

## IV 学校給食の基本的な管理事項

この章では、学校給食施設、設備の日常的な管理業務や学校給食従事者の衛生管理、献立の作成や食品の購入、使用水の安全確保など、学校給食を実施する上で基本的な事項を扱っています。

### 1 学校給食施設の衛生管理

学校給食施設は、ノロウイルスを含めた食中毒原因物質が給食施設に混入することを避けることができる場所に設置する必要があるため、その際、学校給食調理従事者以外の教職員や児童・生徒が使用する便所から離れた位置に設置することになります。

学校給食施設の設計時より食数が増加する場合は、食数に適した学校給食施設に拡充する必要があります。

また、随時施設の点検を行い、その実態の把握を行うとともに、毎日、事の大小にかかわらず、気が付いたことを点検票などに書き込み、必要な措置を講じなければなりません。

#### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

##### (1) 学校給食施設

##### ① 共通事項

- 一 学校給食施設は、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。

#### ■ 必要な措置を講じるとは

学校給食施設・設備は、随時点検を行い、その実態把握に努めるとともに、必要に応じて施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じます。

栄養教諭、学校栄養職員(衛生管理責任者)

学校給食調理員

衛生管理上適正を欠く事項があった場合は、速やかに管理者に申し出る。

管理者(校長、共同調理場の長)

栄養教諭等からの申し出や日常点検の結果等により改善が必要と認められる場合、必要な措置を講じる。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行う。

なお、当該措置を講じることができない場合は、調理場の設置者に対しその旨を申し出る。

調理場の設置者(教育委員会)

「学校給食衛生管理基準」に照らし、適切な衛生管理に努める。

- 汚染作業区域と非汚染作業区域、その他の区域を部屋単位で区分した構造になっていますか。
- 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、受け渡し台等が設けられ食品のみが移動していますか。
- 学校給食施設を新設・改築する場合はドライシステムを導入することとしていますか。
- ドライシステムを導入している学校給食施設はドライ使用を徹底していますか。
- ドライシステムを導入していない学校給食施設のドライ運用を図っていますか。
- エアカーテンなどで外部からのほこりや衛生害虫の侵入を防いでいますか。
- 学校給食施設は、設計段階などにおいて栄養教諭等その他関係者の意見を取り入れていますか。
- 調理室等の温度・湿度管理が適切に行われていますか。
- 食品保管庫に消毒剤や工具等食品以外のものを保管していませんか。
- 排水溝や釜周りは水が飛散しない構造になっていますか。
- 配膳室は清潔に保たれ、施錠設備がありますか。
- 廃棄物は調理場外の適切な場所に衛生的に管理されていますか。
- ねずみ及び衛生害虫の侵入防止措置を講じていますか。
- 学校給食従事者専用便所は、調理衣上下の脱衣場所を便所の前に設けていますか。
- 学校給食従事者専用便所は、専用の履物を備え、定期的に清掃及び消毒をしていますか。

**(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域、その他の区域を明確に部屋単位で区分した構造にすること**

ア 調理工程ごとに、汚染作業区域（検収室、食品の保管室、下処理室）と非汚染作業区域（調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場）、その他の区域を部屋単位で区分し、作業動線を明確にすること。各区域の床面を色別にしたたり、境界にテープを貼る程度では各区分が不明瞭となり、床からの汚染を広げる恐れがあるので、部屋単位で区分すること。



＜パススルー冷蔵庫による汚染作業区域と非汚染作業区域の区分＞

なお、洗浄室は、機械、食器具類の洗浄消毒前は汚染作業区域で、機械、

食器具類の洗浄消毒後は非汚染作業区域とすること。

イ 洗浄室は、使用目的に応じて午前中は非汚染作業区域、午後の洗浄開始から汚染作業区域とすること。洗浄室が明確に区分されていない場合は、調理作業時は洗浄機周辺を非汚染作業区域として扱い、調理終了後、使用済み食器類が返却される時間からは洗浄作業に必要な区域のみを汚染作業区域として扱うこと。食器の洗浄や区域の洗浄・消毒が終了した後から再び、非汚染作業区域として扱うこと。

(表6「学校給食衛生管理基準」別添「学校給食施設の区分」参照)

**表6 学校給食施設の区分**

区 分			作 業 区 域
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検 収 室－原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所※</li> <li>・食品の保管室－食品の保管場所</li> <li>・下 処 理 室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所</li> </ul> 返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
		非汚染作業区域	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調 理 室               <ul style="list-style-type: none"> <li>－食品の切裁等を行う場所</li> <li>－煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所</li> <li>－加熱調理した食品の冷却等を行う場所</li> <li>－食品を食缶に配食する場所</li> </ul> </li> <li>・配膳室</li> </ul> 食品・食缶の搬出場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
	そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 ----- 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）	

(※) 根菜類の泥落とし作業を行う場所

**(2) 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、受け渡し台等を設けるなど、食品のみを移動させること**

汚染作業区域は泥やほこりなどの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所です。

汚染作業区域と非汚染作業区域を学校給食従事者が往来すると、汚染が非汚染作業区域に持ち込まれ、食中毒の原因にもなりかねません。

汚染作業区域と非汚染作業区域の境には調理台、移動台、パンラック、カウンター、パススルー冷蔵庫等を設け、食品のみを移動させることが必要です。

**★ 作業区域を分ける工夫（例）**

汚染作業区域からの汚染を非汚染作業区域に持ち込まないために、人の行き来を避け、食品のみを移動させます。

**<改善を要する事例>**

靴を履き替えて人が行き来している



消毒マットを介して人が行き来している



**<改善例>**

シャッター付きカウンターの設置



作業台で作業区域を分ける

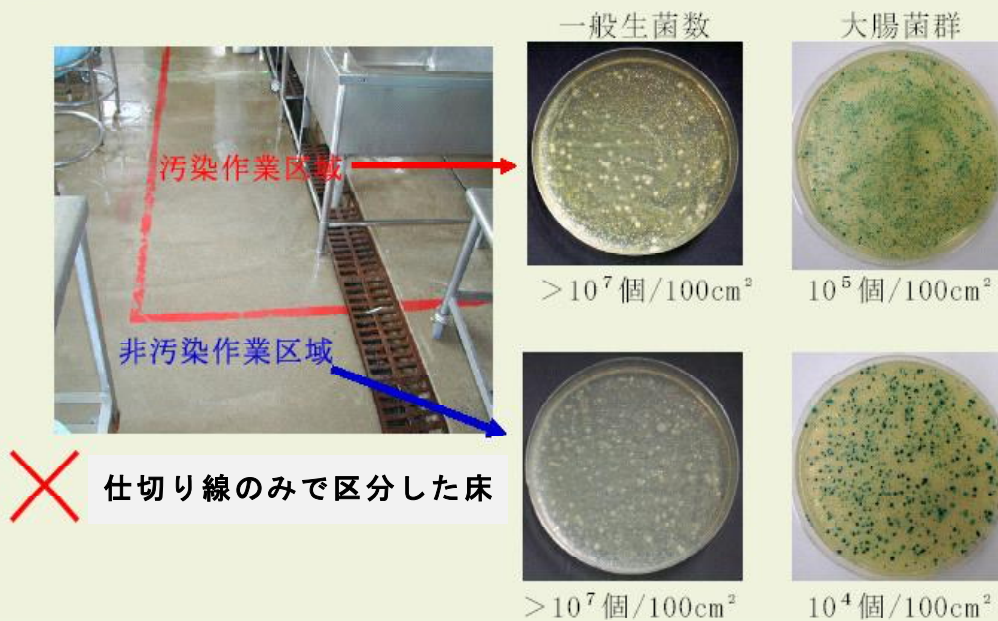


施設の改修や作業台等の設置により、人が行き来できないようにします。

※詳細は、「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）」P26「Step1 作業区分の明確化」を参照。



線のみで汚染作業区域と非汚染作業区域を区分したウエットシステム調理場の床の汚染状況



上の写真は、ウエットシステム調理場を線のみで区分した汚染作業区域と非汚染作業区域の床の拭取り検査結果です。下処理の水が床に落ちて広がり、汚染作業区域と非汚染作業区域の床からともに多数の細菌が検出されました。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

(1) 学校給食施設

① 共通事項

二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。

(3) 学校給食施設を新設・改築する場合はドライシステムを導入するよう努めること

ドライシステムは、すべての調理機器からの排水が機器等に接続される排水管を通して流す方法で、衛生面及び労働環境からも優れています。

床を乾いた状態で使用することで床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、

調理場内の湿度を保つことで細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができます。

また、シンクや釜ふた等の設備についても水が床に落ちないようにするため、ドライシステム対応の設備を整備することが必要です。

#### ア ドライシステムに対応する施設・設備は次のとおりです。

- ・ 清掃しやすい床にすること。
- ・ 室を区画し、調理内容に応じた機器類を配置できる作業スペースを確保すること。
- ・ 換気や給気を十分に行い、湿気を外に逃がすこと。
- ・ 配管・配線類は室内に出さないこと。(地下ピットに配置する。)
- ・ 移動台・台車が洗浄できる場所を設けること。

#### ○ <蒸気・給湯配管を 釜脇のボックス内に設置>



#### ○ <器具洗浄ウエットエリア> (濡れることを前提に設置した床の部分)



#### イ ドライシステムに対応する機器は次のとおりです。

- ・ 調理機器は、全て機器類に接続される排水管を通して、床下に設置された排水口に流すこと。
- ・ 水受けを付けた受け台・移動台にすること。
- ・ 長いホースを使用しなくても給水できる水栓にすること。
- ・ 回転釜は水抜き栓による排水ができる釜を設置すること。
- ・ 調理終了後に洗浄するために、食材ごとに色分けされた十分な数の容器類を置くこと。

(4) **ドライシステムを導入している学校給食施設はドライ使用を徹底すること**  
ドライシステムを導入している給食施設は、午前中の調理作業はもとより、午後の洗浄作業においても、ドライ使用を徹底します。

(5) **ドライシステムを導入していない学校給食施設においてはドライ運用を図ること**

ドライ運用とは、水や食品をこぼさずに調理や洗浄作業を行うことです。

細菌は、乾燥した床面では増殖できませんが、溜まり水等があると水の中に含まれている少量の栄養分で増殖します。

ドライシステムを導入していない調理場においても、ドライ運用を図ることが必要不可欠です。

## 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

### (1) 学校給食施設

#### ① 共通事項

- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

### ★ ドライ運用のポイント

ドライ運用のポイントとしては、大きく分けて、調理機器等を改善することと作業方法の工夫をすることがあります。

#### 調理機器等の改善

- ・ シンク及び調理台には、水返しをつける。
- ・ 移動シンク等の専用台に野菜裁断機を入れる。
- ・ 床に水が跳ねないように、シンクの排水管から排水溝までパイプをつなぐ。



水返しの付いたシンク



シンクの排水管から排水溝までパイプをつなぐ



専用台にさいの目切り機械を乗せ床に水を落とさない。



専用台に野菜裁断機を乗せ、ザルにタライの水受けを付ける



★ **ドライ運用の作業方法の工夫**

- ・ 調理開始前に水撒きをしないこと。
- ・ 調理機器類や床に熱湯をかける作業をしないこと。
- ・ 食品を入れたザルをタライ等に入れ水受けとすること。
- ・ シンクには野菜を入れすぎないようにすること。また、シンクにタライを使用した、三槽洗いの工夫をすること。
- ・ 野菜の洗浄は、水が跳ねないように丁寧に行うこと。
- ・ 野菜を切る際、シンクの端にまな板を載せて作業を行わないこと。
- ・ 調理機器の洗浄水は、床に流さないこと。



✗ シンクから洗浄水が飛散し床に落下している



○ シンクにタライを入れて水の落下を防ぐ



✗ ザルから水が床に落下している



○ タライにザルを入れて水の落下を防ぐ



## ★ ドライ運用のための調理台の使用方法

- 1 調理台は用途別に区別して整備すること。
  - ① 汚染作業用（検収、下処理など）
  - ② 非汚染作業用（切裁など）
  - ③ 加熱調理後又は生食する食品用

### 使用開始前

#### 【検収、下処理、加熱調理用に使うもの】

そのまま作業を開始する。

- ※ 汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄する。

#### 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。

- ※ 汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してから、アルコール消毒をする。

### 調理中（食品が替わるとき）

#### 【検収、下処理、加熱調理用に使うもの】

- ① 大きな食品残渣を捨てる。
  - ② 水切ワイパーで水分と小さな食品残渣を集めて取り除く。
  - ③ 水気が残る場合は、更にペーパータオルで水気を拭き取る。
- ※ 必要に応じて洗浄する。

#### 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】

- ①～③ 上記と同様
- ④ アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。



食品が替わるたびに洗浄



食品残渣を取り除き使用

★ 拭取り検査で判明したウェットシステムの問題点

ドライ運用ができていない調理場では、「水切り水」や「残り水」がないため、細菌はほとんど増殖できません。一方で、ウェットで使用している調理場からは、多数の一般生菌数、大腸菌群、大腸菌等が検出されています。

独立行政法人日本スポーツ振興センター（以下「センター」という。）が実施した拭取り検査の結果によれば、作業前から濡れている床の一般生菌数は100,000個/100cm<sup>2</sup>、乾いている床の一般生菌数は3,000個以下/100cm<sup>2</sup>でした。床面が濡れていると細菌が増殖する上に、床からの跳ね水による二次汚染の危険性が高くなるため、作業終了後はよく水を切り、乾燥させることが重要です。



作業前、濡れている床



作業前、乾いている床



一般生菌数：<100,000個/100cm<sup>2</sup>

一般生菌数：<3,000個/100cm<sup>2</sup>

「学校給食における食中毒防止Q & A（P5-6）」参照

表7 ドライシステムとウエットシステムとの比較

項目	ドライシステム	ウエットシステム
微生物の増殖	<ul style="list-style-type: none"> <li>●細菌、衛生害虫、カビ等が発生・繁殖しにくい環境が保たれる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●高温多湿のため、細菌、衛生害虫、カビの発生・増殖しやすい環境となる。</li> </ul>
作業環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>●床は塗り床か張り床</li> <li>●水平に近い勾配</li> <li>●床が水に濡れていないため滑りにくく安全である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●床はコンクリートタイル等</li> <li>●床は排水勾配</li> <li>●床が水で濡れているため滑りやすく危険である。</li> <li>●冬季は底冷えにより、腰痛、リウマチ、関節炎になりやすい。</li> </ul>
作業性	<ul style="list-style-type: none"> <li>●布製等のエプロンに短靴といった軽装で作業ができるため、体に負担がかからない。</li> <li>●専用の水切り台やコンベアの利用が多くなるので作業が楽である。</li> <li>●食材の水を切るため、運搬等が軽作業になる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ゴムエプロンにゴム長靴といった重装備のため、疲れやすい。</li> <li>●水や食品くずが周囲に散乱しても気にしないで作業するため、作業が粗雑になりやすい。</li> <li>●食材の水を切らないため、運搬等が重労働になる。</li> </ul>
施設設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>●直接給水ホースで機器に水をかけないので、漏電トラブルが少ない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●床からの跳ね水がかかる。</li> <li>●調理場全体が常に高温多湿になるため機器が腐食し、漏電しやすい。</li> <li>●建物を含め損耗が早い。</li> </ul>
水使用量	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水の使用量が比較的少ない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水の使用量が多い</li> </ul>
床の洗浄	<ul style="list-style-type: none"> <li>●毎日の洗浄はモップ等水拭きをし、週1回程度洗浄剤を使用して洗浄する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●毎日、洗浄剤と水を使用してブラシ等でこすり洗いが必要</li> </ul>

## (6) 外部からのほこりや衛生害虫の侵入を防止すること

エアカーテンは空気を吹き降ろし、内外の空気の流れを分断することで防塵・防虫に役立ちます。外部に開放される箇所にはエアカーテンを設置することが望ましい。

### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

#### (1) 学校給食施設

##### ① 共通事項

- 四 作業区域（別途中区分の欄に示す「作業区域」をいう。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

## (7) 学校給食施設は、設計段階などにおいて栄養教諭等その他関係者の意見を取り入れること

学校給食施設を整備する際、栄養教諭等その他関係者の意見を取り入れずに設計され、作業動線が複雑になった調理場があります。設計段階から栄養教諭等その他関係者の意見を取り入れて、衛生面に配慮した作業しやすい調理場を作ることが必要です。

### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

#### (1) 学校給食施設

##### ① 共通事項

- 五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

## (8) 調理室等の温度・湿度管理を適切に行うこと

高温多湿は、細菌の増殖を容易にするため、作業中に発生する熱や湿度をできるだけ速やかに排除する空調等を備えた建物の構造にする必要があります。（作業温度も25℃以下、湿度80%以下に保たれるように空調等を備えることが望ましい。）

湿度や水蒸気を逃すためにファンで強制排気を行うことから、空気圧のバランスをとるための強制給気口を調理室の壁の下方に設置している施設は、調理室に外気中の細菌、昆虫、塵埃を吹き付けています。そのため、空調等の給気を外気から強制的に直接取り入れることを避けるための措置として、給気口には細菌やカビを捕捉するフィルターを設置することが必要です。

### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

#### (1) 学校給食施設

##### ② 作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。



## (9) 食品保管室（庫）は専用とすること

食品保管室（庫）については、次のことに注意する必要があります。

- ア 食品保管室（庫）には、消毒薬や工具等の食品以外のものを保管しないこと。
- イ 食品の搬入や搬出の際、調理室を経由しないようにすること。
- ウ 換気や除湿に注意して温度・湿度を適切に保つため、換気装置等を整備し、温度・湿度を記録すること。
- エ 部外者の侵入を防止するため施錠をすること。
- オ 冷蔵・冷凍庫には、正確な隔測式温度計を設置すること。

### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

#### (1) 学校給食施設

##### ② 作業区域内の施設

- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。

## ★ 食品保管室（庫）の保管方法

食品保管室（庫）には、食品以外のものを保管しないこと。



使用しない容器が置かれている



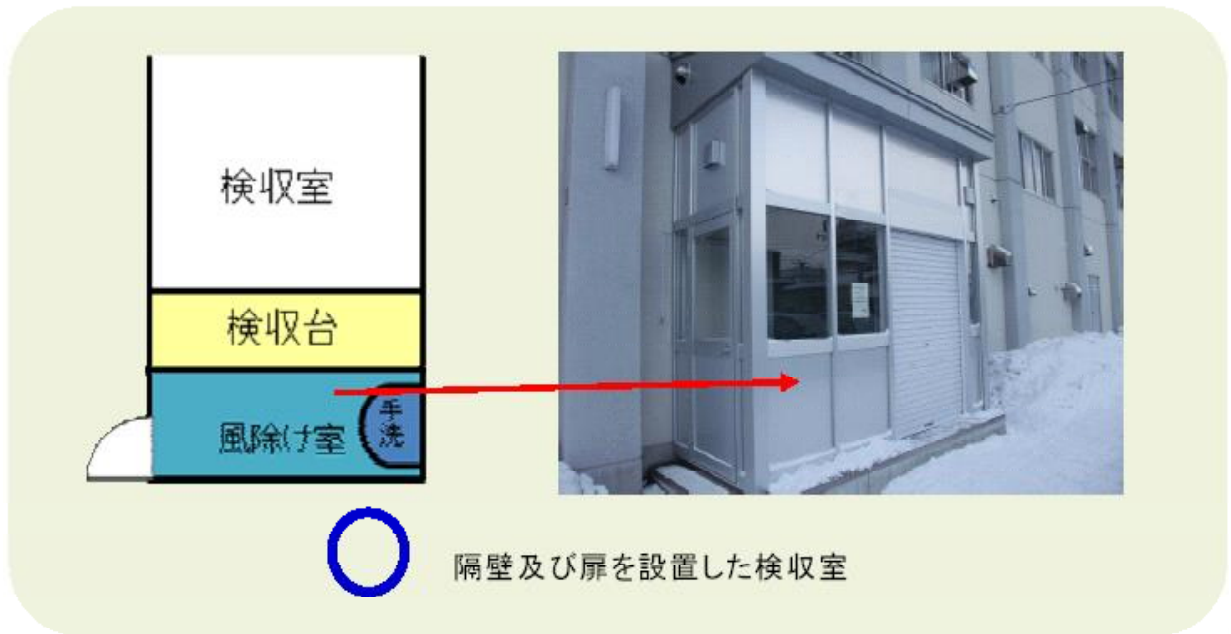
食品のみが置かれている

## (10) 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること

食品納入業者に食品を納入させる場合には、食品や容器（段ボール等）からの二次汚染を防止するため、検収室の入り口に検収台を設け食品の受け渡しを行わなければなりません。

検収室の外と検収室には、以下の設備等を備える必要があります。

- ア 検収室は、衛生害虫飛来、異物混入等を防ぐことができるよう隔壁や扉を設置するなど、屋外と区別した部屋とすること。
- イ 外部との開口部は雨風を防げる構造とすること。
- ウ 食数に応じた確実な食品の点検や専用容器への入れ替えを行うことができる広さを確保すること。
- エ 外部への開口部等には扉を設置し、検収時以外は扉を閉めること。また、エアカーテンを備えるよう努めること。
- オ 検収室には、納入業者専用の手洗い設備を設置することが望ましいこと。



**(11) 排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、排水が飛散しない構造・配置とすること**

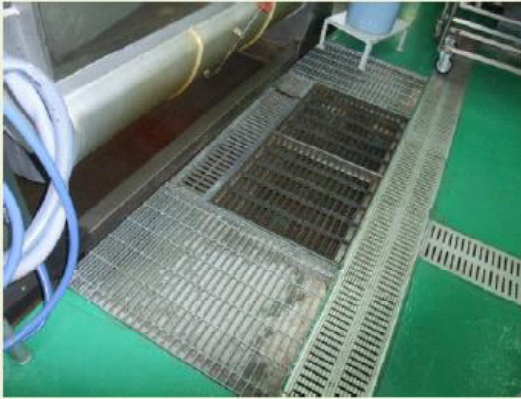
排水は、下処理室や調理室など各部屋から直接下水道に流れる構造にしなければなりません。また、すべての排水が1か所のマスに集まる構造の場合は、汚染度の低い区域から高い区域に流れる構造にしなければなりません。

**(12) 排水溝は衛生的に保つこと**

- ア 排水口は、1日の作業が終了後に清掃すること。
- イ 室外のトラップ部分は、常に清掃し、泥土、ごみ等を取り除くこと。
- ウ 開口部に取り付けられている網等が破損していないか確認すること。

**(13) 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること**

調理中の野菜の茹で水、釜の洗浄水等が床面に広がらないよう、適切な排水設備を設けなければなりません。



釜の幅に合わせて排水溝を広げ、  
排水が床面に流れない構造



排水溝の幅が狭いため、釜か  
ら排水が床面に流れる構造

## 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

### (1) 学校給食施設

#### ② 作業区域内の施設

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

★ 球根皮剥機の取扱いや設置場所で注意すること

- 1 球根皮剥機は、検収室に設置すること。
- 2 球根皮剥機上部から洗浄水が飛散することを防ぐため、中の状態が見える透明なふたを使用すること。
- 3 検収室が狭いことなどにより、球根皮剥機の洗浄水が周りに飛散する場合はパネル等で球根皮剥機を囲むこと。
- 4 球根皮剥機は、使用后、洗浄、乾燥をすること。

✗ 球根皮剥機からの跳ね水によって汚染された周囲



(14) 配膳室は衛生的に保つこと

受配校では共同調理場や業者から搬入された食品等を、また、単独調理場方式校では各クラス別に配膳された食品等を給食時まで安全に保管すること。

そのためには次のことに注意します。

- ア 配膳室の出入口には原則として施錠設備を設けること。
- イ 配膳室は外部からの異物が混入するのを防ぐため、壁や扉で廊下等と明確に区分すること。
- ウ 配膳室には手洗い設備を設けることが望ましいこと。



第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

(1) 学校給食施設

② 作業区域内の施設

六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

**(15) 廃棄物は細菌等の発生・増殖の温床となるため、調理場外の適切な保管場所を設けること**

- ア 廃棄物の保管場所は、調理場で、食品の搬入口から離れた場所とすること。
- イ 廃棄物に日光が当たらないようにすること。
- ウ 施錠設備を備えるなど、部外者や動物等が侵入できない構造とすること。
- エ 廃棄物の保管場所及び廃棄物容器は、廃棄物の搬出後によく清掃し乾燥させ、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。
- オ 廃棄物の保管場所は定期的に殺虫剤を散布し、はえ、ごきぶり等の発生を予防すること。

**★ 廃棄物の有効活用（例）**

1 生ごみ処理機の活用

生ごみ処理機を活用し、微生物により有機物を分解して堆肥を作り（コンポスト化）、その堆肥を利用し、学校の花壇や菜園で作物等を育て、その観察や収穫を通して環境教育を実施します。また、近隣の農家に堆肥を提供し、有機栽培で生産された農産物を学校給食用の食品として活用します。

2 地域の堆肥化施設の活用

廃棄物を地域の堆肥化施設で堆肥化し、製造された堆肥は、公園整備等の花壇の堆肥として活用されています。

3 畜産農家との連携

廃棄物を腐敗させないように冷蔵保存しておき、畜産用飼料として、地域の畜産農家へ提供します。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

(1) 学校給食施設

③ その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

**(16) ねずみ及び衛生害虫の侵入防止措置を講じること**

学校給食施設及び設備は、定期的に点検し、破損箇所からねずみ及び衛生害虫の侵入・発生を防止するため、侵入防止措置を講じるとともに、補修、整理整頓、清掃、清拭及び消毒等衛生保持に努めなければなりません。

次を点検し、破損箇所等は速やかに修理すること。

ア 施設内の網戸や床、壁等に割れ目やすき間がないこと。

イ 外へ向けられた排水溝開口部に取り付けられている網等が破損していないこと。

ねずみ等の侵入防止及び駆除は、次のとおり行うこと。

#### <ねずみ>

ア 棲みかを与えないこと。

(ア) 雑物や積荷を放置しないこと。

(イ) 調理室の周囲の地面にコンクリートなどを張ること。

イ 通路をふさぐこと。

(ア) 排水溝のふたを整備すること。

(イ) 防そ網等を設置すること。

(ウ) かじり穴をふさぐこと。

ウ えさを与えないこと。

(ア) 食品や残飯等のごみは、密閉容器に入れること。

(イ) 排水溝のごみを除くこと。

エ 定期的に業者に依頼し駆除対策を講じるとともに、発生、侵入が確認された場合は業者に速やかに連絡し駆除すること。

#### <はえ>

ア 発生源となる生ごみ等は、密閉容器に入れること。

イ 生ごみ等を長時間置いておかないこと。

ウ 出入口及び窓にはエアカーテン或いは網戸をつけるよう努めること。

#### <ごきぶり>

ア ごみ等は、密閉容器に入れること。

イ 食品は、可能な限り密閉容器に入れること。

#### <あり>

ア 侵入穴をふさぐこと。

イ 食品の砂糖などは、密閉容器に入れること。

ウ 発生、侵入が確認された場合は業者に速やかに連絡し駆除すること。

### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

#### (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止対策を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除することとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。

**(17) 学校給食従事者専用の便所は、調理衣上下の脱衣場所を便所の個室の前に設けるよう努めること**

ア 便所は食中毒菌やノロウイルスなどの病原微生物が存在していることがあることから、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。

イ 用便後の手指は最も危険な汚染源となることから、衣服を整える前に手洗いが行えるよう、便所の個室に手洗い設備の設置が必要となること。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

(1) 学校給食施設

③ その他の区域の施設

二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

**(18) 学校給食従事者専用の便所は、専用の履物を備え、定期的に清掃及び消毒を行うこと**

便所には、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌O157をはじめとする病原微生物が存在している可能性があることから、これらの病原微生物を便所から持ち出さないために便所は常に清潔に保つことが大切です。

ア 学校給食従事者専用便所には、洗浄・消毒・乾燥が容易な材質の履物を備え、便所に入るときには必ず履き替えること。

イ 学校給食従事者専用便所の清掃及び消毒は調理終了後に行うほか、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O157などの病原微生物による食中毒や感染症発症者及び病原性微生物保有者の存在が確認されたときは、直ちに清掃・消毒すること。

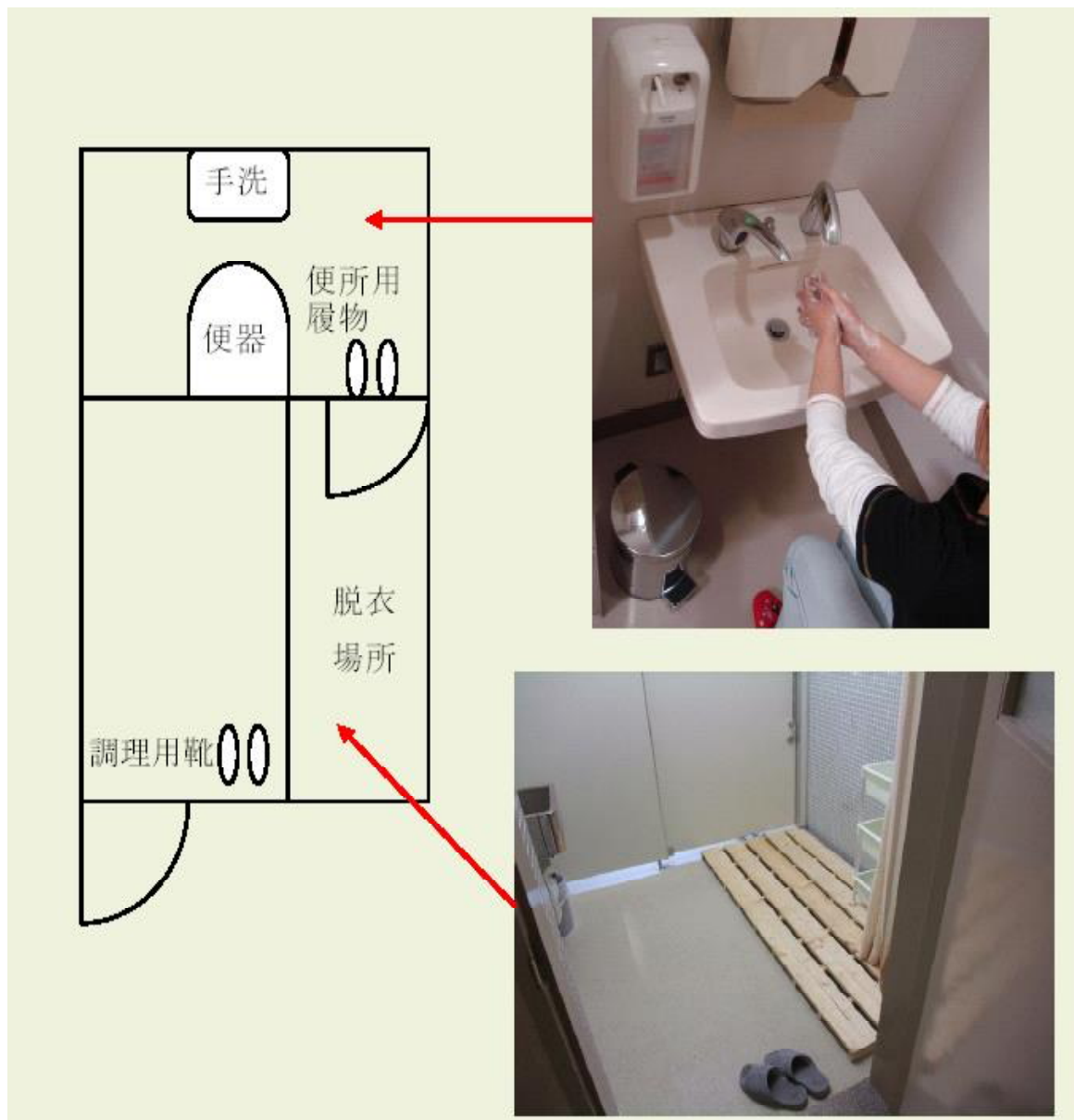
※「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II (P25-29)」参照

### ★ 便所の使用と手洗い手順

- 1 便所個室に入る前に脱衣場所で、調理衣上下、帽子、マスク、調理靴を脱ぐ。
- 2 用便後、着衣を整える前に便所個室で手指を洗淨及び消毒する。
- 3 マスク、帽子、調理衣上下を着用し調理靴を履く。
- 4 調理室に入る前に確実に学校給食調理場における標準的手洗いマニュアルに従って手洗いをする。

※「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照

### ○ 学校給食従事者専用便所の例





## 2 学校給食設備の衛生管理

- 調理機械及び機器を可動式にしていますか。
- 洗浄消毒した食器具や調理器具等は正しく整理し、清潔に保管していますか。
- 給水給湯設備は、必要な数を使いやすい場所に設置していますか。
- 受配校に調理した食品を調理後2時間以内に喫食できるよう配送車を必要台数確保していますか。
- 食品の種類ごと、調理用途別にそれぞれ専用の調理用の器具・容器を備えていますか。
- 調理用の機械、機器、器具・容器は、洗浄及び消毒できる材質、構造で使用後に衛生的に保管していますか。
- 調理作業を合理化する調理機器を備えていますか。
- 下処理室のシンクは食数に応じてゆとりのある大きさ、深さで用途別に設置されていますか。
- 冷蔵及び冷凍設備は食数に応じた広さで用途別に整備されていますか。
- 適切な場所に、正確な温度計及び湿度計を備えていますか。
- ふた付きの廃棄物専用容器を備えていますか。
- 学校給食従事者専用手洗い設備は各作業区域の使いやすい位置に必要な数を設置していますか。
- 学校食堂等に、児童生徒用の手洗い設備を設けていますか。
- 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていませんか。
- 食品の保管室の温度・湿度及び冷蔵庫、冷凍庫の温度は適切ですか。

### (1) 調理機械及び機器を可動式にすること

調理機械及び機器を可動式にすると、次のような利点があります。

- ア 献立によって作業場所を変えることができ、調理過程にあった作業動線になること。
  - イ 作業終了後、洗浄コーナーあるいは洗浄室に移動させて洗浄できるため、床を濡らさず作業ができること。
- ※ 可動できない大型の調理機械及び機器についても、壁につけないで裏面、床面が洗浄できるように設置すること。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

(2) 学校給食設備

① 共通事項

- 一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

機械及び機器を可動式にすることで調理過程にあった作業ができます。

可動式調理機械・機器の例



移動シンクに載せた野菜裁断機



移動式シンク

(2) 洗浄、消毒した食器具や調理器具等は正しく整理し、清潔な場所に保管すること

洗浄、消毒した食器具や調理器具等は、保管中に汚染されることのないように、外部から汚染されない構造の保管場所に保管します。

また、洗浄作業終了後は、数を確認し、整理して保管します。

保管の際には次に注意します。

- ア 器具・容器のうち、調理後の食品、生食する食品に使用するものは扉がついた保管庫内に収納すること。
- イ 用途を区分してある器具・容器は、混同しないよう保管すること。
- ウ 器具・容器は十分乾燥させ、保管すること。
- エ 紫外線殺菌灯のついた保管庫に保管する場合は、紫外線が消毒したい面に直角に近い角度で直接当たるようにすること。
- オ 器具・容器を重ねて保管する場合は、落下等がないよう適切に保管すること。
- カ 戸棚や保管庫にはラベルを貼るなどして、品名と数を明記すること。