大東市中学校給食衛生管理基準

平成 25 年 １月

（令和８年１０月改訂）

大東市教育委員会

目　　次

1　給食調理施設 3
(1) 検収場・食材保管庫 3
(2) 下処理場 3
(3) 調理場 3
(4) 廃棄物保管場 4
(5) 調理従事者専用手洗い施設 4
(6) 調理従事者専用便所 5

2　給食調理設備 5
(1) 冷蔵、冷凍設備 5
(2) 調理用機器・器具・容器類 5
(3) シンク 5
(4) 給食用容器類及び食器類 6

3　調理従事関係者の健康管理について 6

4　調理従事関係者の衛生管理について 7

5　食品の検収・保管方法について 8

6　調理等における衛生管理 9
(1) 調理過程 9
(2) 使用水について 9
(3) 盛り付け 10
(4) 配送・回収・洗浄 10
(5) 保存食 10

7　配膳業務について 11
(1) 配膳室の衛生管理 11
(2) 健康診断・検便等の実施 11.12
(3) 配膳業務従事者の衛生 12
(4) 検収・保管・配分・配膳について 12.13

(5) 保存食について 13

8　アレルギー対応食 14

9　日常の衛生点検の実施 14

10　事故報告 14

大東市中学校給食衛生管理基準

本業務の履行にあたっては、文部科学省「学校給食衛生管理の基準」、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」及びその他の法令等によるもののほか、次の方法により行うものとする。

1　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。
なお、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。

② 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（検収・保管・下処理）」と「非汚染作業区域（調理・配膳・配缶・洗浄）」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、昆虫類等の侵入を防止する措置を講じ、衣服に付着した頭髪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、肘操作式、足踏み式、自動式の給水、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、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、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。調理場等から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。

2 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温度計を備えること。また、温度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

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、3 槽式構造とすること。ただし、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。

また、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、デンプン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（年２回以上）に行い、結果を記録しこれを保存すること。なお、陽性になった容器・食器類、食缶、保温ボックスについては、その種別ごとにすべて再洗浄を行い、その旨を報告すること。

3 調理従事関係者の健康管理について

① 調理従事者にはあらかじめ労働安全衛生法にもとづく健康診断及び検便を実施すること。また、契約期間中に調理業務従事者を変更する場合も同様とする。

② 定期健康診断を年１回以上、検便は月２回以上実施すること。

※ 検便による検査対象細菌：赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌（Ｏ－157・Ｏ－111・Ｏ－26）

③ 調理従事者の健康状態に常に注意し、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すること。

④ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、医療機関に受診させ、感染性疾患の有無を確認し、大東市教育委員会（以下「教育委員会」という。）に報告を行い、調理作業への従事を禁止し適切な措置を講じること。従事者またはその同居人がノロウィルス等感染力の強い病原菌による感染が認められた場合は、給食施設内の立ち入りも禁止し、検便検査で陰性が出るまで同じ扱いとすること。

⑤ 化膿性疾患が手指にある場合、調理作業への従事を禁止すること。

⑥ 従事者またはその同居人が「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」第６条に規定する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。）または無症状病原体保有者である場合も同様に、教育委員会へ報告し、調理作業への従事を禁止し適切な措置を講じること。

4 調理従事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 調理及び盛り付けにあたっては、咳、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品に付着しないように、毎日清潔な調理衣、帽子、エプロン、マスク、履物等を着用すること。

③ 爪は常に短く切り、マニキュアはつけず、指輪、ピアス、ネックレス等のアクセサリーは身につけないこと。

④ 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らないこと。

⑤ 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。

⑥ 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とき

ウ 食品に直接触れる作業にあたる前

エ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類に触れた後

なお、使い捨て手袋を使用する場合にも原則として次に定める場合に交換すること。（必ず使い捨て手袋を使用する前に、手指の洗浄・消毒を行うこと。）

⑦ 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。

5 食品の検収・保管方法について

① 納入業者から物資が納入される時は、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（あらかじめ定めておく。）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、弁済すること。

③ 食肉類、魚介類、野菜類等は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、物資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。

6 調理等における衛生管理

調理にあたっては、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、調理室内の作業動線を示した「作業動線図」を事前に作成し、調理作業前に従事者に示し、確認を行うこと。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。

(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、中心温度計により中心部が８５℃で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 学校の給食開始時間に合わせ作業工程表及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。

(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　また、再検査の結果、適とし使用した場合は、使用した水１Ｌを－２０℃以下、２週間以上保存用の冷凍庫で保存すること。

(3) 盛り付け

①　調理済食品をランチボックスや食缶に盛り付けるときは、非汚染作業区域で高さ６０cm 以上の消毒済の配膳台等で行うこと。

②　ランチボックスの側面へ、調理済食品の付着がないよう十分注意を払うこと。

③　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) 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こと。

②　納品時の品温を記録すること。主食は 65℃以上、副食は 10℃以下、食缶（温）は 65℃以上、食缶（冷）は 10℃以下を基準とし、これを超えるものについては各調理済み食品に対して細菌検査を行うものとする。なお、結果については速やかに報告すること。

③　食品を運搬する際は、容器に蓋をすること。

④　容器、お盆、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、徹底した衛生管理の下、清潔な状態で保管すること。

⑤　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。

(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。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５０ｇ程度採取し、保存すること。

7　配膳業務について

(1) 配膳室の衛生管理

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学級の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、それぞれの温度を「学校給食日常点検票」に記録すること。

④ 返却に伴うゴミ類、牛乳パックは、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 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) 健康診断・検便等の実施

① 配膳業務従事者にはあらかじめ労働安全衛生法にもとづく健康診断及び検便を実施すること。また、契約期間中に調理業務従事者を変更する場合も同様とする。

② 定期健康診断を年１回以上、検便は月２回以上実施すること。

※ 検便による検査対象細菌：赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌（Ｏ－157・Ｏ－111・Ｏ－26）

③　配膳従事者の健康状態に常に注意し、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患等の健康状態を、毎日作業開始前に記録すること。

④　下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、医療機関に受診させ、感染性疾患の有無を確認し、教育委員会に報告を行い、配膳業務の従事を禁止し適切な措置を講じること。従事者またはその同居人がノロウィルス等感染力の強い病原菌による感染が認められた場合は、配膳室の立ち入りも禁止し、検便検査で陰性が出るまで同じ扱いとすること。

⑤　配膳業務従事者またはその同居人が「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」第６条に規定する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（急性灰白随炎、ジフテリア、腸管出血性大腸菌感染症を除く。）または無症状病原体保有者である場合も同様に、教育委員会へ報告し、配膳業務への従事を禁止し適切な措置を講じること。

(3) 配膳業務従事者の衛生

①　配膳業務従事者は、健康で下痢、発熱、化膿症及び手の外傷等がないか等、健康状態を常に注意し、「学校給食従事者の健康調査票（別紙４－２）」に、毎日、個人別に記録すること。
また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、配膳業務従事者又はその同居人が感染症患者又は無症状病原体保有者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には、作業に従事することを禁止し、適切な措置を講じること。

②　配膳業務従事者又はその同居人が感染症患者又は無症状病原体保有者であると判明した場合は、直ちに教育委員会に報告し、適切な措置をとること。

③　配膳業務従事者は身体、衣服を常に清潔に保つこと。配膳業務にあたっては、毎日、清潔な専用の作業衣、帽子、マスク、履物等を着用すること。

④　爪は常に短く切り、マニキュアはつけず、指輪、ピアス、ネックレス等のアクセサリーは着けないこと。

⑤　また配膳室専用の作業衣等や履物を着用したまま、便所に入らないこと。

⑥　クラス毎への配分等、作業開始前及び用便後には、必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。

⑦　校内においては、喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はしないこと。

(4) 検収・保管・配分・配膳について

① 牛乳等の直納品は、以下の点に留意して検収を確実に行い、その状況、納入時間を「学校給食指示書」に記録すること。

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。

(5) 保存食について

① 保存食は、直納品及び調理済み食品を、清潔な容器（ビニール袋等）に密封して保存すること（弁当箱で提供する場合は、調理済み食品として弁当箱単位に保存してもよい)。

② 保存は、専用冷凍庫に－２０℃以下で２週間以上保存すること。

８　アレルギー対応食

- アレルギー対応食を調理する部屋を別で設け、作業動線が通常食と交差しないこと。
- 調理用機器・器具・容器類は、アレルギー対応食専用のものを用意すること。
- アレルギー対応食は、他の通常食とは別に配食し、混合しないように明確な表示をすること。

９　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。

１０　事故報告

- 検収の結果、食材料に異常があった場合や、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。
- 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。