

播磨町立中学校給食衛生管理の基準

I 調理施設

事業者は、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、次の事項に留意し、施設の新築、改築、改修、修理等の措置を講じること。

- ① 調理場内は、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、作業動線が明確となるようにすること。
- ② 施設は検収保管、下処理、調理、洗浄の作業区域に区分されていることが望ましいこと。
- ③ 調理場等は、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等であることが望ましいこと。
- ④ 食材の検収室を設けること。
- ⑤ 給食用の食品（以下「食品」という。）の保管室（庫）は専用とし、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置とするとともに、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造であること。
- ⑥ 下処理場所と調理場所の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみ移動するよう工夫すること。
- ⑦ 機械・器具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十分配慮した配置であること。
- ⑧ 給水栓（蛇口）は、直接手指に触れることのないよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）の給水・給湯方式が望ましいこと。
- ⑨ 給食従事者の専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使い易い位置にあること。また、出入り口や便所、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又は機器を適切な場所に設けていること。
- ⑩ 排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造・配置であること。
- ⑪ 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設け、ふた付きの廃棄物専用の容器を備えていること。
- ⑫ 給食従事者の専用の便所は、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であること。また、専用の履物を備えるとともに、専用の手洗い設備を備えること。
- ⑬ 給食従事者の専用の休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と必ず区分されていること。
- ⑭ 施設の新築、改築、改修に当たっては、ドライシステムを導入することが望ましい。

II 学校給食設備

事業者は、随時設備の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、次の事項に留意し、設備の整備、改善、更新、修理等の措置を講じること。

1 調理用機器・器具類

- ① 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具類を備えること。また、それぞれの調理用器具類は下処理用、調理用、加熱調理済食品等

調理の過程ごとに区分すること。

- ② 調理用の機器・器具類は洗浄・消毒ができる材質、構造であり、常に清潔に保たれ、衛生的に保管できるものであること。なお、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 全ての移動性の器具・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。
- ④ 献立や調理内容に応じて調理作業を合理化する調理用機器（焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付調理機等）を備えること。
- ⑤ 調理用機器・器具類は、給食人数に適した大きさと数量を備えること。

2 シンクは原則として、用途別に相互汚染しないように配置すること。特に、加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別々に設置し、三槽式構造とすることが望ましい。なお、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。

3 加熱調理後冷却した食品を常温放置しないよう、冷蔵庫等を設置するなどして適正な温度管理に努めること。

4 調理後食品の保管のための保温食缶・保冷食缶を整備すること。それができない場合は、蓄冷材等により必要な措置を講じること。

5 給食従事者の専用手洗い設備は、給水栓を直接手指で触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）とし、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、石鹼及び消毒液、個人用爪ブラシ、ペーパータオル等を常備すること。なお、タオルの使用は避けること。

6 冷蔵・冷凍設備は、食数に応じた十分な広さがあるものを用途別に整備し、共用を避けることが望ましいこと。

7 調理施設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、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。これら温度計類は定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

8 調理室には、ふた付きの残菜入れを備えること。

9 調理した食品を調理後2時間以内に配食・配膳できるように配送車を必要台数確保すること。

10 下処理室を清潔に保つため、泥つきの根菜類などの処理は検収室で行うこと。

Ⅲ 施設・設備の清潔、衛生

調理場においては、以下の点に留意して施設・設備の清潔、衛生の保持に努めること。

- 1 調理施設・設備は常に清潔で衛生的にすること。また、調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫、冷凍庫内の温度を適切に保つこと。なお、調理場は、十分な換気を行い、湿度は80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。これらの温度、湿度は毎日記録すること。
- 2 調理施設・設備については、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入・発生を防止するため、侵入防止措置を講じるとともに、補修、整理・整頓、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めること。また、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認したときはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。なお、給食従事者の専用便所については、特に注意すること。
- 3 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫の内部及び食品保管場所は、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。
- 4 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。
- 5 食器具、容器、調理機械器具は、使用後確実に洗浄し、消毒し、専用の保管庫を用いるなど適切に保管し、その衛生の保持に努めること。なお、調理室内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。
- 6 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。

Ⅳ 給食従事者の健康管理

- 1 事業者は、以下の点に留意し、給食従事者の健康管理を期すこと。
 - ① 健康診断は、年1回の定期健康診断を含め学期毎に年3回実施することが望ましい。
 - ② 検便は、月2回以上実施すること。
- 2 事業者は、給食従事者の健康状態に常に注意し、毎日、個人別に記録を残すこと。

また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、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における一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者、疑似症患者（急性灰白髄炎、ジフテリア、腸管出血性大腸菌感染症を除く）又は無症状病原体保有者である場合、同法の規定に基づき、県知事の指示に従わなければならない。また、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業に従事させることを禁止し、直ちに医師の精密検査を受けさせ、その指示を励行させること。

- 3 事業者は、ノロウイルスを原因とする感染症疾患による症状と診断された給食従事者を、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は、食品に直接触れる料理作業を控えさせるなどの適切な措置をとること。また、ノロウイルスにより発症した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給食従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

V 給食従事者への研修・指導等

1 栄養士

- ① 事業者は、栄養士に対し、公衆衛生、食品衛生、衛生法規等に関する講習、研究協議等の機会を与え、栄養士の衛生管理に関する専門性の向上に努めること。

2 給食調理員

- ① 事業者は、給食調理員の衛生意識の高揚を図るよう衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。この際、パート職員も含めできるだけ全員が等しく受講できる機会を設けること。
- ② 事業者は、給食調理員が身体や衣服を、常に清潔に保ち、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に留意するよう指導し、毎日専用の清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を用意し着用させること。
- ③ 事業者は、調理室専用の調理衣等や履物を着用したまま便所に入らないこと。エプロンや履物等は、作業区分毎に用意し、色分けするなど作業区分別を明確にし、使用後は、洗浄及び消毒を行い、作業区分毎に保管し、翌日までに乾燥させておくこと。
- ④ 事業者は、作業開始前及び用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合、食品に直接触れる作業に当たる直前、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に手指の洗浄及び消毒を行うよう指導すること。

VI 食品の点検

事業者は、食品の品質検査機能を強化するなどして、食品の品質管理の徹底を図ること。

- ① 日常の食品点検を随時行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。また、食品の品質検査等についてはできる限り保健所等の協力を求めること。
- ② 定期の食品点検は、食中毒を防止し、安全な実施に資するため、少なくとも年2回実施すること。給食において使用される食品について、町栄養士と協議の上、細菌、農薬、添加物等についての検査（以下「点検」という。）を実施すること。
- ③ 点検に当たっては、点検実施の趣旨を食品納入業者に十分説明し、その協力を得て実施すること。
- ④ 有害またはその疑いのある食品であることが判明した場合には、町栄養士を通じて、

速やかに教育委員会に報告し、その指示に基づき適切に措置を講じること。点検結果の取扱いについては、教育委員会と連絡調整のうえ、適切な措置を講じること。なお、その他の目的に使用してはならない。

Ⅶ 食品の検収・保管等

事業者は、以下の点に留意して、食品の検収、保管等を行うこと。

1 検収の方法

- ① あらかじめ検収責任者を定めて、食品の納入に立会し検収を確実に実施すること。
なお、検収の確実な実施のため必要な場合には、検収責任者など立会する者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振るようにすること。
- ② 生鮮食品は、原則として当日搬入すること。なお、これにより難しい場合は、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に十分留意すること。
- ③ 納入業者から食品を納入させる場合は、検収室において食品の受け渡しを行うとともに、検収責任者が必ず立ち会い、検収表（簿）に基づき、納入時間、納入業者名、品名、製造年月日、数量、品質、鮮度、包装容器等の状況、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。）、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に点検を行い、記録し、これを保存すること。
- ④ 食品は検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボールを持ち込まないことが望ましい。
- ⑤ 食品の検収室には、食品が直接床面に接触しないよう置台を設けること。
- ⑥ 学校においても、納入業者から直接食品が納入される場合は、配膳室等において、上記③と同様に検収等を行うこと。

2 保管の方法

- ① 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等については、一回で使い切ること。納入した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ことなどにより、原材料の相互汚染を防ぐとともに、棚、冷蔵・冷凍設備に保管すること。
- ② 食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ、衛生管理に十分留意すること。
- ③ 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、常に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。

Ⅷ 調理過程

調理場においては、栄養士等と給食調理員が相互の役割分担と連携協力のもと、以下の点に留意し、調理過程における衛生管理の充実を図ること。

1 調理の原則

- ① 調理場においては、食品の搬入から調理、保管、配食、給食等における衛生的な取扱いに努め、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫によって汚染されないよう注意するとともに、食品、給食の搬送時における適切な温度管理、時間管理等の衛生的取扱いに配慮すること。
- ② 食品は、原則として、全てその日に調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類を除き、加熱調理したものを給食とすること。特に、食肉類、魚介類、卵及びそれらの加工品、冷凍食品並びにソーセージ・ハムなどの食肉製品その他の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、その温度と時間の記録をとること。
- ③ 野菜類の使用については、昨今の食中毒の発生状況を踏まえ、また二次汚染防止の観点から、原則として加熱処理すること。生野菜等の使用については、設置者において食中毒の発生状況、施設整備の改善状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、給食調理員等の研修の実施、衛生管理体制の整備などの衛生管理の実態及び生野菜等の食生活に果たす役割などを踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の必要性の有無などを判断すること。なお、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、必ずその日のうちに給食に供すること。また、中性洗剤や消毒剤を使用する場合は、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いすること。
- ④ 原則として、前日調理は行わないこと。
- ⑤ 料理の混ぜ合わせ（和えもの、サラダ等）、配食、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、料理に直接手を触れないようにすること。
- ⑥ 和えものやサラダについては、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行ったうえで、冷却後の二次汚染に十分注意し、冷蔵庫等で保管し、和える時間をできるだけ配食の直前にするなど、適切な温度管理や配食・配膳までの時間の短縮を図ること。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/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。
- ⑦ 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。
- ⑧ 調理に直接関係ない者をみだりに調理室に入れないこと。調理、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、給食従事者と同様に健康状態等を点検・記録し、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履き物を着用させること。

2 使用水の安全確保

- ① 使用水については、水道水を使用すること。使用水に関しては、調理開始前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。使用に不適当な場合には、使用を中止し、速やかに改善措置を講じること。
- ② 水質検査の記録については、1年間保管すること。貯水槽を設けている場合は、清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。なお、清掃した記録（証明書等）は1年間保管すること。

3 二次汚染の防止

- ① 栄養士等は、献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した調理作業工程表や各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図を作成するなどして、給食調理員に対して、それらを示し、確認すること。栄養士等は、給食調理員に対し、特に調理作業中の食品や調理機械・器具類の汚染の防止及び包丁、まな板類の食品別、処理別の使い分けについてその徹底を図ること。
- ② 調理場における食品及び調理用器具類は、常に床面から 60 c m 以上の高さの置台の上に置くこと。食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう専用の容器、調理用機器・器具類で調理すること。
- ③ 原材料、下処理後の非加熱食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品は、他からの二次汚染を防止するため、それぞれ冷蔵庫等で保管すること。
- ④ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをするなどして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- ⑤ ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用すること。
- ⑥ エプロンや履物等は作業区分毎に使い分け、色分けするなどして明確にすること。また、保管の際は作業区分毎に区分し、衛生管理に配慮すること。

4 食品の適切な温度管理等

- ① 調理作業時においては、調理室内の温度・湿度を確認し、その記録を行うとともに換気を十分行うこと。
- ② 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。
- ③ 加熱調理においては中心部が 7 5℃で 1 分間以上またはこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その温度と時間を記録すること。特に、冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。
- ④ 加熱調理後冷却する必要がある食品については、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よう、冷却機等を用いて、温度を下げ、冷蔵庫等で保管すること。この場合、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録すること。
- ⑤ 調理後の食品の適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内で配食・配膳できるように努めること。なお、調理場搬出時及び受配校搬入時の温度と時間を記録すること。
- ⑥ 調理した飲食物を一時保管する場合には、汚染しないよう、また、腐敗しないよう衛生的な取扱いに注意すること。
- ⑦ 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接給食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供するまでの時間が極力短くなるようにすること。

5 残菜、廃品処理

- ① 調理に伴う残菜は、それぞれのごみに区分（厨芥、雑芥、プラスチック、ガラス、金属くず等及びリサイクル）し、衛生的に処理すること。
- ② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。）の管理は、次のよ

うに行うこと。

- (ア) 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、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。返却された残菜は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- (イ) 廃棄物は、適時集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
- (ウ) 廃棄物集積場は、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。

IX 配送・配食

1 配送

調理場においては、調理済食品等が運搬途中に塵埃などによって汚染されないよう容器、運搬車の設備の完備に努めるとともに、これらの食品が調理後、給食に供するまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。なお、その際、搬出・搬入時刻を記録すること。

2 配食及び配膳

- ① 配膳室の衛生に努めること。
- ② 食品を運搬する場合には、必ず容器にふたをすること。
- ③ 消毒した食器具類を生徒が取り扱う場合には、乱雑にならないよう、また、床に落とした食器や食品等は、そのまま使用したり、食べたりすることのないよう注意すること。
- ④ パン、牛乳等のビンや容器等の汚染にも十分注意すること。
- ⑤ 食器具類等は不衛生にならないよう、その扱いに特に注意すること。
- ⑥ 事業者が雇用した配膳員も、給食従事者と同等の健康管理を行い、健康状態等を確認すること。

X 検食・保存食等

調理場においては、町栄養士と協議のうえ、以下の点に留意して、検食、保存食の保存等を実施すること。

1 検食の方法

- ① 当日の給食について、あらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。また、検食については以下の点に留意すること。
 - (ア) 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
 - (イ) 調理過程において過熱・冷却処理が適切に行われているか。
 - (ウ) 食品の異味、異臭その他の異常がないか。
 - (エ) 一食分として、それぞれの食品の量が適当か。
 - (オ) 味付けや、香り、色彩、形態などが適切になされているか。また、生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。

- (カ) 検食を行った時間、検食者の意見など、検食の結果を検食簿に必ず記録すること。

2 保存食等の保存期間及び保存方法

- ① 保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに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。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。
- ② 原材料は、特に洗浄、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、全てを割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。
- ③ 保存食については、食材料及び調理済食品が確実に保管されているか、また、廃棄した日時を記録すること。
- ④ 学校に直接搬入される食品についても、調理場で保存すること。なお、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。
- ⑤ 生徒の栄養指導や盛り付けの目安とする「展示食」を保存食と兼用することは避けること。
- ⑥ 使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水を1リットルを－20℃以下、2週間以上保存食の冷凍庫を保存すること。

3 残食、残品

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。

XI 衛生管理体制

1 衛生管理責任者

- ① 調理場においては、栄養士等を衛生管理責任者として定めること。
- ② 衛生管理責任者は、給食調理員の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の日常管理などに当たるとともに、特に調理過程における下処理、調理、配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適正に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

2 関係職員等による衛生管理体制

- ① 事業者は、衛生管理について常に注意を払うとともに、関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、安全な実施に配慮すること。そのために、町栄養士と協議のうえ、専門家などと連携した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 事業者は、食品の検収等の日常点検の結果、衛生管理責任者から異常の発生の報告を受けた場合、食品の返品、メニューの削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じるとともに、速やかに町栄養士に報告すること。

- ③ 事業者は、施設・設備等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急措置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- ④ 事業者は、町栄養士等の指導・助言が円滑に実施されるよう、栄養士及び給食調理員等調理業務関係者の意思疎通等に配慮すること。

XII 定期、臨時及び日常の衛生検査

事業者は調理場を検査するに当たっては、専門家や町栄養士の協力を得て、実施するとともに必要な措置を講じること。

1 定期衛生検査

定期衛生検査は、町栄養士及び町担当職員の立会いの下、年1回以上行うこと。施設の構造及び附属設備の管理については、建物の位置、使用区分等、建物の構造、採光、通風、換気、防そ、防虫、建物の周囲の状況、給水設備、厨芥容器、清掃用具及び便所等について衛生的であるか、又は効率的であるかを調べること。また、検査は、次の点に留意して行うこと。

① 施設の構造・機能

- (ア) 施設は、検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄の作業区域に区分されていること。
- (イ) 調理場内は、汚染作業区域と非汚染作業区域が区分され、作業動線が明確となっていること。
- (ウ) 機械・器具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十分配慮した配置であること。
- (エ) 調理場の外部に解放される箇所にはエアーカーテン、調理室の入口にはエアーシャワーを備えることが望ましい。
- (オ) 調理室等は、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であること。
- (カ) 外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分されていること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けていること。
- (キ) 搬入された食品等の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造であること。
- (ク) 食品保管施設は、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置であること。
- (ケ) 給食従事者専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使い易い位置にあること。また、出入り口、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又は機器が適切な場所に設けられていること。
- (コ) 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であること。また、専用の履物を備え、個室にも専用手洗い設備が設けられていること。
- (サ) 給食従事者専用の休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と必ず区分されていること。

- (シ) 給水栓（蛇口）は、直接手指に触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）の給水・給湯方式であること。
- (ス) 排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造・配置であること。
- (セ) 廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設け、廃棄物専用の容器を備えていること。

② 施設の衛生状態

- (ア) 天井の水滴の有無、落下防止の状況、特に黒かびの発生に注意すること。
- (イ) 施設の日当たり状況及び夏の直射日光を避ける設備について調べること。
- (ウ) 施設は、十分な明るさが確保されていること。
- (エ) 調理室等の通風及び換気設備、その位置、効率及び故障の有無などについて調べること。調理室等の換気は、十分であること。なお、調理室等は、十分な換気を行い、湿度80%以下、温度は25℃以下に保たれていることが望ましい。
- (オ) 施設においては、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入・発生を防止するため、侵入防止措置を講じられているとともに、補修、整理・整頓、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めていること。また、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認したときにはその都度）実施し、その実施記録が1年間保管されていること。
- (カ) 建物の周囲の状況、給水設備、排水施設、厨芥容器、清掃器具及び便所等が衛生的であること。

③ 事後措置

- (ア) 施設の構造に欠陥又は故障箇所があれば、速やかに改善、修理するなどの適切な措置を講じるようにすること。
- (イ) 周囲の状態が不良であれば、速やかに適切な措置を講じるようにすること。

2 設備の取り扱い状況

検査は、町栄養士及び町担当職員の立会いの下、年3回以上、定期的に行うこと。また、検査は次の点に留意して行うこと。

① 検査事項及び検査基準

(ア) 給食従事者専用手洗い設備

*給食従事者専用手洗い設備には、直接手指に触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）とし、肘まで洗える大きさの洗面台を設置し、石鹸及び消毒薬、個人用爪ブラシ、ペーパータオル等を常備すること。なお、タオルの使用は避けること。

(イ) 使用水

*使用水については、「学校環境衛生の基準」に定める飲料水が使用されている

こと。

＊使用水に関しては、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることが実施され、記録されていること。

＊使用に不適な場合には、使用を中止し、速やかに改善措置が講じられていること。

＊水質検査の記録については、1年間保管されていること。

＊貯水槽を設けている場合は、清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃されていること。なお、清掃した記録（証明書等）は1年間保管されていること。

（ウ）シンク

＊シンクは原則として、用途別に相互汚染しないように設置すること。

＊加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置し、三槽式構造とすること。なお、必要に応じて調理用器具洗浄用の深いシンクを備えることが望ましい。

（エ）食器具類

＊食器具、容器、調理機器・器具類は、損傷の状況について十分注意されていること。調理後食品の一時保管のための保温食缶・保冷食缶が整備されている。

（オ）食器洗浄状況

＊食器洗浄の方法を調べ、さらに洗浄を行った食器を任意に数個ずつ抜き取り、でんぷん性残留物及び脂肪性残留物の検出を行うこと。食器の洗浄は適正に行われ、洗浄後の食器から残留物が検出されないこと。

（カ）食器消毒及び保管状況

＊食器の消毒は、煮沸消毒、熱風消毒その他の確実な方法で行われたのちに、衛生的に保管されていること。

（キ）調理機器・器具類及び保管状況

＊食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具類を備えること。また、それぞれの調理用器具類は下処理用、調理用、加熱処理済食品用等処理の過程ごとに区分すること。

＊調理用の機器・器具類は分解して洗浄・消毒ができる材質、構造であり、常に清潔に保たれ、衛生的に保管できるものであること。また、これらの機器、器具類は使用後に分解して洗浄・消毒したのち乾燥させること。

＊全ての移動性の器具・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られていること。

＊献立や調理内容に応じて調理作業を合理化する調理用機器（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）を備えていること。

＊調理用機器・器具類は、給食人数に適した大きさと数量を備えていること。

（ク）包丁及びまな板類

＊包丁及びまな板類は、用途別（下処理用及び調理用等）及び食品別（食肉類用、魚介類用、野菜類、果実類用等）に区分されており、洗浄消毒が容易で

あること。

＊使用後は十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、清潔な場所に保管されていること。

(ケ) 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫及び食品保管場所

＊冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫は、十分な広さがあり、その内部及び食品保管場所は常に清潔で整頓されており、温度が適正に管理され、記録されていること。

(コ) 温度計及び湿度計

＊調理施設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、湿度計を備えていること。

＊冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために、適切な場所に正確な温度計が使用されていること。なお、冷蔵庫用には最高最低温度計が望ましいこと。

(サ) 残菜入れの有無

＊調理室には、ふた付きの残菜入れを備えていること。

(シ) 日常点検の記録の有無

＊記録は毎給食日に確実に行われていること。

②事後措置

(ア) 給食用の設備に欠陥又は故障箇所があれば、速やかに改善、修理するなどの適切な措置を講ずるようにすること。

(イ) 給食用設備の取扱いに欠陥を見出したときは、速やかに改善するなどの適切な措置を講ずるようにすること。

3 給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況

検査は、町栄養士及び町担当職員の立会いの下、年3回以上、定期的に行うこと。検査は、次の事項について行うこと。

① 給食従事者の健康管理の状況

(ア) 健康診断の年間回数、検便実施の月間回数、化膿症、下痢症等の発見状況、被服の清潔及び清潔に関する習慣についての検査等について記録簿等によって調べること。

(イ) 健康診断は年1回の適健康診断を含め、年3回以上実施されていることが望ましい。検便は月2回以上実施されていること。

(ウ) 給食従事者の健康状態を常に注意し、下痢をしている者、化膿性疾患にかかっている者、手指・顔面等の創傷及び化膿性部位等の検査が行われており、その結果は記録されていること。

② 検食及び保存食の状況

(ア) 検食及び保存食の記録の有無を調べること。

(イ) 当日の給食は、生徒等に提供される前に責任者を定め、検食が行われている

こと。その際、異味、異臭その他の異常が感じられたときは、食品の提供を中止するなど直ちに適切な処置が取られていること。また、検食を行った時間とその結果については、適切に記録されていること。

- (ウ) 保存食は、原材料及び調理済食品を食品毎に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週間以上保存されていること。また、その記録があること。なお、原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存されていること。
- (エ) 生徒の栄養指導や盛り付けの目安になる「展示食」を保存食と兼用していないこと。
- (オ) 使用水について日常点検を異常を認め、又は遊離残留塩素濃度が基準に満たない場合には、再検査を行い、適と判定し、水を使用した場合は、使用水1リットルを保存食用の冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存されていること。

③ 事後措置

- (ア) 健康管理において不備又は欠陥を見出したときは、速やかに適切な措置を講じるようにすること。
- (イ) 清潔保持に不適当な点を見出したときは、速やかに適切な措置を講じるようにすること。
- (ウ) 検食及び保存食の保存方法に不備があれば、速やかに適切な措置を講じるようにすること。

4 給食用品等の検収・保管の状況

検査は、町栄養士及び町担当職員の立会いの下、年3回以上、定期的に行うこと。

① 検査事項及び検査基準

- (ア) 給食用食品等の検収・保管の状況及び不良品が検出されたときの事後措置の記録を調べること。
- (イ) 給食用食品等の日常の検収は確実に行われ、また、保管は適切であり、その成績が記録されていること。
- (ウ) 給食用食品等に不良品が検出された場合は状況に応じて、保健所や専門家、町栄養士、教育委員会と連絡のうえ、適切な措置が講じられていること。

② 事後措置

給食用食品等の日常の検収・保管が適切に行われていないときは、日常点検の強化を図るようにすること。

5 臨時衛生検査

① 臨時衛生検査を実施する場合

学校においては、次のような場合、必要があるときは必要に検査項目を行うこと。

- (ア) 伝染病・食中毒の発生の恐れがあり、また、発生したとき。
- (イ) 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、伝染病の発生の恐れがあるとき。
- (ウ) その他必要なとき。

② 臨時衛生検査の検査項目及び実施方法

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、定期衛生検査に準じて行うこと。

③ 臨時衛生検査の事後措置

臨時衛生検査の結果に基づく事後措置については、定期衛生検査の結果に基づく事後措置に準じて特に迅速に行うようにすること。

6 日常衛生検査（以下「日常検査」という。）

日常点検を実施し、その状況を記録すること。その際、特に次の点に留意すること。

- ① 給食従事者は、健康で下痢、発熱、化膿症及び手の外傷等がないこと。なお、調理従事者の健康状態を常に注意し、調理従事者が、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、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における一類感染症、二類感染症もしくは三類感染症の患者、疑似症患者（急性灰白髄炎、ジフテリア、腸管出血性大腸菌感染症を除く）又は無症状病原体保有者である場合、同法の規定に基づき、県知事の行う指示に従わなければならない。また、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業には従事させることを禁止し、直ちに医師の精密検査を受けさせ、その指示を励行させること。
- ② 調理衣、エプロン、マスク、帽子等服装及び手指が清潔で、次の場合には手洗い等が行われていること。
 - (ア) 始業開始前及び用便後
 - (イ) 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - (ウ) 食品に直接触れる作業に当たる直前
 - (エ) 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合
- ③ 施設・設備は清潔で衛生的であること。特に、調理室、食品庫の温度・湿度、冷蔵庫、冷凍庫の温度は適切であること。食器具、容器、調理機械器具は、使用后確実に洗浄、消毒し、専用の保管庫を用いるなど適切に保管し、その衛生の保持に努めること。なお、調理室内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。使用水に関しては、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が 0.1 mg/l 以上であること及び外観、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 主食、牛乳など食品等の搬入品については、品質、鮮度、包装容器等の状況、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。）、異物の混入、品質保持期限（賞味期限）等の異常の有無などをみ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。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（温度・湿度、通風、直射日光など）で保管されていること。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。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。加熱、冷却が適切に行われていること。特に、加熱すべき食品は十分に加熱されていること。また、その温度と時間が記録されていること。
- ⑦ 調理終了後速やかに給食に供されるよう配送・配膳され、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。
- ⑧ 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。
- ⑨ 調理に伴うごみや残菜は、それぞれのごみの区分（厨芥、雑芥、プラスチック・ガラス・金属くず等及びリサイクル）され、衛生的に処理されていること。

XⅢ 雑則

その他、教育委員会と協議のうえ、衛生管理の基準を参考に、衛生管理方法や衛生管理体制を構築し、適切な衛生管理に努めること。