




旧	新	摘要
<p>(6) 食品の選定には、十分配慮すること 食品選定に当たっては、衛生的に問題のあるものが使用されることのないように、次に注意します。</p> <p>ア 過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう常に配慮すること。有害なものはもちろんのこと、その疑いのあるものも避けること。</p> <p>イ 不必要な食品添加物（着色料、保存料、漂白剤、発色剤等）が添加された食品、または内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品は使用しないこと。</p> <p>ウ 地場産農畜産物の使用に当たっては、農薬、抗菌薬等の使用の状況等の生産履歴を確認するなど、生産者等から必要な情報収集を行うこと。</p> <div data-bbox="210 657 1184 989" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>■ 消費期限 品質劣化が速い食品（概ね5日以内に品質が劣化し長期間保存できない食品）に表示されます。定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗等品質の劣化に伴い安全性を欠く恐れがないと認められる期限を示す年月日のことです。</p> <p>■ 賞味期限 品質劣化が比較的遅い食品に表示されます。定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。</p> </div> <div data-bbox="201 1016 1175 1440" style="border: 2px dashed black; padding: 5px;"> <p>第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 (2) 学校給食用食品の購入 ③ 食品の選定</p> <p>一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。</p> <p>二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品は使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。</p> <p>三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。</p> </div>	<div data-bbox="1299 657 2362 989" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>■ 消費期限 <u>期限を過ぎたら食べない方が良い期限 (use-by date)</u> 定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。</p> <p>■ 賞味期限 <u>おいしく食べることができる期限 (best-before)</u> 定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。</p> </div>	<p>・ 期限表示の定義の見直しに伴う修正</p>

旧	新	摘要																																																																																																																																																																																																																																			
<p>★ 水の定期検査項目（水質基準に関する省令による基準） 厚生労働省では水道法に基づき「水質基準に関する省令」で表8のような基準を定めています。検査に当たっては学校医、学校薬剤師又は地域の保健所へ相談します。</p> <p>表 8 水質基準に関する省令（平成15年5月30日厚生労働省令第101号） 最終改正平成22年2月17日厚生労働省令第18号</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>基準値</th> <th>観点</th> <th>分類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 一般細菌</td><td>1mlの検水で形成される集落数が100以下であること。</td><td rowspan="50">人の健康に影響を与える項目</td><td>微生物</td></tr> <tr><td>2 大腸菌</td><td>検出されないこと。</td><td></td></tr> <tr><td>3 カドミウム及びその化合物</td><td>カドミウムの量に関して、0.003mg/l以下であること。</td><td>重金属</td></tr> <tr><td>4 水銀及びその化合物</td><td>水銀の量に関して、0.0005mg/l以下であること。</td><td></td></tr> <tr><td>5 セレン及びその化合物</td><td>セレンの量に関して、0.01mg/l以下であること。</td><td></td></tr> <tr><td>6 鉛及びその化合物</td><td>鉛の量に関して、0.01mg/l以下であること。</td><td></td></tr> <tr><td>7 ヒ素及びその化合物</td><td>ヒ素の量に関して、0.01mg/l以下であること。</td><td></td></tr> <tr><td>8 六価クロム及びその化合物</td><td>六価クロムの量に関して、0.05mg/l以下であること。</td><td></td></tr> <tr><td>9 シアン化合物イオン及び塩化シアン</td><td>シアンの量に関して、0.01mg/l以下であること。</td><td>無機物質 消毒副生成物</td></tr> <tr><td>10 硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素</td><td>10mg/l以下であること。</td><td rowspan="10">無機物質</td></tr> <tr><td>11 フッ素及びその化合物</td><td>フッ素の量に関して、0.8mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>12 ホウ素及びその化合物</td><td>ホウ素の量に関して、1.0mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>13 四塩化炭素</td><td>0.002mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>14 1,4-ジオキサン</td><td>0.05mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>15 シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン</td><td>0.04mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>16 ジクロロメタン</td><td>0.02mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>17 テトラクロロエチレン</td><td>0.01mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>18 トリクロロエチレン</td><td>0.03mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>19 ベンゼン</td><td>0.01mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>20 塩素酸</td><td>0.6mg/l以下であること。</td><td rowspan="10">消毒副生成物</td></tr> <tr><td>21 クロロ酢酸</td><td>0.02mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>22 クロロホルム</td><td>0.06mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>23 ジクロロ酢酸</td><td>0.04mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>24 ジブロモクロロメタン</td><td>0.1mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>25 臭素酸</td><td>0.01mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>26 総トリハロメタン</td><td>0.1mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>27 トリクロロ酢酸</td><td>0.2mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>28 ブロモジクロロメタン</td><td>0.03mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>29 ブロモホルム</td><td>0.09mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>30 ホルムアルデヒド</td><td>0.08mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>31 亜鉛及びその化合物</td><td>亜鉛の量に関して、1.0mg/l以下であること。</td><td rowspan="10">生活利用上支障を及ぼすその他の項目</td></tr> <tr><td>32 アルミニウム及びその化合物</td><td>アルミニウムの量に関して、0.2mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>33 鉄及びその化合物</td><td>鉄の量に関して、0.3mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>34 銅及びその化合物</td><td>銅の量に関して、1.0mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>35 ナトリウム及びその化合物</td><td>ナトリウムの量に関して、200mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>36 マンガン及びその化合物</td><td>マンガンの量に関して、0.05mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>37 塩化物イオン</td><td>200mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>38 カルシウム・マグネシウム等（硬度）</td><td>300mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>39 蒸発残留物</td><td>500mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>40 陰イオン界面活性剤</td><td>0.2mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>41 ジェオスミン</td><td>0.0001mg/l以下であること。</td><td rowspan="10">有機物質</td></tr> <tr><td>42 2-メチルイソボルネオール</td><td>0.0001mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>43 非イオン界面活性剤</td><td>0.02mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>44 フェノール類</td><td>フェノールの量に換算して、0.005mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>45 有機物（全有機炭素（TOC）の量）</td><td>3mg/l以下であること。</td></tr> <tr><td>46 pH値</td><td>5.8以上8.6以下であること。</td><td rowspan="10">その他</td></tr> <tr><td>47 味</td><td>異常でないこと。</td></tr> <tr><td>48 臭気</td><td>異常でないこと。</td></tr> <tr><td>49 色度</td><td>5度以下であること。</td></tr> <tr><td>50 濁度</td><td>2度以下であること。</td></tr> </tbody> </table> <p>注1) 1～30の項目：長期的な影響を考慮して基準設定された項目 注2) 31～50の項目：基準値を超えると、利用すれば水道水として機能の面で障害を生じる恐れがあることから設定された項目</p>	項目	基準値	観点	分類	1 一般細菌	1mlの検水で形成される集落数が100以下であること。	人の健康に影響を与える項目	微生物	2 大腸菌	検出されないこと。		3 カドミウム及びその化合物	カドミウムの量に関して、0.003mg/l以下であること。	重金属	4 水銀及びその化合物	水銀の量に関して、0.0005mg/l以下であること。		5 セレン及びその化合物	セレンの量に関して、0.01mg/l以下であること。		6 鉛及びその化合物	鉛の量に関して、0.01mg/l以下であること。		7 ヒ素及びその化合物	ヒ素の量に関して、0.01mg/l以下であること。		8 六価クロム及びその化合物	六価クロムの量に関して、0.05mg/l以下であること。		9 シアン化合物イオン及び塩化シアン	シアンの量に関して、0.01mg/l以下であること。	無機物質 消毒副生成物	10 硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	10mg/l以下であること。	無機物質	11 フッ素及びその化合物	フッ素の量に関して、0.8mg/l以下であること。	12 ホウ素及びその化合物	ホウ素の量に関して、1.0mg/l以下であること。	13 四塩化炭素	0.002mg/l以下であること。	14 1,4-ジオキサン	0.05mg/l以下であること。	15 シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン	0.04mg/l以下であること。	16 ジクロロメタン	0.02mg/l以下であること。	17 テトラクロロエチレン	0.01mg/l以下であること。	18 トリクロロエチレン	0.03mg/l以下であること。	19 ベンゼン	0.01mg/l以下であること。	20 塩素酸	0.6mg/l以下であること。	消毒副生成物	21 クロロ酢酸	0.02mg/l以下であること。	22 クロロホルム	0.06mg/l以下であること。	23 ジクロロ酢酸	0.04mg/l以下であること。	24 ジブロモクロロメタン	0.1mg/l以下であること。	25 臭素酸	0.01mg/l以下であること。	26 総トリハロメタン	0.1mg/l以下であること。	27 トリクロロ酢酸	0.2mg/l以下であること。	28 ブロモジクロロメタン	0.03mg/l以下であること。	29 ブロモホルム	0.09mg/l以下であること。	30 ホルムアルデヒド	0.08mg/l以下であること。	31 亜鉛及びその化合物	亜鉛の量に関して、1.0mg/l以下であること。	生活利用上支障を及ぼすその他の項目	32 アルミニウム及びその化合物	アルミニウムの量に関して、0.2mg/l以下であること。	33 鉄及びその化合物	鉄の量に関して、0.3mg/l以下であること。	34 銅及びその化合物	銅の量に関して、1.0mg/l以下であること。	35 ナトリウム及びその化合物	ナトリウムの量に関して、200mg/l以下であること。	36 マンガン及びその化合物	マンガンの量に関して、0.05mg/l以下であること。	37 塩化物イオン	200mg/l以下であること。	38 カルシウム・マグネシウム等（硬度）	300mg/l以下であること。	39 蒸発残留物	500mg/l以下であること。	40 陰イオン界面活性剤	0.2mg/l以下であること。	41 ジェオスミン	0.0001mg/l以下であること。	有機物質	42 2-メチルイソボルネオール	0.0001mg/l以下であること。	43 非イオン界面活性剤	0.02mg/l以下であること。	44 フェノール類	フェノールの量に換算して、0.005mg/l以下であること。	45 有機物（全有機炭素（TOC）の量）	3mg/l以下であること。	46 pH値	5.8以上8.6以下であること。	その他	47 味	異常でないこと。	48 臭気	異常でないこと。	49 色度	5度以下であること。	50 濁度	2度以下であること。	<p>表 8 水質基準項目と基準値（51項目） 水道水は、水道法第4条の規定に基づき、「水質基準に関する省令」で規定する水質基準に適合することが必要です。</p> <p style="text-align: right;">（令和2年4月1日施行）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>基準</th> <th>項目</th> <th>基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>一般細菌</td><td>1mlの検水で形成される集落数が100以下</td><td>総トリハロメタン</td><td>0.1mg/L以下</td></tr> <tr><td>大腸菌</td><td>検出されないこと</td><td>トリクロロ酢酸</td><td>0.03mg/L以下</td></tr> <tr><td>カドミウム及びその化合物</td><td>カドミウムの量に関して、0.003mg/L以下</td><td>ブロモジクロロメタン</td><td>0.03mg/L以下</td></tr> <tr><td>水銀及びその化合物</td><td>水銀の量に関して、0.0005mg/L以下</td><td>ブロモホルム</td><td>0.09mg/L以下</td></tr> <tr><td>セレン及びその化合物</td><td>セレンの量に関して、0.01mg/L以下</td><td>ホルムアルデヒド</td><td>0.08mg/L以下</td></tr> <tr><td>鉛及びその化合物</td><td>鉛の量に関して、0.01mg/L以下</td><td>亜鉛及びその化合物</td><td>亜鉛の量に関して、1.0mg/L以下</td></tr> <tr><td>ヒ素及びその化合物</td><td>ヒ素の量に関して、0.01mg/L以下</td><td>アルミニウム及びその化合物</td><td>アルミニウムの量に関して、0.2mg/L以下</td></tr> <tr><td>六価クロム化合物</td><td>六価クロムの量に関して、0.02mg/L以下</td><td>鉄及びその化合物</td><td>鉄の量に関して、0.3mg/L以下</td></tr> <tr><td>亜硝酸態窒素</td><td>0.04mg/L以下</td><td>銅及びその化合物</td><td>銅の量に関して、1.0mg/L以下</td></tr> <tr><td>シアン化合物イオン及び塩化シアン</td><td>シアンの量に関して、0.01mg/L以下</td><td>ナトリウム及びその化合物</td><td>ナトリウムの量に関して、200mg/L以下</td></tr> <tr><td>硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素</td><td>10mg/L以下</td><td>マンガン及びその化合物</td><td>マンガンの量に関して、0.05mg/L以下</td></tr> <tr><td>フッ素及びその化合物</td><td>フッ素の量に関して、0.8mg/L以下</td><td>塩化物イオン</td><td>200mg/L以下</td></tr> <tr><td>ホウ素及びその化合物</td><td>ホウ素の量に関して、1.0mg/L以下</td><td>カルシウム、マグネシウム等（硬度）</td><td>300mg/L以下</td></tr> <tr><td>四塩化炭素</td><td>0.002mg/L以下</td><td>蒸発残留物</td><td>500mg/L以下</td></tr> <tr><td>1,4-ジオキサン</td><td>0.05mg/L以下</td><td>陰イオン界面活性剤</td><td>0.2mg/L以下</td></tr> <tr><td>シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン</td><td>0.04mg/L以下</td><td>ジェオスミン</td><td>0.00001mg/L以下</td></tr> <tr><td>ジクロロメタン</td><td>0.02mg/L以下</td><td>2-メチルイソボルネオール</td><td>0.00001mg/L以下</td></tr> <tr><td>テトラクロロエチレン</td><td>0.01mg/L以下</td><td>非イオン界面活性剤</td><td>0.02mg/L以下</td></tr> <tr><td>トリクロロエチレン</td><td>0.01mg/L以下</td><td>フェノール類</td><td>フェノールの量に換算して、0.005mg/L以下</td></tr> <tr><td>ベンゼン</td><td>0.01mg/L以下</td><td>有機物(全有機炭素(TOC)の量)</td><td>3mg/L以下</td></tr> <tr><td>塩素酸</td><td>0.6mg/L以下</td><td>pH値</td><td>5.8以上8.6以下</td></tr> <tr><td>クロロ酢酸</td><td>0.02mg/L以下</td><td>味</td><td>異常でないこと</td></tr> <tr><td>クロロホルム</td><td>0.06mg/L以下</td><td>臭気</td><td>異常でないこと</td></tr> <tr><td>ジクロロ酢酸</td><td>0.03mg/L以下</td><td>色度</td><td>5度以下</td></tr> <tr><td>ジブロモクロロメタン</td><td>0.1mg/L以下</td><td>濁度</td><td>2度以下</td></tr> <tr><td>臭素酸</td><td>0.01mg/L以下</td><td>(空白)</td><td>(空白)</td></tr> </tbody> </table>	項目	基準	項目	基準	一般細菌	1mlの検水で形成される集落数が100以下	総トリハロメタン	0.1mg/L以下	大腸菌	検出されないこと	トリクロロ酢酸	0.03mg/L以下	カドミウム及びその化合物	カドミウムの量に関して、0.003mg/L以下	ブロモジクロロメタン	0.03mg/L以下	水銀及びその化合物	水銀の量に関して、0.0005mg/L以下	ブロモホルム	0.09mg/L以下	セレン及びその化合物	セレンの量に関して、0.01mg/L以下	ホルムアルデヒド	0.08mg/L以下	鉛及びその化合物	鉛の量に関して、0.01mg/L以下	亜鉛及びその化合物	亜鉛の量に関して、1.0mg/L以下	ヒ素及びその化合物	ヒ素の量に関して、0.01mg/L以下	アルミニウム及びその化合物	アルミニウムの量に関して、0.2mg/L以下	六価クロム化合物	六価クロムの量に関して、0.02mg/L以下	鉄及びその化合物	鉄の量に関して、0.3mg/L以下	亜硝酸態窒素	0.04mg/L以下	銅及びその化合物	銅の量に関して、1.0mg/L以下	シアン化合物イオン及び塩化シアン	シアンの量に関して、0.01mg/L以下	ナトリウム及びその化合物	ナトリウムの量に関して、200mg/L以下	硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	10mg/L以下	マンガン及びその化合物	マンガンの量に関して、0.05mg/L以下	フッ素及びその化合物	フッ素の量に関して、0.8mg/L以下	塩化物イオン	200mg/L以下	ホウ素及びその化合物	ホウ素の量に関して、1.0mg/L以下	カルシウム、マグネシウム等（硬度）	300mg/L以下	四塩化炭素	0.002mg/L以下	蒸発残留物	500mg/L以下	1,4-ジオキサン	0.05mg/L以下	陰イオン界面活性剤	0.2mg/L以下	シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン	0.04mg/L以下	ジェオスミン	0.00001mg/L以下	ジクロロメタン	0.02mg/L以下	2-メチルイソボルネオール	0.00001mg/L以下	テトラクロロエチレン	0.01mg/L以下	非イオン界面活性剤	0.02mg/L以下	トリクロロエチレン	0.01mg/L以下	フェノール類	フェノールの量に換算して、0.005mg/L以下	ベンゼン	0.01mg/L以下	有機物(全有機炭素(TOC)の量)	3mg/L以下	塩素酸	0.6mg/L以下	pH値	5.8以上8.6以下	クロロ酢酸	0.02mg/L以下	味	異常でないこと	クロロホルム	0.06mg/L以下	臭気	異常でないこと	ジクロロ酢酸	0.03mg/L以下	色度	5度以下	ジブロモクロロメタン	0.1mg/L以下	濁度	2度以下	臭素酸	0.01mg/L以下	(空白)	(空白)	<p>・基準の改正に伴う修正</p>
項目	基準値	観点	分類																																																																																																																																																																																																																																		
1 一般細菌	1mlの検水で形成される集落数が100以下であること。	人の健康に影響を与える項目	微生物																																																																																																																																																																																																																																		
2 大腸菌	検出されないこと。																																																																																																																																																																																																																																				
3 カドミウム及びその化合物	カドミウムの量に関して、0.003mg/l以下であること。		重金属																																																																																																																																																																																																																																		
4 水銀及びその化合物	水銀の量に関して、0.0005mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
5 セレン及びその化合物	セレンの量に関して、0.01mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
6 鉛及びその化合物	鉛の量に関して、0.01mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
7 ヒ素及びその化合物	ヒ素の量に関して、0.01mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
8 六価クロム及びその化合物	六価クロムの量に関して、0.05mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
9 シアン化合物イオン及び塩化シアン	シアンの量に関して、0.01mg/l以下であること。		無機物質 消毒副生成物																																																																																																																																																																																																																																		
10 硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	10mg/l以下であること。		無機物質																																																																																																																																																																																																																																		
11 フッ素及びその化合物	フッ素の量に関して、0.8mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
12 ホウ素及びその化合物	ホウ素の量に関して、1.0mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
13 四塩化炭素	0.002mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
14 1,4-ジオキサン	0.05mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
15 シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン	0.04mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
16 ジクロロメタン	0.02mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
17 テトラクロロエチレン	0.01mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
18 トリクロロエチレン	0.03mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
19 ベンゼン	0.01mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
20 塩素酸	0.6mg/l以下であること。		消毒副生成物																																																																																																																																																																																																																																		
21 クロロ酢酸	0.02mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
22 クロロホルム	0.06mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
23 ジクロロ酢酸	0.04mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
24 ジブロモクロロメタン	0.1mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
25 臭素酸	0.01mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
26 総トリハロメタン	0.1mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
27 トリクロロ酢酸	0.2mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
28 ブロモジクロロメタン	0.03mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
29 ブロモホルム	0.09mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
30 ホルムアルデヒド	0.08mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
31 亜鉛及びその化合物	亜鉛の量に関して、1.0mg/l以下であること。		生活利用上支障を及ぼすその他の項目																																																																																																																																																																																																																																		
32 アルミニウム及びその化合物	アルミニウムの量に関して、0.2mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
33 鉄及びその化合物	鉄の量に関して、0.3mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
34 銅及びその化合物	銅の量に関して、1.0mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
35 ナトリウム及びその化合物	ナトリウムの量に関して、200mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
36 マンガン及びその化合物	マンガンの量に関して、0.05mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
37 塩化物イオン	200mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
38 カルシウム・マグネシウム等（硬度）	300mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
39 蒸発残留物	500mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
40 陰イオン界面活性剤	0.2mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
41 ジェオスミン	0.0001mg/l以下であること。		有機物質																																																																																																																																																																																																																																		
42 2-メチルイソボルネオール	0.0001mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
43 非イオン界面活性剤	0.02mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
44 フェノール類	フェノールの量に換算して、0.005mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
45 有機物（全有機炭素（TOC）の量）	3mg/l以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
46 pH値	5.8以上8.6以下であること。			その他																																																																																																																																																																																																																																	
47 味	異常でないこと。																																																																																																																																																																																																																																				
48 臭気	異常でないこと。																																																																																																																																																																																																																																				
49 色度	5度以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
50 濁度	2度以下であること。																																																																																																																																																																																																																																				
項目	基準	項目	基準																																																																																																																																																																																																																																		
一般細菌	1mlの検水で形成される集落数が100以下	総トリハロメタン	0.1mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
大腸菌	検出されないこと	トリクロロ酢酸	0.03mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
カドミウム及びその化合物	カドミウムの量に関して、0.003mg/L以下	ブロモジクロロメタン	0.03mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
水銀及びその化合物	水銀の量に関して、0.0005mg/L以下	ブロモホルム	0.09mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
セレン及びその化合物	セレンの量に関して、0.01mg/L以下	ホルムアルデヒド	0.08mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
鉛及びその化合物	鉛の量に関して、0.01mg/L以下	亜鉛及びその化合物	亜鉛の量に関して、1.0mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
ヒ素及びその化合物	ヒ素の量に関して、0.01mg/L以下	アルミニウム及びその化合物	アルミニウムの量に関して、0.2mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
六価クロム化合物	六価クロムの量に関して、0.02mg/L以下	鉄及びその化合物	鉄の量に関して、0.3mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
亜硝酸態窒素	0.04mg/L以下	銅及びその化合物	銅の量に関して、1.0mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
シアン化合物イオン及び塩化シアン	シアンの量に関して、0.01mg/L以下	ナトリウム及びその化合物	ナトリウムの量に関して、200mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	10mg/L以下	マンガン及びその化合物	マンガンの量に関して、0.05mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
フッ素及びその化合物	フッ素の量に関して、0.8mg/L以下	塩化物イオン	200mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
ホウ素及びその化合物	ホウ素の量に関して、1.0mg/L以下	カルシウム、マグネシウム等（硬度）	300mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
四塩化炭素	0.002mg/L以下	蒸発残留物	500mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
1,4-ジオキサン	0.05mg/L以下	陰イオン界面活性剤	0.2mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン	0.04mg/L以下	ジェオスミン	0.00001mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
ジクロロメタン	0.02mg/L以下	2-メチルイソボルネオール	0.00001mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
テトラクロロエチレン	0.01mg/L以下	非イオン界面活性剤	0.02mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
トリクロロエチレン	0.01mg/L以下	フェノール類	フェノールの量に換算して、0.005mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
ベンゼン	0.01mg/L以下	有機物(全有機炭素(TOC)の量)	3mg/L以下																																																																																																																																																																																																																																		
塩素酸	0.6mg/L以下	pH値	5.8以上8.6以下																																																																																																																																																																																																																																		
クロロ酢酸	0.02mg/L以下	味	異常でないこと																																																																																																																																																																																																																																		
クロロホルム	0.06mg/L以下	臭気	異常でないこと																																																																																																																																																																																																																																		
ジクロロ酢酸	0.03mg/L以下	色度	5度以下																																																																																																																																																																																																																																		
ジブロモクロロメタン	0.1mg/L以下	濁度	2度以下																																																																																																																																																																																																																																		
臭素酸	0.01mg/L以下	(空白)	(空白)																																																																																																																																																																																																																																		

旧	新	概要																																																																																																																																																																																														
<p>し、非汚染作業区域の調理室に渡すことが主たる役割であるため、非加熱調理用食品以外は個別の野菜の洗浄を誰が担当するかは重要ではありません。</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理室における作業は、担当者の作業内容を時間を追って示す必要があり、しかも汚染している可能性の高い食品（肉、魚、卵）を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱調理食品や和えものなど）を明確に区分して、掛け持ち作業を行わないようにしなければなりません。 学校給食従事者の人数等の問題で、やむを得ず掛け持ち作業を行わなければならない場合においても、汚染させたくない調理済み食品（例：アスパラサラダ）と汚染させる可能性のある食品（例：鮭、鶏肉）との掛け持ち作業については行わないようにします。 調理作業については作業工程表に基づいて調理開始前に綿密な打合せを行うとともに、調理作業中に担当者やタイムスケジュールの変更が生じた場合には、朱書き等で修正するなど正確に記録しておく必要があります。 作業工程表は出来上がり時刻から逆算して、作業の開始時刻を示すことにより、調理終了から喫食までの時間の短縮を図ることができます。 	<p>資料17</p> <p>★ 作業工程表 (例)</p> <p>重要管理点 (CCP) を追加</p>	<p>★ 作業工程表 (例)</p> <p>重要管理点 (CCP) を追加</p>																																																																																																																																																																																														
<p>資料16</p> <p>★ 作業工程表 (例)</p> <p>汚染作業区域 非汚染作業区域</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>担当者名</th> <th>8:00</th> <th>8:30</th> <th>9:00</th> <th>9:30</th> <th>10:00</th> <th>10:30</th> <th>11:00</th> <th>11:30</th> <th>12:00</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">チキンクリームシチュー</td> <td>A</td> <td>鶏肉・冷凍コーン移し替え</td> <td></td> <td></td> <td>鶏肉の釜入れ、煮込み・調味</td> <td>中心温度計測・記録</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>非汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>鶏肉・冷凍コーン移し替え <下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理</td> <td></td> <td>人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>煮込み・調味</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>非汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">アスパラサラダ</td> <td>C</td> <td>アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理</td> <td></td> <td>アスパラ切り</td> <td>茹・冷却</td> <td>和える</td> <td>配食、冷蔵保管、配送</td> <td></td> <td></td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td></td> <td></td> <td>人参、キャベツ切り</td> <td>茹・冷却</td> <td>使い捨て手袋 温度計測・記録</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">いちごジャムドレッシング</td> <td>(D)</td> <td></td> <td></td> <td>ジャム敷え・ドレッシング学校分配</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>食器用意</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">鮭のハーブ焼き</td> <td>E</td> <td>冷蔵庫 鮭移し替え、ハーブタレ下味付け</td> <td></td> <td></td> <td>鮭を焼く</td> <td>温度計測・記録</td> <td></td> <td>手洗い</td> <td></td> <td>機械・器具洗浄消毒</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>天板、配食用バット準備</td> <td></td> <td></td> <td>鮭配食</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>日常点検記録確認</td> </tr> </tbody> </table> <p>作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。</p>	献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	チキンクリームシチュー	A	鶏肉・冷凍コーン移し替え			鶏肉の釜入れ、煮込み・調味	中心温度計測・記録				非汚染作業区域清掃	B	鶏肉・冷凍コーン移し替え <下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理		人参、玉葱、じゃがいも切り	煮込み・調味					非汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒	アスパラサラダ	C	アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理		アスパラ切り	茹・冷却	和える	配食、冷蔵保管、配送			汚染作業区域清掃	D			人参、キャベツ切り	茹・冷却	使い捨て手袋 温度計測・記録				汚染作業区域清掃	いちごジャムドレッシング	(D)			ジャム敷え・ドレッシング学校分配						汚染作業区域清掃				食器用意						汚染作業区域清掃	鮭のハーブ焼き	E	冷蔵庫 鮭移し替え、ハーブタレ下味付け			鮭を焼く	温度計測・記録		手洗い		機械・器具洗浄消毒	F	天板、配食用バット準備			鮭配食					日常点検記録確認	<p>資料17</p> <p>★ 作業工程表 (例)</p> <p>重要管理点 (CCP) を追加</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>担当者名</th> <th>8:00</th> <th>8:30</th> <th>9:00</th> <th>9:30</th> <th>10:00</th> <th>10:30</th> <th>11:00</th> <th>11:30</th> <th>12:00</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">チキンクリームシチュー</td> <td>A</td> <td>鶏肉・冷凍コーン移し替え</td> <td></td> <td>追加 人参切り</td> <td>記載箇所変更 鶏肉釜入れ</td> <td>手洗い</td> <td>煮込み・調味</td> <td></td> <td></td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>鶏肉・冷凍コーン移し替え <下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理</td> <td></td> <td>人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>温度計測・記録</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>非汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">アスパラサラダ</td> <td>C</td> <td>アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理</td> <td></td> <td>アスパラ切り</td> <td>茹・冷却</td> <td>和える</td> <td>配食、冷蔵保管、配送</td> <td></td> <td></td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>人参、キャベツ切り</td> <td>茹・冷却</td> <td>冷却・和え・配食時 配食用エプロン 手洗い・手袋</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">いちごジャムドレッシング</td> <td>D</td> <td></td> <td></td> <td>記載変更 ジャム敷え・ドレッシング 学校分配</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>食器用意</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">鮭のハーブ焼き</td> <td>E</td> <td>冷蔵庫 鮭移し替え、下味付け</td> <td></td> <td>追加 鮭天板に並べる</td> <td>追加 魚用エプロン・手袋</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>機械・器具洗浄消毒</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>天板、配食用バット準備</td> <td></td> <td></td> <td>追加 魚用エプロン・手袋</td> <td>追加 温度計測・記録</td> <td></td> <td>追加 手洗い</td> <td></td> <td>日常点検記録確認</td> </tr> </tbody> </table> <p>※手袋：使い捨て手袋、温度計測：中心温度計測 ※作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。</p>	献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	チキンクリームシチュー	A	鶏肉・冷凍コーン移し替え		追加 人参切り	記載箇所変更 鶏肉釜入れ	手洗い	煮込み・調味			汚染作業区域清掃	B	鶏肉・冷凍コーン移し替え <下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理		人参、玉葱、じゃがいも切り	温度計測・記録					非汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒	アスパラサラダ	C	アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理		アスパラ切り	茹・冷却	和える	配食、冷蔵保管、配送			汚染作業区域清掃				人参、キャベツ切り	茹・冷却	冷却・和え・配食時 配食用エプロン 手洗い・手袋				汚染作業区域清掃	いちごジャムドレッシング	D			記載変更 ジャム敷え・ドレッシング 学校分配						汚染作業区域清掃				食器用意						汚染作業区域清掃	鮭のハーブ焼き	E	冷蔵庫 鮭移し替え、下味付け		追加 鮭天板に並べる	追加 魚用エプロン・手袋	追加 鮭を焼く				機械・器具洗浄消毒	F	天板、配食用バット準備			追加 魚用エプロン・手袋	追加 温度計測・記録		追加 手洗い		日常点検記録確認	<p>重要管理点 (CCP) を追加</p>
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00																																																																																																																																																																																						
チキンクリームシチュー	A	鶏肉・冷凍コーン移し替え			鶏肉の釜入れ、煮込み・調味	中心温度計測・記録				非汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																																						
	B	鶏肉・冷凍コーン移し替え <下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理		人参、玉葱、じゃがいも切り	煮込み・調味					非汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒																																																																																																																																																																																						
アスパラサラダ	C	アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理		アスパラ切り	茹・冷却	和える	配食、冷蔵保管、配送			汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																																						
	D			人参、キャベツ切り	茹・冷却	使い捨て手袋 温度計測・記録				汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																																						
いちごジャムドレッシング	(D)			ジャム敷え・ドレッシング学校分配						汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																																						
				食器用意						汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																																						
鮭のハーブ焼き	E	冷蔵庫 鮭移し替え、ハーブタレ下味付け			鮭を焼く	温度計測・記録		手洗い		機械・器具洗浄消毒																																																																																																																																																																																						
	F	天板、配食用バット準備			鮭配食					日常点検記録確認																																																																																																																																																																																						
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00																																																																																																																																																																																						
チキンクリームシチュー	A	鶏肉・冷凍コーン移し替え		追加 人参切り	記載箇所変更 鶏肉釜入れ	手洗い	煮込み・調味			汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																																						
	B	鶏肉・冷凍コーン移し替え <下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理		人参、玉葱、じゃがいも切り	温度計測・記録					非汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒																																																																																																																																																																																						
アスパラサラダ	C	アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理		アスパラ切り	茹・冷却	和える	配食、冷蔵保管、配送			汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																																						
				人参、キャベツ切り	茹・冷却	冷却・和え・配食時 配食用エプロン 手洗い・手袋				汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																																						
いちごジャムドレッシング	D			記載変更 ジャム敷え・ドレッシング 学校分配						汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																																						
				食器用意						汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																																						
鮭のハーブ焼き	E	冷蔵庫 鮭移し替え、下味付け		追加 鮭天板に並べる	追加 魚用エプロン・手袋	追加 鮭を焼く				機械・器具洗浄消毒																																																																																																																																																																																						
	F	天板、配食用バット準備			追加 魚用エプロン・手袋	追加 温度計測・記録		追加 手洗い		日常点検記録確認																																																																																																																																																																																						

旧	新	摘要
<p>・ HACCPの考え方に基づけば、「チキンクリームシチュー」、「アスパラサラダ」、「鮭のハーブ焼き」を別々の献立ごとに工程表を時間例で作し、それに基づいて危害分析をし、重要管理点を決める作業を行ってみると、どこでどのような管理をすれば最も安全な食品をつくれるか浮き彫りになります。</p> <p><作業工程の留意点></p> <ul style="list-style-type: none"> 調理作業の前には、手洗いを実施すること。調理作業途中の手洗いも作業工程表に書き入れ、確実に手洗いをを行うこと。 （「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照） 二次汚染を防ぐための使い捨て手袋は、必要な箇所を作業工程表に記載しておくこと。 作業区域ごとの靴の履き替えやエプロンの交換を、作業工程表に記載すること。 シンク、調理台、調理器具・容器などの洗浄・消毒については調理場における洗浄・消毒マニュアル（Part I、Part II）に従い、適切に行うこと。 <p>イ 作業動線図について 作業動線図の作成に当たっては、P93の作業動線図（例）に示すように次の点を明確にすること。 （作業動線図（例）：P93、資料17（P200）参照）</p> <p>(ア) 食品の搬入口 (イ) 食品の保管部分 (ウ) 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具など (エ) 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台など (オ) 調理後食品の保管場所（配膳棚や配膳室等） (カ) 献立名及び使用されている食品名 (キ) 食品名と動線の凡例</p> <p>作業動線図については作業工程表と同様、調理開始前に調理従事者全員で綿密な打合せを行うとともに、調理作業中に変更が生じた場合には朱書き等で修正し、正確に記録すること。</p>	<p>・ HACCPの考え方に基づけば、「チキンクリームシチュー」、「アスパラサラダ」、「鮭のハーブ焼き」を別々の献立ごとに工程表を時系列で作し、それに基づいて危害分析を実施し、重要管理点（CCP）を決定し、どこでどのような管理をすれば最も安全な食品をつくれるか明確にします。</p> <p><作業工程の留意点></p> <ul style="list-style-type: none"> 調理作業の前には、手洗いを実施すること。調理作業途中の手洗いも作業工程表に書き入れ、確実に手洗いをを行うこと。 （「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照） 二次汚染を防ぐための使い捨て手袋は、必要な箇所を作業工程表に記載しておくこと。 作業区域ごとの靴の履き替えやエプロンの交換を、作業工程表に記載すること。 シンク、調理台、調理器具・容器などの洗浄・消毒については調理場における洗浄・消毒マニュアル（Part I、Part II）に従い、適切に行うこと。 <p>イ 作業動線図について 作業動線図の作成に当たっては、P93の作業動線図（例）に示すように次の点を明確にすること。 （作業動線図（例）：P93、資料18（P201）参照）</p> <p>(ア) 食品の搬入口 (イ) 食品の保管部分（冷凍庫、冷蔵庫、食品保管庫） (ウ) 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具など (エ) 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台など (オ) 調理後食品の保管場所（配膳棚や配膳室等） (カ) 献立名及び使用されている食品名 (キ) 食品名と動線の凡例</p> <p>作業動線図については作業工程表と同様、調理開始前に調理従事者全員で綿密な打合せを行うとともに、調理作業中に変更が生じた場合には朱書き等で修正し、正確に記録すること。</p>	<p>・ 文言整理</p> <p>・ 文言整理</p>

旧	新	摘要
<p>報告を受けた場合には、食品の返品、献立の変更、調理済み食品の回収等必要な措置を講じること。</p> <p>コ 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、食品の保管室及び下処理室にはダンボール等、汚染されている可能性のあるものを持ち込まないこと。</p> <p>サ 共同調理場の受配校においても、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と同様に検収を行い、その結果を記録し、保存すること。</p> <p>シ 食品の検収は、調理場に納品されるすべての食品について、納品時に点検を行い記録すること。</p> <p>ス 検収の際には「検収表(簿)」を作成して各項について食品納入業者立ち会いのもと点検し、その結果を記録し、保存すること。 (検収表(例):P100、資料12(P195)参照)</p> <p>セ 調理を委託している場合は、受託業者の検収責任者が検収し、その結果を記録すること。さらに、衛生管理責任者が確認すること。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>★ 検収責任者の役割 検収責任者は食品の納入に立ち会い、検収表に基づき納入時間、納入業者名、製造者名、製造所在地、製造年月日、数量、品質、鮮度、包装容器の状況、品温、異物の混入、賞味期限等について点検し、保存食採取等を行い、記録します。 (表9 検収のポイント(P101)参照) 品質に異常があった場合には、栄養教諭等に報告します。 検収を複数の調理員で行い、記録する場合には、検収責任者が最終確認し栄養教諭等に報告します。</p>  <p style="text-align: center;"><温度計(非接触式温度計等)による測定></p> </div> <p><検収責任者の業務></p>  <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>★ 検収責任者の勤務の例 各調理員の交代制とし、朝の納品から夕方までの検収業務を責任を持って行う。 作業終了時に保存食の採取確認や検収表の整理、翌日の物資の納品状況を確認し、衛生管理責任者に報告する。</p> </div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>★ 検収責任者の役割 検収責任者が食品の納入に立会い、<u>品名、数量、納入時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い記録します。</u> (表9 検収のポイント(P101)参照) 品質に異常があった場合には、栄養教諭等に報告します。 検収を複数の調理員で行い、<u>点検記録については、</u>検収責任者が最終確認し栄養教諭等に報告します。</p>  <p style="text-align: center;"><温度計(非接触式温度計等)による測定></p> </div>	<p>• 学校給食衛生管理基準を踏まえて修正</p>

旧	新	摘要
<p>(2) 食品の受け渡しは、検収室で適切に行うこと 納入の際は、検収室において受け渡しを行い、納入業者を下処理室及び調理室内に立ち入らせることのないようにします。検収、記録をした後、専用容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室へ持ち込みます。</p> <p>(3) 下処理室及び食品の保管室、調理室にダンボール等を持ち込まないこと 流通過程においてダンボール等に衛生害虫等が潜み、卵が産み付けられるなどの汚染が考えられるので、下処理室及び食品の保管室に持ち込まないようにし、食品は、検収室において専用容器に移し替えます。専用容器に移し替える時には、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう、60cm以上の高さの置台で行う必要があります。</p> <p>★ 下処理室、食品の保管室及び調理室にダンボール等の持ち込みはしないこと！！ ダンボールは汚染源となるため検収室で必ず専用容器に移し替えます。</p> <div data-bbox="231 724 1181 1113"> </div> <p>✗ 調理室へのダンボール持ち込み ○ 検収室での食品の移し替え</p> <p>(4) 検収・保管時の食品の適切な温度管理を行うこと ア 納入業者から食品を納入させる際は、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。）を確認し、記録すること。 イ 要冷蔵、要冷凍の食品は品温計で測定し、記録すること。 （学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準（P106）参照）</p> <p>(5) 原材料の保存食は検収時に採取すること 野菜は納入時に台秤で数量を確認し、産地ごと別個に保存食を採取します。</p> <p>(6) 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、一回で使い切る量を購入し、当日搬入すること</p> <p>(7) 食肉類、野菜類等食品は分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により衛生的な管理を行うこと 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容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぐなど、衛生的な管理を行う必要があります。 専用容器に入れた食品は、別紙「学校給食の原材料製品等の保存基準」（P106）に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管しなければなりません。</p>	<p>(6) 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、<u>当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。</u></p> <p>(7) 食肉類、魚介類、野菜類等食品は分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により衛生的な管理を行うこと 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容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぐなど、衛生的な管理を行う必要があります。 専用容器に入れた食品は、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」（P106）に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管しなければなりません。</p>	<p>・学校給食衛生管理基準を踏まえて修正</p>

旧	新	摘要
<p>★ アレルギー食品の表示 アレルギーの児童生徒に対応する場合には、アレルギー食品でないかどうかを確認する必要があります。 食品衛生法の一部改正によって、平成13年4月から24品目（平成16年12月からバナナが追加され25品目）の原料がアレルギー食品とされ、さらにその中で、平成20年6月に、「えび」「かに」の2品目が特定原材料に加わり7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）が特定原材料として表示が義務づけられ、残りの18品目についても表示が推奨されています。 食物アレルギーによるショック症状（アナフィラキシー）の原因となる場合もあるので、食品の選定、購入の際にも食品の表示確認を行い、給食だより等で保護者に知らせることが必要です。</p> <p>表示義務 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生</p> <p>表示推奨 あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの18品目</p>	<p>★ アレルギー物質を含む食品の表示 食品衛生法では、アレルギー疾患の健康被害の発生を防ぐ観点から、アレルギー物質が含まれる加工食品には、原材料としてこれらを含む旨を表示することが義務付けられています。 食物アレルギーの表示制度は、平成27年4月から食品表示法の規定に基づく食品表示基準及び関連通知等に従って表示することとなっており、令和5年3月より、特定原材料食品として8品目、特定原材料に準ずるものとして20品目が指定されています。</p> <p><食物アレルギーの表示に関する変遷> <u>平成13年3月：アレルギー物質を含む食品の表示制度の創設</u> 特定原材料（義務）5品目 特定原材料に準ずるもの（推奨）19品目 <u>平成16年12月：特定原材料に準ずるもの（推奨）に「バナナ」を追加</u> <u>平成20年6月：特定原材料（義務）に「えび」「かに」を追加</u> <u>平成25年9月：特定原材料に準ずるもの（推奨）に「カシューナッツ」、「ごま」を追加</u> <u>令和元年9月：特定原材料に準ずるもの（推奨）に「アーモンド」を追加</u> <u>令和5年3月：特定原材料（義務）に「くるみ」を追加</u></p> <p>食物アレルギーによるショック症状（アナフィラキシー）の原因となる場合もあるので、食品の選定、購入の際にも食品の表示確認を行い、<u>詳細な献立表により、アレルギー物質を含む食品の有無</u>を保護者に知らせることが必要です。</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>表示義務 えび、かに、<u>くるみ</u>、小麦、そば、卵、乳、落花生（<u>ピーナッツ</u>）</p> <p>表示推奨 <u>アーモンド</u>、あわび、いか、いくら、オレンジ、<u>カシューナッツ</u>、キウイフルーツ、牛肉、<u>ごま</u>、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの<u>20</u>品目</p> <p style="text-align: right;">（令和5年3月9日現在）</p> </div>	<p>・食品表示基準等の見直しに伴う修正</p>

旧	新	摘要																																														
<p>★ 冷凍食品の加熱と中心温度 冷凍食品には、凍結前に加熱済みのものと未加熱のものがあります。食品衛生法では、冷凍食品の成分規格を下表のように定めていますが、未加熱冷凍食品は加熱済みのものに比べてゆるやかな規格になっています。したがって冷凍食品を加熱調理する場合には、その食品が加熱済みか未加熱かをよく確かめ、未加熱のものについては、調理過程で十分に加熱するようにします。 特に、未加熱冷凍食品には、クリームコロッケのように、中身の材料は加熱されているも衣の部分は未加熱のものや、魚のフライのように、中身も衣も未加熱のもの、あるいは、材料の一部が加熱されたものなど様々です。 また、衣を付けた冷凍とんかつは、冷凍食品ではなく、食肉にあたります。 冷凍食品は厳しい衛生管理が求められますが、単に凍結しただけの凍結食品は食品衛生法による成分規格がありません。調理する場合には、その食品がどのような方法で加工されたものか事前によく確認し、中身の材料に未加熱のものが含まれている場合や凍結食品は、中心部が75℃で1分以上又はこれと同等以上の温度と時間で十分に加熱します。</p> <p><冷凍食品の食品衛生法による成分規格></p> <table border="1" data-bbox="222 898 1181 1581"> <thead> <tr> <th rowspan="2">品名</th> <th colspan="3">成分規格</th> </tr> <tr> <th>一般生菌数 1g当たり</th> <th>大腸菌群</th> <th>大腸菌</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>無加熱摂取冷凍食品</td> <td>10万以下</td> <td>陰性</td> <td></td> </tr> <tr> <td>加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱済み)</td> <td>10万以下</td> <td>陰性</td> <td></td> </tr> <tr> <td>加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱)</td> <td>300万以下</td> <td></td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td>*生食用冷凍鮮魚介類</td> <td>10万以下</td> <td>陰性</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>* 一般生菌数と大腸菌群による成分規格の他に腸炎ビブリオが100個/100g以下でなければなりません。</p>	品名	成分規格			一般生菌数 1g当たり	大腸菌群	大腸菌	無加熱摂取冷凍食品	10万以下	陰性		加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱済み)	10万以下	陰性		加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱)	300万以下		陰性	*生食用冷凍鮮魚介類	10万以下	陰性		<p>★ 冷凍食品の加熱と中心温度 冷凍食品や凍結した食品は凍っているため、外側が火が通っていても中心部が加熱されていないことがあります。加熱が必要な冷凍食品を使用する場合には、中心部が75℃で1分以上又はこれと同等以上の温度と時間で十分に加熱します。</p> <p>(参考) 冷凍食品には、凍結前に加熱済みのものと未加熱のものがあります。食品衛生法では、冷凍食品の成分規格を下表のように定めていますが、未加熱冷凍食品は、加熱済みのものに比べてゆるやかな規格になっています。また、単に凍結しただけの凍結食品には食品衛生法による成分規格はありません。未加熱冷凍食品は、クリームコロッケのように、中身の材料は加熱されているも衣の部分は未加熱のものや、魚のフライのように、中身も衣も未加熱のもの、あるいは、材料の一部が加熱されたものなど様々です。</p> <p><冷凍食品の食品衛生法による成分規格></p> <table border="1" data-bbox="1338 898 2329 1581"> <thead> <tr> <th rowspan="2">品名</th> <th colspan="3">成分規格</th> </tr> <tr> <th>一般生菌数 1g当たり</th> <th>大腸菌群</th> <th>大腸菌</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>無加熱摂取冷凍食品</td> <td>10万以下</td> <td>陰性</td> <td></td> </tr> <tr> <td>加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱済み)</td> <td>10万以下</td> <td>陰性</td> <td></td> </tr> <tr> <td>加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱)</td> <td>300万以下</td> <td></td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td>※生食用冷凍鮮魚介類</td> <td>10万以下</td> <td>陰性</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※ 一般生菌数と大腸菌群による成分規格の他に腸炎ビブリオの最確数が1gにつき100以下でなければなりません。</p>	品名	成分規格			一般生菌数 1g当たり	大腸菌群	大腸菌	無加熱摂取冷凍食品	10万以下	陰性		加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱済み)	10万以下	陰性		加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱)	300万以下		陰性	※生食用冷凍鮮魚介類	10万以下	陰性		<p>・ 文言整理</p>
品名		成分規格																																														
	一般生菌数 1g当たり	大腸菌群	大腸菌																																													
無加熱摂取冷凍食品	10万以下	陰性																																														
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱済み)	10万以下	陰性																																														
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱)	300万以下		陰性																																													
*生食用冷凍鮮魚介類	10万以下	陰性																																														
品名	成分規格																																															
	一般生菌数 1g当たり	大腸菌群	大腸菌																																													
無加熱摂取冷凍食品	10万以下	陰性																																														
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱済み)	10万以下	陰性																																														
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱)	300万以下		陰性																																													
※生食用冷凍鮮魚介類	10万以下	陰性																																														

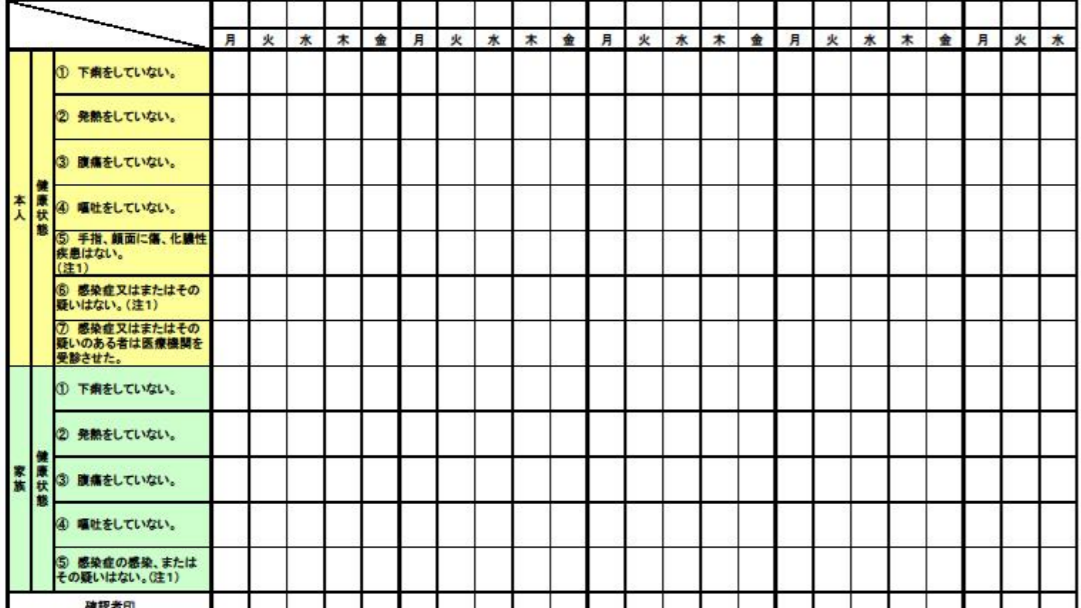
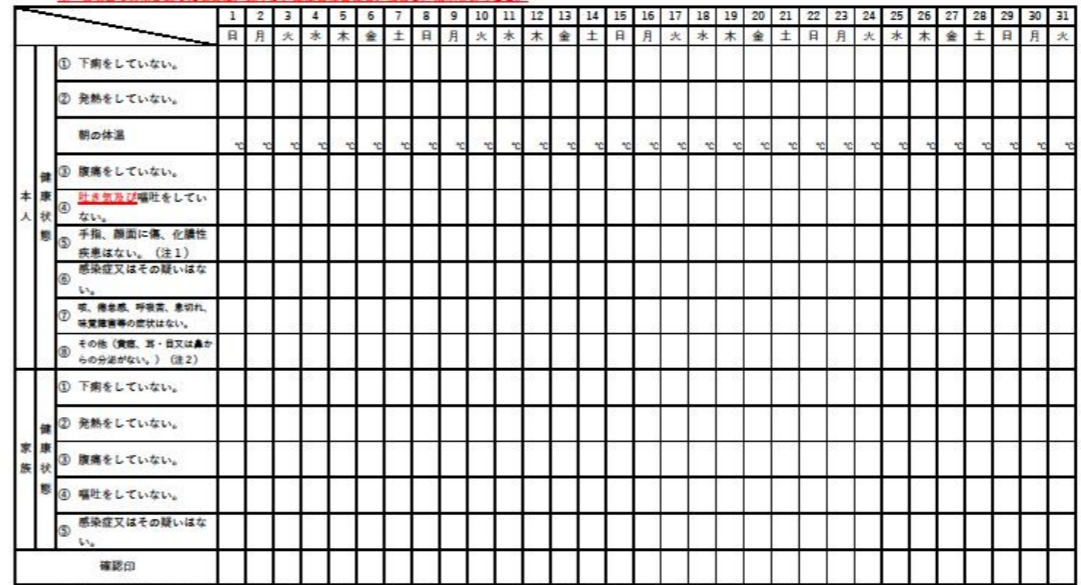
旧	新	摘要
<p>第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 (5) 配送及び配食 ② 配食等 六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。</p> <p>★ 人を介してのノロウイルス感染症 ノロウイルスは食品を介して感染するだけでなく、学校等の集団生活の場でヒトからヒトへ二次感染します。患者の嘔吐物の処理が不十分だと、ウイルスが乾燥して舞い上がり、直接ヒトの口から取り込まれて感染する可能性が指摘されています。 ノロウイルスに感染した給食当番の児童生徒を介して、クラスの他の児童生徒に感染が広がった事例や、学校行事の異学年交流で感染が広がった事例、また、児童生徒の便所に近いクラスでノロウイルス感染者が多発した事例も報告されています。これは、児童生徒の上履きが便所でも使用されたために、廊下や教室の床を汚染し、感染を広げたものと考えられています。 このため、ノロウイルスによる感染を防止するためには、日頃からの手洗い及び用便後の手洗いを励行するとともに、嘔吐物の処理については、次亜塩素酸ナトリウム水溶液を用いて、適切に消毒処理すること。</p> <p>(7) パン等残食を児童生徒が持ち帰らないように指導すること 配食された量が多いなどの理由で、パン等児童生徒が食べ残す場合があります。児童生徒が、残した食品を持ち帰りどのようにしていたか把握することは困難なため、持ち帰りを禁止する指導を行う必要があります。 給食指導及び食に関する指導を通して、児童生徒に各自の適量を理解させるとともに、適量を配食できる食に関する実践力を身に付けさせることが大切です。</p> <p>第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 (6) 検食及び保存食等 ③ 残食及び残品 一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。</p> <p>(8) パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分すること 給食調理場（室）から搬出したものについては、温度管理や外部からの汚染等の確認が困難です。安全を考慮し、翌日に繰り越して使用してはいけません。</p>	<p>(7) パン等残食を児童生徒が持ち帰らないように指導すること 配食された量が多いなどの理由で、パン等児童生徒が食べ残す場合があります。児童生徒が、残した食品を持ち帰りどのようにしていたか把握することは困難なため、<u>衛生面を考えると持ち帰りを禁止することが望まれます。</u></p>	<p>・ 学校給食衛生管理基準及び同解説を踏まえて修正</p>

旧	新	摘要																								
<p>(2) 病原性大腸菌</p> <table border="1" data-bbox="201 338 1184 1539"> <tr> <td>主な分布場所</td> <td>動物の腸管内などに広く常在しているが、その中の一部がヒトに病原性を有する。</td> </tr> <tr> <td>特徴</td> <td>人に病原性のある大腸菌は次の5型に分類される。 ・腸管病原性 (EPEC) : 下痢、腹痛などを症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。 ・腸管侵入性 (EIEC) : 腸の細胞内に入り、赤痢様の症状 (血便、腹痛、発熱) を起こす。 ・毒素原性 (ETEC) : 増殖する際に毒素 (エンテロトキシン) を産生し、激しい水様性下痢を起こす。 ・腸管出血性 (EHEC) : ペロ毒素を産生し、血便、腹痛などの出血性腸炎を起こす。 ・腸管凝集接着性大腸菌 (EAggEC) : 腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。</td> </tr> <tr> <td>原因食品</td> <td>ふん便等により、二次的に汚染された食品、飲料水など。生や加熱不良の食肉などが多い。</td> </tr> <tr> <td>主な症状</td> <td>下痢・腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の3つの病型に分けられる。</td> </tr> <tr> <td>潜伏時間</td> <td>6～72時間 (通常12～24時間) 腸管侵入性大腸菌は1～5時間</td> </tr> <tr> <td>予防方法</td> <td>①手洗いを十分に行う。 ②調理器具は食材ごとに使い分けし、洗浄消毒を徹底する。 ③食品の中心温度を75℃1分以上確実に加熱する。 ④食肉類は低温管理を徹底する。 ⑤食肉類は生で食べないようにする。 ⑥井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒すること。</td> </tr> </table> <p>★ 幼稚園給食による腸管出血性大腸菌O157食中毒</p> <p>ア 概要 平成8年10月、B市内市立幼稚園の園児257名のうち135名及び園児の家族、職員のうち23名が下痢、腹痛、血便等の症状を呈し、うち37名が入院した。</p> <p>イ 原因食品 ポテトサラダ</p>	主な分布場所	動物の腸管内などに広く常在しているが、その中の一部がヒトに病原性を有する。	特徴	人に病原性のある大腸菌は次の5型に分類される。 ・腸管病原性 (EPEC) : 下痢、腹痛などを症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。 ・腸管侵入性 (EIEC) : 腸の細胞内に入り、赤痢様の症状 (血便、腹痛、発熱) を起こす。 ・毒素原性 (ETEC) : 増殖する際に毒素 (エンテロトキシン) を産生し、激しい水様性下痢を起こす。 ・腸管出血性 (EHEC) : ペロ毒素を産生し、血便、腹痛などの出血性腸炎を起こす。 ・腸管凝集接着性大腸菌 (EAggEC) : 腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。	原因食品	ふん便等により、二次的に汚染された食品、飲料水など。生や加熱不良の食肉などが多い。	主な症状	下痢・腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の3つの病型に分けられる。	潜伏時間	6～72時間 (通常12～24時間) 腸管侵入性大腸菌は1～5時間	予防方法	①手洗いを十分に行う。 ②調理器具は食材ごとに使い分けし、洗浄消毒を徹底する。 ③食品の中心温度を75℃1分以上確実に加熱する。 ④食肉類は低温管理を徹底する。 ⑤食肉類は生で食べないようにする。 ⑥井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒すること。	<p>(2) 病原性大腸菌</p> <table border="1" data-bbox="1285 338 2267 1570"> <tr> <td>主な分布場所</td> <td>動物の腸管内などに広く常在しているが、その中の一部がヒトに病原性を有する。</td> </tr> <tr> <td>特徴</td> <td>食中毒の原因となる病原性大腸菌は、主として次の5型に分類される。 ・腸管病原性 (EPEC) : 下痢、腹痛などを症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。 ・腸管侵入性 (EIEC) : 腸の細胞内に入り、赤痢様の症状 (血便、腹痛、発熱) を起こす。 ・毒素原性 (ETEC) : 増殖する際に毒素 (エンテロトキシン) を産生し、激しい水様性下痢を起こす。 ・腸管出血性 (EHEC) : ペロ毒素を産生し、血便、腹痛などの出血性腸炎を起こす。 ・腸管凝集接着性大腸菌 (EAggEC) : 腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。</td> </tr> <tr> <td>原因食品</td> <td>ふん便等により、二次的に汚染された食品、飲料水など。生や加熱不良の食肉などが多い。</td> </tr> <tr> <td>主な症状</td> <td>下痢・腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の3つの病型に分けられる。</td> </tr> <tr> <td>潜伏時間</td> <td>12～72時間 腸管出血性大腸菌は3～8日間</td> </tr> <tr> <td>予防方法</td> <td>①手洗いを十分に行う。 ②調理器具は食材ごとに使い分けし、洗浄消毒を徹底する。 ③食品の中心温度を75℃1分以上確実に加熱する。 ④食肉類は低温管理を徹底する。 ⑤食肉類は生で食べないようにする。 ⑥井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒すること。</td> </tr> </table>	主な分布場所	動物の腸管内などに広く常在しているが、その中の一部がヒトに病原性を有する。	特徴	食中毒の原因となる病原性大腸菌は、主として 次の5型に分類される。 ・腸管病原性 (EPEC) : 下痢、腹痛などを症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。 ・腸管侵入性 (EIEC) : 腸の細胞内に入り、赤痢様の症状 (血便、腹痛、発熱) を起こす。 ・毒素原性 (ETEC) : 増殖する際に毒素 (エンテロトキシン) を産生し、激しい水様性下痢を起こす。 ・腸管出血性 (EHEC) : ペロ毒素を産生し、血便、腹痛などの出血性腸炎を起こす。 ・腸管凝集接着性大腸菌 (EAggEC) : 腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。	原因食品	ふん便等により、二次的に汚染された食品、飲料水など。生や加熱不良の食肉などが多い。	主な症状	下痢・腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の3つの病型に分けられる。	潜伏時間	12～72時間 腸管出血性大腸菌は3～8日間	予防方法	①手洗いを十分に行う。 ②調理器具は食材ごとに使い分けし、洗浄消毒を徹底する。 ③食品の中心温度を75℃1分以上確実に加熱する。 ④食肉類は低温管理を徹底する。 ⑤食肉類は生で食べないようにする。 ⑥井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒すること。	<p>・ 文言整理</p>
主な分布場所	動物の腸管内などに広く常在しているが、その中の一部がヒトに病原性を有する。																									
特徴	人に病原性のある大腸菌は次の5型に分類される。 ・腸管病原性 (EPEC) : 下痢、腹痛などを症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。 ・腸管侵入性 (EIEC) : 腸の細胞内に入り、赤痢様の症状 (血便、腹痛、発熱) を起こす。 ・毒素原性 (ETEC) : 増殖する際に毒素 (エンテロトキシン) を産生し、激しい水様性下痢を起こす。 ・腸管出血性 (EHEC) : ペロ毒素を産生し、血便、腹痛などの出血性腸炎を起こす。 ・腸管凝集接着性大腸菌 (EAggEC) : 腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。																									
原因食品	ふん便等により、二次的に汚染された食品、飲料水など。生や加熱不良の食肉などが多い。																									
主な症状	下痢・腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の3つの病型に分けられる。																									
潜伏時間	6～72時間 (通常12～24時間) 腸管侵入性大腸菌は1～5時間																									
予防方法	①手洗いを十分に行う。 ②調理器具は食材ごとに使い分けし、洗浄消毒を徹底する。 ③食品の中心温度を75℃1分以上確実に加熱する。 ④食肉類は低温管理を徹底する。 ⑤食肉類は生で食べないようにする。 ⑥井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒すること。																									
主な分布場所	動物の腸管内などに広く常在しているが、その中の一部がヒトに病原性を有する。																									
特徴	食中毒の原因となる病原性大腸菌は、主として 次の5型に分類される。 ・腸管病原性 (EPEC) : 下痢、腹痛などを症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。 ・腸管侵入性 (EIEC) : 腸の細胞内に入り、赤痢様の症状 (血便、腹痛、発熱) を起こす。 ・毒素原性 (ETEC) : 増殖する際に毒素 (エンテロトキシン) を産生し、激しい水様性下痢を起こす。 ・腸管出血性 (EHEC) : ペロ毒素を産生し、血便、腹痛などの出血性腸炎を起こす。 ・腸管凝集接着性大腸菌 (EAggEC) : 腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。																									
原因食品	ふん便等により、二次的に汚染された食品、飲料水など。生や加熱不良の食肉などが多い。																									
主な症状	下痢・腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の3つの病型に分けられる。																									
潜伏時間	12～72時間 腸管出血性大腸菌は3～8日間																									
予防方法	①手洗いを十分に行う。 ②調理器具は食材ごとに使い分けし、洗浄消毒を徹底する。 ③食品の中心温度を75℃1分以上確実に加熱する。 ④食肉類は低温管理を徹底する。 ⑤食肉類は生で食べないようにする。 ⑥井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒すること。																									

旧	新	摘要
<p>ウ 汚染源の特定 幼稚園の給食調理施設で調理された献立のうち、ポテトサラダから、O157が検出され、患者から検出されたO157と遺伝子パターンが一致し、原因食品と特定された。 汚染源を特定するため、食材について納入業者や生産地等の遡り調査を実施したが、食材からO157は検出されなかった。 また、調理員の検便や調理器具の拭き取り検査からも検出されず、汚染源の特定には至らなかった。 しかし、調理過程において、加熱後の食品を入れたザルを床に直接置いたことや、シンクの共用、食品の加熱不足、室温放置などが原因として推察された。</p> <p>エ 再発防止策 調理施設内の作業動線が頻繁に交差し、調理済食品や非加熱食品が細菌汚染を受けやすい構造となっていたこと、前日調理が行われていたこと、納入業者などが外靴のまま調理室内に出入りしていたこと、運搬台が検収室と調理室を往復していたことなどが問題点として指摘され、改善された。</p>	<p>★ 学校給食による病原性大腸菌O7H4食中毒</p> <p>ア 概要 令和2年6月、K市内の全小中学校の学校給食を委託している飲食店営業者が提供する給食を原因として、喫食した6,762人のうち、2,958名が下痢、腹痛等の症状を呈した。</p> <p>イ 原因食品 海藻サラダ</p> <p>ウ 汚染源の特定 海藻サラダの原材料は、カットわかめ（乾燥）、海藻ミックス（乾燥）、キャベツ、ニンジン及び冷凍コーンであった。キャベツ、ニンジン及び冷凍コーンは提供当日にボイルしていたが、カットわかめ及び海藻ミックスは、提供前日に水戻しして冷蔵保管後、加熱工程がないまま用いられていた。水戻し後に保管していた冷蔵庫は、作業中の食品の出し入れ、扉の開放により長時間にわたって10℃以上となっていた。海藻サラダの原料について遡り調査を実施したところ、各原材料のうち、海藻ミックスの原料の一つである赤杉のりから病原性大腸菌O7H4が検出された。</p> <p>エ 再発防止策 学校給食は、学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準により、原則加熱調理を行うべきであること、前日調理を行わないことが示されている。文部科学省が所管する学校給食衛生管理基準について、教育局及び市町村教育委員会と連携しながら、基準の遵守徹底を図ることの重要性が認識された。</p>	<p>・食中毒の事例を追加</p>

旧	新	摘要
<p>資料 2</p> <p>7 学校給食への異物混入（学校における危機管理の手引抜粋）</p> <p>A中学校において給食時間となり、給食を食べ始めたところ、ある生徒がパンの中に縫い針が入っていたと担任に報告した。</p> <p>1 発生時の対応ポイント</p> <p>初期対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 担任は、生徒の負傷の有無を確認し、学級の生徒に対して、給食を食べないように指示するとともに、管理職へ状況を報告する。 直ちに校内放送等を使い、生徒・教職員に対して給食を食べないように指示するとともに、他の学級の状況を把握する。 <p>状況の把握</p> <ul style="list-style-type: none"> 異物発見時の状況（食器・食缶の場所、配膳の方法、生徒の状況等）を確認するとともに、現物（袋等も）を保存する。 パンの搬入に携わった者と搬入状況（時刻、場所、個数等）を確認する。 衛生管理責任者（栄養教諭等）に、食品の検収の状況を確認するよう指示する。 共同調理場方式の場合は、早急に共同調理場に事故の概要を報告するとともに、今後の対応策について協議し、共通理解を図る。 故意に混入したことも考えられることから、来校者名簿等によって、来校者を確認する。 生徒の健康状態や対応などについて正確に記録しておく。 <p>保護者への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 保護者説明会等を開催し、異物混入の概要や対応、予防策等についてわかりやすく説明するとともに文書を配布し、不安解消に努める。 <p>生徒への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食の安全管理体制が整い、食品の安全性が確保された時点で給食用パンの使用を再開する。 全校集会などを通じて、生徒の事故の概要を説明し、不安解消に努めるとともに、食べ物に異物が混入されることは、人命にかかわることであり、絶対にあってはならないことを指導する。 <p>関係機関との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> 警察へ速やかに届出するとともに、捜査に協力する。 混入した物によっては、学校医、学校薬剤師、保健所に連絡し、対処の方法について指示を受け、対応する。 <p>教育委員会（教育局）への報告</p> <ul style="list-style-type: none"> 事故の概要について、速やかに市町村教育委員会（教育局）へ報告し、対応策等について指導・助言を受けるとともに、状況の変化に応じ適宜報告する。また、翌日以降の給食の中止や献立変更について対応策を協議する。 <p>報道等への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 混乱を避けるため、報道機関や関係機関等への対応は管理職が当たり、窓口を一本化する。 <p>2 今後の対応策（未然防止策）のポイント</p> <p>未然防止策</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食の安全管理のための担当者を明確にするとともに、食品の検収を確実に実施し、配膳室等に食品を保管する際の留意事項（保管場所、温度、出入り口の施設等）を徹底するなど、管理体制を整える。 生徒への指導を徹底する。（パンはちぎって、一口大にして食べる。牛乳等が容器から漏れていないか確認する等） <p>3 関係法令等</p> <p>【法令等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校保健安全法第27条（学校安全計画の策定等）、第28条（学校環境の安全の確保）、第29条（危険等発生時対処要領の作成等）、第29条2項、第29条3項 学校保健安全法施行規則第1条（環境衛生検査）、第2条（日常における環境衛生）、第28条（安全点検）、第29条（日常における環境の安全） <p>【参考資料等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の実施について（平成21年4月1日付け21文科第6010号文部科学省スポーツ・青少年局長通知） 改訂学校給食衛生管理マニュアル（平成18年3月 北海道教育委員会） <p>184</p>	<p>資料 2</p> <p>7 学校給食への異物混入（学校における危機管理の手引抜粋）</p> <p>A中学校において給食時間となり、給食を食べ始めたところ、ある生徒がパンの中に縫い針が入っていたと担任に報告した。</p> <p>1 発生時の対応ポイント</p> <p>初期対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 担任等は、生徒の負傷の有無を確認し、学級の生徒に対して、給食を食べないように指示するとともに、直ちに管理職に報告する。 管理職は、直ちに校内放送等により、生徒・教職員に対して給食を食べないように指示するとともに、他の学級の状況を把握する。 管理職は、直ちに教育委員会及び共同調理場に事故の状況を報告するとともに、今後の対応策について協議する。 <p>状況の把握</p> <ul style="list-style-type: none"> 担任等は、生徒の健康状態や対応などについて正確に記録する。 管理職は、異物発見時の状況（食器・食缶の場所、配膳の方法、生徒の状況等）を確認するとともに、現物（袋等も）を保存する。 管理職は、パンの搬入に携わった者と搬入状況（時刻、場所、個数等）を確認する。 管理職は、故意に混入させたことも考えられることから、来校者名簿等によって、来校者を確認する。 <p>保護者への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 校長は、保護者説明会等を開催し、異物混入の状況を説明するとともに、対応、予防策等について文書を配布し、不安解消に努める。 <p>生徒への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 校長は、全校集会等により、生徒に事故の状況と対応について説明し、不安解消に努める。 <p>関係機関との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> 校長は、警察へ速やかに届出るとともに、捜査に協力する。 管理職は、保健所（混入した物によっては学校医、学校薬剤師）に連絡し、対処の方法について指示を受け、対応する。 校長は、翌日以降の給食の中止や献立変更の対応策について、教育委員会及び共同調理場長と協議する。 教育委員会は、校長及び共同調理場長と協議し、学校給食の安全管理体制が整い、食品の安全性が確保された時点で給食用パンの使用の再開を決定する。 <p>教育委員会（教育局）への報告</p> <ul style="list-style-type: none"> 管理職は、直ちに教育委員会（教育局）へ事故の状況を報告し、対応策等について指導・助言を受けるとともに、状況の変化に応じ適宜報告する。 校長は、事故発生の原因究明後、対応経過、今後の再発防止対策等をまとめ、速やかに「学校給食における事故（食中毒を除く。）発生報告書」を教育委員会（教育局）へ提出する。 <p>報道等への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 報道機関や関係機関等への対応は、窓口を一本化し管理職が当たる。 <p>2 今後の対応策（未然防止策）のポイント</p> <p>未然防止策</p> <ul style="list-style-type: none"> 校長は、学校給食の安全管理のための担当者を明確にするとともに、食品の検収を確実に実施し、配膳室等に食品を保管する際の留意事項（保管場所、温度、出入り口の施設等）を徹底するなど、管理体制を整える。 担任等は、安全確保のため、生徒への指導を徹底する。（パンはちぎって、一口大にして食べる。牛乳等が容器から漏れていないか確認する等） <p>3 関係法令等</p> <p>【法令等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校保健安全法第27条（学校安全計画の策定等）、第28条（学校環境の安全の確保）、第29条（危険等発生時対処要領の作成等）、第29条2項、第29条3項 学校保健安全法施行規則第1条（環境衛生検査）、第2条（日常における環境衛生）、第28条（安全点検）、第29条（日常における環境の安全） <p>【参考資料等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 「学校給食衛生管理基準の実施について」（平成21年4月1日付け 21文科第6010号文部科学省スポーツ・青少年局長通知） 「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） 「学校給食における異物混入防止と安全確保の徹底について」（平成29年9月7日付け教健体第479号 学校教育局健康・体育課長通知） <p>184</p>	<p>・改訂</p>

旧	新	摘要
	<p>資料8</p> <p style="text-align: center;">災害等による学校給食緊急停止時の対応手順・ポイント（例）</p> <p style="text-align: center;">災害等による学校給食用食品の納入遅延、学校給食設備の故障等の発生</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">学校給食調理場</p> <ul style="list-style-type: none"> ・状況の把握、施設設備の点検、安全確保 (管理職、栄養教諭、調理員、事務職員等が役割分担し対応 ※事前に体制を整備) ・停電の場合は、冷蔵・冷凍庫内の温度や、食品の鮮度を確認 ・献立の一部変更を検討 ・食物アレルギー対応の再確認 ・在庫している食品で対応可能か検討 ・代替物資の提供について食品納入業者と連絡・調整 ・非常用給食で対応可能か検討 <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">教育委員会 ・給食の実施を判断</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">献立の一部変更等により給食を実施</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">学校給食停止</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;">学校給食調理場</p> <ul style="list-style-type: none"> ・発注の取消、変更等について食品納入業者と連絡・調整 ・主食等製造済（製造着手済）の食品の扱いについて、業者と連絡・調整 ・返却できない食品や保存できない食品は各調理場で処分 ・翌日以降に使用可能な物資は、適切な温度で保管 </div> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;">教育委員会 ・臨時休業（午前授業等）の決定</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">学校 ・保護者への連絡</p> </div> </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>市町村学校給食会等 北海道学校給食会 牛乳供給事業者 主食等製造業者 食品納入業者</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食停止の連絡 ・関係業者への周知を依頼 </div> <div style="width: 30%;"> <p>学校給食調理業務等委託業者</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食停止の連絡 ・業務内容の調整 </div> <div style="width: 30%;"> <p>学校給食運搬業者</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食停止の連絡 </div> </div>	<p>・追加</p>

		旧	新	摘要	
資料11	学校給食従事者個人別健康観察記録票（例） 年 月 氏名	 <p>194</p>	資料12 令和 年 月 氏名 学校給食従事者個人健康観察記録票（例） ※ 各項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。	195  <p>195</p>	概要 ・一部修正

旧	新	摘要
<p>資料15</p> <p>8 食物アレルギー（学校における危機管理の手引抜粋）</p> <p>A小学校で給食指導中、児童Bが、全身にじん麻疹があり、腹痛を感じると担任に訴えてきた。担任が様子を見ている間にBはぐったりし、意識がもうろうとしてきた。Bは食物アレルギーをもつ児童であり、ショック症状を呈していると思われる。</p> <p>1 発生時の対応ポイント</p> <p>状況の把握・対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 担任は、当該児童の状況を確認して、養護教諭に連絡し、応急手当をするとともに、速やかに管理職に報告する。 救急車を要請して教職員が同乗し、医療機関へ搬送する。 <p>児童への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> アナフィラキシー症状やショック症状を起こした児童は、動き回らせないように注意し、摂取した食べ物が口腔内に残っている場合には、自分ではき出させるか、背部叩打法（相手の背中を強く叩き異物を除去する方法）等により、異物を除去する。 口腔内の異物がないことを確認した後、吐物等による窒息を防ぐための回復体位（横向きの状態）など、適切な体位で寝かせる。また、血圧の低下が疑われる時は、足胸を15cm～30cmほど高くする姿勢をとらせる。 意識のない場合は、気道を確保する姿勢を保つ。（頭部後屈あご先挙上法等） 症状が回復しても数時間後に症状が再び現れることもあることから、絶対に一人では下校させないようにする。 状況によっては、他の教職員の協力を速やかに求める。 <p>保護者への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 症状や経過、搬送先などについて連絡する。 管理職、学級担任等が病院に向かい、保護者に対して事故の詳細を説明する。 <p>関係機関との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校医及び主治医に連絡し、必要な指示を受け、対応する。 <p>教育委員会（教育局）への報告</p> <ul style="list-style-type: none"> 事故の概要について、速やかに市町村教育委員会（教育局）へ報告し、対応策等について指導・助言を受けるとともに、状況の変化に応じ適宜報告する。 <p>2 今後の対応策（未然防止策）のポイント</p> <p>再発防止策</p> <ul style="list-style-type: none"> 学級担任、養護教諭、栄養教諭等から情報を集め、事故に至った経緯や行った対応策を整理する。 関係機関の協力を得ながら、原因や学校の対応等を分析し、校内体制の見直しや研修の実施など、再発防止策を講じる。 <p>未然防止策</p> <ul style="list-style-type: none"> 教職員が研修等を通じて、食物アレルギーやアナフィラキシー、心肺蘇生（AEDの使用を含む）、応急手当等について知識や技能を習得する。 アナフィラキシーが発生した場合の対応について定め、教職員間で共有する。（症状の確認、校内体制、応急手当、緊急連絡先の確認等） 食物アレルギーの有無、原因となる食物、運動との関連の有無、給食の対応、薬の携帯、課外活動の留意点等、児童の実態について保護者から情報を得る。なお、食物アレルギーの有無等については、医師の診断に基づくものであることを確認しておくことが大切である。 保護者の同意を得た上で、児童のアレルギー等の情報を教職員間で共有するとともに、校長、教頭、保健主事、学級担任、養護教諭、栄養教諭等が食物アレルギーの対応について協議し、個別の対応策を明確にする。 当該児童に食物アレルギーの代替食等を提供する場合は、代替食等を一般献立の給食と取り違えることがないように注意して管理する。 各種通信（学校だより、給食だより等）を通じ、保護者に食物アレルギーやアナフィラキシーに関する情報を提供する。 <p>3 関係法令等 【参考資料等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（平成20年3月 財団法人日本学校保健会） 食に関する指導の手引（平成19年3月 文部科学省） <p>アナフィラキシーとは アナフィラキシーは、食物、薬物、蜂刺、ワクチンや運動などが原因で誘発される全身性の急性アレルギー反応で、急激な症状悪化から死に至る可能性もある重篤なアレルギー反応である。</p> <p>198</p>	<p>資料16</p> <p>8 食物アレルギー（学校における危機管理の手引抜粋）</p> <p>A小学校で給食指導中、児童Bが、全身にじん麻疹ができ、腹痛を感じると担任に訴えてきた。担任が様子を見ている間に児童Bはぐったりし、意識がもうろうとしてきた。児童Bは食物アレルギーをもつ児童であり、ショック症状を呈していると思われる。</p> <p>1 発生時の対応ポイント</p> <p>初期対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 担任等は、当該児童から目を離さず、状況を観察するとともに、直ちに他の児童に養護教諭や他学級の担任等呼びに行かせる。知らせを受けた養護教諭等は直ちに管理職に報告する。 管理職は、学校生活管理指導表及びアドレナリン自己注射薬「以下、エピペンという。」を持ってこよう指示する。 管理職は、担任や養護教諭等の介助のもと、エピペンを使用すると同時に、救急車を要請し、担任等を同行させて当該児童を医療機関へ搬送する。 <p>児童への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> その場で安静にさせ、立たせたり、歩かせたりしない。 足を膝より高く上げた体位で寝かせ、嘔吐に備え、体と顔を横向きにする。 救急隊が到着するまでの間、意識状態や呼吸、心拍の状態、皮膚色を確認しながら必要に応じて心肺蘇生とAEDの措置を行う。 <p>他の児童への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 他学級の担任等は、当該学級の児童の給食を一時停止させ、他の教室に移動させるとともに、当該児童の状況を説明し、動揺が広がらないように適切な言葉かけを行う。 <p>保護者への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 管理職は、当該児童の保護者に症状や経過、搬送先等を正確に連絡する。 管理職は、病院に向かい、保護者に事故の状況を説明する。 <p>関係機関との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> 管理職は、学校医及び主治医に連絡し、必要な指示を受け、対応する。 <p>教育委員会（教育局）への報告</p> <ul style="list-style-type: none"> 管理職は、直ちに教育委員会（教育局）へ事故の状況を電話で報告し、対応策等について指導・助言を受けるとともに、状況の変化に応じ適宜報告する。 校長は、事故発生の原因究明後、対応経過、今後の再発防止対策等をまとめ、速やかに「学校給食における事故（食中毒を除く。）発生報告書」を教育委員会（教育局）へ提出する。 <p>報道等への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> 報道機関や関係機関等への対応は、窓口を一本化し管理職が当たる。 <p>2 今後の対応策（未然防止策）のポイント</p> <p>再発防止策</p> <ul style="list-style-type: none"> アレルギー対応委員会を開き、学級担任、養護教諭、栄養教諭等からの情報をもとに、事故に至った経緯や行った対応策を整理する。 関係機関の協力を得ながら、原因や学校の対応等を分析し、校内体制の見直しや研修を実施するなど、再発防止策を講じる。 <p>未然防止策</p> <ul style="list-style-type: none"> 管理職は、学校における配慮や管理が必要な児童の保護者に対して、主治医等の診断に基づき作成される「学校生活管理指導表」の提出を依頼し、緊急時に教職員全員が閲覧できる状態で一括して管理する。また、「学校生活管理指導表」は、症状等に变化がない場合であっても、配慮や管理が必要な間は毎年提出を依頼する。 担任等は、「学校生活管理指導表」を用いて、保護者と個別面談を行い、原因となる食物、運動との関連の有無、学校給食の対応、エピペンや内服薬の携帯、課外活動の留意点等、児童の実態について正確な情報を把握する。 校長は、保護者の同意を得た上で、アレルギー対応委員会において、児童のアレルギー等の情報をもとに食物アレルギーの対応について協議し、個別の「取組プラン」を作成し、全教職員に周知して共通理解を図る。 栄養教諭等は、料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、教職員、調理場、保護者等の関係者全員で同一のものを共有する。また、児童が新しい環境に慣れるまでの間、新規発症の原因となりやすい食物（ピーナツ、種実、木の实類やキウイフルーツなど）の使用に十分配慮する。 担任等は、学校給食における食物アレルギー対応食（弁当対応も含む。）について、事前に詳細な献立表や対応食予定表等を用いて保護者と確認し、当該児童に对应食等が配膳されたかを必ず確認する。また、当該児童が原因食品を含む料理をおかわりしないように十分留意する。 校長は、児童が緊急性の高いアレルギー症状を発症した際に、全教職員が役割分担をして、エピペン、心肺蘇生とAEDが使用した対応等が確実にできるように、シミュレーション研修や実技研修等を実施する。 <p>3 関係法令等 【参考資料等】</p> <ul style="list-style-type: none"> 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年3月 財団法人日本学校保健会） 「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」（平成26年3月26日付け25文科ス第713号 文部科学省スポーツ・青少年局長通知） 「学校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） 「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省） 「食に関する指導の手引 第一次改訂版」（平成22年3月 文部科学省） <p>アナフィラキシーとは アレルギー反応により、じん麻疹などの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をいう。 原因のほとんどは食物だが、昆虫刺傷、医薬品、ラテックス（天然ゴム）、運動などでも起きることがある。</p> <p>199</p>	<p>・改訂</p>

旧		新		摘要																																																																																																																																																																								
199	資料16	資料17	重要管理点 (CCP)	<ul style="list-style-type: none"> 重要管理点 (CCP) を追加 																																																																																																																																																																								
	作業工程表 (例)		作業工程表 (例)																																																																																																																																																																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>担当者名</th> <th>8:00</th> <th>8:30</th> <th>9:00</th> <th>9:30</th> <th>10:00</th> <th>10:30</th> <th>11:00</th> <th>11:30</th> <th>12:00</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">チキンクリームシチュー</td> <td>A</td> <td>鶏肉・冷凍コーン移し替え</td> <td></td> <td>鶏肉の茹込み・調味</td> <td>鶏肉の茹込み・調味</td> <td>鶏肉の茹込み・調味</td> <td>鶏肉の茹込み・調味</td> <td>鶏肉の茹込み・調味</td> <td>鶏肉の茹込み・調味</td> <td>非汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>鶏肉・冷凍コーン移し替え <下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理</td> <td></td> <td>人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>非汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">アスパラサラダ</td> <td>C</td> <td>アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理</td> <td></td> <td>アスパラ切り</td> <td>アスパラ切り</td> <td>アスパラ切り</td> <td>アスパラ切り</td> <td>アスパラ切り</td> <td>アスパラ切り</td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>キャベツ、人参下処理</td> <td></td> <td>キャベツ、人参切り</td> <td>キャベツ、人参切り</td> <td>キャベツ、人参切り</td> <td>キャベツ、人参切り</td> <td>キャベツ、人参切り</td> <td>キャベツ、人参切り</td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td>いちごジャムドレッシング</td> <td>(D)</td> <td></td> <td></td> <td>ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">鮭のハーブ焼き</td> <td>E</td> <td>冷蔵庫 鮭移し替え・ハーブタレ下味付け</td> <td></td> <td>鮭を焼く</td> <td>鮭を焼く</td> <td>鮭を焼く</td> <td>鮭を焼く</td> <td>鮭を焼く</td> <td>鮭を焼く</td> <td>機械・器具洗浄消毒</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>天板、配食用バット準備</td> <td></td> <td>鮭を焼く</td> <td>鮭を焼く</td> <td>鮭を焼く</td> <td>鮭を焼く</td> <td>鮭を焼く</td> <td>鮭を焼く</td> <td>日常点検記録確認</td> </tr> </tbody> </table>	献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	チキンクリームシチュー	A	鶏肉・冷凍コーン移し替え		鶏肉の茹込み・調味	鶏肉の茹込み・調味	鶏肉の茹込み・調味	鶏肉の茹込み・調味	鶏肉の茹込み・調味	鶏肉の茹込み・調味	非汚染作業区域清掃	B	鶏肉・冷凍コーン移し替え <下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理		人参、玉葱、じゃがいも切り	人参、玉葱、じゃがいも切り	人参、玉葱、じゃがいも切り	人参、玉葱、じゃがいも切り	人参、玉葱、じゃがいも切り	人参、玉葱、じゃがいも切り	非汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒	アスパラサラダ	C	アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理		アスパラ切り	アスパラ切り	アスパラ切り	アスパラ切り	アスパラ切り	アスパラ切り	汚染作業区域清掃	D	キャベツ、人参下処理		キャベツ、人参切り	キャベツ、人参切り	キャベツ、人参切り	キャベツ、人参切り	キャベツ、人参切り	キャベツ、人参切り	汚染作業区域清掃	いちごジャムドレッシング	(D)			ジャム数え・ドレッシング学校分配	ジャム数え・ドレッシング学校分配	ジャム数え・ドレッシング学校分配	ジャム数え・ドレッシング学校分配	ジャム数え・ドレッシング学校分配	ジャム数え・ドレッシング学校分配	汚染作業区域清掃	鮭のハーブ焼き	E	冷蔵庫 鮭移し替え・ハーブタレ下味付け		鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	機械・器具洗浄消毒	F	天板、配食用バット準備		鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	日常点検記録確認	<table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>担当者名</th> <th>8:00</th> <th>8:30</th> <th>9:00</th> <th>9:30</th> <th>10:00</th> <th>10:30</th> <th>11:00</th> <th>11:30</th> <th>12:00</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">チキンクリームシチュー</td> <td>A</td> <td>鶏肉・冷凍コーン移し替え</td> <td>追加 人参切り</td> <td>鶏肉茹込み・調味</td> <td>追加 鶏肉茹込み・調味</td> <td>追加 鶏肉茹込み・調味</td> <td>追加 鶏肉茹込み・調味</td> <td>追加 鶏肉茹込み・調味</td> <td>追加 鶏肉茹込み・調味</td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td><下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理</td> <td></td> <td>人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>追加 人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>追加 人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>追加 人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>追加 人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>追加 人参、玉葱、じゃがいも切り</td> <td>汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">アスパラサラダ</td> <td>C</td> <td>アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理</td> <td></td> <td>アスパラ切り</td> <td>追加 アスパラ切り</td> <td>追加 アスパラ切り</td> <td>追加 アスパラ切り</td> <td>追加 アスパラ切り</td> <td>追加 アスパラ切り</td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>キャベツ、人参下処理</td> <td></td> <td>キャベツ、人参切り</td> <td>追加 キャベツ、人参切り</td> <td>追加 キャベツ、人参切り</td> <td>追加 キャベツ、人参切り</td> <td>追加 キャベツ、人参切り</td> <td>追加 キャベツ、人参切り</td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td>いちごジャムドレッシング</td> <td>D</td> <td></td> <td></td> <td>ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配</td> <td>汚染作業区域清掃</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">鮭のハーブ焼き</td> <td>E</td> <td>冷蔵庫 鮭移し替え、下味付け</td> <td>追加 鮭天板に並べる</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>機械・器具洗浄消毒</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>天板、配食用バット準備</td> <td>追加</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>追加 鮭を焼く</td> <td>日常点検記録確認</td> </tr> </tbody> </table>	献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	チキンクリームシチュー	A	鶏肉・冷凍コーン移し替え	追加 人参切り	鶏肉茹込み・調味	追加 鶏肉茹込み・調味	追加 鶏肉茹込み・調味	追加 鶏肉茹込み・調味	追加 鶏肉茹込み・調味	追加 鶏肉茹込み・調味	汚染作業区域清掃	B	<下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理		人参、玉葱、じゃがいも切り	追加 人参、玉葱、じゃがいも切り	追加 人参、玉葱、じゃがいも切り	追加 人参、玉葱、じゃがいも切り	追加 人参、玉葱、じゃがいも切り	追加 人参、玉葱、じゃがいも切り	汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒	アスパラサラダ	C	アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理		アスパラ切り	追加 アスパラ切り	追加 アスパラ切り	追加 アスパラ切り	追加 アスパラ切り	追加 アスパラ切り	汚染作業区域清掃	D	キャベツ、人参下処理		キャベツ、人参切り	追加 キャベツ、人参切り	追加 キャベツ、人参切り	追加 キャベツ、人参切り	追加 キャベツ、人参切り	追加 キャベツ、人参切り	汚染作業区域清掃	いちごジャムドレッシング	D			ジャム数え・ドレッシング学校分配	追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配	追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配	追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配	追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配	追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配	汚染作業区域清掃	鮭のハーブ焼き	E	冷蔵庫 鮭移し替え、下味付け	追加 鮭天板に並べる	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	機械・器具洗浄消毒	F	天板、配食用バット準備	追加	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	日常点検記録確認
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00																																																																																																																																																																		
チキンクリームシチュー	A	鶏肉・冷凍コーン移し替え		鶏肉の茹込み・調味	鶏肉の茹込み・調味	鶏肉の茹込み・調味	鶏肉の茹込み・調味	鶏肉の茹込み・調味	鶏肉の茹込み・調味	非汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																		
	B	鶏肉・冷凍コーン移し替え <下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理		人参、玉葱、じゃがいも切り	人参、玉葱、じゃがいも切り	人参、玉葱、じゃがいも切り	人参、玉葱、じゃがいも切り	人参、玉葱、じゃがいも切り	人参、玉葱、じゃがいも切り	非汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒																																																																																																																																																																		
アスパラサラダ	C	アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理		アスパラ切り	アスパラ切り	アスパラ切り	アスパラ切り	アスパラ切り	アスパラ切り	汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																		
	D	キャベツ、人参下処理		キャベツ、人参切り	キャベツ、人参切り	キャベツ、人参切り	キャベツ、人参切り	キャベツ、人参切り	キャベツ、人参切り	汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																		
いちごジャムドレッシング	(D)			ジャム数え・ドレッシング学校分配	ジャム数え・ドレッシング学校分配	ジャム数え・ドレッシング学校分配	ジャム数え・ドレッシング学校分配	ジャム数え・ドレッシング学校分配	ジャム数え・ドレッシング学校分配	汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																		
鮭のハーブ焼き	E	冷蔵庫 鮭移し替え・ハーブタレ下味付け		鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	機械・器具洗浄消毒																																																																																																																																																																		
	F	天板、配食用バット準備		鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	鮭を焼く	日常点検記録確認																																																																																																																																																																		
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00																																																																																																																																																																		
チキンクリームシチュー	A	鶏肉・冷凍コーン移し替え	追加 人参切り	鶏肉茹込み・調味	追加 鶏肉茹込み・調味	追加 鶏肉茹込み・調味	追加 鶏肉茹込み・調味	追加 鶏肉茹込み・調味	追加 鶏肉茹込み・調味	汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																		
	B	<下処理> 玉葱、人参、じゃがいも下処理		人参、玉葱、じゃがいも切り	追加 人参、玉葱、じゃがいも切り	追加 人参、玉葱、じゃがいも切り	追加 人参、玉葱、じゃがいも切り	追加 人参、玉葱、じゃがいも切り	追加 人参、玉葱、じゃがいも切り	汚染作業区域清掃 機械・器具の洗浄、消毒																																																																																																																																																																		
アスパラサラダ	C	アスパラ下処理 キャベツ、人参下処理		アスパラ切り	追加 アスパラ切り	追加 アスパラ切り	追加 アスパラ切り	追加 アスパラ切り	追加 アスパラ切り	汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																		
	D	キャベツ、人参下処理		キャベツ、人参切り	追加 キャベツ、人参切り	追加 キャベツ、人参切り	追加 キャベツ、人参切り	追加 キャベツ、人参切り	追加 キャベツ、人参切り	汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																		
いちごジャムドレッシング	D			ジャム数え・ドレッシング学校分配	追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配	追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配	追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配	追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配	追加 ジャム数え・ドレッシング学校分配	汚染作業区域清掃																																																																																																																																																																		
鮭のハーブ焼き	E	冷蔵庫 鮭移し替え、下味付け	追加 鮭天板に並べる	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	機械・器具洗浄消毒																																																																																																																																																																		
	F	天板、配食用バット準備	追加	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	追加 鮭を焼く	日常点検記録確認																																																																																																																																																																		
<p>作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。</p>		<p>※手袋：使い捨て手袋、温度計測：中心温度計測 ※作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。</p>																																																																																																																																																																										