

## ★ 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。

### ＜食物アレルギーの表示に関する変遷＞

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

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

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

平成20年6月：特定原材料（義務）に「えび」、「かに」を追加

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

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

令和5年3月：特定原材料（義務）に「くるみ」を追加

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、詳細な献立表により、アレルギー物質を含む食品の有無を保護者に知らせることが必要です。

#### 表示義務

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

#### 表示推奨

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、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20品目

（令和5年3月9日現在）

別紙 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

### 3 下処理時

- 下処理用の専用調理機械、器具・容器を使用していますか。
- 下処理室から調理室への移動は衛生的に行っていますか。
- 食品を二次汚染させないよう衛生的に取り扱っていますか。
- 下処理用のシンクは用途別の三槽式構造となっていますか。

#### (1) 下処理時には専用の器具・容器を使用すること

下処理時には、下処理専用の器具・容器類を使用します。調理用の器具・容器類を使用してはいけません。

ア 包丁、まな板、その他の調理器具は下処理専用のものを使用すること。

イ 器具・容器は次のように区分すること。

(ア) 検収用:検収室で納入された野菜等を入れ、下処理室に持ち込むためのもの。

(イ) 下処理用:下処理室で皮を剥いた野菜等を入れるためのもの。

(ウ) 調理用:三槽シンクで洗浄を終えた野菜を入れ、調理室に持ち込むためのもの。

#### (2) 下処理室から調理室への移動は衛生的に行うこと

下処理室の汚染が調理場へ持ち込まれると、場合によっては食中毒の原因にもなるので、次に注意します。

ア 下処理室と調理室との間で、必要な時以外は往来をしないこと。

イ 下処理作業から調理作業へ移る時には、必ず手指を洗浄・消毒し、エプロンや履物は、調理作業用のものに取り替えること。

#### (3) 食品を二次汚染させないよう衛生的に取り扱うこと

原材料と加熱調理済み食品では微生物の種類も数も全く異なることから、汚染度の高いものから低いものへの二次汚染を避けるために、器具・容器は区別する必要があります。

また、洗浄用のスポンジも用途別（汚染作業区域用、非汚染作業区域用及び生食する野菜や果物用）に区別します。

調理時には、食品を二次汚染させないこと、また、付着している病原微生物を増殖させないことが大切です。このためには次に注意します。

ア 食肉や魚介類は、他の食品を汚染しないよう、専用の容器や器具を使用すること。

イ 食肉類や魚介類の裁断は極力避け、納入業者で裁断されたものを購入すること。

ウ 野菜等は、汚染作業区域の三槽シンクを使用し流水で十分に洗浄すること。（洗浄水の温度は20℃～25℃（夏の水温）以上に上げない。冬の温湯での洗浄は野菜の鮮度を低下させます。）

エ きゅうり、ゴーヤ等表面に凹凸のある野菜は、専用のスポンジ等を用いて丁寧に洗浄すること。

※ きゅうりの洗浄の細菌検査結果では、スポンジを使用した場合のみ、大腸菌群が減少しています。

- オ 皮剥きをした野菜の受けかごは、直接床に置かないこと。
- カ 皮付き野菜と、皮を剥いた野菜は同じ作業台にのせないこと。
- キ 汚染度の低い野菜から洗浄するように作業工程を工夫すること。
- ク 果実類は、汚染作業区域の専用シンクで洗浄すること。
- ケ 食肉類、魚介類、卵及び野菜類等は、床からの跳ね返り水を避けるため、床面から60cm以上の場所に置くこと。
- コ 包丁、まな板は食肉類、魚介類、野菜類、果実類用と区別して使用すること。
- サ エプロンは、用途別・食品別に区分して整備すること。
- シ 食肉類、魚介類、卵及び野菜類等を取り扱った後、他の食品や器具等に触れる時には、手指を洗浄・消毒すること。

★ **野菜類は十分な流水で洗浄すること**

野菜類は下処理室で流水によりこすり洗いを丁寧に行うこと。



〈 調理場における衛生管理&調理技術マニュアルP10~P11参照 〉

**(4) 下処理室のシンクは、加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具洗浄に用いるシンクを別々に設置し、三槽式構造とすること**

シンクは食数に応じたゆとりある大きさ、深さがあり、目詰まり防止対策が取られている三槽式シンクを設置します。小さすぎるシンクは、食品や調理器具を十分に洗浄することができません。一方、大きすぎるシンクは、作業効率を下げってしまうため、タライなどを入れて十分な流水で洗う必要があります。

シンクは相互汚染を防ぐため、次のように用途別に区別します。

- ア 下処理室:加熱調理食品用、非加熱調理食品用、器具の洗浄用とする。
- イ 調理室:食品用、調理室で使用する器具等の洗浄用とする。

## ★ 野菜の処理（例）

それぞれ次のような手順で処理をします

### ○ 球根皮むき機を使う場合のジャガイモの処理（人参、玉葱等も同様）

検収室で球根皮むき機にジャガイモを入れ、洗浄と皮むきをする。（泥水が跳ねないように球根皮むき機に透明なふたをする。）⇒下処理用の容器に入れ、下処理室で下処理用の包丁、まな板で芽取りをする。⇒調理室で切裁する。

※ ジャガイモの芽、皮の緑の部分は丁寧に取り除き、えぐ味成分の除去及びソラニン等による食中毒を防止すること。

### ○ ほうれん草の処理（小松菜、水菜、チンゲンサイ等も同様）

納入されたほうれん草は検収室で検収用の容器に入れる。⇒未処理用の包丁まな板で根を切り、バラバラにして水を循環させた3槽シンクで洗う。⇒下処理済み用の容器に入れて調理室へ移動させる。⇒調理室で切裁する。

※ 青菜類は納品時、下処理時で虫の付着有無を十分確認する。  
また、洗浄回数は野菜の汚れ等に応じて、必要回数を判断する。

### ○ キャベツの処理（白菜、レタス等も同様）

納入されたキャベツは検収室で検収用の容器に入れる。⇒未処理用の包丁、まな板で外葉と芯を取り、2つ割又は4つ割りにし、葉をバラバラにして水を循環させた3槽シンクで洗う。⇒下処理済み用の容器に入れて調理室へ移動させる。⇒調理室で切裁する。

＜「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I」（P17）参照＞

## ★ ジャガイモのソラニン

ジャガイモの皮（特に緑色の部分）や芽の部分には有毒なソラニンが含まれています。特に、「不適切な栽培によって緑変したもの」、「未成熟で小さいまま収穫されたもの」はソラニンが多いと言われています。大人が200mg～400mg食べると腹痛、吐き気、喉の痛み等の症状を呈すると言われていますが、子どもの場合は、大人に比べて約1/10の量で発症します。

加熱によって、未成熟なジャガイモや芽の部分などのソラニンが完全になくなるというわけではありません。芽や皮はあらかじめ取り除いて調理してください。特に緑化した部分は厚く剥き取ります。また、未熟なジャガイモは使用しないようにします。

## 4 調理時

- 下処理室から調理室へ汚れを持ち込んでいませんか。
- 調理室用機械・器具は用途別に区別し、正しく使用していますか。
- 前日調理はしていませんか。
- 食品は衛生的に取り扱っていますか。
- 食品及び調理器具は常に床面から60cm以上の高さに置いていますか。
- 加熱を適正に行い、中心部の温度を確認し、記録していますか。
- 生食する食品は特に衛生的に取り扱っていますか。
- 和えもの、サラダ等の料理は特に衛生的に取り扱っていますか。
- 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却していますか。
- 食品の常温放置はしていませんか。

### (1) 下処理室から調理室へ汚れを持ち込まないこと

下処理室の汚染が調理室へ持ち込まれると、場合によっては食中毒の原因になるので、次に注意します。

- ア 下処理室と調理室との間で、必要時以外は人の往来をしないこと。
- イ 下処理作業から調理作業へ移る時には、手指を洗浄・消毒し、エプロンや履き物を調理作業用のものに取り替えること。
- ウ 食品を下処理室から移動させるときには、カウンター等（作業台）を介して行い、水受けを使い床に水が落ちることを防ぐこと。
- エ 下処理用の器具を調理室に持ち込まないこと。

### (2) 調理室用機械・器具は用途別に区別し、正しく使用すること

- ア 食肉類、魚介類、卵類、野菜類、果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具・容器を備えるとともに、調理用、加熱調理済み食品用、非加熱食品用等、調理過程ごとに区別すること。
- イ 包丁、まな板は食肉類、魚介類、野菜類、果実用と区別して使用すること。
- ウ 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄・消毒済みのものを使用し、二次汚染防止に努めること。
- エ 献立や調理内容に応じて、調理作業を合理化する調理機器（焼き物機、揚げ物機、コンベクションオーブン、真空冷却機等）を備えること。
- オ スポンジ等の洗浄用具は、調理室専用のものを使用すること。
- カ ふきんは、細菌が付着・増殖しやすく、二次汚染の原因となるため、調理作業時には使用しないこと。

キ 作業台等の水をとる場合は、清潔な水切りワイパーやペーパータオルを使用すること。

#### ★ ふきん等使用の注意点

- ・ 使用は、調理作業後とする。
- ・ 材質は、不織布が望ましい。
- ・ 用途別、作業別に区分したものを使用する。
- ・ 枚数を多く用意し、使いまわしを避ける。
- ・ 毛羽立ちが出たら廃棄する。
- ・ 水切ワイパーはゴムの洗浄・消毒を行い、定期的に交換する。



調理作業中のふきんの使用



水切ワイパーの使用

### (3) 前日調理は行わないこと

前日調理は、保管時に他から二次汚染を受けたり、時間の経過により細菌が増殖し、食中毒の発生につながるおそれがあるため、原則として行ってはいけません。作業工程、納品時間、献立内容をよく吟味し、食品は給食する当日に調理します。

#### 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

##### (4) 調理過程

###### ① 共通事項

- 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

#### (4) 食品は衛生的に取り扱うこと

調理時には、食品を二次汚染させないことや付着している病原微生物を増殖させないことが大切です。このため次に注意します。

ア 食肉類や冷凍食品等は、他の食品を汚染しないよう、検収室で移し替えた専用の容器ごと調理室に持ち込むこと。

イ 果実類の切裁・分割は、調理室で専用の包丁、まな板を使用して行うこと。

ウ 冷凍品（食肉類、魚介類、野菜類等）を解凍する場合は、解凍時のドリップで他の食品や冷蔵庫内などを汚染しないよう注意すること。

#### ★ 冷凍品の解凍方法

- ① 冷蔵庫解凍・・・使用する前日から冷蔵庫内でゆっくり解凍する。この場合、専用のふたつき容器に入れて、ドリップの流出と二次汚染を防ぐこと。
- ② 流水解凍・・・当日納入された場合には、流水中で解凍する。この場合、ポリエチレン袋等に密封し、内容物が漏れ出ないようにすること。



冷凍野菜の流水解凍



冷凍食品の冷蔵庫解凍

エ 食肉類、魚介類、卵及び加熱前の野菜類等を取り扱った後、他の食品や器具等に触れる時には、手指を洗浄・消毒すること。

オ エプロンは、用途別・食品別に区別して整備すること。

★ **エプロンの用途別使い分け(例)**

エプロンは使用する食品の用途別に用意し、清潔に管理します。

＜検収用＞



＜食肉用＞



＜下処理用・調味料用＞



＜調理用＞



＜配膳用＞



**(5) 食品及び調理器具は、常に床面から60cm以上の高さに置くこと**

床面からの跳ね水による細菌の二次汚染を防ぐために、ドライシステム調理場であっても、食品を入れた容器や調理器具は、床面から60cm以上の場所に置くとともに、食缶に食品を移し替える場合にも、床面から60cm以上の場所で行わなければなりません。

**(6) 加熱調理を適正に行い、中心部の温度を確認し、記録すること**

加熱食品は中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又は、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その時間と温度を記録します。加熱調理の際には、次に注意します。

ア 炒め物は、一回に調理する量が多すぎると加熱ムラが生じる場合があるため、一回に調理する量を調整すること。

イ 調理機器の温度が上がりやすい部分、上がりにくい部分を把握すること。

ウ 熱源が、常に一定の状態になるよう整備すること。

エ ザルに食品を入れたまま釜で加熱する場合は、十分な加熱ができるよう、ザルに食品を入れすぎないこと。

### ★ 食品の中心部の温度の測り方

- 1 釜、オーブンなどで加熱する食品は加熱ムラができるため、温度が最も上がりにくい部位3点以上の温度を測ることが望ましい。
- 2 野菜などを茹でる場合は、釜のお湯の温度を測るのではなく食品自体の温度を測ること。
- 3 コーンなどの加熱温度は、釜から網じゃくしなどですくいあげて温度を測ること。
- 4 中心温度を測定する場合の温度計のセンサーは食品の中心部にさすこと。



他の部分に比べ焼き色が薄く、温度が上がっていないことがわかる。

使用するオーブンなどの加熱ムラの特徴を日頃から把握して、調理作業すること。



食品の加熱ムラ



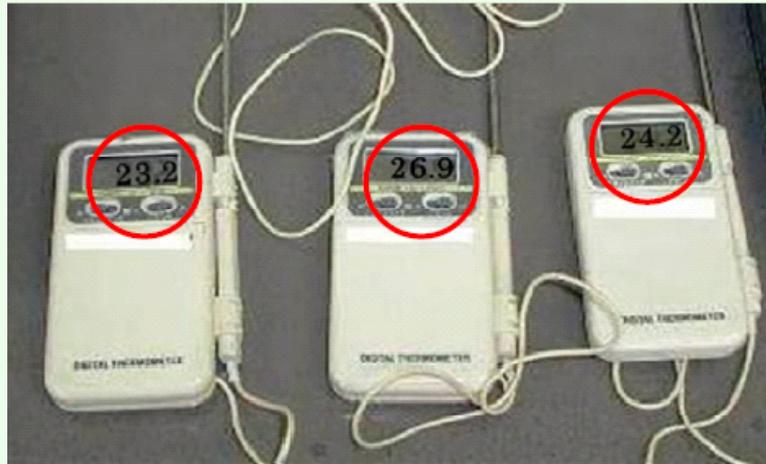
網じゃくしなどで茹で野菜や炒め野菜などを引き上げ、中心温度計を使用して計測すること



野菜の正しい温度の計り方

★ 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  
(「学校給食における食中毒防止Q & A (p 63-64)」参照)

中心温度計は、誤差が生じることがあるため、定期的(月1回)に誤差を補正します。低温については氷水(0℃)、高温については沸騰水(98℃)に中心温度計を入れ、誤差を確認します。温度誤差が±1℃以上の場合にはメーカーに相談するなどの対応をとりましょう。



中心温度計による測定誤差

★ 中心温度計の衛生管理

中心温度計の本体と、直接食品に接触する温度センサー部分は、アルコールで消毒して使用します。真空冷却機や焼き物機等に付属している温度センサー部分も、同様に管理します。

### ★ 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。

(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て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。

### ＜冷凍食品の食品衛生法による成分規格＞

品 名	成 分 規 格		
	一般生菌数 1 g 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	

※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1 gにつき100以下でなければなりません。

## (7) 生食する食品は特に衛生的に取り扱うこと

野菜の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理を行わなければなりません。

なお、生野菜を使用する場合には、教育委員会等は、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえて安全性を確認し、問題がある場合には、加熱調理を実施するなど必要な判断を行います。

また、生食する野菜類及び果物類は、可能な限り調理工程の後半に行い、喫食するまでの時間の短縮を図る工夫をし、さらに、調理過程における二次汚染防止の観点から、次に注意します。

ア スライサー、包丁、まな板などは、消毒した専用のものを使用し、作業途中の交換・消毒をこまめに行うこと。

イ 容器は消毒した専用のものを使用すること。

### ★ 生食する野菜の消毒

生食する野菜は流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒します。

消毒は、次亜塩素酸ナトリウムに浸漬するのが一般的ですが、次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合は、200ppmで5分間以上、100ppmなら10分間以上浸漬します。また、一度に大量の野菜を浸漬すると期待した消毒効果が得られないことがあるので、消毒液の希釈濃度と浸漬時間を守り、効果が上がるようにすることが大切です。

(「調理場における洗浄・食毒マニュアルPart I (p19)」参照)

## 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

### (4) 調理過程

#### ① 共通事項

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の必要性の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

## (8) 和えもの、サラダ等の料理は特に衛生的に取り扱うこと

調理された和えものやサラダ等はその後に加熱されることがなく、そのまま給食に提供されることから、二次汚染を起こさないよう特に衛生的に取り扱う必要があります。

ア 混ぜ合わせるためのボウルや釜等の容器や機器、しゃもじ等の調理器具は消毒済みのものを使用すること。

イ ドレッシングやあえ衣を作るためのミキサー及び泡たて器は、専用のものとし、消毒済みのものを使用すること。

ウ 料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。

エ 和えもの、サラダ等の混ぜ合わせ、配食及び盛りつけなどに使用する調理器具等は消毒済みのものを使用し、作業台はアルコール消毒をしてから使用すること。

オ 担当者は料理に直接手を触れないよう、清潔な専用エプロンと使い捨て手袋（肘までの長さのものが望ましい）を着用すること。

カ 和えもの室がない調理室では人や物が通らない清潔な場所（和えものコーナー等）を確保し、作業を行うための作業動線図を適切に作成すること。

### 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

#### (4) 調理過程

##### ① 共通事項

三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。

## ★ 使い捨て手袋の使用のポイント

使い捨て手袋は、手指に傷があるとき、肉、魚介類、卵等を扱うとき、生食や加熱後の食品に直接接触するときなど、二次汚染を防ぐために使用するものです。使い捨て手袋の交換は、手洗いの代用ではありません。手袋を着用すれば安心だという意識から、手洗いがおろそかにならないよう注意することが大切です。

### 〈使い捨て手袋着脱の注意〉

- 1 装着前に標準的な手洗い又は作業中の手洗いをする。
- 2 それぞれの作業内容により、使用目的にあった使い捨て手袋を選ぶこと。
- 3 着用する際には、破れ等がないか確認し、異物混入にならないようにすること。
- 4 着用後は洗浄・消毒の必要はないが、手袋の箱などが汚れていたり、汚れた手のまま手袋を取り出ししたりすると、手袋の汚染につながるため、箱等を衛生的に保つとともに、手洗いをした後で手袋を取り出すこと。
- 5 外す際には、他の食品や器具等を汚染しないよう、裏返しにしてゴミ箱に捨てること。



#### 【使用目的】

- ・ 手の汚染を食品に付けない（調理済み及び生食の食品等）。
- ・ 食品の汚染を手付けない（肉、魚、卵等）。

#### 【使用箇所】

- ・ 手指に傷等がある場合
- ・ 生食する食品
- ・ 加熱調理後の食品
- ・ 肉、魚、卵等の取扱い

#### 【ポイント】

- ・ 使い捨て手袋は、食品衛生法規格基準に適合した材質のものを使用する。
- ・ 和え物を行う際には、肘までの長さの使い捨て手袋が望ましい。

（「調理場における洗浄・食毒マニュアルPart II (p31～35)」参照）