

# ま え が き

学校給食は児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で極めて重要な役割を担っています。このため、特に安全で安心な学校給食の提供が求められます。

文部科学省では、これまでも学校給食による食中毒ゼロを目指し、様々な取組を行ってきました。平成19年度には、学校給食における衛生管理の改善・充実に関する調査研究協力者会議を設置し、学校給食の衛生管理の向上について検討を行うとともに、食中毒発生調理場に対する現地調査を実施し、同一設置者の学校給食施設への改善指導を行ってきました。その中で多く見られた全国で共通する課題の解決のため、平成19年度から、「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 part I・part II」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」を作成し、全ての学校給食調理場に配布してきました。

また、平成20年には、改正学校給食法に設置者と学校給食の管理者（校長、共同調理場長）の役割が明記されるとともに、学校給食衛生管理基準が位置付けられました。平成22年度からは、学校給食衛生管理基準を遵守した学校給食の徹底を図るため、都道府県教育委員会の担当指導主事等や退職栄養教諭・学校栄養職員を調理施設に派遣し、衛生管理に関する改善指導を行うための「学校給食衛生管理指導者派遣事業」を実施してきました。

これらの取組を踏まえ、学校給食関係者の方々が地道な努力を重ねていただいたことにより、学校給食を原因とする食中毒は、近年著しく減少し、年間1、2件の発生となっています。

今後、危機意識の薄れ等による衛生管理の低下を招くことがないように、「施設・設備の改善」「調理従事者の衛生管理意識の向上」のハード、ソフト両面からの充実が求められます。特に調理従事者については、学校給食の意義や学校給食従事者の果たす役割、学校給食衛生管理基準、衛生管理に関する基礎・基本等を理解していただくため、設置者である市町村教育委員会等が効果的な研修を実施し、資質の向上を図っていただく必要があります。

本マニュアルは、学校給食調理従事者全般を対象とする従来のマニュアルとは異なり、研修を担当する指導者用のマニュアルとして作成しました。内容構成は学校給食衛生管理基準の「学校給食調理員の標準的研修プログラム」に準拠しています。

また、衛生管理を図るための手順を示しましたので、設置者、管理者についてはこれを参考として計画的に施設・設備等の改善に取り組んでいただくよう期待するものです。

これまで作成した4つのマニュアルとともに本マニュアルを活用していただき、より一層、衛生管理の徹底に努めていただくようお願いします。

終わりに、本マニュアルの作成に当たり、御尽力いただきました「学校給食における衛生管理の改善・充実に関する調査研究協力者会議」委員並びに写真撮影等に御協力いただきました関係者に対し、心から感謝申し上げます。

平成24年3月  
文部科学省スポーツ・青少年局長  
久保 公人