

令和5年6月15日
教育委員会事務局
健康教育・食育課 担当課長 木村 直弘
TEL : 671 - 3687
小中学校企画課長 高橋 義成
TEL : 671 - 3233

共産党

要求資料

- 1 中学校給食推進校について保護者に説明した資料
別紙1のとおり
- 2 推進校のうち全学年で実施している学校の時程
別紙2のとおり
- 3 市の衛生管理基準と2時間ルールについての法的根拠
別紙3のとおり
- 4 汁物食缶についてのこれまでの検証結果
別紙4のとおり
- 5 残食率のデータ
別紙5のとおり
- 6 西金沢義務教育学校後期課程と緑園義務教育学校後期課程の生徒数
別紙6のとおり
- 7 現行事業者が4時間で配送していることが分かる資料
別紙6のとおり
- 8 小学校においてアレルギー対応をしている児童数
別紙6のとおり
- 9 中学校給食用容器の数及び購入費用
別紙6のとおり
- 10 8年度以降の生徒数推計
別紙6のとおり

来春中学1年生になる生徒の保護者の皆様

横浜市教育委員会事務局
中学校新入生保護者説明会資料

「中学校給食」の利用についてのご案内

横浜市では令和3年4月から中学校給食を開始しています。それまでの「ハマ弁」から「給食」に変わったことで生徒や保護者の皆様によるご負担は【食材費のみ】となり、使用する食材の幅も広がって、提供しているメニューも多彩なものとなっています。また、献立は教育委員会（市内小学校の給食を担当していた栄養士）が作成する形となり、栄養バランスだけでなく、旬の食材や季節の献立などを取り入れて食育にも繋がる内容です。

横浜市では令和8年度からの生徒全員での給食を目指していますが、来年度においても多くの新入生に中学校給食を食べてもらいたいと思っています。安心・安全で栄養価も高く、味や見た目なども魅力的な給食を提供していきますので、ぜひご利用ください。

○中学校給食の主なポイント

(1) 市内の小学校で給食を担当していた栄養士が作成する、生徒の成長を支える栄養バランスが整った献立！

○旬の食材や、季節の行事に合わせた献立など、多彩なメニューを提供しています。

(2) 給食費は1食330円（ごはん・おかず・汁物・牛乳がセット）

○ごはん・おかず・汁物は温かい状態でお届けします。

○同じ価格でごはんの量（小・中・大の3種類）が選べます。

○牛乳だけの注文もOK。

※アレルギーなどのご事情がある方は、牛乳を除くこともできます。（牛乳なしの場合は275円です。）

(3) 注文はアプリで簡単！ウェブサイトやFAXでもOK

○提供日の7日前までに注文・支払いをする必要があります。

※支払い方法によって注文締切日が異なります。

○お支払いはクレジットカードやLINE Pay、コンビニ支払いが選択できて便利です。

(4) 「定期注文」がオススメ！

○一度設定すると、学校の給食のある日全ての注文を毎月自動で入れることができます。

※一日単位でも注文できます。

※前日15時～当日7時30分までの間に注文できる、「当日注文」は数に限りがあり、売り切れしてしまう場合もありますのでご注意ください。当日注文は、【ごはん（中サイズ）、おかず、汁物】のセットのみで、牛乳は付きません。

【献立例】

横浜の食文化を知るメニュー

開港記念祭に合わせた献立です。

6月



- 牛鍋
- 変わりきんぴら
- きゅうりの梅肉和え
- ひじきの煮物
- いちごゼリー
- ごはん・牛乳



季節に合わせた行事食

十三夜にちなんだ献立です。

10月

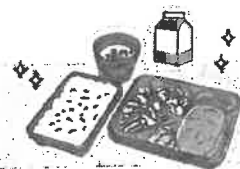


- つくねの照り焼き
- 栗五目ごはんの具
- 小松菜のおひたし
- 月見団子
- 水菜とえのきたけのすまし汁
- 雑穀ごはん・牛乳



裏面あり

矢向中学校は、「給食推進校」です！



4月から新しい中学校生活が始まると、通学距離が長くなったり、荷物が増えたりなど、生活のリズムが大きく変わります。生徒の負担を軽減し、中学校生活へのスムーズな移行ができるように、矢向中学校では、入学時から「給食を原則利用」していただき、給食のある日全ての注文を毎月自動で入れることができる「定期注文」の設定をお願いしています。

中学校給食を活用することで生徒の皆さんの朝の時間に余裕が生まれ、より良い中学校生活のスタートが切れることを願っています。

「給食推進校」の取組

令和8年度からの「給食の原則利用」を市内全校でスムーズにスタートできるように、給食の原則利用をモデル的に実施します。生徒にとってより効率的な配膳方法や、食育の実践方法などを検討するとともに、横浜の新しい給食をつくる新たな取組などを先行して実施する予定です。

※アレルギーをお持ちの方は中学校給食注文サイトに掲載されたアレルギー情報にて利用の可否をご確認ください。

※中学校給食の詳細は添付の「リーフレット」をご参照ください。

利用手続きについて

ご利用いただくには、利用者登録（無料）が必要です。

step1 各小学校を通じて2月上旬までにお渡しする
「給食利用者ID等連絡票」をご用意ください。

step2 利用者登録を行います（最短2分で完了します）。

次の二次元コードから、横浜市中学校給食のアプリをダウンロード、もしくは横浜市中学校給食注文サイトにアクセスしていただき、「給食利用者ID等連絡票」に記載されているID・パスワードを利用して登録してください。

step3 中学校給食の注文を行います。

※2月6日（月）から注文受付開始

利用者登録が完了したのち、2月6日以降に4月分の注文が可能です。

4月分の注文は3月中に行う必要がありますので、お忘れのないようご注意ください。

一度の注文で、学校の給食のある日全ての注文を毎月自動で入れることができる「定期注文」の設定をお願いします。



Android版
アプリ



iPhone版
アプリ



横浜市中学校給食
注文サイト

【登録方法・注文方法に関する問い合わせ】

横浜市中学校給食サポートセンター

TEL：045-550-5400（電話受付時間：平日9時～17時）

【その他の問い合わせ】

横浜市教育委員会事務局健康教育・食育課

TEL：045-671-4136 FAX：045-681-1456

校時表

学活 朝学習	8:35～8:50
1 校時	9:00～9:50
2 校時	10:00～10:50
3 校時	11:00～11:50
昼食準備 昼食	11:50～12:15
昼休み	12:15～12:30
4 校時	12:35～13:25
5 校時	13:35～14:25
6 校時	14:35～15:25
学活	15:30～15:35
清掃	15:35～15:50

横浜市立中学校給食衛生管理基準

令和3年4月1日制定

第1 総則

この基準は、横浜市立中学校における、デリバリー方式で実施する中学校給食の調理施設等に係る衛生管理について適用する。

調理配送業務履行に当たっては、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方に基づいた、文部科学省「学校給食衛生管理基準」、その他の食品衛生及び公衆衛生に関する法令等を遵守することはもとより、学校給食法の趣旨を十分理解し、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠しつつ、この「横浜市立中学校給食衛生管理基準」（本基準）に基づき、適正に行うこと。

この基準は、横浜市立中学校給食調理施設及び設備、横浜市立中学校給食受配校の一時保管場所及び配膳場所、食品の取り扱い、調理従事者等に係る衛生管理について適用し、衛生管理上の問題がある場合には、教育委員会、衛生管理補助事業者等の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 調理施設及び設備

1 横浜市立中学校給食調理施設（以下「調理施設」という。）

- (1) 調理施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時調理施設の点検及び教育委員会、衛生管理補助事業者等の立ち入り点検を受け、その実態を把握し、必要な場合には、調理施設の増築、改築、修理、その他の必要な措置を講ずること。
- (2) 調理施設内は、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、さらにその他の区域（更衣室・休憩室・便所等）に壁をもって区分すること。
- (3) (2)のうち、洗浄室については、使用状況に応じて汚染作業区域、非汚染作業区域いずれにも区分することが適当であることから、その使用状況にあわせて別途区分すること。
- (4) 調理施設は、検収、原材料の保管、下処理、調理、調理品の保管、及び盛り付けの各作業区域に区分されていること。
- (5) ドライシステムの導入に努めること。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。
- (6) 調理施設の出入り口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分についてはエアカーテン、網戸等を備え、外部からのネズミ、昆虫類の侵入または異物混入を防止するよう努めること。
- (7) 調理施設内は、内部の温度及び湿度管理が適切に行えるよう、空調設備を備えるとともに、随時、温度と湿度の点検を行うこと。
- (8) 食品の保管のために、専用の保管室を設置すること。さらに、食品の搬入出の際に、調理室を経由しない位置に設置し、衛生面に配慮した構造とすること。
- (9) 検収室は、外部からの汚染を避ける構造とすること。
- (10) 排水溝は、排水が飛散せず、詰まりや逆流が起きにくい構造及び配置とすること。
- (11) 釜周りの排水が床面に流れないように構造とすること。

- (12) 調理済み食品の保管室及び盛り付け室は、外部からの異物混入の危険性がない位置に配置し出入口は施錠ができるような構造とすること。
- (13) 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び回収された残菜）の保管場所は、調理場外の適切な位置に設けること。
- (14) 調理従事者専用の便所、休憩室、更衣室は、隔壁によって食品を扱う場所及び洗浄室と区分されていること。また、便所は食品を扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に、調理従事者専用設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱するための場所を設けるよう努めること。また、便所には専用の手洗い設備、専用の履物が準備されていること。

《調理施設の区分》

区分			内容
調理施設	調理場	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 食品の保管庫：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 返却されたランチボックス等の搬入場 ----- 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 盛り付け室 ：食品を盛り付ける場所 食品の搬出場 ----- 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（調理員が通常、出入りしない場所）	

2 学校給食調理設備（以下「調理設備」という。）

(1) 共通事項

- ア 機械及び機器は、可動式にする等、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 移動性の器具及び容器については、不使用時には、外部からの汚染の危険のない構造の保管設備に収納し、衛生的に保管すること。
- ウ 給水給湯設備は、使用に便利な位置に必要な数を設置すること。また、給水栓は、直接手指に触れなくとも、肘等で操作できるレバー式等であることが望ましい。
- エ 調理した食品を盛り付け後、原則4時間以内に喫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。

(2) 調理用の機械、機器、器具及び容器

ア 調理用の機械、機器、器具及び容器は、食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、専用に用意すること。さらに、それぞれの調理用の器具及び容器は、調理工程ごとに下処理用、調理用、加熱調理済食品用等に区別すること。

イ 調理用の機械、機器、器具及び容器は、衛生的に保管するため、洗浄及び消毒ができる材質、構造であること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。

ウ 多種多様な献立及び調理内容に対応し、衛生的で合理的な調理作業を遂行するため、焼物機、揚物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等を備えるよう努めること。

(3) シンク及び調理台・移動台

ア シンクは、食数に応じたゆとりのある大きさ、深さのものを設置すること。また、下処理室のシンクは、加熱調理食品（中心部まで加熱されたもの）用、非加熱調理食品（フルーツ等）用、器具の洗浄用に別々に設置するとともに、多層式構造とすること。さらに、調理室のシンクは、食品用、器具用、その他の用途用のシンクをそれぞれに設置し、相互汚染しないよう努めること。

イ 調理台・移動台は食品がはね水から二次汚染をうけないよう、60 cm以上の高さのものとする。

(4) 冷蔵及び冷凍設備、食器消毒保管庫

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、調理用にそれぞれ整備し、共有しないこと。

イ 冷蔵庫（5℃以下）、冷凍庫（-20℃以下）、食器消毒保管庫の温度を適正に管理し、庫内温度を毎日記録するとともに、整理整頓に努め、清潔に保つこと。週1回以上、庫内の清掃を行うとともに、食品からの溶出液等によって汚れた場合にはその都度清掃すること。

(5) 温度計及び湿度計

調理施設内の適切な場所に正確な温度計及び湿度計を設置し、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。また、冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫の内部温度、その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

(6) 廃棄物容器等

ア ふた付きの廃棄物専用容器を廃棄物の保管場所に設置すること。

イ ふた付きの残菜入れを、調理室内に設置すること。

(7) 横浜市立中学校給食調理従事者（以下「調理従事者」という。）専用の手洗い設備等

ア 調理従事者専用手洗い設備は、各作業区域の使用しやすい位置に、前室、便所の個室を合わせて設置すること。

イ 肘まで洗える大きさの洗面台及び直接手指を触れなくとも肘等で操作できるレバー式、足踏み式または自動式等の温水対応の給水栓を設置すること。

ウ 調理従事者が使用する便所には、専用の手洗い設備を備えること。

3 調理施設及び設備等の衛生管理

(1) 調理施設及び設備等は、常に整理整頓されており、洗浄、消毒が行き届き、清潔で衛生的

であること。文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル part I」及び「調理場における洗浄・消毒マニュアル part II」に基づき、衛生的に管理すること。

- (2) 調理施設内の壁面は床から腰張までは1日1回、それ以外は1カ月に1回の清掃をする。
- (3) 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管室は、整理整頓し、清潔で衛生的に保つこと。また調理施設内洗剤、消毒剤等、調理施設で使用する食材以外の物品について、調理施設内で使用中のものは容器ラベルにその名称を明記する等により、食品と明確に区別し、誤用することがないようにすること。また、使用前の在庫は、食品の保管室とは別の場所を定めて保管すること。
- (4) 調理施設は、換気を行い、温度25℃以下、湿度80%以下に保つように努めること。(盛り付け室については室温19℃となるように努める) また、調理室、食品保管室の温度及び湿度、冷蔵庫、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記録すること。
- (5) 調理施設内の温度計、湿度計は、正確に作動するか検査を定期的に行うこと。
- (6) 調理施設の給排水、採光、換気等を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
- (7) 調理施設及び設備は、ネズミ、ハエ、ゴキブリ等、衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止策を講じること。また、ネズミ及び衛生害虫の発生状況の点検を1か月に1回行うとともに、第三者(外部業者)によるモニタリング及び立ち入り検査を1年に3回行うこと。また、ネズミ及び衛生害虫の駆除を半年に1回以上(発生を確認したときにはその都度)実施及び記録し、必要に応じて、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺鼠剤及び殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取り扱いに十分注意すること。さらに、調理従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
- (8) 調理従事者専用の便所は、業務終了後に定期的に清掃および次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行うこと。また、専用の履物を備えること。ドアの取手については次亜塩素酸ナトリウム溶液等で毎日消毒すること。
- (9) 調理従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、手洗いには適当な液体石鹸、ペーパータオル、消毒用アルコール等を常備すること。また、布タオルを使用しないこと。さらに、前室の手洗い設備には、個人用の爪ブラシを常備すること。
- (10) 下処理用の器具及び調理用の器具は、使用后、でんぷん及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、熱風消毒保管庫等で適切に乾燥及び消毒を行い、保管すること。洗浄剤等は用法通りの量を使用し、過剰な量を使用しないこと。また、まな板、ザルは汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な消毒に留意すること。なお、木製の器具は使用しないこと。
- (11) 設備、器具は、使用前、使用の都度、使用後に欠損や部品の欠落がないことを確認すること。製造開始後に破損等が発生したと思われる時点以降の製品の在庫については教育委員会の指示を仰ぐこと。
- (12) フードカッター、ミキサー、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し、乾燥及び消毒をすること。
- (13) シンク及び調理台・移動台は洗浄し水気を拭き取った後、アルコール等で消毒し、清潔

に保つこと。

- (14) ランチボックスは、調理用器具と同様の洗浄、乾燥及び消毒の方法で衛生的に管理すること。また、熱のかけ過ぎによる劣化を防ぐため、適切な温度や時間の設定（熱風消毒保管庫であれば85℃~90℃、30~50分程度）を行うこと。濡れたまま使用しないよう確実に乾燥を行い、使用時に濡れていないか十分に確認すること。
- (15) コンテナ、汁物の仕切りは使用後、でんぷん及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、熱風消毒保管庫等で適切に乾燥及び消毒を行い、保管すること。洗浄剤等は用法通りの量を使用し、過剰な量を使用しないこと。濡れたまま使用しないよう確実に乾燥を行い、使用時に濡れていないか十分に確認すること。
- (16) 下処理室及び調理室内の機械、器具等の使用後の洗浄及び消毒は、すべての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うこと。
- (17) 天井の防滴、壁や天井の防カビに努めること。
- (18) 床面は、破損箇所がないように管理すること。
- (19) 清掃用具は、汚染作業区域用と非汚染作業区域用にそれぞれ整備し、整理整頓し、所定の場所に保管すること。
- (20) 調理施設において、調理作業中に嘔吐した者がいた場合には、直ちに調理作業を中止し、教育委員会及び衛生管理補助事業者等に速やかに連絡をする。なお、消毒については次亜塩素酸ナトリウム等を用いて、迅速かつ確実に吐しゃ物の処理を行うこと。具体的には、使い捨てのガウン（エプロン）、マスクと手袋を着用し吐しゃ物中のウイルスが飛び散らないように、吐しゃ物をペーパータオル等で静かに拭き取り後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 200ppm）で浸すように床を拭き取り、その後水拭きをする。拭き取りに使用したペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して廃棄する。（この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 1,000ppm）を入れることが望ましい。）（厚生労働省ノロウイルスに関する Q&A 参照）また、吐しゃ物は乾燥しないうちに床等に残らないよう速やかに処理し、処理した後は十分に換気を行うこと
- (21) 配送用車両については、毎日の使用前後に、清掃、消毒を行い、常に清潔に保つこと。
- (22) 配送センターを使用する場合は調理施設と同様、配送センター内を衛生的に保つこと。
- (23) 調理施設内に金属探知機を設置し、出荷前に金属探知機による検査を行うとともに、記録すること。

第3 調理過程

1 横浜市立中学校給食用食品（以下「食品」という）の購入

(1) 食品納入業者

ア 食品納入業者の選定に当たっては、調理施設の衛生面及び食品の取り扱いが良好で、衛生上信用のおける業者とすること。

イ 食品納入業者に対し、学校給食の意義や役割、衛生管理の在り方について情報発信するなど、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。

ウ 売買契約に当たって、検便の実施、衛生環境の整備等、食品納入業者の自主的な衛生管

理体制の確立に関する事項を取り決めること。

エ 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理状況の確認を行うこと。

オ 原材料及び加工食品の製造業者もしくは食品納入業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、生産履歴等を提出させ、保管すること。また、検査等の結果により原材料として不適と判断した場合には、教育委員会、衛生管理補助事業者や保健所等への相談により、食品納入業者の変更等、適切な措置を講じること。

2 食品の選定

- (1) 食品を選定する際には、鮮度が良く、衛生的であるように配慮すること。また、過度に加工したもの、有害なもの及びその疑いのあるものは避けること。
- (2) 不要な食品添加物が添加された食品、消費期限、賞味期限、アレルギー表示、使用原材料及び保存方法並びに製造業者、販売業者の名称及び所在地等、表示内容に不明瞭な部分がある食品は使用しないこと。また、食品添加物の少ない食品、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が望ましい。
- (3) 使用食材の選定に当たっては、別途定める「横浜市立中学校給食食材に関する基準書」に基づいて、安全で衛生的なものを調達すること。
- (4) その他、産地、品質等については、教育委員会作成の献立及び指示書に指示されたものを使用する。また、やむを得ずその指示に従うことが難しい場合には、事前に教育委員会に報告し指示を仰ぐこと。
- (5) その他、教育委員会、衛生管理補助事業者及び保健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。

3 食品の検収・保管等

- (1) 検収は、検収責任者が食品の納入に立ち会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名、所在地、生産地、品質、鮮度、容器包装の汚れ・破れその他の包装容器等の状況、異臭の有無、消費期限・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、ロット番号その他のロットに関する情報、成分表示（アレルギー物質の確認を含む）、及び異物混入の有無について、毎日点検を行い、記録すること。
- (2) 食材の納品は、調味料及び教育委員会が指定したものを除き、原則として給食実施日当日とする。ただし衛生的に保管のできる場合は前日午後以降の納品も可とする。また、食肉、魚介類等生鮮食品は、当日使用分のみを購入し、必ずすべて使い切ること。
- (3) 学級閉鎖、悪天候等の理由で急遽当日の給食がキャンセルになった等、納入した食材を使わなかった場合においては、当該生鮮食品は翌日以降に持ち越さず全て廃棄すること。
- (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渡しを行い、食品は直接床面に接触させず、床面から 60 cm 以上の専用の置台に置くこと。
- (5) 食品は、検収室内で専用の容器に移し替えてから、下処理室又は食品保管室等に運び込むこととし、納入に使われたコンテナや段ボール等を下処理室や食品保管室内に持ち込まない

こと。また、検収室内には、食品が直接床面に接触しないようにするため、床面から 60 cm 以上の高さのある専用の置台を設置すること。

ア 保管する必要がある食品は、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衛生的に保管すること。その際は、【表 1】「横浜市立中学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準」に従い、棚、冷蔵庫内、冷凍設備に保管すること。

イ 牛乳については、専用の保冷库等により 10℃以下に温度管理を行い、新鮮かつ良好な状態で飲用に供されるように品質の保持に努めること。

(6) 泥つきの根菜類等は、検収室で泥を落とすなどの処理を行い、下処理室内に泥つきのまま持ち込まないこと。

【表 1】横浜市立中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	鮮魚類	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
	冷凍魚肉練り製品	-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

4 調理

(1) 共通事項

ア 原則として、前日調理を行わず、すべてその日に調理し、生で食用する果物類等を除き、加熱処理したものを提供すること。また、加熱処理する食品については、中心部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

そのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上)、またはこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

イ 調理過程で PH 調整剤等食品添加物の使用はせず、調理終了から喫食までの時間を短縮する、調理施設及び設備の洗浄消毒を適正に行う、加熱確認を確実に行う等の方法で食中毒の原因となる細菌の増殖を防ぐこと。

ウ 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。

エ 生で提供する果物類については、流水で十分に洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム 200 mg/L の溶液に 5 分間、またはこれと同等の効果を有する方法（文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル part I」19 ページ参照）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。加熱調理を行う野菜については、薬液を使った殺菌を行わない。

オ 和え物、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、盛り付けに際しては、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留意すること。

カ 和え物、サラダ等については加熱調理した各食品を、調理後速やかに冷却機等で冷却した上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。さらに、和える時間を盛り付けの直前にするなど、喫食までの時間の短縮を図り、調理終了後に温度及び時間を記録すること。

キ 急速冷却機は、庫内を清潔に保つこと。

ク 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等に注意すること。

(2) 使用水の安全確保

ア 使用水は、学校環境衛生基準に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に 5 分程度流水した後及び調理終了後に、遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上であること並びに外観、臭気、味等についての検査を実施し、その結果を記録すること。

イ 使用水が、使用に不適と判断された場合には、直ちに教育委員会、衛生管理補助事業者の指示を受け、適切な措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合には、使用した水 1 L を保存食用の冷凍庫に -20℃以下で 2 週間以上保存をすること。

ウ 貯水槽を設け、その水を使用している場合には、専門の業者に委託し、年 1 回以上清掃をすること。また、清掃証明書等の記録は 1 年間保管すること。

(3) 二次汚染の防止

ア 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成し、これらを作業前に確認し、調理過程における衛生管理を相互に確認し、徹底を図ること。

※ 作業工程表と作業動線図の記入については、別紙 1-1～3 を参照に作成すること。

《作業工程表》

- ・ 作業工程表は、当日の調理作業について献立ごとに「誰が」「何時に」「どこで」「どのような作業をするのか」が明確にわかるように記入する。作業中に変更があった場合は朱書きで訂正し記録する。
- ・ 衛生のチェックポイント（手洗い、手袋の着用、温度確認、器具等のチェック、エプロン・履物の区分、加熱・冷却処理、最終加熱時間、盛り付け時間等）が確認できるように作成する。

《作業動線図》

- ・ 作業動線図は、当日の料理ができるまでの食品の流れを示し、調理施設内での加熱前の食品と加熱後及び非加熱食品の交差がないように工夫して、二次汚染を防ぐ目的で作成する。
- ・ 作業動線図には、シンクや作業台、釜以外に冷蔵庫や冷凍庫、冷却機など複数の食材が交差する機器類も記入する。
- ・ 献立名と凡例を必ず記入すること。

イ 調理施設では、食品、調理用の器具、容器は、床に直置きはせず、床面から 60 cm 以上の高さの専用の置台の上に置くこと。

ウ 食肉、魚介類、卵は、それぞれ専用の容器、調理用の機器、器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

エ 調理作業中の食品、調理用の機械、機器、器具類、容器の汚染防止を徹底すること。包丁、まな板類については、食品別、処理別の使い分けを徹底し、二次汚染の防止に努めること。

オ 下処理後の加熱を行わない食品、調理後に冷蔵庫にて保管する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

カ 加熱調理した食品を一時保存する場合や調理終了後の食品を盛り付けるまでは、衛生的な容器にふたをして保存するなどして、他からの二次汚染を防止すること。

キ 調理終了後の食品には、素手で触らないこと。

ク 調理作業時、盛り付け時には、繰り返し使用するふきん（不織布を含む）は使用せず、ペーパータオルを使用し、使用後は必ず廃棄すること。

ケ エプロンや履物等は作業区分ごとにわかりやすく色分けする等して使い分けること。また使用後は、作業区分ごとに洗浄、消毒し、翌日まで乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

(4) 盛り付け

ア ランチボックスへの盛り付けは、素手で取り扱うことのないよう、清潔な使い捨て手袋を着用して作業を行うこと。

イ 盛り付け専用のエリアで行うこと。

ウ 盛り付け作業には、清潔な器具類、容器等を使用すること。

エ 異物混入のないよう、細心の注意を払うこと。

オ ランチボックス側面への調理済み食品の付着は十分注意を払い、きれいに盛り付けること。

(5) 食品の適切な温度管理等

ア 調理室及び盛り付け室内は、適切な換気を行い、室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。

イ 常温で保存すべき原材料は、専用の戸棚に、また冷蔵及び冷凍保管が必要な食材は、搬入されたら常温に放置せず、それぞれ冷蔵庫、冷凍庫で適切な温度管理のもと衛生的に保管すること。

ウ ごはん、汁物以外の加熱調理した食品は、急速冷却器等を用いて 30 分以内に中心温度を 19℃まで（気温の高い夏場は別途協議する）下げ、調理用冷蔵庫で衛生的に保管すること。また、加熱終了後、冷却開始時、冷却終了時、ランチボックスへの盛り付け開始時の温度及び時間を記録すること。

エ ランチボックスへの盛り付けが終了した後は、ランチボックスの蓋を確実に閉め、適切な温度管理を行い、原則 4 時間以内に喫食できるよう努めること。

5 配送及び配膳

(1) 配送

ア 各学校への配送に当たっては、適切な温度管理を行って配送すること。また、配送中には、ランチボックス、コンテナ、配送車両の衛生管理に配慮し、配送途中の塵埃等による食品等の汚染を防止すること。

イ 積み下ろし作業等の際、コンテナ等を地面に直置きしないこと。

ウ 配送従事者は、身体、衣服等を常に清潔に保つこと。

エ 配送従事者は、月 2 回の検便検査を受けること。

オ 配送車両については、清掃、清拭、消毒を行い、常に清潔に保持すること。

カ 配送車には、配送に関係のない人物や不要なものを載せないこと。

キ 調理施設からの搬出時刻を記録すること。また、各学校に到着したら、指定された保管場所に食品をコンテナごと搬入しその時刻及び受け入れ時の温度について記録すること。

ク ごはん・汁物は保温コンテナ、牛乳、おかずは保冷コンテナに入れて配送する。牛乳用のコンテナ内は蓄冷剤を入れて 10℃以下、おかず用のコンテナ内は 19℃以下とすること。また、ごはん・汁物用のコンテナ内は蓄熱材を入れて 60℃以上に保つこと。

ケ 配送センターは毎日清掃し、常に衛生的に管理すること。

コ 配送センターは、使用後に施錠すること。

サ 配送センターに台車、コンテナを保管する場合には、使用前後に洗浄、消毒を行い、学期ごとに持ち帰って洗浄、消毒する等適切な方法で清潔を保つこと。

(2) 配膳等

- ア 配膳員は、身体、衣服等を常に清潔に保つとともに、下痢、発熱、腹痛、嘔吐または感染症等の体調の異常が認められる場合には勤務を行わないこと。
- イ 配膳員は、月 2 回の検便検査を受けること。
- ウ 配膳場所を清潔に保ち、配膳前の食品が埃等に汚染されないように配慮すること。
- エ 配膳直前までごはん、汁物は保温コンテナ内、牛乳、おかずは保冷コンテナ内で適温を保つこと。
- オ 一時保管場所は毎日清掃し、常に衛生的に管理すること。
- カ 一時保管場所は、使用後に施錠すること。
- キ 一時保管場所に台車、コンテナを保管する場合には、使用前後に洗浄、消毒を行い、定期的に持ち帰って洗浄、消毒する等適切な方法で清潔を保つこと。

(3) 廃棄物処理

- ア 調理中に出る廃棄物は、蓋付きの容器に処分すること。
- イ 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- ウ 廃棄物は、汚臭や汚液が漏れないように留意し、廃棄物専用の蓋付きの容器に処分すること。また、廃棄物処分に使用した容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生的に保持すること。
- エ 回収した残菜は、非汚染区域に持ち込まないこと。
- オ 全ての廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- カ 廃棄物用の容器を置いていた場所は、廃棄物を搬出した後に清掃、消毒するなど、衛生的に保つよう管理すること。
- キ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。

第 4 検食及び保存食等

1 検食

- (1) 検食は、教育委員会、調理施設及び受配校において、あらかじめ責任者を定めて、生徒の喫食時間の 30 分前までに行うこと。検食の結果、異常が認められた場合には、生徒への配膳を中止するとともに、速やかに教育委員会、衛生管理補助事業者へ連絡をすること。
- (2) 検食で確認する内容は、人体に有害な異物混入がないか、調理過程で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、生食する果物等は十分に洗浄されているか、それぞれの食品の量・総量が一食分として適当か、味付け・香り・色彩並びに形態等が適切か等とし、検食を行った時間、意見等、検食の結果を記録すること。

2 保存食

- (1) 保存食は、毎日、原材料、加工食品、調理済食品を食品ごとに 50g ずつビニール等の清潔な密封容器に入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で 2 週間以上保存すること。また、納

入された食品の中で製造年月日やロットが違う場合、複数の業者から納入されている場合、または複数の釜で調理した場合は、それぞれに保存すること。保存食にする調理済み食品は、使用している食品がすべて含まれるように採取すること。

- (2) 材料は、洗浄、消毒前の、購入した状態のまま保存すること。ただし、卵については、全て割卵後、混合したものから 50g 以上採取して保存すること。米、麦、乾めん、調味料、常温で保存できる乾物類は保存を要さない。
- (3) 原材料、加工食品、調理済食品がすべて保管されているか確認し、廃棄した日時を記録すること。

3 残食及び残品

- (1) 予備食分を除いた残食の状況について、実施日ごとに確認し、記録すること。栄養報告書作成期間は残食調査に協力すること。(年3回程度)
- (2) 生徒による残食の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止する。
- (3) 主食、おかず、汁物、牛乳等の残品は、全てその日のうちに廃棄し、翌日以降に繰り越して使用しないこと。

第5 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制

- (1) 調理施設の管理者は、管理栄養士・栄養士または調理師の有資格者を中学校給食担当衛生管理責任者(以下「衛生管理責任者」という)として定めること。
- (2) 衛生管理責任者は学校給食における食品衛生責任者として各保健所へ届け出を行う。
- (3) 衛生管理責任者は、調理施設、設備の衛生、食品の衛生、並びに学校給食の調理過程において下処理～調理～配送等作業の各工程において清潔迅速に加熱及び冷却処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。
- (4) 衛生管理補助事業者及び衛生管理責任者は日本スポーツ振興センター「学校給食における食中毒防止 Q&A」を十分に理解し、学校給食の衛生管理について注意を払うこと。さらに給食調理従事者に対し、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。
- (5) 衛生管理責任者は、食品の検収や日常点検の結果、異常が認められる場合、食品の返品、調理済食品の回収等、必要な措置をとり、衛生管理補助事業者に迅速に連絡をして指示を仰ぐこと。衛生管理補助事業者においては、迅速に教育委員会に連絡をとり協議の上、献立の一部または全部削除を行うなど、必要な措置を講じる。
- (6) 衛生管理責任者は、調理指示書、作業工程表と作業動線図などをもとに、調理従事者等と当日の作業内容や時間配分、各自の作業分担等について事前に十分な打ち合わせを行うこと。
- (7) 衛生管理責任者は、調理施設、設備等の日常点検により、改善の必要があると認められた場合、速やかに必要な措置を講じるとともに、迅速な改善が困難な場合には、計画的な改善を行うこと。

- (8) 調理施設の管理者は、非常勤職員も含めた調理従事者等を対象にした衛生管理講習会等の機会を確保するように努めること。
- (9) 衛生管理補助事業者は、年間計画を立て、出来上がり食品の微生物検査（月1回）、厨房検査（年2回）、アレルギー検査（年1回）、ヒスタミン検査（年1回）を実施すること。実施に当たっては、第三者の検査機関に委託することとする。
- (10) 調理に直接関係のない者を調理室に入れしないこと。やむを得ず、調理、点検および検査に従事しない者が調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れさせず、健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子、履物を着用させ、手指の消毒を行うこと。
- (11) 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 調理従事者等の衛生管理

- (1) 給食調理従事者、配送従事者、配膳員（以下「業務従事者等」という。）は、身体、衣服を清潔に保つこと。爪は常に短く切り、マニキュア等の装飾をしないこと。ヘアピン、指輪及びネックレス等のアクセサリーは身に着けないこと。
- (2) 調理、盛り付けについては、咳やくしゃみによる飛沫、毛髪等がランチボックス及び食品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、履物等を使用すること。調理衣に付着した毛髪等は、ローラー式粘着テープ等で取り除くこと。また着用するエプロンは、作業区分、用途別に色分けするなど区別して、それぞれ専用のものを使うこと。
- (3) 作業区域用の調理衣及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- (4) 配膳については、毛髪や埃、ゴミが食品等につかないよう、専用で清潔な作業衣（毛髪等の付着の有無が確認しやすくするため、色が薄く上半身を覆えるもの）、マスク、帽子を使用すること。食品等に直接接触れる作業を行う際は清潔な使い捨て手袋を着用すること。
- (5) 各作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接接触れる作業の開始直前、生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品及び器具等に触れる前、盛り付け前には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。手洗いについては文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」を確認し、正しく行うこと。
- (6) 使い捨て手袋を使用する場合には、他の作業に入る時、作業の切れ目等に、適切に交換を行うこと。交換の際には、破損等ないか確認すること。

《手袋の使用について》

- ・ 衛生的な手洗いの実施とともに、必要に応じた手袋の着用は、より安全性を高める。用途に応じた種類を選択して着用する。
- ・ 手袋を着けていることで安心しない。長時間手袋を着用することにより、手袋内で細菌が繁殖する危険もあるので、必ず作業区分ごとに取り換える。特に手指に傷や手荒れがある場合は注意する。

- (7) 衛生管理責任者のもと、業務従事者等に対して定期的な健康指導及び衛生講習会を行い、全従業員の安全衛生に関する教育を行うこと。

3 業務従事者等の健康管理

- (1) 業務従事者等は、日常的に健康状態に留意した生活を送り、感染症予防に努める他、日々の健康状態の点検を行うとともに、年 1 回の健康診断を受診すること。さらに、当該健康診断を含め年 3 回の健康診断により、自身の健康状態の把握を行うことが望ましい。
- (2) 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌その他必要な細菌等について、毎月 2 回以上実施すること。また、12 月に実施する腸内細菌検査のうち 1 回はノロウイルスの検査も行うこと。
- (3) 調理従事者等は、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患、手指等の外傷等の有無等の健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人または同居人に、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（平成 10 年法律第 114 号）に規定する感染症（【表 2】参照）またはその疑いがあるかどうか毎日点検し、記録すること。休日の健康状態についても記録する。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またはその疑いがある場合には、医療機関を受診し、RT-PCR 法検査等で感染性疾患であると確認した場合や、化膿性疾患が手指にある場合には、当該業務に従事しないこと。
- (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業務従事者等は、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、当該業務への従事及び調理施設内への立ち入りを禁止する。また、ノロウイルスにより発症した人と一緒に食事を喫食した、また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場合には、速やかに RT-PCR 法検査を実施し、ノロウイルスを保菌していないことが明らかになるまでは、当該業務に従事させないこと。
- (5) ノロウイルス感染の疑いがある従事者が確認できた場合には、すみやかに教育委員会及び衛生管理補助事業者に連絡をする。
- (6) 衛生管理補助事業者は、(5) の報告を受け、当該従事者の業務、調理施設内立ち入りの禁止等を衛生管理者に徹底させるとともに、その記録を保管し、月に一度の月次報告の際、並びに教育委員会の求めに応じてその情報を提出すること。

【表2】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の対象となる感染症

平成26年1月30日現在

分類	感染症の疾病名等
一類感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱
二類感染症	急性灰白髄炎、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（SARS コロナウイルスに限る）、結核、鳥インフルエンザ（病原体がインフルエンザウイルスA属インフルエンザAウイルスであってその血清亜型がH5N1であるものに限る。以下「鳥インフルエンザ（H5N1）」という。）
三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス
四類感染症	E型肝炎、A型肝炎、黄熱、Q熱、狂犬病、炭疽、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1）を除く。）、ボツリヌス症、マラリア、野兔病、ウエストナイル熱、エキノコックス症、オウム病、オムスク出血熱、回帰熱、キャサナル森林病、コクシジオイデス症、サル痘、重症熱性血小板減少症候群（SFTS）、腎症候性出血熱、西部ウマ脳炎、ダニ媒介脳炎、チクングニア熱、つつが虫病、デング熱、東部ウマ脳炎、ニパウイルス感染症、日本紅斑熱、日本脳炎、ハンタウイルス肺症候群、Bウイルス病、鼻疽、ブルセラ症、ベネズエラウマ脳炎、ヘンドラウイルス感染症、発しんチフス、ライム病、リッサウイルス感染症、リフトバレー熱、類鼻疽、レジオネラ症、レプトスピラ症、ロッキー山紅斑熱、ジカウイルス感染症
五類感染症	インフルエンザ（鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く。）、ウイルス性肝炎（E型肝炎及びA型肝炎を除く。）、クリプトスポリジウム症、後天性免疫不全症候群、性器クラミジア感染症、梅毒、麻しん、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、アメーバ赤痢、RSウイルス感染症、咽頭結膜熱、A群溶血性レンサ球菌咽頭炎、感染性胃腸炎、急性出血性結膜炎、急性脳炎（ウエストナイル脳炎、西部ウマ脳炎、ダニ媒介脳炎、東部ウマ脳炎、日本脳炎、ベネズエラウマ脳炎及びリフトバレー熱を除く。）、クラミジア肺炎（オウム病を除く。）、クロイツフェルト・ヤコブ病、劇症型溶血性レンサ球菌感染症、細菌性髄膜炎、ジアルジア症、侵襲性インフルエンザ菌感染症、侵襲性髄膜炎菌感染症、侵襲性肺炎球菌感染症、水痘、性器ヘルペスウイルス感染症、尖圭コンジローマ、先天性風しん症候群、手足口病、伝染性紅斑、突発性発しん、破傷風、バンコマイシン耐性黄色ブドウ球菌感染症、バンコマイシン耐性腸球菌感染症、百日咳、風しん、ペニシリン耐性肺炎球菌感染症、ヘルパンギーナ、マイコプラズマ肺炎、無菌性髄膜炎、薬剤耐性アシネトバクター感染症、薬剤耐性緑膿菌感染症、流行性角結膜炎、流行性耳下腺炎、淋菌感染症
指定感染症	鳥インフルエンザ（病原体がインフルエンザウイルスA属インフルエンザAウイルスであってその血清亜型がH7N9であるものに限る。）
新感染症	（現在は該当なし）
新型インフルエンザ等感染症	新型インフルエンザ、再興型インフルエンザ

《従事制限が必要な事例》

- (1) 本人もしくは同居者が、コレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフスや腸管出血性大腸菌感染症など感染症が疑われる場合
→ 有症者、健康保菌者にかかわらず、調理・配膳・配送業務に従事しない。
医療機関にかかり感染の有無を確認し、医師の指示に従う。
- (2) ノロウイルスによる感染性疾患と診断された場合
→ RT-PCR 法等による検便検査で、陰性が確認されるまで調理・配膳・配送業務に従事しない。検査内容等は教育委員会に相談する。
- (3) 手指に化膿性の傷やおできなどがある場合
→ 調理・配膳・配送業務に従事しない。医療機関にかかり医師の指示に従う。
- (4) 検便検査結果の陽性者（健康保菌者）
→ 陰性が確認されるまで調理・配膳・配送業務に従事しない。

調理・配膳・配送業務とは、検収・検品、パン・牛乳の詰め替え、下処理作業を含む食品を扱う調理作業全般と配膳・配送業務とします。その他の洗浄作業や清掃作業、事務処理等については症状により保健所や教育委員会と相談の上、決定します。

4 食中毒の集団発生の際の措置

- (1) 教育委員会、衛生管理補助事業者、保健所、その他関係各所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、当該生徒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こと。
- (3) 校長の指導のもと養護教諭等が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、校内組織などに基づいて学校内外の取り組み体制を整備すること。
- (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、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。
- (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、予防に努めること。

5 日常点検及び定期点検、臨時の衛生検査

- (1) 衛生点検については【表3】に沿って実施すること。

ア 日常点検の実施

日常点検は、衛生管理責任者を中心として毎日行う。不在等やむを得ない場合にはあらかじめ決められた代理者が行う。教育委員会が定める様式「学校給食日常点検票」の点検項目に従い、点検を行い、必要事項を記入する。

イ 学校給食定期検査及び月例点検の実施

定期検査・点検にあたっては教育委員会、衛生管理補助事業者の立ち入りによって行う。事業者は検査に協力すること。

ウ 臨時衛生管理検査の実施

感染症・食中毒の発生の恐れがある、または発生したとき、風水害等により環境が不潔になる、または汚染され、感染症の発生の恐れがあるとき、長期休業明けなど、教育委員会、衛生管理補助事業者が必要と判断した場合は臨時衛生検査を行うものとする。

エ その他検査の実施

衛生管理補助事業者は、年間計画を立て、製造した給食の微生物検査（月1回）、厨房検査（年2回）、アレルギー検査（年1回）、ヒスタミン検査（年1回）、防虫防鼠対策として工場のモニタリングおよび立ち入り検査（年3回）を実施すること。実施に当たっては、第三者の検査機関に委託することとする。

- (2) 点検及び検査の結果、改善が必要とされた場合には、教育委員会に報告し、協議の上、速やかに必要な措置を講じること。

【表3】衛生に関する点検・検査一覧表

点検・検査名	点検・検査票名		頻度・時期	実施担当者		
				調理配送事業者	衛生管理補助事業者	教育委員会
日常点検	学校給食日常点検票		毎日	○		
	検食記録簿	工場	毎日	○		
		学校	毎日			○
		教育委員会	毎日			○
月例点検	巡回点検		月2回, 必要時		○	
	調理施設内ネズミ及び衛生害虫の発生状況の点検		月1回	○		
	出来上がり食品の微生物検査		月1回		○	
定期検査	細菌検査		月2回	○		
	ノロウイルス検査		年1回12月	○		
臨時衛生管理検査	学校給食従事者健康点検票 調理施設の清掃・消毒及び設備・備品の洗浄・消毒点検票 設備・消耗品等点検票 学校保健委員会等衛生管理体制点検票 不適合事項改善(計画)表		災害後等 必要時	○	○	○
その他検査	厨房立ち入り検査		年2回		○	
	防虫防鼠対策(工場のモニタリング、立ち入り検査)		年3回		○	
	アレルギー検査		年1回		○	
	ヒスタミン検査		年1回		○	

(3) 衛生管理帳簿の作成・提出・保存

ア 調理配送事業者が作成（記入）するもの

帳票	様式	提出時期	提出先	保存期間	備考	
調理従事者リスト	1	4月開始前	教育委員会	5年		
配送従事者リスト	2	4月開始前	教育委員会	5年	自動車運転免許写添付	
配膳従事者リスト	3	4月開始前	教育委員会	5年		
調理業務従事者実績届	4	4月開始前及び正社員新規従事時	教育委員会	5年	食品衛生責任者証の写添付	
個人情報保護に関する誓約書 研修実施報告書	5-1 5-2	4月開始前及び従事者新規配置時	教育委員会	5年		
臨時従事者リスト	6	臨時従事者配置時	教育委員会	5年		
業務従事者変更報告書	7	従事者変更時	教育委員会	5年		
検査結果報告書	8	4月開始前及び従事者新規配置時	教育委員会	5年		
給食業務従事者健康診断結果	8・別紙	月2回事業者保存		3年		
		陽性者が出た時	教育委員会	3年		
業務完了届（報告書）	9-1	履行翌月5日まで	教育委員会	5年		
業務完了確認書	9-2					
給食物資検収簿	10	履行翌週水曜まで	衛生管理補助	3年	衛生管理補助業者から一月分まとめて教育委員会へ	
納品書	—	履行翌週水曜まで	衛生管理補助	3年		
給食食材費出納簿	13	履行翌月5日まで	教育委員会	3年		
在庫受払簿	11	履行翌月5日まで	衛生管理補助	1年	衛生管理補助業者から一月分まとめて教育委員会へ	
検査記録簿（事業者） 牛乳及び発酵乳検査記録簿	12-1 12-2	履行翌月5日まで	衛生管理補助	3年		
個人別健康観察票	13	事業者保存		1年	衛生管理補助業者巡回時点検	
調理作業工程表・動線図	17	履行前週月曜まで	衛生管理補助	1年	教育委員会巡回時点検	
学校給食日常点検票	15	履行翌週水曜まで	衛生管理補助	1年		
盛付業務記録取締簿	16	履行翌週水曜まで	衛生管理補助	1年	衛生管理補助業者から一月分まとめて教育委員会へ	
保存食記録簿	17	履行翌月5日まで	衛生管理補助	1年		
配送時間と温度管理の記録	18	履行翌月5日まで	衛生管理補助	1年		
配膳業務記録取締簿	19	履行翌月5日まで	衛生管理補助	1年		
ねずみ・はえ・ゴキブリ等の発生状況点検及び駆除記録簿	20	事業者保存		1年	衛生管理補助業者巡回時点検	
調理従事者等研修年間報告書	—	4月開始前	教育委員会	3年	計画・実績を報告	
事故報告書	異物混入	21	事故後速やかに	衛生管理補助	5年	衛生管理補助業者確認し教育委員会へ提出
	調理過程ミスによる欠品	21		衛生管理補助	5年	
	その他（遅配・誤配等）	21	随時相談	衛生管理補助	5年	

イ 衛生管理補助事業者が作成（記入）するもの

帳票	提出時期	提出先	保存期間	備考	
月例衛生管理報告書 (月1回)	履行翌月 15日まで	教育委員会	3年	調理配送事業者ごとにまとめる。	
					巡回点検報告・書類点検報告 工場内環境、保管設備・管理、工場内設備、個人衛生、管理体制、書類管理等について指摘事項と指導した内容をまとめ、報告する。 (写真・文書)
					改善報告書 巡回報告書をもとに、指摘事項をまとめ、事業者へ改善依頼をする。
					衛生指導後確認報告 前月の指導事項について、指導後の改善内容、引き続き指導が必要な点についてまとめ、報告する。
					微生物検査結果
					異物混入等事故概要まとめ 事故発生日、発生場所、事故内容と対応、原因、今後の対応策についてまとめ、報告する。
厨房立ち入り検査 (年2回)					
アレルギー検査 (年1回)					
ヒスタミン検査 (年1回)					
臨時衛生管理検査 (災害時等 必要時)					

ウ 教育委員会が作成（記入）するもの

帳票	様式	提出時期	保管場所	保存期間	備考
検食記録簿 (学校)	22		学校	3年	衛生管理補助業者巡回時点検
検食記録簿 (教育委員会)	23	毎日	教育委員会	3年	

学校給食衛生管理基準

第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）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、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又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。

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

- 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は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

① 共通事項

- 一 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。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じること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）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（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。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。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 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。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同

じ。)の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

②作業区域内の施設

一 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空調等を備えた構造とするよう努めること。

二 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こと。

三 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。

四 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こと。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

六 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、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。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。

二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、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努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

(2) 学校給食設備

①共通事項

一 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。

二 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。

三 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。

四 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。

②調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 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。
- 二 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。
- 三 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。

③シンク

- 一 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。さらに、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、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

- 一 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。

⑤温度計及び湿度計

- 一 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。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こと。

⑥廃棄物容器等

- 一 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。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所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。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台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、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
 - 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
 - 三 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こと。また、調理室及び食品の保管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記録すること。
 - 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
 - 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
 - 六 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こと。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、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、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、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。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
 - 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
 - 八 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こと。また、布タオルの使用は避けること。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。
 - 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、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、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。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、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、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こと。
 - 十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
 - 十一 床は破損箇所がないよう管理すること。
 - 十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て(1)の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期的に、(2)及び(3)の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

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

1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 献立作成

- 一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。
- 二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。
- 三 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。
- 四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。
- 五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

(2) 学校給食用食品の購入

①共通事項

- 一 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る等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。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。
- 二 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。

②食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、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。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。

五 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。

③食品の選定

一 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。

二 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。また、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。

三 保健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。

(3) 食品の検収・保管等

一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、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、消費期限又は賞味期限、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、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。

二 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こと。

三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。

四 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こと。

五 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こと。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こと。

六 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こと。また、別紙「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こと。

七 牛乳については、専用の保冷库等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こと。

八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(4) 調理過程

① 共通事項

一 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こと。また、加熱処理する食品については、中心部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、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

三 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こと。

四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず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記録すること。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こと。

五 マヨネーズは、つぐらないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

②使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。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、その結果を記録すること。

二 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こと。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

三 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。

③二次汚染の防止

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

二 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60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

三 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こと。

四 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こと。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

六 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こと。

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

九 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こと。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理

に配慮すること。

④食品の適切な温度管理等

- 一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
- 二 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がある食品は常温放置しないこと。
- 三 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、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こと。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記録すること。
- 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- 五 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こと。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。
- 六 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こと。

⑤廃棄物処理

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(5) 配送及び配食

①配送

- 一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

②配食等

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。

四 はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。

五 給食当番等配食を行う児童生徒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こと。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こと。

六 教職員は、児童生徒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こと。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

(6) 検食及び保存食等

①検食

一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、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こと。

二 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切か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、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確認すること。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

②保存食

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

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

三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食

と兼用しないこと。

③残食及び残品

- 一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。
 - 二 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こと。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回（（3）、（4）②及び（6）①、②にあっては毎学年3回）、定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

- 1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 衛生管理体制

- 一 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。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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こと。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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こと。
- 八 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。
- 九 教育委員会等は、学校給食調理員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、非常勤職員等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。
- 十 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（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。
- 十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れさせず、（3）三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）学校給食従事者の衛生管理

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 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、履物等を着用すること。
- 三 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こと。
- 四 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、食品に直接接触す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

- 一 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。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。
- 二 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回以上実施すること。
- 三 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

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。

四 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。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

一 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。

二 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、当該児童生徒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こと。

三 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こと。

四 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、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。

五 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、予防に努めること。

2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

(1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、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が記録されていること。

(2) 食器具、容器及び調理用器具は、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、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー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、乾燥されていること。
- (3) 使用水に関しては、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が実施され、記録されていること。
 - (4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
 - (5) 食品については、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、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
 - (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
 - (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
 - (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
 - (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
 - (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
 - (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
 - (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
 - (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
 - (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、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、食品に直接接触す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が行われていること。
 - (15) 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法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、これらが記録されていること。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、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

2 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。

- ①感染症・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、感染症の発生のおそれがあるとき。
- ③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。

第6 雑則

- 1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。
- 2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

別添

学校給食施設の区分

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	汚染作業区域	<p>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</p> <p>食品の保管室—食品の保管場所</p> <p>下 処 理 室—食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所</p> <p>返却された食器・食缶等の搬入場</p> <p>-----</p> <p>洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）</p>
		非汚染作業区域	<p>調 理 室</p> <p>—食品の切裁等を行う場所</p> <p>—煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所</p> <p>—加熱調理した食品の冷却等を行う場所</p> <p>—食品を食缶に配食する場所</p> <p>配膳室</p> <p>食品・食缶の搬出場</p> <p>-----</p> <p>洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）</p>
	そ の 他	<p>更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等</p> <p>-----</p> <p>事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）</p>	

別紙

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

横浜市中学校給食 汁物食缶配膳デモンストレーション				
日時	2023年2月17日		場所	横浜市庁舎14F 会議室
食缶配膳による温度変化測定			外気温	8℃
			室温	23.7℃
使用材	仕様		数量	備考
食材	味噌汁 143g/人		40	5720g(食缶中6分目程度)
食缶	角型二重保温食缶アイホット SUS 10L		1	
食器	PEN食器 汁椀		40	
レードル	SUSレードル 150cc用		1	
行程	時間	経過時間	食品温度	備考
配缶盛付	8:15		90℃以上	ハーベスト湘南工場(綾瀬市)
配送				~横浜市庁舎
食缶開蓋	12:15	—	70.1℃	食缶蓋開封時 食缶内で任意計測
配膳スタート	12:15	—	—	
食器配膳	12:16	0時01分00秒	60.9℃	食器内で任意計測 盛り付け一個目の椀を計測
	12:17	0時02分00秒	61.0℃	食器内で任意計測 盛り付け一個目の椀を計測
	12:18	0時03分00秒	57.1℃	食器内で任意計測 盛り付け一個目の椀を計測
配膳完了	12:18	0時03分47秒	60.6℃	食器内で任意計測 配膳完了40個目の椀を計測
	12:19	0時04分00秒	55.5℃	食器内で任意計測 盛り付け一個目の椀を計測
	12:20	0時05分00秒	54.3℃	食器内で任意計測 盛り付け一個目の椀を計測
	12:20	0時05分00秒	55.9℃	食器内で任意計測 配膳完了40個目の椀を計測
	12:25	0時10分00秒	49.1℃	食器内で任意計測 盛り付け一個目の椀を計測
	12:25	0時10分00秒	49.3℃	食器内で任意計測 配膳完了40個目の椀を計測

1 給食実施回数等

給食実施回数	18 回
米	16
白米	16
変わり飯	1
丼物、カレー等	0
普通パン	0
ソフトイッチ	0
変わりパン等	1
麺	0
その他	0
米飯	0
パン	0
場合	0
併用	1
その他	0
煮物	19
焼き物	4
炒め物	15
汁物	15
揚げ物	10
あえ物	16
蒸し物	1
ゆで物	1
漬け物	1
ジャム・マーガリン等	0
チーズ	1
その他	1
牛乳	0
菓子	16
菓子・寄せ物	3
飲み物	4
その他	2
	0

2 学校給食摂取基準、提供栄養量、推定摂取量

区分	学校給食摂取基準 (基準値)	提供栄養量 (平均)	推定摂取量
エネルギー	830 kcal	822	700
たんぱく質	27~41 g	33.6	28.1
脂質	18.4~27.6 g	24.4	20.7
食塩	2.5 g	2.7	2.2
カルシウム	450 mg	437	382
マグネシウム	120 mg	118	96
鉄	4.5 mg	4.5	3.6
亜鉛	3 mg	4.1	3.4
ビタミンA	300 μg	315	254
(レチノール活性当量)			
ビタミンB1	0.5 mg	0.55	0.45
ビタミンB2	0.6 mg	0.59	0.51
ビタミンC	35 mg	43	31.7
食物繊維	7 g	6.7	5.2
炭水化物エネルギー比 (%)			60%
たんぱく質エネルギー比 (%)			16%
脂質エネルギー比 (%)			27%

3 使用食品の分類別提供量

区分	提供量 (g)
米・大麦等	101 g
パン	7 g
麺	0 g
小麦粉及びその製品	4 g
芋及びでんぷん類	23 g
砂糖類	3 g
豆類	0 g
豆製品類	15 g
種実類	1 g
緑黄色野菜類	50 g
その他野菜類	65 g
果物類	6 g
きのこ類	7 g
藻類	3 g
魚介類	22 g
小魚類	1 g
肉類	45 g
卵類	4 g
牛乳	184 g
乳類	16 g
油脂類	4 g

5 残食率 (%)

区分	残食率 (%)
主 食	13
主 菜	18
副 菜	31
牛乳等	5
デザート	7
その他	17

4 平均購入金額

平均購入金額	324.20
--------	--------

1 西金沢義務教育学校後期課程と緑園義務教育学校後期課程の生徒数

(人)

	7年生	8年生	9年生
西金沢	55	77	74
緑園	98	81	96

※令和4年5月1日時点（令和4年度市立学校現況より）

2 中学校給食における盛り付け終了から生徒喫食までの所要時間について

- 各製造工場から配送距離が一番遠い学校を記載しています。
- 日によって学校時程や交通状況などが異なるため、目安の時間を記載しています。

	盛り付け終了	工場発	学校着	喫食開始
ハーベスト (綾瀬市)	8時30分	9時35分	10時45分	12時00分
美幸軒 (川崎市)	8時30分	8時40分	10時50分	11時55分
山路フードシステム (相模原市)	8時00分	9時00分	10時30分	12時00分
安田物産 (大和市)	9時30分	10時00分	10時40分	11時50分

3 小学校においてアレルギー対応をしている児童数について

(人)

児童数	174,494	
アレルギー対応をしている児童数	4,026	約2.3%

4 中学校給食用容器の数及び購入費用

(1) 容器数

ごはん容器	約45,300個
汁物容器	約42,600個
おかず容器	約42,800個

(2) 購入費用

82,530,283円（令和2年度から令和4年度までの合計額）

5 令和8年度以降の生徒数推計

令和8年度	令和9年度	令和10年度
69,364人	68,847人	67,850人

※令和4年度義務教育人口推計表より

※一般学級生徒数の推計です。