

第4回「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議(資料)

公益社団法人日本炊飯協会

沿革

炊飯ビジネス (1976年)学校給食が業界のスタート

業界団体立上げ (1995年)社団法人の認可

事業 (2000年～) HACCP認定 衛生管理レベル向上

(2007年～) ごはんソムリエ認定試験 炊飯を科学→美味しい

会員 (2026年4/1現在) 正会員 63社(学給22社) 賛助会員 29社

専務理事 三橋昌幸

1976年(株)ミツハシで学校給食提供開始時から炊飯に関わる

1995年炊飯協会立上発起人(会長時 HACCP認定事業立上)

学校給食法

(学校給食衛生管理基準) 抜粋

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、又は当該措置を講ず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 抜粋

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、H A C C P(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

H A C C P(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。

現状の課題

- ①食品衛生法改正を受け、衛生管理を行い、保健所の評価を受けている。

HACCPに基づく衛生管理

認定：炊飯HACCP(20社)、Fssc22000(1社)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(手引書)

(1社)

→保健所の「食品衛生監視票」による適合性への評価

学給米飯事業者の衛生管理基準は、上記に基づいています。

学校給食衛生管理基準も我々に該当となると二重基準になり困る。

- ②学校給食は、児童・生徒を主に対象とし関わる関係者が多岐に亘っている**特殊性**がある。(県市区町村、教育委員会、学校(校長・教職員)学校給食会・父兄等)
学校給食衛生管理基準をもとにさらにガイドライン・手引書等が作成され、炊飯の場合には、無理不適切な要求となるところがある。

HACCPに沿った衛生管理では網羅しきれない部分をカバーできないか。

協会からの提案

基準等に織り込めないか

- ・ 学校給食の目標を追記（要望） （児童・生徒＝消費者との見方）
学校生活を豊かにし、明るい社交性→+ 美味しい学給 (児童の笑顔)
- ・ 各地域で学給関係者（多岐多様）が定期的集まり検討会を開催
目標、事例検討など、改善に向けた検討
- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル（整合性） （できればお願いしたい）
マニュアル作成にあたって対象とされた業態は限られている。
学給の事業形態は多岐に亘っており、網羅しきれない部分もある。
学校給食衛生管理基準作成にあたっては、マニュアルに書かれている
文言意図の違い（「必須」と「等・など」（事例））を吟味して欲しい。

当協会でのアンケート等から、特に衛生管理の重要点見直し （具体的に）

<意見 1>

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

(6) 検食及び保存食等

③残食及び残品

ニパン、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。

引用した記載には、「処分をする主体」の記載がない。
事業者へのアンケートから、処分を事業者に「無償」で押し付ける例が見られる。

処分をする主体が「学校」であることを明記して欲しい

(残渣処分は、**廃棄物処理法**で購入者(学校)が処分の決まり。)

<意見 2>

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 (2) 学校給食施設 ①共通事項

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。

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 (4) 調理過程 ④食品の適切な温度管理等

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。～

「調理食品を温かい状態で提供する場合は、調理室出荷時まで品温60℃をキープするように、調理後に温度を下げた食品は低い品温キープに努めること。（特に28～35℃）の状態に長くおかない事）」等にできないか。（保温容器使用、学校側に保温への工夫をお願いしたい）
大量調理衛生管理マニュアルは、給食施設で調理しそこでの給食提供を対象にしたものと考えるが、学校給食は、センターで調理し、パン・ご飯等は委託工場で製造し、学校まで配送し昼飯を提供する。従って、「調理後2時間以内」は、そのまま学校給食への適用は無理があり記述内容を検討頂きたい。（配送は物理的にもコストにおいてもすでに限界）

<意見 3>

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

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

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、～

衛生管理上有効な施設、手段は、変化があり、「熱風保管庫等」という例示は必ずしも実情に合わなくなっている。この部分を

「**衛生管理上、乾燥させ適切に保管すること。**」等、具体的な設備名でなく求める機能の記述に変更できないでしょうか。

具体的な設備名の例示があると、現場での対応に苦慮する事がある。

<意見 4>

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

(5) 配送及び配食

②配食等

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。

この記述は、「～調理室に返却しないこと」で終了していますが、汚染拡大防止まで求める記述が欲しい。

例えば、

「教職員は他の教職員の協力も得て汚染拡大の防止に努めること。」

などの記載が追加できないでしょうか。

当協会のアンケートから 改善急務な点

1.保温容器へのご飯直入れ止め →ビニールを敷く等の方式へ

容器内側に傷等があり、洗浄しても微生物汚染の可能性残り衛生管理上危険
ご飯直入れでは容器洗浄が大変で、洗浄不足になる懸念

2.ご飯を入れる容器 アルミ缶 →保温容器への切替

保温容器の改善は進み、保温力も増している。←温かいご飯の提供への工夫
炊飯HACCPでは金探はCCP → 金探をかけられる保温容器への切替は必須

3.ご飯容器にバンド掛け等、いたずら防止対策が必要

4.米の切替（地産地消等）→指定者側に異物混入防止対策の責任が発生

課題：原料情報提供要、切替にコスト、炊き方テスト必要、食味チェックは？)

5.契約 提携時期・期間等、品質向上には安定的な契約が欠かせない。

6.配送 例えば3～7時と9～11時等大幅な時間帯拡大はもう不可欠

原材料～必ず立合い→納入者特定しており、引渡し時立合い以外でもチェック可能

当協会のアンケートから (その他)

別添資料提出 (A4 4 ページ)

学校給食課題 (協会内アンケート調査 原文)

公益社団法人日本炊飯協会 (回答14/22社) 2026.7.10.

精米工場で除去した異物 (JA海老名精米工場) (参考)

石抜き機(重さで選別) 粗選機(風選：粃、藁、小石等)



一般的衛生管理基準書 (炊飯)

目的

食品衛生法およびJAS法に則り、コーデックスの7原則・12手順を適用し炊飯製品、米飯加工品の製造工程の品質管理の向上と製品品質確保を図るためその前提となる一般的衛生管理基準書を作成する。

この管理基準書は一般的衛生管理プログラムにおけるすべての要素を作業手順・管理項目・基準値・記録として文書化したものである。

これを運用することによって製造された商品は、消費者の安全・安心の要求に応えるものである。

対象となる商品

白飯・酢飯・および炊き込み飯（混ぜ込み飯を含む）、シャリ玉・おにぎり・いなり・海苔巻き・およびこれらを組み合わせた商品とする。

対象となる工程

工場全般の衛生管理、社員・パートの健康管理・衛生管理、用水管理・廃棄物管理などいわゆる一般的衛生管理基準を含むものとする。

一般的衛生管理基準書（項目）

（炊飯）

- I 施設・設備の衛生管理
- II 従業員の衛生教育
- III 従業員の衛生的な作業
 - 1 従業員の衛生管理
 - 2 従業員の健康管理
- IV 施設・設備・機械器具の保守点検
- V 鼠続・昆虫の防除
- VI 使用水の衛生管理
- VII 廃棄物の衛生管理
- VIII その他の管理

炊飯HACCP認定基準

目的

食品衛生法およびJAS法に則り、コーデックスの7原則・12手順を適用し製造工程の品質管理向上と製品品質確保を図るため、炊飯HACCPを運用するうえで必要な炊飯製品管理基準書を作成する。この管理基準書は炊飯製品の製造工程におけるすべての要素を作業手順・管理項目・基準値・記録として文書化したものである。これを運用することによって製造された商品は、消費者の安全・安心の要求に応えるものである。

対象となる商品

白飯・酢飯・および炊き込み飯（混ぜ込み飯を含む）とする。

対象となる工程

原料となる精米の受入から、炊飯して飯を容器に充填した後搬送中の衛生管理や**いたずら防止のためバンド掛け等を行なったものとする。**

その他の管理

製造工程にかかわる管理項目のみならず、工場全般の管理、社員・パートの健康管理・衛生管理、用水管理・廃棄物管理などいわゆる一般的衛生管理基準は別途定める。

炊飯HACCP認定基準（項目）

I 原材料受入保管基準

原材料受入

原料米の受入

原材料の保管・貯米室管理

原材料(精米含む)の払出

II 洗米・浸漬・炊飯管理基準

始業点検

洗米・浸漬作業

配米・加水・炊飯・蒸らし作業

終了時作業

III 冷却・充填・金属検査管理基準

始業点検・始業時作業

冷却充填作業

金属検査

バンド掛け作業

中間洗浄

終了時作業

IV コンテナ受入・洗浄・殺菌管理基準

飯缶受入

洗浄作業前点検 (CCP)

洗浄・殺菌作業 (CCP)

飯缶の保管

終了作業

V 検査管理基準

細菌検査

検食サンプルの保存

風味検査

一般的衛生管理 監査シート (炊飯)

一般的衛生管理の実施状況をチェック

I 施設・設備の衛生管理に関する記録

整理整頓 (3S)、薬品庫の管理

設備・機器の洗浄・殺菌・点検記録

II 従業員の衛生管理・衛生教育に関する記録

作業者の入室管理記録

トイレその他の清掃等の管理記録

社内研修実施記録

III 衛生的に作業に従事するための健康管理記録

IV 施設・設備、機械・器具の保守点検に関する記録

清浄化室管理記録

原材料等保管庫などの温度記録

工場内定期パトロールの実施と管理

アレルゲン物質の管理

V アレルゲン物質の区分管理

アレルゲン物質の管理

VI 鼠族・昆虫の防除に関する記録

防虫・防鼠の捕獲調査による状況把握と処置対応の記録

VII 使用水の衛生管理に関する記録

使用水の管理記録

VIII 廃棄物および排水の衛生管理に関する記録

廃棄物の管理記録

排水処理の管理記録

健康診断および検便実施記録

製造エリア入室時の手洗い・粘着ローラー等

器具・容器などの床に直置き、代用品などの使用禁止

その他

クレーム処理記録の確認

HACCP認定証明書の管理

保健所査察状況の確認

炊飯HACCP監査シート

①会社組織図 ②HACCP組織図 ③平面図 ④製造工程表 ⑤CCP整理表 (最近のもの、改廃記録も貼付)

A コーデックス 7原則 1 2 手順の記載内容

HACCP専門家チーム

製品説明書

製造工程図

製造工程図の現場確認

危害分析表・重要管理点の設定

CCP整理表

総括表

B記録書類の監査

I 精米受入から保管、使用までトレースに関する記録

精米受入記録

精米品質記録

精米使用記録

不良精米・原料処理記録

II 副原材料受入から保管、使用に関する記録

納入原材料規格書

原材料の受入記録

原材料の使用記録

III 配米、洗米、浸漬、炊飯に関する記録

配米、洗米、浸漬 実施記録

加熱(炊飯)、蒸らし、ほぐし 実施記録

炊飯トラブル記録

添加物添加記録

添加物タンク洗浄記録

IV 充填、包装 に関する記録

充填、包装記録

バンド掛け

金属検出機稼働記録

炊飯コンテナ管理記録

製品出荷記録

V 製品検査 に関する記録

検食の保存

製品最近検査記録

大腸菌群増菌検査(加工のみ)

風味検査記録

期限表示設定記録