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②（基準第３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　調理の過程等における衛生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）献立作成　一～五

【概要】

- ここでは、献立作成に当たっての留意事項について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
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　調理の過程等における衛生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）献立作成 一　献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。	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　調理の過程等における衛生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）献立作成 一　献立作成は、教育委員会等において、学校給食栄養管理者を中心として実施するものとし、学校給食施設及び設備、~~並びに~~人員並びに配送及び配食等の体制~~能力~~に応じたものとするとともに、食品の特性に応じた衛生的な作業工程及び作業動線を確保できるよう行うこと。~~となるよう配慮すること。~~

	【考え方】 ● 学校給食の献立作成については、学校給食実施者たる教育委員会等が責任をもって行うべきものであることを明確化するとともに、学校給食施設等の体制に応じたものであること、また、作業工程や作業動線を確保できるように行う必要があることを明記してはどうか。
二　高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。	二　~~高温多湿の時期は、~~なまもの、和えもの等、加熱せずに喫食する食品における~~ついては、~~細菌の増殖~~等が起こらないように~~その他の食品衛生上の危害の発生防止に配慮すること。 【考え方】 ● 献立作成時における危害防止対策について、通年での対応が不可欠であることから季節の限定は外すとともに、細菌以外の広範な危害要因も包含できる表現に見直すこととしてはどうか。
三　保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。	三　保健所等から~~情報を収集し~~、地域における感染症、食中毒の発生状況、その他食品衛生に~~配慮する~~関する情報を収集し、必要に応じて、献立を見直すこと。 【考え方】 ● 保健所等からの情報収集及び献立等への反映について、近年の広域的な食中毒リスクや多様化する危害要因に的確に対応するため、収集対象を広く食品衛生全般に関する情報へ拡張するとともに、単なる「配慮」にとどめず、リスク検知時に献立を機

	動的に見直すことを明記してはどうか。
四　献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。	四　献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者（外部委託の場合にあっては受託者の現場責任者を含む。）の意見を尊重すること。 【考え方】 ● 学校給食調理業務を外部委託している場合、現場の実態に即した安全な調理工程や作業動線を確保するためには受託者との緊密な連携が不可欠であることから、献立作成時に受託者の現場責任者からも意見を聴取する仕組みを設けることとしてはどうか。
五　統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないよう、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。	五　統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の調達及び品質管理、~~又は確実な~~検収、調理並びに配送を適切に行うことができる~~上で支障を来すことがないよう、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な~~規模とする~~での作成に努める~~こと。 【考え方】 ● 共同調理場の広域化や多様化など、多様な給食運営形態に現場が柔軟に適応できるようにする観点から、管理の目的に応じた

	包括的な表現へと整理し、各現場が自らの調達・調理・配送能力に見合った最適な規模を設定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３.１.（１）.一	Ⅲ１(14) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。 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３.１.（１）.二	直接対応する規定なし
第３.１.（１）.三	直接対応する規定なし
第３.１.（１）.四	直接対応する規定なし
第３.１.（１）.五	直接対応する規定なし

（２）学校給食用食品の購入

①共通事項　一 及び 二

【概要】

● ここでは、学校給食用食品の購入に係る留意事項について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
（２）学校給食用食品の購入 ①共通事項 一　学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。	● 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。
二　食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。	二　食品の製造を委託する場合には、当該食品に係る関係法令の遵守状況及び衛生管理状況を確認するとともに、~~衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、~~製造業者の~~有する~~設備、人員及び製造~~等から見た~~能力に応じた委託とすること。~~とし、~~また、原材料の管理、製造、保管、配送及び引渡しに係る委託者及び受託者の役割分担を明確に定め、書類又は必要に応じて実地により、その実施状況を確認し、記録すること。~~委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。~~

	【考え方】 ● 外部への製造委託における食品安全を客観的に担保する観点から、現行の「衛生上信用のおける」という主観的な表現を改め、関係法令の遵守や衛生管理の状況を委託者が直接確認する要件へと見直してはどうか。また、特にパンや米飯などの主食委託を念頭に、原材料の管理から学校への引渡しに至る一連の工程における委託者・受託者双方の役割分担を明確にし、実施状況の点検と記録を求める記述としてはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（２）.①. 一	直接対応する規定なし
第３.１.（２）.①. 二	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。 Ⅱ１（3）加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票参考資料等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること

（２）学校給食用食品の購入

②食品納入業者　一～五

【概要】

● ここでは、学校給食用食品の購入に関連して、食品納入業者に関する留意事項について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
②食品納入業者 一　保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。	②食品納入業者 一　保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で食品衛生法その他の関係法令を遵守している~~衛生上信用のおける~~食品納入業者を選定すること。 【考え方】 ● 食品納入業者の選定における客観性と安全性を担保する観点から、現行の「衛生上信用のおける」という主観的な表現を改め、食品衛生法をはじめとする関係法令の遵守状況を明確な選定要件とすることとしてはどうか。
二　食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。	二　食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び食品の納入及び検収方法、衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、相互理解及び~~食品納入業者の~~衛生管理の向上を図る~~啓発に努める~~こと。 【考え方】 ● 学校給食の安全性を学校と業者が一体となって高める観点か

	ら、従来の「業者への啓発」という一方通行の姿勢を改め、食品の納入や検収の具体的な方法、衛生管理の在り方について双方向で意見交換を行い、「相互理解及び衛生管理の向上を図る」という連携を促す記述に見直してはどうか。
三　売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。 四　必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。	● 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。
五　原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。	五　原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。ただし、同一の食品が継続して納入される場合において、製造業者又は食品納入業者等の衛生管理の状況が確認されており、かつ、既に提出された資料により必要な確認を行うことができるときは、納品の都度、資料の提出を求めることを要しないものとし、適切な衛生管理を図る上で必要な確認にとどめることができること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

	【考え方】 ● 三号の削除に伴う繰り上げ。 ● 同一食品を継続して調達する際における、学校現場と業者双方の事務負担を軽減する観点からただし書を追加してはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（２）.②. 一	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。 Ⅱ１（3）加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票参考資料等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
第３.１.（２）.②. 二	直接対応する規定なし

第３.１.（２）.②. 三 第３.１.（２）.②. 四	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。 Ⅱ１（3）加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票参考資料等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
第３.１.（２）.②. 五	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。

③食品の選定　一～三

【概要】

- ここでは、学校給食に使用する食品の選定における安全性及び品質の確保について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
③食品の選定 一　食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。	③食品の選定 一　食品は、~~過度に加工したものは避け、~~鮮度の良い衛生的なものを選定する~~よう配慮する~~こと。~~また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。~~ 【考え方】 ● 現場における解釈のブレをなくし実効性を高める観点から、主観に左右されやすい曖昧な文言を整理した上で、「選定すること」といった客観的かつ直截的な記述へと改定してはどうか。 ● 現行の「有害なもの又はその疑いのあるもの」という表現は、あたかも有害な食品が一般に流通・使用されているかのような誤解を招く恐れがあるほか、「疑いのある」の判断基準も曖昧であることから削除してはどうか。
二　有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国について	二　~~有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は~~内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。~~また、可能な限り、使用原材料の原産国に~~

の記述がある食品を選定すること。	~~についての記述がある食品を選定すること。~~ 【考え方】 ● 現行の「有害若しくは不必要な」という表現は、あたかも安全性に問題のある添加物が流通・使用されているかのような誤解を招く恐れがあるため、削除してはどうか。 ● 「使用原材料の原産国についての記述」については、事業者に対する過度な原産国の縛りにもつながり、事業者側の負担増にもなっていることから、削除することとしてはどうか。
三　保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。	● 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３.１.（２）.③. 一	直接対応する規定なし
第３.１.（２）.③. 二	直接対応する規定なし
第３.１.（２）.③. 三	直接対応する規定なし

（３）食品の検収・保管等　一～八

【概要】

● ここでは、学校給食に使用する食品の検収・保管等における衛生管理について規定している。

具体的には、

① 食品の検収と記録、適切な検収体制の確保

② 生鮮食品の当日搬入及び適切な温度管理

③ 食品の区分保管及び保存基準に基づく管理

等が規定されている。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
（３）食品の検収・保管等 一　検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、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、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。	（３）食品の検収・保管等 一　教育委員会等は、栄養教諭等、学校給食調理員その他検収に必要な知識を有する者（学校給食調理業務等の受託者の従業員を含む。）のうちから、あらかじめ検収責任者を定めること。この場合において、学校又は共同調理場の職員以外の者を検収責任者とするときは、契約書等において、その役割及び責任の範囲を明確にすること。 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の~~状況~~状態、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造

	された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。 【考え方】 ● 食品の検収責任者になり得る者を明確化するとともに、調理業務の外部委託が進むなど給食の運営形態が多様化している現状を踏まえ、職員以外の者から選任する場合には、契約書等において、その役割と責任の範囲を明確にすることを求めてはどうか。
二　検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。	二　教育委員会等は、食品納入業者、学校給食調理業務等の受託者その他の関係者と調整し、食品の納入時間及び学校給食の運営形態に応じて、確実に検収を行うことができる体制を整えること。~~検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。~~ 【考え方】 ● 検収時の勤務時間の割り振りに関する規定について、三に示す搬入ルールの見直し等による納入時間の変動や、調理業務の外部委託といった運用の多様化に鑑み、教育委員会等が実態に応じて体制を整えることができるよう、見直してはどうか。

三　食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。	三　食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。ただし、当該学校給食施設が有する冷蔵・冷凍設備の保管能力を超えない範囲で、食品の特性及び保管期間を踏まえ、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」（以下「保存基準」という。）に従った温度管理その他の衛生管理上の措置を適切に講じることにより、使用時まで衛生的に保管できる場合には、前日以前に搬入することができる。~~また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。~~ 【考え方】 ● 生鮮食品の搬入時期に関する規定について、現行基準では前日搬入の可否が曖昧であり、現場での過度な当日搬入の縛りにつながっている実態や、近年の品温管理技術の進歩に鑑み、適切な衛生管理体制の確保を前提として、当初から明確な条件を付して前日等の搬入を可能とする内容に見直してはどうか。
（新規）	四　魚介類（原則として二枚貝を除く）について、（４）の①の一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わずに提供する場合には、生食用の食品を使用すること。また、種類、喫食部位及び加工方法等に応じた寄生虫及びノロウイルス等の対策が講じられていることを確認し、冷凍（マイナス 20℃で 24 時間以上冷凍）されたものを使用すること。

	【考え方】 ● 魚介類の提供基準について、現行基準では明示されていない一の加熱基準を満たす加熱処理を行わずに提供する場合における寄生虫対策や、製造業者におけるノロウイルス対策等の具体的な留意事項を追記することとしてはどうか。
四　納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。	五~~四~~　納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。 【考え方】 ● 四号の新設伴う繰り下げ。
五　食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から６０ｃｍ以上の高さの置台を設けること。	六~~五~~　食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等の配送用包装を持ち込まないこと。また、~~検収室内に~~食品~~が直接床面に接触しないようは、~~床面から６０ｃｍ以上の場所~~高さの置台を設ける~~で取り扱うこと。 【考え方】 ● 四号の新設伴う繰り下げ。 ● 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。

六　食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。	七~~六~~　食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、~~別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の~~保存基準~~」~~に従い、~~棚又は冷蔵冷凍設備~~適切に保管すること。 【考え方】 ● 四号の新設伴う繰り下げ。 ● 表現の適正化。
七　牛乳については、専用の保冷庫等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。	八~~七~~　牛乳については、常温で長期間放置されることがないよう留意し、専用の保冷庫等により適切な温度管理を行う~~い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努める~~こと。 【考え方】 ● 四号の新設伴う繰り下げ。 ● 「新鮮かつ良好なもの」という判断基準の明確でない表現を見直してはどうか。 ● 「品質の保持」という具体性がない表現を見直してはどうか。 ● 令和７年度の学校での牛乳の不適切な取扱い（配膳前に常温で長時間放置したことや一旦常温に置かれた牛乳を後日提供したこと）を原因とする異味異臭や体調不良者が発生した事案を踏まえ、「常温で長期間放置されることがないよう留意し」を追記してはどうか。

八　泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。	九~~八~~　泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。 【考え方】 ●　四号の新設伴う繰り下げ。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（３）.一	Ⅱ１（４）原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち会い、検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行い、その結果を記録すること。
第３.１.（３）.二	直接対応する規定なし
第３.１.（３）.三	Ⅱ１（５）原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については１回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
第３.１.（３）.四	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。 Ⅱ１（３）加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票参考資料等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

第３.１.（３）.五	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３.１.（３）.六	Ⅱ３（２）原材料は、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。また、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）④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。 Ⅱ３（９）食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から６０ｃｍ以上の場所で行うこと。
第３.１.（３）.七	Ⅱ３（２）原材料は、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。また、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３.１.（３）.八	直接対応する規定なし
第３.１.（３）.九	直接対応する規定なし。

（４）調理過程　①共通事項　一～六

【概要】

- ここでは、調理過程における食品の加熱調理、生で提供する食品の取扱い、二次汚染防止及び温度管理等について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
（４）調理過程 ①共通事項 一　給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、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は８５℃で１分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。	（４）調理過程 ①共通事項 一　給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用するもの~~野菜類、果実類等~~を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、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は８５℃～９０℃で９０秒~~１分間~~以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。 【考え方】 ● 調理過程における加熱等の基準について、非加熱で提供する食品の多様化を踏まえ、対象を「生で食用するもの」へと包括的な表現に見直してはどうか。 ● 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。

二　野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。	二　野菜類及び魚介類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。ただし、~~また、~~教育委員会等において、一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わない~~生~~野菜類及び魚介類を提供する場合には、~~の使用に当たっては、~~食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食従事者~~調理員~~の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態~~、~~並びに生野菜及び生鮮魚介類の食生活に果たす役割等を十分に勘案した上で、~~踏まえ、~~安全性の確保に必要な措置を講じること。~~を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。~~ 【考え方】 ● 野菜類及び魚介類の非加熱提供における判断基準について、近年、魚介類を地域独自のメニュー等で活用する事例がみられることを踏まえ、学校給食において「原則加熱」という考え方は維持しつつ、我が国の食生活・食文化の特性に照らして非加熱での提供要請が生じ得る食品として「野菜類及び魚介類」を明確に位置づけることとしてはどうか。 ● 現行基準の後段（「さらに、生野菜の使用に当たっては～」部分）については魚介類の場合における留意事項と併せて第三号として移行・新設してはどうか。

（新規）	三　一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わない野菜類を給食する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が十分に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。 四　一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わない魚介類を給食する場合には、冷蔵の場合は５℃以下、冷凍の場合はマイナス１５℃以下で保存し、速やかに調理に移行するとともに、調理が終了した食品は速やかに提供できるよう努めること。また、学校給食施設において解凍する場合には、品温を５℃以下に保ち、解凍後は再度冷凍しないこと。 【考え方】 ● 加熱処理を行わずに提供する野菜類及び魚介類の個別基準について、現行の生野菜に関する規定を移行するとともに、魚介類を非加熱で提供する際の保存温度や解凍時の留意事項、洗浄等を明記することとしてはどうか。
三　和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。	五三　和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。 【考え方】 ● 三号、四号の新設伴う繰り下げ。

四　和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が０．１ｍｇ／Ｌ以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。	六~~四~~　和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が０．１ｍｇ／Ｌ以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。 【考え方】 ●　三号、四号の新設伴う繰り下げ。
五　マヨネーズは、つくらないこと。	七~~五~~　マヨネーズは、つくらないこと。 【考え方】 ●　三号、四号の新設伴う繰り下げ。
六　缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。	八~~六~~　缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。 【考え方】 ●　三号、四号の新設伴う繰り下げ。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３．１．（４）.①.一	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。
第３.１.（４）.①.二	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（食品製造用水注１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注２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３.１.（４）.①.三 第３.１.（４）.①.四	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。
第３.１.（４）.①.五	直接対応する規定なし
第３.１.（４）.①.六	直接対応する規定なし

②使用水の安全確保　一～三

【概要】

●　ここでは、学校給食に使用する水の安全確保及び管理について規定している。

具体的には、

① 学校環境衛生基準に適合する飲料水の使用及び使用水の水質確認・記録

② 使用水が不適と認められた場合の給食中止、改善措置及び保存水の保管

③ 貯水槽の定期的な清掃及び記録の保管

等が規定されている。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
②使用水の安全確保 一　使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、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を実施し、その結果を記録すること。	●　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。
二　使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水１Ｌを保存食用の冷凍庫に－２０℃以下で２週間以上保存すること。	二　使用水について使用に適さない~~不適な~~場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査により使用に適することを確認した上で~~の結果使用した場合は~~、使用した水１Ｌを保存食用の冷凍庫に－２０℃以下で２週間以上保存すること。 【考え方】 ●　文章の適正化

三　貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年１回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は１年間保管すること。	● 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３.１.（４）.②.一	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３.１.（４）.②.二	直接対応する規定なし
第３.１.（４）.②.三	直接対応する規定なし

③二次汚染の防止　一～九

【概要】

●　ここでは、調理工程における二次汚染及び交差汚染を防止するための衛生管理について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
③二次汚染の防止 一　献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。	●　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。
二　調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から６０ｃｍ以上の高さの置台の上に置くこと。	二　調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から６０ｃｍ以上の場所で取り扱う~~高さの置台の上に置く~~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。
三　食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。	●　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　調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。	
五　下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要のある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。	
六　加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品	

については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。	
七　調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。	● 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。
八　調理作業時には、ふきんは使用しないこと。	
九　エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（４）.③.一	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３.１.（４）.③.二	Ⅱ３（９）食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から６０ｃｍ以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、３０ｃｍ以上の台にのせて行うこと。

第３.１.（４）.③.三	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３.１.（４）.③.四	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。 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。
第３.１.（４）.③.五	Ⅱ３(１０） 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

第３.１.（４）.③.六	Ⅱ３(１１)　調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
第３.１.（４）.③.七	直接対応する規定なし
第３.１.（４）.③.八	直接対応する規定なし
第３.１.（４）.③.九	Ⅱ５(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。 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。 Ⅱ５(４)⑧下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。(履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。)

④食品の適切な温度管理等

【概要】

- ここでは、調理前から喫食までの各工程において、適切な温度管理及び時間管理を行い、食中毒菌等の増殖を防止するための衛生管理について規定している。

具体的には、

① 調理室内の温度及び湿度の確認、記録並びに換気の実施

② 原材料の適切な温度管理及び鮮度保持並びに冷蔵・冷凍食品の常温放置の防止

③ 加熱調理後に冷却する食品の迅速な冷却、適切な保管並びに温度及び時間の記録

④ 配送及び配食時における温度管理

⑤ 調理後の食品の適切な温度管理並びに配食時間、搬出・搬入時間及び温度の記録

等が規定されている。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
④食品の適切な温度管理等 一　調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。	④食品の適切な温度管理等 一　調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気及び空調設備等の活用等により、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。~~を行うこと。~~ 【考え方】 ● 調理室内の温度・湿度管理について、大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性を図る観点や近年の酷暑による食中毒・熱中症リスクへの対応の観点から、行う必要があることを示してはどうか。

二　原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。	●　現場の実態や近年発生しているヒスタミン食中毒事案等を踏まえ、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。
三　加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。	
四　配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。	
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。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。	●　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。
六　加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。	
（新規）	七　①の一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わずに魚介類（原則として二枚貝を除く。）を給食する場合には、生食用の食品であって、食品、添加物等の規格基準（昭和３４年厚生省告示第３７０号）に定める当該食品に適用される規格及び基準に適合するものを使用すること。当該食品の原材料は、保存基準に従い保管すること。

	また、調理終了後の当該食品は、配送、受配校における保管及び配膳を含め、児童生徒への提供まで１０℃以下で管理し、速やかに提供すること。ただし、保存基準又は当該食品に表示された保存方法において、これより低い保存温度が定められている食品については、当該保存温度以下で管理すること。 保管及び配送に当たっては、必要な保冷能力を有する設備又は容器等を使用すること。また、食品の温度又は食品を所定の温度以下に保つことができると確認した設備若しくは容器内の温度について、あらかじめ確認の方法及び頻度を定め、その結果を記録すること。あわせて、調理終了、調理場からの搬出、受配校への搬入及び配食の時刻を記録すること。 温度管理等に異常が認められた場合の連絡及び対応の手順をあらかじめ定め、安全性が確認できない食品は提供しないこと。 【考え方】 ● ①の一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わない魚介類の給食提供について、規格基準の遵守や配送・配膳を含めた徹底した温度管理による食中毒防止の観点から、使用要件や温度の維持管理、保冷設備の活用および温度・時刻の記録義務等を新たに規定してはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（４）.④.一	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。

第３.１.（４）.④.二	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３.１.（４）.④.三 第３.１.（４）.④.四 第３.１.（４）.④.五	Ⅱ４（３）調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、１０℃以下又は６５℃以上で管理することが必要である。（別添３参照） 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。 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。 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。 Ⅱ４（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。
第３.１.（４）.④.六	Ⅱ５（５）①加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
第３.１.（４）.④.七	直接対応する規定なし

⑤廃棄物処理　一～五

【概要】

- ここでは、調理工程で発生した廃棄物及び返却された残菜について、衛生的かつ適切に処理し、調理場内における汚染の拡大及び害虫・ねずみ等の発生を防止するための衛生管理について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
⑤廃棄物処理 一　廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること	● 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。
二　廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。	
三　返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。	
四　廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。	
五　廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（４）.⑤.一 第３.１.（４）.⑤.二	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。
第３.１.（４）.⑤.三	Ⅱ５（５）②イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
第３.１.（４）.⑤.四	Ⅱ５（５）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。

	Ⅱ５（５）エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

（５）配送及び配食　①一　②一～六

【概要】

● ここでは、共同調理場から受配校への配送及び学校における配食等について、調理済食品等の汚染防止、温度及び時間の管理並びに児童生徒等の衛生管理を行うための衛生管理について規定している。

具体的には、

① 容器及び運搬車の衛生管理並びに配送時の汚染防止、温度管理及び時間短縮

② 配膳室の衛生管理

等が規定されている。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
（５）配送及び配食 ①配送 一　共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。	● 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。
②配食等 一　配膳室の衛生管理に努めること。	②配食等 一　配膳室の衛生管理に努めること。この場合において、配膳室内の温度及び湿度の確認を行うとともに、換気、遮光、又は空調設備の適切な運用等により、適切な環境の維持に努めること。 【考え方】 ● 配膳室の衛生管理及び温度管理について、近年の猛暑環境下に

	おける一時保管時の衛生管理を高度化させる観点から、室内の温度確認を行うとともに、換気や遮光等の工夫により適切な環境維持に努める規定を追加してはどうか。
二　食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。	● 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。
三　パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。	
四　はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。	
五　給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。	
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。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（５）.①. 一	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。

	Ⅱ４（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。
第３.１.（５）.②. 一	直接対応する規定なし
第３.１.（５）.②. 二	Ⅱ３（１１） 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
第３.１.（５）.②. 三	直接対応する規定なし
第３.１.（５）.②. 四	直接対応する規定なし
第３.１.（５）.②. 五	直接対応する規定なし
第３.１.（５）.②. 六	直接対応する規定なし

（６）検食及び保存食等

①検食　一～三

【概要】

● ここでは、検食の実施方法及び検食結果の記録並びに保存食等の適切な管理について規定している。

<table>
<tr><th>現行基準</th><th>改正の方向性（改正案及び考え方）</th></tr>
<tr><td>（６）検食及び保存食等
①検食
一　検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の３０分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。</td><td rowspan="3">● 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。</td></tr>
<tr><td>二　検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。</td></tr>
<tr><td>三　検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。</td></tr>
<tr><th colspan="2">大量調理施設衛生管理マニュアル</th></tr>
<tr><td>第３.１.（６）.①. 一</td><td>直接対応する規定なし。</td></tr>
</table>

第３.１.（６）.①. 二	直接対応する規定なし。
第３.１.（６）.①. 三	直接対応する規定なし。

②保存食　一～五

【概要】

- ここでは、食中毒等の発生時における原因究明及び再発防止に資するため、原材料、加工食品及び調理済食品の保存食の採取、保存及び記録について規定している。

具体的には、

① 原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに採取し、適切な条件で保存すること。

② 原材料を購入時の状態で保存すること。

③ 保存食の保管状況及び廃棄状況を記録すること。

④ 共同調理場の受配校に直接搬入される食品等についても保存すること。

⑤ 展示食と保存食を区別して管理すること。

等が規定されている。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
②保存食 一　保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に－２０℃以下で２週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。	②保存食 一　保存食は、学校給食の実施日毎に~~毎日~~、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に－２０℃以下で当該学校給食の提供日から起算して２週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。なお、食品の納入条件を定める際、製造年月日、ロット又は賞味期限の統一を求める場合には、学校給食施設における保存食の管理体制及び保管能力並びに食品の安定供給及び食品ロスの削減を考慮し、必要な範囲にとどめること。

	【考え方】 ● 保存食の保存ルールについて、学校給食施設における保存食の管理体制及び保管能力並びに食品の安定供給及び食品ロス削減の観点から、納入食品の製造年月日やロット等の統一要求を必要な範囲にとどめるよう見直してはどうか。
二　原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから５０ｇ程度採取し保存すること。	● 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。
三　保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。	
四　共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。	● 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。
五　児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（６）.②. 一 第３.１.（６）.②. 二	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３.１.（６）.②. 三	直接対応する規定なし。
第３.１.（６）.②. 四	直接対応する規定なし。
第３.１.（６）.②. 五	直接対応する規定なし。

③残食及び残品　一～二

【概要】

- ここでは、残食及び残品の取扱いについて、食品による健康被害の防止及び衛生管理の観点から規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
③残食及び残品 一　パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。	● 残食及び残品の取扱いに関する規定について、衛生管理の徹底は前提としつつ、食品ロス削減の観点も踏まえ、現場の実態や先進的な取組事例等に鑑み、追記・修正等を要する箇所や議論すべき内容はあるか。
二　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。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（６）.③. 一	直接対応する規定なし。
第３.１.（６）.③. 二	直接対応する規定なし。

２　学校薬剤師による定期検査

【概要】

- ここでは、学校給食施設及び設備の衛生管理状況について、学校薬剤師等の専門的知見を活用した定期検査を実施し、その結果を記録及び保存することにより、衛生管理水準の維持及び向上を図るための点検・検査体制について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
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（(３)、(４)②及び(６)①、②にあっては毎学年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３.１.（６）.③. 一	直接対応する規定なし。