学校給食衛生管理
マニュアル

日野市教育委員会

目　　次

基本事項 …… 1

Ⅰ　調理従事者の衛生管理 …… 2

Ⅱ　食材の衛生管理 …… 5

食材の納品・検収

食材の管理

検食及び保存食の注意事項

残食及び残品

展示食

水道水の安全確保

Ⅲ　調理・配缶・運搬・回収 …… 9

調理作業の基本手順

調理機器・器具等の衛生的取り扱い基準

下処理室での衛生管理

調理室での衛生管理

配缶、運搬、回収について

Ⅳ　器具類の洗浄・消毒・保管 …… 16

器の洗浄・消毒

お盆の洗浄・消毒・保管等

食器具（スプーン・フォーク・箸等）の洗浄・消毒・保管等

調理用具等の洗浄・消毒等

器具類の整理・保管

Ⅴ　調理器具類の日常の取り扱い …… 19

Ⅵ　施設の構造・衛生管理・点検 …… 20

Ⅶ　残菜及びごみ等の処理 …… 22

Ⅷ　ノロウイルスによる食中毒予防の衛生管理…… 22

Ⅸ　食中毒原因物質の解説及び事例 …… 26

食材の処理方法（別表１） …… 33

給食事故発見時の対応 …… 37

食中毒発生時の対応 …… 38

食中毒（疑い）発生時に原因究明のため提出を求められる資料 …… 39

異物混入防止対策 …… 40

学校給食事故等報告書 …… 41

学校給食衛生管理マニュアル

基本事項

１．　毎日の健康状態を確認し、体調不良の場合は調理に従事しない

２．　調理の前日処理は行わない

３．　調理中のドライ運用の徹底を図る

４．　各種チェックを実施し、記録し保管する

５．　衛生管理について関係法令を遵守する

＊関係法令　　学校給食衛生管理基準　（文部科学省　H21.4.1 施行）

大量調理衛生管理マニュアル（厚生労働省H29.6.16 改定）

＊マニュアル　　職場における衛生管理＆調理技術マニュアル

学校給食調理場における手洗いマニュアル

調理場における洗浄・消毒マニュアルＰａｒｔ１

調理場における洗浄・消毒マニュアルＰａｒｔ２

（文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課より抜粋）

Ⅰ　調理従事者の衛生管理

１．健康管理

（１）調理従事者は、日頃から身体の衛生に心掛けるとともに、自ら保菌者とならないよう健康管理に気をつけ体調が悪いときは速やかに申し出る。

（２）定期的な健康診断・腸内細菌検査を行う。
健康診断・・・年１回以上
腸内細菌検査・・・月２回（１５日程度の間隔で実施）
赤痢・サルモネラ属・Ｏ１５７その他

（３）腸内細菌で問題がある場合などは調理作業に従事しない。

（４）海外渡航者は、帰国後速やかに腸内細菌検査を行う。（自費）

（５）作業前の健康状態及び怪我等について確認し、調理日誌へ記載する。

２．服装

（１）白衣

① 汚れが目立って、汗を吸い取りやすい、白色で綿製のものとする。

② 白衣は調理作業、配膳作業、洗浄作業をする時のみ着用する。
(休憩室・職員室・電話・外回り・排水溝・トイレ等の清掃時は、他のものを着用すること。)

③ 危険を伴う作業の時（例:揚げ物、蒸し物、焼物）は長袖を着用する。

④ 白衣は素肌に直接着用しないこと。

⑤ 白衣の下に着用するものは、白衣の袖から出ないようにする。

⑥ 白衣は清潔なものを着用し、毎日洗濯をする。

（２）帽子、三角巾、エプロン等の着用

① イヤリング・ピアス・ネックレス(磁気も含む)・指輪等のアクセサリー・時計・ピン・つけまつげ等の落ちる可能性のあるものは、身につけない。

② 頭髪はいつも清潔に保ち、ネット・帽子・三角巾等で完全に覆うようにする。

③ 仕込みから配缶までは、必ずマスクを着用する。

④ 爪は短く切り、マニュキュアはしない。

⑤ エプロンは、作業別に専用のものを使用し、いつも清潔に保つ。

⑥ エプロン、長靴は、作業終了後きれいに洗い、いつも清潔に保つ。

⑦ 食材への移り香を避けるため、香水、オーデコロンはつけない。

⑧　長靴・短靴等は、常に清潔なものを着用し、下処理と調理用・校内用等に区別する。
⑨　清潔な靴下を着用し、ストッキングは避けるようにする。（火傷等危険）
⑩　屋外に出る時は、必ず外用の着衣、履物等に履き替える。

（３）洗濯
①　洗濯機で洗うものは、白衣上下、帽子、三角巾等の貸与品のみとする。
②　調理作業で使用したタオルは区別して洗う。

（４）トイレを使用するときの注意事項
①　トイレを使用するときは、白衣上下・帽子・マスクをはずし、トイレ専用履物に履き替える。白衣の下を履き替える場所がない場合は、オーバーパンツを着用すること。
②　トイレを使用した後は、指定の場所で必ず手指をＰ４「学校給食における標準的手洗いマニュアル」の手順で２回実施し消毒する。

３　手指に傷や手あれがある場合は必ずゴム手袋または、使い捨てのビニール手袋を使用し、これができない場合は調理作業に従事しない。また顔等に化膿性疾患がある場合は、これを完全に防護する。

４　調理従事者は、次に定める場合において必ず５の手順で(１)から（５）までは２回、（６）から（８）は丁寧に１回、手指の洗浄消毒を行なう。使い捨て手袋を使う場合は、洗浄消毒又はアルコール消毒を行なう。
（１）入室時・作業開始前及びトイレ使用後。
（２）汚染作業区域から非汚染区域に移動し作業する時。
（３）食品に直接触れる作業時、食材が変る時。
（４）生肉、魚介類、卵殻等細菌汚染の恐れがある物に触れた後に、他の食品や器具に触れる場合。
（５）調理済み食品等、盛り付け配膳に従事する前。
（６）使い捨て手袋を着用前後。
（７）ごみや残菜を取り扱った後、清掃作業後、履物を扱った後。
（８）顔、髪の毛を触った後、鼻をかんだ後。

５　手洗いは、次の手順によって行なう。
（１）手を流水でぬらし、石鹸をつける。
（２）指、腕を洗う。特に、個人用の爪ブラシを使い手のひら、手の甲、指の間、指先を良く洗う。使用後の爪ブラシは石鹸でよく洗い十分すすいだ後、６％次亜塩素酸ナトリウム３００倍希釈液に１０分漬け乾燥させ使用する。
（３）流水で十分すすぎ、完全に石鹸を洗いおとす。
（４）ペーパータオルでふく。
（５）アルコールをかける。

（６）指の間、指先、親指の付け根、手の平と甲、指の間、手首にすり込む。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル

Ⅱ　食材の衛生管理

１．　食材の納品・検収

（１）　納入の確認は、汚染作業区域で行なう。
（２）　納入業者が、作業区域に立ち入らないように指導を行う。
（３）　食材料や食材入りの配送容器を床に直接置かない。
（４）　納入された食材については、数量、重量、鮮度、品温（肉・魚及びその加工品冷凍品、牛乳、乳製品）、包装状態、期限表示または製造年月日、納品時刻、異物の混入などを確認し「検収票」に記録する。
（５）　保存食は、納品時に採取する。
（６）　検収時には、検収用のエプロンを着用する。
（７）　検収責任者を決めて食品の納入に立ち会い検収を確実に実施する。
（８）　あらかじめ定めた検収責任者が検収を行い、食材料に異常がある場合は、学校栄養職員及び校長に報告し、その指示に従う。

２．　食材の管理

（１）検査の終わった食材は、次のように保管する。

① 肉類、魚介類は、消毒した専用のバット等に入れ替え、冷蔵庫で〔肉類１０℃以下・魚介類５℃以下〕保存する。
その際、使い捨て手袋（エンボス手袋）を使用する。

② 野菜類、鶏卵類は、専用のザル等の容器に移し替え保管する。
必要に応じ、冷蔵庫で保管する。

③ 豆腐は納品後、容器に移し替え、冷蔵庫で保管する。または、水を取替え常に冠水を保つ。（流水による）

④ 牛乳は、牛乳ビンや牛乳ケースに汚れ等がないかを確認し、牛乳函に移し替え牛乳専用保冷庫に入れて保存する〔１０℃以下、夏５℃以下〕

⑤ 鶏卵の割卵後は蓋をして食肉冷蔵庫で保管する。

⑥ 食材は床から６０センチ以上の位置に置く。

⑦ 食材を冷蔵庫、冷凍庫で保管する際は相互汚染が起きないように、食品の入れ方に注意する。また、庫内温度を計測し記録する。

（２）食品は適正な温度で保存するとともに、食品の相互汚染が生じないよう注意する。
（３）食品の保管場所は常に清潔にし、ねずみやゴキブリ、ハエ等がいないようにする。
（４）冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく還流するように食品をつめ過ぎないこと。
（５）冷蔵庫、冷凍庫、保冷庫の温度は、常に適正に管理し温度測定記録表に記録する。
（６）食肉冷蔵庫の上段には加工品、下段に肉･魚を置くこととする。

（７）食品は常に整理整頓し、開封したものは必ず完全にふたを閉めておくか､密閉容器に移し替え、開封年月日を記入する。
（８）冷蔵庫から出した原材料は、速やかに調理を行なう。
（９）非加熱で供される果物等については、下処理後速やかに調理に移行する。
（１０）下処理室及び食品の保管場所には、ダンボールを持ち込まない。

３．　検食及び保存食の注意事項

検食

（１）検食はあらかじめ責任者を決めて児童生徒の摂取開始時間の３０分前までに行う。また、異常があった場合には、給食を中止するなど対応を行う。
（２）検食を行った時間、検食者の意見等結果を記録する。

保存食

（１）原材料は食品ごと５０g 程度ずつ清潔な容器または、ビニール袋に入れて、密封し専用冷凍庫にて－２０℃以下で２週間以上保存すること。なお、原材料は特に洗浄、殺菌を行なわず、購入した状態で保存する。また献立によって１食分が５０ｇに満たない場合でも５０ｇ保存する。
（２）原材料の採取にあたっては使い捨て手袋を着用し、素早く採取すること。また、採取にあたっては、包丁、まな板、手指等から二次汚染がおきないよう専用の物を準備し一品ごと器具等を消毒、殺菌する。(包丁は、消毒用アルコールを含ませたペーパータオルで消毒しても可)
（３）同一野菜で生産地が異なる場合は、それぞれ保存する。
（４）納入された食品のロットや製造年月日が違う場合はそれぞれ保存する。
（５）仕上がったメニューの採取にあたっては、使用している材料がすべて含まれるように釜から直接採取する。複数の釜で調理した場合は各釜から採取する。
（６）保存容器（ビニール袋等）の取り扱いには十分配慮し、ビニール袋は使い捨てにして再利用しない。
（７）調理パンは、調理する前のものと、調理後食材は（例：カツ、ソース等）別々に保存し、完成品も保存する。
（８）卵については、全てを割卵し、混合したものから５０g 程度採取し保存する。
（９）飲用牛乳は、原材料の保存と同様に清潔な容器（ビニール袋）に移し替えて保存すること。なお、調理用乳、生クリーム、調理用ヨーグルトも保存する。
（１０）保存する冷凍庫内は、常に整理整頓し清潔にしておく。
（１１）保存食については、原材料、加工食品及び調理済み食品が全て保管されているかを確認し、採取した日時と廃棄した日時を記録する。
（１２）調理済み食材の保存食採取者名は、工程表に記録する。

（１３）保存のいらない食材等

・主食：　米、麦、乾麺類

・調味料：　塩、砂糖，酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、味噌、コショウ，香辛料類

・乾物類：　乾燥わかめ、(干)しいたけ、削りかつお、鰹節、出し昆布　乾ヒジキ、　春雨、ゴマ、焼き海苔、高野豆腐、焼麩、ビーフン、小麦粉

・その他：　油脂類、缶詰、瓶詰

レトルト食品（レトルトパウチ食品）は機密性及び遮光性を有する容器で密封し、加圧加熱殺菌した食品なので、保存食をとる必要はない。

4. 残食及び残品

・　パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止する。

・　パンおかず等の残品は、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。

検収を行う際日野市学校給食食品規格表を基本に検収のチェックポイントを参考にすること。

検収のチェックポイント

品目	検収	処理	備考
パン	量・形・焼具合・容器の確認	手洗いを十分に行い、使い捨て手袋・マスクを着用（素手では扱わない）	手洗い後、手袋を着用してアルコール消毒をする。専用のエプロンを使用する。
米類	精米日・袋の状態・量の確認	異物・カビなどがないか確認しながら計量・洗米する。	精米年月日の古い物から使用する。
牛乳	本数・日付・品温・破損・ビンや容器の汚れの状態確認	調理用乳は容器に移し替える。	検収乳は、ビンから移し保存する。
豆腐類	量・鮮度・形状・品温の確認	豆腐は冠水を保つ（流水が望ましい）	別表１参照
卵	日付・量・汚れ・破損・異物の確認	下処理室で殻等が入らないよう専用容器に１個ずつ割り、使用するまでふたをして保冷する。	専用エプロンを着用する。取扱い後、手洗い消毒を十分にする。
肉・魚・貝類	量・鮮度・外装・色・臭い・品温の確認・必要に応じ定期的なヒスタミン検査の確認	下処理室にて専用の容器に移し替え、専用保冷庫で保冷する。	下処理専用エプロンを着用する。
野菜	量・形・新鮮度・容器の確認	下処理室で皮や根などの処理を行い、洗って調理室に渡す。	別表１参照 下処理専用エプロンを着用する。
果物	量・形・新鮮度・容器の確認	取扱いは、丁寧にする。	別表１参照

			下処理専用エプロンを着用する。
乾物	量・質・形・色・カビ・臭い・の確認	保管する場合、温度・湿度に留意し保管する。	別表１参照
調味料	個数・量・包装・変色・表示確認	使用後は完全にフタをする。	
冷凍食品	個数・量・包装・変色・表示確認・品温の確認	冷凍状態や型崩れを十分確認し、袋などの切れ端が混入しないように十分注意する。	

不適当な食品が納入された場合

栄養士に報告する　　現物はそのままの状態で保管する。

↓

業者への連絡・対応の指示

↓　代替品の納入　　業者に現物を確認させる

返品（全部又は一部）など　　支払い関係の確認

調理場での対応を検討・調理現場への指示

献立の変更など

5　展示食

あらかじめ指定された場所に１食分を盛り付けて展示する。

展示食を保存食と兼用しない。

6　水道水の安全確保

調理開始前、調理中、調理終了後に遊離残留塩素 0.1ｍｇ/ℓ以上であることを確認し外観・臭気・味等について水質検査を実施し記録保存すること。使用に不適な場合には、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。食品を冷却する場合は、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。

使用水の異常を発見した時

使用水がおかしい

↓

給水の使用をやめ、調理作業を中断　再検査のため使用した水１ℓを－20℃以下で２週間以上保存する。

↓

栄養士に連絡

↓

校長に連絡→教育委員会(庶務課)に連絡

↓

東京都水道局へ確認　→　→　→　→

↓　↓

↓　↓

①原因が水道局にある場合
［水道局と対応を検討］

↓

結果を記録し（調理日誌に記入）
教育委員会に経過を連絡する。

②原因が水道局にない場合
［原因の究明］
最新の水質検査の成績はどうか
最新の受水槽の清掃はいつか
水道管のさび等
教育委員会と検討

Ⅲ調理・配缶・運搬・回収

１　調理作業の基本手順

検収　→　計量　→　下処理・洗浄　→　裁断（カット）→　混合加熱調理

（１）　検収

①　食材料の納品時検収の規定に従う。

（２）　計量

①　食材や調味料は、必ず計量して使用する。

（３）　下処理・洗浄（別表１食材料の処理方法参照）

①　下処理時には、専用の履物、エプロンを着用し、専用の調理器具を使用する。また、スポンジ・たわしなどの洗浄器具も下処理専用を使用する。

（４）　裁断（カット）

①　食材は裁断（カット）前に洗浄する。

② 泥つき野菜などは、あらかじめ検収室や下処理室で泥を十分に洗い落としておく。葉物の泥・虫の付着に注意する。

③ ザルは、一度使用したものをそのまま使用しない。

④ 下処理の過程で出た生ゴミは、速やかに処分し非汚染作業区域には持ち込まない。

⑤ それぞれの料理に合わせた適切な大きさ、形に揃うように切る。

⑥ 大きさや形にばらつきがあることが多い食材（野菜・果物）は、特に出来ばえを考慮して切る。

⑦ 食品は裁断（カット）後、清潔な容器・ザルに入れる。

⑧ 裁断した食材料を入れた容器・ザルは重ねない。

⑨ ザル等に入れた食材は、ラップなどでふたをする。

（５） 加熱調理

① 作業動線が交差しないよう調理作業を進める。

② 汚染区域から非汚染区域に移動する際は、手洗い・履物替え・エプロンの交換を行う。

③ 二次汚染防止に努める。

④ 加熱調理は、中心温度７５℃以上（二枚貝等のノロウィルス汚染のおそれのある食品の場合は８５～９０℃で９０秒間以上）で１分以上又はこれと同等以上まで加熱し、温度と時間を記録する。

⑤ 中心温度は３点以上計測する。

⑥ 複数の釜で調理した場合は、釜ごと３点以上温度を確認し、時間と温度を記録する。

⑦ 中心温度計は、その都度消毒する。

⑧ 加熱・冷却する際の温度と時間を記録する。

（６） 食品の管理

① 食材料や食品は適切に取り扱い、食品の相互汚染を防止する。

② 肉類・魚介類・鶏卵・生食用食品・調理済食品等は使い捨て手袋を使用し、素手では扱わない。

③ 冷蔵・冷凍の食品は使用する直前まで、納品後速やかに保管し調理室内に長時間放置しない。

④ 牛乳等は、専用の保冷庫により適切な温度管理を行う。

２．調理機械・器具等の衛生的取り扱い基準

（１）機械・器具等は、使用前及び使用後とも必ず洗浄し、消毒を行なう。
また、使用後はよく乾燥させる。

＊調理機器等の洗浄、殺菌について

① 機械本体、部品を分解する。

② 飲用適の水で３回水洗いする。（微温水）「厚生労働省のマニュアルより」

③　スポンジ、タワシに石鹸をつけてよく洗浄する。
③　流水でよく石鹸を洗い流す。（微温水）
④　部品は８０℃５分間以上、又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行なう。よく乾燥させる。
⑤　機械本体、部品を組み立てる。
⑥　作業開始前に７０％アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行なう。

（２）肉類・魚介類・卵を取り扱った器具は必ず下処理室で下洗いし洗浄・消毒する。

（３）生食する野菜・果実は、専用の消毒済みの機械、専用の器具で調理するとともに、調理時二次汚染がおきないように十分注意する。
（提供までの時間は極力短くする）

（４）特に消毒が完全にできない機器・器具については、加熱済食品や和え物に使用しない。

（５）器具等は、肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食材の種類ごとに区分し、さらに下処理用、直接供する食品用と加熱調理用に区別して使用する。
ア　包丁、まな板、洗浄用のブラシ等の器具及び容器等は色分けを行ない、誰にでもわかりやすくする。
イ　洗浄・消毒は使用目的別に行なう。

（６）包丁、まな板、スライサー刃等の調理器具は使用中も頻繁に洗浄・消毒する。なお、調理器具は床にじか置きしないようにする。野菜裁断機のプレートはプラスチック部分の変形や劣化を防ぐため、熱風消毒保管庫等には入れない。また、刃の破損に注意し、特に回転刃の破損等の異常がないか確認をする。

（７）タオルは原則として使用しない。やむを得ず使用する場合は、用途別に専用のものを洗浄・消毒し十分乾燥させて用いる。

（８）調理の際は、水道の蛇口にホースを取り付けて使用しない。やむを得ず使用する場合は、直接食品にホースが触れないようにする。また、床に触れないようにする。

３．下処理室での衛生管理

（１）原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度の保管場所に食肉類、魚介類、野菜類等食材の分類ごとに区分して保管する。

（２）下処理時には、下処理専用の容器、器具、エプロンを使用する、検収した食品は直接床に置かずに床面から６０ｃｍ以上の置き台を設けること。非汚染区域に原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐ。

（３）下処理は汚染作業区域で確実に行ない、非汚染作業区域を汚染しないようにする。

（４）下処理室と調理室の間は必要な時以外は、往来をしない。

（５）包丁、まな板などの器具、容器は用途別及び食品別（下処理では,魚介類用、食肉

類用、野菜類用の分別、調理用では、加熱調理済み食品用、生食　野菜用）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用する。

（６）肉類、魚介類は他の食品を汚染しないよう使い捨て手袋を使用して、専用の容器、に移し変え下味をつけたら専用冷蔵庫に入れる。

（７）野菜、果物は三槽シンクで確実に洗浄してそれぞれ専用の容器や器具を使用し、他の器具と混同しないよう色分けをする。なお、洗浄をする際は、シンクの大きさに合わせて食品の入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら、十分な流水で洗浄する。

（８）魚介類、肉用の器具等は使用後,速やかに下処理室へ移し下処理室で洗う。
二次汚染を避けるために、そのシンクで野菜を洗わない。

（９）作業中、調理器具等の洗浄は行なわない。

（１０）食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面から跳ね水等による汚染を防止するため、床面から６０ｃｍ以上の場所で行なうこと。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扱う場合は、３０ｃｍ以上の台にのせて行なう。

（１１）洗浄用のスポンジも汚染作業用、非汚染作業用、生食用と区別すること。

（１２）鶏卵の扱い

① 割卵する際は、下処理室で１個ずつ小さい器に入れ、殻、血液の混入や腐敗等を確認してから、大きな器に移す。（割卵用容器と割卵用のボール・食缶を使用する）

② 殻にひびが入っているものは、使用しない。

③ 割卵する際は、他の食品、器具等への二次汚染がおきないようにする。

④ 割卵したあとは、手指の洗浄・消毒を行なう。

⑤ 卵焼きなど具を混ぜる料理は、焼く直前に混ぜ、大量になる場合は数回に分けて混ぜ合わせる。

⑥ 鶏卵を扱う時は専用エプロン及び使い捨て手袋を着用する。

⑦ 鶏卵の攪拌の際にはミキサーを使用しない。

⑧ 作業工程表に卵の取扱者名を必ず明記しておく。

４．調理室での衛生管理

（１）調理済みの食品は、蓋付きの専用容器に入れる。

（２）直接に供する食品は素手で扱わない。

（３）冷蔵・冷凍された食品は調理室内に長時間放置しない。

（４）加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後の一時保存は他からの二次汚染を防止するため清潔な場所で行う。

（５）加熱冷却した食品の扱いは適正な温度管理に努める。

（６）調理終了後の食品は衛生的な容器に移し、蓋をして二次汚染を防ぐ。

（７）給食の食品は、全てその日に学校給食調理場で調理し、果実、パン、牛乳を除き加熱調理したものを供する。

（８）加熱処理した食品は中心温度計で中心部 75℃（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそ

れのある食品の場合は８５～９０℃で９０秒間以上）で１分以上又はこれと同等以上まで加熱し、温度と時間を記録する。

（９）放冷が必要な食品は衛生的な容器に小わけにするなどして、３０分以内に中心温度を２０℃付近（又は６０分以内に中心温度を１０℃付近）まで下げるよう工夫すること。 この場合、 冷却開始時刻・冷却終了時刻を記録する。

（１０）食肉・魚介類及び鶏卵は、専用の容器、機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防ぐ。

（１１）前日調理は禁止する。

作業は別表１「食材の処理方法」によって適切に行なう。Ｐ３３

５．調理の流れ

（１）調味料等の準備

① 納品後、収納するときは周囲をきれいにし、点検して食品庫に収納する。

② 先入れ、先出しを守る。品質保持期限などを確認して使用する。

③ 調味料の計量は食品庫内で行い、専用の容器に移し替え、納品容器のまま調理室に持ち込まない。

④ビン・缶などの容器から直接釜に入れない。特にビンなどは、破損の恐れがあるために調理室に持ち込まない。

⑤ 周囲をきれいにしてから、開封する。（缶のふたは全部開ける）

⑥ 空びん・空き缶は、中を洗い流してから片付ける。

⑦ 火災防止のため、油は温度が下がってから処理する。

⑧ 食品庫の整理整頓・清掃を心がける。

（２）計量

① 食材や調味料は、必ず計量のうえ使用する。

② 在庫品を使用したときは不足が生じる前に、学校栄養士に申し出る。

（３）洗浄

① 食品は、切裁してから洗浄しない。また、必要以上に浸し漬けないようにする。

② 野菜・果物等は必要に応じて専用のスポンジ等を用い、清潔な流水で３回以上洗浄してから切裁する。なお、別表１「食材料の処理方法」に記入のあるものは参照する。また、雨後の葉物類の泥・虫などについて特に注意する。

（４）切裁

① 食品の切裁は、加熱や調味料の浸潤の均等性、出来ばえ等を考慮して適正に行なう。また、切裁は手切りを基本とする。

② 野菜・果物等は、大きさ・形等が不揃いなことが多いので出来ばえを考慮して切裁する。

（５）調理

① 食品の色彩や風味,舌触りを損ねないよう、加熱処理時間等に配慮する。

② 卵類、肉類、魚介類については十分な加熱処理を行い、温度を確認する。
③ 給食が適温で提供できるよう、放冷時間、加熱時間などの作業工程を事前に打ち合わせる。また調理開始・終了時間等を記録する。
④ 釜等に火をつけたまま、全員が調理室から出ない。
⑤ 揚げ物、焼き物など加熱調理食品は、内部まで十分加熱された事を確認するため、次のように中心温度計で測定し、その温度を記録する。中心温度計は、その都度アルコール消毒する。

【揚げ物】
① 揚げ物の量、食品及び揚げ物の種類、１回の投入量によって油の温度は著しく変化するので注意する。
② 油温が設定した温度以上になった事を確認する。
③ 調理を開始した時間を記録する。調理の途中で食品の中心温度を３点以上測定し、全ての点において７５℃（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれのある食品の場合は８５～９０℃で９０秒間以上）で１分以上又はこれと同等以上まで加熱し、温度と時間を記録する。
④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
⑤ なお複数回同一の作業をくり返す場合には、油温が設定した温度以上である事を確認・記録し、上記②～⑤で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には油温を上昇させるための必要な措置を行う。
⑥ 常温放置にならないように揚げる分ずつ出して調理する。周りに汚染が広がらないよう作業動線に配慮して近くに不要な物は置かない。

【焼物及び蒸し物】
① 調理を開始した時間を記録する。
② 調理の途中で食品の中心温度を３点以上測定し、全ての点において７５℃（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれのある食品の場合は８５～９０℃で９０秒間以上）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに１分以上加熱を続ける。
③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
④ なお複数回同一の作業を繰り返す場合には、上記①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合の中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所一点のみでよい。
⑤ 肉や魚など常温放置にならないように注意すること。調理機器（焼き物）によっては、温度の上がりやすい部分、上がりにくい部分などを把握しておく。

【煮物及び炒め物】
① 調理の順序は肉類の加熱を優先すること。肉類、魚介類、野菜類の冷凍を使用する場合には、適切な解凍方法により十分解凍してから調理すること。（ドリップによる二次汚染に注意する。）

② 調理の途中で最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を ３点以上(煮物は 1 点以上) 測定し、全ての点において ７５℃に達していた場合には それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1 分間以上加熱を続ける。（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれのある食品の場合は８５～９０℃で９０秒間以上）なお、中心温度を測定できるような具材がない場合は、調理釜の中心付近の温度を３点以上(煮物は 1 点以上) 測定する。

③ 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録する。

④ 炒め物については、時間を十分かけ、釜を分けるなど温度が材料全体に 回るようにする。

⑤ ドレッシングや和え衣を作るためのミキサーや泡だて器は専用のものを使用する。

【和えもの】

① 料理の混ぜ合わせ (和え物、サラダ等) 配食、盛り付け等に際しては必ず清潔な場所で、消毒済みの器具を使用するとともに、料理に直接手を触れないようにする。

② 和え物やサラダについては各食品を調理後、速やかに冷却を行った上で冷却後の二次汚染に十分注意し、和える時間を出来るだけ配食直前にするなど、適切な温度管理や給食までの時間の短縮を図ること。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。

③ マヨネーズは、学校で作らない。

（6） 出来上がり

① 料理の出来ばえについて、栄養士による確認を受ける。また、完成した料理の中から１食分を盛り付け学校長の検食を受ける。

② 料理の混ぜ合わせ (和え物、サラダ等) 配食、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で、清潔な器具、エプロンを使用すると共に、肘までの使いすて手袋は消毒してから使用して料理に直接手を触れない。

③ 食物アレルギー等を持つ児童・生徒については、指示に基づき 出来る範囲で除去食等の対応を行う。なお、除去食等は、他の給食と はっきり区別出来るように工夫する。

④ 食缶や使用器具等については、種類・数だけでなく汚れについても確認する。

⑤ 配缶は給食時間に合わせるとともに、１食分の量目に差がないよう、各クラスの食缶に入れる。

⑥ 調理後の食品の適切な温度管理を行い、調理後２時間以内で喫食出来るように努める。

＊ 厨房内で扇風機などを使用していると扇風機についたごみや汚れが食材を汚染する可能性があるので使用しない。

６．　配缶、運搬、回収について

（１）配食量は計量し、日誌に記入する。
（２）完成品を素手でさわらない。消毒済みのトング等や必要に応じて使い捨て手袋（滅菌済みのもの・洗浄消毒したもの）等を使用する。
（３）食缶や使用食器等については、種類・数だけでなく食缶のよごれについても確認する。
（４）配缶は給食時間に合わせるとともに、１人分の量目に差がないよう、各クラスの人数を確認して食缶に入れる。
（５）運搬の際は、異物混入に注意する。
（６）調理後の食品の適切な温度管理を行い、調理後2時間以内で喫食できるように努める。
（７）各クラスの食缶や食器等は、指定された場所に運搬を行うとともに、必要に応じて給食終了後に回収を行う。
（８）食缶・食器等の運搬は、取り扱いや児童・生徒の安全に配慮して行う。

Ⅳ　器具類の洗浄・消毒・保管

１．器具の洗浄・消毒

（１）　自動食器洗浄機の場合

①　残菜を取り除き下洗いし、石けんを溶かした湯（４０℃程度 ）に浸漬する。
②　脂質・澱粉等の残留物が検出されないよう洗浄し必要に応じて手洗いする。施設設備に応じて表・裏１枚ずつスポンジによる本洗いをする。
③　自動食器洗浄機ですすぎ洗いをする。
④　洗浄機出口からの食器は、洗浄機内に手を入れて受け取らず、スロープ上に流れてきてから取るようにする。（ アルマイト食器は水槽に落ちてから取る）
⑤　石けんの残留や汚れの具合等について、１枚ずつ確認する。
⑥　次の方法で消毒し、所定の場所に清潔に保管する。
　・ 熱風消毒保管庫・・・　庫内温度８５℃以上で食器が完全に乾燥するまで保つようにする。また、温度が確保出来るように食器等の詰め方に配慮する。
⑦　食器は適宜研磨等を行う。

（２）　ブラシ付洗浄機の場合

①　残菜を取り除き、石けんを溶かした湯（４０℃程度 ）に食器を浸漬し、ジャバラ洗いをした後、 ブラシ等でよく洗浄する。このとき、石けんは適宜追加し、必要に 応じて作り替える。
②　食器同士が激しくぶつからないように取り扱う。
③　種類の違う食器は、一緒に洗わない。
④　クレンザーやスチールたわしを使わない。
⑤　洗浄機出口からの食器は、洗浄機内に手を入れて受け取らずスロープ上に流れてきてから取るようにする。（ アルマイト食器は水槽に落ちてから取る。）

２．お盆の洗浄・消毒・保管等

① ジャバラ洗いをする。

② 石けんを溶かした湯（４０℃程度 ）に浸漬し、スポンジなどで本洗いをする。この時石けんは適宜追加し、必要に応じて作り替える。

③ 食器洗浄機にかけ、洗浄する。常に、食器洗浄機が正常に作動していることを確認する。（ 湯温は ８０ ℃以上であること）

④ 石けんの残留やよごれの落ち具合は １ 枚ずつ確認する。

⑤ 次の方法で消毒し、所定の場所に清潔に保管する。

・熱風消毒保管庫・・・庫内温度８５ ℃以上でお盆が完全に乾燥するまで、保つようにする。また、庫内温度が確保出来るようにお盆等の詰め方に配慮する。

⑥ 作業開始時に食器類が乾燥しているか必ず確認を行い、乾燥していなかった場合は、再度乾燥消毒を行う。収納物を詰め込みすぎると適切な熱風消毒ができないので注意する。

3. 食器具(スプーン、フォーク、はし等)の洗浄・消毒・保管等

① 残菜を取り除き、石けんを溶かした湯(４０℃程度 ）に、浸漬する。

② スポンジタワシで １本ずつ洗う。脂質・澱粉等の残留物が検出されないよう十分洗浄する。このとき、石けんは適宜追加し、必要に応じて作り替える。

③ 湯温（４０℃程度）の水槽にいれ、２槽以上使いよくすすぐ。

④ 次の方法で殺菌消毒し、所定の場所に清潔に保管する。

ア 熱風消毒保管庫・・・庫内温度 ８５℃以上で食器具類が完全に乾燥するまで保つようにすること。 また、庫内温度が確保出来るように食器具類等の詰め方に配慮する。

イ 熱湯殺菌 ・・・・・８０℃以上で５分以上浸漬する。

４．調理用具等の洗浄・消毒等

① 食缶、バット、食器かご、ボール、ステンレスザル等

・残菜、汚れなどを除去し水または湯（４０℃程度)で、よく下洗いをする。

② 石けん溶液を用い、ブラシ等を用いて洗浄・すすぎを行う。

③ 湯温（４０℃程度)の水槽にいれ、３槽以上使いよくすすぐ。

④ 熱湯殺菌できないものに関しては、次亜塩素酸ナトリウムに浸漬する。
使用基準は次のとおり

薬品名	水３００倍	薬品量	時間
６％次亜塩素酸ナトリウム	１０リットル	約３５cc ～５０cc（０．３％～０．５％）	１０分から２０分

⑤ 各校の器具の容量にあわせて計算し、日常化する。

⑥ 次のいずれの方法で殺菌消毒し、保管する。

ア 熱湯殺菌・・・・・８０℃以上で５ 分以上浸漬する。

イ 熱風消毒保管庫・・ 庫内温度 ８５℃以上で １時間以上行うこと。また庫内温度が確保出来るように調理器具等の詰め方に配慮する。

⑦調理後の調理用具は所定の場所に清潔に保管する。

５．調理台（作業台）、流し、作業台、運搬車、ラック等

① 飲用適の水で水洗いをする。
② 石けん溶液に浸したスポンジ・ブラシ等でよく洗浄する。
③ 飲用適の水できれいに石けんを洗い流す。
④ 専用の水切りプレートでよく水滴をとる。なお、水切りプレートの使用できない細部等については、ペーパータオルまたは、専用タオルで水滴をとる。
⑤ よく乾燥させ所定の場所に清潔に保管する。
⑥ ７０％アルコール噴霧又は、これと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

６．包丁、まな板、大型へら、大型ひしゃく等

① よく下洗いをする。
② 石けん溶液を用い、ブラシ等を用いて洗浄・すすぎを行う。
③ 器具、容器等の使用後は全面を流水（飲用適のもの）で洗浄しさらに８０℃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。また、器具容器等の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的に使用する。なお原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは決して行わない。
④ 熱湯殺菌の出来ない器具類は、6%次亜塩素酸ナトリウムの３００倍溶液で殺菌後よく水洗いする。
⑤ まな板、ざる、木製の器具は汚染菌が残存する可能性が高いので特に十分な殺菌に留意する。なお、木製の器具類は極力使用を控えることが望ましい。

７．野菜切り機、フードカッター、皮剥き機、ミキサー等

① 部品をできるだけ取りはずす。このとき分解した部品は、じか置きしないようにする。
② 飲用適の水で３回水洗いする。
③ スポンジタワシに石けん溶液をつけて洗浄する。
④ 飲用適の水でよく石けんを洗い流す。
⑤ 熱湯殺菌（８０℃以上の熱湯に５分以上浸漬）をした後、清潔な場所でよく乾燥させる。熱湯殺菌の出来ない場合は、７０％アルコール噴霧又は、これと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
⑥ 水洗いができない機械本体は、食品の切りくず等を除いた後、ペーパータオル等で汚れを拭き取る。
⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
⑧ 作業開始前に７０％アルコール噴霧またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を

行う。

８．ブラシ、たわし等

① 石けん溶液でよく洗浄する。

② よくすすいだ後１００℃、５分煮沸消毒する。または、次亜塩素酸ナトリウム３００倍希釈液に５分～２０分浸漬して消毒する。

③ よく水を切り、風通しの良い所で十分乾燥させる。

５． 器具類の整理・保管

① 食器は、原則として熱風消毒保管庫に入れて保管する。

② 器具類は誰にでもわかるよう、いつも決まった場所に一定の方法で整理する。なお、器具用の熱風消毒保管庫がある場合は、これを使用する。

③ 熱風消毒保管庫の温度は、常に適正に管理する。

ア 翌日に使用する食器等は、作業終了後それぞれの器具の枚数を必ず確認し、翌日の作業に支障ないようにする。

イ 当日使用する器具、食器類は、朝もう一度熱風消毒にかける。

ウ 包丁、まな板、器具類等は、用途を区別し混同しないように保管する。

エ 器具はできるだけ早く乾燥させて保管する。

オ 包丁、まな板、器具類を保管する場所は、清掃を徹底し、清潔に保つ。
なお、包丁、まな板殺菌庫の殺菌灯は、年に１回以上交換する。
（各メーカーによる使用期限を把握して適宜交換する）

Ⅴ 調理器具類の日常の取り扱い

（１）調理器具・器具類

① 清掃の際、モータースイッチ、電線等はよくしぼった専用のタオル等で拭き、水をかけないようにする。

② 機器類に差す油は、用途にふさわしい製品を使用する。

③ 機器類を長期にわたり使用しない場合は、十分な手入れの後に、刃物は錆びつかないようにし保管する。

④ 包丁等は、錆が付かないよう常に磨いて用いる。

（２）調理機器、器具類について故障・破損等を発見した場合は、使用を中止し直ちに対処する。

Ⅵ　施設の構造・衛生管理・点検

（１）施設設備の構造

①　隔壁等により、汚染溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別する。

②　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、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止する。

③　食品の調理過程ごとに、汚染作業区域と（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域を明確に区別する｡なお､各区域を固定しそれぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。

④　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、各作業区域の入り口手前に設置する。

⑤　給水栓（蛇口）は、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式）の給水・給湯方式にする。

⑥　器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておく。

⑦　床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配（１００分の２程度）及び排水溝（１００分の２から４程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造とする。

⑧　シンク等の排水口は排水が飛散しない構造とする。

⑨　全ての器具、容器等を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。

⑩　便所等

ア　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別されていること。なお、調理場等から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

イ　便所には、専用の手洗い設備、専用の履物が備えられている。

⑪　床に必要以上に水を流さないこと。また、水たまり等で不衛生にならないよう床からのはね水に注意し、周囲を二次汚染しないよう留意する。
施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましいが、ウエット厨房であってもドライ運用を図る。

（２）施設設備の管理

①　施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む）及び内壁のうち床面から１ｍまでの部分は１日１回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から１ｍ以上の部分は月１回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行う。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。

②　施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を月１回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を年に１回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を１年間保管する。

③　施設は衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしない。

④　原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まない。

⑤　施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は８０％以下、温度は２５℃以下に保つことが望ましい。
⑥　手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、個人専用爪ブラシ、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。
⑦　貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。なお、清掃した証明書は1年間保管する。

（３）調理室内の清掃について

①　ウェットシステムの場合

ア　ゴミを取り除く
イ　床と床面から１m位までの内壁を石けん液又は温湯でブラシ洗いし、必要に応じて６％次亜塩素酸ナトリウムの３００倍溶液により消毒する。
ウ　水でよく洗い流し、水切りプレートで水気をとる。
エ　排水溝のグレーチングや網などに付着したゴミを取り除き、ブラシ洗浄する。(排水溝、排水マスなどは毎日の作業終了後に清掃する)
オ　ドアの取手、水道の蛇口コック等、手がよく触れる所は十分洗浄し、必要により消毒する。

②　ドライシステムの場合

ア　ほうき、ちりとりでごみを取り除く。決して水で洗い流すことのないようにする。
イ　汚れた部分は石けんとブラシ、モップ等で拭き取る。床と床面から１m位までの内壁を石けん液又は温湯でブラシ洗いし必要に応じて6%次亜塩素酸ナトリウムの３００倍溶液により消毒する。
ウ　ドアの取手、水道の蛇口コック等、手がよく触れる所は洗浄し、必要に応じて消毒する。

③　リフト内の清掃は、次の方法による

ア　ごみを取り除く。
イ　床及び床面から１m位までの内壁をモップ・雑巾等でよごれをおとし６％次亜塩素酸ナトリウムの３００倍溶液を散布する。
ウ　リフト内は水をまかない。

④　床清掃用ほうき、モップ等は、用途別に区別して使用する。また、使用後は次の方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管する。

ア　石けんでよく洗浄する。
イ　よくすすいで十分乾燥させる。

⑤　排水の詰まりや逆流が起きた場合にすみやかに対処できるよう、施設の構造や配置を十分に把握しておく。
⑥　調理室内には、関係者以外の者をむやみに立ち入らせない。立ち入りの際には学校の許可を得る。
⑦　殺菌灯は使用期間を把握し、適宜交換する。
⑧　グリストラップに詰まりがないか点検し、可能な限り週１回ごみ及び油分の除去を

行う。

⑨　その他必要と思われる衛生管理に努める。

（４）配膳室内の清掃について

①ブラシ、モップは、専用のものを使用する。

ア　石けんでよく洗浄する。

イ　よくすすぎ、十分乾燥させ所定の場所に保管する。

Ⅶ　残菜及びごみ等の処理

（１）残菜については、次の基準によって計量行う。

①　非汚染区域を通さずに回収する。

②　下処理室に回収し水分をよく切り料理別に残菜を量り調理日誌に記録する。

（２）残菜及びごみの処理は、次の基準によって行う。

①　使用済みの容器、包装紙等は、室内に散乱しないよう、分別して直ちに決まった場所に運ぶ。

②　残菜・生ごみは、水を十分に切った後、適切な方法で処理する。

③　ごみ入れ容器は、フタを完全に閉め、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。

④　ごみは、収集日時・集積場所等を確認して適切に処理する。また、ごみ回収業者が回収した後は容器をよく洗浄し乾燥させ、保管場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリなどの発生を予防する。

⑤　缶、ビン、調理用牛乳パック等は使用後に中を洗浄、段ボール等は金具を除き、それぞれの指定場所（リサイクル保管庫）に保管する。

⑥　揚げかすは、水をかけてから処理する。

⑦　油は指定の場所に運搬・保管し、回収業者に引き渡す。

Ⅷ　ノロウイルスによる食中毒予防の衛生管理

（１）食材由来のウイルスを殺菌する。

①　ノロウイルスは、カキ・アサリ・シジミ等の二枚貝の内臓部分に蓄積していることがあるので、調理は中心部分が８５～９０℃で９０秒間以上又はこれと同等以上まで加熱し確実に殺菌する。

（２）調理従事者自身が感染しないようにする。

①　日常生活での注意点

調理従事者は、自身がノロウイルスに感染することがないよう、日常生活においても配慮が必要である。例えば、食生活では生ものに注意し、外出後やトイレの後などの手洗いを十分に行う。また、家族が下痢・嘔吐をした時の処理は、「おう吐物・ふん便は正しく処理しましょう」（東京都福祉保健局）を参照し、処理をする人自身が感染しないように気をつける。

② 校内でノロウイルスの集団発生が疑われる時は、食器回収の際に手袋等を使用して、食べ残しなどに直接触れないように注意するとともに、嘔吐物で汚れた食器類は必ず調理場外にて次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒を行った後のものを調理室で受け取る。その際、その旨を確認する。
作業終了後はシンクや作業台などの洗浄消毒及び従事者の手洗いを徹底し、調理施設を汚染しないよう注意する。また、作業着等の衛生的な管理も十分に気をつけること。

③ 嘔吐物は調理室へ持ち込まない。

（３）調理従事者の手洗いの徹底

① ノロウイルスは下痢便や嘔吐物の中に多量に含まれているため、症状のある職員は休みをとるなどの措置が必要である。また、通常、感染後７日間程度は、ふん便中にウイルスを排泄し続けるため、症状が回復して通常業務に復帰した後も、二次感染を防ぐため、しばらくは果物やパンなどの非加熱で提供する食材に関わる作業はしないようにする。徹底した手洗いなどの注意が必要である。

② 使い捨て手袋の使用について、着用後も通常の手洗いを実施し衛生管理対策の徹底を図る。

（４）学校給食法第９条で定める学校衛生管理基準　学校給食従事者の健康管理などを徹底すること～学校給食衛生管理基準より抜粋～

①学校給食従事者の健康管理

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、食品に直接触れる調理作業を控えさせる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こと。

②日常及び臨時の衛生検査

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（平成十年法律百十四号以下「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、これらを記録すること。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。

学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

ア　感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。

イ　風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。

ウ　その他必要なとき。

また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

【おう吐物の処理】

あらかじめ準備しておく物品

使い捨て手袋、マスク、ガウンやエプロン、拭き取るための布やペーパータオル、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウム、専用バケツ、その他必要な物品

①汚染場所に関係者以外の人が近づかないようにする。
②処理をする人は使い捨て手袋とマスク、エプロンを着用する。

③おう吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で外側から内側に向けて、拭き取り面を折り込みながら静かに拭い取る。

同一面でこすると汚染を拡げるので注意

④使用した使い捨ての布やペーパータオル等はすぐにビニール袋に入れ処分する。

ビニール袋に 0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度に入れ消毒するとよい。

⑤おう吐物が付着していた床とその周囲を、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませた布やペーパータオル等で覆うか、浸すように拭く。

次亜塩素酸ナトリウムは鉄などの金属を腐食するので、拭き取って 10 分程度たったら水拭きする。

⑥処理後は手袋をはずして手洗いをする。手袋は、使った布やペーパータオル等と同じように処分する。

【ポイント】

- おう吐物を処理した後 48 時間は感染の有無に注意してください。
- おう吐物の処理時とその後は、大きく窓を開けるなどして換気し、換気設備がある場合には必ず運転してください。

「おう吐物・ふん便は正しく処理しましょう」（東京都福祉保健局）

Ⅸ　食中毒原因物質の解説及び事例

１．　ノロウイルス

性状と特性

ウイルスの中でも小さく直径３０～４０ｎｍ前後の球形
乾燥・液中で長期間安定であり、４℃では２ヶ月間、２０℃で１ヶ月生存可能
加熱にも強く、６０℃、３０分間の処理に安定で、不活化には７０℃、５分間
８５℃、１分間の加熱が必要といわれている。

次亜塩素酸ナトリウムが有効であり、有機物の少ないところでは２００ｐｐｍ濃度を、有機物の多い（嘔吐物等）ところでは、１０００ｐｐｍ以上用いることで、短時間で滅菌できる。消毒用のアルコールのウイルス不活化効果は少なく効果は期待できない。

急性期のノロウイルス感染者には、糞便１ｇあたり1億個以上、嘔吐物は１００万個以上のノロウイルスが存在する。

潜伏期間

経口感染で、潜伏期間は１２～７２時間（通常２４～４８時間）。

症状

主症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛で嘔吐は急激に、トイレに行く時間がないほど突然に起こる。その際に腸がひっくり返るような嘔吐が起きるため、腸の内容物が逆流し嘔吐物中に入り込む。

予防対策について

① 調理前、用便後の手洗いを確実に行う。
② 二枚貝等のノロウィルス感染のおそれのある食品は、８５～９０℃で９０秒間以上又はこれと同等以上まで加熱し、温度と時間を記録する。
③ 調理器具は、洗浄・消毒を十分に行う。
④ 加熱済みの食品は、素手で扱わない。
⑤ 感染が疑われる食器は、調理室に持ち込む前に煮沸または次亜塩素酸ナトリウム　（２００～１０００ｐｐｍ）で消毒を行う。
⑥ ノロウイルスの流行期には加熱後、冷却し混ぜ合わせる和え物等の献立は避ける。
⑦ ノロウイルスの流行期には、可能な限り加熱した食品を食べる。
⑧ 家族を含め健康管理に努める。

感染者からの二次汚染防止

① 感染者の便や嘔吐物に近づかない。触れない。

② 便、嘔吐物はペーパータオル等で覆い、次亜塩素酸ナトリウム（１０００ｐｐｍ）を使用する。その際、エプロン・マスク・靴カバー・ビニール手袋を着用する。

③便、嘔吐物で汚染された床、トイレのドアノブ等は次亜塩素酸ナトリウム（１０００ｐｐｍ）を含ませた布で消毒する。

④嘔吐物に触れた時、処理した後には手洗いとうがいを十分に行う。

食中毒例

発生　　２００７年４月２０日

原因物質　ノロウイルス（G1/4型）

原因食品　アスパラベーコン

有症者　　児童２７名

発生原因　・加熱温度が不適切だった可能性
加熱しすぎるとベーコンが、縮んでしまい味がおちるなどの理由から調理過程の最後に加えており加熱が不十分であった可能性が指摘された。

・原材料がノロウイルスで汚染されていた可能性。
ベーコン納入業者の検便が実施されていなかった。

２　サルモネラ

性状と特性

サルモネラ属菌（サルモネラ・エンテリティディス、サルモネラ・ティフィムリウス）は乾燥に強いなどの特徴があるため、環境中での生存率が高く、二次汚染が起こりやすい傾向がある。

サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒は、主として鶏卵を介して発生する例が多い。その汚染形態には、卵殻表面が汚染されている場合と卵の中が汚染されている場合がある。また、卵の中の汚染には、産卵時に汚染が起こる場合と、卵殻を通過して起こる場合がある。仕出弁当、給食、宿泊施設等を原因として起こることが多く、１件あたりの患者数が多いのも、この菌の食中毒の特徴である。

サルモネラ食中毒の主な原因食品は、汚染率が最も高い鶏卵及び鶏肉である。また、牛肉・豚肉も原因食品となっている。人、動物の糞便あるいは畜産物から直接あるいは間接的に汚染された加工畜産物、野菜、魚肉などによっても食中毒が起きている。

潜伏期間

平均１２時間で、固体及び摂取菌数によって異なり、早いもので５時間、遅いもので７２時間である。しかし、最近の小児のサルモネラ・エンテリティディス感染

症では、３～４日の発症もめずらしくない。

症状

下痢は軟便、水溶便が多いが、重症では粘血便が見られることもある。
下痢回数が10回/日以上、血便、強い腹痛、嘔吐を起こす。まれに、血中に菌が入って肺血症となり死に至ることもある。他の腸炎感染症よりも症状が重症化することや、症状が長く続く場合がある。
また、発症後の病後保菌者は排菌期間が長く、発症後3ヶ月経過後も慢性保菌者として、排菌が認められることがあるので、食品取扱者は、無症状であっても十分注意が必要である。

予防対策

① 食肉類、卵などの消費期限表示を確認する。
② 食肉類、卵などを取り扱う器具、機材は専用とし、使い捨て手袋着用する。
③ 食肉類、卵などは、１０℃以下で低温保存する。
④ サルモネラは７０℃、１分間の加熱で死滅させることができるので、食品の加熱は、７５℃、１分以上を確実に行う。
⑤ ネズミ、ハエ、ゴキブリ等衛生害虫の駆除を徹底する。

食中毒例

発生　２００３年7月７日
原因物質　サルモネラ・エンテリティディス
原因食品　かき揚げ
有症者　児童７２名
発生原因
・加熱不足の可能性。
・鶏卵のサルモネラ汚染が疑われたが原材料の保存がされていなかった。
・中心温度計が加熱前のかき揚げの材料をのせた作業台に置かれていた。中心温度計のコードが食品に接するなどの二次汚染の可能性も否定できない。

発生　１９９８年１１月２０日
原因物質　サルモネラ・エンテリティディス
原因食品　やきそば
有症者　児童１９９名　職員５名
発生原因
・加熱不足の可能性
通常３釜で行う作業を２釜で行ったため加熱調理が不十分であった。
・繰り返し行っている調理だからと油断した。

３　カンピロバクター

性状と特性

３０℃以下では発育できず、乾燥条件には弱い。低温下では長期間生存可能であり、１００個程度と比較的少ない菌量で感染する強い菌である。

多くの健康な家畜、家きん、野生動物の腸管内に広く分布している。人への感染源として最も重要なものは鶏である。感染鶏の多くは、糞便１ｇあたり10^5～10^6個の菌を保有している。

潜伏期間

２～７日と比較的長く、平均は２～３日

症状

激しい下痢、嘔吐、腹痛、発熱、頭痛、悪寒等の症状を示し、下痢の回数は、数回から１０回以上の激しい場合もある。発熱は３８～３９℃だが、４０℃以上の高熱を伴うこともあり、合併症として肺血症・菌血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群（神経麻痺　症状）などを起こすことがある。

予防対策

① 食肉類、卵などの消費期限表示を確認する。
② 食肉類、卵などを取り扱う器具、機材は専用とする。
③ 食肉類、卵などを取り扱う場合には、使い捨て手袋着用する。
④ 食肉類、卵などは、１０℃以下で低温保存する。
⑤ 生食肉、卵は、調理済みの食品とは別々に保管し、接触を避ける。
⑥ カンピロバクターは70℃1分間の加熱で死滅させることができるので、食品の加熱は、中心温度75、1分間以上を確実に行う。

食中毒例

発生	１９９９年9月２３日
原因物質	カンピロバクター
原因食品	不明
有症者	児童１４９名
発生原因	加熱放冷して喫食されるまでの間の二次汚染の疑い。排水溝のすぐ上の低い位置で加熱した野菜の流水放冷が行われており、床からの跳ね水による二次汚染の可能性が指摘された。また、エプロンを作業別に使い分けしていなかったことが問題点として指摘された。

４　ヒスタミン

性状と特性

　原因物質が科学物質であるため、食中毒統計では、化学性食中毒に分類される。ヒスチジンを多く含む赤身魚を、常温に放置した結果、ヒスタミン生成菌の酵素（ヒスチジン脱炭素酵素）により、ヒスチジンからヒスタミンが生成され、それらの魚やその加工品を食べることにより、アレルギー様の食中毒を発症する。
わが国では、まぐろ、かじき、ぶり、さば、いわしなどヒスチジンを多く含む赤身魚がヒスタミン食中毒の原因食品として多くなっている。
(東京都教育庁よりヒスタミン食中毒の発生について・・・やむを得ず使用しなければならない場合は、流通経路を確認の上、１００％安全であるもの以外は使用しないよう注意喚起の文書あり　平成２３年６月１６日付)

潜伏期間

喫食後３０分～６０分

症状

　舌のしびれ、顔面（特に口の周りや耳たぶ）の熱感、頭痛、全身紅潮、じんま疹などのアレルギー様症状を呈するが、症状は比較的軽く、通常は１日で回復する。

予防対策

　悪臭や食材の見た目の変化が伴わず、しかも加熱によって細菌は死滅するが、生成されたヒスタミンは分解されないので、食中毒を防止するためには、以下の予防対策が必要である。

① 赤身魚などの流通や保存時の温度管理（納入時の温度や再凍結の有無等）及び鮮度を確認し、検収簿に記録する。
② 鮮度が悪いものは使用しない。
③ 調理場においては、室温での放置を避け、冷蔵庫や冷凍庫で保管する。
④ 検食などにおいて、唇や舌先にピリピリした刺激を感じた場合は、速やかに給食を中止する。

食中毒例

発生	１９９９年１１月８日
原因物質	ヒスタミン
原因食品	かじきまぐろのフライ
有症者	児童３４名　職員２名
発生原因	無人の学校に納品され常温放置５０分後、調理員により検収、専用容器に移され全部を揚げ終わる時間まで、調理室内の食器洗浄機と熱風消毒保管庫の間で自然解凍されていた。熱風消毒保管庫は殺菌のため作動していたため、周囲の

室温上昇が考えられヒスタミンの生成が進んだものと推測された。

５　腸管出血性大腸菌　Ｏ１５７

性状と特性

Ｏ１５７は動物の腸管内に生息し、糞便を介して食品、飲料水を汚染する。２５～３０℃の条件では、急速に増殖するので、汚染された食品の温度管理が悪い場合、その食品を喫食することで食中毒を引き起こす。腸管出血性大腸菌は当初、他の病原性大腸菌と同様に食中毒菌として扱われていたが、平成８年に「指定伝染病」となり、平成11年に施行された「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（感染症法）では、３類感染症に類型された。これはＯ１５７が少ない菌数で感染し、腸管内で増殖した後に発病し、人から人への二次感染も起こすためである。

潜伏期間

１～１０日と比較的長く、平均は２～３日。

症状

激しい腹痛を伴う頻回の水溶便にはじまり、まもなく著しい血便となる。発熱は少ないが、有症者の６～７％に溶血性尿毒症症候群（ＨＵＳ）または、脳症などの重症合併症がみられる。合併症は下痢、腹痛などの初発症状の後、数日から２週間後に突然発症するので下痢がおさまっても油断できない。発症し重症化しやすいのはこどもと高齢者なので注意が必要である。

予防対策

Ｏ１５７は加熱や消毒薬により容易に死滅するので、通常の食中毒対策を確実に実施することで十分に予防できる。

① 食肉類を取り扱う器具、機材は専用とする。
② 食肉類を取り扱う場合には専用のエプロンを着け使い捨て手袋を着用する。
③ 食肉類は10℃以下で低温管理する。
④ 食肉類は中心部までよく加熱する。（75℃、1分間以上）
⑤ 生食肉と調理済みの食品は別々に保管し、接触を避ける。
⑥ 野菜類はよく洗浄し、原則としてよく加熱する。

食中毒例

発生	１９９６年9月２０日
原因物質	腸管出血性大腸菌Ｏ１５７
原因食品	サラダ及びシーフードソース
有症者	児童２０８名　職員７名
発生原因	・加熱後の食品を入れたザルを、直接床に置いたことで汚染

された。
・食品に付着した菌がシンクの共有により拡散した。
・食品の加熱不足及び室温放置等による菌が増殖した。
などが考えられる。
また、菌が持ち込まれた要因として
・汚染区域と非汚染区域の区別がされていない。
・食材納入業者が外部の履物のまま施設内に出入りしていた。
・食材運搬台車が検収室と調理室を行き来していたなど
衛生管理の不備が指摘された。

別表１　　食材料の処理方法

１　野菜の下処理

食品	下処理（汚染区域）	調理室（非汚染区域）
にんじん	タワシ等で汚れを洗い落とし、皮をむき洗う。	流水で３回以上洗う。
たまねぎ	皮をむき芯をとり、流水で洗う。	流水で３回以上洗う。
キャベツ・白菜	外側の青葉を取り除き、芯部分の汚れを専用タワシで洗う。さらに水洗いをする。	２等分又は４等分し流水で３回以上洗う。
レタス	外側の青葉を取り除き、芯部分の汚れを専用タワシで水洗いする。	芯を取り流水で３回以上洗う。
青　葉	根を切り落とし水洗いをしゴミを取り除き、流水で水洗いする。	流水で３回以上洗う。
ニ　ラ	根を取り水洗いをしながらゴミを取り除き、流水で水洗いする。	流水で３回以上洗う。
もやし	流水で水洗いする。	流水で３回以上洗いをした後、冠水させる。
大根・かぶ	タワシ等で汚れを洗い落とし、皮をむきさらに流水で水洗いする。蕪の葉は青葉に準ずる。	流水で３回以上洗う。
ごぼう	タワシ等で汚れを洗い落とし、包丁で皮をこすり取り、流水で水洗いする。	流水で３回以上洗う。 重量の３～４倍の水に１０分前後浸す。表面積の大きい切り方のときは水を多くする。長く浸すと旨味が抜けるので注意する。
れんこん	タワシ等で汚れを洗い流し、流水で水洗いしてから皮をむく。	流水で３回以上洗う。切った順に酢水（２％の酢）にいれて沸騰湯さっと茹でる。すぐ水にとってぬめりをおとす。
長ネギ	根と葉先少々を切り落とし、上皮をむいて流水で水洗いする。二股の部分をよく洗う。	流水で３回以上洗う。
きゅうり	タワシ等で汚れを落とし、流水で水洗いする。	流水で１本ずつていねいに３回以上洗う。
トマト・プチトマト	流水で水洗いする。	流水で３回以上洗う。特にヘタの部分は注意する。
な　　す	流水で水洗いする。	３回以上流水で洗う。切ったらすぐに水に浸す。長く浸しすぎないこと。切り口が空気にふれないようにする。高熱でアクが消えるので油料理は浸水不要

食品	下処理（汚染区域）	調理室（非汚染区域）
ピーマン	流水で水洗いする。	縦に２等分して、ヘタ、種をとりのぞき、さらに３回以上流水で洗う。

ブロッコリー・カリフラワー	葉と茎を取り除き、流水でよく洗う。	食べやすい大きさに切り、虫の混入をよく確認しながら、流水で３回以上洗う。
じゃがいも	皮むき機で皮をむき、流水でよく洗う。	芽をきれいに取り流水で３回以上洗う
さといも	タワシ等で汚れをよく洗い流し、流水で水洗いしてから皮をむいて再度水洗いする。	流水で３回以上洗う。
さつまいも	タワシ等で汚れをよく洗いおとし、さらに流水で水洗いする。	流水で３回以上洗う 皮ごと使用する場合はさらによく洗う
たけのこ（茹）	根元のつぶつぶを削り落とし、流水で洗う	縦２等分して洗い、切裁後さらに洗う
チンゲン菜	葉は１枚ずつはがして、内側の根に近い白い部分はよく洗う。	流水で３回以上水洗いする。
たけのこ（生）	流水で３回以上水洗いする。穂先を斜めに切り落とし、皮に縦に包丁目をいれ、湯にぬか、こめのとぎ汁、米粒を入れて茹でる。皮をとり、水洗いする。	
きのこ	流水でよく洗う。	石づきをとり流水で３回以上洗う、洗いすぎに注意する。
ニンニク	皮をむき、芯を取り、流水で水洗いする。	３回以上流水で洗う。
しょうが	タワシ等で汚れを洗い落とし、流水で水洗いする。	３回以上流水で洗う。
パセリ	水洗いしながらゴミを取り除く。	茎を取り、流水で３回以上洗う。

＊水槽はあらかじめ洗浄し、食品が変わるごとに洗浄・消毒を行う（下処理室の水槽は洗浄のみ）

２　野菜等のゆで方

共　　通	湯はたっぷり使う。（湯と野菜の量を考えて入れる。）必ず沸騰した湯でゆでる。 ゆで過ぎないようにし、色よく、歯ごたえよく仕上げる。
こんにゃく	清潔なザル等にとり、流水で十分に洗う。必ず切ってからゆでる。

３ゆでた後の野菜の処理

青菜、いんげん、さやえんどう等	水で冷やした後、素早く水気を切る。
にんじん、もやし、キャベツ等	小分けするなどして流水で短時間のうちに十分冷ます。

＊流水で冷やす前に必ず水質検査を実施する。

＊野菜は、加熱調理を原則とする。ただしトマト・プチトマト・きゅうりについては、調理上の留意点に基づき使用できるものとする。

《調理上の留意点》

① 流水で３回以上水洗いする。

② 水洗い後、湯通しする。

③ 消毒した容器等を使用し、流水で冷やす。なお、流水で冷やした後は素手では取り扱わない。

④ 消毒した専用のまな板、包丁を使用して裁断する。

４　乾物等の扱い方

干ししいたけ	一枚ずつ丁寧に水洗いし、浮き上がらないようにして水（又はぬるま湯）につけておく。
かんぴょう	たっぷりの水で洗い、塩をふりよくもんで水洗いする。柔らかくなるまで水からゆでる。
きくらげ	水につけてもどし、よく洗い石づきを取る。
切り干し大根	よく洗って水につける。
昆布	さっと洗い、水から煮る。
ひじき	ゴミや砂を洗い落とし、水につける。もどったら濁りがなくなるまで洗う。
はるさめ	普通はるさめ・・・かぶるくらいの沸騰湯に浸して戻す。 緑豆はるさめ・・・沸騰湯でサッとゆで、火を止め、ふたをして５分程度おく。
凍り豆腐	６０℃程度の湯に浸す。水に取り押し絞る。
ごま	虫、針金などの異物混入がないようにする。
じゃこ	虫、針金などの異物混入がないようにする。
干しエビ	水洗いして戻す。虫、針金などの異物混入がないようにする。

５　豆・豆製品の扱い

大豆	洗って浸漬した豆に対して４～５倍に水を加え、ゆっくり加熱し、やわらかくなるまで弱火で煮る。やわらかくなってから、味をつける。
小豆・いんげん・ささげ・ひよこ豆等	洗って水につける。水を替えてたっぷりの水でゆっくり加熱し、やわらかくなるまで豆をおどらせないように炊き上げる。
油揚げ・生揚げ	かぶるくらいの沸騰湯でゆで、油抜きする。
豆腐	専用容器に入れ替え冷蔵保管する。冷蔵保管不可の場合は、使用時まで流水で冠水させる。
おから	専用容器に入れ替え品温をはかり、熱い時は、あら熱を取って冷蔵保管する。使用する際に塊がある時は、野菜裁断機にかけ、ほぐしてから使用する。

６　むきえび・いか短冊などの冷凍食材の取り扱い

専用の容器に入れ替えて冷蔵保存すること。

専用のエプロンを着用し、使い捨て手袋を装着する。また、解凍する際に出るドリップによる二次汚染に注意し、作業動線が重ならないようにする。

ゆでた後は、別の魚専用の器具・容器を使用する。

７　果実等の扱い方

品名	第１水槽	第２水槽	第３水槽	備考
いちご	水洗い	水洗い	流水	調理に応じてへたを取る。
さくらんぼ	〃	〃	〃	
ぶどう	〃	〃	〃	
かんきつ類	スポンジ・たわしで洗う。	〃	〃	へたを取る。
パイナップル	たわしで洗う。	〃	〃	葉は取っておく。
バナナ	房のままスポンジで洗う。	〃	〃	へたを取る。
プラム	スポンジで洗う。	〃	〃	

びわ	〃	〃	〃	
すいか	スポンジで洗う。	〃	〃	
メロン	スポンジ・たわしで洗う。	〃	〃	特に網目に細菌が多いので丁寧に洗う。
梨	〃	〃	〃	芯をとり皮をむき塩水に漬ける。
りんご	スポンジで洗う。	〃	〃	〃
柿	〃	〃	〃	へたを取り皮をむく。
キウイフルーツ	〃	〃	〃	
トマト	〃	〃	〃	
きゅうり	〃	〃	〃	

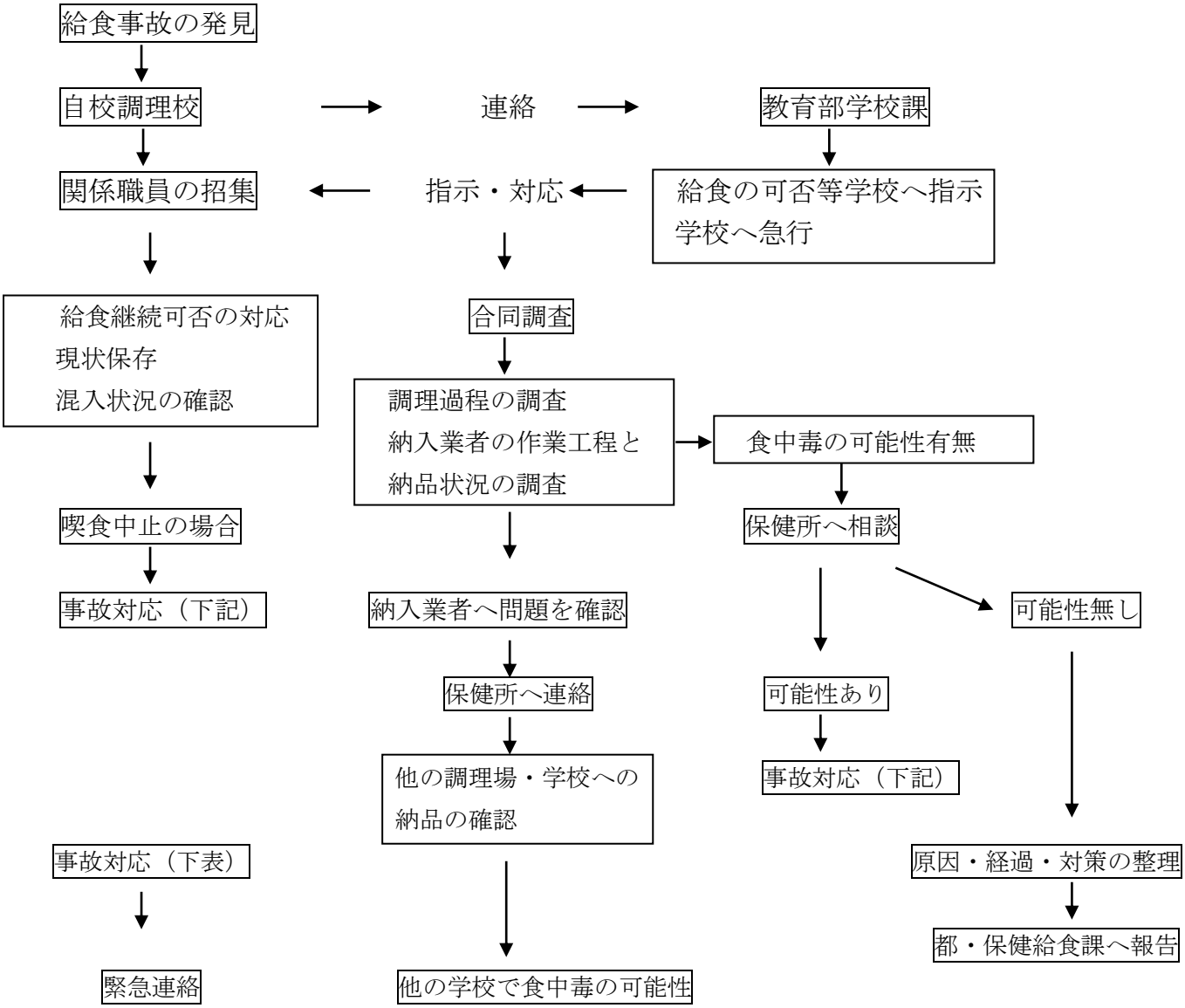
《調理上の留意点》

① 専用のスポンジ・たわしを使用する。

② 流水で３回以上水洗いする。特に果実のヘタの部分は注意して洗う。

③ 消毒した専用のまな板、包丁、手袋、エプロンを使用し裁断する。

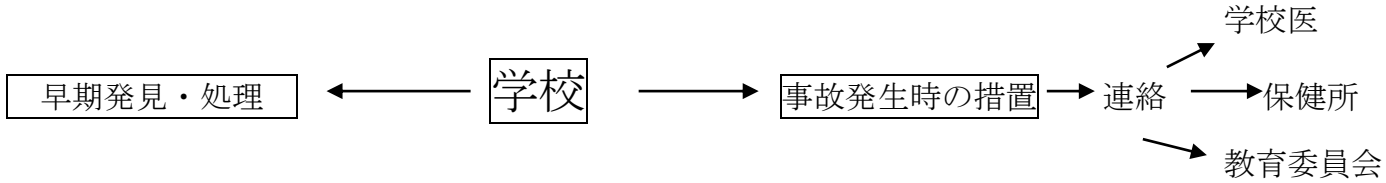
給食事故発見時の対応



事故対応一覧				
	都･保健給食課	保健所	教育委員会事務局	学校
電話速報の対象機関	○	○	発信	○
学校医への連絡			○	○
保護者宛通知作成調整機関	○		○（含学校課）	○
保護者への通知			○	○
原因･経過･状況の整理			○	○
児童･生徒数、食数等把握			○	○
広報用資料配布対象機関	○	○	発信	○
市議会･教育委員会報告			○	
広報用資料追加及び経過報告対象機関	○	○	発信	○
改善策検討機関		○	○	○
最終報告提出対象	○		発信	

食中毒発生時の対応

食中毒が発生した時に速やかに適切に処置がとれるように、前もってその具体策を関係職員に周知徹底しておく。



1．　児童・生徒の欠食率に注意
2．　児童・生徒の健康観察
3．　健康の異常の発見
　　（伝染病・食中毒の疑いの児童・生徒等）
4．　速やかに学校医・医師の診断を受ける
5．　学校医・医師の指導により必要な措置を講ずる
6．　児童・生徒への指導
　　↓
　　健康に異常がある児童・生徒等は自主的に
　　保護者・教員等に申し出るよう指導
7．　保護者への指導
　　↓
　　児童・生徒等伝染病・食中毒で自主的に欠席
　　対応については、速やかに学校へ報告する
8．　学校は地域における伝染病・食中毒患者の発生
　　及び流行状況に注意し、早期把握に努める

1．学校医・教育委員会・保健所等に連絡し患者の措置に
　　万全を期すること
2．学校医の意見を聞き、健康診断、出席停止、臨時休校
　　消毒、その他の事後措置の計画をたて、これに基づいて
　　予防措置を行うこと
3．保護者その他関係方面に対しては、患者の集団発生状況
　　を周知させ、協力を求めるとともに二次汚染防止対策を講じること
4．児童・生徒等の食生活についての十分の注意と指導を
　　行うこと
5．伝染病、食中毒の発生原因について関係機関の協力を求め
　　これを明らかにするとともに、その原因の除去、予防に
　　つとめること

食中毒発生時に保健所に報告する際の要点

① 学校名　校長名　連絡先

② 事故発生時の日時

③ 患者数　学級別、職員などの発生状況　他校の状況

④ 学校施設平面図

⑤ 主要状況

⑥ 受診した医療機関名　診断医師名　人数　容態（入院の有無）診断名

⑦ 発生前 2 週間分の献立内容　保存食の有無

⑧ 発生前 2 週間の児童・生徒の健康観察記録など

食中毒（疑い）発生時に原因究明のため提出を求められる資料

① 学校における食中毒発生状況報告

② 献立表（使用食品を記載したもの）二週間分

③ 学年毎の児童生徒数と教職員の患者数の状況（毎日）

④ 調理作業工程表

⑤ 作業動線図

⑥ 加熱温度記録簿

⑦ 給食用物資検収票

⑧ 検食簿

⑨ 学校給食従事者の検便検査結果

⑩ 学校給食従事者の個人ごとの健康記録簿

⑪ 学校給食日常点検票

⑫ 発生の経過を時系列にまとめたもの

⑬ 保健所の指示事項

⑭ 学校医等の指示事項

⑮ 調理室の平面図

⑯ 保存食記録簿

異物混入防止対策

１）　状況把握（危険分析）をする 異物になるようなものは何か　⇒　持ち込まない　　除去する 異物混入が起こりそうな作業は何か　⇒　食品を丁寧に扱う　作業の見直し 異物混入が起こりそうな場所はどこ　⇒　環境の見直し　作業工程の確認	
２）　異物をつけない、見逃さない 原材料納品から下処理の過程での扱いを注意する　⇒　ビニール袋などの容器の切れ端やホチキスピン、梱包の紐、たわしなどの毛や素材など 従業者の衛生管理　⇒　髪の毛類　ヘアピン　指ゴムなど	
３）　異物混入の記録、報告 異物混入の日時、場所などを記録し、原因、改善策を話し合い記録し、学校長及び教育委員会に報告する	

学 校 給 食 事 故 等 報 告 書

平成　　年　　月　　日

日野市教育委員会
　教 育 部 学 校 課 長　　様

学校名　　印

下記のとおり事故がありましたので報告します。

記

項　　目	内　　容
事故発生月日	平成　　年　　月　　日（　　）
発 生 場 所	
発 生 時 間	
事 故 の 内 容	
原　　因	
対　　応	
改　善　策	

学校給食衛生管理マニュアル

平成 19 年 1 月　初版発行
平成 26 年 3 月　改訂版発行

発行　日野市教育委員会学校課
〒191-8686　日野市神明 1－12－1
℡　042－585－1111

編集　日野市教育委員会　学校課