

名張市学校給食衛生管理基準

平成16年6月制定

平成24年3月改訂

平成29年4月改訂

名張市教育委員会

はじめに

名張市の学校給食は、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」と厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」により衛生管理の徹底を図ることとしている。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、さらなる安全性の確保を図るために、「名張市学校給食衛生管理基準」を改訂した。

「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」と本基準により、日々の確認や定期的な評価・改善に努め、ウェット施設においてもドライ運用に努めることとする。

ただし、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、本基準を基本とし、各施設の実情に合わせ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4月

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」(文部科学省)平成20年3月

「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I」(文部科学省)平成21年3月

「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II」(文部科学省)平成22年3月

「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」(文部科学省)平成23年3月

「学校給食調理従事者研修マニュアル」(文部科学省)平成24年3月

「学校給食施設・設備の改善事例集」(文部科学省)平成25年3月

「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)平成28年10月

「学校給食における食中毒防止Q&A」

(独立行政法人日本スポーツ振興センター)平成21年3月

「学校給食衛生管理基準の解説ー学校給食における食中毒防止の手引きー」

(独立行政法人日本スポーツ振興センター)平成23年3月

目 次

第 1	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
1	学校給食施設	1
2	学校給食設備	
3	学校給食施設及び設備の衛生管理	
第 2	調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準	2
1	食品の検収・保管等	2
2	下ごしらえ	3
3	調理過程	
(1)	共通事項	
(2)	使用水の安全確保	
(3)	二次汚染の防止	4
(4)	食品の適切な温度管理等	
(5)	廃棄物処理	
(6)	配食等	5
(7)	検食	
(8)	保存食	
(9)	残食及び残品	6
第 3	衛生管理体制に係る衛生管理基準	6
1	衛生管理体制	6
2	学校給食従事者の衛生管理	7
3	学校給食従事者の健康管理	
4	食中毒の集団発生の際の措置	8
5	給食用食品に異常があった際の措置	
第 4	その他	8
別添		
別添 1	学校給食施設の区分	
別添 2	学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準	
別添 3	下ごしらえ作業手順	
別添 4	温度計の校正	
別添 5	作業工程表の作成	

別添6 適切な服装

別添7 学校給食における異物混入への対応について

様式

様式 1 衛生管理チェックリスト

様式 2 冷蔵庫及び冷凍庫内部等温度記録表

様式 3 検収表

様式 4 献立表

様式 5 調理指示書

様式 6 中心温度記録表

様式 7 温度計の校正記録表

様式 8 調理作業工程表

様式 9 検食簿

様式 10 給食室入室チェック表

様式 11 学校給食従事者健康状態等チェックリスト

第1 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) 学校給食施設は、別添1「学校給食施設の区分」に従い区分する。
- (2) 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。

2 学校給食設備

- (1) 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備える。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の過程ごとに区別する。
- (2) 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものとする。また、食数に適した大きさと数量を備える。
- (3) 調理場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。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備える。
- (4) ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備える。また、調理場には、ふた付きの残菜入れを備える。

3 学校給食施設及び設備の衛生管理

- (1) 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
- (2) 冷蔵庫、冷凍庫及び食品庫は、整理整頓する。また、調理室には、調理作業に必要な物品等を置かない。
- (3) 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努める。また、調理室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日「衛生管理チェックリスト」(様式1)「冷蔵庫及び冷凍庫内部等温度記録表」(様式2)に記録する。
- (4) 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行う。
- (5) 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、侵入防止措置を講じる。また、発生を確認したときには、その都度駆除する。
- (6) 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備え、定期的に清掃及び消毒を行う。
- (7) 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備する。また、布タオルは使用しない。
- (8) 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、確実に洗浄するとともに、損傷がないか確認し、熱風保管庫等により適切に保管する。また、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。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、全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よう努める。

- (9) 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努める。
- (10) 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。

第2 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1 食品の検収・保管等

- (1) 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、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、消費期限または賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、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、「検収表」（様式3）に記録する。
検収項目を一つずつ確認し記録すること。あてはまらない項目の欄には「－」を記入し、空欄のないようにする。また、調味料等が給食を実施しない日に納入される時は、白紙の検収表に検収結果を記録する。一度検収したものは使い終わるまで検収欄への記録は必要ないが、検収表の「日」欄に検収した日付けを記入し、検収の記録がきちんとわかるようにしておく。
- (2) 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振る。
- (3) 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。
- (4) 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせない。
- (5) 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、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。また、検収室内に食品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。
- (6) 食品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、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行う。また、別添2「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管する。
- (7) 牛乳については、専用の保冷库により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努める。

(8) 泥つきの野菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つ。

2 下ごしらえ

下ごしらえの必要な食品は、別添3「下ごしらえ作業手順」のとおり作業する。

3 調理過程

(1) 共通事項

- ① 給食の調理は、献立表（様式4）、調理指示書（様式5）を基本とする。
- ② 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。
- ③ 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「中心温度記録表」（様式6）に記録する。さらに、中心温度計については、別添4「温度計の校正」により、定期的に検査を行い、「温度計の校正記録表」（様式7）に記録し、正確な機器を使用する。この時、品温計の校正もあわせて行う。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 和えもの、サラダ等については、各食品の調理後速やかに冷却を行い、冷却後の二次汚染に注意する。また、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、確認した数値及び時間を「衛生管理チェックリスト」に記録する。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録する。
- ⑦ マヨネーズは、つぐらない。
- ⑧ 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意する。

(2) 使用水の安全確保

- ① 使用水は、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を使用する。また、毎日、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外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を「衛生管理チェックリスト」に記録する。
- ② 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じる。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週間以上保存する。

(3) 二次汚染の防止

- ① 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表（様式8）並びに食品の動線を示した作業動線図を作成する。調理作業工程表は、別添5「作業工程表の作成」を参考に作成する。また、調理従事者は衛生管理責任者が確認し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。調理作業中に作業工程・作業動線に変更が生じた場合には赤字等で修正し、正確に記録する。
- ② 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から 60 c m以上の高さの置台の上に置く。
- ③ 食肉、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。
- ④ 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図る。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の徹底を図る。
- ⑤ 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止する。
- ⑥ 調理終了後の食品は、素手でさわらない。
- ⑦ 調理作業時には、ふきんは使用しない。
- ⑧ エプロン、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。肉・魚・卵等汚染された食品を扱う時に着用するエプロンと、仕上げの時に着用するエプロンは袖付きが望ましい。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、区分して保管するなど、衛生管理に配慮する。

(4) 食品の適切な温度管理等

- ① 調理作業時には、調理室内の温度及び湿度を確認し、「衛生管理チェックリスト」に記録する。また、換気を行う。
- ② 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。
- ③ 加熱調理後冷却する必要がある食品については、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くする。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を「中心温度記録表」に記録する。
- ④ 配食に当たっては、温度管理を行う。
- ⑤ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努める。また、配食の時間を毎日「中心温度記録表」に記録する。
- ⑥ 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにする。

(5) 廃棄物処理

- ① 廃棄物は、分別し、衛生的に処理する。
- ② 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理する。また、廃棄物のための容器は、作

業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持する。

- ③ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まない。
- ④ 廃棄物は、作業区域内に放置しない。
- ⑤ 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に管理する。

(6) 配食等

- ① 食品を運搬する場合は、容器にふたをする。
- ② 牛乳、パン、米飯、その他の容器等の汚染に注意する。
- ③ ワゴンにのせる時は、次の順番で上段から置くようにする。
 - 1. 食器・食缶・ボール
 - 2. 牛乳
 - 3. ごはん・パン
- ④ 給食当番等配食を行う児童及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認する。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにする。
- ⑤ 教職員は、児童の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却する。また、嘔吐物は、調理室には返却しない。

(7) 検食

- ① 検食は、あらかじめ責任者を定めて児童の摂食開始時間の30分前までに行う。また、異常があった場合には、給食を中止する。
- ② 検食に当たっては、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、一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、及び、児童の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認する。
- ③ 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を「検食簿」(様式9)に記録する。

(8) 保存食

- ① 保存食は、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度保存する。
- ② 原材料は洗浄、消毒等を行わずに購入した状態で保存する。
- ③ 野菜等で生産地が異なる場合は、それぞれに保存する。
- ④ 食品の製造年月日またはロットが違う場合は、それぞれ採取し保存する。
- ⑤ 塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等調味料は保存食から除く。
- ⑥ わかめ・干し椎茸・けずりかつお・かつお節・昆布・春雨・ごま・のり等の常温で保存できる乾物、缶詰は保存食から除く。但し、前日から水戻しした乾物(大豆等)は採取する。

- ⑦ 常温保存可能なレトルト食品については保存食から除く。
- ⑧ 常温保存できる油脂類は保存食から除く。
- ⑨ 飲用牛乳及び調理用牛乳は別々に保存する。
- ⑩ 冷凍食品は冷凍状態のまま保存する。
- ⑪ 卵は全てを割卵して、混合したものから50g程度採取し保存する。
- ⑫ 調理済み食品は清潔な器具、または使い捨て手袋を使い採取する。
- ⑬ 保存食はチャック付きのビニール袋に入れ密封し、日付を記入する。
- ⑭ 保存食は保存食専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。
- ⑮ 保存食は2週間後に袋ごと廃棄し、廃棄した日を「衛生管理チェックリスト」に記録する。
- ⑯ 保存食のとり方

	種類	内容	採取する内容	採取する量
ごはん	ごはん		ごはん	50g程度
	混ぜごはん	ごはん+ 乾物	ごはん・混ぜごはん	
		ごはん+ 調理した具	ごはん・具・混ぜごはん	
パン			パン	1個
牛乳			牛乳	1パック
副食			釜別に、使用している食品すべてを含む	50g程度
除去食			除去食	50g程度

(9) 残食及び残品

- ① パン等残食の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止する。
- ② パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しない。

第3 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制

- (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「中心温度記録表」に記録する。
- (3) 校長は、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。

- (4) 校長は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、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。
- (5) 校長は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じる。
- (6) 校長は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じる。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行う。
- (7) 校長は、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。
- (8) 調理に直接関係のない者を調理室に入れない。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、3(3)に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を「給食室入室チェック表」(様式10)に記録する。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させる。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行う。

2 学校給食従事者の衛生管理

- (1) 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。毎日、別添6「適切な服装」の事項をチェックすること。
- (2) 調理及び配食に当たっては、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、履物等を着用する。
- (3) 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らない。
- (4) 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

3 学校給食従事者の健康管理

- (1) 学校給食従事者については、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。
- (2) 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施する。
- (3) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、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114号。以下「感染症予防法」という。)に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを「学校給食従事者健康状態等チェックリスト」(様式11)に記録す

る。調理に従事する当日のみならず、休日についても確認する。代行員についても2週間程度遡り確認する。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法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性疾患の有無を確認し、その指示を励行させる。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。

- (4) 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学校給食従事者は、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、食品に直接接触する調理作業を控えさせるなど適切な処置をとる。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる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調理従事者について速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、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努める。

4 食中毒の集団発生の際の措置

- (1) 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。
- (2) 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じる。
- (3) 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備する。
- (4) 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求める。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮する。
- (5) 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努める。

5 給食用食品に異常があった際の措置

- (1) 給食用食品に異常が見つかった場合、学校長は市教育委員会事務局教育総務室に状況を報告する。
- (2) 異物混入については、別添7「学校給食における異物混入への対応について」により対応を行う。

第4 その他

- 1 本基準に基づく記録は1年間保存する。

別 添

学校給食施設の区分

区 分			内 容
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・食缶の搬出 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄、消毒後）
		そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所等

別添 2

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

下ごしらえ作業手順

野菜類	アスパラガス	根元を落とす→流水で3回以上洗浄
	えんどう豆	流水で3回以上洗浄
	おくら	こすり洗いしヘタをとる→流水で3回以上洗浄
	かぶ	専用スポンジを使い流水で洗浄→ヘタをとり皮をむく→流水で3回以上洗浄
	かぶ葉	根元を切り落としこすり洗い→流水で3回以上洗浄
	かぼちゃ	専用スポンジを使い洗浄→4つ割りにする→ヘタ・種をとる→流水で3回以上洗浄
	カリフラワー	葉と茎を切り落とし小房にわけ→流水で3回以上洗浄
	キャベツ	外葉をはずす→半分または1/4に切り芯をとる→バラバラにして流水で3回以上洗浄
	きゅうり	専用スポンジを使い流水で洗浄→ヘタをとる→流水で3回以上洗浄
	ごぼう	泥を洗い流す→皮をこそげとる→流水で3回以上洗浄
	こまつな	根元を取りこすり洗い→ゴミをとる→流水で3回以上洗浄
	さつまいも	専用スポンジを使い流水で洗浄→流水で3回以上洗浄
	さといも	球根皮むき機で皮をむく→流水で3回以上水洗浄
	さやいんげん	ヘタ・筋をとる→流水で3回以上洗浄
	さやいんげん(冷)	流水解凍→汚染が考えられるものについては流水で洗浄
	じゃがいも	皮をむく→芽と青い部分をとる→流水で3回以上洗浄
	白ねぎ	根をとる→上皮をむく→流水で3回以上洗浄
	ズッキーニ	専用スポンジを使い流水で洗浄→ヘタをとる→流水で3回以上洗浄
	スナップえんどう	ヘタをとる→流水で3回以上洗浄
	セロリー	根元を落とす→流水で3回以上洗浄
	だいこん	専用スポンジを使い流水で洗浄→ヘタをとり皮をむく→流水で3回以上洗浄
	だいこん葉	根元を切り落としこすり洗い→流水で3回以上洗浄
	大豆もやし	小分けにし流水で3回以上洗浄
	たまねぎ	皮をむき芯をとる→流水で3回以上洗浄
	チンゲンサイ	根を取りこすり洗い→ゴミをとる→流水で3回以上洗浄
	土しょうが	皮をむく→流水で3回以上洗浄
	とうがん	専用スポンジを使い洗浄→4つ割りにする→ヘタ・種をとる→流水で3回以上洗浄
	とうもろこし	皮をむき傷んだ部分を取り除く→流水で3回以上洗浄
	トマト・ミニトマト	ヘタをとる→流水で3回以上洗浄
	なす	ヘタをとる→流水で3回以上洗浄
	なばな	根を取りこすり洗い→ゴミをとる→流水で3回以上洗浄
	にがうり	専用スポンジを使い洗浄→半分に切る→ヘタ・種をとる→流水で3回以上洗浄
	ニラ	根元を落とす→流水で3回以上洗浄
	にんじん	専用スポンジを使い流水で洗浄→ヘタをとり皮をむく→流水で3回以上洗浄
	にんにく	皮をむく→流水で3回以上洗浄
	ねぎ	根をとる→上皮をむく→流水で3回以上洗浄
	はくさい	外葉をはずす→半分に切り芯をとる→バラバラにして流水で3回以上洗浄
	パセリ	束ごと水の中で振り洗い→茎をはずす→流水で3回以上洗浄
	ピーマン	縦半分に切る→ヘタ・種をとる→流水で種をおとす→流水で3回以上洗浄
	ブロッコリー	葉と茎を切り落とす→切る→流水で3回以上洗浄
ほうれんそう	根を取り洗浄→ゴミをとる→流水で3回以上洗浄	
ホールコーン(冷)	流水解凍→汚染が考えられるものについては流水で洗浄	
まこも	流水で洗浄	
水菜	根をとり洗浄→ゴミをとる→流水で3回以上洗浄	
水煮たけのこ	流水で洗浄→切る→下ゆで	
もやし	小分けにし流水で3回以上洗浄→水をこぼさないよう保管	
モロヘイヤ	根をとり洗浄→ゴミをとる→流水で3回以上洗浄	
レタス	外葉をはずす→半分に切り芯をとる→葉をバラバラにして流水で3回以上洗浄	
れんこん	ヘタ・フシをとる→専用スポンジを使い流水で洗浄→皮をむく→流水で3回以上洗浄	

きのこ類	きのこ類	いしづきをとる→流水3回以上洗浄
肉類	加工食品	消毒済蓋つき専用容器に入替え、冷蔵庫保管
	肉類	消毒済蓋つき専用容器に入替え、冷蔵庫保管
卵類	鶏卵	下処理室にて検卵→1個ずつ割卵→冷蔵庫保管
魚介類	生魚	消毒済蓋つき専用容器に入替え、冷蔵庫保管→下味
	冷凍魚	消毒済蓋つき専用容器に入替え、冷蔵庫保管→下味
	生いか	消毒済蓋つき専用容器に入替え、冷蔵庫保管→下味
	冷凍いか	消毒済蓋つき専用容器に入替え、冷蔵庫保管→下味
	冷凍えび	消毒済蓋つき専用容器に入替え、冷蔵庫保管→下味
	ちりめんじゃこ	消毒済蓋つき専用容器に入替え、冷蔵庫保管
	ちくわ	専用容器に入替え、冷蔵庫保管→切る→冷蔵庫保管
	かまぼこ	専用容器に入替え、冷蔵庫保管→切る→冷蔵庫保管
	さつまあげ	専用容器に入替え、冷蔵庫保管→切る→油抜き
	はんぺん	専用容器に入替え、冷蔵庫保管→切る→冷蔵庫保管
	なると	専用容器に入替え、冷蔵庫保管→切る→冷蔵庫保管
豆・豆製品類	豆腐	専用容器に入替え、冷蔵庫保管→切る→水にさらす
	油揚げ	専用容器に入替え、冷蔵庫保管→切る→油抜き
	厚揚げ	専用容器に入替え、冷蔵庫保管→切る→油抜き
	みそ	溶く
	豆腐	戻す→流水で水洗い
	おから	専用容器に入替え、冷蔵庫保管
	乾燥豆	前日洗浄→浸漬→冷蔵庫保管
種実類	いりごま	煎る
	すりごま	煎る
	アーモンド	煎る
	カシューナッツ	煎る
缶詰・レトルト	缶詰	アルコール消毒→開缶
	レトルト	アルコール消毒→開封

乾物類	切干大根	洗浄→戻す→洗浄
	干しいたけ	洗浄→戻す→洗浄
	ふ	戻す
藻類	もずく	解凍→洗浄
	わかめ	戻す
	あおさ	洗浄→戻す→流水で洗浄
	ひじき	洗浄→戻す→流水で洗浄
	あらめ	洗浄→戻す→流水で洗浄
果物類	果物	1個ずつ流水で3回以上洗浄
その他	こんにゃく	専用容器に入替え、冷蔵庫保管→切る→下茹で
	酒かす	溶く
	脱脂粉乳	攪拌
	つきこんにゃく	専用容器に入替え、冷蔵庫保管→下茹で
	マヨネーズ	アルコール消毒→開封

温度計の校正

○中心温度計

低温の確認

氷水に温度計測部を浸し測温する。

(氷水は、たっぷりの氷の間に水が入っている状態にする)

高温の確認

沸騰したお湯に温度計測部を浸し測温する。

*すべての中心温度計を同様に測温する。

判定

低温は 0°C ($\pm 3^{\circ}\text{C}$)、高温は 98°C ($\pm 3^{\circ}\text{C}$) を示せば合格。

誤差が大きい場合は、メーカー調整や交換を検討する。

*2台以上の中心温度計を判定することで、校正が正確であることを確認する。

記録

「温度計校正記録表」に記録する。

○品温計（放射温度計）

低温の確認

氷水を測温する。

高温の確認

コップに入れた水道水を測温する。

基準

校正により合格の中心温度計の測定値を判定基準とする。

判定

判定基準 ($\pm 3^{\circ}\text{C}$) を示せば合格。

誤差が大きい場合は、メーカー調整や交換を検討する。

記録

「温度計校正記録表」に記録する。

○毎月最初に実施する。

別添 5

□作業工程表の作成（学校給食調理従事者研修マニュアル P68～71 参照）

一目で
いつ（時間・何時に何をする）
どこで
誰が
何をするかがわかる工程表を作成する

- ★喫食時間から、検食→調理終了→調理→下処理→検収と逆算し、各工程において作業にかかる時間を割り出して作成する。
- ★献立ごとに、調理担当者の作業を、時間を追って示すように作成する。献立ごとの区切りを明確にする。
- ★衛生管理のポイントは、誰が見ても理解できるよう、わかりやすく記入する。
例) ×温度 ○温度確認
- ★衛生管理のポイントをあらかじめ工程表に印刷しない。また、ゴム印等の使用も注意する。
- ★和え物、サラダ等のゆで始めの時間は、喫食時間前2時間以内にする。
- ★汚染区域は献立ごとに仕切らなくてよい。非汚染作業区域は献立ごとに仕切り、献立の主な担当者を決めておく。
- ★作業にかかる時間を表す矢印は、喫食時間から逆算して割り出した時刻に記入する。「この量をゆであがるのにかかる時間」を把握しておき、作業にかかる時間を矢印で記入する。
- ★作業内容に空欄があれば、掛け持ち作業につながるのを気付けて作成する。
- ★汚染度の高い献立には色づけをし、特に調理作業時の注意を促すようにする。
- ★使い捨て手袋が必要な箇所を明記する。
(肉・魚・卵等の汚染度の高いものを扱う時は、使い捨て手袋を着用する。)
- ★手洗いが必要な箇所を明記する。
(汚染作業区域から非汚染作業区域に移る時、食品に直接触れる作業の前、汚染後の高い食品に触れた後に別の食品や器具等に触れる前は、手指の洗浄及び消毒を行う。)
- ★汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）を扱う作業と、汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱食品や和え物）を明確に区分し、掛け持ち作業を行わない。
- ★汚染度の高い食品を扱った後に、和え物の「ゆでる」「ゆでた後の調理作業」を担当しないように作成する。また、和え物を調理している場所に近づかないよう配慮する。
- ★加熱前の食品は汚染されている可能性があり、食品の中心温度75℃以上1分間以上の加熱が確認前の食品と、確認後の食品に使用する調理器具を区別する。また、汚染の状況に応じて調理担当者を分けることが望ましい。

汚染している可能性がある食品を扱う作業	汚染されていない食品を扱う作業
野菜を切る・切った野菜を釜に入れる・野菜をゆでる	釜から野菜をあげる・水冷する
魚を天板に並べオーブンで焼く・中心温度を確認する	焼けた魚を数えて配食する
肉に衣をつけ油であげる・中心温度を確認する	あげた肉を数えて配食する

適切な服装

- 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 爪は短く切る。
- 3 体調に異常がある場合は必ず申し出て、指示に従う。
- 4 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。
- 5 調理場内では指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ずはずす。
- 6 マニキュアはしない。
- 7 香水はつけない。
- 8 調理場内で喫煙しない。
- 9 ポケットの中には何も入れない。
- 10 調理作業中、顔や毛髪等にむやみに触れない。
- 11 毛髪は帽子からはみ出さないようにする。
- 12 調理場内では専用の履物を履く。また、調理場外に出る時は必ず外用の履物に履き替える。
- 13 調理衣上下のまま調理場の外に出ない。
- 14 学校給食従事者専用便所を使用する時には、必ず調理衣上下を脱ぎ、履物を替える。

学校給食における異物混入への対応について

名張市教育委員会事務局教育総務室

1 状況把握とその対応

(1) 検収時に発見した場合

学校長は、衛生管理責任者から異物混入の報告を受けた場合、食品の返品・交換、献立の変更等必要な措置を講じる。

(2) 調理作業中に発見した場合

学校長は、異物が混入していたメニューの調理を止め、現状の確認を行い、対応を指示する。

(3) 教室で発見した場合

担任は、当該児童の健康状態を確認し、学級の児童に対して該当献立を食べないように指示するとともに、学校長に状況を報告する。

学校長は直ちに現状を確認し、対応について協議のうえ、必要な対応を指示するとともに、現物を保存する。現物は、状況を把握するために、発見当時の状態を維持した状態で保存する。

2 学校の対応

(1) 給食への対応

混入物によっては、学校医、学校薬剤師、保健所に連絡を入れ、対処方法についての指示を受け、給食中止や献立変更についての対応を協議する。

(2) 児童・保護者への対応

必要に応じて児童の不安解消に努める。

保護者に対して、状況の報告と今後の対応、再発防止について説明し、不安解消に努める。

3 報告方法

学校長は教育委員会に第一報を入れるとともに、原因を究明した上で「学校給食異物混入等事故発生状況報告書」を提出する。

児童が健康被害を被った場合は、教育委員会と協議のうえ、教育委員会が必要に応じて報道機関へ資料を提供する。

4 事後措置

(1) 原因究明を行い、再発防止に努める。

(2) 児童の不安を解消し、心のケアに努める。

平成27年4月14日、以上に掲げる対応を定めることとする。

学校給食異物混入等事故発生状況報告書

	報告年月日	平成 年 月 日
	学 校 名	
	校 長 名	
	記入者氏名	
発見日時	平成 年 月 日 () 午前・午後 時 分	
発見者	児童 ・ 教職員 ・ 給食調理員	
発見場所	教室 (年 組) ・ 職員室	
	給食室	下処理検収室 ・ 調理室 ・ その他 ()
混入箇所	主食 () ・ おかず () ・ 牛乳 ・ その他 ()	
異物の状況	金属 ・ ガラス ・ プラスチック ・ ビニール ・ 木片 ・ 毛髪 ・ 虫 ・ その他 ()	
	大きさ (約	c m) 色 () 個数 ()
	学校内で使用している物と同じ ・ 学校内で使用していない物	
発見時の様子	検収時	食材に付着 ・ 食材に混入 ・ その他 ()
	配食時	蓋を開けた時 ・ 配食の途中 ・ 配食終了後
	喫食時	食べる前 ・ 食べている途中 ・ 食べ終えた時
	食缶等の中から ・ 食器の中から ・ 口の中から	
身体への影響	無 ・ 有 ()	
給食の対応	異物を取り除いた ・ 交換等に対応した ・ 給食を中止した	
	その他 ()	
その他の対応	保護者宛に文書を出した ・ 業者に連絡した	
	その他 ()	
備考		

教育総務室決裁						処理欄
教育長	教育次長	室長	係長	室員	合議	

様 式

衛生管理チェックリスト

学校名 _____ 検査日 平成 ____ 年 ____ 月 ____ 日 調理前 調理中(11時)

校長 検印 _____ 天気 _____ 気温 _____ 調理室の温度 _____℃ _____℃

作成者 _____ 湿度 _____% _____%

栄養教諭・学校栄養職員等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長の検印を受け、記録保存すること。

作業前	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい
		<input type="checkbox"/> 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置いていない
		<input type="checkbox"/> 調理機械・器具の洗浄・殺菌をした
		<input type="checkbox"/> 機械・器具の保守、故障の有無、故障の機械及び箇所名を確認した
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下)の温度は適切である
		<input type="checkbox"/> 食器具・容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である
		<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である
		<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である 温度(℃) 湿度(%)
	使用水	<input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔になっている
		<input type="checkbox"/> 手洗施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある
		<input type="checkbox"/> ネズミやはえ・ゴキブリ等衛生害虫はいない
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)・臭い・味・異物混入を確認した (異常なし・異常あり)
		<input type="checkbox"/> 残留塩素量を確認した(0.1mg/リットル以上) [mg/リットル]
		<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した
検収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収責任者が立ち会い受け取った	
	<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温・包装容器の状況・食品表示・異物の混入等を十分に点検し、記録した	
	<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である	
	<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない	
	<input type="checkbox"/> 食品は食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した	

作業中	下処理	<input type="checkbox"/> エプロン・はきもの等は下処理専用を使用している
		<input type="checkbox"/> 野菜類・魚介類・食肉類・卵等食材ごとに専用容器・器具で下処理した
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った
		<input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗浄した
		<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない
	調理時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理し、安全を確認してから使用した
		<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指を洗浄・消毒した
		<input type="checkbox"/> 調理器具は食品・処理別に専用のものを使用した
使用水	<input type="checkbox"/> 加熱調理においては十分に加熱し(75℃以上、1分間)、その温度と時間を記録した	
	<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した	
	<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、冷却過程と調理終了時の温度と時間を記録した	
	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した	
	<input type="checkbox"/> 食品を水冷する場合は残留塩素を確認した(0.1mg/リットル以上)[mg/リットル] ・該当なし	

作 業 中	配 食	<input type="checkbox"/>	飲食物の運搬にはふたを使用した
		<input type="checkbox"/>	調理終了後の食品を素手で扱っていない
		<input type="checkbox"/>	食缶を60cm以上の置台等に置いた
		<input type="checkbox"/>	配食時間を記録した
	保 存 食	<input type="checkbox"/>	原材料・調理済み食品をすべて50g程度採取した
<input type="checkbox"/>		釜別・ロット別に採取した	
<input type="checkbox"/>		保存食容器(ビニール袋等)・採取器具は清潔である	
<input type="checkbox"/>		保存食容器に採取し、 -20°C 以下の冷凍庫に2週間保存した	
<input type="checkbox"/>		採取、廃棄日時を記録した (廃棄 月 日 分)	
作 業 後	配膳・配送	<input type="checkbox"/>	調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である(2時間以内)
	使 用 水	<input type="checkbox"/>	使用水の外観(色・濁り)・臭い・味・異物混入を確認した (異常なし・異常あり)
		<input type="checkbox"/>	残留塩素量を確認した($0.1\text{mg}/\text{リットル}$ 以上) <input type="text" value=""/> $\text{mg}/\text{リットル}$
	調 理 器 具 ・ 器 具 ・ 食 器 の 洗 浄 消 毒	<input type="checkbox"/>	食器具・容器や調理器具は、確実に洗浄・消毒した
		<input type="checkbox"/>	食器具、容器や調理器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した
		<input type="checkbox"/>	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内から搬出された後に行なった
		<input type="checkbox"/>	分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した
	廃 棄 物 の 処 理	<input type="checkbox"/>	調理に伴う廃棄物は分別し、衛生的に処理されている
		<input type="checkbox"/>	返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない
		<input type="checkbox"/>	残菜容器は清潔である
		<input type="checkbox"/>	廃棄物の保管場所は清潔である
	食 品 庫	<input type="checkbox"/>	食材料が整理整頓されている
		<input type="checkbox"/>	ネズミやはえ・ごきぶり等衛生害虫はいない
<input type="checkbox"/>		通風・温度・湿度の衛生状態はよい	
<input type="checkbox"/>		給食関係物資以外のものは入れていない	

便 所	<input type="checkbox"/>	便所に石けん及び消毒薬やペーパータオルは十分にある
	<input type="checkbox"/>	作業衣・帽子・履き物等は脱いだ
	<input type="checkbox"/>	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した

調 理 室 の 立 ち 入 り	<input type="checkbox"/>	部外者が立ち入っていない	<input type="checkbox"/>	部外者が立ち入った(AM・PM : ころ ____人)
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	部外者は適切な服装で立ち入った
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	部外者の健康状態を点検、「給食室入室チェック表」に記録した

冷蔵庫及び冷凍庫内部等温度記録表

年 月

日	曜日	冷蔵庫1	冷凍庫1	冷蔵庫2	冷凍庫2	牛乳保冷库	保存食冷凍庫	
1		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
2		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
3		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
4		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
5		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
6		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
7		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
8		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
9		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
10		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
11		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
12		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
13		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
14		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
15		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
16		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C

日	曜日	冷蔵庫1	冷凍庫1	冷蔵庫2	冷凍庫2	牛乳保冷庫	保存食冷凍庫	
17		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
18		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
19		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
20		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
21		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
22		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
23		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
24		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
25		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
26		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
27		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
28		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
29		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
30		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
31		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C

ねずみ及び衛生害虫の点検記録表

* 温度計校正と同日に実施

日付	発生状況	有・無	点検者	

温度計校正記録表（中心温度計）

月	日													確認者
		低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	
4		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
5		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
6		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
7		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
9		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
10		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
11		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
12		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
1		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
2		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
3		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	

＜実施時期＞毎月最初に校正を実施する

＜低温の確認方法＞氷水に温度計測部を浸し測温する

＜高温の確認方法＞沸騰したお湯に温度計測部を浸し測温する

＜判定＞低温は0°C（±3°C）、高温は98°C（±3°C）を示せば合格

温度計校正記録表（品温計）

月	日	基準とする中心温度計										確認者
		低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	低温	高温	
4		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
5		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
6		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
7		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
9		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
10		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
11		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
12		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
1		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
2		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
3		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	

＜実施時期＞毎月最初に校正を実施する

＜低温の確認方法＞氷水を測温する

＜高温の確認方法＞コップに入れた水道水を測温する

＜基準＞校正により合格の中心温度計の測定値を判定基準とする

＜判定＞基準とする中心温度計の測定値の±3℃を示せば合格

検 食 簿

平成 年 月 日()	検食者氏名				検食時間 :	
献立名						備考
味付け	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
色・形態・香りなど	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
1食分の量	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
温度(加熱・冷却)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
異味・異臭の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
異物混入の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
所見						

平成 年 月 日()	検食者氏名				検食時間 :	
献立名						備考
味付け	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
色・形態・香りなど	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
1食分の量	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
温度(加熱・冷却)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
異味・異臭の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
異物混入の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
所見						

平成 年 月 日()	検食者氏名				検食時間 :	
献立名						備考
味付け	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
色・形態・香りなど	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
1食分の量	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
温度(加熱・冷却)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
異味・異臭の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
異物混入の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
所見						

平成 年 月 日()	検食者氏名				検食時間 :	
献立名						備考
味付け	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
色・形態・香りなど	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
1食分の量	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
温度(加熱・冷却)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
異味・異臭の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
異物混入の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
所見						

様式10

給食室入室チェック表

年 月 日

所属 []

氏名 []

下記の点検項目について、あてはまる場合は○、あてはまらない場合は×を記入してください。

点 検 項 目	○/×
① 下痢をしていない	
② 発熱、腹痛、嘔吐をしていない	
③ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない	
④ 手指・顔面に傷はない	
⑤ 手指・顔面に化膿性疾患はない	
⑥ 適切な服装をしている	
⑦ 手洗いは確実に実施した	

様式11

学校給食従事者健康状態等チェックリスト

平成 年 月分

氏名 []

点 検 項 目	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	曜日																															
① 下痢をしていない																																
② 発熱、腹痛、嘔吐をしていない																																
③ 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない																																
④ 手指・顔面に傷はない																																
⑤ 手指・顔面に化膿性疾患はない																																
⑥ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である																																
⑦ 履物は清潔である																																
⑧ 適切な服装をしている ・指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ずはずす ・マニキュアはしない ・香水はつけない ・ポケットの中には何も入れない ・毛髪は帽子からはみ出さないようにする																																
⑨ 爪は短く切っている																																
⑩ 爪ブラシを使い、手指を石けん液で洗浄し、アルコールで消毒した																																
確 認																																

*①～⑤は毎日チェックすること

*衛生管理責任者は、毎日確認し記録保存すること。

*チェックの結果「×」の時は、下の表に「日付」と「対応した内容」を記録すること。

--	--	--	--

○感染症又はその疑いがある場合医療機関を受診し感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行すること。

○ノロウイルスと診断された学校給食従事者は、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、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとること。

○化膿性疾患が手指にある場合には調理作業に従事しないこと。

