

(調理業務委託仕様書関係)

学校給食調理業務標準作業水準書

業務については、学校給食法(昭和 29 年法律第 160 号)第 9 条第 1 項の規定に基づく「学校給食衛生管理基準」に沿って実施するものとする。

I 学校給食施設・設備

1 学校給食施設

- ア 調理場内は、別紙 1「学校給食施設の区分」により部屋単位で区分してあるので、栄養教諭等から指示された作業動線を厳守すること。
- イ ウェット方式ドライ運用の調理場であるので、床に水を流さないよう留意すること。
- ウ 施設は、検収、食品保管、下処理、調理、洗浄の作業区域に区分されているので、それぞれの区分に沿った管理を理解し、栄養教諭等の指示により適切な利用に留意すること。

2 学校給食設備

- ア 調理用機械・機器・器具・容器
 - ・調理用器具は下処理用、調理用、加熱調理済食品用等の過程ごとに区別すること。
 - ・移動性の器具・容器は、衛生的に保管し外部から汚染されないよう、専用の保管設備に収納すること。
- イ シンク
 - ・シンクは、原則として用途別に相互汚染しないようにすること。特に加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを別々にすること。
 - ・給食終了後、食缶・食器を洗浄するシンクと調理用シンクは共用しないこと。
- ウ 冷蔵・冷凍設備
 - ・冷蔵・冷凍設備は、原材料及び調理用等に使い分けて共用を避けること。
- エ 温度計・湿度計
 - ・給食施設内は、適切な温度及び湿度を保つよう温度計・湿度計により適切に管理すること。
 - ・また、冷蔵庫・冷凍庫の内部は、適切な温度を保つよう温度計により適切に管理すること。
- オ 廃棄物容器等
 - ・残菜等の廃棄物はふた付きの廃棄物専用の容器に入れること。
- カ 専用手洗い設備
 - ・洗面台では肘まで洗い、石鹸、消毒薬、個人用爪ブラシ、ペーパータオルを常備すること。タオルの使用は避けること。

3 給食施設・設備の衛生管理

- ア 学校給食施設・設備は常に清潔で衛生的にすること。
調理場は、十分な換気を行い、湿度は 80%以下、温度は 25℃以下に保つことに努め、これらの温度・湿度は毎日記録すること。
- イ ねずみ、はえ及びごきぶり等の侵入・発生を防止するため、整理整頓、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めること。また、ねずみ、はえ及びごきぶり等衛生害虫の発生状況を 1 ヶ月に 1 回以上巡回点検するとともに、ねずみ、はえ及びごきぶり等衛生害虫の駆除を半年に 1 回以上（発生を確認したときはその都度）実施し、その実施記録を 1 年間保管すること。
- ウ 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫の内部及び食品保管場所は、常に整理整頓し、清潔で衛

生的に保持すること。なお、冷蔵庫、冷凍庫については、庫内を1週間に1回定期的に清掃消毒すること。

エ 食器具、容器、調理機械器具は、使用後は確実に洗浄、消毒し専用の保管庫に適切に保管し、その衛生の保持に努めること。

フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解し、洗浄・消毒した後、乾燥させること。なお、調理室内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、衛生保持のため、原則として全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。

オ 調理室には、調理作業に不必要な物品等は置いたりしないこと。

カ 調理室内外について、1週間に1回定期的に清掃すること。(排水溝、換気扇、窓、外回り、残菜置場等)

キ 専用便所について、1週間に1回定期的に清掃消毒すること。

II 学校給食関係者

1 学校給食従事者(配送従事者も含む。以下「従業員」という。)の健康管理

(1) 受託業者等は、以下の点に留意し、従業員の健康管理を期すこと。

ア 健康診断(労働安全衛生規則第43条・44条)は年1回以上実施すること。

イ 検便(細菌検査)は、月2回以上実施すること。

ウ 検便(ノロウイルスBLEIA法)は、10月から3月までの期間において毎月1回実施すること。

(2) 学校給食センターにおいては、以下の点に留意し、従業員の健康管理を期すこと。

ア 従業員(及びその家族)の健康状態に常に注意し、毎日、個人別に記録を残すこと。

イ 従業員(及びその家族)が下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に規定する感染症の罹患、擬似症又は無症状病原体保有者である場合は、県知事の指示に従わなければならない。

ウ 従業員の手指に化膿性疾患がある場合には、調理作業に従事させることを禁止し、直ちに医師の精密検査を受けさせ、その指示に従うこと。

2 従業員の研修等

(1) 研修

ア 従業員の衛生意識の高揚を図るため、別紙2の「学校給食調理員の標準的研修プログラム」を参考に、従業員に対する衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。パート職員も含めて、全員が等しく受講できるよう配慮すること。

(2) 作業時の留意事項

ア 従業員の身体、衣服は常に清潔に保ち、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に、毎日専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履き物等を着用すること。

また、調理室専用の調理衣等や履き物を着用したまま便所に入らないこと。

イ エプロンや履き物等は、作業区分ごとに用意し、色分けするなど作業区分別を明確にし、使用後は、洗浄及び消毒を行い、作業区分ごとに保管して、翌日までに乾燥させておくこと。

ウ 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。

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当たる直前

④ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

III 食品の検収・保管等

1 検収の方法

ア あらかじめ検収責任者を定めて、食品の納入に立会いし、検収を確実に行うこと。

イ 生鮮食品は、原則として当日の搬入とすること。これにより難しい場合は、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に十分留意すること。

ウ 納入業者から食品を納入させる場合は、検収室において、食品の受け渡しを行うとともに、検収責任者が必ず立会い、検収表(簿)に基づき、納品時間、納入業者名、品名、製造年月日、数量、品質、鮮度、包装容器等の状況、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。)、異物の混入、品質保持期限(賞味期限)等の表示などについて十分に点検を行い、記録し、これを保存すること。

エ 食品は検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボール等を持ち込まないこと。

オ 食品の検収室には、食品が直接床面に接触しないよう床面から適当な高さ(原則 60 cm)以上の高さの置台を設けること。

2 保管の方法

ア 納入した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などにより、原材料の相互汚染を防ぐとともに、別紙3「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚、冷蔵・冷凍設備に保管すること。

イ 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、常に新鮮かつ良好なものが飲用に供されるように品質の保持に努めること。

ウ 食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ、衛生管理に十分留意すること。

IV 調理過程

学校給食センターにおいて、栄養教諭等と従業員が相互の役割分担と連携協力のもと、以下の点に留意し、調理過程における衛生管理の充実を図ること。

1 調理の原則

ア 食品の搬入から調理、保管、配食、給食等における衛生的な取扱いに努め、ねずみ及びはえ、ごきぶり等によって汚染されないよう注意するとともに、食品、給食の運搬時における適切な温度管理、時間管理等の衛生的取扱いに配慮すること。

イ 給食の食品は、原則として、全てその日に調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類を除き、加熱調理したものを給食すること。

特に、食肉類、魚介類、卵及びそれらの加工品、冷凍食品並びにソーセージ・ハムなどの食品製品その他の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、その温度と時間の記録をとること。

ウ 野菜類の使用については、原則として加熱調理をすること。

エ 前日調理は行わないこと。

オ 料理の混ぜ合わせ(和え物、サラダ等)、配食、盛りつけ等に際しては、必ず清潔な場所で、清潔な器具を使用するとともに、料理に直接手を触れないようにすること。

カ 和え物やサラダについては、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十分注意し、冷蔵庫等で保管し、和える時間をできるだけ配食の直前にするなど、適切な温度管理や給食までの時間の短縮を図ること。

なお、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0.1 mg/L以上であることを確認し、その時間を記録、保存すること。

キ 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分注意すること。

ク 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れないこと。調理、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、日常点検票に基づき、学校給食従事者と同様に健康状態等を点検・記録し、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履き物を着用させること。

2 使用水の安全確保

ア 使用水に関しては、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、記録すること。使用に不適な場合には、直ちにセンター長に報告し指示に従うこと。ただし、1ℓの保存食を採取しておく。

イ 水質検査の記録については、1年間保管すること。

3 二次汚染の防止

ア 献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した調理作業工程や各調理担当者の調理室内の作業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・作業動線図を作業前に確認し、作業を行うこと。

イ 調理場における食品や調理機械・器具類の汚染の防止及び包丁、まな板類の食品別、処理別の使い分けについて、その徹底を図ること。

ウ 調理場における食品及び調理用器具類は、常に床面から 60 cm 以上の高さの置台の上に置くこと。

エ 食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう専用の容器、調理用機器・器具類で調理すること。

オ 原材料、下処理後の非加熱食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品は、他からの二次汚染を防止するため、それぞれ冷蔵庫等で保管すること。

カ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをするなどして保存し、他からの二次汚染を防止すること。

キ ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用すること。

ク エプロンや履き物等は作業区分ごとに使い分け、色分けするなどして明確にすること。また、保管の際は作業区分ごとに区別し、衛生管理に配慮すること。

4 食品の適切な温度管理等

ア 調理作業時においては、調理室内の温度・湿度を確認し、その記録を行うとともに換気を十分行うこと。

イ 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。加熱調理においては、中心部が 75℃で 1 分間以上又はこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その温度と時間を記録すること。

特に、冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。

ウ 加熱調理後冷却する必要がある食品については、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よう、冷却機等を用いて、温度を下げ、冷蔵庫等で保管すること。

この場合、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録すること。

エ 調理後の食品の適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内で給食できるよう努めること。なお、調理場搬出時及び受配校搬入時の温度と時間を記録すること。

オ 調理した飲食物を一時保存する場合には、汚染しないよう、また、腐敗しないよう衛生的な取扱いに注意すること。

カ 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接給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。

5 廃棄物処理

ア 調理に伴うゴミや残菜は、それぞれのゴミに区分（厨芥、雑芥、プラスチック、ガラス、金属くず等及びリサイクル）し、衛生的に処理すること。

イ 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。）の管理は、次のように行うこと。

- ・ 廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏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。
- ・ 返却された残菜は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ・ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。

V 配送・配食

1 配送

- ア 調理済食品等が、運搬途中に塵埃などによって汚染されないよう配慮するとともに、これらの食品が調理後給食されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。
なお、搬出・搬入時刻を記録すること。
※詳細については、別紙4「学校給食配送作業マニュアル」を参照

2 配食

- ア 配膳室の衛生管理に努めること。
- イ 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- ウ 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。

VI 検食・保存食等

1 検食

- ア 当日の給食については、あらかじめ責任者を定めて検食を行うので、栄養教諭等の指示に基づき、配慮すること。
- イ 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、受配校に連絡すること。

2 保存食

- ア 保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫にマイナス20℃以下で2週間以上保存すること。
なお、納入された食品の製造年月日又はロットが違う場合は、それぞれ保存すること。
- イ 原材料は、特に洗浄、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、全てを割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。
- ウ 保存食については、食材料及び調理済食品が確実に保管されているか、また、廃棄した日時を記録すること。

3 残食、残品

- ア パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日には繰り越して使用しないこと。

VII 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制

- ア 従業員の衛生管理及び施設管理の指揮監督を円滑に行うため、安全衛生担当者を選任すること。
- イ 学校給食センターにおいては、安全衛生担当者の指揮監督を確実に実施するため、衛生管理主任（栄養士又は調理師免許を有する従業員）を必ず選任し、常駐させること。
- ウ 衛生管理主任は、衛生管理責任者（通常は栄養教諭等）の指導及び指示のもと、従業員の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の日常管理などに当たるとともに、特に調理過程における下処理、調理、配送などの作業工程を理解し、それぞれの工程において、清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適正に行われているかを確認し、またその結果を記録するよう指導すること。
- エ 衛生管理主任は、食品の検収等の日常点検及び、前記イの工程等に異常の発生を気付いた場合は、衛生管理責任者に速やかに報告すること。
- オ 安全衛生担当者及び衛生管理主任は、栄養教諭等の指示及び指導・助言が円滑に実施されるよう、従業員の意思疎通等に配慮し、職員管理を適正に行うこと。

VIII 従業員の衛生管理状況

1 従業員の健康管理

- ア 受託者は、従業員が調理業務に従事する1ヶ月以内に行った検便の結果を給食センターを經由して教育委員会に報告をすること。また、契約期間中に従業員を変更する場合

も同様とする。

イ 受託者は、従業員の健康診断を定期的に（年１回健康診断）行うほか、常に従業員の健康状態に注意を払い、異常を認める場合には速やかに医療機関へ受診させること。

ウ 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。

エ 本人や家族が、経口感染する病原体の汚染地域を旅行したとき、及び家族に保菌者、発症者等が出た場合には、臨時に検便を受けさせること。

オ 受託者は、上記アからエの検査の結果、食品衛生上支障のあるもの、あるいは下痢の症状、発熱、咳、外傷、皮膚病等伝染性疾患のような食品衛生上支障の恐れのあるものを業務に従事させてはならない。

なお、この場合、速やかに給食センターを経由して教育委員会に連絡すること。

IX 日常衛生検査

日常点検等は、別紙５「日常点検票」及び別紙６「個人衛生点検票」を参考に実施し、その状況を記入すること。

学校給食施設の区分

区 分				内 容	
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚 染 作 業 区 域	検 収 室	原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所
				食品保管室	食品の保管場所
				下 処 理 室	食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所
				搬 入 場	食品、食缶の搬入を行う
				洗 浄 室	機械、食器具類の洗浄・消毒前
		非汚染作業区域	調 理 室		食品の切裁等を行う場所
					煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所
					加熱調理した食品の冷却等を行う場所
					食品を食缶に配食する場所
			搬 出 場	食品、食缶の搬出を行う	
			洗 浄 室	機械、食器具類の洗浄・消毒後	
			そ の 他		更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
				事務室等(学校給食調理員が通常、出入りしない区域)	

学校給食調理員の標準的研修プログラム

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実践を研修する。

区分	内 容	ね ら い
1 開講にあたって	・学校給食の意義と学校給食調理員の役割 ・学校教育における学校給食の位置付け ・学校給食法 ・学校給食調理員の果たす役割	学校給食の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。 学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。
2 食中毒の基礎知識	主な食中毒 ①食中毒菌の種類と特徴 ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③食中毒の発生状況 ④学校給食における食中毒発生事例 ⑤学校給食衛生管理基準 ⑥食品衛生法	主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。 (指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者
3 学校給食調理員及び施設の衛生管理	①学校給食調理員の衛生管理 ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ②施設・設備の衛生管理 ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱い方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法	学校給食調理員の健康管理、手洗いの方式、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。 施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等
4 作業工程上の衛生管理と衛生検査	①作業工程と作業動線 ・汚染作業区域・非汚染作業区域の分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱い方法 ②調理室における自主衛生検査 ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法	二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程や作業動線の作成方法を理解する。 水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。 (指導例) 学校薬剤師、栄養教諭等

区分	内 容	ね ら い
5 衛生管理体制	学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭等の職務 ③学校給食調理員の職務 ④給食主任、保健主事、養護教諭等他の教職員との連携 ⑤調理室（場）における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解する。 調理室（場）における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 （指導者例） 都道府県教育委員会学校給食担当者及び校長・保健主事等
6 学校給食衛生管理基準と日常点検・定期点検	学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ②食品の衛生 ・食品の選定と検収方法 ・検収表（簿）の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理基準を理解し、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 （指導者例） 学校薬剤師、栄養教諭等
7 食中毒防止の実際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。 （指導者例） 校長、場長、栄養教諭等、学校給食調理員等

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下

学校給食配送作業マニュアル

1 配送・回収に関する事項

- (1) 配送・回収は、専用車輛 2 台で行う。
- (2) 対象小学校の給食開始時間及びコンテナ台数は次のとおりとする。

	小中学校名	給食時間（予定）		コンテナ数 （予定）
		開 始	終 了	
北	三蒲小学校	12 : 00	12 : 45	1
南	明新小学校	12 : 15	12 : 55	2
	沖浦小学校	12 : 05	12 : 50	1

- (3) 配送方法等については、次のとおりとする。

- ① センターで調理した調理済食品及び食器類を納めたコンテナを配送車に積載し、指定の小学校(以下「受配校」という。)の配膳室内に配送する。
- ② 給食終了後、使用済みの食器類を納めたコンテナを配送車に積載し、受配校の配膳室からセンターに回収する。
- ③ 配送及び回収については、各受配校ごとにそれぞれ 1 便ずつ行う。
- ④ 配送日及び配送(回収)コースはセンター長の指示に従うこと。配送時間及び回収時間も同様とする。なお、配送時のセンター搬出時刻と受配校搬入時刻を記録すること。
- (4) 配送車輛の運転手は、学校給食運搬に従事することをよく認識し、安全運転及び衛生管理に配慮できる者を充てるものとし、業務遂行上不適格と認める事例が生じた場合には、速やかに変更の措置をとること。
- (5) 学校地内の児童の安全については、十分配慮すること。
- (6) 業務を実施するにあたって、事故が発生した場合は、直ちに適切な措置を取り、速やかにセンター長に連絡すること。
- (7) 業務の開始前及び終了後に配送車輛の点検を実施し、車輛内外の清掃に努めること。
- (8) 配送車輛を使用しない場合は、給食センター内の指定場所に納車(駐車)し、給食関係業務以外には使用しないこと。

2 衛生管理に関する事項

- (1) 勤務中に着用する服装は配送用白衣とし、勤務中以外は着用しないこと。
- (2) 配送関係の従業員においても、日々の健康観察、年 1 回以上の定期健康診断、月 2 回以上の検便（細菌検査）及び別にノロウイルスの検便（10 月から翌年の 3 月まで月 1 回）を実施し、異状を認めた場合の就労は禁止すること。
- (3) 配送の前及び回収後は、積載庫を清掃し、消毒液で拭くこと。
- (4) センター長又は保健所の行う衛生点検に基づく指示事項については、速やかに改善すること。

点 検 月 日		検 印	校 長	センター長	栄養士	責任者	主 任	担当者
月 日 ()								
～ 月 日 ()								

日 常 点 検 票

区 分			点 検 項 目	
調 理 作 業 前	学校給食従事者	健康状態	1	個人の健康状態を記録した。 ・下痢をしている者はいない。 ・発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 ・本人や同居者に感染症又はその疑いがある者はいない。 ・感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 ・手指・顔面に傷、できもののある者はいない。
		服装等	2	作業衣・マスク・帽子・はきものは清潔であり、正しく着用している。
			3	爪は短く切っている。
		手洗い	4	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
	施設		5	手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
			6	調理場内の清掃・清潔状態はよい。
			7	床、排水溝は清潔である。
			8	ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
			9	調理作業に不必要な物品等を置いていない。
			10	食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
			11	主食置場、容器は清潔である。
			12	冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(－18℃以下)・保存食専用冷凍庫(－20℃以下)・牛乳保冷庫(10℃以下)の温度は適切である。
	備		13	冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。
			14	調理機器・器具は故障の有無を確認した。 調理機器・器具は清潔である。
	使用水		15	使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。 作業前に十分(5分間程度)流水し、遊離残留塩素を確認し、記録した。(0.1mg/ℓ以上)
	温水 (ボイラーからの湯)		16	使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。 作業前に十分(5分間程度)流水し、遊離残留塩素を確認し、記録した。(0.1mg/ℓ以上)
	検 収		17	食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
			18	納入業者は衛生的な服装であり、検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。
			19	品質・鮮度・品温、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、検収票(簿)に記録した。
			20	保管していた食品は変化がないことを確認してから使用した。
			21	主食・牛乳の検収をした。
			22	食品は、食品保管場所に食品の分類ごとに衛生的に保管した。
調 理 作 業 中	下 処 理		23	エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
			24	野菜類・魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具を使用し、加熱調理用・非加熱調理ごとに下処理した。
			25	下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
			26	野菜類等は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
			27	食品を入れた容器を直接床に置いていない。
	調 理 時		28	床に水を落とさないで調理した。
			29	魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
			30	作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
			31	調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
			32	原材料は適切に温度管理した。
			33	中心まで加熱を十分に行ったことを確認し、その温度と時間を記録した。(75℃以上、1分間以上)
			34	加熱処理後冷却した食品は、温度管理を十分にし、過程ごとの温度と時間を記録した。
			35	食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
			36	和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
			37	調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。

	点 検 確 認					備 考
	日 (月)	日 (火)	日 (水)	日 (木)	日 (金)	
点検者						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12	冷蔵庫 °C	°C	°C	°C	°C	
	冷凍庫 °C	°C	°C	°C	°C	
	保存食用冷凍庫 °C	°C	°C	°C	°C	
	牛乳保冷庫 °C	°C	°C	°C	°C	
13						
14						
15	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	
	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	
16	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	
	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						

区 分		点 検 項 目									
調 理 作 業 中	保 存 食	38	保存食容器（ビニール袋等）は清潔である。								
		39	保存食採取器具は清潔である。								
		40	原材料をロット別に採取した。（50 g）								
		41	品目ごとにすべての飲食物を釜別・ロット別に採取した。（50 g）								
		42	乾燥しないように完全密封し、－20℃以下の冷凍庫に保存した。（2週間以上）								
		43	採取、廃棄日時等を記録した。								
	配 食	44	食缶を床上60 c m以上の置台等に置いた。								
		45	素手で配食していない。（使い捨て手袋等着用）								
		46	配食時間は記録した。								
		47	飲食物の運搬には、ふたを使用した。								
調 理 作 業 後	使用水	48	使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。 遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1 m g / ℓ以上）								
		49	使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。 遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1 m g / ℓ以上）								
	温 水 （ボイラーからの湯）	50	調理終了後の食品は適切に保管した。（2次汚染防止、温度管理等）								
		51	釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。								
		52	調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）								
		53	配送記録をつけている。								
	洗 浄	54	調理機器・器具等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。								
	検 食	55	検食は、児童生徒の摂食30分前に実施し、結果について時間等も含め記録した。								
	給食当番	56	給食当番に関する項目の記録はされている。								
	共同調理場 受 配 校		57	主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票（簿）に基づき十分に点検し記録されている。							
		58	牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管されている。								
		59	受配校搬入時の時刻は記録されている。								
あ と か た づ け	食器具・ 容 器・ 器具等の 洗浄・消 毒・清掃	60	洗剤の濃度及び使用液量は適切である。								
		61	食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。								
		62	分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。								
		63	食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。								
		64	室内（床、排水溝、排水ます、内壁のうち床面から1m以内の部分）及び主食・牛乳置き場を清掃した。								
	残菜と廃 品の処理	65	配送車（コンテナ）は清潔である。								
		66	返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。								
	食 品 保管庫	67	残菜容器、厨芥置場は清潔である。								
		68	食材料は整理整頓されており、給食物資以外のものは入れてない。								
		69	ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。								
		70	通風、温度、湿度等の状態はよい。（25℃以下、80%以下）								
便 所	71	便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。									
	72	専用便所の取っ手を消毒した。									
	73	作業衣、履き物等は脱いだ。									
	74	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。									
調査室の立ち入り		75	部外者は衛生的な服装で立ち入った。（部外者名 部外者の健康状態を点検・記録した。）								
気づき		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">天 気</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">調 理 室 の 温 度 （ 2 5 ℃ 以 下 ）</td> <td>調 理 前</td> </tr> <tr> <td>調 理 後</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">調 理 室 の 湿 度 （ 8 0 % 以 下 ）</td> <td>調 理 前</td> </tr> <tr> <td>調 理 後</td> </tr> </tbody> </table>		天 気		調 理 室 の 温 度 （ 2 5 ℃ 以 下 ）	調 理 前	調 理 後	調 理 室 の 湿 度 （ 8 0 % 以 下 ）	調 理 前	調 理 後
天 気											
調 理 室 の 温 度 （ 2 5 ℃ 以 下 ）	調 理 前										
	調 理 後										
調 理 室 の 湿 度 （ 8 0 % 以 下 ）	調 理 前										
	調 理 後										
定期点検 （1週間に1回）		冷蔵（凍）庫内の清掃消毒をした。（塩素消毒剤、その他） 調理室内外の定期清掃をした。（排水溝、窓、外まわりの掃除、残菜置き場等） 専用便所の清掃消毒をした。									

	点 検 確 認					備 考
	日 (月)	日 (火)	日 (水)	日 (木)	日 (金)	
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	
	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	
49	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	異常なし 異常あり	
	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						

71						
72						
73						
74						
75						

℃	℃	℃	℃	℃	
℃	℃	℃	℃	℃	
%	%	%	%	%	
%	%	%	%	%	

日 (曜)	備 考
日 (曜)	
日 (曜)	

個人衛生点検票

氏 名

センター長	栄養士	責任者	主 任	担当者

点 検 項 目	(																														
---------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

※ においの強い化粧や香水などはしないこと。

※ トイレには、上着を脱いで入室すること。