

四国中央市

学校給食衛生管理基準

平成 26年 4月 1日 策定
平成 27年11月 1日 改訂
令和 4年 9月 1日 改訂

四国中央市教育委員会



目 次

	ページ
はじめに	1
1. 学校給食の運営と組織	1
2. ドライ運用の推進	3
3. 衛生管理体制の確立	3
4. 学校給食従事者の衛生管理	5
5. 施設・設備の衛生管理	8
6. 調理機械・器具及び食器具の衛生管理	10
7. 使用水の管理	11
8. 食品の衛生管理	13
9. 作業前の衛生管理	15
10. 下処理時の衛生管理(汚染作業区域における業務)	17
11. 調理時の衛生管理（非汚染作業区域における業務）	19
12. 配食及び配送	20
13. 学校で行う衛生管理	21
14. 洗浄	23
15. 異物混入防止の為の留意点	24
16. 定期、臨時検査及び日常点検	26
17. 食中毒等の発生時における対応	28
18. 異物混入発生時における連絡体制	30
19. 危機事象発生時の報告	32
（別紙1）問題事象発生報告書	33
（別紙2）時系列報告	35
（別紙3）学校給食による事故報告書	36
（別紙4）学校給食による事故報告書の事故レベル	36

はじめに

学校給食においては、まず何よりも安全性の確保が求められることから、全ての学校給食関係者が衛生管理における意識を共有するとともに、互いに連携・協力し、更なる安全性の確保を図るために、衛生管理の基本的事項について示した「四国中央市学校給食衛生管理基準」を策定するものである。

また、本基準により、学校給食従事者に対する意識付けを行い、ウェット施設においてもドライ運用を推進するとともに、作業工程毎に衛生管理のポイントを示した「四国中央市衛生管理マニュアル」に従い、日々の確認や定期的な評価・改善に努めることとする。

ただし、各給食センター、共同調理場、各学校の給食施設において、施設や設備、調理備品等に違いがあることから、本基準及びマニュアルを基本とし、適切な運用を図ることとする。

(参考) 「学校給食衛生管理基準」(文部科学省) 平成21年3月31日 改訂
「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省) 平成20年6月18日 改訂

1 学校給食の運営と組織

学校給食の目標を達成するためには、学校規模、職員構成、施設・設備、地域の状況を勘案した運営組織を確立するとともに、児童生徒の食生活の実態等をもとに、具体的な計画を立て効率的、効果的な運営をしていく必要がある。

また、運営に当たっては、関係教職員のみならず、保護者や地域の方々の協力を得ることが必要であり、これらの人々も加えた運営組織を設けることも重要である。

1. 学校給食の運営組織

(1)教育委員会等の組織

学校給食を実施する四国中央市教育委員会は、所管の学校、給食センター、共同調理場等と連携を図りながら、学校給食の運営に必要な組織を置き、衛生管理や学校における食に関する指導、関係教職員に対する研修、献立作成や食品の購入などについて適切な指導を行う。

四国中央市教育委員会は、調理業務等委託民間会社に対し、契約書・仕様書及び作業手順書により調理業務等を指示する。また、安全衛生上緊急に対処する必要がある事項については、栄養教諭又は学校栄養職員(以下「栄養教諭等という」)が委託先の調理員に対して指示を行うことができる。

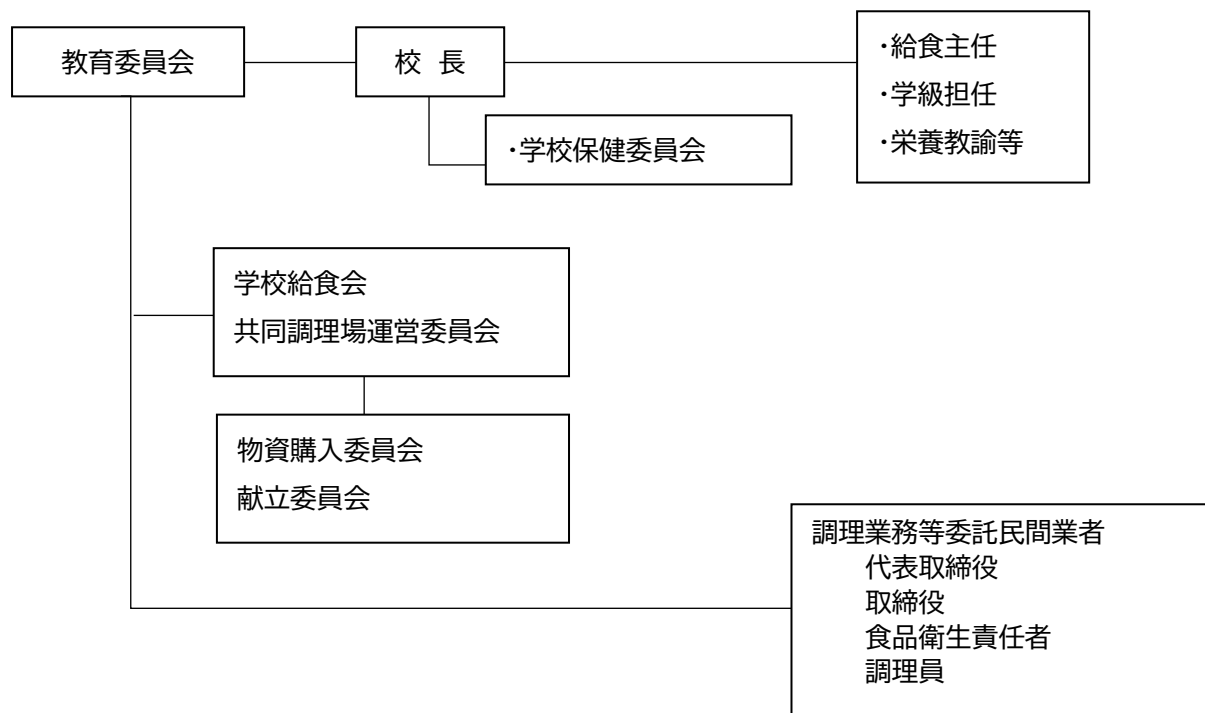
(2)校内運営組織

学校給食の運営方法は、学校規模や調理方式(単独校方式・共同調理場方式)によって異なるが、その中心となるのは、当該学校の教職員による校内運営組織である。学校長を中心に、関係教職員の共通理解のもとに、それぞれの役割を明確にして連携を図った組織体制とする必要がある。また、共同調理場方式の学校でも、調理場と連携しながら運営組織体制が不十分にならないように留意する。

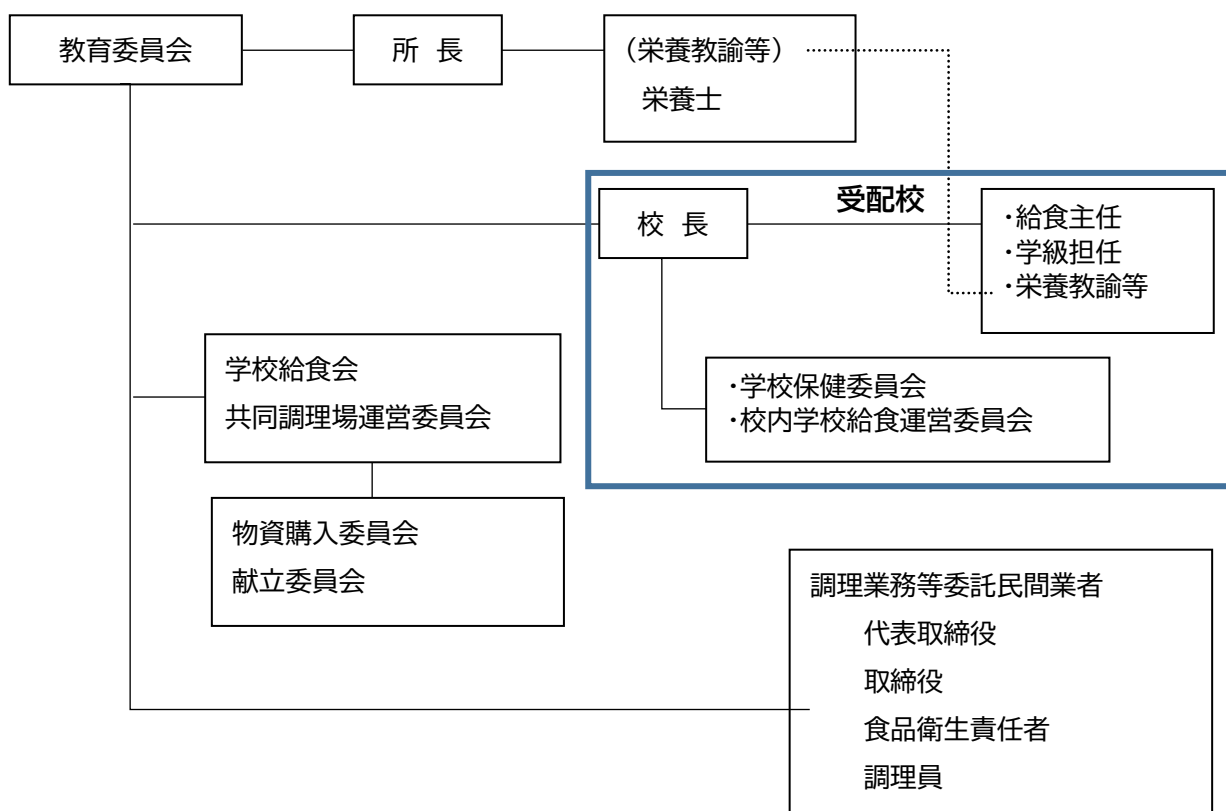
(3)調理業務等の委託民間業者

調理業務等を委託した民間業者は、契約書・仕様書及び作業手順書により誠意を持って業務を行い、食育に関してもその一角を担うものとして協力をする。

●単独調理場



●共同調理場



2 ドライ運用の推進

本市においては、より安全に給食を提供し、高温・多湿の作業環境を改善することを目的に、ドライ施設・ウェット施設におけるドライ運用を推進することとしている。

1 「ドライシステム」について

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式である。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、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生原因を少なくすることができる。

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必要がある。

2 「ドライ運用」について

ドライ運用とは、水や食品を床面にこぼさずに調理及び洗浄作業を行うことである。

細菌は、乾燥した床面では増殖できないが、溜まり水等があると水の中に含まれる少量の栄養分で増殖する。室温が25℃以上になれば細菌は分裂を繰り返して増殖し、床面の細菌数が増加する。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である。

3 衛生管理体制の確立

給食においては、まず何よりも安全性の確保が求められることから、全ての学校給食関係者が衛生管理における認識を共有するとともに、それぞれの役割を認識し、互いに連携・協力できる体制を整備する必要がある。

1 実施責任者

- ① 学校給食における実施責任主体である四国中央市教育委員会は、実施責任者として、学校給食における最終的・包括的責任を負うものである。
- ② 実施責任者である四国中央市教育委員会は、施設の運営管理責任者及び施設の衛生管理に関する衛生管理責任者を指名する。なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても衛生管理責任者を指名する。

2 運営管理責任者

- ① 共同調理場においては、所長を、単独調理場においては、学校長を運営管理責任者とする。
- ② 校長又は共同調理場の長(以下「校長等」という。)は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。
- ③ 校長等は、学校保健委員会及び共同調理場運営委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、給食主任、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図る。
- ④ 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮する。
- ⑤ 校長等は、危機管理マニュアルにのっとり、食中毒等に対する危機管理体制を整備する。
- ⑥ 校長等は、衛生管理責任者に点検表等に基づく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する。点検結果については、1年間保管する。

- ⑦ 校長等は、点検の結果、衛生管理責任者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食品の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講じる。
- ⑧ 校長等は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急措置を講じるとともに、計画的に改善を行う。

3 衛生管理責任者

- ① 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定める。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定める。
- ② 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たる。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切に行われているかを確認し、その結果を記録する。

4 調理業務等委託民間会社

- ① 調理従事者に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識の習得を図るよう努める。
- ② 調理従事者に定期的な健康診断及び検便を受けさせる。
- ③ 調理従事者が下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は、調理作業に従事させない。家族の健康状態に問題がある場合は同様の措置をとる。この場合の判断は、各施設の食品衛生責任者が「学校給食従事者の健康、衛生調査票」を確認し、調理業務民間委託会社と相談し、校長等の意見を聞いて決定する。

5 食品衛生責任者

- ① 調理業務等委託民間会社は、許可施設ごとに調理員のうちから食品衛生責任者1名を定める。
- ② 食品衛生責任者は、調理業務等委託民間会社の指示に従い、食品衛生上の管理運営にあたる。
- ③ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、調理業務等委託民間会社に対して改善を建言する。

6 学校給食従事者の研修体制

- ① 食中毒を防止し、衛生管理の改善を図るためには、学校給食の調理に当たる調理員が衛生管理の基礎基本を理解し、常に危機意識を持って調理に当たることが大切である。よって、四国中央市教育委員会は、調理員の衛生意識の高揚を図るために、調理員に対する衛生管理に関する研修機会を積極的に設ける。
- ② 調理業務等委託民間会社においても、調理員が衛生管理の基礎基本を十分理解し、衛生意識の高揚を図るため独自に研修機会を積極的に設ける。また、調理員自身も「四国中央市衛生管理マニュアル」、「衛生管理&調理技術マニュアル」等を活用し自己研鑽を図る。

7 献立作成時の衛生管理

四国中央市教育委員会は、衛生管理に十分配慮しながら、栄養バランスのとれた献立を作成できるように献立作成委員会等で検討を行い、その際には栄養教諭等、給食主任、学校関係者、保護者その他の関係者の意見を尊重する。

- ① 献立作成は、学校給食施設・設備の状況や人員体制等を考慮し、配食や配送までを含め、無理のない余裕を持った献立を作成する。
- ② 調理作業工程表や作業動線図を作成し、二次汚染の危険がないよう十分配慮した献立とする。

- ③ 高温多湿の時期は、なまもの、和え物等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮する。
- ④ 保健所等から情報を収集し、地域における感染症・食中毒の発生状況に配慮すること。
- ⑤ 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、給食主任、学校関係者、保護者その他の関係者の意見を尊重する。

8 食品の選定・購入時の衛生管理

おいしく安全な給食を提供するためには、良質な食品や地域の新鮮で安全な食材を購入することが大切である。四国中央市教育委員会は、物資購入委員会を設け、食材の選定や業者の選定を適切に行う。

- ① 四国中央市教育委員会は、学校給食用食品等を選定する物資購入委員会を設け、栄養教諭等、学校関係者、保護者、その他の関係者の意見が十分尊重されるよう適切な運用を図る。
- ② 保健所等の協力を得て、施設の衛生管理や食品の取り扱いが良好で、衛生上十分信用のおける業者を選定する。

【納入業者の選定に当たって留意する点】

- (ア) 納入する食品の品質や取り扱いについて、十分な知識・経験がある。
- (イ) 保健所の食品衛生監視結果が良好な成績である。
- (ウ) 食品衛生の知識が十分あり、食品が清潔に取り扱われている。
- (エ) 輸送中の温度管理が適切に行われている。

4 学校給食従事者の衛生管理

調理作業等を行う一人一人の健康状態が作業全体に影響するので、毎朝その状態をチェックして確認することが大切である。体調に異常がある時は、必ず申告する。運営管理責任者は学校給食従事者の毎日の健康状態を知るために、日頃からよく観察し、個人個人の正常な状態を把握することが必要である。

1 健康状態の確認

- ① 日常の健康チェックを行い、学校給食従事者の健康・衛生調査票に記録する。体調に異常がある時は必ず申告し、特に次の事に留意しながら対応する。
 - (ア) 化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事しない。
 - (イ) ただちに医師の診断を受ける。
 - (ウ) 必要に応じて帰宅する。
 - (エ) やむをえず調理作業以外の作業に従事する場合は、手袋を着用する。※下痢、腹痛、嘔吐は食中毒の代表的な症状である。また、化膿した傷、発疹等には食中毒菌である黄色ブドウ球菌が多数存在するので、直接食品に触れたり、または、手で傷等に触れる事で、手指から食品が汚染される。また、手指については、化膿していなくても、傷、やけど、手あれなどの部分が黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので必ず手当をしておく。
- ② 運営管理責任者は、学校給食従事者に異常があると思われるときは、その状態により次のような措置を取る。
 - (ア) 調理作業に従事させない。
 - (イ) 医師の診断を受けさせる。

- ③ 必要に応じて帰宅させる。

※下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状のある場合は、調理作業に従事させない。また、必要に応じて臨時に検便を受けさせる等、当該者が完治するまで調理作業には従事させない。

2 定期検診や検便の実施

健康診断は一般的な健康状態を知る為必ず受診し、検便は経口伝染病菌、食中毒菌の保菌の有無を知るために有効な手段であるので、必ず受ける。

- ① 医療機関での健康診断は年 1 回、健康相談は年 3 回、検便(検査項目は赤痢菌、サルモネラ菌、出血性大腸菌 O157)は月 2 回受ける。
- ② 海外旅行や国内であっても本人や家族が食中毒菌汚染地域を旅行した時は、定期検便以外に臨時検便を実施する。
- ③ 検便提出記録簿に記入し、検便検査結果と共に 1 年間保管する。
- ④ 保菌者が出た場合は医師の指示に従い、改善に努める。

3 学校給食従事者の心得

学校給食従事者は、日頃からいつも身体の衛生に心掛けるとともに、調理作業時には次の事項を順守する。

- ① 毎日専用で清潔な調理衣上下、マスク、帽子、履物等を着用する。
- ② 着替えは更衣室で行う。通勤時の着衣のままで調理衣を身につけない。
- ③ マスクは口と鼻を覆う。
- ④ 爪はいつも短く切っておく。
- ⑤ 体調に異常がある場合には必ず申し出て、指示に従う。
- ⑥ 家族の体調に異常がある場合は、必ず申し出て、指示に従う。
- ⑦ 調理場内では、指輪・ネックレス、イヤリング・ヘアピン・時計等 unnecessary な物ははずす。
- ⑧ マニキュアはしない。
- ⑨ 香水はつけない。(香りがきつい整髪料等は使用しない。)
- ⑩ 調理場内及び受配校内で喫煙はしない。
- ⑪ ポケットの中には何も入れない。
- ⑫ 調理作業中、顔面や毛髪などにむやみに触らない。
- ⑬ 毛髪は帽子からはみ出さないようにする。ネット等が付いたものを着用することが望ましい。
- ⑭ 調理室内では専用の履物を履く。また、調理室外に出るときは必ず外履き用の物に履き替える。
- ⑮ 調理業務中は、調理衣上下のままで施設外へ出ない。
- ⑯ 学校給食従事者専用便所を使用する時は、必ず調理衣上下、帽子、マスクを取り、履物を替える。
- ⑰ 調理室に入る前に必ず標準的な2回手洗いをする。
- ⑱ 学校給食従事者専用便所を使用した後は、標準的な2回手洗いをする。
- ⑲ 作業終了後は毎日調理衣、帽子等洗濯し保管する。
- ⑳ 使用後はエプロンや履物等は洗浄及び消毒を行い、作業区分ごとに保管して、翌日までに乾燥させておくこと。
- ㉑ 汚染作業区域、非汚染作業区域を理解し、色分け等で明確に区分した専用の履物やエプロン等を使用し、その保管場所も区別する。



4 正しい服装

調理作業に従事する時には清潔でかつ作業しやすい所定の服装をする。また、作業衣、帽子は毎日専用の洗濯機で洗濯する。洗濯機のない施設においては、当面の間、自宅で衛生的に洗濯する。

- ① 衛生面のみならず、やけどやけがを防ぐためにも、必ず作業衣、エプロンを着用する。
- ② マスクは必ず着用する。
- ③ 手全体を洗う。
- ④ 帽子は毛髪が出ないように深くかぶる。
- ⑤ 汚染作業区域、非汚染作業区域を理解し、色分け等で明確に区分した専用の履物やエプロン等を使用し、その保管場所も区別する。

5 手指の洗浄

手指は経口伝染病菌や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので、正しく洗浄することが大切である。手洗いは始業時、次の作業に移る前には必ず行う。特に食肉、魚介類、卵等を取り扱った時、用便後は特に念入りに洗浄消毒する。

「学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表」

1. 手を洗う前に

(時計や指輪を外す、爪を短く切る、手に傷等があれば適切に処置し、手洗い後に、手袋を着用する。)

2. 洗い残しのない手洗いを

3. 流水で軽く手を洗う

4. 手洗い用石けん液をつける

5. 十分に泡立てる

6. 手の平と甲を洗う(5回程度)

7. 指の間を洗う(5回程度)

8. 親指の付け根まで洗う(5回程度)

9. 指先を洗う(5回程度)

10. 手首を洗う(5回程度)

11. 肘まで洗う

12. 爪ブラシで爪の間を洗う

13. 流水でよくすすぐ(15秒程度)

14. ペーパータオルで拭く

15. アルコールをかける

16. 指先にすり込む

17. 親指の付け根まですり込む

18. 手の平と甲にすり込む

19. 指の間にすり込む

20. 手首にすり込む



1回目は13番までの工程で手洗いを行う。

2回目は12番以外の20番までの工程で手洗い・消毒を行う。



【2回手洗いを行うタイミング】

① 作業開始前

② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

③ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後

④ 配膳の前

※始業前、用便後、次の作業に移る前には必ず手洗いをする。

生の食肉や魚介類、卵、調理前の野菜類等を扱った後、髪、顔、床に触れた後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する時、配缶時やコンテナ等への積み込み時等、作業区分が変わる時には、特に念入りに実施すること。

5 施設・設備の衛生管理

調理室内は、細菌に汚染される度合いの大きい区域からそうでない区域への細菌の汚染を防止するために、汚染作業区域と非汚染作業区域に間仕切り等を設けて、汚染物を非汚染作業区域に持ち込まないことが重要である。このことは、食中毒防止三原則のひとつ「菌をもちこまない」ことにつながることを強く認識し、作業することが大切である。また、日常の清掃、点検を徹底して行い、施設設備を常に衛生的に保つことが大切である。

1 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

調理室内に間仕切りがない施設は、汚染、非汚染の区分を明確にするよう工夫し、全学校給食従事者が共通認識をもって作業を行う。

区分				作業区域
学校給食施設	調理場	作業区域	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・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	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 －食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬入場
				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)

2 衛生状態の確保

- ① 作業動線を確認し、汚染区域・非汚染区域の相互汚染を防止する。
- ② 場内は、換気除湿に注意し、できるだけ低温(温度25℃以下、湿度80%以下)に保つ。
- ③ 調理場内は200～700ルクスを確保するようにする。なお、検収、調理、その他に応じ適切な明るさが確保できるように考慮し、食品の鮮度や異物混入を視認できるようにする。また、光源は、不安定な自然採光を主なものとしなことが望ましい。
- ④ 手洗い設備は、作業区域ごとに設置し、石けん液及び消毒液、つまみブラシ、ペーパータオルを常に使用できる状態にしておく。
- ⑤ 石けん液及び消毒液は細菌の増殖を防止するために継ぎ足さず、使い切ってから容器を洗浄した後、新たにそれぞれの液を作って入れる。

3 日常点検

検収室・下処理室・調理室・洗浄室・食品庫・物品庫・休憩室等は毎日清掃し、常に整理整頓しておく。床に食品や水を落とさないように作業を行う。水が落ちた場合は、水切りワイパー等で除去する。肉類、魚介類、卵等が落ちた場合は、即座に使い捨て手袋、ペーパー等で除去しアルコール拭拭で消毒する。

① 検収室・下処理室・調理室・洗浄室等

- (ア) 施設の清掃は、全ての食品が調理室内から完全に搬出されてから行う。(洗浄の下洗い作業は時間を決めて行う。)
- (イ) 調理作業に不必要な物品等は持ち込まないこと。
- (ウ) 作業終了後、床は清掃し、必要に応じて洗剤溶液で洗浄したあと、水切りワイパー等で水気を除去し、乾燥させる。そして、腰壁(床面から1メートルまでの部分)も清掃し、必要に応じて洗剤溶液で洗浄したあと乾燥させる。また、必要に応じて消毒する。
- (エ) ゴミは取り除き、排水溝に流れないように気をつける。
- (オ) 排水溝は一日の作業が終わったら流水で洗い流す。ただし汚れがひどい場合はその都度清掃する。
※排水溝及びゴミ受けかごの中にゴミは残さない。毎日点検し処理する。
- (カ) グレーチングは汚れを流水で洗い流す。ただし、汚れがひどい場合はその都度清掃する。
- (キ) 窓・網戸は年3回以上清掃し清潔を保つ。ただし、汚れがひどい場合は清掃を行う。また、網戸等の破損がないか注意する。
- (ク) 手洗い場は作業後に清掃し、清潔を保つ。換気扇は学期ごとに清掃する。
- (ケ) 蛇口、コック等は清潔を保つ。
- (コ) 室内の温度・湿度は高くなりすぎないように工夫する。

② 食品庫

- (ア) 床は清掃し、乾燥させておく。
- (イ) 納品されたものを保管する時は、納品時の不用品(ダンボール等)は取り除く。
- (ウ) 消毒液や工具類を一緒に保管しない。

③ 出入口の扉の手入れ扉は毎日清掃し消毒する。

④ その他施設設備の管理

- (ア) 常に清掃し、清潔を保つ。
- (イ) 休憩室は1日1回清掃し、いつも整理整頓に心がける。
- (ウ) トイレは1日1回清掃し、清潔にしておく。
- (エ) 施設は定期的に点検し、破損箇所を発見した場合はただちに運営管理責任者又は衛生管理責任者に報告する。

4 冷蔵庫・冷凍庫の管理

- ① 毎日、冷蔵・冷凍庫内の温度を確認し、記録する。
- ② 冷蔵庫の温度は、5℃以下とする。冷凍庫の温度は、-18℃以下とする。
保存食専用冷凍庫は、-20℃以下とする。
- ③ 温度管理の必要な食品は、蓋つき専用容器に入れ、専用冷蔵庫に保管する。

5 廃棄物の処理

- ① 容器は、蓋つきの耐水性のもので、洗浄しやすく、汚物、汚水、悪臭が漏れないものにする。
- ② 包装容器、ダンボールなどは、決められた場所に保管する。残りがずは必ず洗い流しておく。
- ③ 廃棄物の保管場所は定期的に清掃し、清潔に保つ。
- ④ ゴミ回収後は、ゴミコンテナ、保管場所は清掃消毒し、乾燥させる。
- ⑤ 保管場所は学期毎に殺虫剤を散布し、はえ、ごきぶり、などの発生を予防する。
- ⑥ 専用の作業衣を着用すること。

6 ねずみ・昆虫の侵入防止及び駆除

ねずみ、はえ、ごきぶり等の発生状況を1ヶ月に1回以上、巡回点検し、駆除(バルサン含む)は半年に1回以上(発生を確認したときには、その都度)実施し、その実施記録を1年間保管する。また、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。

7 点検・保守

施設設備の定期的な点検をし、結果を記録しておく。異常のあるときは直ちに修理・補修改善し、記録しておく。

8 殺菌灯・殺虫灯

殺菌灯は朝消灯し、夕方施錠時に点灯する。殺虫灯は常時点灯しておく。3000時間程度を目安に交換する。

6 調理機械・器具及び食器具の衛生管理

各機器等を正しく使用し、正しい手入れを行うことにより、安全で衛生的な作業が可能となる。洗浄、消毒を確実にし、常に清潔な状態を保ち、定められた保管場所に整理整頓しておく。

1 調理機械・器具等の区別

食品に付着している菌によって機械、器具類が汚染されるので、処理の工程ごと(下処理、調理用、加熱調理後、生食する食品用等)に専用の機械・器具・容器を使用すること。

- ① 包丁・まな板・その他の調理機械・器具・容器等は、処理の工程ごと(下処理、調理用、加熱調理後、生食する食品用等)に区分して使用する。
- ② 器具、スポンジ、エプロン類は、食肉類・魚介類、卵類、野菜類、果実類等の食品ごと(下処理、調理用、加熱調理後、生食する食品用等)に区分する。
- ③ 使用目的別に色分けするなど、誰にでもわかりやすい区別をする。
- ④ スライサーの刃等の欠損による異物の混入がなかったかを確認、記録をしながら作業を行う。
- ⑤ 下処理室の器具は、調理室に持ち込まない。(区別して所定の場所に置く。)
- ⑥ シンクは加熱調理用食品用、非加熱食品用、器具の洗浄用に区分して、相互汚染がないようにする。区分できないときは、非加熱食品用に使用するシンクは消毒して使用する。

2 調理機械・器具類の取扱い

- ① 作業開始前には、部品の点検及び消毒を行う。
- ② スライサー等のネジ類の混入の可能性があるものは、作業ごとに部品の点検を行い記録をする。
- ③ 使用後の機械は、部品を取り外し、点検、洗浄消毒し、乾燥させる。
- ④ 食器具類は定期的に残留物(でんぷん、脂肪、中性洗剤等)を検査する。

3 保管

洗浄、消毒した食器具や調理器具等は保管中に二次汚染す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整理して保存する。

- ① 保管場所は常に整理整頓して、消毒する。
- ② 器具はいつも決まった場所に一定の方法で整理保管する。
- ③ 密閉できる消毒保管庫に収納する。
- ④ まな板、包丁は用途別に分け、下処理、調理室で区別した包丁まな板殺菌庫(消毒保管庫)で保管する。
- ⑤ 食器消毒保管庫は85℃～90℃に設定し、食器等を完全に消毒、乾燥できるように留意する。
- ⑥ 殺菌灯のついた保管庫に収納する場合は、殺菌灯の紫外線が殺菌したい面にできるだけ直角に近い角度で直接当たるように配慮する。

4 調理機械・器具類の点検・保守

調理作業中に機械が故障したり、器具が不足したりして手順が狂い、それが思わぬ食中毒につながることもある。これを防止するには毎日あるいは定期的に点検し、整備、保守を行わなければならない。

- ① 調理機械・器具類は、毎日作業前、作業中、作業後点検する。
- ② 故障、破損、不足が発見されたら、直ちに修理、補充する。
- ③ 冷蔵庫・冷凍庫、消毒保管庫等の温度を毎日確認する。
- ④ 温度計には、誤差が生じることがあるため、中心温度計は月に1回定期的に正確であることを確認し、記録する。
- ⑤ 作業終了後は、毎日調理器具類の数を確認し、翌日の作業に支障のないようにする。
- ⑥ 点検表を作成し、保守、点検の記録を保存する。

7 使用水の管理

給食用水は、水質検査、給水施設の管理、周辺の清潔の維持時が十分に行われているか検査し、給水栓からの水が消毒された衛生的で安全な水【「学校環境衛生基準」(平成21年文部科学省告示第60号)に定める基準を満たす飲料水】であることを確認する。

1 水質検査

使用水は調理開始前及び調理作業終了後に、調理室内の水道の蛇口から、水道管の溜り水が出るまで水を放出した後(約5分)、検査する。

- ① 調理開始前及び調理作業終了後に水質検査を実施し、「日常点検票」に記録する。
- ② 検査項目は遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること及び色度、濁度、臭い、味等について、異常がないか確認する。

- ③ 日常検査で色度、濁度、臭い、味等で異常があったり、遊離残留塩素が0.1mg/L 以上なかった場合には、再検査を行い、その上で適判断した水を使用した場合は、使用水1L を食品と同様に－20℃以下で、2週間以上保存食の専用冷凍庫で保存する。
- ④ 再検査を行い、使用時に不適な場合には、速やかに衛生管理責任者と運営管理責任者に報告し、四国中央市教育委員会の指示を仰ぐ。
- ⑤ ゆで野菜等を水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L 以上であることを確認し、その時間を記録、保存する。

【参考】 残留塩素量(遊離残留塩素量)の測定方法(DPD 法)

- ① 調理室内の蛇口から水道管の溜り水が出るまで水を放出して(約5分)採取する。
- ② 残留塩素測定試験管に DPD 試薬を入れてから使用水を目盛りまで加え、混和する。
- ③ 直ちに標準比色液と比較して残留塩素量(遊離残留塩素量)を求める。
 - (ア) 規定の残留塩素は、遊離残留塩素量として0.1mg/L 以上。
 - (イ) 0.1mg/L 未満の時は、直ちに運営管理者又は衛生管理者に報告する。
 - (ウ) 測定は、簡易測定器の説明書をよく読み、指示に従って正しく行う。
 - (エ) 測定後は、測定容器をよく洗浄し、常に正しく計測できるように管理する。

水の色と味(参考)

水の外観に異常がある場合、原因は次のようなものがある。

1 水が濁っている時

- (1)白濁しているものは亜鉛、赤褐色のものは鉄が溶出している。
- (2)水が停滞している。
- (3)汚水が流入(混入)している。

2 水に色がついている。

- (1)白色のものは亜鉛
- (2)青色のものは銅
- (3)赤褐色のものは鉄が溶出している。

3 水に異味、悪臭がある時

- (1)受水槽や高架水槽を塗装した時、乾燥が不十分だとフェノール臭(薬品臭)や油臭がする。
- (2)配管工事で使用した配合剤が水に混じって異臭、味がする。
- (3)亜鉛メッキの成分が溶出して金属味がする。
- (4)受水槽や高架水槽にカビや藻類が増殖し、カビ臭がする。



8 食品の衛生管理

納入された食品の安全性を確認し、調理場内に持ち込む菌を最小限にとどめるとともに、菌を増やさないように保管することが大切である。

1 食材の検収

納入された食品の安全性を確認するのに検収は欠かせない業務である。

検収にあたっては責任者を定め、次のような点に注意して実施すること。

- ① 検収室において、検収責任者(及び補助者)が立ち会って食品の受け渡しを行う。
その際「学校給食調理従事者検収マニュアル」に基づいて十分に点検を行い、記録し、これを1年間保存する。
- ② 検収室には、食品が直接床面に接触しないよう 60 cm以上の検収台を設けること。
- ③ 食品は検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボール等の業者配送容器を持ち込まないこと。
- ④ 検収責任者は、下記の項目を確認して「検収・保存食簿」に記入する。
- ⑤ 異常があれば、検収責任者が、衛生管理責任者に連絡する。返品、交換が生じた場合、衛生管理責任者が運営管理責任者に報告し、各業者に連絡する。なお、単独校においては、四国中央市学校給食会より関係機関に連絡を入れる。
- ⑥ 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等の常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については、1回で使い切る量を当日に納入するようにする。ただし、当日納入できない場合は、専用冷蔵庫で適切に温度管理をする。

2 食品の保管

- ① 衛生的に保管し、保存中に変質、腐敗しないようにする。
 - (ア) 冷蔵庫・冷凍庫は、作業開始前、食品の出し入れ時、作業終了後常に庫内温度を測定し、正常に機能していることを確認し、記録する。
 - (イ) 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」(「学校給食衛生管理の基準」別紙3)に従い保管する。
 - (ウ) 保管設備内は、原材料の相互汚染が起こらないよう配慮する。設備内へはダンボールのまま持ち込まないで清潔な容器に移し替える。
 - (エ) 食品は、床面に直接置かない。
 - (オ) 調味料等保存食品は、先入れ先出しをする。
 - (カ) 冷蔵庫は、毎日1回清掃、消毒する。
- ② 保管してある食品は使用前に安全を確認する。保管中に変質したり、ねずみやゴキブリに汚染される可能性もあるので、使用前に食品に異常がないことを確認する。
 - (ア) 異味、異臭、変色、カビの発生等がないか。
 - (イ) ゴキブリの糞等の異物が混入していないか。
 - (ウ) 食品を保存している容器にかじり穴等の異常がないか。
 - (エ) 乾燥、吸湿していないか。

- ③ 受配校(単独校においては配膳室)での食品の取り扱い。
- (ア) 牛乳、果汁、デザート類は清潔で衛生的に保たれた冷蔵庫に収納する。
 - (イ) 冷蔵庫は庫内温度を確認し、記録する。
 - (ウ) パン等の業者直送品は、所定の場所に正しく保管する。
 - (エ) コンテナ納入時には、庫内に異常がないことを確認する。
 - (オ) 受け渡し室(配膳室)は、出入り口に鍵をかける。

3 食品の保管

保存食は、万が一事故が発生した時に、その原因を明らかにするための手がかりを与えてくれる重要なものである。保存食の確保、保管は下記の通り確実に行い「検収保存食簿」に記録する。

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに、50g以上採取し「保存食専用ビニール袋」に密封し、専用冷凍庫で－20℃以下で2週間以上保存すること。
食品の製造年月日(賞味期限)、ロット(産地、製造加工施設なお、納入された)が違う場合は、それぞれ保存すること。
- ② 原材料は、洗浄、消毒を行わず、購入した状態で保存すること。但し、卵については、全てを割卵、混合したものから採取し保存する。
- ③ できあがり料理の保存食については、使用している食品全てが含まれるよう釜別に採取し保存する。
- ④ 廃棄する際には、異常の有無の確認、廃棄した日時を記録すること。
- ⑤ 児童生徒の栄養指導や盛りつけの目安とする「見本食」を保存食と兼用することは避ける。
- ⑥ 使用水について日常検査で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水1Lを保存食用冷凍庫で保存すること。
- ⑦ 一定期間分を一括購入している場合は、納入時に採取し保存する。
- ⑧ 1日分(1食分)の保存食は、日時(採取日、廃棄日時)を記入した専用ビニール袋にとりまとめて保存すること。また、記録簿にその記録をすること。
- ⑨ 以下の食品は原材料保存食採取から除外する。

【原材料を採らなくてよいもの】

穀類	米・麦・粉類(小麦粉、でん粉、パン粉)・乾燥麩など
調味料	砂糖・塩・みそ・こしょう・酢・しょうゆ・みりん・酒・ソース・ケチャップ・ピューレ・豆板醤・甜麺醤等
種実類	ごま・アーモンド・ピーナツ・カシューナッツ・くるみ等
乾物	干しいたけ・乾燥わかめ・乾燥さくらげ・削り節・出し昆布・乾燥昆布類 乾燥ひじき・青のり・春雨・ビーフン・乾麺・乾燥豆類・きなこ・乾燥ゆば 高野豆腐・乾燥貝類・茶葉・かんぴょう等
その他	缶詰・常温で保存できるレトルトパック類(例:トマト缶・うずら卵・コーン・山菜等)・調理用ジャム類・炊き込みわかめ・ゆかり等

- * 常温で納品され、常温で保存できる穀類・乾物が該当する。
- * 冷蔵で納入された場合は、開封調理当日に採取し保存する。
- * 生食で扱う(加熱しないもの)缶詰・レトルトパック類・冷蔵種実類は、開封調理当日に採取し保存する。
基本的にあとから加熱するものは採らない。加熱しないもの(ツナ、フルーツ缶)は原材料として採取する。

4 検食

給食による事故を未然に防ぐため、「児童生徒の給食時間 30 分前に給食を食し」異常のないことを確認する。「学校給食衛生管理の基準」を参照のこと。

検食は、原則として学校給食調理場、及び受配校において、定められた検食責任者が行う。

検食時間、点検事項、処置等は必ず記録し、1 年間保存とする。

<検食のポイント>

- ① 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入はないか。
- ② 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- ③ 食品に、異味・異臭、その他の異常がないか。
- ④ 一食分として、それぞれの食品の量が適切か。
- ⑤ 味つけや、香り、色彩、形態などが適切で児童生徒の嗜好との関連は配慮されているか。

9 作業前の衛生管理

調理を実施するに当たっては、事前に献立ごとの作業を話し合っ確認し、自分の役割分担を把握する。また、服装、手洗い等基本的な事が守られているか常に意識して作業を行う。

作業ごとの主な注意点は次のとおりである。日々の献立で使用する食材以外にも、様々な原因が考えられるので、作業工程の打ち合わせをする際には、全員で話し合い、確認する。

1 作業工程表や作業動線の確認(二次汚染の防止)

作成に当たっては、特に二次汚染防止について常に意識して行うことが大切である。

献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した「作業工程表」や食品の調理室内の動きを示す「作業動線図」を作成して、作業前に全員で確認する。また、給食従事者は、「作業工程表」「作業動線図」等で作業中の手順や作業中どこで動線の交差が生じているかを確認し、全員で二次汚染の防止に努める必要がある。

① 作業工程表作成について

作業工程表を作成することで「だれが」「いつ」「どこで」「何に気をつけて」「どんな作業をするのか」が明確になり、二次汚染の防止とともに、作業を安全かつスムーズに行うことができる。作成に当たっては次のことに留意する。

【作業工程表の作成方法】

- (ア) 献立ごとに作業工程表とタイムスケジュールをわかりやすく示すこと。
- (イ) 調理後から喫食までの時間をできるだけ短くするよう、出来上がり時間を定めてから、調理開始に向かって逆算する方法で作成すること。
- (ウ) 人員配置・時間配分等を考慮し作業にかかる時間を把握した上で作成すること。
- (エ) 担当者ごとの役割分担が明確になるようにすること。
- (オ) 掛け持ち作業を行わないように留意し、掛け持ちをする場合は、汚染している可能性が高い食品を扱う作業と、汚染させたくない食品を扱う作業の掛け持ちを行わないようにすること。
- (カ) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分(下処理と調理)を明示すること。
- (キ) 調理及び衛生管理上、特に注意が必要な点を列記すること。
- (ク) 実際の作業時間や担当者を確認・記録し、適宜赤字で作成し直すこと。

② 作業動線図作成について

作業動線図を作成することで、「どこで作業動線の交差が生じるか」が明確になり、二次汚染を防止できる。

【作業動線図の作成方法】

- (ア) 作業進行の指標となるよう食品別にわかりやすく示すこと。その際、その日に調理する全ての料理の作業動線がひと目でわかるように作成すること。
- (イ) 加熱調理の野菜等については1本の動線でまとめる等、複雑化を避けること。
- (ウ) 「二次汚染を起こす危険のある食品(肉、魚、卵)」の動線は赤や黄等、「二次汚染させたくない食品や料理」の動線は青等と決め、赤と青の交差時は注意するなどの意識付けを図ること。
- (エ) 作業動線の交差が生じる場合は、作業工程表で時間差をつけて交差を避け、どうしても同時刻に交差する場合は献立の変更を検討すること。
- (オ) 実際の作業動線を確認・記録し、次の作業動線作成に役立てること。

2 健康状態の確認

学校給食従事者の健康状態に常に注意をはらい、休日も含め、毎日、個別に記録を残すこと。(別紙「学校給食従事者の健康・衛生調査票」)また、体調に異常がある場合や、家族や同居人の体調に異常がある場合には、必ず申し出て指示に従うよう徹底する。

3 服装の確認

二次汚染や異物混入を防ぐため、毎日、服装等についてチェックすること

4 手指の洗浄消毒

手指は、細菌やウイルスが付着しやすく食中毒原因物質を食品に付着させる原因になるため、正しく洗浄・消毒することが大切である。

給水栓を直接手指で触れることのないよう肘で操作できるレバー式(又は足踏み式、自動式等)とし、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、石けん液及び消毒薬、爪ブラシ、ペーパータオル等を常備する。(※爪ブラシは1回使用後に取り替える。)

5 消毒液の確認

消毒液は適切な使用を心がける。

- ① 消毒したい器具に合わせた、消毒液を選択し、基準に合った使用をする。
- ② 消毒液が残らないように留意する。

6 使用水の確認

- ① 調理開始前・開始後、水冷及び果物の洗浄に使用する時は必ず、水質検査をする。
- ② 使用水の外観(色・にごり)味・臭い及び 0.1 mg/L以上あるか確認をおこなう。
- ③ 使用水について残留塩素濃度が 0.1 mg/L以上に満たない場合は、作業を中止し、再検査を行い、0.1 mg/L以上となった場合は、食品と同様に水 1L を-20℃以下で、2 週間以上保存食用の専用冷凍庫で保存すること。
- ④ 再検査を行い、不適切な場合は給食中止の措置をとり、改善方法、対策を検討し、各方面へ連絡する。

7 調理機器・器具の消毒

- ① 調理台、水槽、水栓、台車、釜、バルブ、使用する機器類(冷蔵庫の取っ手等)を使用用途に応じて消毒する。
- ② ざる、たらい、ボールなどの容器、スパテラ、包丁、刃など食器消毒保管庫で消毒を行わなかったものを消毒する。
- ③ 消毒後は乾燥させる。

【適切な始業前の作業】

- ① 水道の蛇口を開ける。5 分間以上流水した後、残留塩素量を測定し 0.1ppm/L 以上あることを確認する。
色・濁り・匂い・異物・味に異常がないか確認する。異常があったり、残留塩素が基準に満たなかったりした場合は再検査を行い、適となった場合には水道水(1L以上)を保存する。
- ② 調理機器の損傷・異常チェックを行い、異常が見られた場合は、報告・修理を行う。
- ③ 冷蔵・冷凍庫の温度確認をする。
(全冷蔵庫 5℃以下・冷凍庫 -18℃以下・保存食専用冷凍庫 -20℃以下)
- ④ 換気扇のスイッチを入れる。
- ⑤ 調理台・作業台・配食台・使用する機械・器具・はかり・冷蔵庫や冷凍庫の取っ手・蛇口の取っ手・カウンター・ワゴン・リフトの取っ手等はマニュアルに沿って消毒する。
- ⑥ シンクは流水でよく洗浄する。(床へ水がはねないように注意する。)
果物がある場合は、三槽シンクは前日に塩素消毒 200ppmで5分間(又は電解水消毒)をしてから流水で流し、ペーパーで拭きとる。当日はアルコール消毒をしてから使用する。
- ⑦ 消毒保管庫に入っていないタライ・かごなどの調理器具は、80℃以上で 5 分間以上煮沸する。
- ⑧ 釜の中はそのまま使用する。ただし、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは水洗いする。
- ⑨ 釜のふたの取っ手等を消毒する。生食用に使う場合は、釜の中もアルコール消毒する。

10 下処理時の衛生管理(汚染作業区域における業務)

下処理の必要な食品は、食中毒菌を含む細菌が付着していると考えてよい。食品に付着している菌によって容器や器具が汚染されるので、処理の過程ごとに専用の容器、器具を区別して使用する。

1 二次汚染防止のための留意点

- ① 下処理は汚染作業区域(下処理室)で確実にを行い、汚染作業区域で使用する器具等は非汚染作業区域(調理室)に持ち込まない。(区別して所定の場所に置く。)
- ② 包丁、まな板等の器具、容器及びシンクは用途別及び食品別(魚介類用、食肉類用、野菜類用、果物類用等)にそれぞれ専用のものを使用し、混同しないようにする。
- ③ 食品は使用前に確認し、正しく扱う。また、食品は床面から60cm以上の高さで取り扱う。
- ④ 魚介類、肉類、卵類を取り扱う場合は、使い捨て手袋を使用する。
- ⑤ 下処理室で使用した器具は、(下処理室の作業終了後)下処理室で洗浄し、所定の場所で消毒保管する。
- ⑥ 下処理室の作業は専用のエプロンや履物で行う。なお、ピーラーを使う場合は、専用のエプロンを着用する。
- ⑦ 前日調理は行わない。

2 検収室、下処理室での作業

① 検収室

- (ア) ダンボール箱、ひも、ナイロン袋等、梱包材をはずし、専用の容器に移す。
- (イ) 根菜類等はピーラーにかけ、土や外皮を取り除く。泥水が飛び散らないようにする。

② 下処理室

細菌は水を介して汚染が広まるため、床等に水を落とさないように作業する。

(ア) 洗浄

- ・洗浄後の水はシンクの側面、床等に飛沫しないようにする。また、排水する際は排水溝に直接流れるようにする。
- ・洗浄は原則として流水3回とする。
- ・汚染の低い野菜から洗浄していく。(汚染度の高いものを先に洗った場合は、シンクを洗浄する。)
- ・換水が不十分なシンクにあっては、たらい、ザル等を使用するなど洗浄方法の工夫をする。また、食品の入れすぎによる洗浄不足に注意する。
- ・1槽目から2槽目、3槽目に移動する場合は、その都度洗剤をつけて手洗いをし、ペーパーで拭く。

(イ) 生食する野菜、果物

- ・3回流水洗浄するが、1槽目から2槽目、3槽目に食品を移す時は、蛇口から出る流水で更に洗い水を切ってから移す。
- ・3槽目は、使い捨て手袋と使用前のエプロンを着用して洗浄し、果物かごに入れ調理室に持ち込む。

(ウ) 解凍

- ・魚介類の解凍は、流水解凍する。この場合、ビニール袋等に密封し、流水と食品を接触させないようにする。
- ・野菜等の洗浄作業動線と交差しないように工夫する。
- ・冷凍野菜は、酵素の働きを止める程度の短時間加熱処理のため、食品衛生法でも冷凍前に熱を加えていない食品とされているので、生鮮野菜と同様に扱う。なお、食味を優先する食品の場合は、解凍せずに専用の容器に移し替えて調理室に持ち込む。

(I) 肉類・卵類(割卵)

- ・肉は肉用冷蔵庫(10℃以下)に保存する。庫内の二次汚染を防ぐ為ビニール袋から取り出し、ふたつきの専用容器に入れ替える。
- ・ひび割れた卵は使用しない。
- ・汚れが殻の表面に残っている卵は洗う必要はないが、取り扱いに注意する。
- ・肉汁や卵液が床面に落とさない。落としたときは、拭き取りアルコールで消毒を行う。
- ・割卵時には、1つずつ別容器に割り、品質を確認する。殻が入った場合は殻を取り除く。
- ・卵液の攪拌には卵専用の攪拌器を使用する。ミキサー・泡立て器は使用しない。(刃の部分等が完全に洗浄消毒出来ない為)

(オ) 缶詰・びん詰はアルコール等で外側を消毒する。

(カ) 調理冷凍食品は、加熱済か未加熱かをよく確かめ取り扱いに注意する。

4 下処理室の調理器具・機械類の洗浄、消毒、保管

① 調理器具等は食品別に洗浄して使用する。

② 下処理用の調理器具等は下処理室で洗浄する。



- ③ 洗浄済みの器具は水切り後、下処理室の消毒保管庫で消毒保管する。下処理室に専用の消毒保管庫がない場合は、①と②の後、洗浄機でもう一度洗浄し、調理室の所定の消毒保管庫に保管する。
- ④ 台車、移動台等は、下処理室で洗浄し、ペーパータオル等で水を切って乾燥させる。

5 下処理室の清掃

- ① 下処理室のごみは、できるだけ水気を少なくし、蓋付きの専用容器に入れる。(野菜くずは残菜処理機に入れる。)
- ② 床面に水がこぼれたときはすぐに拭き取る。

11 調理時の衛生管理(非汚染作業区域における業務)

調理時には、原材料や調理後の食品の温度管理を適切に行い、細菌を増殖させないことが大切である。原材料や調理後の食品が高温・高湿な状態で長時間放置することがないように留意する。また、十分に手洗いを行い、人を介して食品が汚染されないよう、常に意識して作業を行うことが大切である。

1 適切な温度管理・時間管理

食品についての菌は時間とともに増殖する。増殖の時間を与えない為に、加熱調理後2時間以内に喫食できるよう、作業工程を考えて調理する。

① 加熱は適正に行う。

加熱調理においては、加熱による殺菌効果を十分に得るために、中心温度が85℃で1分以上またはこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その時間と温度の記録をする。

(ア) 炒め物は、1回に調理する量を少なくして、食品がむらなく十分に加熱されるようにする。

(イ) ボイル野菜や乾物は、ざるに食品を入れたまま加熱しない。また、温度の測り方は、釜のお湯の温度を測るのではなく、食品自体の中心温度を測る。

(ウ) 温度測定は、中心温度計の先端センサーで測定する。その際、釜内に温度にむらがあるので、3箇所以上の温度を測り記録する。

② 十分な冷却をする。

暖慢な冷却は、細菌の増殖を助けるため、すばやく冷却する必要がある。

(ア) 温度を下げる必要のあるものについては、真空冷却機を使用し、短時間に中心部まで十分温度を下げ、温度を確認し記録する。なお、冷却後の食品は、冷蔵庫で保管することが望ましい。

(イ) 調理過程において食品を混ぜ合わせる作業をする場合は、必ず清潔な器具を使用し、必要に応じて使い捨て手袋を用い、素手で食品を扱わない。

あえ物などで2種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は、温度差を小さくする。

③ 加熱後の食品

加熱後は素手で触れないようにし、確実に消毒殺菌された調理器具を使用する。

2 食品の取り扱い

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菌を増殖させないことが大切である。

① 作業が変わるごとに手指を洗浄、消毒する。

② 冷蔵・冷凍食品は、調理に使用する分のみを冷蔵庫から小分けに出す。(下味をつけた肉類、魚介類は加熱直前まで冷蔵しておく。)

- ③ 肉類、卵類、魚介類は調理室専用台車を使用する。(専用台車がない場合は、シートを使用する。また、使用前後はシートに破損がないか確認する。)
- ④ 下処理済みの食品用容器と調理済み食品用容器とは混用しない。
- ⑤ 生食する食品の一時保管については、保管場所、温度管理、容器等に配慮して二次汚染防止に努める。
- ⑥ 食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置く。
- ⑦ 調味料類は、専用容器に計量する。
- ⑧ 調理後の食品については適切な温度管理を行い、調理後2時間以内で給食できるように努める。
- ⑨ 調理後の食品は衛生的な容器に入れ、ふたをして保存する。

3 調理室用の機械・器具類

- ① 調理用器具類は、調理用と加熱調理済食品用に区別する。
- ② 調理機械・器具は可動式のものを設置する。
 - ※ 献立によって作業場所を替えることができ、調理過程にあった作業動線となる。
 - ※ 作業終了後は、洗浄コーナーあるいは洗浄室に移動させ洗浄ができる。
- ③ 包丁、まな板、スライサーの刃などは、使用中も必要に応じて洗浄、点検消毒する。
- ④ ふきんは使用せずペーパータオルを使用する。
- ⑤ 使い捨て手袋は適切に使用する。
 - ※ 使い捨て手袋を使用すれば安心だという意識から、手洗いがおろそかになることがあるので注意する。
 - ※ 手指からの二次汚染を防止するためには、使い捨て手袋の使用が効果的であるが、使用方法を誤るとかえって汚染を広げることとなりかねない。使い捨て手袋を使用する場合には、手指の洗浄消毒後正しい手順に従って装着してから扱う。

4 洗浄・消毒・保管

- ① 調理室で使用した調理器具類は全ての調理作業終了後、専用水槽で洗浄し、消毒保管庫で消毒保管する。
- ② 台車等はグレーチングで排水し、洗浄、消毒後乾燥させ、指定の場所で保管する。

12 配食及び配送

調理後、短時間のうちに提供することは、食中毒を防止するための大切なポイントである。配缶や配送は安全に、衛生的に行うとともに、特に温度と時間の管理が必要である。

1 配食

- ① 配食の方法
 - 調理後の食品を素手で取り扱うことは、食中毒菌、ウイルスを付着させる原因となる。配食時には料理に直接手を触れないようにする。
 - (ア) 配食時には必ず専用のエプロンを着用する。
 - (イ) 消毒した配食専用の器具を使用する。
 - (ウ) 器具を使用しない場合は、使い捨て手袋を使用する。
 - (エ) 配食用のエプロン、手袋をしたまま他の作業を行わない。
 - (オ) 料理を運搬する場合は、容器にふたをする。



② 食缶や配食用器具等

調理をした食品を入れる容器が汚染されていると、衛生的に作られた食品が二次汚染される。

(ア) 配食用の器具等は、調理用との共用は避ける。

(イ) 食缶等のまわりを拭く場合には、ペーパータオル等を使用する。

(ウ) 食缶等は、跳ね水等による汚染防止のため床面から60cm以上の場所に置く。

③ 配食時刻の記録、釜別、ロット別の配送先の記録

喫食時刻を考慮して作業を行い、共同調理場だけでなく単独調理場においても釜別、ロット別の配送先を記録する。

(ア) 配食の時間を毎日記録する。

④ 適切な温度管理

調理後の食品は、必要に応じて保温・保冷食缶、蓄冷剤等を使用し、適切に温度管理を行い調理後2時間以内に喫食できるようにする。

2 配送

食中毒を防止する重要なポイントとして、調理終了後2時間以内に喫食できることが必要である。受配校への道路事情を調査し、最短時間で配送ができるよう計画を立てる。

① 調理済食品等が運搬途中に塵埃などによって汚染されないよう容器、運搬車の整備に努める。

② 調理場搬出時及び受配校搬入時の温度と時刻を記録する。

③ コンテナや配送車は、水道水又は温湯でブラシ等を使って洗浄後、洗剤溶液で洗浄、水道水又は温水で洗剤を洗い流して乾燥する。

3 コンテナへの積込

① 温食と冷食を混載しない。やむを得ない時は、十分断熱性のある容器に入れる。

② 積込時には、内容物がこぼれないように丁寧に扱う。

③ ビニール袋が破れたり、結び目がゆるくなったりすると、他の食品や食器を汚染するので、十分に確認して積み込む。



13 学校で行う衛生管理

学校・共同調理場から配送された給食及び業者からの直接配送品(パン・牛乳・デザート等)の安全確認を行うことが必要である。また配食時における二次汚染を防ぐ為に、確実に健康チェックを行い、服装、手洗い等を徹底させる事が大切である。

配膳室や牛乳保冷庫は調理済み食品等を清潔かつ安全に管理しておく場所であり、管理に当たっては、次のことに留意すること。

1 配膳室の衛生管理

(ア) 配膳室・リフトは、1日1回清掃し、常に清潔を保つ。

(イ) 配膳室は外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区別し、出入口には施錠設備を設ける。

2 牛乳保冷库の衛生管理

- ① 牛乳保冷库は、1日1回清掃し、常に清潔を保つ。
 - (ア) 庫内は、拭いた後、よく乾燥させること。
 - (イ) アルコール等で消毒し、拭き取った後、乾燥させること。
- ② 牛乳保冷库等の庫内温度を確認し、記録する。(10℃以下)
- ③ 温度表示のある冷蔵庫等であっても、庫内の温度確認をする際に、隔壁式温度計を設置する。

3 業者からの直送品の検収

- ① 学校での検収責任者が必ず立会い、検収簿に基づき検収し記録を1年間保存する。
- ② 検収にあたっては、次のような点に注意する。
 - (ア) 品名、数量、期限表示等に異常はないか。
 - (イ) 包装が破損していないか。
 - (ウ) 品温は適切か。
 - (エ) 異物が混入していないか。
 - (オ) 異味、異臭、変色等がないか。
- ③ 配膳室は、みだりに人が出入りしないよう、出入口に鍵をかける。

4 給食当番及び配食を行う教職員の健康観察

給食当番等の健康状態を学校給食日常点検表第8票に基づき、配食前にチェックする。異常がある場合には、配食に従事させない等の処置をとる。

- ① 下痢をしていないか。
- ② 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。
- ③ 衛生的な服装をしているか。(清潔なエプロン、マスク、帽子を着けているか。)
- ④ 手指は、石けんで洗浄したか。
- ⑤ 爪は短く切っているか。

5 検食

- ① 毎日必ず検食をする。
 - (ア) あらかじめ検食責任者を決めて検食を行う。
 - (イ) 検食責任者が所要等で不在、または体調不良等の場合は、代替りの者が実施する。
 - (ウ) 児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食する。
 - (エ) 異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては速やかに共同調理場に連絡する。
- ② 検食時間、点検事項、処置等は必ず検食記録簿に記録し、1年間保存する。
 - (ア) 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入はないか。
 - (イ) 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
 - (ウ) 食品に、異味・異臭・その他の異常がないか。
 - (エ) 一食分として、それぞれの食品の量が適切か。
 - (オ) 味つけや、香り、色彩、形態などが適切で児童生徒の嗜好との関連は配慮されているか。

- ③ 検食責任者は、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているかを理解するとともに、単独校の場合は、栄養教諭又は調理主任に、受配校の場合は栄養教諭へ摂食状況などを伝え、円滑な学校給食が運営されるようにする。

14 洗浄

調理機器や器具などは調理作業中に様々な食中毒菌によって汚染されるので、確実に洗浄、消毒をして食品への二次汚染を防ぐ。

1 洗浄作業

調理機器や器具等は、使用後、分解し、洗浄、消毒、乾燥を正しく行い衛生的に保管する。なお、調理場内における器具容器等の使用後の洗浄、消毒は、すべての食品が調理場から搬出された後に行う。

① 洗剤の適正使用

洗剤は必要以上の濃度で使用しても洗浄効果は上がるものではない。また、残存量も高くなるので、使用濃度を守る。

② 食缶は洗浄後、消毒保管庫で保管する。

③ 食器等は浸漬槽で予洗したのち、食器洗浄機にかけ洗浄後、消毒保管庫で保管する。

④ コンテナは洗浄後、乾燥させてコンテナ室(配膳室)で保管する。翌日、始業前にアルコール消毒する。

2 消毒の方法

調理機器や器具の消毒は、次の方法による。

① 薬液消毒

薬液の種類	消毒方法
アルコール	調理機器が乾燥している状態で使用すること。70%アルコール液を消毒したい器具に近いところから吹き付け、まんべんなく塗り広げる。少なくとも30秒間は、ぬれたままの状態に放置する。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で、200ppmで5分間(100ppmなら10分間)浸漬した後、流水で十分にすすぐ。(※200ppm…250倍希釈)

※次亜塩素酸ナトリウムは、光や熱に弱いので、作った溶液は2時間程度で交換する。

② 熱風消毒

庫内温度が85～90℃に上昇後、この温度が30～50分間保つように設定する。

③ 蒸気消毒

100℃で15分以上

【殺菌灯と殺菌効果】

- 殺菌灯は、1時間以上照射しなければ、十分な殺菌効果は期待できない。
- 殺菌灯の有効照射時間(2000～3000時間)を目安に定期的に交換する。
- 殺菌灯による殺菌は、紫外線が直接殺菌しようとするものに当たるように、器具の配列、位置、収納量に十分配慮する。

3 エプロンの消毒

用途別、作業別に区分して、洗浄、消毒、乾燥する。(毎日)

4 靴の洗浄

作業区域別に、洗浄し、乾燥させる。(最低週 1 回)

5 スポンジ・たわし等

作業区域、用途別に洗浄、消毒して乾燥させる。

※スポンジから手指や容器等へ、細菌の汚染を広げないように十分注意する。

6 清掃用具の保管

清掃用具は整理整頓し所定の場所に保管する。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避ける。



15 異物混入防止の為の留意点

- 配膳された給食に虫や金属等食品以外の異物が混入していることは、あってはならない。
- 異物混入が起こる危険があることを前提に、確認しながら調理作業を行う。
- 作業ごとの主な注意点は次のとおりである。日々の献立で使用する食材以外にも、様々な原因が考えられるので、作業工程の打ち合わせをする際には、全員で話し合い、確認する。

1 調理従事者の調理衣等

- ① 調理衣、エプロン、帽子、マスクは洗濯してある清潔なものを着用し、毎日取り替える。
- ② 作業中は、不必要な装身具類は身につけない。(ヘアピン・ピアス・ネックレス・時計等)
- ③ 毛髪は、帽子からはみ出さないようにする。また、付着していないか鏡で確認し、互いに点検する。
- ④ 調理衣等は置き場所に気をつける。また、休憩時や屋外に出るときは着用しない。
- ⑤ 調理衣のボタンなどを確認し、補修しておく。

2 施設設備

- ① 休憩室に掃除機をかけ、常に清潔に保つ。
- ② 網戸や施設内の床、壁などに割れ目や隙間がないか、また、出入り口近辺等に蜂や鳥の巣等がないか確認する。
- ③ 換気扇フード等、手が届く範囲で、高い場所のほこりを掃除しておく。
- ④ 外へ向けられた排水溝開口部に取り付けられているかご等を点検する。
- ⑤ 壁や天井などにカビが発生していないか点検する。

3 調理機器・器具類(作業前・作業中・作業後)

- ① 包丁の刃こぼれがないか確認する。
- ② スライサー等の刃こぼれがないか確認し記録する。なお、作業中においては野菜の種類、釜(学校ごと)に刃の状態を確認し記録する。
- ③ 機械類のねじの場所、個数を把握し確認記録する。
- ④ すくい網等の破損はないか、また、ねじが緩んでいないか確認する。(作業前・作業中・作業後)
- ⑤ ざる等に、スポンジ、針金、食品等が付着していないか確認する。

4 検収室・下処理室の作業

- ① 食品の納品時の包装容器等が混入しないように注意して作業する。
 - (ア) 野菜・果物類のシール、輪ゴム等を確実に除く。
 - (イ) きこの等を袋の上から包丁で切らない。(ビニール袋の混入)
 - (ウ) 冷凍野菜などビニールの包装容器をハサミで開封する際、切れ端を切り落とさない。切り落とす場合は、袋の個数と切れ端の個数を確認する。乾燥剤等の薬剤も個数を確認する。
 - (エ) かまぼこは外装ビニールを外し板から剥がす。その際、木片及びビニール片の付着がないか確認する。
- ② 食品に虫等、異物が混じっていないか丁寧に確認する。
 - (ア) 乾燥野菜、豆腐、小煮干し等は、異物の混入がないか複数人で確認する。
 - (イ) 干し椎茸は、割った時や水もどし後虫が入っていないか確認する。
 - (ウ) 乾燥ひじき、乾燥わかめ等の乾物は、乾燥状態での異物確認と、水戻し後の異物確認を行う。
 - (エ) 生鮮野菜類は虫等がないか細かいところまで確認する。
 - (オ) 肉類、魚類等に異物が混じっていないか確認する。
 - (カ) 粉類はふるうなどして、異物がないか確認する。



5 調理室での作業

- ① 調理機器・器具類にビニールテープ、シール等をつけない。
- ② 使い捨て手袋を着用して、食品の裁断を行う場合、手袋を切らないように注意し、つける前、外す時に異常がないか確認する。
- ③ ペーパータオル等を使用したとき、切れ端が残らないようにする。
- ④ オープンシートを使用する時は、使用後に切れ端や破れたところがないか確認する。

6 配食・配送

- ① コンテナの扉、トラックの扉は必要な時以外閉めておく。

7 配膳室・教室

- ① 配膳室は常に施錠しておく。
- ② 鳥や虫等が入ってこないように網戸に穴がないか整備しておく。

8 洗浄

- ① 針金の混入の恐れがあるので、ざる等の洗浄には金たわしを使用しない。
- ② 食器やお盆などには食品の包装が挟まっていることがあるので、1枚ずつ確認しながら洗浄する。

16 定期、臨時検査及び日常点検

点検項目には、毎日必ず行わなければならない日常点検と、1週間あるいは毎学年定期に行う定期衛生検査とがある。文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」では、表1のように点検項目が定められているので、必ず実施する。

また、これらの点検の実施にあたっては次のような点に留意する。

- ① 「学校給食衛生管理の基準」別紙4の定期及び日常の衛生検査の点検票第1～第7票に従い、必ず担当者が記録し、責任者が確認する。
- ② 点検票は1年間保存する。(受水槽の点検及び記録は3年間保存する。)
- ③ 異常や不適が発見された場合には衛生管理者は直ちに運営管理責任者に報告し、運営管理責任者は、故障箇所の修理、従事者の仕事内容の変更、食品の返品、メニューの変更、調理済み食品の回収等の処置をとり、その結果を点検票に記録する。

1 定期衛生検査

表1 定期及び日常の衛生検査の点検表

	定期点検項目	検査回数	検査票
学校給食施設等 定期検査票	建物の位置・使用区分等・建物の構造、防虫・防そ、建物の周囲の状況、給水設備、厨芥処理、清掃用具、便所、日常点検の有無	年1回	第1票
学校給食設備等の 衛生管理定期検査票	学校給食従事者用手洗い施設、使用水、シンク、食器類、食器洗浄状況、食器消毒及び保管状況、調理機器・器具類及び保管状況、包丁及びまな板類、冷蔵庫、冷凍庫、保管庫及び保管場所、温度計及び湿度計、日常点検の記録の有無	年3回	第2票
学校給食用食品等の検収・保管等定期検査票	検収・保管状況、日常点検の記録の有無	年3回	第3票
調理過程の点検調査票	献立作成、食品の購入、食品の選定、調理過程、二次汚染の防止、食品温度管理、廃棄物処理、配送・配食、残品、日常点検	年1回	第4票
学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票	学校給食従事者の健康状態、学校給食従事者の衛生状態、検食及び保存食の状態、日常点検の記録の有無	年3回	第5票
定期検便結果処置票	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌	月2回以上	第6票
学校給食における衛生管理体制定期検査票	衛生管理体制、学校保健委員会等の活動、日常的衛生管理	年3回	第7票

2 日常衛生検査

	日常点検項目	検査票
作業前	学校給食従事者(健康状態、服装等、手洗い)、施設・設備、使用水、検収	第8票
作業中	下処理、調理時、使用水、保存食、配食	
作業後	配送・配膳、検食、給食当番、調理機器・器具・食器の洗浄・消毒、残菜と廃品の処理、食品庫	
便所		
調理室の立ち入り		
共同調理場受配校		

3 長期休業等の衛生検査(受配校を含む)

- ① 衛生害虫の発生状況を巡回点検する。(1ヶ月に1回以上)
- ② 衛生害虫の駆除をする。(半年に1回以上、発生を確認した場合はその都度実施)
- ③ 調理機器・器具類の衛生・安全確認

4 臨時衛生検査

- ① 伝染病・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
- ② 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、伝染病の発生のおそれがあるとき。
- ③ その他必要なとき。



17 食中毒等の発生時における対応

1 学校における対応

(1) 日常の取組

- ① 学校長は、児童生徒の健康状態を把握し、健康状態の異常の早期発見に努める。
- ② 学級担任及び養護教諭は、欠席者の欠席内容や欠席児童生徒からの異常の訴えなどにおいて、同様の健康異常を訴える者が多くないか留意する。
- ③ 学校長は、校内組織等に基づいて役割を明確にし、校内外の取り組み体制を整備するとともに、各保護者に対してすみやかに連絡を行うための緊急連絡網を整備しておく。
- ④ 教育委員会・保健所・報道機関等への対応については、情報が混乱しないよう校長または教頭が責任を持って対応できる体制とする。

(2) 異常発生時の取組

- ① 学校長は、異常を訴える者の症状が食中毒の疑いがあるときは直ちに学校医・教育委員会等に通報し、その指示を求める。
- ② 学校長は、欠席者が異常に増加した場合、一クラスの児童生徒の欠席者若しくは同じような体調異常を訴える者が、クラスの通常では考えられない数になった場合は、直ちに学校医・教育委員会に通報し、その指示を求める。

(3) 食中毒が発生した場合

- ① 学校長は、食中毒等感染症で重大な事故が発生した場合、学校・家庭・地域及び専門機関が一体となって取り組める体制を作る。
- ② 全児童生徒及び教職員の健康状態を正確に把握する。事件の状況によっては、保健所が行う調査に協力する。(健康調査・喫食調査)また、学校医などの指示のもとに必要な応じて欠席者の家庭訪問による調査・相談を行う。
- ③ 食中毒(疑いがある)等の発生の事実や児童生徒の健康調査等については、情報がより速やかに伝達されるよう適切に対応する。その際、各家庭に伝達する内容については個人のプライバシーなど、人権の侵害が生じないように配慮する。
- ④ 学校長は、発生時から終焉するまでの間、患児の健康状況を経時的に把握しておく。
- ⑤ 学校長は、食中毒の発生状況や正しい知識・注意事項等、随時保護者に連絡し協力を求めるとともに、罹患している児童生徒及び家族等への差別偏見によるいじめ等の防止などについて必要な指導を行う。
- ⑥ 学校長は、児童生徒に対して食中毒についての正しい知識・手洗い等の励行などについて必要な指導を行う。

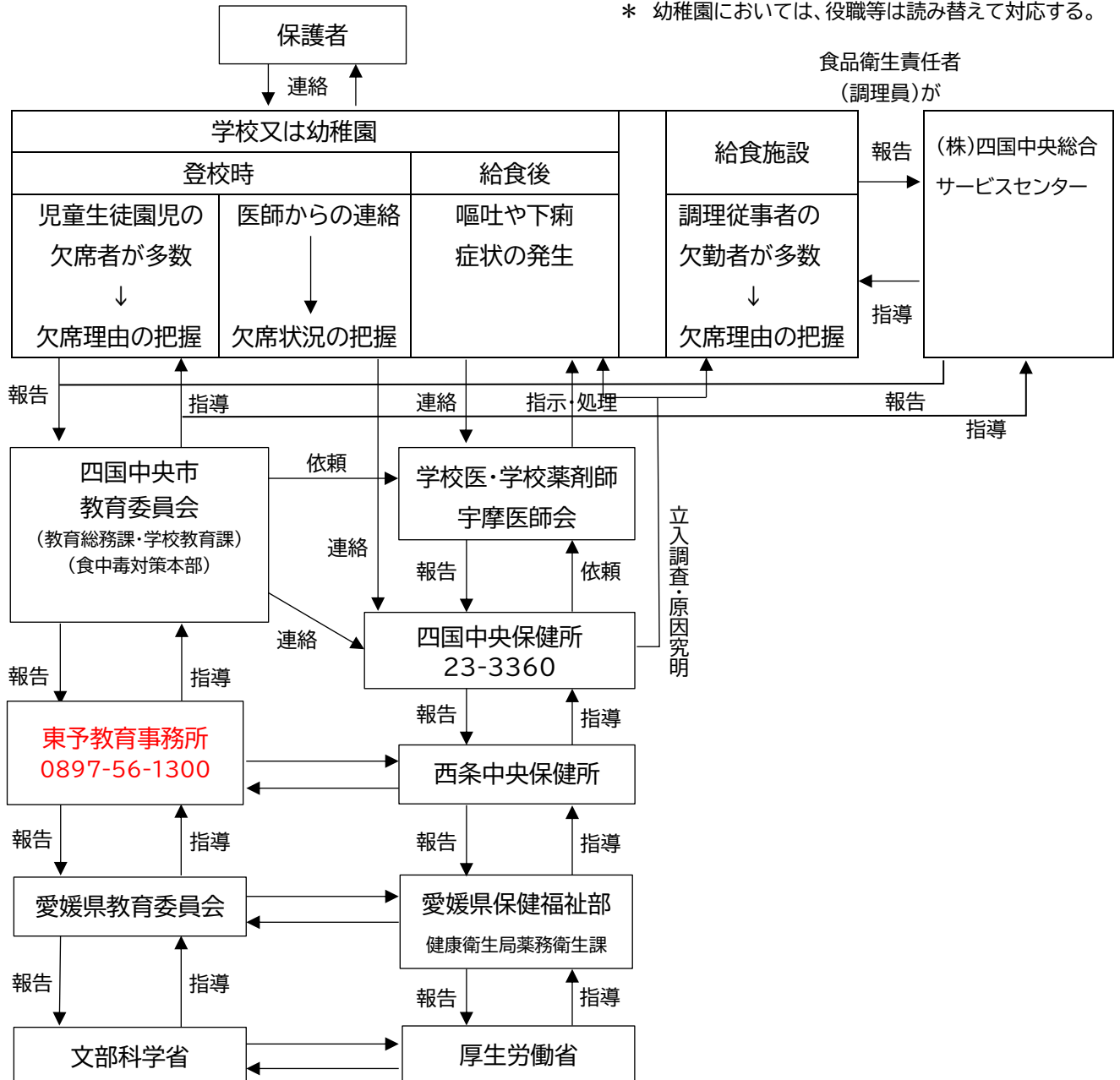
2 教育委員会における対応

(1) 食中毒が発生又は疑われる場合

- ① 食中毒が疑われる時には、学校給食の中止について速やかに判断し、学校などに通知する。
- ② 学校長から食中毒等集団発生や疑いがあるとの通報を受けたときは、速やかに保健所・県教育委員会に通報し、学校と連携し患者数の発生状況など実態の早急な把握に努める。
- ③ 食中毒対策本部を速やかに設置し、情報の混乱を防止するとともに患者等の受け入れ医療機関についての情報提供・原因究明への協力、二次感染の防止など連携し取り組む。

食中毒等発生時における連絡体制

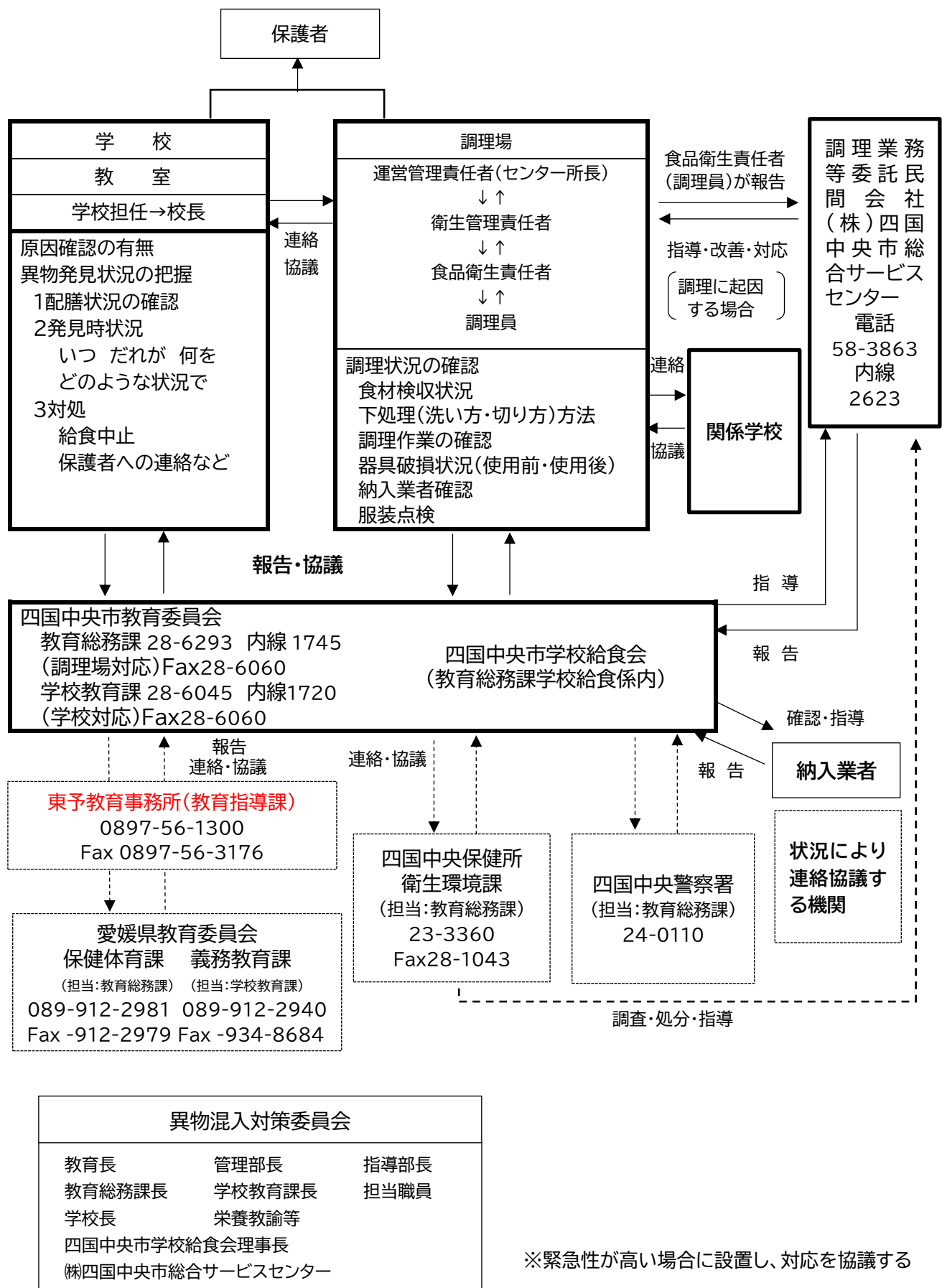
* 幼稚園においては、役職等は読み替えて対応する。



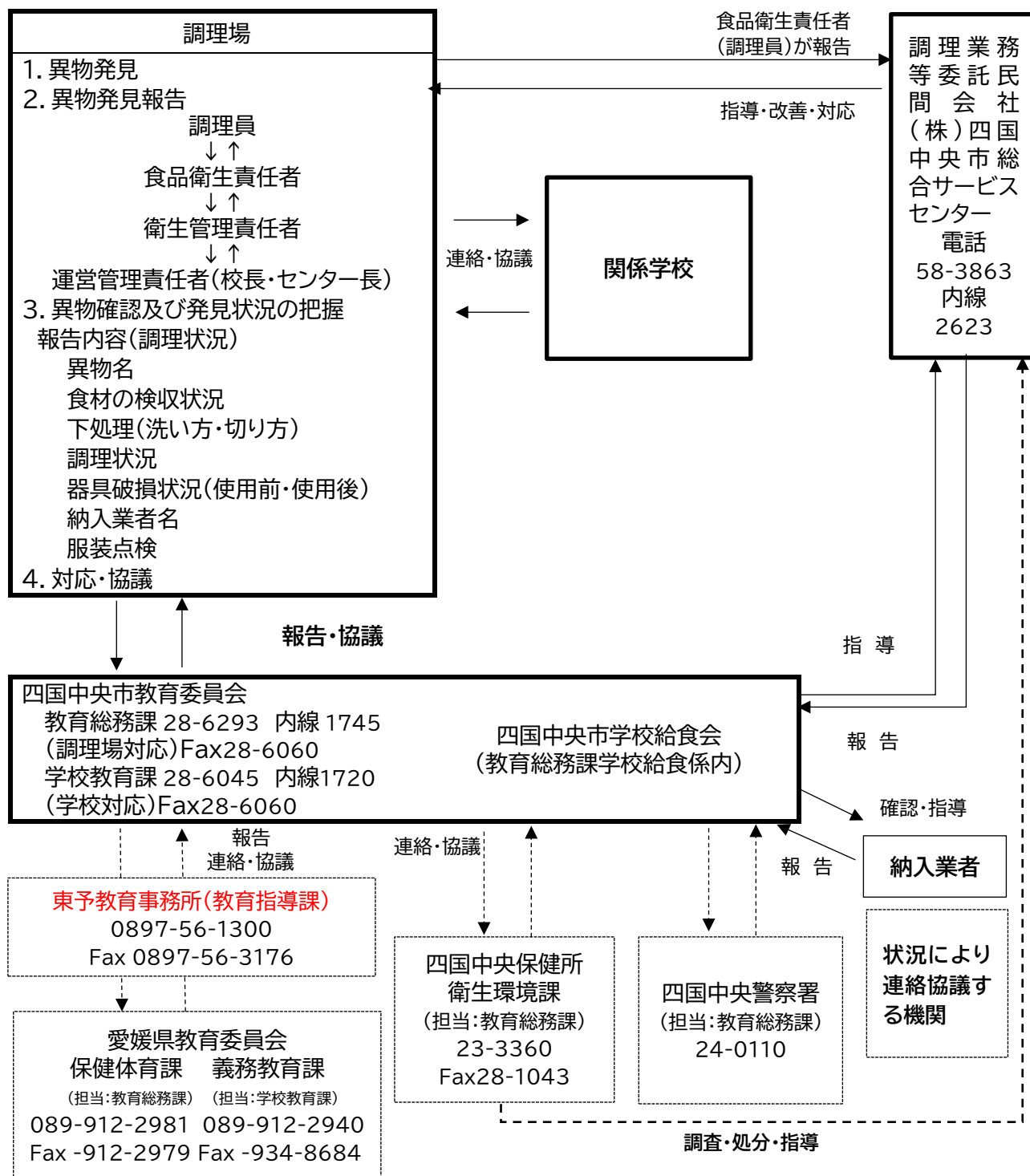
食中毒対策本部
市長 教育長 医師会代表・学校医 学校薬剤師会代表・学校薬剤師 保健所代表 関係学校長・園長・養護教諭 市PTA連合会長 関係保護者代表 共同調理場運営委員会代表 学校給食会代表 学校栄養士会代表 教育部長 教育総務課長 学校教育課長

18 異物混入発生時における連絡体制

異物混入発生時における連絡体制（教室発生時）



異物混入発生時における連絡体制（調理場発生時）



※庁内の対応

教育総務課は、調理場より、連絡を受けた後、状況を整理し、必要と判断した場合は、危機事象対応マニュアルに沿って市長へ報告する。

※緊急性が高い場合に設置し、対応を協議する

異物混入対策委員会		
教育長	管理部長	指導部長
教育総務課長	学校教育課長	担当職員
学校長	栄養教諭等	
四国中央市学校給食会理事長		
(株)四国中央市総合サービスセンター		

19 危機事象発生時の報告

1 危機事象発生時の報告

校長等は、危機事象が発生した場合は、愛媛県の「学校給食による事故報告書」(別紙3)の事故レベル(別紙4)に応じて教育委員会へ報告を行う。なお、レベル1の場合であっても、今後の学校給食の衛生管理に影響があり改善を要するものについては、同様に教育委員会へ報告を行う。

2 報告の方法

校長等は、「問題事象発生報告書」(別紙1)の内容に準じた報告を教育委員会へ行う。教育委員会は、校長等から報告を受けた内容に準じて「問題事象発生報告書」(別紙1)、「時系列報告書」(別紙2)を作成する。

3 教育委員会の対応

教育委員会は、「学校給食による事故報告書」の事故レベル(別紙4)に応じて対応を行う。

事故レベルにより、異物混入対策委員会、食中毒対策本部等を設置し、危機事象の対応にあたる。また、事故レベルにより関係機関と連絡協議を行う。レベル2以上の場合は、愛媛県へ「学校給食による事故報告書」(別紙3)により報告を行うとともに、「時系列報告書」(別紙2)を作成する。

〔第 報〕

年 月 日 時 分 現在

(時刻 24 時間表示)

決 裁

			総務調整課				
市長	副市長	総務部長	課長	課長補佐	係長	主任	課内
			秘書課(合議)				
			課長	課長補佐	係長	主任	課内

問題事象発生報告書

報告者	所属・職名 (部局課室名)		氏 名	
	電話 (直通・内線)		携帯電話	
発生日時	年 月 日(曜日) 時 分 (時刻 24 時間表示)			
発生場所 (住所・施設名・部局課名)				
発生事象の種類 (不祥事・事件・事故等)				
発生事象の概要				
被害状況	人的被害 (死者・負傷者等)	☐ 第1報 ☐ 第2報		
	物的被害 (建物被害等)	☐ 第1報 ☐ 第2報		
	金銭的被害	☐ 第1報 ☐ 第2報		

(1/2)

発生原因	☐ 第1報 ☐ 第2報
応急対策状況	☐ 第1報 ☐ 第2報
報道機関認知状況	認 知 ・ 未認知 ※いずれかに○印をお願いします。
今後の見通し	☐ 第1報 ☐ 第2報
備 考	☐ 第1報 ☐ 第2報

※第3報以降報告がある場合は、各項目の報告事項の中で□第3報、□第4報…とし報告の経過が分かるように記載すること。

【担当部局での対応状況】

関係部局(機関)への 連絡・対応	(処理日時: 年 月 日 時 分)
その他の処理	(処理日時: 年 月 日 時 分)

時系列報告書

提出者氏名 _____
連 絡 先 _____

[illegible]

学校給食による事故報告書(事故レベル1・2・3)

件名	(第 報) 年 月 日 時 分現在
学校名	
調理場名	
担当者名(連絡先)	(電話: 、ファックス:)
事故発生日時	
事故発生場所	
健康被害の状況	欠席者 名(入院 名、外来 名、その他[] 名) その他 名(内容)
情報提供等の状況	[]保健所 []警察署 []報道機関 []その他()
事故の内容 ※必要に応じて別紙とすること。	

(原因として疑われる食品の状況)

品名	
納入業者名(住所)	
納品年月日	
納品数量	
使用後の残量	
賞味期限	
消費期限	

(注意)・該当の無い項目については斜線とすること。

・食中毒が疑われる場合は、発生前2週間分の食品の判る献立表を添付すること。

令和 年 月 日

保健体育課長 殿

(県立学校長名・市町教育委員会教育長名)

※平成 27 年 2 月 10 付け 26 教保第 521 号

学校給食における事故報告について(通知)(抜粋)

(参考：報告の基準)

(レベルの分類)

レベル	定義	発生要因例
3 (重度)	現に健康被害が発生し、 又は発生する恐れがある 場合	①食中毒菌、病原菌の混入 ②殺虫剤等の有害化学物質の混入 ③金属片、ガラス片等の鋭利な硬質異物の混入(口腔、胃等を傷つける恐れがあるもの) ④食物アレルギーによる救急搬送又はアナフィラキシー 等
2 (中度)	現時点では健康被害の発生がなく、健康被害の原因となる可能性はあるが、重篤な健康被害の恐れはまず考えられない場合	①比較的危険度の低い化学物質の混入 ②レベル 3 に該当しない硬質異物の混入 等
1 (軽度)	現時点では健康被害の発生がなく、通常は健康被害発生の可能性がない場合	①毛髪、ビニール、昆虫等の軟質異物の混入 ②容器・包装等の不良又は破損(腐敗性の低いもの) ③消費期限、賞味期限切れ又は品質未確認の原材料の使用 等

(報告の基準)

レベル	保健体育課	備考	(公財)愛媛県学校給食会【参考】
3	◎	直ちに電話等で速報。	◎
2	○	速やかに電話等で速報。	◎
1	×	—	◎

- ・ ◎速やかに文書報告、○ 7 日以内に文書報告、× 報告の必要なし
- ・ 基準は目安であり実際の対応は、種類や大きさ、量などにより異なる。
- ・ (公財)愛媛県学校給食会への報告は、同会が供給に関与している場合のみ。
- ・ 報道機関、警察等への情報提供は、関係機関と協議して行う。
- ・ 不明な点については早急に関係機関と相談すること。

(参考：報告の流れ)

報 告 の 流 れ

