

別紙資料 1 「学校給食衛生管理に関する留意事項」

(1) 正しい手洗いについて

ア 手洗いの重要性を再認識すること。

イ 衛生的な手洗いを確実に実施し、これを習慣化すること。

ウ 手洗い場には、学校給食における標準的な手洗いマニュアル及び作業中の手洗いマニュアルを掲示し、確認しながら手指の洗浄と消毒は適切に行うこと。

※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)を参照

(2) 調理指示書(作業手順書)等について

ア 料理名、料理ごとの使用食材とその 1 人分の純使用量、調理食数、作り方の手順とポイント(食材の切り方、調理、調味の順番、加熱機器の設定条件や時間)、出来上がりの量や調味割合指示等を記載すること。

イ 使用する食材等は、使い慣れているものであっても最新の商品仕様書(規格書)等を確認し、仕様書に基づき適切に使用すること。

(3) 調理作業工程表及び作業動線図について

ア 調理作業工程表及び作業動線図は、調理指示書に基づき事前に作成すること。

イ 調理開始前に、調理員全員で綿密な打ち合わせを行うこと。

ウ 野菜の下処理も含め、前日調理は行わないように作業工程を正しく作成すること。

エ 調理作業中に、作業工程及び作業動線が変更になった場合は、朱書き訂正し事後に活用すること。

オ 調理作業工程表及び作業動線図は、事前事後で決裁をとり組織的に調理業務を行うこと。

※学校給食調理従事者研修マニュアル(平成 24 年 3 月 文部科学省) P63～P80 を参照

(4) 検収について

ア 検収責任者を定め、食品の納入に立ち会い、検収を確実に実施すること。

イ 検収時に専用容器に移し替えをし、温度管理を適正に行うこと。

ウ 肉、魚については、検収時に専用容器に移し替える時に、異物混入の確認、下味をつけ、原材料用冷蔵庫に保管すること。

※第 3 次改訂版学校給食衛生管理マニュアル(平成 23 年 9 月 北海道教育委員会) P96～P106 を参照

(5) 調理について(特に注意する点)

ア 加熱調理は、適正に行うこと。

イ 中心温度の測定は、温度が上がりにくい箇所 3 点以上を測定記録することが望ましい。

ウ 中心温度計は、衛生的に管理すること。

エ 中心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。

※第 3 次改訂版学校給食衛生管理マニュアル(平成 23 年 9 月 北海道教育委員会) P113～115 を参照

(6) 用途別エプロン、使い捨て手袋について

ア エプロンは使用する食品の用途別に用意し、清潔に管理すること。

イ 使い捨て手袋装着前に必ず手を洗うこと。

ウ 使い捨て手袋を装着したまま、器具や目的外の食品触れないよう、直前に使い捨て手袋を装着し、作業が終わったら、直ちに外すようにすること。

エ 同じ使い捨て手袋をはめたり、外したりしないようにすること。

オ 手袋を使用しているので安心という意識から、手袋を常時使用していると、手洗いがおろそかになったり、不適切な手袋の使用が多く見られるようになります。適切なゴム手袋、使い捨て手袋の使用について確認すること。

※調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II (平成 22 年 3 月 文部科学省)
P30～36 を参照

(7) 洗浄について

ア 午前中は洗浄室を非汚染区域として扱い、各学校や教室から使用済み食器具類が返却されてからは汚染区域として扱うこと。

イ 調理室は、食品が全て搬出してから洗浄すること。ただし、調理室で使用したザルなどの容器を洗浄室へ持ち込んで洗浄することは問題ない。

ウ ドライ方式であっても、床が汚れたら洗剤で洗浄する必要がありますが、洗浄によって湿度が上がらないよう、できるだけ床を汚さないように使用すること。

※学校給食調理従事者研修マニュアル(平成 24 年 3 月 文部科学省) P32～P36 を参照

※調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II (平成 22 年 3 月 文部科学省)

P13～17 を参照

(8) 検食について

ア 児童生徒の喫食開始時間の 30 分前に検食を行い記録すること。

イ 検食者は、適切な判断と指示ができる人を選任すること。

ウ アレルギー対応食の検食は通常給食と同様に、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 分前までに行い記録すること。

※第 3 次改訂版学校給食衛生管理マニュアル(平成 23 年 9 月 北海道教育委員会)

P131 を参照

※学校給食における食物アレルギー対応の進め方(平成 26 年 11 月 北海道教育委員会)

(9) 定期点検、日常点検について

ア 衛生管理の日常点検・定期点検を的確に実施し、必要な改善を行うこと。

イ 定期点検は、学校薬剤師等(調理場外部の衛生管理の専門家)の協力を得て検査を行い、その実施記録を保管すること。また、長期にわたり C 評価が改善されない施設については、定期検査に局等が同行し監視することも検討すること。

エ 衛生管理責任者(栄養教諭等、栄養教諭等がない調理場は、調理師資格を有する学校給食調理員等)は、点検票に従い、点検結果の内容が適切に実施され、記載漏れがないかを確認するとともに、結果等は速やかに所管の保健所と共有し指導を仰ぐこと。

※学校給食衛生管理基準(平成 21 年 3 月 31 日 文部科学省告示 64 号)

※第 3 次改訂版学校給食衛生管理マニュアル(平成 23 年 9 月 北海道教育委員会)

P16～17 を参照

(10) 職場研修について

ア 各種マニュアルを活用し、定期的に職場研修を行い、情報共有、共通認識を図ること。

イ 国や北海道教育委員会、保健所、地域等で開催される衛生管理に関する研修会に参加し、研修内容を職場全体で情報共有し周知すること。

ウ 他の施設等での食中毒事故、アレルギー誤配事故及び異物混入事故等が発生等の情報収集し、調理従事者、委託業者、配送従事者、配膳員等に注意喚起を行うこと。

※第 3 次改訂版学校給食衛生管理マニュアル(平成 23 年 9 月 北海道教育委員会)

P18～20 を参照

別紙資料２ 「異物混入防止の留意事項」

(1) 調理機械、機器等の混入防止

- ア 調理機械、機器については、始業時等の機械の組み立ての際に「部品の欠落」「刃の損傷の有無」、「ネジのゆるみ」等がないよう十分確認すること。また、使用途中の確認や使用直後の点検を入念に行うこと。
- イ 調理機械、機器の設備の保守、点検を定期的に実施し、改善が必要と認められる場合は速やかに必要な措置を講じること。
- ウ 調理する食品の硬さ等に応じて、使用する調理機械、機器の機種（刃の種類等）や調理用具が適切かどうかを十分検討し使用すること。

(2) 調理器具等の混入防止

- ア プラスチック製のザルや容器は、使用前後に「ささくれ」や「ひび」などの「損傷の有無」の確認を十分行うとともに、作業途中に損傷を招くような取扱いをしないこと。
- イ 木製の調理器具は傷などから異物の原因になるため使用しないこと。
- ウ 容器及び調理用の器具、機械、食器具は使用後、「洗い残し」がないよう確実に洗浄するとともに、使用前後に「損傷の有無」の確認を十分行うこと。
- エ 洗浄用のスポンジ等は洗浄、消毒の際に「損傷の有無」の確認を十分行うとともに、定期的に交換すること。
- オ 金だわしは金属片の異物が混入するおそれがあるため使用しないこと。
- カ 使い捨て手袋の装着、脱着する際には、破れ等がないか確認をすること。
- キ 和え物やサラダなどの最終調理品に使用する使い捨て手袋は、異物混入があった場合に発見しやすいように目立つ色のものにする

(3) 食品の包装資材等の混入防止

- ア 「麩」、「干しいたけ」、「海藻類」等の乾物を使用する際は包材等を開封後、広口で確認しやすい容器に入れ、よく混ぜて異物の有無を確認すること。
- イ 包装材等を廃棄する際には、トレイ、乾燥剤の数や破損の状況を併せて確認すること。
- ウ ビニール袋等に入っている食品を開封する際には、ハサミを使用し、最後まで切り落とさないこと。また、二度切りはせず、万が一切り落とした場合は、開封口と切れ端を合わせて確認し廃棄すること。
- エ 調味料等は食品の保管室で包装容器から専用容器に移し替えて計量すること。
- オ 缶詰の開缶時は、金属破片混入の原因となるので、2度切りは行わないこと。
- カ ミキサー等を使用し食品を粉碎、攪拌する際にはミキサーへの投入量を目視確認できる量に加減し、取り出しの際には広口で確認しやすい容器に入れ、よく混ぜて異物の有無を確認すること。
- キ 食品を混ぜ合わせる作業時は、各食品ごとに異物混入の有無を確認をすること。
- ク 計量、下処理、調理、配食などの全ての作業工程で、複数の調理員で目視や混ぜ確認を徹底すること。

(4) 衛生害虫等の混入防止

- ア 施設及び設備は定期的に点検し、破損箇所からの衛生害虫等の侵入・発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、補修、整理整頓、清掃、清拭及び消毒等衛生保持に努めること。
- イ 発生源となる生ごみ等は密閉容器に入れ、長時間置かないこと。

(5) 野菜類の虫の混入防止

- ア 検収の際に、野菜類の外観や内部に虫や虫喰いがいないことを目視確認すること。
- イ 下処理室で十分な流水で洗浄し、虫や虫喰いがいないことを目視確認すること。
- ウ ブロッコリーの花蕾の間に虫が混入している可能性がある場合には、花蕾を小房に切り、塩水に一定時間浸漬すること。
- エ 乾物の「切り干し大根」、「干ししいたけ」などを水戻しする際には、水洗いの際に「藁クズ」や「ビニール」などの混入がないか確認するとともに、水戻しした「干ししいたけ」に虫が混入していないか十分目視確認すること。
- オ 野菜を茹でる際には、お湯に虫が浮いていないか目視確認すること。
- カ 野菜を水冷等で冷却する際には、さらし水に虫が浮いていないか目視確認すること。

(6) 食品の購入時における留意事項

- ア 食品選定のための委員会を設置し、食品納入業者の衛生管理状況を確認するなどして、十分な衛生知識をもった信用のおける食品納入業者を選定するとともに、より安全な食品の選定に努めること。
- イ 学校給食用食品の製造を委託する場合は、地域の保健所などの協力を得て、業者の施設及び設備、従業員数など製造、加工の能力を超えた委託をしないよう、衛生管理において十分に信用のおける製造業者を選定すること。

(7) 検収時における留意事項

- ア 食品は検収室において、食品納入業者の搬入する容器や段ボールから専用容器に移し替え、食品の保管室及び下処理室、調理室に汚染されている可能性のあるものを持ち込まないこと。また、移し替えの際に包装の外装が汚れていたり、破損していないか確認すること。
- イ 食肉を専用容器に移し替える際には、肉をよくほぐし、異物(ビニール片や軟骨等)が混入していないか確認すること。
- ウ 魚の切り身などを専用容器に移し替える際には、魚に異物(釣り針などの金属片等)が混入していないか確認すること。
- エ 野菜類は虫が葉や根元に付いていないかを確認すること。

(8) 日常の給食指導における留意事項

- ア 学級担任等は、給食当番が白衣、帽子、マスクを着用していることを確認し、配膳の過程で異物が混入しないよう十分注意すること。
- イ 学級担任等は、教室、ランチルーム等において、画鋸、ホチキスの針、コンパスの針、ピンなどが散乱しないよう整理整頓すること。