

座間市中学校給食(選択式)調理等業務委託衛生管理基準

平成26年12月 2日制定

平成29年 4月 1日改定

令和 2年 4月 1日改正

令和 5年 4月 1日改正

本業務を履行するに当たっては、文部科学省「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」及びその他食品衛生に関する法令等によるもののほか、次の方法により行うものとする。

1. 調理従事者等の衛生管理

(1) 健康管理について

- ① 手指に化膿性疾患がある場合には、調理作業に従事しない。作業中、傷を生じた場合は、ゴム手袋を着用し作業する。(ただし、ゴム手袋も手と同様に消毒する。)
- ② 外傷があり、ゴム手袋を着用し作業する場合、「個人別健康観察記録票」(第14票)の特記事項に日付、外傷等の状態やゴム手袋の着用などを明確に記載する。
- ③ 調理従事者等は、毎日個人別に、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無や体温計測、健康状態について点検し「個人別健康観察記録票」(第14票)に記録を残す。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合は、速やかに医師の診察を受け感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行する。
- ④ 本人又は同居人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に指定されている疾患に感染した場合、又はその疑いがある場合や無症状病原体保有状態である場合は、医師の診察を受けその指示を励行する。
- ⑤ 調理に直接関係のない者がやむを得ず調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等への接触を禁じ、健康状態を点検し、その状態を「部外者用衛生管理点検表」(第13票)に記入すること。

(2) 服装等について

- ① 清潔な白衣を着用し、ポケットには落ちる可能性がある物を入れないこと。
- ② 清潔なヘアネットと帽子を着用し、毛髪が一本も出ないように覆うこと。
- ③ 指輪、時計、ネックレス、イヤリング及びピアス等は着けず、爪は短く切り、マニキュアは使用しないこと。

(3) 手洗いについて

- ① 手指は、経口感染症菌や食中毒を食品に付着させる大きな原因となるので、正しく丁寧に洗浄・殺菌する。
- ② 次の工程に移る時などは、その都度必ず手洗いを行う。生肉や魚介類、卵の調理をした後は念入りに手洗いを行う。(手袋をしていても、必ず手洗いを行うこと)

③ その他、文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」を順守すること。

(4)健康診断及び細菌検査(検便)について

- ① 健康診断(結核検診を含む)は、年1回以上受診し、その結果は教育委員会の求めに直ちに応じられるように契約履行期間を終了した翌日から5年間保管しておく。
- ② 細菌検査(検便)は、毎月2回以上実施し、その結果は教育委員会の求めに直ちにに応じられるように保管しておく。細菌検査の検査項目は原則として赤痢菌、サルモネラ菌及び病原性大腸菌O-157とし、必要に応じて教育委員会が指示するものとする。

2. 施設・設備等の衛生管理について

- (1)施設・設備等は、常に整理、整頓、洗浄し清潔に衛生管理する。
- (2)施設・設備等は、二次汚染防止及び調理従事者が健康的に安全に作業するため、ウェット仕様の施設であってもドライ運用を原則とする。
- (3)施設の区分については、二次汚染予防の観点から汚染作業区域と非汚染作業区域及びその他区域に分け、部屋単位で区分する。

区分	内容
汚染作業区域	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 食品の保管室：食品の保管場所 下処理室：食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器、運搬箱の搬入場所 洗浄室(機械、食器具類の洗浄、消毒前)
非汚染作業区域	調理室：食品の切裁等を行う場所 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 加熱調理した食品の冷却等を行う場所 食品を主食・副食用食器に配食する場所 配膳室 食品の搬出場 洗浄室(機械、食器具類の洗浄、消毒等)
その他区域	更衣室、休憩室、調理従事者専用便所、前室、事務室等

(4)使用水について

- ① 水道水は休日若しくは長期休業などによる使用量の減少や調理施設内の配管の延長などの工事により、残留塩素が減少していたり、水質が変化していたりすることがあるため、水の使用開始にあたっては次の点検を行って安全を確認した後に使用すること。
- ② 日常点検は、始業前及び調理作業終了後に遊離残留塩素濃度が0.1mg/l以上であること及び水の色、濁り、臭い、異物、味等について水質検査を実施し(第6票)へ記

録(水質検査記録は1年間保存)する。水質検査は一定の時間(始業前及び調理作業終了後)に行い、始業前の検査にあたっては、5分間流水した後に行う。

(5)施設・設備等の清掃(消毒)及び管理について

調理室、食品庫、下処理室、休憩室、調理業務関連区域などの施設は、毎日清掃し常に整理整頓し、作業が安全に円滑に行われるようにする。

- ① 室内は換気や除湿に注意し、熱湯の使用や床への水流しを避け、できる限り低温・低湿を保つようにする。
- ② 手洗い場は常に清潔に保ち、「石けん液」、「爪ブラシ」、「消毒用アルコール」、「ペーパータオル」等を常備しておく。
- ③ 防虫設備(網戸)のない出入り口のドアや窓は開放しない。
- ④ 調理中は調理機器、器具類の洗浄はできる限り避け、やむを得ず洗浄が必要な場合は、洗浄の汚水が食品や他の調理機器、器具にかからないよう十分注意する。
- ⑤ 調理機器の使用にあたっては、機器ごとの取扱説明書を十分に読み、操作や手入れ方法を確認し安全に操作する。
- ⑥ 中心温度計は、正確な温度を計測するために、月に1回氷水と熱湯を用いて精度確認を行い記録する。(第15票)
- ⑦ 調理機器及び調理用具の使用前、使用後に破損、異常(ねじ外れ、ひび割れ、刃こぼれ等)がないか毎日確認し記録する。(様式15票)
- ⑧ 調理用具は用途に応じて色分けなどして区分し使い分けるようにし、床上60cm以上のところに置く。使用済みの器具でも床に直接置かない。
- ⑨ 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れない。調理、点検に従事しない者がやむを得ず調理中に調理室内に立ち入る場合には、健康状況を確認、「部外者用衛生管理点検票」(第13票)に記録し、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。
なお、文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1・Part 2」を参照すること。

3. 調理・配送・回収等について

(1)食品の検収について

- ① 検収責任者は、食材納入時に必ず補助者と複数で検収立会いを行う。検収責任者が検収時に不在になる場合は代理を決め、あらかじめ検収内容等を指示しておく。
- ② 食品の受け渡しは、調理室(厨房)外で、検収室(場)を定めて衛生的に行う。
- ③ 納入業者を下処理室及び調理室内に立ち入らせない。
- ④ 食品は検収室(場)において専用容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボ

ール等を持ち込まない。

- ⑤ 食品は直接床面に接触しないように、床面から60cm以上の高さの置き台を設けて載せる。
- ⑥ 食材納入時にロット数や品質、鮮度、梱包状態、異物などを確認し、不良品は返却、交換(異物は必ず保管)し、その状況と事後措置を調理施設の長は教育委員会に報告し、(様式7票 進言事項)に記録する。
- ⑦ 食品の検収を行う者は、正確で厳密な検収を励行し、「検収表」(第7票)に記録する。

(2)調理等について

① 下処理について

- ・前日下処理及び調味料の計量、調合(冷蔵庫内での解凍準備作業や個数の確認は除く)はしない。
- ・身支度を整え、下処理用の白衣、帽子、マスクを着用し、食材用途別(食肉類、魚介類、卵、その他)に専用エプロンを着用する。
- ・調理作業中は、下処理用の容器、器具は調理室に持ち込まない。
- ・食材はボール、たらい等に入れ、ざるを使用するときは水がこぼれないようにする。
- ・包装資材等は消毒したはさみ等を使用して開封し、包装資材等の切れ端が混入しないように注意し、異物混入がないかを確認する。
- ・食品が傷んでいたり、不足や異なったものがあつた場合は、必ず衛生管理責任者へ報告し指示に従う。

② 調理について

- ・前日調理はしない。
- ・生で食用する果物類を除き、加熱調理する。
- ・袋等を開封する時は、切片を作らないようにし、切って開封する場合は、一部を残して切り落とさない。また、ビニール袋を手で引きちぎったり、二度切りしない。
- ・「調理業務指示書」(第11票)、「調理作業工程表」(第12票)及び「作業動線図」(任意様式)等の指示内容を遵守し、安全かつ衛生的に作業に当たる。
- ・出来上がりから喫食までの時間をできる限り短くするように設定し、2時間以内での喫食ができるように努める。
- ・下処理室から調理室に異動する場合は、調理用の白衣、マスク及び食材用途別(食肉類、魚介類、卵、その他)の専用エプロンに着替え、手洗いを十分に行う。
- ・衛生的な流れ作業を行うとともに、二次汚染を起こす可能性の高い食品(肉、魚、卵等)と汚染させたくない食品(非加熱調理食品や和え物等)の作業動線が同時交差することがないよう作業を行う。
- ・次の工程に移る時などは、その都度必ず手洗いをを行う。生肉や魚介類、卵の調理をした後は念入りに手洗いをを行う。

- ・ 下処理用の容器、器具は調理室に持ち込まない。
- ・ 容器、器具及び食材は床から60cm以上の高さの台に置く。
- ・ 食材はボール、たらい等に入れ、ざるを使用するときは水がこぼれないようにする。
- ・ 冷蔵、冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- ・ 生食する食材については、使い捨て手袋を着用して調理する。
- ・ 加熱処理するものについては、一工程ごとに3品以上を検温し、中心温度が75℃以上で1分以上(二枚貝等ノロウィルス汚染の恐れのある食材の場合は85℃以上で1分以上)を確認し、その温度と時間を「食品の加熱及び冷却記録簿」(第16票)に記録する。(十分な加熱処理を行うこと。)
- ・ 生食や加熱処理した食材に使用する包丁やまな板等の調理器具の区別や取扱に十分注意を払うこと。(最終調理段階での二次汚染の防止)
- ・ 加熱した食材は速やかに真空冷却機で適切な温度まで冷まし、さらに冷却後の二次汚染には十分注意する。

真空冷却機の使用開始、終了時の温度と時間を「食品の加熱及び冷却記録簿」(第16票)に記録する。

- ・ 和え物は、盛付直前に和え、清潔な場所で清潔な器具を使用し、専用エプロンと使い捨て手袋を着用し料理には素手で触れない。
- ・ 野菜の切り方は、衛生管理責任者の指示のもとに、料理に合った切り方をする。
- ・ 味を決めた後、衛生管理責任者の確認を受け、不足等があった場合は指示を受ける。
- ・ 調理作業時にはふきんを使用しないこと。
- ・ コンタミネーションの防止に努め、対策を講じること。
- ・ 毎日、「給食日誌」(第10票)、「調理作業工程表」(第12票)、「作業動線図」(任意様式)、「座間市中学校給食 備品等日常チェックリスト」(第15票)、「学校給食日常点検票」(第6票)を記載する。

③ 盛りつけ

- ・ 盛りつけ用の白衣、帽子及びマスクを清潔なものを着用する。
- ・ 盛りつけを行う前は手を洗い直し、盛りつけは使い捨て手袋を着用し素手で行わない。
- ・ 盛りつけ用の手袋をしたまま他の作業をしない。
- ・ 盛りつけ用容器は洗浄、殺菌した清潔なものであるかどうかを確認し使用する。
- ・ 盛りつけ用容器等は床より60cm以上の高さの台に置く。
- ・ 盛りつけの時間を「給食日誌」(第10票)に毎日記録する。

(3) 配送等について

- ① 配送車は給食開始時刻の45分前までに学校へ給食配送するため、必要台数を確保すること。
- ② 配送車は毎日清掃し、定期的に洗浄し清潔を保つこと。

- ③ 配送及び回収にあたっては、他の一般商品との併用積載はしないこと。
- ④ 配送時間等記録を任意の様式で記載し、教育委員会の求めに応じて提出できるよう整備すること。

(4) 洗浄・消毒・保管等について

- ① 主食・副食用食器等は、脂質・デンプン等の残留物あるいは洗剤等が検出されないよう、十分洗浄すること。また、洗浄終了後は食器消毒保管庫で速やかに消毒乾燥し、適切に保管すること。
- ② 運搬箱は、常に清潔に保ち必要に応じて洗浄等を行い、衛生的な場所で保管すること。

4. 検食・保存食について

(1) 検食について

次の点に留意して教育委員会及び学校長又は学校長が指名した者から検食を受けること。

- ① 加熱調理や冷却が適切に行われているか。
- ② 異味、異臭、異物等の異常がないか。
- ③ 野菜、果物類はゴミなどの異物や有害物が、十分洗浄され除去されているか。
- ④ 味付けや香り、色彩、形態などが適切になされているか。
- ⑤ 検食の結果は、その状況をチェックし「検食簿」(第8票)に記録する。

(2) 保存食について

- ① 保存食は給食用食材料及び調理済食品を食品ごとに、可食部を50g以上ずつ専用の保存容器あるいは専用の保存袋に密封し、日付(採取日、廃棄日)を記入し、直ちに-20℃以下で2週間以上冷凍保存する。
- ② 次のものは保存食から除くこと。米、麦、塩、砂糖、酢、みりん、醤油、酒、ソース、味噌、こしょう等調味料、わかめ、干しいたけ、削り節、昆布、春雨、ごま、海苔等常温で保存できる乾物、缶詰等。
- ③ 給食用食材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。
- ④ 保存食については「保存食採取及び廃棄の記録」(第9票)に記録すること。
- ⑤ 使用水について日常点検で異常を認め、又は遊離残留塩素濃度が0.1mg/l未満の場合は、1lを-20℃以下で2週間以上冷凍保存する。

5. 日常点検・定期点検等について

安全で衛生的な学校給食を確保するためには、調理従事者等、環境、設備、機器・器具類の全てが適切な状態を維持する必要がある、その確認作業の状態を記録して教育委員会に報告すること。

(1) 日常点検について

日常点検は、「学校給食日常点検票」(第6票)、「検収表」(第7票)、「保存食採取・廃棄記録票」(第9票)、「座間市中学校給食 備品等日常チェックリスト」(第15票)により実施しその状況をチェックし記録すること。

(2) 定期点検について

- ① 施設等は、毎年度当初給食開始前に「学校給食施設等定期検査票」(第1票)に基づき実施しその状況をチェックし記録したものを報告すること。
- ② 設備等は、毎年度各学期(3回)に「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」(第2票)に基づき実施しその状況をチェックし記録したものを報告すること。
- ③ 給食用食材等の検収・保管の状況は毎年度各学期(3回)に「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」(第3票)に基づき実施しその状況をチェックし記録したものを報告すること。
- ④ 調理従事者の衛生管理は、毎年度各学期(3回)に「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」(第4票)に基づき実施しその状況をチェックし記録したものを報告すること。
- ⑤ 衛生管理体制は、毎年度各学期(3回)に「学校給食における衛生管理体制定期検査票」(第5票)に基づき実施しその状況をチェックし記録したものを報告すること。

(3) 作業前の点検事項については、異常があれば速やかに衛生管理責任者を通じて調理施設の長に報告する。調理施設の長は状況を判断の上、教育委員会に連絡し指示を受けること。

(4) 調理従事者は日常点検の内容をもとに、翌日の各々の作業手順などのあり方等を確認しておく。

(5) ねずみ等衛生害虫の駆除

学校給食施設及び設備は、ねずみ等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、食品保管場所や冷凍庫、冷蔵庫へのダンボールの持ち込みを禁止し、侵入防止措置を講じること。

また、ねずみ等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、その都度駆除をすること。

その際必要な場合には補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行いその結果報告書を教育委員会に提出すること。

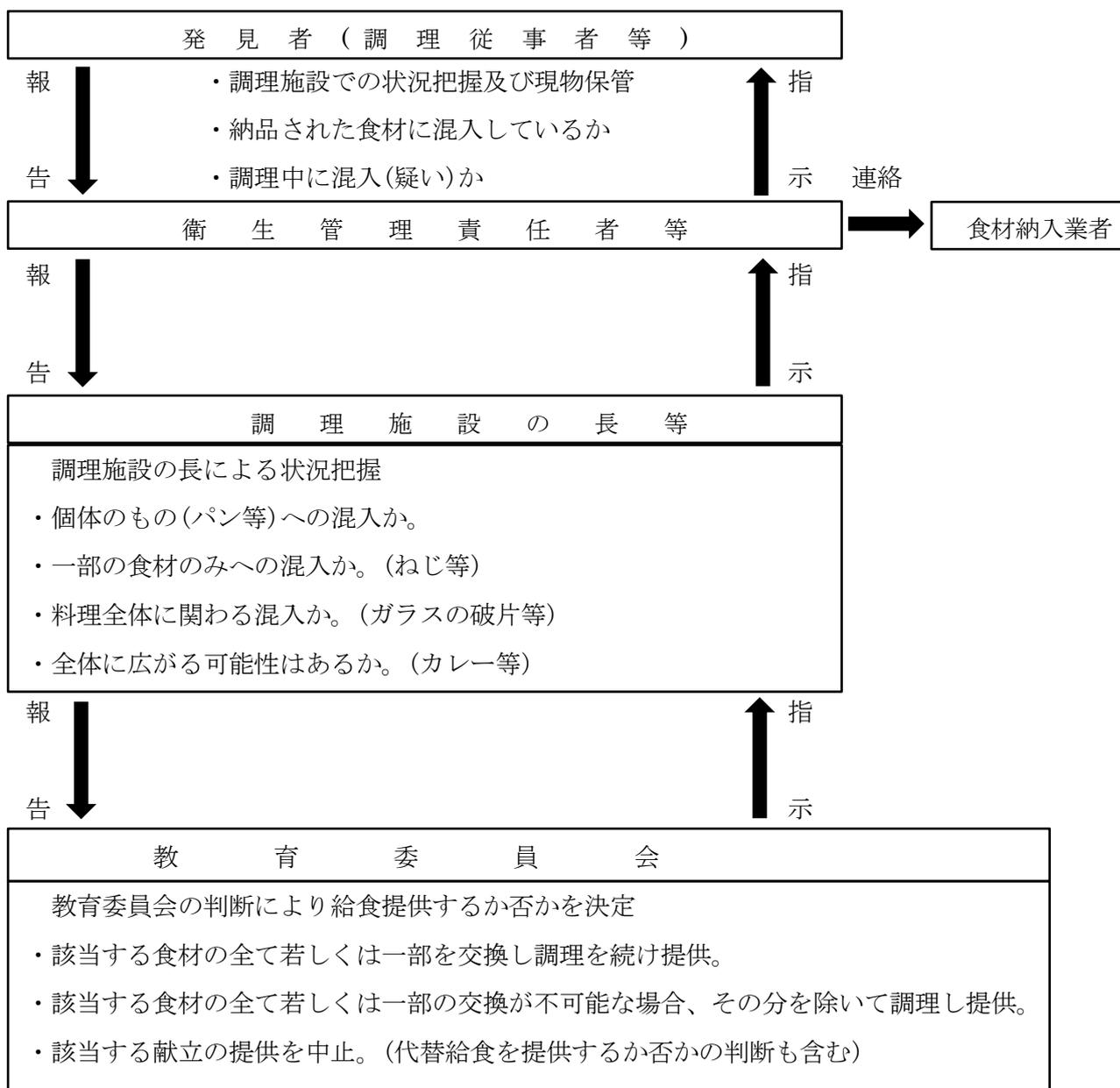
なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、調理従事者専用の便所については、特にねずみ等衛生害虫に注意すること。

6. 異物混入発生時の対応について

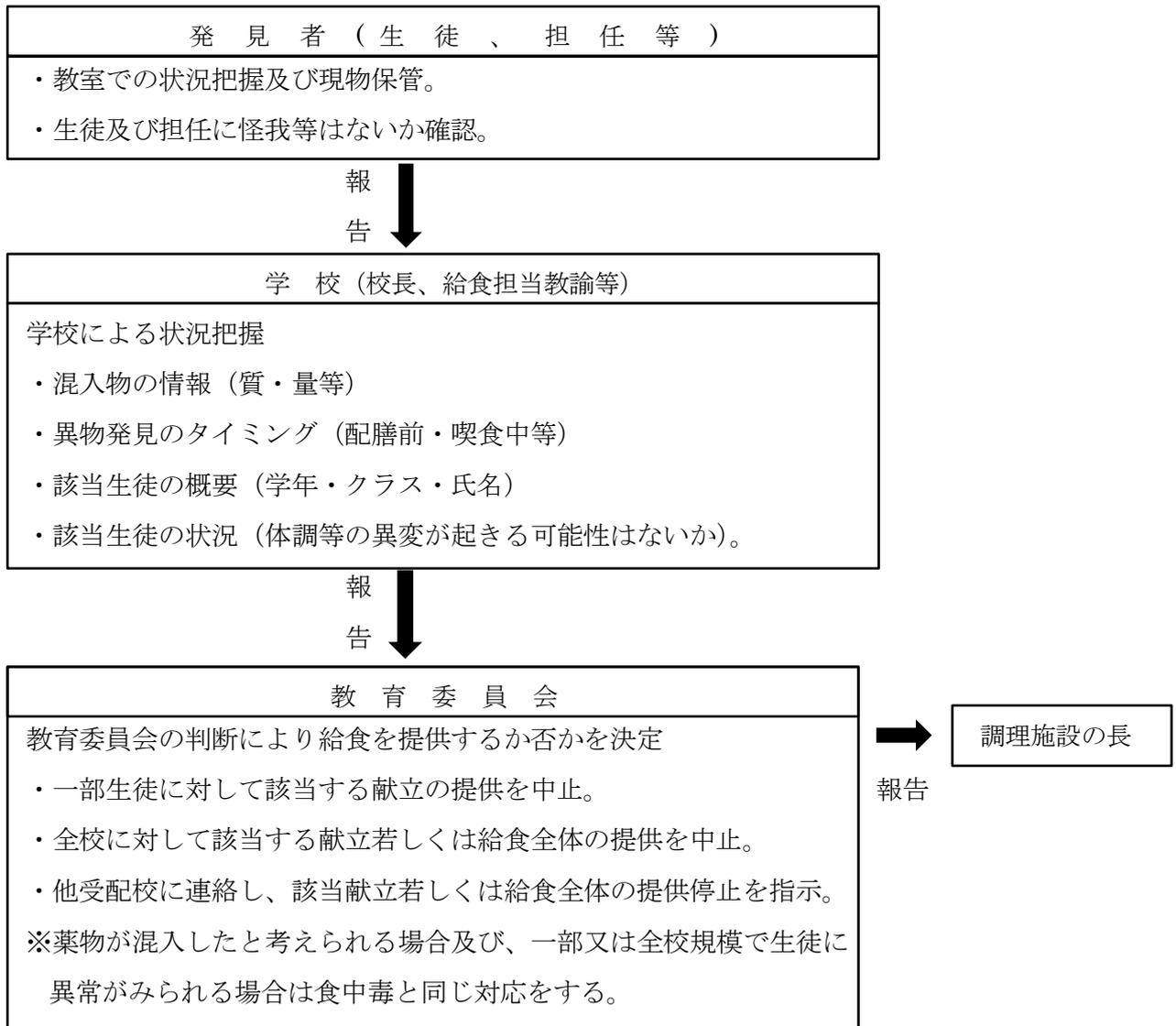
(1) 異物混入時の対応について

- ・異物の種類、混入状況により対応を判断する。
- ・混入された異物について保管する。
- ・衛生管理責任者等及び調理従事者は、異物及び原因の調査を実施する。

①調理施設で発見された場合について



②教室で発見された場合について



(2) 教育委員会との連絡について

教育委員会から調理施設に一報が入ったら直ちに、対応について検討をすること。追って調理施設の長より「異物混入事故報告書」（任意様式可）を提出すること。この際、現物の写真も添付すること。

7. 食中毒(疑い含む)が発生時の対応について

- ① 原因究明にあたってはすべてのデータを提供し、早期の原因究明と原状復帰に向けて、保健所や教育委員会等が実施する調査、検査に対して全面的に協力する。
- ② 調査、検査に際していつでも関係帳簿を提示できるよう日頃から帳簿等の整理をしておく。
- ③ 保健所等の立入検査が行われる場合は立ち会う。
- ④ 調理施設の消毒の実施等については、保健所の指導に基づき対応する。

- ⑤ 調理従事者から検出された場合は症状の有無にかかわらず、その病原体を保有しなくなるまでの期間就業することを禁止する。【法的根拠：感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律第18条】

病原性大腸菌感染症の病原体の保有者が、主治医の診断(細菌検査結果等を添付)により、当該業務に支障がなく病原体が検出されなくなったときは就業を認める。

8. その他

業務を履行する上で突発的な事故により、通常どおりに調理業務を履行できない場合は、直ちに教育委員会に連絡しその指示に従うこと。なお、連絡した内容等については、その状況を任意の様式に記録し報告すること。