

八尾市立中学校給食衛生管理基準

1. 総則

八尾市立中学校給食の調理等業務履行に当たっては、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び、その他食品衛生及び公衆衛生に関する法令等を遵守することはもとより、学校給食法の趣旨を十分理解し、文部科学省「学校給食衛生管理基準」を準拠しつつ、この「八尾市立中学校給食衛生管理基準」に基づき適正に行うこと。

この基準は、八尾市のデリバリー方式により実施する学校給食の調理施設等に係る衛生管理について適用する。

2. 学校給食施設及び設備に係る衛生基準

(1) 調理施設

- A. 調理施設は、隔壁等により、汚水溜、動物飼育所、産業廃棄物集積等不衛生な場所から完全に隔離された場所により設置し、衛生面に配慮した構造とし、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握を行うとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- B. 調理施設は、汚染作業区域（検収室、食材料の保管室、下処理室及び洗浄室をいう）、準清潔作業区域（調理室をいう）、及び清潔作業区域（盛り付け室及び製品の保管室をいう）を明確に区分すること。なお、各区域を固定し、壁での区画、床の色分け等により、明確に区画すること。
- C. ドライシステム・ドライ運用を導入していること。
- D. 調理施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には、エアカーテン、網戸、自動ドア等により、ねずみ・昆虫類などの侵入を防止する措置が講じられていること。また、調理室の入り口にはエアシャワーを備えていることが望ましい。
- E. 調理施設内は、内部の温度及び温度管理が適切に行える空調等を備えた構造とし、随時温度及び湿度の点検を行うこと。
- F. 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- G. 外部からの汚染をうけないような構造の検収室を設けること。
- H. 排水溝は、詰まりや逆流せず、かつ排水が飛散しないとともに、日常的に洗浄が行える構造及び配置であること。
- I. 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- J. 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜）の保管場所は、調理室外の適切な場所に設けること。
- K. 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室からの道のりとして 3m 以上離れた場所に、給食調理従事者（食品の盛付・配膳等、食品に接触する可能性のある者）専用の物とするよう努めること。
さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。
便所には、専用の手洗い設備、専用の履物が備えられていること。
また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

(2)調理設備

①共通事項

- A. 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程にあった作業動線となるよう配慮した配置に努めること。
- B. 全ての移動性の器具・容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- C. 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置すること。また、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であることが望ましい。
- D. 調理した食品を喫食するまでの温度管理及び時間短縮を図るため、保冷設備を備えた配送車両を必要台数確保すること。

②調理用の機械、機器、器具及び容器

- A. 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、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。
- B. 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に応じた大きさと数量を備えること。
- C. 献立や調理内容に応じて、調理作業を合理化する調理用機器(焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等)を備えるよう努めること。

③シンク

シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理食品、非加熱調理食品及び器具の洗浄に用いるシンクを別々に設置するとともに、多層式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用シンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用シンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

- A. 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。
- B. 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-20℃以下)の温度を適正に管理するとともに、庫内の温度を毎日記録し、整理整頓し清潔に保持すること。また、食品からの溶出液等により汚れた場合は、そのつど清掃するとともに、週1回以上清掃すること。

⑤温度計及び湿度計

施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

- A. ふた付の廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- B. 調理室にふた付の残菜入れを備えること。

⑦手洗い設備

- A. 手洗い設備、履物の消毒設備(履物の交換が困難な場合に限る。)は、前室、各作業区域の使用しやすい位置に設置すること。
- B. 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式または自動式等の温水に対応した方式であることが望ましい。
- C. 給食調理従事者が使用する便所には、専用の手洗い設備を備えること。

(3)調理施設及び設備の衛生管理

- A. 調理施設及び設備は常に整理・整頓・洗浄し、清潔に衛生管理すること。
- B. 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- C. 調理施設は、換気を行い、温度は 25℃以下、湿度は 80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに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は毎日記録すること。
- D. 調理施設内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
- E. 調理施設の給水、排水、採光、換気等の状態を適切に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
- F. 調理施設の床面(排水溝を含む。)、内壁のうち床面から 1 m までの部分及び手指の触れる場所は、1 日 1 回以上清掃すること。床面 1 m 以上の部分は 1 月に 1 回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。
- G. 調理施設及び設備は、ネズミ及び蝇、ゴキブリ等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止策を講じること。また、ネズミ及び衛生害虫の侵入及び発生状況を 1 ヶ月に 1 回以上点検するとともに、ネズミ及び衛生害虫の駆除を半年に 1 回以上(発生を確認した時はその都度)実施し記録し、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。さらに、調理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、ネズミ及び衛生害虫の繁殖場所の排除に努めること。なお、殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取り扱いに十分注意すること。さらに、給食調理従事者が使用する便所について、特に衛生害虫に注意すること。
- H. 給食調理従事者が使用する便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行うこと。
- I. 手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用はしないこと。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。使用したペーパータオルを捨てるゴミ箱は蓋付・足踏み式が望ましい。
- J. 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、全面を流水で洗浄し、さらに 80℃、5 分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、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。また、使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生管理に使用すること。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ものをそのまま調理後の食品用に使用することは、決して行わないこと。

- K. フードカッター、ミキサー、野菜切り機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、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、すべての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うこと。
- L. シンクは2次汚染を防止するため、洗浄及び消毒し、清潔に保つこと。なお、調理用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。
- M. まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いため、特に十分な消毒に留意すること。なお、木製の器具は使用を極力控えること。
- N. 天井の水滴を防ぐとともに、カビの発生の防止に努めること。
- O. 床は破損個所がないよう管理すること。
- P. 清掃用具は整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共有を避けること。
- Q. 調理施設（ロビー等の共有施設を含む。）において、関係者等が嘔吐した場合には、次亜塩素酸ナトリウム等を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、関係者及び給食調理従事者等へのノロウイルス等感染及び施設の汚染防止に努めること。

3. 調理過程

①共通事項

- A. 給食の食品は、野菜の下処理・切裁以外の前日調理を行わず、全てその日に施設で調理し、生で食用する果物類等を除き、加熱処理したものを提供すること。また、加熱処理する食品については、中心温度計を用いるなどにより、中心温度が85℃で1分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。
- B. 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、野菜及び果物を加熱せずに提供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの200mg/lの溶液に5分間（100mg/lの溶液の場合は10分間）又はこれと同等の効果をもつもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。
- C. 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の盛り付けに際しては、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。
- D. 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器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、やむを得ず食品を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ること。
- E. 冷却用の機械器具（急速冷却機等）は、清潔なものを用いること。

②使用水の安全確保

- A. 使用水は、文部科学省「学校環境衛生基準」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以上であることを並びに、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。

- B. 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し、直ちに委託者の指示を受け、適切な措置を講じること。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°C 以下で 2 週間保管すること。
- C. 貯水槽を設ける場合は、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、清掃した証明書等は 1 年間保管すること。

③二次汚染の防止

- A. 献立ごとに調理作業手順、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、作業動線の交差が生じないようにする等、調理過程における衛生管理を相互に確認し、徹底を図ること。なお、調理作業時に変更が生じた場合は、赤字で変更すること。
- B. 食品並びに移動性の器具及び容器の取扱いは、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扱う場合には、30cm 以上の台に乗せて行うこと。また、使用後も床に直接置かないこと。
- C. 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。
- D. 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を図ること。
- E. 調理終了後の食品は、衛生的な容器に蓋をして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- F. 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がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
- G. 調理終了後の食品は、素手で触らないこと。
- H. 調理作業時には、ふきんを使用せず、ペーパータオルを使用すること。
- I. エプロンや履物等は、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、区分して保管する等、衛生管理に配慮すること。

④盛り付け

- A. 盛り付け台等、直接容器が触れる場所は、洗浄または水拭き後、アルコール消毒を行うこと。
- B. 作業開始前に、手洗い・消毒、作業衣の付着異物除去を行うこと。
- C. 食缶・食器(ランチボックス)への盛り付けについては、清潔な容器・器具を使用し、素手で取扱うことのないよう使い捨て手袋を着用して作業を行うこと。
- D. 異物混入が生じないよう万全を期すること。
- E. 冷却したおかずは、冷蔵庫から直前に出して盛り付け、温かいおかず・主食は調理終了後速やかにランチボックス・食缶に移し入れること。
- F. 食缶・ランチボックスへの配缶・盛り付け開始・終了時間を記録すること。

⑤食品の適切な温度管理等

- A. 調理室内は、湿度 80%以下、温度を 25°C 以下に保つよう努め、温度及び湿度を確認し、記録すること。また、換気を行うこと。

- B. 原材料は、戸棚、冷蔵・冷凍庫設備で適切な温度管理を行い、保存すること。特に、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。また、加熱処理を行う場合も加熱処理されるまでの常温放置時間帯の短縮を図ること。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それぞれ記録すること。
- C. 下処理後の加熱を行わない食品は、下処理後速やかに調理に移行すること。
- D. 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（20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするために、冷却機等を用いて 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し、その後は 10℃以下で保存すること。加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時及び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。
- E. サラダ・和え物等、食缶で提供する冷菜は、上記 D により 10℃付近まで急速冷却したのち、提供まで 10℃以下で保管すること。
- F. ランチボックスの副食は盛り付け中・運搬中においても 20℃以上にならないように温度管理を徹底すること。気温が高い時期は、保温運搬容器に蓄冷剤を入れて温度上昇を防ぐこと。
- G. 温かいまま提供する食品は、提供まで可能な限り 65℃以上で保存すること。また、配送に当たっては、委託者の準備する保温運搬容器保温食缶を使用し、温度を保持すること。
- H. 調理後の食品は、調理終了から 2 時間以内に給食を提供することが望ましい。

⑥廃棄物処理

- A. 調理中に出る廃棄物は、蓋のある容器に処分すること。
- B. 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- C. 廃棄物は、汚臭、汚液が漏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。
- D. 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- E. 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- F. 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。

4. 配送等及び中学校の配膳室

①配送等

- A. 調理施設においては、容器、配送車両の設備の整備に努め、配送途中の塵埃等による給食の汚染を防止すること。
- B. 配送過程においては、副食ランチボックス・食缶（冷）の温度は 10℃以下、主食ランチボックス・食缶（温）の温度は 65℃以上を、可能な限り維持できるよう、設備を備えた配送車両を用いるなど、適切な温度管理を行い配送し、配送時刻・設備内温度を記録すること。
- C. 配送従事者の服装や配送車両の清潔保持に努めること。
- D. 配送車両への積み下ろしにあたり、食缶や運搬容器を運ぶ時は、手洗い・消毒した手で扱うか、清潔な手袋をつけること。
- E. 保温運搬容器及び食缶・食器・ランチボックス等は、回収後、速やかに洗浄・消毒を行い、衛生的に保管すること。

- F. 配送及び回収時においては、指定以外の物や物品を同乗又は積載しないこと。また、食缶及び保温運搬容器は、調理施設・車両の床等、土足が触れる箇所に直接置かず、衛生的に取り扱うこと。台車等を使用する場合は、食缶や保温運搬容器を汚染することのないように、十分注意すること。

②中学校での配膳

- A. 配膳室・再加熱室の衛生管理に努めること。
- B. 配膳員は、給食の配送から回収までの業務を衛生的に管理すること。
- C. 配膳員は、毎日、各学校に配送される中学校給食の調理済み食品を採取し、ビニール袋等の清潔な容器に密閉して入れ、専用の冷凍庫で -20°C 以下で2週間以上保存すること。また、保存した日時・破棄した日時及びその状況を記録すること。
- D. 配膳室及び再加熱室内の床面及び1 m以下の内壁及び手指の触れる部分は毎日清掃すること。
- E. ねずみ・はえ・ごきぶり等の発生状況を点検し、その結果を記録すること。
- F. 牛乳については、納入後、異物の付着等を点検すること。また、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが供給されるよう品質の保持に努めること。
- G. 保冷库、牛乳保冷库、保存食用冷凍庫の庫内温度を管理し、その結果を記録すること。また、必要に応じて消毒を行い、清潔・衛生的に保持すること。
- H. 返却された牛乳容器・ゴミ等は汚臭・汚液がもれないようビニール袋などに入れて密閉し、学校の指定場所に運ぶなど、適切に処理すること。給食の残菜は、調理施設で廃棄物として処理すること。
- I. 生徒等の嘔吐物のため汚れた食器類は、消毒を行うなど衛生的に処理し、配膳室内に未処理のまま直接返却されないよう注意すること。
- J. 配膳室に関係者以外を立ち入らせたり、動物等を入れないこと。

③配膳員の衛生

- A. 健康状態に常に注意し、毎日衛生点検を行い記録すること。配膳員またはその同居人が感染症患者または無症状病原体保有者であると判明した場合は、従事することを禁止し、必要な措置をとること。6. 衛生管理体制に係る衛生管理基準②③についても遵守のこと。
- B. 配膳員の身体・衣服は常に清潔に保ち、配膳業務にあたっては、毎日、専用の清潔な作業衣・マスク・帽子・履物等を使用すること。また、配膳室用の作業衣等や履物を着用したまま便所に入らないこと。
- C. 爪は常に短く切り、指輪・ネックレス等のアクセサリーは着けないこと。
- D. 作業開始前及び用便後には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。
- E. 配膳室・再加熱室内においては、喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はしないこと。

5. 検食及び保存食等

①検食

- A. 調理後配送までに検食を行うこと。また、学校では同様の検食を給食開始時間の30分前(概ね正午)までに学校長等責任者から受けること。異常があった場合には、給食を中止するとともに、速やかに教育委員会に連絡すること。

- B. 検食にあたっては、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、野菜・果物等は十分に洗浄されているか、1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確認すること。
- C. 検食を行った時間、意見等結果を記録すること。

②保存食

- A. 保存食は、調理施設において、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに 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°C 以下 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も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。
- B. 各中学校の配膳室においては、再加熱したもの、生徒に配食する直前まで冷蔵庫・コンテナで保管したもの 1 食分を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°C 以下 2 週間以上保存すること。
- C. 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、すべて割卵し、混合したものから 50g 程度採取し保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、業者ごとに保存すること。
- D. 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品がすべて保管されているか並びに破棄した日時を記録すること。

6. 衛生管理体制に係る衛生管理基準

①衛生管理体制

- A. 調理施設の管理者は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理責任者」という。）を定めること。
- B. 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品衛生及び給食調理従事者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正に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- C. 衛生管理責任者は、調理作業工程表に基づき、給食調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打ち合わせを行うこと。
- D. 調理施設の管理者及び配膳員は、学校給食の衛生管理について注意を払い衛生管理の徹底を図り、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- E. 調理施設の管理者は、施設及び設備の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急処置を講じること。また、改善に時間を要する場合は、計画的な改善を行うこと。
- F. 調理施設の管理者は、給食調理従事者を対象とした研修の機会を確保するよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が受講できるよう配慮すること。
- G. 調理施設の管理者は、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れせず、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、手洗い手指の消毒を行わせること。

②給食調理従事者等の衛生管理

- A. 給食調理従事者等は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- B. 調理及び配膳にあたっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食品、食器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、履物を着用させること。調理衣に付いた髪の毛等は、ローラー式粘着テープ等で取り除いた後、下処理室、調理室に入室すること。また、ヘアピンは使用しないこと。また、エプロンは作業区分、用途別にそれぞれ専用のものを使用すること。
- C. 作業区域用の調理衣及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- D. 爪は常に短く切り、指輪・ネックレス等のアクセサリーは着けないこと。
- E. 調理衣のまま屋外に出ないこと。
- F. 給食調理従事者等は、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（文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照）。なお、使い捨て手袋を使用する場合には、作業の切れ目に交換を行うこと。
 - ・作業開始前及び用便後
 - ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ・食品に直接触れる作業にあたる場合
 - ・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
 - ・配膳の前

③給食調理従事者等の健康管理

- A. 給食調理従事者等は、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。また、ノロウイルスの流行時には、十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど、自らが施設や食品の汚染の原因とならないよう注意するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つよう努めること。
- B. 給食調理従事者等は、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 回程度健康状態を把握することが望ましい。
- C. 検便は、赤痢、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌について、毎月 2 回以上実施すること。また、必要に応じ 10 月から 3 月にはノロウイルスを含めること。
- D. 教育委員会が必要と判断した場合は、臨時に検便を実施すること。
- E. 検便結果において陽性反応が出た後は、直ちに教育委員会に報告し、検査で連続 3 回の陰性結果が出るまで調理施設・配膳室に立ち入らせてはならない。また、その間はこれに代わる必要な人員を確保し、従事させること。
- F. 調理施設の管理者は、給食調理従事者等の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等外傷等健康状態を毎日個人ごとに把握するとともに、本人もしくは同居人に、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 10 年法律第 114 号）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症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等、食品衛生上支障のある者は、調理作業への従事を禁止すること。

- G. ノロウイルスを原因とする感染症疾患による症状と診断された給食調理従事者等は、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、調理施設に立ち入らせないこと。また、ノロウイルスにより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給食調理従事者等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・配膳に直接従事させないこと。

④食中毒の集団発生の際の措置

- A. 教育委員会、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。
- B. 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。

⑤点検、検査及び報告

- A. 調理施設の管理者は、衛生管理責任者に点検作業を行わせるとともに、その都度点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認し記録すること。
- B. 委託者等が、定期的又は臨時的に調理施設の検査を実施する場合には、受託者は、検査に協力すること。
- C. 点検及び検査の結果、改善が必要とされた場合には、調理施設の管理者は、速やかに必要な措置を講じること。
- D. その他突発的な事故が生じた場合には、委託者と協議し速やかに必要な措置を講じること。