

第3次改訂版

学 校 給 食

衛生管理

マニュアル

令和6年3月 一部改正

北海道教育委員会



## はじめに

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の成長と健康を支える上で大切な役割を果たすものであり、栄養豊かで、おいしく、そして何よりも安全・安心に食べることができるものでなければなりません。

学校給食における衛生管理の徹底については、平成8年に全国的に多発した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事故を踏まえ、学校給食関係者の安全性に対する意識が一段と高まるとともに、調理器具の十分な洗浄・消毒など衛生管理の徹底が図られ、学校給食による食中毒事故は減少しました。

また、平成21年4月には学校給食法の改正により、「学校給食衛生管理基準」が法律上明確に位置付けられました。

しかし道内では、平成23年2月に岩見沢市においてサルモネラ属菌を原因物質とする食中毒事故が発生し、1,522名の児童生徒及び教職員に腹痛や発熱等の症状が生じました。北海道教育委員会では、本事故を重く受け止め、全道552箇所の学校給食施設を対象に、道及び市の保健所職員による立入調査を行い、課題が見られた535施設には文書による改善指導を実施し、衛生管理の徹底を図りました。

これらの一連の対応を踏まえ、平成23年9月に、道内の栄養教諭や学校給食センター職員、教育委員会の担当者など8名の委員のお力添えをいただきながら策定したのが、「第3次改訂版学校給食衛生管理マニュアル」です。

このマニュアルは、以来、学校給食関係者の実践的な資料として活用されてきましたが、策定から12年が経過し、社会情勢の変化等もあったことから、この度、より実践的に活用されるものとなるよう、調理現場における事例を具体的に示すなど、記載内容の充実を図ることとしました。

学校給食関係者の皆様におかれましては、本マニュアルを積極的に活用し、衛生管理に関する確かな知識と日常の業務における適切な対応方法等を身に付けられ、衛生管理体制の整備に御尽力いただくよう期待しています。

結びになりますが、業務多忙の中、本マニュアルの一部改正に多大なる御理解と御協力をいただきました検討委員の皆様には、心から感謝を申し上げます。

令和6年3月

北海道教育庁学校教育局健康・体育課



# 目 次

<b>I 学校給食による食中毒</b>	
1 学校給食を原因とする食中毒の発生状況	1
2 食中毒と感染症	4
3 岩見沢市で発生した学校給食による食中毒	6
<b>II 学校給食の体制整備</b>	
1 学校給食実施者の責務	8
2 衛生管理体制の整備	11
3 事故防止体制の整備	23
<b>III 食中毒・感染症（疑）の集団発生の際の措置</b>	27
<b>IV 学校給食の基本的な管理事項</b>	
1 学校給食施設の衛生管理	34
2 学校給食設備の衛生管理	54
3 学校給食従事者の衛生管理	69
4 献立の作成	79
5 食品の購入	82
6 使用水の安全確保	86
<b>V 作業時の衛生管理</b>	
1 始業前	90
2 食品の検収・保管	96
3 下処理時	107
4 調理時	110
5 調理室における配食時	124
6 配送時	128
7 検食・保存食	130
8 学校における配膳時	135
9 食器類の洗浄・保管など	138
10 終業時の清掃・点検など	144
<b>VI 給食時間の衛生指導・衛生管理</b>	157
<b>VII 食中毒原因物質の特徴と事故例</b>	161
<b>資 料</b>	
資料1 定期及び日常の衛生検査の点検票	174
資料2 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）	184
資料3 学校給食調理場における異物混入等の発生時の対応手順・ポイント	185
資料4 苦情受理簿	186
資料5 原因究明、改善措置記録簿	187
資料6 別紙様式1（道立学校用）学校給食における事故（食中毒を除く。）発生報告書	188
資料7 別紙様式2（市町村教育委員会等用）学校給食における事故（食中毒を除く。）発生報告書	189
資料8 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）	190
資料9 学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告	191
資料10 学校における感染症・食中毒等発生状況報告	192
資料11 感染症法と就業制限について	193
資料12 学校給食従事者個人健康観察記録票（例）	195
資料13 検収表（例）	196
資料14 検食簿（例）	197
資料15 給食当番（教職員含む）健康観察票（参考例）	198
資料16 食物アレルギー（学校における危機管理の手引抜粋）	199
資料17 作業工程表（例）	200
資料18 作業動線図（例）	201
資料19 学校給食衛生管理基準	202

# 活 用 に あ た っ て

◆ 「第3次改訂版 学校給食衛生管理マニュアル」は、「学校給食衛生管理基準」に基づいた解説、表記を基本としています。

- 学校給食の衛生管理体制や調理作業の手順に沿って、解説を加えました。
- 学校給食衛生管理の重要ポイントには、★印を付けるとともに一覧にまとめ検索しやすくしました。
- 解説の言葉の表記は、基本的に「学校給食衛生管理基準」に基づいています。
- 北海道で発生した「食中毒事案」で課題となった衛生管理に係る対応策を示しました。
- 資料として、点検票や記録簿などの様式を掲載し、活用できるようにしました。

◆ 目次に示した I～VI の項目については、次に示す流れで構成しています。

## 《構成内容》

## 《記載例》

学校給食における衛生管理上、重要な項目を見出し（問いかけ）で記載しています。

○ 学校給食実施者は、自らの責任においてHACCPの考え方に基づき安全な学校給食の実施のために必要な措置を講じていますか。

見出しに関わり、各基準で示された目的や具体的な衛生管理の方策をまとめています。

### (1) 学校給食実施者の責務

ア 学校給食を実施する教育委員会（以下「教育委員会」という。）は、学校給食施設を衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、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、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。

衛生管理の方策の根拠となる学校給食衛生管理基準の原文を記載しています。

### 第1 総則

1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会の設置者（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された…（後略）

学校給食衛生管理基準の用語を解説しています。

### ■ 「HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)」

HACCP（またはHACCPシステム）とは、食品の安全性を保証する衛生管理の手法の一つで、原材料の生産から調理されて喫食者の口に入るまでの各段階で発生すると考えられる危害（ハザード）を科学的に分析し、その危害発生を防止できるポイントを定め、これを重点的に管理することで安全性を確保するという手法です。…（後略）

学校給食衛生管理基準では記載されていませんが、衛生管理で重要なポイントを図やデータ、写真で解説しています。

### ★ 患者の早期発見のためのチェックポイント

患者の早期発見のためには、毎日の欠席調べの際に次のようなチェック表により児童生徒及び教職員等の様子を確認し、児童生徒の欠席の原因を調査し、学校全体の欠席状態を把握しておくことが必要です。

このようなチェック表は、原因が学校給食の食中毒であるか、地域の感染症によるものであるかを関係保健所等が判別する上で大切な資料となります。…（後略）

## <学校給食衛生管理の重要なポイント>

II	学校給食の体制整備	
2	衛生管理体制の整備	
★	衛生管理組織（例）単独調理校	13
★	衛生管理組織（例）共同調理場	14
★	食品の微生物検査・理化学検査の検査項目（例）	20
★	衛生管理の指標	21
3	事故防止体制の整備	
★	患者の早期発見のためのチェックポイント	24
★	児童生徒欠席者調べ（例）	25
III	食中毒・感染症（疑）の集団発生の際の措置	
★	食中毒発生時の保健所に通報する場合の要点	27
★	食中毒・感染症（疑）等事故発生時の連絡系統図	28
★	食中毒発生時の緊急連絡体制	29
★	二次感染予防対策について	29
★	管轄する教育局を通じて北海道教育委員会へ提出する関係資料等	31
★	児童生徒が腸管出血性大腸菌に感染していると判明した場合	32
★	学校給食従事者等の検便で病原菌が検出されたときの対応について	33
IV	学校給食の基本的な管理事項	
1	学校給食施設の衛生管理	
★	作業区域を分ける工夫（例）	37
★	ドライ運用のポイント	40
★	ドライ運用の作業方法の工夫	41
★	ドライ運用のための調理台の使用方法	42
★	拭取り検査で判明したウエットシステムの問題点	43
★	食品保管室（庫）の保管方法	46
★	球根皮剥機の取扱いや設置場所で注意すること	49
★	廃棄物の有効活用（例）	50
★	便所の使用と手洗い手順	53
2	学校給食設備の衛生管理	
★	調理後の食品、生食する食品に使用する器具、容器の保管方法	56
★	給水栓の設置方法	57
★	食品の種類ごとに色分け等した専用の器具・容器（例）	59
★	木製の調理器具	60
★	加熱食品の速やかな冷却の重要性	60
★	三槽式シンクは、なぜ必要か	61
★	冷蔵庫は原材料用と調理用を整備し、共用を避けること	62
★	適切な温度及び湿度・温度計及び湿度計の適切な設置場所	63
★	児童生徒用手洗い設備及び石けん等の微生物汚染状況	66
★	適切な換気について	68
3	学校給食従事者の衛生管理	
★	なぜ、下処理作業や調理作業時にマスクを着用するのか	70
★	学校給食における「標準的な手洗い」及び「作業中の手洗い」方法	73
★	爪ブラシの適切な管理	74
★	化膿した傷等がある場合の処置	76
★	高感度の検便検査について	78
4	献立の作成	
★	長期の休み明けの献立について	80
★	献立の変更について	80
5	食品の購入	
★	食品選定のための委員会構成人員（例）	82
★	食品納入業者の資格（例）	84
★	食品納入業者の心得	84
6	使用水の安全確保	
★	使用水の種類と衛生管理	86
★	水の定期検査項目（水質基準に関する省令による基準）	89

V	作業時の衛生管理	
1	始業前	
★	作業工程表(例)	91
★	作業動線図(例)	93
★	紫外線殺菌庫の確実な照射方法	95
2	食品の検収・保管	
★	検収責任者の役割	97
★	検収責任者の勤務の例	97
★	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！！	98
★	牛乳専用の保冷库と食品用冷蔵庫は別にする	99
★	床面から60cm以上の検収・保管	100
★	検収のポイント	101
★	食品ごとの検収留意点	103
★	卵	104
★	液卵	104
★	アレルギー物質を含む食品の表示	105
3	下処理時	
★	野菜類は十分な流水で洗浄すること	108
★	野菜の処理(例)	109
★	ジャガイモのソラニン	109
4	調理時	
★	ふきん等使用の注意点	111
★	冷凍品の解凍方法	112
★	エプロンの用途別使い分け(例)	113
★	食品の中心部の温度の測り方	114
★	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	115
★	中心温度計の衛生管理	115
★	冷凍食品の加熱と中心温度	116
★	生食する野菜の消毒	117
★	使い捨て手袋の使用のポイント	119
★	加熱調理後の食品、生食する食品に使用する釜の消毒方法	120
★	和えもの、サラダ等に使用する食品を加熱後やむを得ず水冷する場合	121
★	和えもの室の整備をすること	121
★	加熱調理後に冷却した食品を調理用冷蔵庫等で保管する場合	122
★	缶詰の開缶時に注意すること	123
5	調理室における配食時	
★	床面から60cm以上で配食	124
★	使い捨て手袋を装着した調理、配食	125
★	保温食缶、保冷食缶を使用した温度管理	126
7	検食・保存食	
★	喫食開始時間の30分前までに検食すること	131
★	適切な保存食の採取・保存方法、不適切な保存食の採取・保存方法	133
8	学校における配膳時	
★	食物アレルギー代替食の配膳管理	137
9	食器類の洗浄・保管など	
★	調理場で使用される洗浄剤・消毒剤の代表的な種類	142
10	終業時の清掃・点検など	
★	洗浄及び清掃用具は、よく洗浄して乾燥させ、保管すること	146
★	機械の分解・洗浄・消毒	151
★	攪拌機械付き回転釜等の洗浄、消毒方法	151
★	熱湯消毒について	153
★	器具保管庫の収納(例)	153
★	学校給食施設設備・機械器具点検表(例)	155
VI	給食時間の衛生指導・衛生管理	
★	人を介してのノロウイルス感染症	159



## <学校給食衛生管理基準の用語解説>

■ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)とは	9
■ 定期点検に学校薬剤師等の協力を得るとは	15
■ 必要な措置を講じるとは	34
■ 調理後2時間以内とは	58
■ 「検便は、月2回以上実施すること。」の理由	75
■ 学校給食従事者の学校給食の喫食について	78
■ 消費期限・賞味期限	85
■ 使用水の水質検査	87
■ 簡易専用水道	88
■ 適切な温度管理とは	127
■ 受配校搬入時の温度を定期的に記録するとは	127