

## 第6章

### 学校給食の衛生管理



## 第6章 学校給食の衛生管理

学校給食は、児童生徒の健康を守ることが大きな目的の一つであり、提供される給食は、栄養及び教育への配慮はもちろんのこと、安全かつ安心なことが基本である。

学校給食の衛生管理は、<sup>(※)</sup>HACCPの考え方に基づく学校給食衛生管理基準（学校給食法第九条）の各項目に沿って実施する上で、下記の文部科学省作成の各マニュアル及び厚生労働省作成「大量調理施設衛生管理マニュアル」を適切に活用し、科学的根拠に基づく取組により徹底する必要がある。

### 《文部科学省発行学校給食の衛生管理に係るマニュアル一覧》

- 学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月）  
※以下「手洗いマニュアル」という
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成21年3月）
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成22年3月）  
※以下「洗浄・消毒マニュアル」という
- 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成23年3月）  
※以下「衛生管理マニュアル」という
- 学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月）  
※以下「調理従事者研修マニュアル」という
- 学校給食施設・設備の改善事例集（平成25年3月）  
※以下「改善事例集」という

<sup>(※)</sup> HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（HA：ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程（CCP）を管理し、製品の安全性を確保しようとする工程管理システムに基づく衛生管理の手法



〔1993年に、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)が、HACCPの具体的な原則と手順(7原則12手順)を示し、食品の安全性をより高めるシステムとして国際的に推奨。〕

※ HACCPは、工程管理のシステムであり、それ自体が必ずしも施設整備を求めている訳ではありません。  
 ※ HACCPは、事業者がそれぞれの工場における食品製造工程について、主体的に危害要因を分析し管理システムを設定・運営するもの。(何をどこでどのように管理するかを事業者自らが、考え、設定し、実施し、その証拠を残すという一連の作業システム)

(厚生労働省・農林水産省「HACCPとは？」から一部抜粋)

「調理従事者研修マニュアル」の、P25《衛生管理を徹底させるためのステップ表》を活用し、衛生管理上整備が必要な施設・設備並びに学校給食従事者の作業上の課題を明確にして、各市町村教育委員会と連携の上、改善に取り組む。また、P89・90《衛生管理評価のチェックリスト》により取組の評価を行うことで、衛生管理の徹底を図る。

## ＜衛生管理を充実させるためのステップ表＞

衛生管理をソフト面だけに頼ると、担当者の交替や危機意識のうすれにより後退することがあります。それを防ぐためには、ハード面での整備が必須です。それぞれの調理場の課題を見つけ、不備がある点については、手順に従って改善を図り、衛生管理の徹底を図りましょう。

### 食中毒ゼロ

#### Step6 調理従事者専用トイレの整備

- 調理従事者専用のトイレがある。
- トイレの個室内に手洗い設備がある。

#### Step5 作業動線の確保

- 作業動線が一方向となるような機器の配置である。
- 機械及び機器等は可動式である。

#### Step4 検収室の整備

- 十分な広さの検収室がある。
- 検収に必要な機器や器具が整備されている。
- 球根皮剥機は、検収室に設置してある。

#### Step3 手洗い設備の充実

- 前室の手洗い設備は整っており、十分な数が設置してある。
- 調理場内の手洗い設備は、作業区分ごとにある。
- 手洗い設備は温水対応である。

#### Step2 ドライ使用及びドライ運用

- 調理場は、ドライシステムであり、ドライ運用している。
- ウエットシステムの調理場においては、ドライ運用が行われている。

#### Step1 作業区分の明確化

- 汚染作業区域と非汚染作業区域、その他の区域は部屋やカウンター、衝立等で明確に区分してある。
- 汚染作業区域と非汚染作業区域で、履物、エプロン、器具等を区別している。

#### ○作業工程表・作業動線図の作成 ○厨房機器の衛生的な取扱い

#### ◆注意点◆

このステップ表は、食中毒防止の徹底を図るために必要な施設・設備の整備の重要度を考慮して作成した手順です。地域や現場の実態により、飛び超えて次のステップに進むことも考えられます。また、施設・設備の整備状況にかかわらず、厨房機器の衛生的な取扱いや作業工程表、作業動線図の作成等、ソフト面での取組は必ず行うべきことです。

（調理従事者研修マニュアル第6章 P25 を参考に作成）

1 学校給食施設及び設備の整備及び管理（学校給食衛生管理基準 P 1～4）

学校給食の施設及び設備の整備及び管理については、学校給食衛生管理基準第2「学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準」の各項目に基づき、適切に実施する。

(1) 学校給食施設

学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じる。

ア 学校給食施設の区分

学校給食施設は、下の表に従い適切に区分する。

《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	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 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 配 膳 室 食品・食缶の搬出場 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）	

（学校給食衛生管理基準 P 16 から一部抜粋）

イ ドライ使用及びドライ運用について

午前の調理作業及び午後の洗浄・消毒作業におけるドライ使用及びドライ運用の効果について、十分に理解した上で取り組み、徹底を図る。《参照「調理従事者研修マニュアル」P37～44、「改善事例集」P21～32》

ウ 学校給食従事者専用のトイレについて

学校給食従事者専用トイレは、ウイルス等の感染源となる可能性があることから、特に学校給食衛生管理基準に沿った施設・設備となるよう努める。《参照「調理従事者研修マニュアル」P64～67、「改善事例集」P54～60》

(2) 学校給食設備

学校給食に係る各設備は、正しく設置するとともに、適切に使用する。《参照「改善事例集」P49～53》

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

学校給食施設及び各設備は、常に清潔で衛生的に保ち、定期的に点検、保守を行う。

## 2 調理の過程等における衛生管理（学校給食衛生管理基準 P 5～11）

調理の過程等における衛生管理については、学校給食衛生管理基準第3「調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準」の各項目に基づき、適切に実施する。その際、特に以下の点に留意する。

### (1) 学校給食用食品の購入

学校給食用食品の購入については、委員会等を設け、食品納入業者及び製造業者、食品の選定について組織的に対応する体制を整備の上、学校給食の安全を確保する。

### (2) 食品の検収

検収室の整備及び確実な検収の実施を徹底する。《参照「調理従事者研修マニュアル」P54～59、「改善事例集」P45～48》

#### 【検収のポイント】

区分	ポイント（確認事項）
納品時間	・指定した日時に納品されているか
数量	・数、重量について、大きさについて（バラつきはないか等）
品質・異物	・カビ、病害虫はないか、変質、変色、異臭はないか ・異物は混入していないか
鮮度	・生鮮品や卵の鮮度は良いか ・肉などの色はくすんでいないか ・冷凍食品に霜が付くなど、再凍結された様子がないか ・異臭は無い ・生鮮品は冷蔵、冷凍品は冷凍状態で搬送されているか
品温	・運搬時を含め、「保存基準」に適する温度であるか
消費（賞味）期限	・期限内のものであるか
包装容器等	・外装の汚れや破損について、容器の再利用について
表示	・加工食品の包装に食品衛生法で定められた製造者の住所、氏名、生産地、添加物、保存方法、ロット等適正な表示があるか ・アレルギーの有無について
産地	・指定した産地であるか
納入業者	・服装などは清潔か

### (3) 調理過程

調理過程における衛生管理の徹底においては、特に、調理従事者について「手洗いマニュアル」「洗浄・消毒マニュアル Part I・Part II」「衛生管理マニュアル」「調理従事者研修マニュアル」等を活用の上、教育委員会等による適切かつ効果的な研修を実施し、資質の向上を図る必要がある。また、留意する点を「調理作業工程表」に記載し、共通理解の上取り組む。なお、以下の点については、特に留意する。

#### ア 二次汚染の防止

作業工程表、作業動線図の作成

事前に献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した「調理作業工程表」や食品の調理室内の動きを示す「作業動線図」を、「調理従事者研修マニュアル」P68～80を参照の上作成し、必ず衛生管理者と調理員等全員で確認した後、作業を開始する（調理業務等

民間委託の施設においても同様の対応を行う)。

※作業中の手順や汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差がないか確認し、全員で二次汚染の防止に努める。

【調理作業工程表作成のポイント】

調理作業工程表では「だれが」「いつ」「どこで」「何に気を付けて」「どのような作業をするのか」を明確にすることで、二次汚染を防止するとともに、作業を安全かつスムーズに行うことができる。

《 明確にする事項 》

- ① 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（下処理と調理）
- ② 献立名
- ③ 時間（タイムスケジュール）
- ④ 担当者
- ⑤ 調理作業の内容（時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか）
- ⑥ 衛生管理のポイント（手洗い、エプロン交換、温度確認など）
- ⑦ リスクが高い食品（肉、魚、卵等）については、担当者と扱う時間、衛生管理点（手洗い、エプロンの交換など）を明確にする。
- ⑧ 食物アレルギー対応食の作業工程については、普通食の作業工程表の中に明記する。
- ⑨ 調理作業中に担当者や時間の変更等が生じた場合は、赤字等で修正するなど正確に記録をしておき、次の参考にする。

（「調理従事者研修マニュアル」P 68 から一部抜粋）

食物アレルギー対応作業工程表（例） 【牛乳除去】

平成 年 月 日 ( )

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
白菜のクリーム煮	A	採収	ルク作り(牛乳) サラダへのコンタミ注意 白菜、人参、玉ねぎ、じゃがいも切り	エプロン交換 手洗い 靴履替え	鶏肉炒める・煮込み・調味	エプロン 手洗い	煮込み・調味	温度確認	手洗い	清掃作業
	B	(下処理)								
野菜サラダ	C	白菜、人参、玉ねぎ じゃがいも ブロッコリー カリフラワー	ブロッコリー切り カリフラワー切り	エプロン 手洗い	鍋・冷却	調味	和える	配食・配達		
	D	その他 アレルギー対応食 アレルギー対応食	コーン缶切り ドレッシング開封	アレルギー対応食 ○等○粒 ○○○○ クリーム煮(牛乳除去・豆乳代替) ムニエル(牛乳除去・サラダ代替)	食器用意	エプロン 手洗い	【クリーム煮】 煮込み・調味(豆乳)	【ムニエル】 煮込み(サラダ油)	配食→配達準備 積み込み	
ムニエル	E	鮭下味	バターを溶かす	鉄板準備	エプロン 手洗い	鮭を焼く	中心温度	片付け		
	F	牛乳炊え	小麦粉をまぶす	エプロン 手洗い	エプロン 手洗い	手洗い	配食・配達			

作業工程表を作成するにあたっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

（「調理従事者研修マニュアル」P 77 から一部抜粋）

## 【作業動線図の作成のポイント】

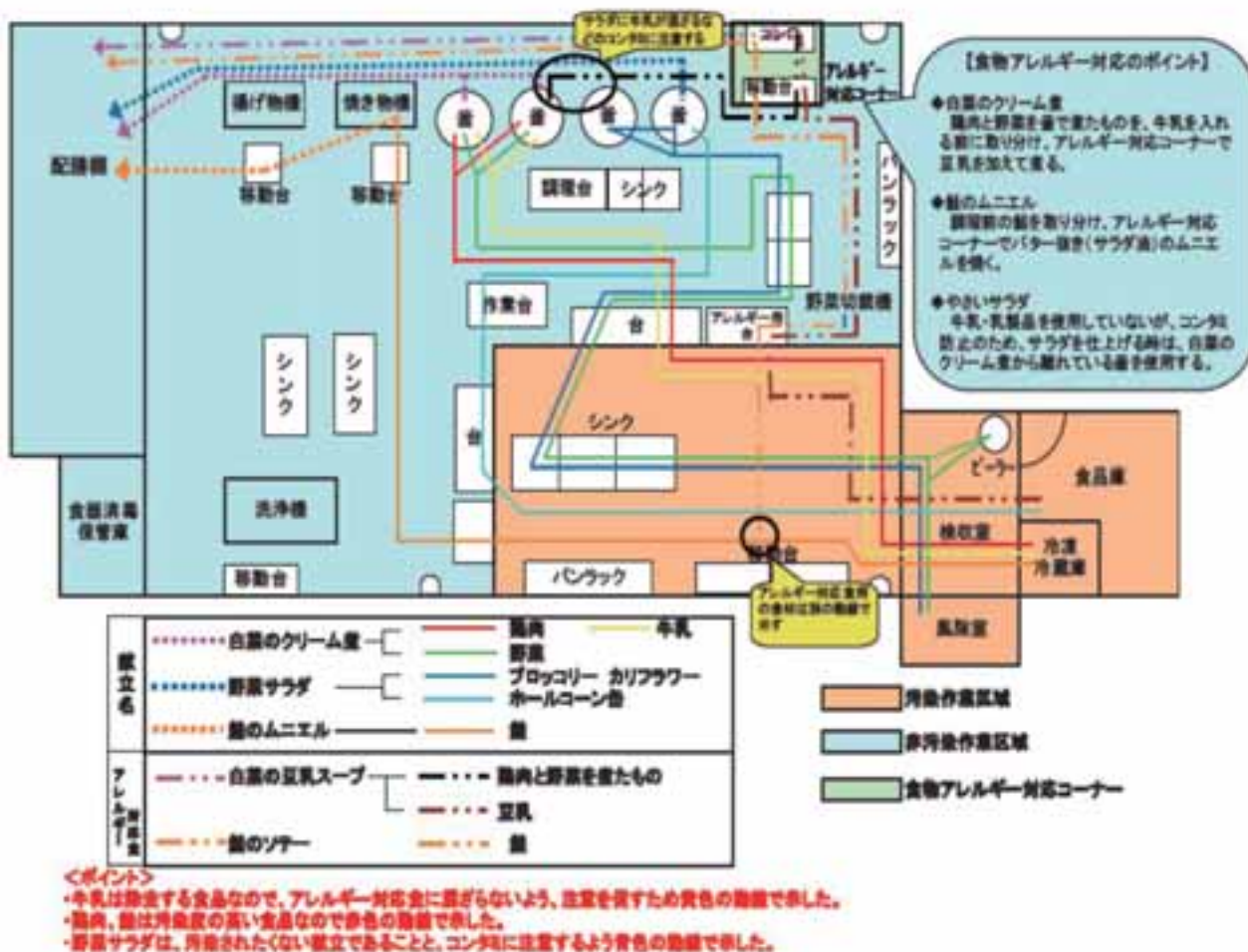
作業動線図は、汚染度の高い食品（肉、魚、卵など）と汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物など）の交差を防ぐために明確な動線を示すことで、二次汚染を防止することができる。

### 《 明確にする事項 》

- ① 食品の搬入口
- ② 食品の保管部分
- ③ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- ④ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- ⑤ 調理後の食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
- ⑥ 献立名及び使用されている食品名
- ⑦ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）と汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和え物など）
- ⑧ 食物アレルギー対応食の作業動線については、普通食の作業動線図の中に明記する。
- ⑨ 調理作業中に動線に変更が生じた場合には赤字等で修正し、次回の参考にする。

（「調理従事者研修マニュアル」P 69 から一部抜粋）

### 食物アレルギー対応作業動線図（例）【牛乳除去】



（「調理従事者研修マニュアル」P 78 から一部抜粋）

(4) 配送及び配食

共同調理場においては、受配校と連携を密にするとともに、安全安心な給食の提供に努める。

(5) 検食及び保存食等

ア 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、あらかじめ検食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。

二 検食に当たって責任者は、以下の点を確認すること。

- ① 食品中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- ② 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。
- ③ 食品の異味、異臭、その他の異常がないか。
- ④ 一食分として、それぞれの食品の量が適当か。
- ⑤ 味付け、香り、色彩、形態などは適切か。
- ⑥ 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。

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。

(「学校給食衛生管理基準」P10から一部抜粋)

イ 保存食

保存食については、その重要性を理解の上適切に採取及び保存を行い記録する。《参照「衛生管理マニュアル」P51・52》

(6) 食物アレルギー対応食の調理作業における留意点

本誌P60・61「食物アレルギー対応食の体制づくり」及び「食物アレルギー対応食の調理作業」を参照の上、各調理場の実情に応じ適切に実施する。

3 衛生管理体制の充実（学校給食衛生管理基準P11～13）

学校給食を原因とする食中毒等の事故を防止するためには、学校や共同調理場の実情に応じた衛生管理体制を整備の上、各関係者が、それぞれの立場において下に示す役割を果たすことが重要であるため、学校給食衛生管理基準第4「衛生管理体制に係る衛生管理基準」の各項目に基づき適切に実施する。

学校給食法第9条第2項及び第3項

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

(1) 衛生管理体制 《参照本誌P10「2 学校給食関係者の役割」》

ア 設置者の役割

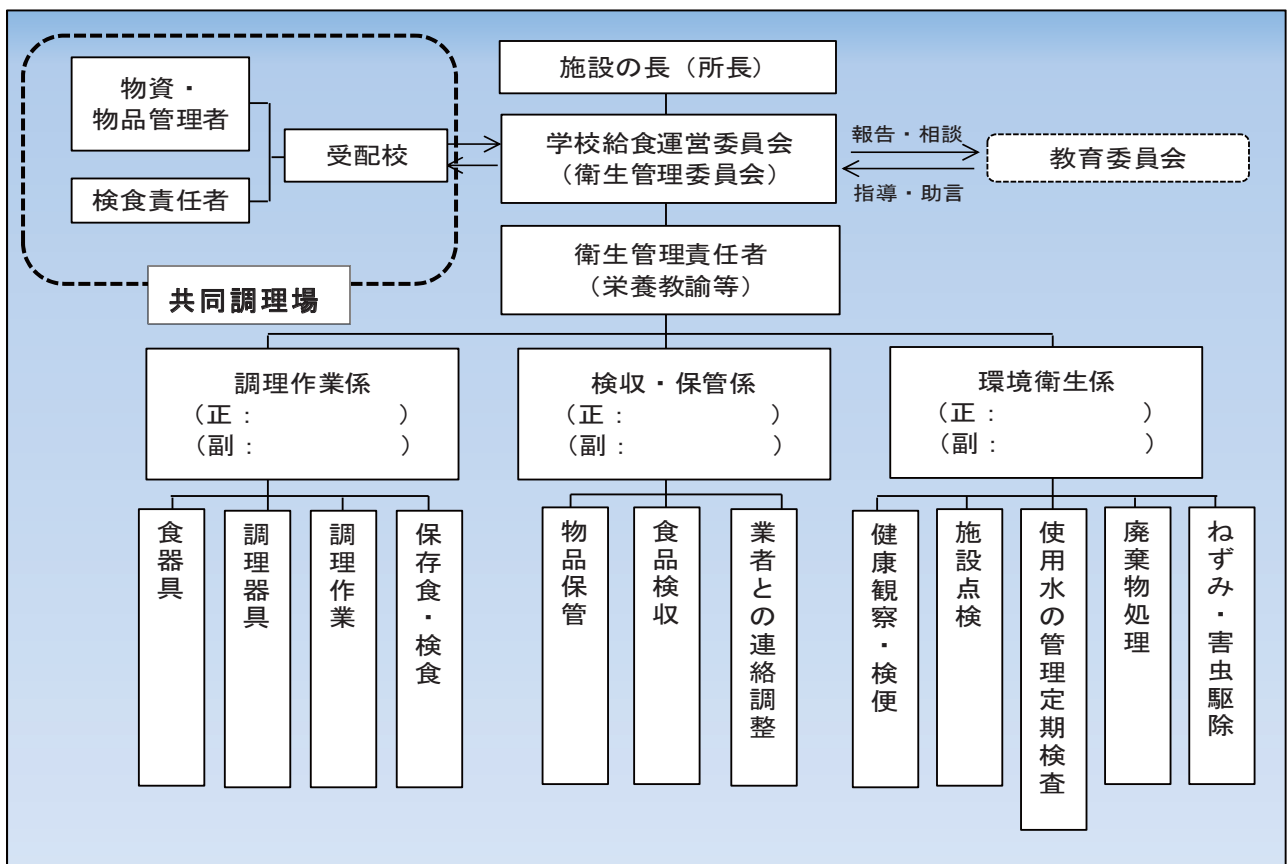


- (ア) 給食関係職員（非常勤職員を含む）への研修機会の確保
  - (イ) 給食に使用する原材料や加工品について微生物検査、理化学検査の計画的な実施並びに異常が認められた場合の、保健所への指導依頼及び納入業者等への適切な対応
- イ 校長または共同調理場の長の役割
- (ア) 衛生管理の徹底に係る給食関係者への注意喚起並びに栄養教諭等の衛生管理業務遂行への支援
  - (イ) 学校保健委員会等を活用するなど、衛生管理を徹底するための体制整備及び運用
  - (ウ) 検収及び検食等の日常点検で異常の発生が認められる場合の適切な対応
- ウ 衛生管理責任者の役割

学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定める（栄養教諭等が未配置の場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定める）。

- (ア) 施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等
- (イ) 下処理、調理、配送等の作業工程の分析及び各工程の確認並びに記録

《衛生管理体制（例）》



学校給食の  
衛生管理

(2) 学校給食従事者の衛生管理

学校給食従事者の衛生管理については、「調理従事者研修マニュアル」P19・20、48～52及び「手洗いマニュアル」を参照の上、適切に実施する。

なお、受配校の給食受入れ担当者についても同様の対応とする。

(3) 学校給食従事者の健康管理

学校給食従事者の健康管理においては、特に以下の各項目について、適切かつ効果的に実施する。なお、受配校の給食受入れ担当者についても同様の対応とする。

《参照「調理従事者研修マニュアル」P16～18、20～22》

- ア 検便検査の実施が、安全安心な給食の実施において効果的なものとなるよう、期日については検査機関等と検討を行い決定する。
- イ 学校給食従事者の健康観察において異常が認められる場合は、適切に対応するとともに、個別の健康記録簿に、対応内容等について記録する。

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学校給食従事者は、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、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、又は、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、調理に直接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。

(「学校給食衛生管理基準」P13第4(3)四から一部抜粋)

#### (4) 食中毒の集団発生の際の措置

別紙「食中毒(疑)発生時の連絡体制」及び「食中毒(疑)発生時の対応」P28、31に基づき、確認を行いながら、適切かつ迅速に対応する。

### 4 日常及び臨時の衛生検査(学校給食衛生管理基準P13~15)

日常及び臨時の衛生検査については、学校給食衛生管理基準第5「日常及び臨時の衛生検査」の各項目に基づき、適正に実施する。

#### (1) 学校給食衛生管理基準に基づく検査・点検

##### ア 検査・点検の実施

「学校給食衛生管理基準」には、衛生検査の点検項目が定められており、点検項目には、毎日行う日常点検と、毎学期等定期的に行う定期衛生検査、必要に応じ臨時で行う臨時衛生検査がある。検査・点検は、学校薬剤師等の協力を得て、次のことに留意し、適切に実施する。

(ア) 定期及び日常の衛生検査の点検票(第1~8票)に基づき検査・点検を実施後、記録を行い、改善について関係者で検討を行う。

(イ) 点検票は、記録後1年経過するまで保存する。

(ウ) 次のような場合、必要があるときは、臨時衛生検査を行うものとする。また、臨時衛生検査は、その目的に即して、必要な検査項目を設定し、点検を実施する。

①感染症、食中毒のおそれがあるとき、または発生したとき。

②風水害等により環境が不潔になり、または汚染され、感染症発生のおそれがあるとき。

③その他、必要なとき。

#### (2) 食品の検査

ア 市町村教育委員会は、設置する学校及び共同調理場において、納入業者が納入する学校給食用食品(原材料及び加工品)について、安全性を確認するため、「熊本県学校給食用食品の点検」(通知文)に基づき、計画的に、生物検査及び理化学検査を行い、県教育委員会へ報告を行う。

なお、検査対象食品および検査項目選定においては、別紙「学校給食用食品の点検結果

に沿って、適切な検査となるよう配慮の上、実施する。《参照本誌 P 62》

イ 検査結果に異常が認められた場合は、保健所へ改善指導を依頼の上、食品納入業者へ再検査を依頼する等、県教育委員会が定める様式で報告を行う。《参照本誌 P 63》

### (3) 使用水の検査・点検

学校給食で使用する水は、「学校環境衛生基準」（平成 21 年文科省告示第 60 号）に定める基準を満たす飲料水を使用することとされている。定期的に検査を実施し、安全管理に努める。

#### ア 日常検査

(ア) 調理開始前に十分（5 分以上）流水した後及び調理終了後に、遊離残留塩素（0.1mg/L 以上）、色度、濁度、臭い、味等について検査を行い、記録、保存する。

(イ) 日常検査で異常があったり、遊離残留塩素が 0.1mg/L に満たなかったりする場合には、再検査を行う。検査の結果、使用に適となった場合には、使用した水 1 L を、-20℃ 以下で 2 週間以上、保存食用の冷凍庫で保存する。

(ウ) 水質検査の記録については、記録後 5 年経過するまで保管する。

#### イ 定期点検

(ア) 水道水を水源とする飲料水（専用水道を除く）※毎学年 1 回実施

##### 《検査項目》

- |                 |          |
|-----------------|----------|
| ① 一般細菌          | ⑥ 味      |
| ② 大腸菌           | ⑦ 臭気     |
| ③ 塩化物イオン        | ⑧ 色度     |
| ④ 有機物等          | ⑨ 濁度     |
| ⑤ 水素イオン濃度（pH 値） | ⑩ 遊離残留塩素 |

(イ) 専用水道及び専用水道に該当しない井戸水等

- ① 上記①～⑩の検査項目について、毎月 1 回定期的に検査を実施
- ② 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 3 条 6 項に規定する項目について、毎学年 1 回定期的に実施
- ③ 原水については、上記検査項目①～⑨について、毎学年 1 回定期的に実施

(ウ) 簡易専用水道使用に係る検査記録の保存期間

- ① 設備の配置図及び給水・排水系統図 …… 永年
- ② 貯水槽周辺の構造物の配置図 …… 永年
- ③ 定期検査票（水道法第 34 条の 2 第 2 項） …… 3 年間
- ④ 水槽清掃記録 …… 3 年間
- ⑤ その他の管理記録 …… 3 年間

#### ウ 臨時検査

風水害や食中毒の発生等で、使用水が汚染された疑いのある場合には、その状況に応じて臨時検査を行う。

#### エ 貯水槽の点検及び清掃

貯水槽に亀裂等があると、有機物や汚水等が混入して事故に繋がるおそれがあるため、貯水槽を設けている場合は、専門業者に委託する等して、年 1 回以上定期点検と清掃を行い、その記録を保管する。

## 食物アレルギー対応食の体制づくり

安全な給食提供のために、市町村教育委員会のアレルギー対応に係る基本方針及びマニュアルに基づき、対応を実施する。なお、施設設備・人員配置等の実情を勘案し、問題点があれば、食物アレルギー対応委員会等へ提起し検討を求め、整備が必要な場合は設置者へ申し出る。

### ①児童生徒の情報共有

- 校内食物アレルギー対応委員会作成の「個別の取組プラン」の共通理解
  - ・共有方法や取組プラン掲示場所等を事前に決定

### ②調理器具、食材の管理

- 使用する調理器具、食材等の管理についてルールを定め、混入を防止
  - ・専用の調理器具や食器具類を準備し、一般の調理器具や食器具類と区別して保管
  - ・共同調理場においては、配送用の個別容器を準備
  - ・対応食材は、他の食材と区別して保管

### ③調理担当者の区別化

- 作業の単純化、引継ぎによるエラー防止のために、対応食担当の調理員を区別化
  - ・作業工程表を作成し、いつ、どこで、誰が、何に気を付けて作業するかを確認
  - ・対応食担当者は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど区別を可視化

### ④調理作業の区別化

- 対応食を調理する作業を区別化
  - ・専用室がない場合は、区分された作業スペースを設置
  - ・作業動線図を作成し、どこで、何の作業をするかを確認
  - ・調理途中の取り分け作業等も作業動線図に明記し、混入を防止する作業の区別化

### ⑤確認作業の方法・タイミングの決定

- 事前に、確認作業の方法（確認者、ダブルチェック、声出し確認・指差し確認等）やタイミングを決定
  - ・検収時、調理時、配食時、配送時等のチェック表の作成
  - ・共同調理場においては受配校への配送時での確認

### ⑥対応の評価

- 調理場における対応できる限界（人員及び施設設備等）を整理し、市町村教育委員会の食物アレルギー対応委員会に報告して、対応方法を検討

## 食物アレルギー対応食の調理作業

### ①実施献立・調理手順等の確認

○前日あるいは当日の朝、調理関係者全員で「調理指示書」「調理作業工程表」「作業動線図」を参照しながらアレルギー対応作業を確認

〈確認事項〉

- ・対応が必要な児童生徒及び出欠状況
- ・除去、代替する食品と献立
- ・調理の担当者
- ・調理の手順
- ・使用する器具
- ・取り分ける際のタイミング

#### 【調理作業工程表作成のポイント】

- ・必ず事前に作成
- ・衛生管理責任者と調理員が綿密な打合せを行い共通理解
- ・普通食の作業工程表の中に対処食の作業工程も明記
- ・いつ、どこで、誰が、何に気を付けて作業するかを明記
- ・途中で取り分ける作業についても明記

#### 【作業動線図作成のポイント】

- ・必ず事前に作成
- ・普通食の作業動線図の中に対処食の作業動線も明記
- ・対処食の食材は、普通食の動線と分けて明記
- ・対処食を調理する場所を明記
- ・注意喚起のために、混入が心配される場所を明記

### ②対応食の調理手順

○検収時の確認

〈確認事項〉

- ・納品食材が発注食材と相違ないか
- ・加工食品等は、業者から取り寄せた詳細な原料配合表と同じ食品か 等

#### 【調理作業時の注意点】

- ・対応食担当者は、他の調理員と色の違うエプロンを着用するなど区別を可視化
- ・調理員は、調理指示書、調理作業工程表、作業動線図を基に作業
- ・混入防止のために、区画された部屋や専用スペースで調理
- ・途中で取り分ける場合は、原因食材の混入がないか確認
- ・事前に決められた確認箇所で、事前に決められた方法（確認者、ダブルチェック、声出し確認・指差し確認等）での確認を徹底
- ・普通食と同様に、温度管理、保存食の採取、検食の実施

### ③調理済みの食品管理

#### 【原因食物混入防止の手立て】

- ・材料表、調理指示書を基に誤調理がないか複数でダブルチェック
- ・誤配、誤食防止のために、対応食の個人容器（料理別の耐熱容器が望ましい）には学年組氏名を明記し、トレイの色を変えるなど工夫
- ・誤配防止のため、学校名、学年組、児童生徒名、献立名と除去等の内容を記載したカード等で工夫

#### 【配送、配膳時の手立て】

- ・単独調理場においては、配膳は複数でダブルチェック
- ・共同調理場においては、配送先の学校名、学年組等を分かりやすく表示
- ・コンテナ等に入れる際は、複数でダブルチェック
- ・受配校との連携を密にし、受取者の確認方法などを事前に決定

混入・誤配がない対応食の提供

## 学校給食用食品の点検結果

市町村教育委員会名 \_\_\_\_\_

実施施設名 \_\_\_\_\_

実施日 平成 年 月 日 \_\_\_\_\_

検査項目 食品名	腸管出血性大腸菌 O-157	サルモネラ	カンピロバクター	腸炎ビブリオ	大腸菌群	一般細菌	ブドウ球菌	理化学検査 農薬・成分
	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性
肉類 ( )	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性					
魚介類 ( )				陽性 陰性				
卵類 ( )		陽性 陰性						
練り製品 ( )					陽性 陰性	陽性 陰性		
豆腐類 ( )					陽性 陰性	陽性 陰性		
野菜類 ( )								検出 不検出
芋類 ( )								検出 不検出
きのこ類 ( )								
牛乳					陽性 陰性	陽性 陰性		適合 不適合
乳製品 ( )					陽性 陰性	陽性 陰性		適合 不適合
加工食品 その他 ( )	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性	陽性 陰性	適合 不適合

※ 検査の結果、当てはまる方を囲むこと。

※ ( ) には、検査食品を記入すること。

※ 検査した食品ごとの検査成績報告書を添付すること。

様

製造業者住所

製造業者氏名

印

## 報 告 書

今般、弊社が製造した の細菌数が熊本県食品の衛生に関する指導基準を超えているという御指摘を受けましたので、このことについて下記のとおり報告します。

なお、改善措置後の同じ製品の再検査結果を添付します。

### 記

#### 1 食品

(1) 商品名

(2) 名称

(3) 形態

<内装> ( g 個入)

<外装> ( g 袋入)

(4) 賞味期限等

#### 2 指摘事項等

3 製造した期間、製造数量、出荷状況について

4 製造方法等

5 原因等

6 具体的な解決策

LOCAL FOOD ACTION! KUMAMOTO

# 熊本県産農林水産物を食べよう!



## 地産地消は、新鮮、安全、安心!

消費地が近いほど、食材は新鮮! 生産者を選んで買えば、食事はもっと安全、安心です。



## 地産地消は、環境にやさしい!

化学合成肥料や農薬を削減した農業は、清らかな地下水を守ります。また、地元内で流通させることでCO<sub>2</sub>の削減にも繋がります。



## 地産地消は、地域を豊かにします!

県産品を食べることで、地域でお金が循環し、持続可能な豊かな地域づくりに繋がります。



## くまもと地産地消推進県民条例

～県民、生産者、事業者、行政、それぞれに大切な役割があります～

安全、安心な地元食材が手に入る豊かな県民生活も、生産者なしには成り立ちません。県では、条例で関係者それぞれの責務を定め、相互に連携することによる県内農林水産業の持続的な発展を推進しています。(平成21年3月制定)



## 今すぐ始められる取り組み

### ◆くまもとグリーン農業

くまもとと四つ葉のマーク(取組み段階に応じて6種類)を目印に、土づくりによる“環境に配慮した農業”を実践する生産者の商品を購入することができます。

URL: <http://kumamoto-green.com/>

採ってほしいモン!

詳細はHPをCheck!



くまもとグリーン農業