑤ 感染者は調理従事しない ⑥ 不活化には塩素系殺菌剤が有効

③細菌性食中毒を防ぐ三原則

ア．細菌を付けない

- (ア) 手指、調理器具等は十分洗浄し、消毒してから食品を扱う。
- (イ) 食品から食品に細菌が移ることがあるので、取扱いに注意する。

イ．細菌を増やさない

- (ア) 細菌の多くは温度管理が悪いと時間の経過とともに増える。
- (イ) 食品を長時間放置しない。
- (ウ) 調理後の食品は細菌の増殖が最小限となるよう、できるだけ早く提供する。
- (エ) 冷却により菌は死滅しないが、増殖しにくくなるので、10℃以下で保管する。(魚介類の保管は4℃以下である)

細菌の増殖と温度及び時間との関係

腸内細菌等、普通の細菌は、適温において20分で2分裂する。こうした細菌では、1個が7時間以内に2,097,152個に達する。



時間	菌数
	1
20分後	2
40分後	4
1時間後	8
2時間後	64
3時間後	512
4時間後	4,096
5時間後	32,768
6時間後	262,144
7時間後	2,097,152

0℃	7.2℃	15℃	36.1℃	37.7℃	40℃	62.8℃	100℃
	①	②	③	④	③	②	⑤
{	① : 細菌は増殖もしないが死滅もしない。エルシニア菌等好冷菌は増殖する。						
	② : 徐々に細菌は増殖						
	③ : 細菌増殖						
	④ : 細菌の急速増殖						
	⑤ : 細菌は温度上昇、加熱時間に比例して急速に死滅する。						

ウ. 細菌をやっつける

(ア) 細菌の多くは熱に弱いので、食品の中心温度75℃1分以上（ノロウイルスの場合は、85～90℃で90秒間以上）加熱することが食中毒予防に有効である。

(イ) 食器・食具や調理器具類は、熱風消毒保管庫や紫外線殺菌庫により殺菌する。

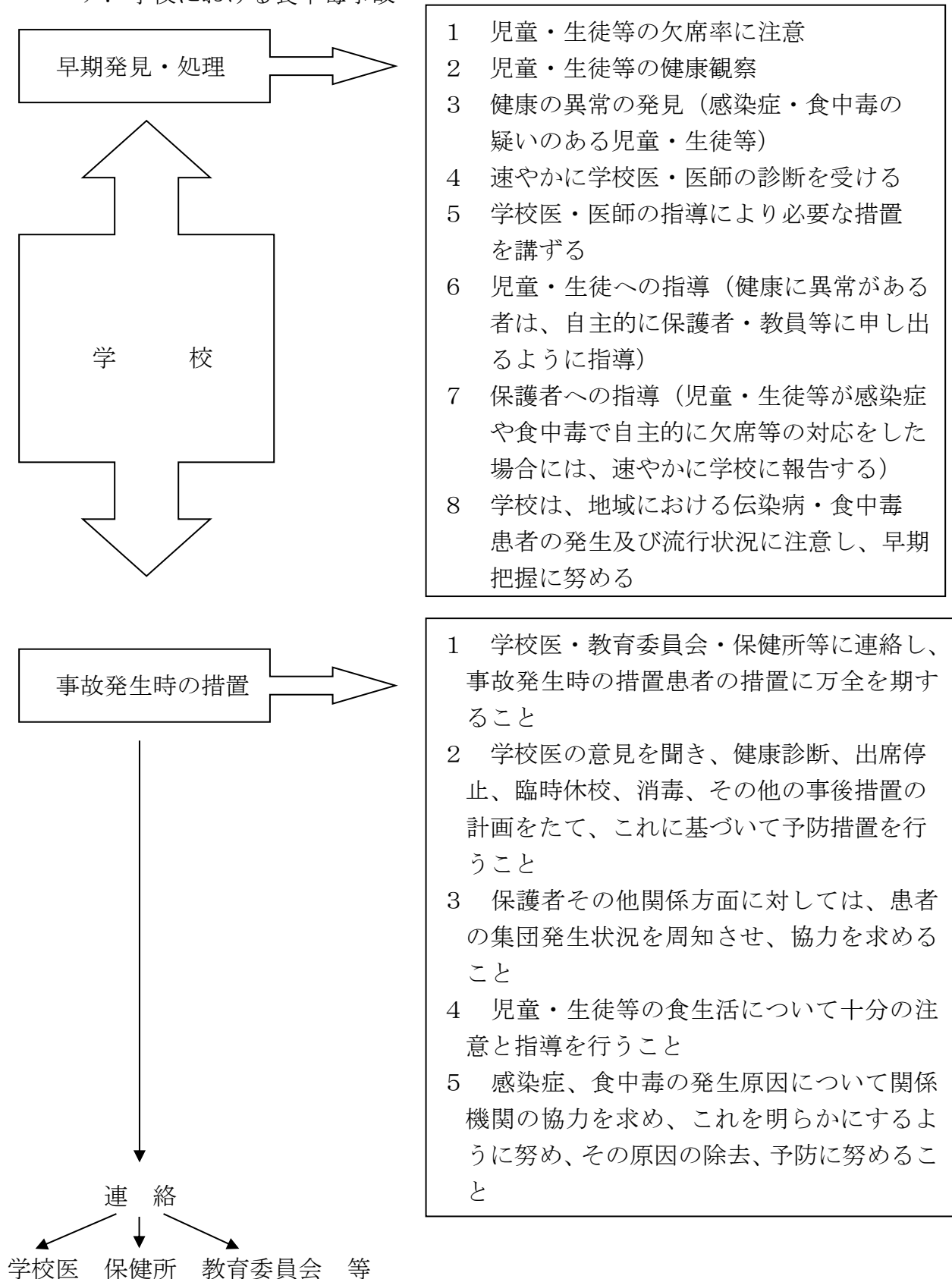
(ウ) シンクや作業台等は必要に応じてアルコールや塩素系殺菌剤等で消毒し、殺菌する。

(エ) 手指は十分に洗浄し、アルコールで消毒する。

④食中毒発生時の対応

食中毒事故が発生したときに速やかに適切な処置が取れるように、前もってその具体策を関係職員に周知徹底しておく。

ア. 学校における食中毒事故

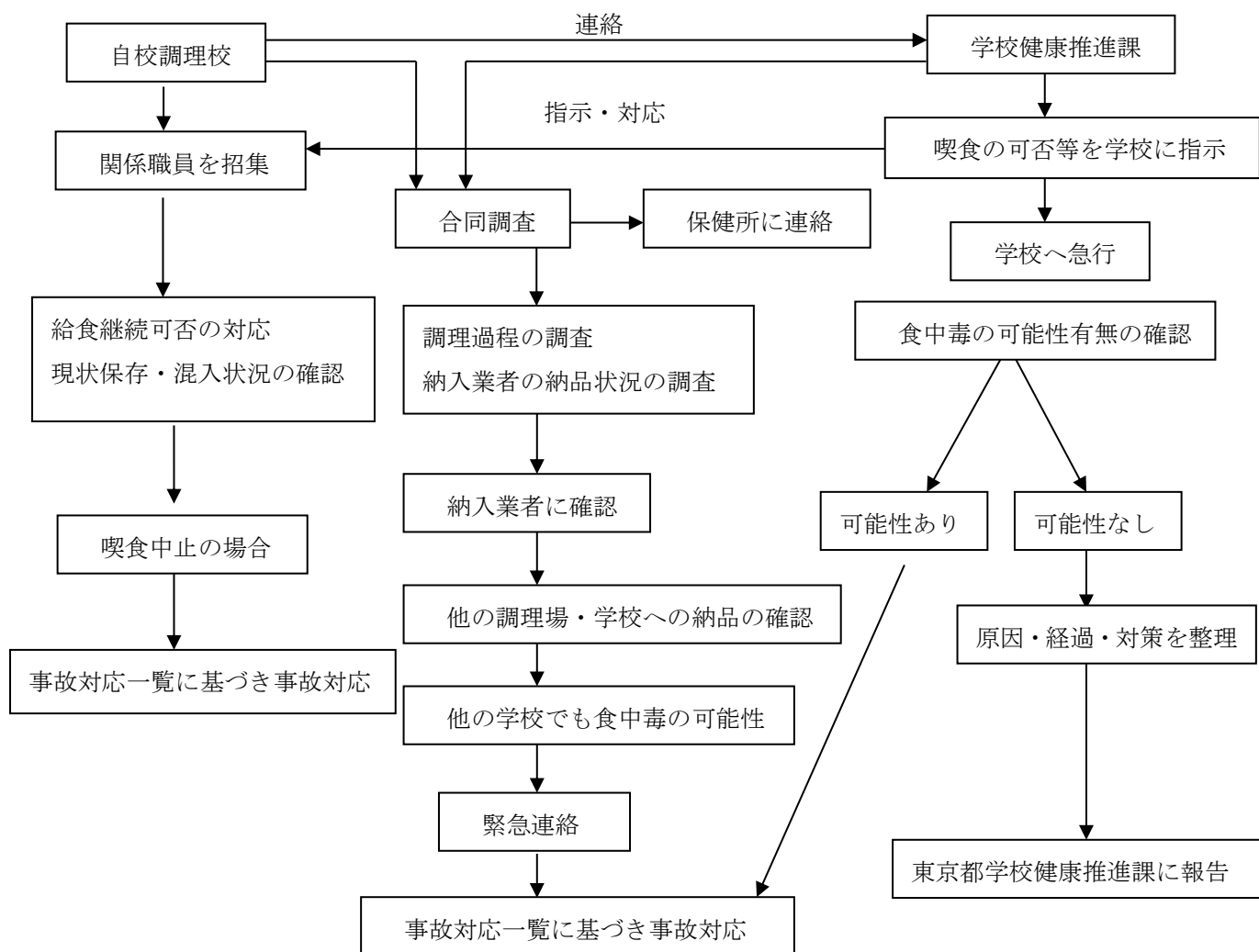


イ. 給食担当者の食中毒事故対応

詳細は保健所の指示により行うが、給食担当者（給食主任、栄養教諭・学校栄養職員）が中心となって次のことを行う。

- (ア) 保存食の保管（指示があるまで廃棄しない）。
- (イ) 指示された日からの「献立表」（調理室手配表等、献立名、使用食品、調理方法が明確なもの）「作業動線図」「作業工程表」「給食実施の記録」「保存食記録簿」「検収記録」「健康管理（個人）チェック表」、「家庭配布用献立表」のコピーを取る。
- (ウ) 直近の調理従事者の細菌検査結果（ノロウイルス検査結果がある場合は含む）」のコピーを取る。
- (エ) 指示された日からの献立表に基づく食品の購入先、流通経路、納品時間、納品までの保管状況を把握し、まとめる。
- (オ) 学校飲料水日常点検記録、受水槽・高架水槽の定期検査成績表をコピーする。
- (カ) 調理室の見取図を用意する。
- (キ) 指示された日からの名簿（学年、クラス、男女別、日別出欠状況、日別症状の有無（欠席者を含む））を作成する。
- (ク) 上記名簿順に指示された日からの献立に基づき、給食喫食状況を一覧表にする（献立、料理別）。

《食中毒事故（疑）発生時の対応》



《事故対応一覧》

	東京都 義務教育課	保健所	教育委員会 事務局	学校	広報広聴課外
電話速報の対象機関	○		発信	○	○
学校医への連絡			○	○	
保護者あて通知作成調整機関	○		○ (含教育指導課)	○	
保護者への通知			○	○	
原因・経過・状況の整理		○	○	○	
児童・生徒数、食数等把握			○	○	
広報用資料配布対象機関	○	○	発信	○	○
区議会・教育委員会		○	○		
広報用資料追加及び経過 報告対象機関	○	○	発信	○	○
改善策検討機関		○	○	○	
最終報告提出対象	○		発信		

