

第 2 編

「学校給食の
衛生管理」編



第1章 学校給食における衛生管理

1 衛生管理の重要性

学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準として、文部科学大臣が、「学校給食衛生管理基準」を「学校給食法」（平成21年4月1日施行）に明確に位置付けていることから、学校給食従事者及び学校給食関係者は、「学校給食法」の規定に基づき、安全で安心な学校給食実施のため、衛生管理の充実に努めることが求められている。

学校給食法 第九条

（学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

「学校給食衛生管理基準」の概要は以下のとおり。

第1 総則

法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと。

第2 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

学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の

際の措置に関する基準を定めたこと。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第5 日常及び臨時の衛生検査

日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めたこと。

第6 雑則

記録の保存期限等を定めたこと。

学校給食の衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」に基づいて行われており、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者が基準に照らして適切な衛生管理に努めることとしている。

また、学校給食施設は、集団給食施設に該当することから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図る必要がある。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

「学校給食衛生管理基準」はHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析・重要管理点）の考え方に基づき、学校給食調理場（調理等の委託を行う場合を含む。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努めるとともに、衛生管理上の問題がある場合には、学校医または学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ることとしている。

★ HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）による衛生管理

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握（Hazard Analysis）した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point）を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法である。

平成9年、厚生省（現厚生労働省）は、食中毒発生防止を目的として「大量調理施設衛生管理マニュアル」（最終改正：平成29年6月16日）を作成し、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理項目を示した。平成30年6月13日公布の「食品衛生法等の一部を改正する法律」で、HACCPに沿った衛生管理の制度化が示された。原則、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。HACCP単独では機能しないため、土台となる一般衛生管理が重要となる。

【参考】HACCP(ハサップ)について

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握 (Hazard Analysis) した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程 (Critical Control Point) を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。



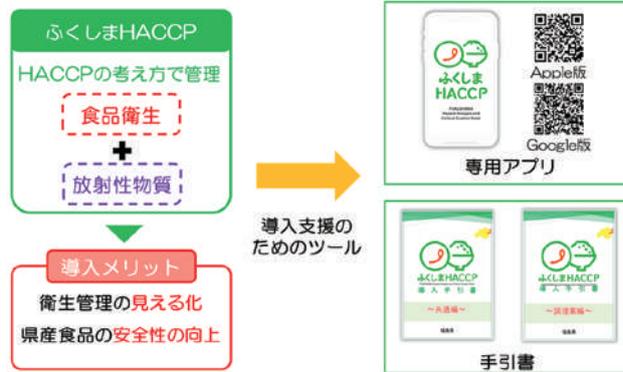
- Codexの7原則
- (原則1) 危害要因の分析
 - (原則2) 重要管理点の決定
 - (原則3) 管理基準の設定
 - (原則4) モニタリング方法の設定
 - (原則5) 改善措置の設定
 - (原則6) 検証方法の設定
 - (原則7) 記録と保存方法の設定

〔「食品衛生法等の一部を改正する法律の概要」 厚生労働省 参照〕

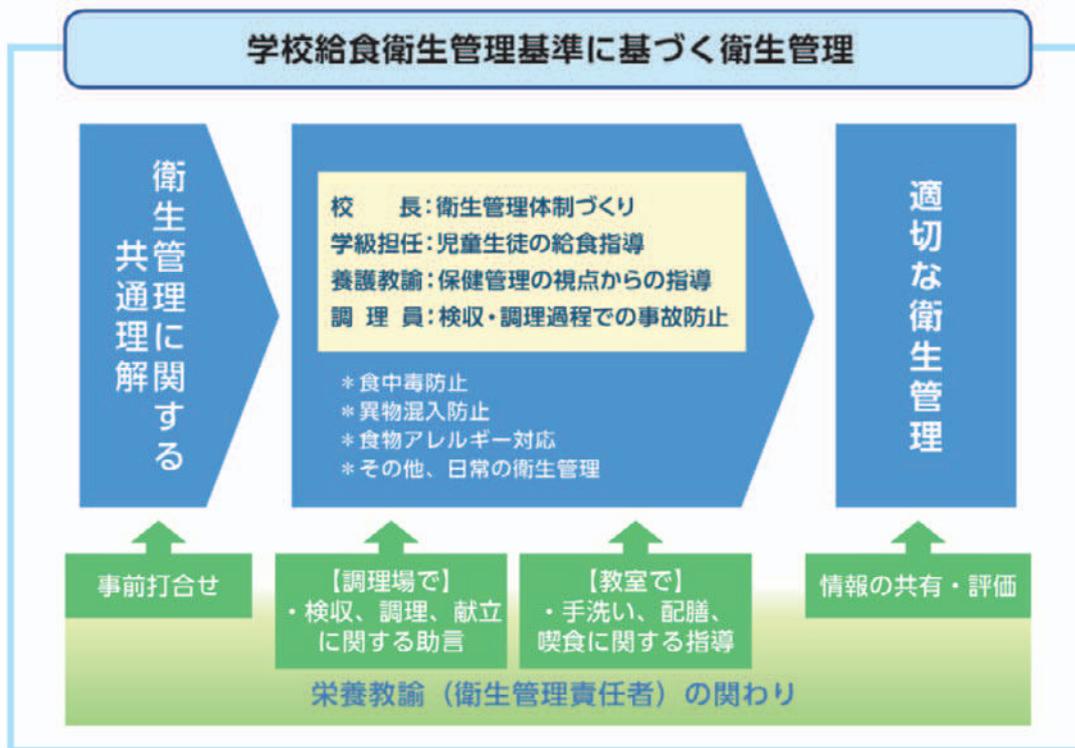
ふくしまHACCP

福島県では、HACCP 導入の法制化に対応するため、食中毒や異物混入などに加え、放射性物質のリスクを包括して管理する県独自の衛生管理モデルである「ふくしま HACCP」の導入を推進している。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画が簡便に作成でき、日々の記録・保存を継続してもらうための支援ツールとして、専用アプリまたは導入手引書が用意されている。



「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」にも、「学校給食衛生管理基準」に基づく衛生管理について、栄養教諭等（衛生管理責任者）の関わりが明記されている。



〔出典 「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」 文部科学省 平成29年3月 P20〕

2 衛生管理体制の整備

(1) 施設ごとの体制

- ア 学校給食調理場においては、栄養教諭・学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）を衛生管理責任者として定めること。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こと。
- イ 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切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- ウ 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せず、第2章3(1)にある学校給食従事者等の健康状態を点検し、その状態を記録すること。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こと。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こと。

(2) 学校給食実施者責務

- ア 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こと。
- イ 校長等は、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、養護教諭などの教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健福祉事務所・保健所（以下「保健福祉事務所等」という。）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こと。また、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるように関係職員の意思疎通等に配慮し、学校や調理場の実情に応じて最も適した体制となるよう工夫し、組織内の部門や係は相互の情報交換に務めること。共同調理場の場合は、受配校の間で情報交換を行うこと。
- ウ 校長等は、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こと。
- エ 校長等は、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こと。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- オ 教育委員会等は、安全な学校給食を実施するため、衛生管理責任者を定め、関係する組織を活用しながら、衛生管理体制を整備すること。

(3) 食中毒の集団発生の際の措置

教育委員会等、学校医、保健福祉事務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。なお、食中毒事故等対応マニュアルを参照のこと。

3 衛生検査・点検の実施

(1) 点検の実施

ア 「学校給食衛生管理基準」には、衛生検査の点検項目が定められている。点検項目には、毎日必ず行う日常点検と、毎学期等定期に行う定期検査がある。

(別紙3 定期及び日常の衛生検査の点検票P321参照)

イ 点検は、学校や地域の医師又は薬剤師の協力を得て、第1～8票点検票に従って実施・記録し、責任者が確認すること。「学校給食衛生管理基準」では、点検票は1年間保存することとなっている。

ウ その他必要なとき臨時に検査を行う臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定して行う。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。

(2) 点検結果に基づく改善・対応

校長等は、施設や設備等の点検の結果、異常や不適切な状態を把握した場合は、必要な応急措置をとるとともに、計画的な改善を行うこと。

(3) 定期的な食材の検査

教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関等に委託するなどの方法で、定期的に原材料及び加工食品について微生物検査、理化学検査を行う。

4 学校給食従事者等の研修体制

(1) 栄養教諭等の専門性の向上

ア 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。

イ 国や県教育委員会、保健福祉事務所等、地域等で開催される衛生管理に関する研修会に積極的に参加できるように配慮すること。

ウ 栄養教諭等は、食中毒や感染症の動向、衛生管理上の留意点などについて、研修等を通じて最新の情報を入手し、学校給食従事者等に周知すること。

(2) 学校給食従事者等の研修機会の確保

教育委員会等は、学校給食従事者等を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。

ア 「学校給食調理従事者研修マニュアル」133～134ページの学校給食調理員の標準的研修プログラムを参考に、衛生管理の基礎的知識や日常業務に直結した実践的な研修を実施すること。

イ 研修は年に複数回開催し、非常勤職員も含め全員が受講できるように配慮すること。

また、年度当初や食中毒の発生しやすい時期等を選び効果的な開催を工夫すること。

ウ 国や県教育委員会、保健福祉事務所等、地域等で開催される衛生管理に関する研修会に積極的に参加させるとともに、研修内容を全ての学校給食従事者等に伝達する機会を設けること。

エ 衛生管理に関する通知やリーフレット等は回覧、配付し、全ての学校給食従事者等に周知すること。



5 学校給食施設・設備の整備及び衛生管理

(1) 学校給食施設

ア 共通事項

- (ア) 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講ずること。
- (イ) 学校給食施設は、学校給食施設の区分に従い区分することとし、調理場は二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で区別すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。

【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	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 下処理室—食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 検収室若しくは下処理室—肉・魚等下味付けや割卵を行う場所 食品の保管室—食品の保管場所 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・食缶の搬出場
		洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）	
		その他	排水溝・天井・床・壁 更衣室、休憩室、学校給食従事者等専用トイレ、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） 廃棄物置き場

- (ウ) 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場においてもドライ運用を図ること。

★ドライ運用のポイント

ドライ運用のポイントは大きく分けて、調理機器等を改善することと作業方法の工夫をすることが挙げられる。

【調理機器等の改善】



- ① 移動式シンクに野菜裁断機を入れる。
- ② 床に水が跳ねないように、シンクの排水管から排水溝までパイプをつなぐ。
- ③ ピーラーはふたをして使う。
- ④ 水返し（L字アングル）のついたシンク及び調理台を使用する。

【作業方法の工夫】



- ① 調理機器類の洗浄水は、床に流さない。
- ② 食品を洗浄する時、シンクにタライ等を入れて水の落下を防ぐ。
- ③ 食品を入れたザルをタライ等に入れ水受けとする。
- ④ 食品を入れたザルは、水受けや台車等に載せて移動させる。

〈参考「学校給食衛生管理基準の解説」 独立行政法人日本スポーツ振興センター 平成23年3月 P16・24

「学校給食調理従事者研修マニュアル」 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 平成24年3月 P43〉

- (エ) 作業区域の外部に開放される箇所にはエアーカーテンを備えるよう努めること。

- (オ) 学校給食施設の設計においては、検討委員会等を立ち上げ、栄養教諭等その他関係者の意見を取り入れて、保健福祉事務所等及び学校薬剤師等の助言を受け整備すること。

イ 作業区域内の施設

- (ア) 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える（温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つような構造）空調等を備えた構造とするよう努めること。

- (イ) 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とする。

- (ウ) 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。

- (エ) 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とする。

- (オ) 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

- (カ) 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入り口には、原則として施錠設備を設けること。

ウ その他の区域の施設

- (ア) 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残食をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

- (イ) 学校給食従事者専用のトイレは、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるように努めること。また、専用の履物を備え、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

- (ウ) 天井は水滴を防ぎ、かびの発生の防止に努めること。

- (エ) 床は破損箇所がないよう管理すること。
- (オ) 清掃器具は、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用を避けること。
- (カ) ねずみ及び衛生害虫について、発生状況を1ヶ月に1回以上点検するとともに、発生を確認したときは、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、清拭、消毒等を行うこと。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。

(2) 学校給食設備

ア 共通事項

- (ア) 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であること。
- (イ) 全ての移動性の器具及び容器は、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。
- (ウ) 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、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。
- (エ) 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

イ 調理用の機械、機器、器具及び容器

- (ア) 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。
- (イ) 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であること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- (ウ) 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、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の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

ウ シンク

- (ア) 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は別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。
- (イ) 調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。



★ 三槽式シンクは、なぜ必要か？

三槽式シンクを使用し、野菜等の食材を十分な流水で3回洗浄することにより、付着している大腸菌群を含む細菌数が減少する。

《三槽シンクによるもやしの洗浄効果》

	一般生菌数 (個/mL)	大腸菌群 (個/mL)
シンク 1 槽目	7.8×10^6	5.5×10^4
シンク 2 槽目	1.5×10^3	<300
シンク 3 槽目	<300	—

〈参考 「学校給食衛生管理基準の解説」 独立行政法人日本スポーツ振興センター 平成23年3月 P38〉

エ 冷蔵及び冷凍設備

(ア) 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及び調理用等に整備し、共用を避けること。

(イ) 冷蔵庫及び冷凍庫の庫内は常に整理整頓し清潔に保つとともに、庫内部の温度を適切に管理すること。

オ 温度計及び湿度計

(ア) 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こと。

(イ) 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒保管庫等の管理のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

カ 廃棄物容器等

(ア) 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こと。

(イ) 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

キ 学校給食従事者等専用手洗い設備等

(ア) 学校給食従事者等の専用手洗い設備は、前室、トイレの個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。

(イ) 肘まで洗える大きさの手洗い設備を設置するとともに、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、足踏み式又は自動方式であり、温水に対応していること。

(ウ) 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こと。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。使用後は洗浄・消毒を行い管理すること。

★より衛生的に作業を行うため、設置が望ましい給食用設備等

【自動方式の給水栓】

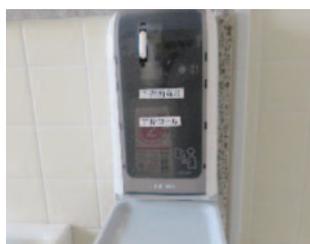


手洗いに関連する設備等は、直接手指で操作しない構造であることが必要である。また、石けん液及び消毒剤の容器も清潔に保つようにする。

手指で操作する構造の設備の場合①～③のリスクがある。

- ① 直接手指で操作する箇所は、手指を介して二次汚染の可能性がある。
- ② 押し上げタイプのディスペンサーは、ノズルが汚染された場合に微生物が増殖することがある。
- ③ スプレーボトルやゴミ箱のフタも汚染されていることがある。

【非接触型石けん液・消毒用アルコールディスペンサー】



～温水が出る手洗い設備～

十分な手洗いを行うためには、温水が出る手洗い設備が必要である。冷水による手洗いは汚れ落ちも劣るほか、特に冬季の手洗い不足につながる。また、自動式水栓の場合は、石けん液を十分にすすぎ落とすための時間設定が必要である。

〈参考 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課
平成20年3月 P18・20〉



【最低最高温度計】



最低最高温度計とは、ある期間、たとえば1日における最高と最低の温度を測る温度計である。これを用いることにより、夜間や休業中等における、自然災害等による停電時に、冷蔵及び冷凍設備内の温度の推移を把握できる。

6 学校給食従事者等の健康管理

- (1) 学校給食従事者等については、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。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

★ 健康状態把握年3回の考え方

学校給食従事者等の健康診断は、「学校保健安全法」及び労働安全衛生法令等により設置者が定期的に年1回実施することを義務づけている。あとの2回の健康診断は、食品を取り扱う従事者として必要な項目を学校医等により実施することが望ましい。

- ① 「学校給食衛生管理基準」の学校給食日常点検の健康状態項目の確認
- ② 「学校給食事業における安全衛生管理要綱」(平成6年4月21日付け基発第257号 労働省労働基準局長通知) 第3の2による健康管理の各項目の確認
 - ・ 洗剤等の使用による皮膚炎等の皮膚所見の有無の検査
 - ・ 重量物の取扱い、運搬に伴う腰痛症に関する姿勢異常、圧痛点の有無、運動機能の検査
 - ・ 手指、上肢の機能障害に関する手指、上肢の機能の検査

- (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、長期休業中も含め毎月2回以上実施すること。
- (3) ノロウイルスによる感染症が地域で流行している場合、職場内に感染が疑われる者がいる場合にはノロウイルスの検便検査を行うこと。

大量調理施設衛生管理マニュアル

10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。

- (4) 学校給食従事者等及びその家族が赤痢、コレラ等の常在菌に感染した場合は、感染する危険性があるため、帰国後は検便検査を実施する。検査の際には旅行した国名を伝えること。
- (5) 地域の感染症に関する情報を常に収集し、現在の流行状況を知り、それらの病原菌の検査を積極的に取り入れること。

★ なぜ、月2回検便を実施するのか。

学校給食従事者が給食を喫食できるための条件として毎日の健康調査と月2回以上の検便の実施をすること。サルモネラや赤痢菌などは、症状がなくとも、長期に菌を排菌する健康保菌者となることがある。夏休みなどの休暇中にこれらの病原菌に感染し、保菌者となって休み明けの調理に携わり、食中毒につながる可能性がある。したがって、学校給食従事者は、月2回以上の検便が義務づけられている。また、海外旅行等で保菌することがあるので、旅行後は、定期的な検便以外に、できれば随時検便を実施すること。

(参考「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 P59
「学校給食衛生管理基準の解説」独立行政法人日本スポーツ振興センター 平成23年3月 P138)

7 献立作成委員会等の設置

学校給食調理場の設置者及び教育委員会等は、校長、教諭、栄養教諭等、学校給食調理員、保護者代表等の意見が十分尊重されるように、献立作成委員会等を設置するとともに、学校医、学校薬剤師、保健福祉事務所等衛生管理の専門家の助言を受けることができる体制を整えること。

【献立作成委員会構成例】

校長等、給食主任、栄養教諭等、学校給食調理員、保護者代表、教育委員会等

8 学校給食用食品の選定・購入時の衛生管理

(1) 食品選定のための委員会の設置

学校給食調理場の設置者及び教育委員会等は、学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設け、校長、教諭、栄養教諭等、学校給食調理員、保護者代表等の関係者の意見を十分尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。

【食品選定のための委員会構成例】

校長等、給食主任、栄養教諭等、学校給食調理員、保護者代表、教育委員会等

(2) 食品納入業者の選定

ア 保健福祉事務所等の協力を得て、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品納入業者を選定すること。

イ 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。

ウ 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又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、保健福祉事務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、食品納入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。

★ 食品納入業者選定の目安

- 1 納入される食品の品質や取り扱いについて十分な知識及び経験があること。
- 2 保健福祉事務所等の食品衛生監視採点結果が、良好であること。
- 3 食品衛生の知識が十分にあり、食品を清潔に取り扱っていること。
- 4 輸送中の温度管理が確実に行われていること。

〈出典 「学校給食衛生管理基準の解説」 独立行政法人日本スポーツ振興センター 平成23年3月 P61〉

(3) 食品の選定

ア 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。

また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。

- イ 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。
- ウ 可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- エ 保健福祉事務所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

(4) 食品の製造委託

食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

(5) 納入業者に対する衛生管理の啓発

- ア 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- イ 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。

9 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こと。
- (2) 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。