

## 衛生管理について

安全で安心な学校給食を実施するため、「学校給食衛生管理基準」は「学校給食法」に位置づけられている。学校給食関係者は、学校給食法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努めている。

### (1) 衛生管理について

#### ア 学校給食従事者の健康管理

健康状態を、休日・長期休業日も含めて、個人ごとに記録し、健康管理を行っている。検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O-157）を毎月2回実施し、感染症による食中毒の予防を行っている。またノロウイルスの流行期（10月～3月）には、月1回のノロウイルス検便検査を実施している。

#### イ 献立作成

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している。

#### ウ 原材料の検収

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、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い記録している。

#### エ 調理過程

##### (ア) 使用水

毎日、調理開始前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する。

##### (イ) 二次汚染の防止

- ・ 作業工程表並びに作業動線図を作業前に確認し、作業をしている。
- ・ 食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さに置いて作業をしている。
- ・ 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、器具を使用している。
- ・ 加熱調理後及び調理終了後の食品は衛生的な容器に蓋をして保存している。
- ・ 調理終了後の食品は、素手でさわっていない。
- ・ エプロン、履物等は、色分けして作業区分ごとに使い分けている。

##### (ウ) 食品の温度管理

- ・ 加熱調理食品は中心温度計を用いて、中心部が85～90度で90秒以上又は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

時間を記録している。

- ・ 冷却時は、冷却機を使用して10度以下に冷却する。

#### オ 検食及び保存食等

##### (ア) 検食

検食は、学校給食センター及び各学校において、あらかじめ責任者を定め児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行っている。異物の混入はないか、異味・異臭その他の異常はないか、一食分としてそれぞれの量は適当か、味付け、香り等が適切か、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を確認し記録している。

##### (イ) 保存食

原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔なビニール袋に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存している。

#### (2) 衛生検査

##### ア 食器残留物検査

食器の洗浄が十分に行われているかを調べるために行う検査。長期間の使用によりできた傷に食べ物や洗剤の残留が認められる場合があるため、食器の交換時期を検討する目安にもなる。年3回実施している。

##### イ 食品検査

学校給食で使用される食品や調理後の料理について、細菌数、大腸菌群、腸管出血性大腸菌O-157などの検査を年2回行っている。食品の汚染状況や調理過程の衛生管理について確認している。

##### ウ ふき取り検査

調理業務委託業者の衛生部による、調理機器や器具のふき取り検査（大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌）を年2回実施し、その検査結果を踏まえ、作業内容の見直しを図っている。