

「学校給食衛生管理基準」の改正に向けた論点整理資料①（基準第1及び第2について）

- 本資料は、今後の「学校給食衛生管理基準」の改正に向け、その方向性や考え方を分かりやすく示すため、現行基準をベースとして作成したイメージであり、確定した改正案を示すものではありません。具体的な改正の文言や内容につきましては、今後の有識者会議における議論の進捗や、告示制定に係る行政手続きの過程において、随時変更される可能性があります。

第1 総則

【概要】

- 総則では、学校給食の衛生管理において、教育委員会等は自らの責任で HACCP の考え方に基づき調理場施設や食品の取扱いについての実態を把握し、問題がある場合には、学校医・学校薬剤師の協力を得て、速やかに改善措置を図る必要があることなどが規定されている。

現行基準	改正イメージ及び考え方
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	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等の義務教育諸学校（小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。）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

管理点)をいう。)の考え方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。	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<u>努め努めるとともに、衛生管理上の管理に関する点検及び記録を行い、衛生上</u>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<u>図る講じる</u>こと。 【考え方】 ● 学校設置者として株式会社立も含めることができるよう修正。 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
I 趣旨 本マニュアルは、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、 ① 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。 ② 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。 ③ 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。 ④ 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。

なお、本マニュアルは同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設に適用する。

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 (1) 学校給食施設 ①共通事項 一～五

【概要】

- ここでは、学校給食施設・設備の整備・管理に係る内容が規定されている。

具体的には、

- ① 施設を衛生的な場所に適切な規模で設置すること
- ② 二次汚染を防止するため調理場内を汚染作業区域と非汚染作業区域に部屋単位で明確に区分すること
- ③ 衛生環境向上のためドライシステムの導入やエアカーテンの設置に努めること
- ④ 設計段階から保健所や栄養教諭などの関係者の意見を反映させること

等が規定されている。

現行基準	改正イメージ及び考え方
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、施設の新增築、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。	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。

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。	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、<u>ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入を防止するため、網戸、エアカーテン、自動ドア等</u>を備えるよう努めること。 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。
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	五 学校給食施設は、<u>新增築又は改修その他の整備を行うに当たっては、計画及び設計段階において、保健所及び学校薬剤師等</u>

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。	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。）、<u>調理従事者、配送事業者、食材納品事業者</u>その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。 【考え方】 ● 物流効率化法等の施行を踏まえ、計画・設計段階から調理従事者や運送事業者等の視点（荷下ろしのしやすさ、駐車スペース、スムーズな搬入動線など）を取り入れてはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第2.1.(1).①.一	Ⅱ 5.(1) ①隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
第2.1.(1).①.二	Ⅱ 3.(3) 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。 Ⅱ 5.(1) ③食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。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。
第2.1.(1).①.三	Ⅱ 5.(1) ⑩その他 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。
第2.1.(1).①.四	Ⅱ 5.(1) ②施設の出入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こと。
第2.1.(1).①.五	直接対応する規定なし

②作業区域内の施設

【概要】

- ここでは、調理場内の各作業区域に必要な施設の構造等について規定している。

現行基準	改正イメージ及び考え方
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	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。
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。	五 釜周りの排水学校給食用設備から生じる排水又は結露水が床面に流れない構造とすること。 【考え方】 ● 近年は冷蔵庫のドレン水やスチームコンベクションオーブンの結露水等、釜以外の設備に起因する床面の湿潤が衛生管理上の課題となっているため、特定設備に限定しない記載としてはど

	うか。
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。	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第2.1.(1).②.一	Ⅱ 5 (1) ⑤施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
第2.1.(1).②.二	Ⅱ 3 (2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、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こと。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、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こと。
第2.1.(1).②.三	Ⅱ 3 (2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、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こと。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、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こと。
第2.1.(1).②.四	Ⅱ 5 (1) ⑥ 床面に水を使用する部分は、適当な勾配と排水溝を設けるなど、排水が容易に行える構造とすること。 ⑦ シンク等の排水口は、排水が飛散しない構造とすること。
第2.1.(1).②.五	Ⅱ 5 (1) ⑥ 床面に水を使用する部分は、適当な勾配と排水溝を設けるなど、

	排水が容易に行える構造とすること。 ⑥ シンク等の排水口は、排水が飛散しない構造とすること。
第2.1.(1).②. 六	Ⅱ 5 (2) 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ないこと。

③その他の区域の施設

【概要】

- ここでは、廃棄物保管場所及び学校給食従事者専用便所の整備に係る内容が規定されている。

具体的には、

- ① 廃棄物及び残菜の適切な保管
- ② 便所と食品取扱区域との区分
- ③ 衛生的な作業動線の確保
- ④ 便所に起因する二次汚染防止

等が規定されている。

現行基準	改正イメージ及び考え方
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。	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。
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3 m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。	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<u>できないで</u>ず、かつ、<u>隔壁により区分された</u>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3 m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。 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。

大量調理施設衛生管理マニュアル	
第2.1.(1).③.一	Ⅱ 5 (1) ①隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
第2.1.(1).③.二	Ⅱ 5 (1) ⑨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分されていること。なお、調理場等から3 m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、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。

(2) 学校給食設備

①共通事項

【概要】

- ここでは、学校給食に使用する機械、機器、器具、容器、給水給湯設備及び配送車の整備に係る内容が規定されている。
具体的には、
 - ① 衛生的かつ効率的な作業動線となるよう、機械及び機器を適切に配置すること
 - ② 移動性の器具及び容器を外部からの汚染を受けない設備に衛生的に保管すること
 - ③ 必要な給水給湯設備を適切に配置し、給水栓を手指が直接触れない構造とすること
 - ④ 共同調理場において、調理後2時間以内に給食できる配送体制を確保すること等が規定されている。

現行基準	改正イメージ及び考え方
(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。	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。
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。	二 全ての移動性の器具及び容器等 ^等 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。 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルに合わせて「器具、容器等」とすることで、移動式作業台やワゴン等も含むことを明確化してはどうか。
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	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。

水栓は、直接手指に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。	四 共同調理場においては、調理した食品を調理終了後２時間<u>２時間</u>以内に給食喫食することが望ましいことから、できるようにするため<u>保冷又は保温設備のある</u>配送車を必要台数確保するなど、適切な温度管理が可能な配送体制を整えること。 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性を図り、配送車の確保だけでなく、配送中の温度管理を含めた配送体制全体の確保を求めることを明確化してはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第２.１.（２）.①. 一	Ⅱ ５（１）⑤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こと。
第２.１.（２）.①. 二	Ⅱ ５（１）⑧全ての移動性の器具、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こと。
第２.１.（２）.①. 三	Ⅱ ５（１）④手洗い設備、履き物の消毒設備（履き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こと。なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
第２.１.（２）.①. 四	Ⅱ ４（３）③配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、１０℃以下又は６５℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。また、６５℃以上で提供される食品

	以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。 Ⅱ 4 (4) 調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい。
--	---

②調理用の機械、機器、器具及び容器

【概要】

- ここでは、調理用の機械、機器、器具及び容器の整備について規定している。

具体的には、

- ① 食品の種類及び調理工程ごとの区分使用
- ② 洗浄・消毒及び衛生的な保管が可能な材質・構造
- ③ 食数に応じた大きさ及び数量の確保
- ④ 衛生管理と作業効率の向上に必要な調理機器の整備

等が規定されている。

現行基準	改正イメージ及び考え方
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。	②調理用の機械、機器、器具及び容器 一 <u>食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類包丁、まな板等の器具及び容器等は、用途別及び食品の種類ごと別に、それぞれ専用に調理用の器具及び容器ものを備える用意し、混同しないようにして使用すること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用にあつては魚介類用、食肉類用及び野菜類用に、調理用、にあつては加熱調理済調理済み食品用等調理の過程ごと、生食野菜用及び生食魚介類用に区別すること。</u> 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。
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	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。

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。	三 献立及び、調理内容、食数及び作業工程に応じて、<u>衛生管理の充実及び調理作業の合理化により衛生管理を充実する</u>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に必要な調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。 【考え方】 ● 有識者会議で示された人員不足、作業負担及び設備の老朽化等の課題を踏まえ、献立、調理内容、食数及び作業工程に応じて、衛生管理の充実及び調理作業の合理化に必要な機械及び機器の整備を促してはどうか。特定の機器を例示するのではなく、施設の規模、献立及び調理方法等に応じて必要な機器を選択できる規定とし、多様な施設実態や将来的な技術進展に対応できるようにしてはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第2.1.(2).②. 一	Ⅱ 3 (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）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こと。
第2.1.(2).②. 二	Ⅱ 3 (5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法注3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こと。なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。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、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。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、決して行わないこと。 Ⅱ 5 (1) ⑤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こと。 Ⅱ 5 (1) ⑧全ての移動性の器具、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こと。
第 2.1. (2) .②. 三	Ⅱ 2 加熱調理食品の加熱温度管理加熱調理食品は、別添 2 に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 7 5℃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 8 5～9 0℃で 9 0 秒間以上) 又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。 Ⅱ 4 (3) ①加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯(約 2 0℃～5 0℃) の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、3 0 分以内に中心温度を 2 0℃付近(又は 6 0 分以内に中心温度を 1 0℃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こと。 Ⅱ 5 (1) ⑤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こと。
--	----------------

③シンク

【概要】

- ここでは、シンクの大きさ・深さ、構造及び用途別の区分について規定している。

具体的には、

- ① 食数に応じた大きさ及び深さの確保
- ② 加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄用シンクの区分
- ③ 下処理室における三槽式シンクの整備
- ④ 食品と器具等の洗浄による相互汚染の防止

等が規定されている。

現行基準	改正イメージ及び考え方
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。	③シンク 一 シンクは、食数<u>及び用途に</u>応じてゆとりのある大きさ、深さ<u>である及び数を備える</u>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、<u>相互汚染しないよう努める区分するとともに、適切に洗浄・殺菌し、清潔に保つ</u>こと。 【考え方】 ● 食数だけでなく献立や調理工程に応じた設備整備を求めることとしてはどうか。

	● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第2.1.(2).③. 一	Ⅱ3 (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌注5し、清潔に保つこと。

④冷蔵及び冷凍設備

【概要】

- ここでは、冷蔵・冷凍設備の容量及び用途別の区分について規定している。

現行基準	改正イメージ及び考え方
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。	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<u>容量を確保し、原材料用及び調理用調理済食品用等に区分して整備し</u>るとともに、<u>相互汚染を防止するため</u>、共用を避けること。 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。 ● 表現の適正化。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第2.1.(2).④. 一	Ⅱ3(2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、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こと。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、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こと。 Ⅱ4(1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。

⑤温度計及び湿度計

【概要】

- ここでは、調理場、冷蔵・冷凍庫及び食器消毒庫等の温度・湿度を適切に管理するための計測設備について規定している。

具体的には、

- ① 調理場内への正確な温度計及び湿度計の設置
- ② 冷蔵庫、冷凍庫及び食器消毒庫等への正確な温度計の設置
- ③ 適切な管理ができる場所への計測機器の配置
等が規定されている。

現行基準	改正イメージ及び考え方
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。	⑤温度計及び湿度計 一 調理場内の<u>適切な</u>温度及び湿度<u>を適切に</u>管理<u>するため</u> <u>に、管理上</u>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<u>の内部</u>及び食器消毒庫その他のために、<u>内部の温度を正確に確認できる適切な場所に正確な</u>温度計を備えること。 【考え方】 ● 表現の適正化及び趣旨の明確化。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第2.1.(2).⑤.一	Ⅱ5(2) ⑤施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。 Ⅱ4(1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又

	は冷蔵設備内温度を記録すること。
--	------------------

⑥廃棄物容器等

【概要】

- ここでは、廃棄物及び残菜を衛生的に保管するための容器について規定している。

具体的には、

- ① 廃棄物保管場所へのふた付き専用容器の設置
- ② 調理場へのふた付き残菜入れの設置が規定されている。

現行基準	改正イメージ及び考え方
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。	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。
二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第2.1.(2).⑥.一	Ⅱ5(5)②ア廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
第2.1.(2).⑥.二	Ⅱ5(5)②ア廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。 Ⅱ5(5)②ウ廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。

⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

【概要】

- ここでは、学校給食従事者及び児童生徒等の手洗い設備について規定している。

具体的には、

- ① 前室、便所及び各作業区分への従事者専用手洗い設備の設置
- ② 肘まで洗える洗面台の設置
- ③ 手指を直接触れずに操作できる温水対応の給水設備の設置
- ④ 学校食堂等への児童生徒用手洗い設備の設置

等が規定されている。

現行基準	改正イメージ及び考え方
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。	⑦学校給食従事者専用手洗い設備等 一 学校給食従事者のの専用手洗い設備は、前室、及び便所の個室に設置するとともに、<u>作業区分ごとに使用しやすい位置に各作業区域の入り口手前に</u>設置すること。 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。 ● 関連団体からの要望を踏まえた改正。
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、直接手指に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。	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、直接手指に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<u>なく操作でき、かつ、温水を使用できる構造とすること。</u>

	【考え方】 ● 現行のレバー式、足踏み式、自動式等の例示は削除し、求める機能を示す規定とすることで、新たな技術や施設の実情に応じた設備の導入を可能としてはどうか。
三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第2.1.(2).⑦.一	Ⅱ5(1)④手洗い設備、履き物の消毒設備（履き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こと。なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。 Ⅱ5(1)⑨イ便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。
第2.1.(2).⑦.二	Ⅱ5(1)④手洗い設備、履き物の消毒設備（履き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こと。なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
第2.1.(2).⑦.三	直接対応する規定なし

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

【概要】

- ここでは、学校給食施設及び設備の日常的な衛生管理について規定している。

具体的には、

- ① 施設・設備の清潔保持、冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管室の整理整頓
- ② 調理場等の温度・湿度、換気、給排水、採光等の適切な管理等
- ③ ねずみ、衛生害虫、かび、結露等の発生防止及び必要な防除
- ④ 便所及び手洗い設備の衛生管理
- ⑤ 食器具、容器、調理器具及び調理機器の洗浄・消毒・乾燥・保管
- ⑥ 床、清掃用具等の適切な維持管理と区域間の相互汚染防止

等が規定されている。

現行基準	改正イメージ及び考え方
(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。	(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、<u>適切に清掃し、必要に応じて洗浄及び消毒を行い、清潔で衛生的な状態に保つ</u>こと。 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。 ● 表現の適正化。
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。	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。
三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80％以下に	三 調理場は、<u>十分な換気を行い、高温多湿を避けるとともに、温</u>

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。	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。 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。
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。	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。
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。	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、<u>夏期の直射日光等による調理場内の温度上昇を避ける防止するために必要な</u>設備を整備すること。 【考え方】 ● 「夏期」に限定するのではなく、時期を問わず直射日光等による温度上昇を防止する規定としてはどうか。
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	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、<u>施設及びその周囲を適切に維持管理し、侵入防止経路及び繁殖場所の排除その他必要な</u>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、<u>半年に1回以上及び</u>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、<u>施設及び設備の</u>補修、整理整頓、清掃、<u>清拭、洗浄、</u>消毒等を行い、その<u>実施</u>結果

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。	を記録し、<u>1年間保管</u>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<u>その取扱いに十分注意</u>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。 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。
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。	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。
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。	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<u>その他手洗いに適当な物品を常備する常に使用できる状態にしておく</u>こと。また、布タオルの<u>使用は避ける</u>しないこと。さらに、前室の手洗い設備には、<u>個人用又は使用の都度交換する爪ブラシを常備し、衛生的に管理</u>すること。 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。 ● 爪ブラシの共用による交差汚染を防止するため、個人専用方式に加え、洗浄・消毒済みの爪ブラシを使用の都度交換するワンウェイ方式も選択できるようにしてはどうか。

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。	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<u>及び殺菌を行い</u>、損傷がないように<u>の有無を確認した後、十分に乾燥させ、熱風保管庫等により</u>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殺菌消毒<u>殺菌消毒</u>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殺菌消毒<u>殺菌消毒</u>は、<u>原則として</u>、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<u>努める</u>こと。 【考え方】 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルの記載内容を踏まえた表現の適正化を図ってはどうか。
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 天井、<u>壁面、配管等</u>の水滴<u>による食器具、容器及び調理用の器具等の汚染や防ぐとともに</u>、かびの発生の防止に努めること。 【考え方】 ● 「天井の水滴」に限らず、壁面、配管等に生じる結露や漏水も含め、食器具、容器及び調理用の器具等への汚染やかびの発生を防止する必要があることを明確化してはどうか。
十一 床は破損箇所がないよう管理すること。	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。
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。	

大量調理施設衛生管理マニュアル	
第2.1.(3). 一	Ⅱ5(2) 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。）、内壁のうち床面から1 mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1 m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。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こと。
第2.1.(3). 二	Ⅱ3(2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、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こと。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、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こと。 Ⅱ5(2) 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こと。(菅野)
第2.1.(3). 三	Ⅱ5(2) ⑤施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。 Ⅱ4(1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
第2.1.(3). 四	直接対応する規定なし。
第2.1.(3). 五	Ⅱ5(1) ⑥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であること。

	Ⅱ 5 (1) ⑦シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。 Ⅱ 5 (2) ⑤施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度 8 0 %以下、温度は 2 5℃以下に保つことが望ましい。
第 2.1.(3). 六	Ⅱ 5 (1) ②施設の出入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こと。 Ⅱ 5 (2) ②施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を 1 月に 1 回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に 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 年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
第 2.1.(3). 七	Ⅱ 5 (1) ⑨イ便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。 Ⅱ 5 (2) ⑨便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと
第 2.1.(3). 八	Ⅱ 5 (2) ⑥手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、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こと。
第 2.1.(3). 九	Ⅱ 3 (5) 器具、容器等の使用後は、別添 2 に従い、全面を流水で洗浄し、さらに 8 0℃、5 分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有す

	る方法注 3 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こと。なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。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、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。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、けっして行わないこと。 Ⅱ 3 (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低 1 日 1 回以上、分解して洗浄・殺菌注 5 した後、乾燥させること。
第 2.1.(3). 十	Ⅱ 5 (2) 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。）、内壁のうち床面から 1 m までの部分及び手指の触れる場所は 1 日に 1 回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から 1 m 以上の部分は 1 月に 1 回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。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こと。 Ⅱ 5 (2) ⑤施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度 8 0 % 以下、温度は 2 5℃以下に保つことが望ましい。
第 2.1.(3). 十一	Ⅱ 5 (2) 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。）、内壁のうち床面から 1 m までの部分及び手指の触れる場所は 1 日に 1 回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から 1 m 以上の部分は 1 月に 1 回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。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

	後に行うこと。
第2.1.(3). 十二	直接対応する規定なし。

【概要】

- ここでは、学校薬剤師等の協力を得て実施する、学校給食施設・設備等の定期検査について規定している。

具体的には、

- ① 施設・設備等に関する事項は毎学年 1 回
- ② 衛生管理及び調理過程等に関する事項は毎学年 3 回
- ③ 検査の実施記録を保管すること

等が規定されている。

現行基準	改正イメージ及び考え方
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。	● 改正は不要と考えるが、追記・修正等を要する箇所はあるか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第 2.2	直接対応する規定なし。