資料１

「学校給食衛生管理基準」の改正に向けた論点整理資料③（基準第４～第６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ございません。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ございます。

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

（１）衛生管理体制　一～十一

【概要】

- ここでは、学校給食における衛生管理体制及び関係者の役割について規定している。

具体的には、

①　衛生管理体制の構築と責任の明確化

②　日常の衛生管理、検査の徹底、研修機会の確保

③　異常発生時における措置

等が規定されている。

現行基準	御議論いただきたい論点
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、	学校給食調理場における衛生管理責任者の選任基準及び役割について、運営形態の多様化や現場の実態に即した整理が必要であることから、以下の点についてどのように考えるか。 ● **衛生管理責任者に求める役割について** 現行基準では栄養教諭等を充て、日々の確認や記録を行うこと

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。	とされている一方、実際には調理場に不在（非常駐）であるケースも多い実態を踏まえ、衛生管理責任者に求めるべき役割（日常作業に直接立ち会う「現場責任者」か、全体の管理状況を監督する「統括責任者」か）をどのように考えるか。 また、上記で求められる役割を実効的に遂行する者として、調理場においてどういった立場や職種（教育委員会職員、栄養教諭等、民間受託者の責任者など）の者を充てることが適切か。
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。	● **現場への実務の委任と責任者に期待される役割の整理について** 選任された者が調理場に常駐しない場合、日々の調理工程の確認や記録といった実務は現場の従事者等に委ねざるを得ない面があることを前提とした上で、衛生管理責任者側にはどのような役割や関与（ガバナンス）が期待されるのか、その役割分担のあり方についてどのように考えるか。
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。	● **校長又は共同調理場の長（校長等）の役割について** 学校等の最高責任者である校長等に期待される日常的な現場の監督（状況把握や注意喚起等）のあり方や、不測の事態の発生時における衛生管理責任者（栄養教諭等）との間の指揮命令及び役割分担についてどのように考えるか。
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	● **学校保健委員会等を活用した連携体制の整備について** 調理場の共同調理場化や外部委託の拡大、学校現場の多忙化が進む中、現行基準が求める専門家や保護者との連携体制の実効

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。	性をどう確保すべきか。また、調理実務を担う民間受託者等を含めた、より実務的かつ持続可能な衛生管理体制のあり方についてどのように考えるか。
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。	● **異常発生時における返品や提供中止等の措置について** 食品の異常や異物混入等の発生時における初動の遅れを防ぐため、現場の校長等と、設置者である教育委員会、衛生管理責任者（栄養教諭等）との間での迅速な情報共有の仕組み、及び返品や給食提供の中止等に係る判断権限と責任のあり方についてどのように考えるか。
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。	● **施設・設備の不具合における応急措置及び計画的改善の主体について** 調理場の設備改修や修繕に係る予算・契約権限が設置者（教育委員会等）にある実態、及び外部委託の拡大を踏まえ、現場の校長等に求められる応急措置の範囲をどう考えるか。また、根本的な施設改善を実効的に進めるため、教育委員会等と校長等、さらには受託業者との間における役割分担や計画的改善の責任主体のあり方についてどのように考えるか。
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。	● **栄養教諭等による指導・助言を円滑化するための連携体制について** 単なる校内の教職員間の意思疎通にとどまらず、民間受託者等を含めた組織的な情報共有や連携の枠組みについてどのように考えるか。
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	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する

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。	必要がある内容はあるか。
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。	● **調理員を対象とした研修機会の確保について** 調理業務の外部委託の拡大や非常勤職員等の増加など、調理従事者の雇用形態が多様化している実態を踏まえ、現行基準が求める一律の研修機会の確保や受講への配慮のあり方についてどのように考えるか。
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らせず、（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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。

大量調理施設衛生管理マニュアル	
第４.１.（１）.一	Ⅲ１（１）調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者（以下「責任者」という。）は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を指名すること。 なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。
第４.１.（１）.二	Ⅲ１（３）責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、１年間保管すること。 Ⅲ１（１５）献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。 ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。 イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。 ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。 また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
第４.１.（１）.三	Ⅲ１（４）責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。 Ⅲ１（５）責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた

	場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。 Ⅲ１（６）責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
第４.１.（１）.四	直接対応する規定なし
第４.１.（１）.五	Ⅲ１（４）責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
第４.１.（１）.六	Ⅲ１（５）責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
第４.１.（１）.七	直接対応する規定なし
第４.１.（１）.八	Ⅲ１（６）責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
第４.１.（１）.九	Ⅲ１（６）責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
第４.１.（１）.十	Ⅲ１（２）責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求

	めること。 Ⅱ１（２）原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、１年間保管すること。
第４.１.（１）.十一	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。 Ⅱ５（４）⑩調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。

（２）学校給食従事者の衛生管理　一～四

【概要】

●　ここでは、学校給食従事者の衛生管理について規定している。

具体的には、

①　身体及び衣服の清潔保持

②　調理衣、エプロン、マスク、帽子及び履物等の着用

③　調理衣等を着用したままの便所利用の禁止

④　作業区分及び作業内容に応じた手指の洗浄及び消毒

等が規定されている。

<table>
<tr><th>現行基準</th><th>御議論いただきたい論点</th></tr>
<tr><td>（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。</td><td rowspan="4">● 学校給食従事者の衛生管理を徹底させる主体について
調理業務の外部委託が進む中、現行基準が求める給食従事者個人の身だしなみや専用調理衣の着用、手指の洗浄・消毒などの衛生管理について、労働関係法令にも留意しつつ、これらを実効的に徹底させるべき管理の主体や責任のあり方についてどのように考えるか。</td></tr>
<tr><td>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。</td></tr>
<tr><td>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。</td></tr>
<tr><td>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、食品に直接触れ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。</td></tr>
</table>

大量調理施設衛生管理マニュアル	
第４.１.（２）.一	Ⅱ５（４）①調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。 Ⅱ５（４）⑦調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
第４.１.（２）.二	Ⅱ５（４）⑦調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
第４.１.（２）.三	Ⅱ５（４）⑨便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
第４.１.（２）.三	Ⅱ３（１）調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、別添２に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと２回（その他の時には丁寧に１回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。 ① 作業開始前及び用便後 ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前 ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合 ⑤ 配膳の前

（３）学校給食従事者の健康管理　一～四

【概要】

● ここでは、学校給食従事者の健康管理について規定している。

具体的には、

① 健康診断及び日常的な健康状態の把握

② 検便の実施

③ 毎日の健康観察、記録及び感染症罹患時の対応

④ ノロウイルス感染時及び感染のおそれがある場合の就業制限

等が規定されている。

現行基準	御議論いただきたい論点
（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回定期に健康状態を把握することが望ましい。	● **学校給食従事者の衛生管理を徹底させる主体について** 調理業務の外部委託が進む中、給食従事者に対する日々の体調確認、定期検便、及びノロウイルス感染時の就業制限等の健康管理について、労働関係法令に留意した実施主体のあり方、についてどのように考えるか
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。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第４.１.（３）.一	Ⅱ５（４）②調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。 Ⅱ５（４）③調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に１回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、１０月から３月までの間には月

	に１回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。
第４.１.（３）.二	Ⅱ５（４）③調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に１回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、１０月から３月までの間には月に１回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。
第４.１.（３）.四	Ⅱ５（４）②調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。 Ⅱ５（４）⑤調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。 Ⅱ５（４）⑥下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。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調理従事者等は、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、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。 Ⅲ１（７）責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
第４.１.（３）.五	Ⅱ５（４）④ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、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、食品に直接触れる調理作業

	を控えるなど適切な措置をとることが望ましいこと。 Ⅱ５（４）⑥下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。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調理従事者等は、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、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。 Ⅲ１（13）責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルス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ことが望ましいこと。

（４）食中毒の集団発生の際の措置　一～五

【概要】

●　ここでは、食中毒が集団発生した際の対応について規定している。

具体的には、

①　関係機関への迅速な連絡と二次感染の防止

②　給食停止や臨時休業等による被害拡大の防止

③　学内体制の整備と保護者・社会への適切な情報提供

等が規定されている。

現行基準	御議論いただきたい論点
（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。	● **食中毒集団発生時における対応主体の明確化及び連携体制について** 現行基準において曖昧となっている、連絡や必要な措置を講じるべき主体とそれぞれの具体的な役割をどのように明確化すべきか。また、調理業務の外部委託が進む実態を踏まえ、その対応体制の中に民間受託者をどのように位置づけるべきか。
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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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	● **保護者及び外部への情報提供の主体について** 食中毒の発生状況等の迅速な周知や風評被害の防止を図るた

人権の侵害がないよう配慮すること。	め、現行基準において曖昧となっている教育委員会等と校長等との間における情報発信・公表の主体や役割分担をどのように明確化すべきか。
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。	● **食中毒の原因究明及び原因除去における対応主体と連携のあり方について** 調理業務の外部委託が進む実態を踏まえ、調理データの提供や現場調査への対応など、原因究明のプロセスにおける民間受託者の果たすべき役割や責任のあり方についてどのように考えるか。
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回定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第４.１.（４）.一	直接対応する規定なし
第４.１.（４）.二	直接対応する規定なし
第４.１.（４）.三	直接対応する規定なし
第４.１.（４）.四	直接対応する規定なし
第４.１.（４）.五	直接対応する規定なし
第４.２	直接対応する規定なし

第５　日常及び臨時の衛生検査

１（１）～（15）

【概要】

●　ここでは、学校給食における衛生管理状況を確認するための日常点検について規定している。

具体的には、

①　施設・設備および調理器具の衛生管理

②　食材の受入から調理・配食に至る工程の安全・衛生管理

③　学校給食従事者等の健康・衛生管理

等が規定されている。

現行基準	改正イメージ・考え方
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。	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、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~~である~~な状態に保たれていること。また、調理室及び食品の保管室並びに配膳室の温度及び湿度、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。 【考え方】 ●　基準第２.１.（３）.一の改正に伴う改正。 ●　受配校等での衛生管理を強化するため、日常点検の対象に配膳室を明記してはどうか。

（２）食器具、容器及び調理用器具は、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。	（２）食器具、容器及び調理用器具は、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~~の有無を確認した後、消毒を行い、十分に乾燥させ、~~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。 【考え方】 ● 基準第２.１.（３）.九の改正に伴う改正。
（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。	● 基準第３に係る内容であるため、当該部分における御議論の結果を踏まえ、検討が必要。
（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。	● 基準第３に係る内容であるため、当該部分における御議論の結果を踏まえ、検討が必要。
（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、食品に直接触れ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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
(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。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第５.１.（１）	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。 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。
第５.１.（２）	Ⅱ３（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、けっして行わないこと。 Ⅱ３（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・殺菌した後、乾燥させること。 Ⅱ３（４）包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあっては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあっては、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５.１.（３）	Ⅱ３（12）使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が０．１mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。
第５.１.（４）	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。
第５.１.（５）	Ⅱ１（４）原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添１に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。 Ⅱ１（１）原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、１年間保管すること。
第５.１.（６）	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。
第５.１.（７）	Ⅱ３（３）下処理は汚染作業区域で確実に行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
第５.１.（８）	Ⅱ１（６）野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添２に従い、流水（食品製造用水として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。
第５.１.（９）	Ⅱ２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８５～９０℃で９０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。 Ⅱ４（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２０℃～５０℃）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、３０分以内に中心温度を２０℃付近（又は６０分以内に中心温度を１０℃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。 Ⅱ４（３）②調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫

	すること。 調理終了後３０分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで３０分以上を要する場合は次のア及びイによること。 ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。 イ その他の食品については、調理終了後提供まで１０℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。
第５.１.（10）	Ⅱ５（１）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５.１.（11）	直接対応する規定はなし
第５.１.（12）	Ⅱ４（３）②調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。 調理終了後３０分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで３０分以上を要する場合は次のア及びイによること。

	ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。 イ その他の食品については、調理終了後提供まで１０℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。 Ⅱ４（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。
第５.１.（13）	Ⅱ５（３）検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－２０℃以下で２週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。
第５.１.（14）	Ⅱ３（１）調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、別添２に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと２ 回（その他の時には丁寧に１回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。 ① 作業開始前及び用便後

	② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前 ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合 ⑤ 配膳の前
第５.１.（15）	Ⅱ５（４）②調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。 Ⅱ５（４）⑤調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。 Ⅱ５（４）⑥下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。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調理従事者等は、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、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

2

【概要】

● ここでは、感染症、食中毒、風水害等の発生又は発生のおそれがある場合に実施する臨時衛生検査について規定している。

現行基準	改正イメージ・考え方
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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第５.２.①	直接対応する規定なし

第６　雑則　１・２

【概要】

- ここでは、学校給食衛生管理に関する記録の保存及びクックチル方式による学校給食の実施に当たっての留意事項について規定している。

現行基準	改正イメージ・考え方
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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第６.１及び２	直接対応する規定なし