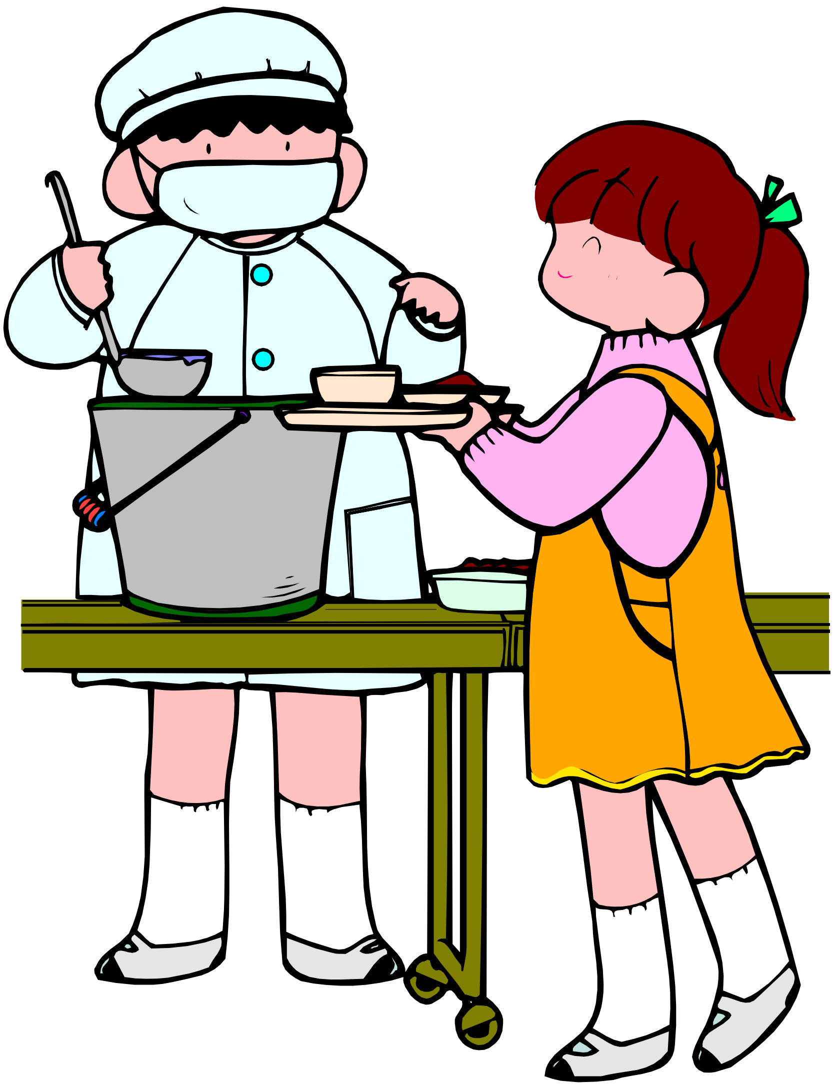
学校給食
衛生管理マニュアル



彦根市教育委員会

―目　次―

１施設・設備の衛生管理　・・・・・・１
作業区域の衛生管理　・・・・・・１
冷蔵庫、冷凍庫の衛生　・・・・・・２
使用水　・・・・・・２

２作業時の衛生管理　・・・・・・３
（１）始業前　・・・・・・３
（２）検収時　・・・・・・５
（３）下処理時　・・・・・・７
（４）調理時　・・・・・・８
（５）配食　・・・・・・９
（６）検食・保存食　・・・・・・10
（７）作業後の調理機械・器具の洗浄・消毒　・・・・・・11
（８）廃棄物の処理　・・・・・・14
（９）薬剤の取り扱い　・・・・・・15

３食中毒、伝染病の事故対策　・・・・・・16

Ⅰ 施設・設備の衛生管理

○　作業区域を理解し、施設を衛生的に管理すること。
○　冷蔵庫・冷凍庫は、衛生的に管理されていること。
○　使用水は基準どおりであるか確認すること。

★　作業区域を理解し、施設を衛生的に管理すること　★

調理室内の各施設は、いつも清潔に保ち、ウエット仕様の施設においてもドライ運用を行うこと。また、他の部屋から調理室内に食中毒菌を持ち込んだり、調理室内の食中毒菌によって食品を汚染しないようにすること。

＜調理場の区分＞

<table>
<tr><th>区　分</th><th>作　業　区　域</th><th colspan="2"></th></tr>
<tr><td rowspan="2">汚染作業区域</td><td>検　　収　　室　—原材料の鮮度等の確認及び根菜等の処理を行う場所
食品の保管室　—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
返却された食器・食缶等の搬入場</td><td rowspan="4">作業区域</td><td rowspan="4">調理場</td></tr>
<tr><td>洗浄室（機械、器具の洗浄・消毒前）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">非汚染作業区域</td><td>調理室　ー食品の切裁等を行う場所
ー煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所
ー加熱調理した食品の冷却等を行う場所
ー食品を食缶に配食する場所
配膳室
食品・食缶の搬出場</td></tr>
<tr><td>洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後）</td></tr>
<tr><td>その他</td><td>更衣、休憩室、調理員専用便所、前室等</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

（１）　汚染区域と非汚染区域の相互汚染を防止するため、備品等で区別を明確にすること。

（２）　室内の適切な場所に温度計及び湿度計を備えつけること。

（３）　換気除湿に注意し、できるだけ低温低湿に努めること。
温度は２５℃以下、湿度は８０％以下に保つことが望ましい。

（４）　調理室や配膳室の日常の清掃を徹底すること。

◎調理員専用トイレが汚染作業区域（検収室）にある場合の注意点
　検収時は、トイレの使用を控える。
◎トイレの中に手洗いが無い場合の手洗い方法や注意点。
　トイレ使用後は、ドアノブを直接触らないようにペーパーを使って開けるようにし、ドアノブからの汚染を広げないようにする。
　トイレ使用後は、石けんで丁寧に手洗いし、確実なアルコール消毒をする。

★　冷蔵庫・冷凍庫は衛生的に管理されていること　★

　毎日アルコールで消毒すること。但し、食品から溶出液（ドリップ）等により汚れた場合には拭き取って消毒をすること。

（１）　全ての冷蔵庫・冷凍庫は庫内温度を確認し、記録すること。
　　　冷蔵庫は５°Ｃ以下、冷凍庫は－２０°Ｃ以下
　　　毎日決まった時間（調理前・調理中・調理後）に温度チェックをし、記録すること。
（２）　食肉・魚介類は、他の食品を汚染しないように、それぞれの専用のふた付き容器に入れて保管すること。

★　使用水の外観と残留塩素を確かめること　★

（１）　作業前に５分間流水したあと、遊離残留塩素が0.1mg/ℓ 以上あることを確認すること。
（２）　使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認すること。
（３）　遊離残留塩素量は調理作業前と調理終了後に確認すること。
（４）　遊離残留塩素量が0.1mg/ℓ 以下の場合は十分に流水した後、再検査を行い、その上で適合と判断した水を使用した場合は、使用水１Lを食材と同じように冷凍保存する。
　　　不適合な場合は、速やかに管理職と**相談し**給食を中止すること。

Ⅱ 作業時の衛生管理

１　始業前

○　健康な状態で調理に従事すること。 ○　正しい服装で調理すること。 ○　手指は正しく洗うこと。

★　健康な状態で調理に従事すること　★

毎朝、次のような事項を各自でチェックして、健康状態を確認し、従事者に異常がある場合には、その程度により調理作業に従事しない等の措置をとること。

（１）皮膚に異常がないか。（発疹、化膿部、むくみ、はれ、傷等）

※化膿した傷等がある場合

化膿した傷・発疹等には、食中毒菌である黄色ブドウ球菌が多数存在するので、このような傷が手指・腕・顔等にあると、直接食品に触ったり、または手でこれらの傷等に触ることで手指から食品が汚染される。

また、手指については、化膿していなくても傷・やけど・手荒れなどの部分が黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので、必ず手当をしておくこと。

したがって、化膿した傷等がある場合には、

① 手や腕の場合には完全に防護すること。

② 衛生管理責任者は、手指に化膿した傷がある調理従事者を調理作業に従事させないこと。

③ 手指に傷や手荒れがある場合には手袋をすること。この場合、汚染作業を行う。
これができない場合は、衛生管理責任者はその調理従事者を調理作業に従事させないこと。

（２）下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。（同居人を含む）

（３）本人もしくは同居人が、感染症またはその疑いがある場合は、医療機関を受診し、衛生管理責任者および学校長に申告する。

※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場合

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、また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。

★　正しい服装で調理すること　★

（１）　調理衣、ズボン、帽子は洗濯してある清潔なものを着用する。
（２）　使い捨てマスクを着用する。
（３）　帽子から毛髪がはみ出ていない。服に付着した毛髪はローラー等で取り除く。
（４）　区域専用の清潔な履物を使用する。
（５）　指輪、ネックレス、イヤリング（ピアス）、時計等ははずしている。
（６）　調理衣のままの用便や調理室外に出ない（ごみ出し等）。
　　　用便や外出等をするときは、調理衣・ズボン・帽子を脱ぐ。

★　手指は正しく洗うこと　★

次のときには、必ず手洗いを行うこと。

（１）標準的な手洗い
　①　作業前
　②　用便後
　③　汚染作業から非汚染作業に変わるとき。
　④　生肉、魚介、卵、土のついた野菜や、外部から持ち込まれた容器、汚染された容器、ダンボールを扱ったとき

（２）作業中の手洗い
　①　取り扱い食品の種類をかえたとき
　②　配食缶作業等、作業が変わるとき。

手指はマニュアルに沿って、手洗い用石けん液を使用し、正しく洗うこと。

2　検収時

○　検収は検収室で適確に行うこと。
○　エプロンの色は黄色。

★　検収は検収室にて適確に行うこと　★

（1）　検収責任者を定め、業者立ち会いのもと複数で確実に実施する。
（2）　検収票に基づき、業者立ち会いのもとで、品名、数量、業者名、荷姿、納入時刻、品温すべてを記録・確認を行うこと。
★学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準は別表１のとおり。
（3）　食品は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。
（4）　食品が直接床面に接触しないよう、床面から６０ｃｍ以上の高さの荷台を設けること。
（5）　泥つき根菜類の処理（皮むき、芽とり）は、検収室で行い、球根皮剥き器を使用する時は、水が飛び散らないように、上部にふたをすること。
（6）　検収時に異常があった場合には、衛生管理責任者を通じて管理職に報告し、返品・交換、メニューの変更など、適切な処置を講じること。

・　製造年月日もしくは消費期限、品質保持期限について確認する。
・　牛乳、果物、パン、デザート等加熱しないで提供する食材については、納品時に試食し、異常がないか確認する。
・　冷蔵、冷凍品は、別紙を参考に品温を測定し、それぞれどこへ保管したか、時間・場所を記録する。

＜食肉＞

（1）　鮮度はよいか。
（2）　変色、異臭がないか。
（3）　異物が混入していないか。
（4）　品温は適温か。

＜野菜・果物類＞

（１）　鮮度はよいか。

（２）　病害痕、くさりがないか。

（３）　変色・異臭がないか

（４）　異物・虫等が混入していないか。

＜乾物類＞

（１）　よく乾燥しているか。

（２）　カビ等が発生していないか。

（３）　異臭がないか。

（４）　異物が混入していないか。

（５）　包装が破れていないか。

（６）　消費期限は過ぎていないか。

＜大豆製品＞

（１）　鮮度は良いか。（製造日の確認）

（２）　変色・異臭・ねばりはないか。

（３）　包装は破れていないか。（豆腐は個包装したものを購入）

（４）　品温は適当か。

（５）　納入容器は衛生的で清潔か。

＜加工品＞

（１）　異味、異臭、変色等がないか。

（２）　包装が破れていないか。

（３）　異物が混入していないか。

（４）　品温は適当か。

＜冷蔵・冷凍品＞

（１）　包装が破れていないか。

（２）　冷凍品は包装内部に霜がついていないか。

（３）　異物が混入していないか。

（４）　解凍したものに異味、異臭、変色等がないか。

（５）　品温は適温か。

（６）　食品を冷蔵庫や冷凍庫に移した時間を記録する。

３　下処理時

○　下処理専用の器具を使用すること。
○　下処理室（区域）から調理室（区域）へ汚れを持ち込まないこと。
○　エプロンの色はピンク色。

★　下処理専用の器具を使用すること　★

（１）　下処理用の容器と、調理用の容器を混用しないこと。
（２）　果実用、食肉・魚介類用、その他の加熱調理する野菜類の調理器具はそれぞれ混用しないこと。（包丁、まな板、ざる等）

★　下処理室から調理室へ汚れを持ち込まないこと　★

（１）　下処理室と調理室の往来をなるべく少なくすること。
（２）　下処理作業から調理作業に移る時には、エプロンを外し、履物を交換し、手指は標準的な手洗いをすること。
（３）　下処理用の器具を調理室内に持ち込まないこと。

★　食品は正しく扱うこと　★

（１）　食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう専用の台・容器・器具で下処理すること。食肉、卵、魚介類は、他の食品を汚染しないように使い捨て手袋を着用する。
（２）　キャベツ等の結球野菜は汚れを落してから、中心部までよく洗浄できるように２つ又は４つ割りにし、葉を１枚ずつはがして洗浄すること。
（３）　野菜の洗浄については、３回以上流水でよく洗うこと。
（４）　生食する果物の洗浄については、３回以上流水でよく洗うこと。場合によっては次亜塩消毒を行う。

４　調理時

○　食品は適切な温度管理をすること。
○　二次汚染の防止をすること。
○　調理機械・器具は正しく使用すること。
○　エプロンは無し。

★　食品は適切な温度管理をすること　★

（１）　揚げ物，焼き物，蒸し物は十分加熱し、中心温度計で随時確認［中心温度　７５℃１分以上、(ﾉﾛｳｲﾙｽ対策は８５℃１分以上が有効)］し、記録すること。ただし加熱しすぎないこと。

（２）　十分冷却できるよう調理の手順を工夫し、真空冷却機、専用冷蔵庫または水冷でできるだけ短時間で冷却すること。

（３）　冷却する際は、食肉、卵、魚介類など汚染原因の近くにならないよう、作業動線を考慮すること。

（４）　和え物等で二種以上の食品を混ぜ合わせる場合は、冷却温度が食中毒菌の発育指摘温度帯（約20℃～50℃）にならないように注意すること。

（５）　加熱調理後の食品を冷却する場合、ロング手袋を着用し、食品に直接手で触れないこと。

★　二次汚染の防止をすること　★

（１）　食肉、卵、魚介類・海藻類を扱った手指は必ず標準手洗いすること。
食肉、卵、魚介類を扱う者は、専用のエプロンを着用すること。

（２）　作業が変わるごとに手指を作業中手洗いすること。

（３）　調理器具は必要に応じて洗浄し、殺菌すること。

（４）　漬物・調理加熱済みの食品は、十分に洗浄・殺菌した専用の容器に入れること。

（５）　冷蔵、冷凍された食品は、調理室内に長時間放置しないこと。（必要に応じて冷蔵・冷凍庫で保管する。）

（６）　果物は、殺菌した専用の器具で調理すること。（包丁、まな板等）

（７）　食品からでたアクはボール等に受けて処理すること。

（８）　中心温度計のセンサー部分はその都度**洗浄**・消毒してから使用すること。真空冷却器や焼き物機に付属している温度センサー部分についても調理終了後は十分な洗浄消毒を

行うこと。

（9）　調理室内はふきんを使用しないこと。

★　調理機械・器具は正しく使用すること　★

（1）　包丁、まな板、容器等は調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。

（2）　器具類について、次のように色分けするなどして区別すること。

①肉魚類	赤色
② 加熱前	無地または白
③加熱調理済（生食用）	水色

（３）　計量機器や温度計の点検を定期的にする。

※中心温度計は毎日点検し、記録を残しておく。

5　配食缶時

○　素手で配食せず手袋を着用すること。

○　食缶や配食器具は、洗浄・消毒された清潔なものを使用すること。

○　配食は適切な時間に行うこと。

○　エプロンの色は白。

○　エプロンは洗浄，消毒し、清潔な物を使用する。

○　異物混入のないことを確認する。

★　素手で配食しないこと　★

★食器，牛乳，パン，ご飯，麺，デザートは素手でさわらない。

（1）　配缶前は手洗い･消毒をし､使い捨ての手袋を着用し､必ず清潔な器具を使用すると共に、料理に直接手を触れないように配食すること。また、長時間着用しないこと。

（2）　配缶用の手袋をしたまま他の作業をしないこと。 はずした後は標準的な手洗いを行う。

★　食缶や配食器具は、清潔なものを使用すること　★

（１）　配缶台は使用前にアルコールをふきのばし、消毒する。
（２）　食缶・バットをのせる台車は清潔な物を使用する。
（３）　配缶時の柄杓は消毒済みで、調理作業に使用していないものを使用する。
（４）　食缶等は、床面から６０ｃｍ以上の専用台にのせること。

★　配缶は適切な時間に行なうこと　★

調理後２時間以内に仕上げるように、加熱調理開始時間を考慮する。（例：加熱開始10時半～）

６　検食、保存食

○　検食を実施すること。
○　保存食は必ず採取すること。

★　検食を実施すること　★

（１）　毎日必ず行い、その記録を保存すること。
（２）　検食責任者は、各献立について、味付け、色・形態、香り、一食分の量、温度（加熱・冷却）、異味・異臭、異物の混入について確認し、結果を記録し保存すること。
（３）　異常が認められた場合は給食を中止し、ただちに適切な対応をとること。

★　保存食は必ず採取すること　★

（１）保存食を採取する時は、手袋を使用して清潔な保存袋に保存食をとる。
（２）原材料及び調理済み食品を食品ごとに５０ｇ以上清潔な容器に完全密封して、すぐに保存食用冷凍庫に入れる。－２０℃以下で２週間以上冷凍保存すること。
この時、確実に手指を洗浄・消毒し、素手で食品を扱わない。使い捨て手袋を使用すること。また、原材料を採取する際の包丁・まな板は、食材ごとに洗浄・消毒して使用すること。

（3）保存食の採取および廃棄を記録すること。

① 食品の製造年月日、ロット番号が異なる場合は、それぞれに採取し、保存すること。

②下記の調味料、乾物、缶詰については、保存食から除く。

米・麦・塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・香辛料・だし等

わかめ・干ししいたけ・削り節・昆布・春雨・ごま・のり等の常温保存できる乾物、缶詰、レトルト食品

＜調理済み食品の保存＞

① 主食や個数付けのもの（牛乳、デザート）については１人分を保存する。

調理済み食品は､釜別に採取し､使用している食品がすべて含まれるようにすること。どの学年、クラスにいれたか記入する。）

② 保存食の採取及び廃棄の記録をすること。

７　作業後の調理機械・器具の洗浄・消毒

○　調理機械・器具を洗浄すること。
○　食器を洗浄すること。
○　調理室内の洗浄・清掃を丁寧に行うこと。
○　清掃用具はよく洗浄し乾燥させ、保管すること。
○　基本的に午後もドライ運用を図ること。

★　調理機械・器具を洗浄すること　★

調理機械や器具は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行うこと。

（１）　調理中の洗浄は、原則として行なわない。

（２）　機械は、作業後に必ず部品をとりはずして、洗浄すること。

（３）　作業終了後は、よく洗浄し適切な方法で殺菌を行い、十分に乾燥すること。

＜調理機械類＞

球根皮剥き機、洗米機、野菜切裁機類（スライサー等）、フードカッター等は、使用後に可能なものは分解し、洗浄、乾燥をすること。

（洗浄消毒マニュアルpart１　P24）

①部品は取り外す。（スライサーベルト・ねじ・刃等）

② 水または温湯で、切りくずや汚れを洗浄する。

③ 洗剤溶液でよく洗浄する。

④ 温湯でよく洗剤を洗い流す。

⑤ 洗浄済みの部品等は、消毒保管庫等で殺菌保管する。

⑥本体は、ペーパータオル（使い捨ての不織布）で水気を拭き取り乾燥させる。

＜調理器具＞

調理台、作業台、カート、シンク、ラック等は使用後、洗浄、乾燥、消毒をする。

（洗浄消毒マニュアルpart１　P20）

①　水または温湯でよく洗浄する。

② 洗剤溶液でよく洗浄する。

③ 温湯でよく洗剤を洗い流す。

④ ペーパータオル（不織布）で水気を拭き取り乾燥させる。

＜調理用具＞

包丁、まな板、スパテラ、ひしゃく、かご、バット、ボール等

（洗浄消毒マニュアルpart１　P36）

① 水または温湯でよく洗浄する。

② 洗剤溶液でよく洗浄する。

③ 温湯でよく洗剤を洗い流す。

④ 消毒保管庫で消毒し保管する。

＜エプロン＞

（洗浄消毒マニュアルpart１　P43）

① きれいなものから順に、洗剤溶液で洗浄する。

② 水または温湯でよく洗浄する。

③ 種類ごとによく乾燥させる。

④ 乾燥後は、種類ごとに専用のケースに保管する。

＜たわし、スポンジ、爪ぶらし・ゴム手袋＞

（洗浄消毒マニュアルpart１　P46）

① 専用のバケツに洗剤溶液を入れる

② 用途別によくもみ洗いをする。

③ 温湯でよく洗剤を洗い流す。

④ 専用の容器に、次亜塩素酸ナトリウム２００ｐｐｍ溶液を入れ、５分間漬け置く。

⑤ 流水で十分すすぐ

⑥ 水気を十分に切った後、乾燥させる。

※ゴム手袋に関しては、指の間や手首の部分も丁寧にもみ洗いをする。

また、裏返して同様に洗浄する。

★　食器を洗浄すること　★

＜食器＞　（洗浄消毒マニュアルpart２　P1）

自動食器洗浄機（洗剤投入なし）の場合

① 残菜を除去する。

② 洗剤を入れた温湯に浸漬して予洗する。

③ 洗浄機にかけすすぐ。

④ すすぎを十分にできる速度で行い、汚れや洗剤が完全に落ちたことを確認する。

自動食器洗浄機（洗剤投入）の場合

① 残菜を除去する。

② 洗剤を入れた温湯に浸漬して予洗する。

③ 洗浄機にかけ洗浄する。この時、洗浄機が正常に作動しているか確かめる。

④ すすぎを十分にできる速度で行い、汚れや洗剤が完全に落ちたことを確認する。

★　調理室内の洗浄・清掃を丁寧に行うこと　★

① 冷蔵庫や冷凍庫の取手、水道の給水栓等の手がよく触れる部分は、洗浄・消毒をすること。

② 床は、用途に合わせて洗浄・清掃すること。

＜その他の床＞　（洗浄消毒マニュアルpart２　P13）

①ドライ方式の場合

・毎日

床のゴミを取り除き、水切りワイパーで水分を取り除く。

・休前日、床が汚れた時

床のゴミを取り除き、水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。流水で洗い流し、水きりワイパーで十分に水を切った後、換気をよくしてすみやかに乾燥させる。

②ウエット方式（ドライ運用）の場合

・毎日

床のゴミを取り除く。床の水分は水切りワイパーで水を切る。

※肉のドリップなどで汚れた場合、タイルの目地などに汚れがたまった場合は、下記の方法で洗浄する。

① 水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。

② 流水で洗い流し、水きりワイパーで十分に水を切る。

※タイルの目地等、水きりが十分にできない場合は不織布等で乾拭きする。

・休前日、床が汚れた時

床のゴミを取り除き、水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。

流水で洗い流し、水きりワイパーで十分に水を切った後、不織布等で乾拭きする。

換気をよくしてすみやかに乾燥させる。

※タイルの目地等、水きりが十分にできない場合は、不織布等で乾拭きする。

＜排水溝＞ （洗浄消毒マニュアルpart２　P20）

・毎日

排水溝の中に汚れがないか確認し、ゴミ等がある場合は取り除き、水で洗い流す。

・休前日、汚れがひどい時

排水溝及び溝カバーに洗剤をつけて、４～５分放置後にブラシでこすり洗いし、水で洗い流し、溝カバーを元の場所に設置する。

★　清掃用具はよく洗浄し乾燥させ、保管すること　★

（１）洗剤溶液でよく洗浄すること。

（２）よく洗剤を洗い流した後、乾燥させ専用の場所で保管すること。

8　廃棄物の処理

○廃棄物の処理は適切にすること。

★　廃棄物の処理は適切にすること。　★

① 廃棄物の容器は、蓋付の耐水性のもので、掃除しやすく、汚物、汚水、悪臭が漏れないものにすること。

②作業終了後、廃棄物は室外の保管場所に搬出すること。

・生ゴミ類

専用のザルで水切り後、市指定のゴミ袋に入れ、保管場所に搬出すること。

・空き缶・空き瓶・プラスチック類

残りかすは洗浄し、分類すること。

③ 廃棄物の容器は、使用後掃除し、乾燥させておくこと。保管場所は掃除すること。

9 薬剤の取り扱い

（１）適切な濃度や使用量を守って消毒する。

（２）次亜塩素酸ナトリウムの希釈方法　（別表２）

（３）子どもが嘔吐したときの学校の対応

嘔吐で汚れた食器は給食室に戻さないことを教職員に徹底する。給食室以外で洗浄，消毒したものを給食室に返却。

アルコール	エタノールに複数の食品添加物を配合し、「食品添加物」の認定を受けた物であること。 原則として希釈せず原液で、かつ対象物の水分を十分に除去した状況で使用することで、殺菌効果を発揮する。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液して、対象物を浸漬するか、もしくは布巾などにしみこませて、対象物に接触させることで、殺菌効果を発揮する。 ２００ppmなら５分間、１００ppmで１０分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ（手指保護のため、手袋を着用する）こと。塩素臭が出るので、換気を行う。

Ⅲ　食中毒、伝染病の事故対策

○　食 中 毒 、 伝 染 病 の 事 故 発 生 時 の 処 理

（1）　学校においては、学校医、教育委員会に連絡し、患者の措置に万全を期すること。

（2）　連絡事項については次の内容で行い、その指示を受けること。

① 探知の日時および方法

② 発生の日時

③ 患者の住所、学年、氏名

④ 診察医療機関

⑤ 喫食した給食の内容

⑥ 主要症状

⑦ 保存食の確保の有無

（3）　学校医の意見を聞き、健康診断、出席停止、臨時休校、その他の事後措置の計画に基づいて予防措置を行うこと。

（4）　保健所からの指示があった場合は、それを必ず記録し、指示に従って措置を取るとともに、その措置も記録し学校給食センターに連絡すること。

（5）　保護者その他関係方面に対しては、患者の集団発生状況を周知させ、協力を求めること。

（6）　食中毒、伝染病の発生原因については、関係機関の協力を求め、これらを明らかにするよう努力し、その原因の除去、予防に努めること。

（7）　食中毒、伝染病が集団発生した場合、「管理下における伝染病（食中毒含む）発生時の対応」に基づいて速やかに学校給食センターに連絡するとともに、報告書を作成し提出すること。尚、終結の場合も同様とすること。

（8）　食中毒が発生した場合、次の事項について確認、準備すること。

① 各学校の発生状況を把握する。

② 調理従事者の中に体調不良の人がいないかどうか確認する。

③ 最近２週間の献立表を用意する。

④ 原材料の仕入先リストを用意する。

⑤ 保存食をすぐに提出できるように準備しておく。

⑥ 衛生管理チェックリストや検収、保存食、給食日誌（検食）等の各記録簿を準備しておく。

各種点検票様式

１．衛生管理チェックリスト（日常点検表）
２．給食日誌
３．食材発注簿
４．検収記録簿
５．検食記録簿
６．納入業者一覧表

参考資料

１．文部科学省からの通達内容（調理の在り方等について）
２．原料の鮮度判定の目安
３．原材料、製品等の保存基準

平成　９年４月　　制定
平成１１年６月　　一部改訂
平成１７年６月　　一部改訂
平成２３年３月　　一部改訂
平成２９年４月　　一部改訂