

「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する検討事項例（案）

資料2で示した「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する検討に当たり、検討が必要な事項例（案）を以下のとおり整理。なお、進捗に応じて検討事項を追加することもある。

○「大量調理施設衛生管理マニュアル」の累次の改正の反映

- 本基準の策定以降、「大量調理施設衛生管理マニュアル」において累次の改正が行われてきたことを踏まえ、学校給食における衛生管理をより万全なものとするため、以下の観点から見直しを行うことについてどのように考えるか。
 - 現行基準に記載のないマニュアル新設事項の反映
 - 同一事項において記載が異なる部分の整理・統合
 - 現行基準において趣旨が不明瞭な部分の明確化

○食品衛生管理を取り巻く状況の変化を踏まえた改正

- 本基準の策定以降、食品衛生管理に関する科学的知見が蓄積されるとともに、以下の規定については、食品安全委員会等からも改善を求める指摘がなされていることを踏まえ、当該規定について最新の科学的根拠等に基づき改正することについてどのように考えるか。
 - 食品添加物に関する規定
 - 二枚貝の加熱処理に関する規定（平成27年通知により適切な取扱内容を教育委員会等へ周知済み）

○社会環境の変化や、これまでの運用において明らかとなった課題を踏まえた改正

- 「学校における働き方改革」や、物流効率化法の施行に伴う運送事業者の労働環境改善への対応、さらには職場環境改善に係る事業者義務の追加といった社会環境の変化に対応し、衛生管理の質を担保しつつ現場の負担軽減を図るとともに、関係事業者との協力による持続可能な供給体制の構築が求められている。加えて、本基準の策定以降、地産地消の推進や伝統的な食文化の継承等の重要性や、食品ロス削減への配慮等の重要性が一層高まってきており、学校給食の献立等に対しても多様なニーズがあることを踏まえ、以下の観点から学校現場と事業者双方の実態に即した効率的かつ効果的な衛生管理の在り方へ見直すことについてどのように考えるか。
 - 食品の配送・検収の在り方
 - 熱中症対策等、職場環境の在り方
 - 地産地消の推進や伝統的な食文化の継承等に資する食品活用の在り方
 - 食品ロス削減 等