

豊中市中学校給食衛生管理基準

1. 総則

豊中市立中学校給食の調理業務等履行に当たっては、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び、その他食品衛生及び公衆衛生に関する法令等を遵守することはもとより、学校給食法の趣旨を十分理解し、文部科学省「学校給食衛生管理基準」に準拠しつつ、この「豊中市中学校給食衛生管理基準」（以下「基準」という。）に基づき適正に行うこと。

この基準は、豊中市立中学校においてデリバリー方式により実施する学校給食の調理施設等に係る衛生管理について適用する。

2. 学校給食施設及び設備に係る衛生管理基準

(1) 調理施設

- A. 調理施設は、隔壁等により、汚水溜、動物飼育所、産業廃棄物集積等不衛生な場所から完全に隔離された場所に設置し、衛生面に配慮した構造とし、食数に応じた広さとする。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、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。
- B. 調理施設は、検収、食材料の保管、下処理、調理、製品の保管、洗浄の作業区域に区分されていること。
- C. 調理施設内は、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、壁での区画、床の色分け等により、作業動線が明確となるようにすること。
- D. 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施設においても、ドライ運用を図ること。
- E. 調理施設の出入り口及び窓は、極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には、網戸、エアーカーテン、自動ドア等を設置すること。
- F. 調理施設内は、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。
- G. 食材料の保管室は専用であること。また、食材料の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置とすること。
- H. 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。
- I. 排水溝は、詰まりや逆流せず、かつ排水が飛散しない構造・配置とするよう努めること。
- J. 廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設けること。
- K. 残乳処理を行える施設を講じること。
- L. 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。また、便所は食品を取り扱う場所及び洗浄室から道のりとして3 m以上離

れた場所に、給食調理従事者（食品の盛付・配膳等、食品に接触する可能性のある者）専用の便所とするよう努めること。

（２）調理設備

①共通事項

- A. 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に努めること。
- B. 全ての移動性の器具・容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- C. 給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であることが望ましい。
- D. 調理した食品を喫食するまでの温度管理及び時間短縮を図るため、配送車両を必要台数確保すること。

②調理用の機械、機器、器具及び容器

- A. 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- B. 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒が出来る材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に応じた大きさと数量を備えること。
- C. 献立や調理内容に応じて、調理作業を合理化する調理用機械、機器（焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等）を備えるよう努めること。

③シンク

シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクを別々に設置するとともに、多層式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用と器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用シンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用と調理用等別々に設置し、共用を避けること。

⑤温度計及び湿度計

施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

- A. ふた付の廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。

B. 調理室にはふた付の残菜入れを備えること。

⑦手洗い設備

A. 手洗い設備、履物の消毒設備（履物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の使用しやすい位置に設置すること。なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造であること。

B. 給食調理従事者が使用する便所には、専用の手洗い設備を備えること。

(3) 調理施設及び設備の衛生管理

A. 調理施設及び設備は、清潔で衛生的であること。

B. 冷蔵庫、冷凍庫、食材料の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。

C. 調理施設は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努め、調理室及び食材料の保管室の温度及び湿度は毎日記録し、1年間保管する（以下「記録する」とする。）こと。また、冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を記録すること。

D. 調理施設内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。

E. 調理施設の給水、排水、採光、換気等の状態を適切に保つこと。

F. 調理施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は、1日に1回以上清掃すること。また、施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

G. 調理施設及び設備は、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、侵入防止策を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の侵入及び発生状況を1カ月に1回以上点検し、発生を確認した時はその都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、消毒を行い、その結果を記録すること。さらに、調理施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみ及び衛生害虫の繁殖場所の排除に努めること。なお、殺鼠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。給食調理従事者が使用する便所については、特に衛生害虫に注意すること。

H. 給食調理従事者が使用する便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

I. 手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、手洗いには適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

J. 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう確実に洗浄し、さらに80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。また、使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生管理に留意すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用

したものをそのまま調理後の食品用に使用することは、決して行わないこと。

- K. フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、すべての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うこと。
- L. シンクは2次汚染を防止するため、洗浄及び消毒し、清潔に保つこと。
- M. まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な消毒に留意すること。なお、木製の器具は使用を極力控えること。
- O. 天井の水滴を防ぐとともに、カビの発生の防止に努めること。
- P. 床は破損個所がないよう管理すること。
- Q. 清掃用具は整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共有を避けること。
- R. 調理施設（ロビー等の共有施設を含む。）において、関係者等が嘔吐した場合には、次亜塩素酸ナトリウム（濃度については別表 1 参照）等を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、関係者及び給食調理従事者等へのノロウイルス等感染及び施設の汚染防止に努めること。

3. 食材料の購入

- A. 施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で、衛生上信用のおける食材料納入事業者を選定すること。
- B. 必要に応じて、食材料納入事業者の衛生管理の状況を確認すること。
- C. 原材料及び加工食品について、製造事業者もしくは食材料納入事業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、または生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食材料納入事業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

4. 食材料の検収・保管等

- A. 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食材料の納入に立会し、品名、数量、納品時間、食材料納入事業者名、製造事業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、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（食材料納入事業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）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、記録すること。
- B. 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、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。

- C. 食材料納入事業者から食材料を納入させるに当たっては、検収室において食材料の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- D. 食材料は検収室において、専用のふた付容器に移し替える等し、下処理室及び食材料の保管室にはダンボール等持ち込まないこと。また、検収室内に食材料が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。
- E. 食材料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の容器で保管する等により、食材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。

5. 調理過程

① 共通事項

- A. 給食の食材料は、原則として、前日調理を行わず、すべてその日に施設で調理し、生で食用する果実類等を除き、加熱処理したものを提供すること。また、加熱処理する食品については、中心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恐れのある食品の場合は、85℃～90℃で90秒間以上）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。
- B. 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。
- C. 果物を加熱せずに提供する場合には、流水（飲用適のもの。以下同じ）で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。

② 使用水の安全確保

- A. 使用水は、文部科学省「学校環境衛生基準」に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/l以上であること並びに色、臭気、味等について水質検査を毎日実施し、その結果を記録すること。
- B. 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し、直ちに委託者の指示を受け、適切な措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間保管すること。
- C. 貯水槽を設けている場合は、専門の事業者へ委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等は1年間保管すること。

③ 二次汚染の防止

- A. 献立ごとに調理作業手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の

動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

- B. 食品、移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台に乗せて行うこと。
- C. 食肉類、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。
- D. 調理作業中の食品、調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けを図ること。
- E. 調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- F. 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要のある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
- G. 調理終了後の食品は、素手で触らないこと。
- H. 調理作業時には、ふきん等異物混入の恐れとなる布は使用しないこと。
- I. エプロンや履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管する等、衛生管理に配慮すること。

④ 盛付

- A. 食器（ランチボックス）への盛付については、素手で取り扱うことのないよう、使い捨て手袋を着用して作業を行うこと。
- B. 盛付作業には、清潔な調理器具類、容器等を用いること。
- C. 異物混入が生じないよう万全を期すること。

⑤ 食品の適切な温度管理等

- A. 調理作業においては、調理施設内の温度及び湿度を確認し、記録すること。また、換気を行うこと。
- B. 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- C. 下処理後の加熱を行わない食品は、下処理後すみやかに調理に移行すること。
- D. 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌等の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機等を用いて30分以内に中心温度を20℃付近まで下げるよう工夫すること。また、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時刻を記録すること。
- E. 調理が終了した食品は、すみやかに提供できるよう工夫すること。温かい状態で

提供される食品については、食中毒菌の増殖を抑制するため、調理終了後可能な限り高温のまま保温食缶等に移し替え、喫食時に65℃以上が保てること。また、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。その他の食品についても、調理終了後、提供まで適切な温度で保存すること。また、調理施設からの搬出時刻を記録すること。

F. 調理後2時間以内に給食を提供できるよう努めること。

⑥ 廃棄物処理

A. 調理中に出る廃棄物は、ふた付の容器に処分すること。

B. 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。

C. 廃棄物は、汚臭、汚液が漏れないように管理すること。また、廃棄物のための容器は作業終了後すみやかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。

D. 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。

E. 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。

F. 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

6. 配送等及び中学校の配膳室

① 配送等

A. 調理施設においては、容器、配送車両の設備の整備に努め、配送途中の塵埃等による給食の汚染を防止すること。

B. 配送過程においては、適切な温度管理を行い、配送時刻を記録すること。

C. 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。

D. 配送員は服装の清潔保持に努め、配送車両の内部は常に衛生的に管理すること。

E. 配送車両への積み下ろし等の作業は、アルコール消毒や手袋を着用する等適切に行うこと。

F. 配送用容器及び食缶、食器、ランチボックス等は、回収後、洗浄・消毒を行い、衛生的に保管すること。

G. 配送及び回収時においては、指定以外の物や物品を同乗又は積載しないこと。

H. 配送車両の運行にあつては、交通法令を遵守し、安全運行に万全を期すること。特に、学校敷地内での運行にあつては、最徐行で運行させるとともに、発進や後退に際して、車両周囲の安全を十分確認し、生徒等の安全確保を図ること。

② 中学校の配膳室

A. 配膳室の衛生管理に努めること。

B. 配送された給食は、喫食時間まで清潔な場所に配置し、適切な温度管理を行うこと。この場合、配送車からの搬入時刻及び給食配食の時刻を記録すること。

C. 副食（ランチボックス）を運搬する際には、ふた付の容器に入れること。

D. 牛乳保冷庫やその他の容器等の汚染に注意すること。

- E. 生徒等のおう吐物により汚染された食器は、すみやかに消毒を行うなど衛生的に処理し、配膳室内に未処理のまま直接返却されないよう注意すること。

7. 検食及び保存食

① 検食

- A. 調理施設では、調理終了後、最初の配送前までに検食を実施すること。

また、調理施設から配送される中学校においては、あらかじめ責任者を定めて、生徒等の喫食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、すみやかに調理施設等に連絡すること。

- B. 検食にあたっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、1食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か確認すること。

- C. 検食を行った日時、意見等結果を記録すること。

② 保存食

- A. 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日もしくはロットが違う場合又は、複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

- B. 調理済み食品は、各学校の配膳室においても、主食、副食（温かいおかず一品）、牛乳を50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、その他の副食についても一品ごとにビニール袋等に密封し、専用冷凍庫に -20°C 以下2週間以上保存すること。

- C. 原材料は、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、すべて割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

- D. 保存食については、原材料、加工食品及び調理済み食品がすべて保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

8. 衛生管理体制に係る衛生管理基準

① 衛生管理体制

- A. 調理施設の管理者は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を定めること。

- B. 衛生管理者は、施設及び設備の衛生、食品衛生及び給食調理従事者の衛生の日常管理等にあたること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において、清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適正に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

- C. 衛生管理者は、調理作業工程表に基づき、給食調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
- D. 調理施設の管理者及び配膳員は、学校給食の衛生管理について十分な注意を払い衛生管理の徹底を図り、学校給食の安全な実施を行うこと。
- E. 調理施設の管理者は、施設及び設備の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合は、計画的な改善を行うこと。
- F. 調理施設の管理者は、給食調理従事者を対象とした研修の機会を確保すること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が受講できるよう配慮すること。
- G. 調理施設の管理者は、調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れさせず、健康状態等を点検し、その状態を記録したうえで入れること。また、入室の際には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。
- ② 給食調理従事者の衛生管理
- A. 給食調理従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- B. 調理及び配膳にあたっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用させること。
- C. 作業区域用の調理衣及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- D. 給食調理従事者は、次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。
なお、使い捨て手袋を使用する場合には、作業の切れ目に交換を行うこと。
- ・作業開始前及び用便後。
 - ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合。
 - ・食品に直接触れる作業にあたる直前。
 - ・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合。
 - ・配膳の前。
- E. 原則として、給食調理従事者は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。ただし、食中毒の原因究明に支障をきたさないための措置（試食担当者を限定すること等）が講じられている場合は、この限りではない。
- ③ 給食調理従事者の健康管理
- A. 給食調理従事者は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行時には、十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど、自らが施設や食品の汚染の原因とならないよう注意するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- B. 給食調理従事者は、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を

行うこと。また、当該健康診断を含め年3回程度健康状態を把握することが望ましい。

C. 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌について、毎月2回（年24回）実施すること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスを含めることが望ましい。

D. 給食調理従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等外傷等健康状態を毎日個人ごとに把握するとともに、本人もしくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号。）に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

E. ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された給食調理従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業をさせないなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある給食調理従事者についてすみやかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事させない等の手段を講じるよう努めること。

④ 点検、検査及び報告

A. 調理施設の管理者は、衛生管理者に点検作業を行わせるとともに、その都度点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認し記録すること。

B. 衛生管理や調理業務に伴う帳票類は、実施月の翌月20日までに委託者へ提出すること。

C. 委託者等が、定期的又は臨時的に調理施設の検査を実施する場合には、受託者は、検査に協力すること。

D. 点検及び検査の結果、改善が必要とされた場合には、調理施設の管理者は、すみやかに必要な措置を講じること。

E. その他突発的な事故が生じた場合には、委託者と協議しすみやかに必要な措置を講じること。