

「御殿場市学校給食衛生管理要項」

平成31年 4月改定
令和 2年 4月改定
令和 2年 10月改定
御殿場市教育部学校給食課

目 次

「御殿場市学校給食衛生管理要項」編

1. 目 的	1
2. 衛生管理体制と運営	1
(1) 組織・体制の整備	
(2) 食中毒やノロウイルス等の感染症及び事故（異物混入、 食物アレルギー）の発生時の措置	
(3) 研修体制の整備	
(4) 衛生管理項目	
3. 学校給食施設・設備	3
(1) 施設の整備	
(2) 設備の整備	
(3) 施設・設備の衛生保持	
4. 学校給食従事者	4
(1) 健康管理	
(2) 作業上での衛生保持	
(3) 学校給食従事者以外の調理室への立入り	
5. 食品・使用水等	4
(1) 食品の選定	
(2) 食品納入業者の選定	
(3) 食品の保管	
(4) 使用水	
6. 調理の過程等における衛生管理基準	5
(1) 調理における衛生管理基準	
(2) 感染予防と拡大防止のための衛生管理	
7. 雑則	5
8. 附則	5
<別添資料>	
1. 食中毒・感染症等及び事故発生時の連絡体制	
2. 学校給食における食中毒及び事故等発生時の対応について	
3. 学校における食中毒・感染症等発生状況報告書	
4. 食中毒等発生状況報告書（様式1～3）	
5. 異物混入報告書	
6. 食中毒（疑を含む）発生時に準備する書類について	
7. 調理員の標準的研修プログラム	
8. 定期及び日常の衛生検査の点検表（第1票～第8票）	
9. 学校給食施設の区分	
10. 下痢・嘔吐発症時対応フローチャート 経口伝染病菌検出時対応フローチャート	
11. 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準	
12. 調理室での感染予防・拡大防止	

「御殿場市学校給食衛生管理要項」

1. 目的

本要項は、学校給食法（昭和29年法律第160号、平成21年改定）第9条第1項の規定により定められた「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日施行）に基づき、学校あるいは学校給食調理施設（以下「調理施設」という）における施設整備や調理から喫食、その後の食器等の洗浄及び消毒に至る一連の作業過程での管理事項等を示し、本市における学校給食の衛生管理の徹底を図ることを目的とする。

2. 衛生管理体制と運営

（1）組織・体制の整備

- ア. 市教育委員会（以下「市教委」という）は、学校及び調理施設における組織あるいは施設整備などの衛生管理体制を総括し、必要な指導・改善を行う。
- イ. 市教委は、調理施設に栄養教諭または学校栄養職員を衛生管理責任者として置く。
衛生管理責任者は、調理員の衛生、施設設備の衛生、食品衛生等の日常管理の他、調理作業の適正な実施にあたる。
- ウ. 調理施設の長は、施設設備及び職員の総括責任者として衛生管理体制の設備と適正な運用を図る。
- エ. 学校長および調理施設の長（以下「校長等」という）は、学校給食にかかる衛生管理のための校内組織を整備し、家庭・学校医・保健所等の関係者・関係機関と連携して適切な実施にあたる。
- オ. 市教委は、御殿場市学校給食センター条例施行規則（昭和45年6月16日教育委員会規則第1号）に基づき学校給食運営委員会を設置する。

（2）食中毒やノロウイルス等の感染症及び事故（異物混入、食物アレルギー）の発生時の措置

- ア. 学校及び市教委は、児童生徒等に欠席者の増加や発熱・腹痛・嘔吐・下痢等の症状がみられるなど食中毒やノロウイルス等の感染症の疑いがあるとき、異物混入、食物アレルギーに関する事故等の発生時には「食中毒・感染症等及び事故発生時の連絡体制」（別添資料1）により速やかな対応を図る。また、「学校給食における食中毒及び事故等発生時の対応について」（別添資料2）を参考にする。
- イ. 学校長は、各所轄の給食センターへ「御殿場市食中毒・感染症等発生状況報告書」（別添資料3）を使用し報告する。児童生徒の健康状態が落ち着くまでの間、毎日報告する。
- ウ. 給食センター及び市教委は、学校からの報告をもとに「食中毒・感染症等発生状況報告書（様式1～3）」（別添資料4）、または「異物混入報告書」（別添資料5）を使用し静東教育事務所及び保健所に報告し、必要に応じて対策本部等を設置する。
- エ. 学校長は、学校医・学校薬剤師及び市教委の指導により、健康診断・出席停止・臨時休校・消毒・その他適切な措置をとる。
- オ. 給食センター及び市教委は、保健所または対策本部等の指導により、学校給食の停止・消毒・その他適切な措置をとる。
- カ. 学校長及び市教委は、保護者への説明を適切に行うとともに、詳細な調査のために必要な書類を準備する（別添資料6）

（3）研修体制の整備

- ア. 市教委は、衛生管理責任者を中心とした学校給食関係者の研修体制を整備し、積極的に実施をする。
- イ. 栄養教諭、学校栄養職員は、衛生管理責任者として様々な機会を通じ衛生管理に関する情報を収集し、衛生管理に関する専門性の向上に努める。
- ウ. 学校給食課は文部科学省の示す「学校給食調理員の標準的研修プログラム」（別添資料7）、「学校給食調理従事者研修マニュアル」等を参考に調理員の研修にあたる。

(4) 衛生管理項目

ア. 市教委、学校及び調理施設は、学校薬剤師等の協力を得て、次の項目（表１）について国の通知及び様式（別添資料８）等を参考に点検し、異常又は不適が発見された場合は速やかに必要な処理を取り、その結果を記録する。

表 1 定期及び日常の衛生検査の点検表一覧

点検票	定期検査項目		検査回数	
学校給食施設等 定期検査票	建物の位置・使用区分 建物の構造 建物の周囲の状況 日常点検		年１回	第１票
学校給食設備等の 衛生管理定期検査票	調理室の整理整頓等 給水施設 配送車 調理機器・器具とその保管状況 シンク 冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室 温度計・湿度計 廃棄物容器等 給食従事者の手洗い・消毒施設 便所 採光・照明・通気 防そ・防虫 天井・床 清掃用具 日常点検		年３回	第２票
学校給食用食品の 検収・保管等 定期検査票	検収・保管等 使用水 検食・保存食 日常点検		年３回	第３票
調理過程の 定期検査票	献立作成 食品購入 食品の選定 調理過程 二次汚染の防止 食品の温度管理 廃棄物処理 配送・配食 残品 日常点検		年1回	第４票
学校給食従事者の 衛生・健康状態 定期検査票	衛生状態 健康状態 日常点検		年３回	第５票
定期検便結果処置票	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌		月２回 以上	第６票
学校給食における 衛生管理体制 定期検査票	衛生管理体制		年1回	第７票
学校給食日常点検票	作業前	施設・設備、使用水、検収 学校給食従事者（服装等、手洗い、 健康状態）	毎日	第８票
	作業中	下処理、調理時、使用水、保存食、配食		
	作業後	配送・配膳、検食、給食当番、 食器具・容器・器具の洗浄・消毒、 廃棄物の処理、食品保管室		
	便所			
	調理場の立ち入り			
	共同調理場受配校			

3. 学校給食施設・設備

(1) 施設の整備

- ア. 天井・壁は、換気等に注意し、結露、水滴の落下及びカビの発生がないようにする。
- イ. 調理室、下処理室及び洗浄室は「学校給食衛生管理基準」における汚染・非汚染作業区域の区分の基準（別添資料9）により明確にし、汚染作業区域と非汚染作業区域との出入り口には、エアーカーテンもしくはエアーシャワーを設置するとともに、汚染作業区域から非汚染作業区域への移動は、履物を交換又は、入り口に消毒設備を設置する。
- ウ. 調理室、食品保管庫及び検収室は、適切な温・湿度管理ができるように空調等を設備し、温度計及び湿度計を設置して記録する。
- エ. 食品保管庫は食品専用であること。また、調理室を経由せずに食品搬入・搬出できる配置とすること。
- オ. 給水栓（蛇口）は、直接手指を触れることの無いよう、自動式（又は足踏み式、肘で操作できるレバー式等）給水、給湯方式にする。
- カ. 作業時あるいは作業区分に応じて、学校給食従事者専用の手指の洗浄・消毒を行う施設あるいは機器等を適所に設置する。
- キ. 学校の配膳室は、外部からの異物混入がないように廊下等と明確に区分し、必要により出入り口の施錠をする。
- ク. 調理員等の使用する便所・休憩室・更衣室は、食品を取扱う場所と隔壁により区分し、できれば調理場とは3 m以上離す。

(2) 設備の整備

- ア. 調理機器・器具類は、用途に応じ区別し、使い分けをする。
- イ. シンクは、食品洗浄用と食器具洗浄用に分け、食品洗浄用のものは、さらに下処理用と調理用に区分する。
- ウ. 調理機器・シンク等は、使用時に「はね水」が食品を汚染することのないような排水構造あるいは作業位置にする。
- エ. 洗浄用のブラシ・スポンジ等は、下処理用と調理用に分ける。

(3) 施設・設備の衛生管理

- ア. 汚染作業区域と非汚染作業区域の作業上の交流はなくす。
- イ. 床・内壁（床面から1 mまで、手指触れる場所）は、1日1回以上清掃し、必要に応じ洗浄消毒すること。
- ウ. 調理機器・器具類は、使用後に洗浄し、熱風消毒保管庫で適切に保管する。
- エ. 調理室及び食品保管庫は適切な温・湿度管理（できるかぎり、温度25℃、湿度80％以下とする。）を行い、調理前と調理中に室内温・湿度の確認、記録をする。
- オ. 手洗いの石鹸・消毒液・ペーパータオル等は、定期的に補充し、常に使える状態にしておく。
- カ. 庫内温度は、冷蔵庫10℃、冷凍庫－18℃（保存食専用冷凍庫は－20℃）以下とし、これを毎日確認、記録する。また、冷蔵庫・冷凍庫内では、冷気がよく還流するよう食品の間隔に気をつける。
- キ. 調理ごみ等の廃棄物は分別した上で調理施設外の適切な場所で専用容器で一時保管し、その後は速やかにそれぞれの処分場へ搬出する。
- ク. 1ヶ月1回以上、中心温度計の校正を確認し、記録する。
- ケ. ねずみ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、その結果確認、記録すること。

4. 学校給食従事者

(1) 健康管理

- ア. 調理施設の長及び校長は、毎日作業前に学校給食従事者の健康状態をチェックし、あるいは本人からの申告を受けることにより、次のような状態を認めた場合には、その状態に応じて適切な指示を行う。
- ・本人の手指の化膿性疾患が認められる。
 - ・本人に下痢・発熱・腹痛等の症状がある。
 - ・本人もしくは同居人に法定伝染病又はその疑いがある。
 - ・本人もしくは同居人が法定伝染病の保菌者である。
- イ. 調理施設の長は、学校給食従事者に下痢嘔吐の症状がある場合は「下痢・嘔吐発症時対応フローチャート」（別添資料10-1）に沿って、検便検査（RT-PCR法検査等）等の対応を指示する。
- ウ. 学校給食従事者の健康診断は、年1回の定期健康診断を含め年3回実施すること。
赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌を検査項目とした検便を月2回以上実施する。
毎年1月は、月初めに全職員が検便検査（BLEIA法等）を実施する。
毎年10月～3月（1月は除く）は、月初めに各施設の勤務人数に応じて数名を選出して、モニタリング検査（BLEIA法等）を実施する。
又、海外渡航した者には、帰国後、調理作業に従事する前に臨時の検便を行い、結果が陰性と確認されるまで、非汚染作業区域でのすべての作業及び食器等の洗浄機への投入以外の洗浄作業の従事を禁止する。
- エ. 調理施設の長は、検便の結果において、学校給食従事者に経口伝染病菌やノロウイルスの保菌を確認した場合は、必要に応じて病院を受診させ、保健所等に相談し、陰性になるまで調理作業への従事を禁止する等の措置をとる。また、必要に応じて、他の者について検便を実施する。なお、ノロウイルスに関しては、ノロウイルス対応マニュアル、経口伝染病菌に関しては、「経口伝染病菌検出時対応フローチャート」（別添資料10-2）に沿って対応する。

(2) 作業上での衛生保持

- ア. 学校給食従事者は、清潔かつ作業しやすい服装で調理作業に従事することとする。
なお、履物・エプロンは、汚染・非汚染作業区域の別に使い分けことが基本である。

(3) 学校給食従事者以外の調理室への立入り

- ア. 調理に直接関係のない者は、調理室に入室させない。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室に立ち入る場合は、調理時間外とする。また、食品及び器具には触らせず、健康状態等を点検し、健康調査表（部外者用）にその状態を記録し、専用の清潔な白衣、帽子及び履物を着用することとする。

5. 食品・使用水等

(1) 食品の選定

- ア. 食品の選定にあたっては、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択するように常に配慮し、特に有害なもの又はその疑いのあるものは避けるように留意すること。
- イ. 納入された食品は、検収責任者（栄養教諭、学校栄養職員、正規調理員等）が検収簿により、数量・品質・鮮度・品温・異物混入・納入時間などについて十分な点検を行い記録する。
なお、荷受時には、外箱（容器）が直接床面に接触しないようにし、検収後の食品は、床面から60cm以上の高さの専用置き台を使用する。
また、納入業者を下処理室、及び調理室内に立入らせないようにする。

(2) 食品納入業者の選定

- ア. 食品納入業者は、施設の衛生面、及び、食品の取り扱いが良好で衛生上信用のおける業者とする。また、2年毎の業者登録時に、状況を確認し、選定する。
- イ. 食品納入業者は、保健所において保菌検査の実施義務のある業者については年2回以上、保菌検査の実施義務のない業者については年1回以上、それぞれ自主的に検査し、検査結果を提出すること。
- ウ. 精肉・鮮魚・豆腐等の納入業者においては食材納入月の前月に食品検査をすること。

(3) 食品の保管

- ア. 乾物・調味料等の常温で保存可能なものを除き、食肉類・魚介類・野菜類等は、一回で使い切る量を購入し、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」(別添資料11)に従い、専用容器で保管する。
- イ. 牛乳は、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供されるよう品質保持に努める。
- ウ. 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。
(やむを得ず、下処理室で行う場合には汚染拡散に十分注意すること。)

(4) 使用水

- ア. 使用水は、「学校環境衛生基準」に定める飲料水を使用する。使用水は、調理開始前に十分流水した後及び調理作業終了後に、遊離残留塩素量が0.1mg/L以上であること並びに、外観・臭気・味等の水質検査を実施し記録する。使用に不適な場合には、調理を中止し速やかに改善措置を講じる。
- イ. 貯水槽を設けている場合は、清潔を保持するため、専用業者に委託して年1回以上清掃を行い、清掃した記録を保管する。

6. 調理の過程等における衛生管理基準

(1) 調理における衛生管理基準

- ア. 調理施設においては、別に示す「御殿場市学校給食調理衛生管理マニュアル」に基づいて過程別での衛生管理に努める。

(2) 感染予防と拡大防止のための衛生管理

- ア. 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況等の状況把握に努め、献立を配慮する。
- イ. 学校給食従事者にノロウイルス陽性者が出た場合は、和え物や生の果物の提供を控えるとともに、陽性者の人数に応じて、献立内容の変更をする。調理の実施が困難な場合は、給食提供の可否についても協議する。
- ウ. 食中毒警報(ノロウイルス食中毒)発令時、学校給食従事者にノロウイルス陽性者が出た時、学校でノロウイルスが集団発生した時には、「調理室での感染予防・拡大防止」(別添資料12)に沿って清掃・消毒の方法等を変更し、感染予防と拡大防止に努める。

7. 雑則

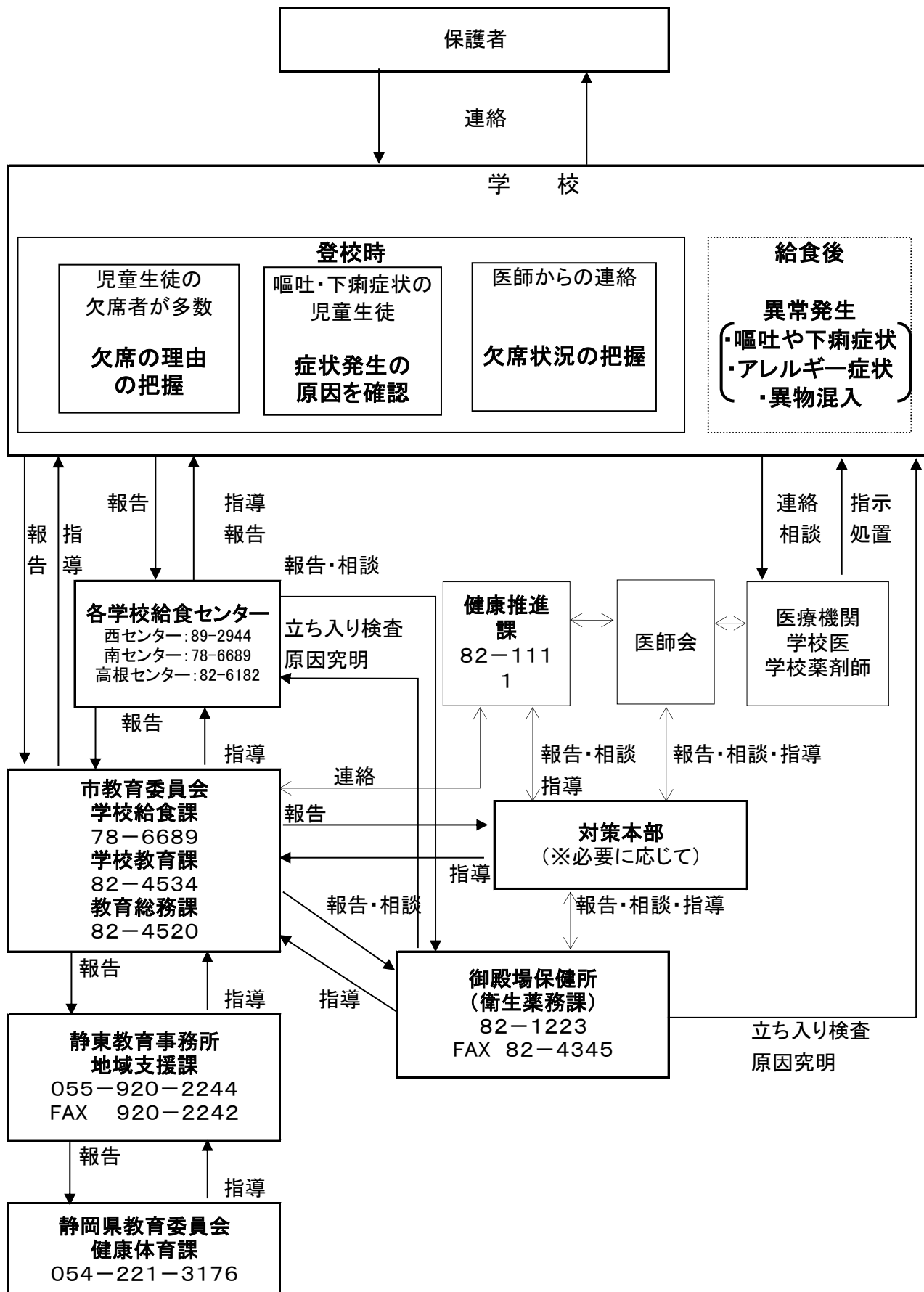
- (1) この要項の基づく記録は、1年間保存すること。
- (2) この要項と、「御殿場市学校給食調理衛生管理マニュアル」は、3年ごとに見直し、また「学校給食衛生管理基準」等の改定通知が来た場合は、随時見直すこと。

附則

- この要項は、平成21年8月28日から施行する。
- この要項は、平成23年10月13日から施行する。
- この要項は、平成31年4月1日から施行する。

<資料1>

食中毒・感染症等及び事故発生時の連絡体制



別紙 1 「学校給食における食中毒及び事故等発生時の対応について」

静岡県教育委員会保健体育課

1 食中毒及び事故等発生時の対応について

学校給食における食中毒（疑いを含む）、異物混入、食物アレルギーに関する事故等の発生時には、速やかに連絡体制を整備するとともに、衛生部局と連携を密にして、次の措置をとる（「学校給食における食中毒及び事故発生時の緊急連絡体制図」参照）。

(1) 学校の対応

- ア 学年別・学級別の異常者数、主な症状、欠席者数等を把握する。
- イ 直ちに学校医、学校薬剤師及び保健所に連絡し、指示を受ける。共同調理場の受配校の場合は、共同調理場へも連絡する。
- ウ 速やかに、市町立学校においては市町教育委員会へ、県立学校においては、県教育委員会へ連携し指示を受ける。連絡は、電話及びFAXによる。
- エ 学校医、学校薬剤師、保健所及び教育委員会の指導により、健康診断・出席停止・臨時休業・学校給食の中止・消毒・その他適切な措置をとる。
- オ 保護者への説明を適切に行うとともに、詳細な調査のために必要な書類を準備する。

(2) 共同調理場の対応

- ア 学校給食従事者の健康状態を把握する。
- イ 速やかに市町教育委員会へ連絡し指示を受ける。
- ウ 保健所及び教育委員会の指導により、学校給食の中止・調理場の消毒・その他適切な措置をとる。
- エ 詳細の調査のために必要な書類を準備する。

(3) 市町教育委員会の対応

- ア 報告受理内容について、必要に応じて職員を現地に派遣するなどして詳細を確認する。
- イ 当該教育事務所地域支援課（政令市においては教育委員会）、保健所、市町保健担当部局へ連絡し、指示を受ける。
- ウ 学校又は共同調理場に対し、当面の措置について必要な指導を行う。
- エ 保健所等の立ち入り検査が行われる際には、必要に応じて学校・調理場に専門職員を派遣するなどして的確な情報の把握、確認を行う。
- オ 学校に対し、食中毒の再発や二次汚染等の防止について、また保護者への説明方法について等、必要な指導を行う。

(4) 県教育委員会の対応

- ア 必要に応じて市町教育委員会や学校に対し指導・助言を行う。
- イ 必要に応じて文部科学省へ電話連絡するとともに、FAXにより報告する。

注）吐物や糞便を処理する場合は、二次感染防止に努めること

2 報告内容と様式について

(1) 電話による速報

[市町（政令市を除く）：当該教育事務所地域支援課]

[県立学校・政令市：県教育委員会健康体育課健康食育班 054-221-3176]

ア 事故の状況

イ 児童生徒の健康状況（欠席者数、出席者で症状のみられる児童生徒数）

ウ 学校（共同調理場）の対応

(2) FAXによる速報

[市町（政令市を除く）：当該教育事務所地域支援課]

[県立学校・政令市：県教育委員会健康体育課健康食育班 054-273-6456]

ア 食中毒異常を認めた場合

(ア) 学校（共同調理場）における食中毒対策発生状況について

資料4（様式1）

食中毒発生直後の他、患者数に変動があったときは随時報告し、終息するまで継続的に行う。

(イ) 終息後、詳細が判明した場合

資料4（様式2）

イ 異物混入の場合

市町教育委員会においては任意様式

県立学校においては

資料5

ウ ア、イいずれの場合も連絡対応者について

資料4（様式3）

3 その他

- (1) 市町教育委員会において、学校給食関係の異物混入・食中毒（疑）等で報道提供を行う場合は、児童生徒の健康状況に関わらず、速やかに当該教育事務所地域支援課（政令市においては県教育委員会）へ連絡をするとともに、記事等を添付し、任意様式により報告する。
- (2) 県立学校においては、異物混入等により児童生徒に健康被害等の恐れが生じると考えられる場合は、速やかに健康体育課健康食育班へ連絡をするとともに資料5により報告する。
- (3) マスコミ対応した場合には、任意様式により報告すること。

御殿場市食中毒・感染症等発生状況報告書

<学校→センター>

年 月 日 現在 (第 報)

学校名								記入者名									
欠 席 状 況	区分	児童生徒等数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数			備考
	学年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
	第1学年																
	第2学年																
	第3学年																
	第4学年																
	第5学年																
	第6学年																
	教職員																
	計																

第1報のみ記入してください。

チ ェ ッ ク 事 項	①欠席者の増加はいつからですか	月 日 ()
	②学校で食物に関する行事は行われていましたか ・ありの場合は、いつ、どこで、どんな行事でしたか	あり ・ なし
	③調理実習が行われていましたか ・ありの場合は、いつ、どのクラスが、何を作りましたか	あり ・ なし
	④全校集会などでの嘔吐はありましたか ・ありの場合は、いつ嘔吐しましたか ・また、嘔吐物は誰が処理しましたか	あり ・ なし
	⑤教室などでの嘔吐はありましたか ・ありの場合は、いつ、どこで嘔吐しましたか ・また、嘔吐物は誰が処理しましたか	あり ・ なし
	⑥地域で食物を食べる行事が開かれていましたか ・ありの場合は、いつ、どこで、どんな行事でしたか	あり ・ なし

※食中毒やノロウイルス等の感染症の疑いがあるような症状がみられたり、欠席者の増加がありましたら、所轄の給食センターにFAXして下さい。

FAX番号 西センター 89-2984
 南センター 82-8620
 高根センター 82-6197

<資料4> 食中毒・感染症等発生状況報告書

様式 1

学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
学 校 名 (共同調理場名)				校 長 名 (所属長名)		
学校・共同調理 場の所在地				電話番号		
受配校数 (共同調理場方式のみ記入)						
食中毒等の発生状況	発生日時	年 月 日 (曜日) (時 分)				
	発生場所					
	児童生徒数		男	女	計	備考
	患者等数	区分	男	女	計	備考
		患 者 数				
		うち欠席者数				
	年 月 日 現在	うち入院者数				
		うち死亡者数				
	主な症状					
発生原因 (判明している場合記入)						
献 立 表	(食中毒発生前2週間分)の食品の判る献立表を添付)					

- (注) 1. 食中毒発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。

※食中毒や感染症等の疑いがあるような欠席者の増加の連絡が学校からあったら、以下の手順に沿って静岡教育事務所及び保健所へFAXする。

- ①「様式3」により、対応者の報告を行う。
- ②児童・生徒の健康状態落ち着くまでの間は「様式1」による報告を随時行う。
- ③詳細が判明したら、「様式2」により報告を行う。

<資料4> 食中毒・感染症等発生状況報告書

様式 2

学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1	学校名																	
2	学校の所在地																	
3 伝染病・食中毒の発生状況	(1) 病名																	
	(2) 発生 年月日																	
	(3) 終焉 年月日																	
	(4) 発生の 場所																	
	(5) 患者数・欠 席者数及び 死亡者数	区分	児童生徒等数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数			備考
		学年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
		第1学年																
		第2学年																
		第3学年																
		第4学年																
第5学年																		
第6学年																		
教職員																		
計																		
(6) 発生の経緯																		
4	患者及び死亡者 発見の動機																	
5	感染症・食中毒 の発生原因																	
6	感染症・食中毒 の感染経路																	
7	臨床症状の 概要																	
8	(1) 学校の 処置																	
	(2) 学校の管理 機関の処置																	
	(3) 保健所その 他の関係機 関の処置																	
9	都道府県教育委 員会都道府県知 事の処置																	
10	その他参考とな る事項																	

(註) 1 感染症・食中毒等が発生した場合、直ちに「様式1」によりFAXで報告すること。
2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。
3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。

<資料4> 食中毒・感染症等発生状況報告書

様式 3

年 月 日

静岡教育事務所 地域支援課 様

御殿場市教育委員会学校給食課長

〇〇〇〇〇の発生について、次のとおりの連絡体制で対応します。

【平日連絡先】

市町教育委員会	対応職名・氏名	電話番号	FAX番号
	メールアドレス		
学校・調理場	対応職名・氏名	電話番号	FAX番号
	メールアドレス		

【休日連絡先】

市町教育委員会	対応職名・氏名	電話番号	FAX番号
	メールアドレス		
学校・調理場	対応職名・氏名	電話番号	FAX番号
	メールアドレス		

異物混入報告書

報告 年月日	年 月 日 午前・午後 時 分	職名 報告者	
学 校 名	御 殿 場 市 立 学 校		
発 生 状 況	(1) 発生日時	平成 年 月 日 () 午前・午後 時 分 ころ	
	(2) 献立名		
	(3) 混入異物	種類	個数 形状
	(4) 発生場所		
	(5) 被害		
	(6) 状況 ・異物発見時の様子 ・該当者の様子 ・周りの子供の様子 ・発生後の指示		
状況報告経過			
異物の保管状況			
該当者の家庭への連絡 と保護者への対応について			
報道の有無			
再発防止策			

<資料 6 >

食中毒（疑を含む）発生時に準備する書類について

静岡県教育委員会保健体育課

- 1 学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告書（資料 4 様式 1）
- 2 献立表（使用食品を記載したもの） 2 週間分
- 3 学年毎の児童生徒数と教職員の患者数の状況（毎日）
- 4 調理作業工程表
- 5 作業動線図
- 6 加熱温度記録簿
- 7 給食用物資検収票
- 8 検食簿
- 9 学校給食従事者の検便検査結果
- 10 学校給食従事者の個人ごとの健康記録簿
- 11 学校給食日常点検票
- 12 発生の経過を時系列にまとめたもの
- 13 保健所の指示事項
- 14 学校医等の指示事項
- 15 調理室の平面図
- 16 保存食記録簿
- 17 その他

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際を研修する。

区分	内 容	ね ら い
1 開 講 に あ た つ 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	学校教育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 設 備 調 備 理 の 員 衛 及 生 び 管 施 理 設	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 ・機械器具点検保守の方法 ・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、手洗いの方法、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 衛 と 生 検 査	①作業工程と作業動線 ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・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表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。 (指導者例) 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 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

定期及び日常の衛生検査の点検票

- ①「学校給食施設等定期検査票」（第1票）
- ②「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」（第2票）
- ③「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」（第3票）
- ④「調理過程の定期検査票」（第4票）
- ⑤「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」（第5票）
- ⑥「定期検便結果処置票」（第6票）
- ⑦「学校給食における衛生管理体制定期検査票」（第7票）
- ⑧「学校給食日常点検票」（第8票）

第1票 学校給食施設等定期検査票

検査年月日: 年 月 日()

学校(調理場)名: _____

給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名): _____

給食対象人員: _____ 人

給食調理室面積: _____ m²

所長印

建物の位置・使用区分	1位置	ア便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ校庭、道路等からはこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C
	2広さ	食数に適した十分な広さか。	A・B・C
	3使用区分	検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。 □調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 □食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 □検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 □配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。	A・B・C
建物の構造	4床(ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5排水溝	ア位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。	A・B・C
		ウ釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C
	6便所	ア給食従事者の専用便所はあるか。 イ食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C
建物の周囲の状況	7排水	ア周囲の排水はよいか。 イ給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C
	8清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10日常点検	日常点検は確実に Roweられており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準A: 良好なもの、B: 普通、C: 不良、改造、修理を要するもの

特に指導した事項

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日： 年 月 日()

学校(調理場)名：

給食従事者:栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名):

給食対象人員： 人

所長印

調理室の整理 整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	A・B・C
	2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C
調理機器・ 器具とその 保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・B・C
	4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けされているか。	A・B・C
	5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。	A・B・C
	6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	A・B・C
	7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・B・C
	8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A・B・C
給水設備	9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C
	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
共同調理場 シンク	11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C
	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
冷蔵庫・ 冷凍庫	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A・B・C
	14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A・B・C
	15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A・B・C
	16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A・B・C
	18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
温度計・ 湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A・B・C
	22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A・B・C
	25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C
給食従事者の 手洗い・ 消毒施設	26 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。	A・B・C
	27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	A・B・C
	28 給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	31 専用の履物を備えているか。	A・B・C
	32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C
採光・照明・ 通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C
	34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A・B・C
	35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	A・B・C
	36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A・B・C
	38 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
	40 床に破損箇所はないか。	A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
	42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準A:良好なもの、B:普通、C:不良、改造、修理を要するもの

特に指導した事項

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日： 年 月 日()

学校(調理場)名：

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)：

給食対象人員： 人

所長印

検収・ 保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。	A・B・C
	2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存してるか。	A・B・C
	3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。	A・B・C
	4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。	A・B・C
	5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。	A・B・C
	6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。	A・B・C
	7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。	A・B・C
	8 牛乳は、専用の保冷库等により温度管理が行われているか。	A・B・C
	9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。	A・B・C
	11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。	A・B・C
	12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。	A・B・C
	13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C
検食・ 保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。	A・B・C
	15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。	A・B・C
	16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。	A・B・C
	17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票 調理過程の定期検査票

検査年月日： 年 月 日()

学校(調理場)名：

給食従事者:栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名):

給食対象人員： 人

所長印

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。	A・B・C
	2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。	A・B・C
	3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。	A・B・C
	4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したもののか。	A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。	A・B・C
	6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。	A・B・C
	7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。	A・B・C
	8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。	A・B・C
	9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。	A・B・C
	11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。	A・B・C
	12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。	A・B・C
	14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。	A・B・C
	15 中心温度計は、正確か。	A・B・C
	16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。	A・B・C
	17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。	A・B・C
	18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。	A・B・C
	19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。	A・B・C
	20 マヨネーズは作成していないか。	A・B・C
	21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。	A・B・C
	23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。	A・B・C
	24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。	A・B・C
	25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。	A・B・C
	26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要のある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。	A・B・C
	27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。	A・B・C
	28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。	A・B・C
	29 調理作業中にふきんは使用していないか。	A・B・C
	30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けしているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。	A・B・C
	32 冷蔵保管・冷凍保管する必要のある食品が常温放置されていないか。	A・B・C
	33 加熱処理後冷却する必要のある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。	A・B・C
	34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。	A・B・C
	35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。	A・B・C
	36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。	A・B・C
	37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。	A・B・C
	39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。	A・B・C
	40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。	A・B・C
	41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。	A・B・C
	42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。	A・B・C
	44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。	A・B・C
	45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。	A・B・C
	46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの
特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日： 年 月 日()

学校(調理場)名：

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)：

給食対象人員： 人

給食調理室面積： m²

所長印

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。	A・B・C
	2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。	A・B・C
	3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。	A・B・C
	5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。	A・B・C
	6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。	A・B・C
	7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。	A・B・C
	8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。	A・B・C
日常点検	9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C
	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第6票 定期検便結果処置票

年 月 日記入

給食従事者名:	性別:男・女	年齢:	歳
---------	--------	-----	---

下痢をした日: 年 月 日

検便の結果及び処置

平成 年 月 日

検便実施検査機関名:

【結果】	【処置(具体的に記載すること)】
赤 痢 菌 : + -	
サ ル モ ネ ラ : + -	
腸管出血性大腸菌	
血 清 型 O 1 5 7 : + -	
その他(具体的に記載すること)	

第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日: 年 月 日()

学校(調理場)名:

給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名):

給食対象人員: 人

所長印

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A・B・C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A・B・C
	4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	A・B・C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	A・B・C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C

評価の基準A: 良好なもの、B: 普通、C: 改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第8票

学校給食日常点検票

調理場名	検査日	年	月	日
所長検印	天気	気温		
作成者			調理前	調理中
		調理室の温度	℃	℃
		湿度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長(所長)の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト				
作業	施設・設備		☐ 調理場の清掃・清潔状態はよい。	
			☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
			☐ 主食置場、容器は清潔である。	
			☐ 床、排水溝は清潔である。	
			☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。	
			☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
			☐ 機械、機器の故障の有無を確認した。	
			☐ 食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
			☐ 冷蔵庫・冷凍庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－20℃以下)の温度は適切である。	
			☐ 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。	
			☐ 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。	
			☐ ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
前	使用水		☐ 作業前に十分(5分間程度)流水した。	
			☐ 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし、異常あり)	
			☐ 遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)	
	検収		☐ 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。	
			☐ 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	
			☐ 納入業者は衛生的な服装である。	
			☐ 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
			☐ 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	
	学校給食従事者	服装等	☐ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	
			☐ 履物は清潔である。	
			☐ 適切な服装をしている。	
			☐ 爪は短く切っている。	
		手洗い	☐ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	
		健康状態	☐ 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。	
			☐ 本人や家族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・顔面に化膿性疾患がある者はいない。	

衛生管理チェックリスト

作業中	下処理	☐ エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		☐ 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		☐ 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調理時	☐ 原材料は適切に温度管理した。
		☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		☐ 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		☐ 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。
		☐ 加熱調理においては、十分に加熱し(75℃、1分間以上)、その温度と時間を記録した。
		☐ 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		☐ 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。
		☐ 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。
		☐ 床に水を落とさないで調理した。
	使用水	☐ 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。
		☐ 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/L以上あった)(mg/L)
	保存食	☐ 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		☐ 釜別・ロット別に採取した。
		☐ 保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
		☐ 採取、廃棄日時を記録した。
	配食	☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。		
☐ 配食時間は記録した。		
☐ 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。		

便所	☐ 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。
	☐ 調理衣(上下)、履物等は脱いだ。
	☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の立ち入り	☐ 部外者が立ち入った。
	☐ 部外者の健康状態を点検・記録した。
	☐ 部外者は衛生的な服装であった。
共同調理場受配校	☐ 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。
	☐ 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した。
	☐ 受配校搬入時の時刻を記録した。

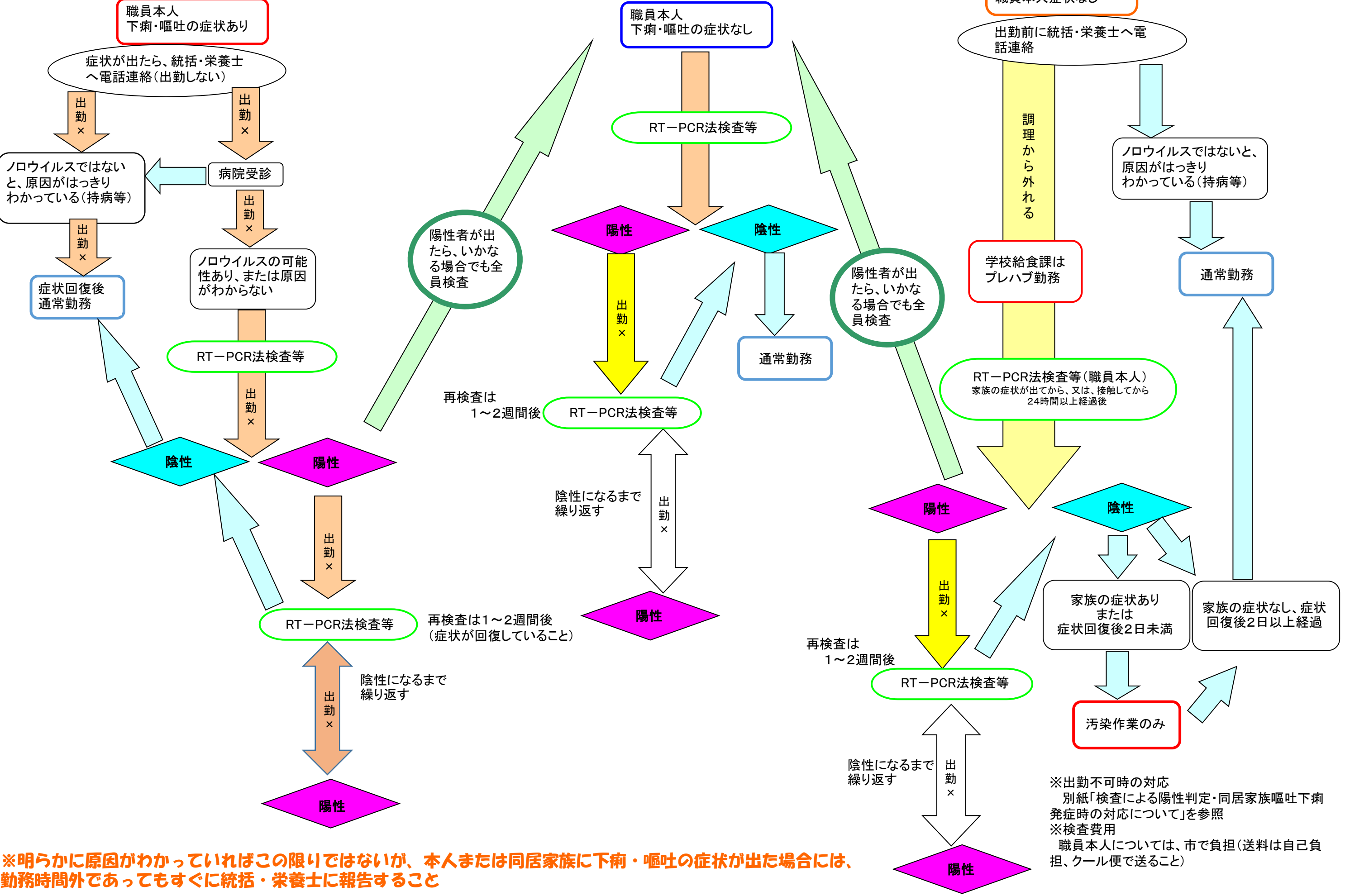
衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
作 業 後	配 送 ・ 配 膳	☐ 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		☐ 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
		☐ 配送記録をつけている。
	検 食	☐ 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		☐ 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		☐ 異味、異臭、異物等の異常はない。
		☐ 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給 食 当 番	☐ 下痢をしている者はいない。
		☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		☐ 衛生的な服装をしている。
		☐ 手指は確実に洗浄した。
	食器具・ 容器・器 具の洗 浄 ・ 消毒	☐ 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
		☐ 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。
		☐ 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。
	廃 棄 物 の 処 理	☐ 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		☐ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。
		☐ 残菜容器は清潔である。
		☐ 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食 品 保 管 室	☐ 給食物資以外のものは入れてない。
		☐ 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。
		☐ ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

<資料9>

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 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）

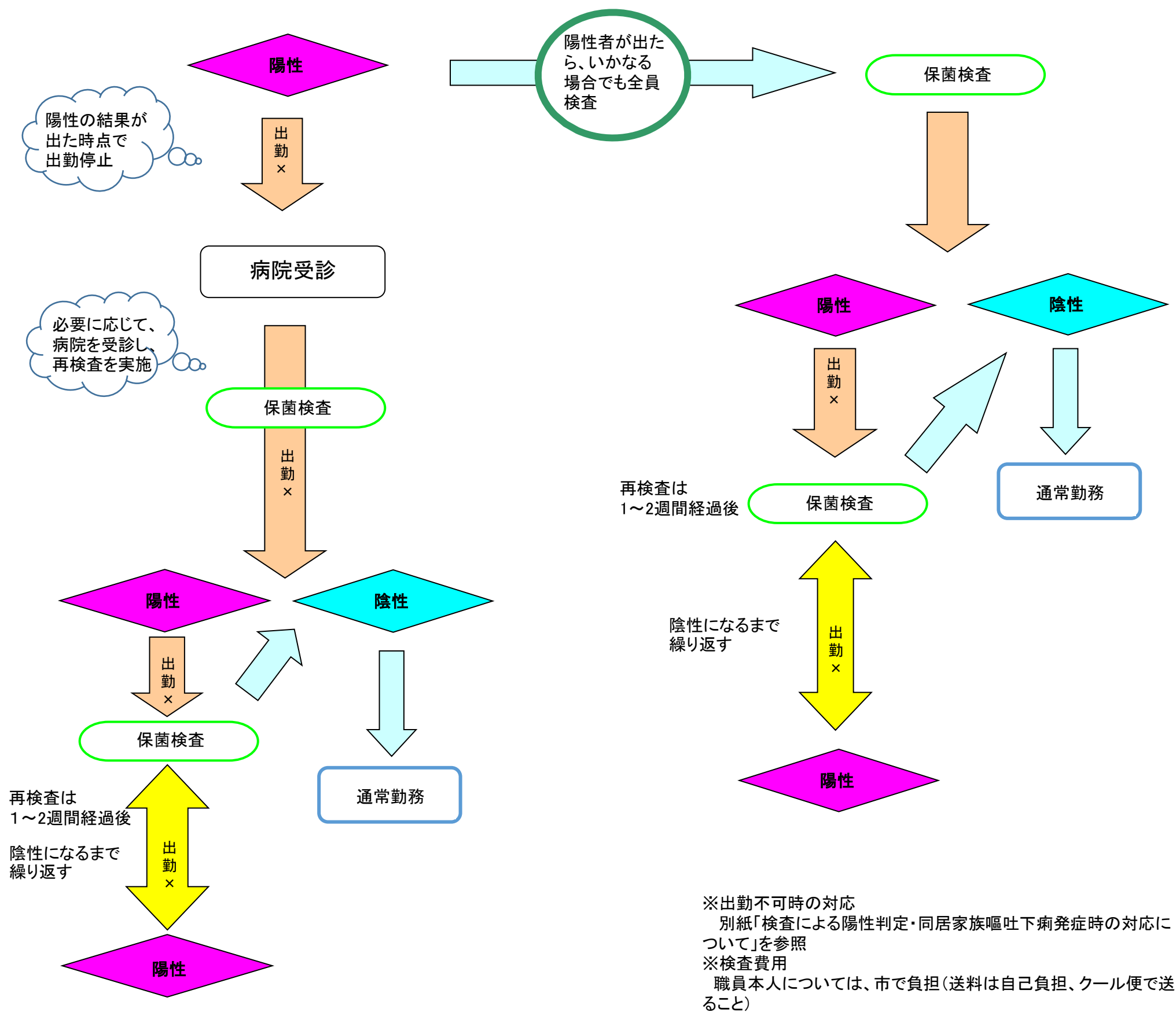
御殿場市 下痢・嘔吐発症時対応フローチャート



※明らかに原因がわかっていればこの限りではないが、本人または同居家族に下痢・嘔吐の症状が出た場合には、勤務時間外であってもすぐに統括・栄養士に報告すること

御殿場市 経口伝染病菌検出時対応フローチャート

<資料10-2>



＜資料10－別紙＞

検査による陽性判定・同居家族下痢嘔吐発症時の対応について

御殿場市立学校給食センターで勤務する職員が、検査結果で陽性判定の場合、また、同居家族の下痢嘔吐発症時の職員の対応について、以下のとおりとする。

記

1. 職員本人の下痢嘔吐発症時は、ノロウイルス検査で陰性判定が出るまで出勤停止とし、御殿場市職員の職務に専念する義務の免除に関する規則第2条第9号の規定による職務に専念する義務の免除（以下、「職免」とする）の取扱いとし在宅（※注1）とする。
ただし、医療機関を受診し、医師の診断により自宅安静が必要な場合は、病気休暇とする。
2. ノロウイルス検査と毎月実施している保菌検査（※注2）による陽性判定（症状無）時は、陰性判定が出るまで出勤停止とし、職免による在宅とする。
3. 同居家族の下痢嘔吐発症時は、発症してから、24時間経過後に職員本人がノロウイルス検査を提出し、陰性判定が出るまでの期間は、南センター敷地外に設置されている、ノロウイルス健康保菌職員用プレハブ（※注3）での勤務とする。
ただし、本人が希望する場合は休暇（年次有給休暇、夏季休暇、ふれあい休暇等）の取得を可能とする。
4. 適用日は、決裁日とする。

※注1：出勤停止のための在宅期間は、緊急時を除き、なるべく自宅に居ること。

※注2：毎月実施している保菌検査は、①赤痢菌②サルモネラ属菌③腸管出血性大腸菌O157④腸管出血性大腸菌O26の4種類についての検査である。

※注3：ノロウイルス健康保菌職員用プレハブは、同居家族の下痢嘔吐発症に伴う、職員本人の検査結果判定までの期間に勤務する場所。陽性判定が出た職員については、症状の有無に関係なく、ノロウイルス健康保菌職員用プレハブでの勤務は行わない。

<資料11>

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

調理室での感染予防・拡大防止

	通常時	食中毒警報（ノ）＊ 発令時	ノロ陽性者 がでた時	学校・保育園で 集団発生した時	保菌検査で陽性者 がでた時
マスク	ノーマルマスク	感染防止用 三層マスク	感染防止用 三層マスク	感染防止用 三層マスク （午後の汚染区のみ）	感染防止用 三層マスク
手洗い	1回洗い	2回洗い	2回洗い	2回洗い	2回洗い
消毒用塩素濃度 希釈方法は 〔資料③参照〕	200ppm	1000ppm	1000ppm	1000ppm	1000ppm
配膳室の清掃	通常清掃 （床） 毎日：水ぶき 月1：塩素ぶき	【追加】 （取っ手） 毎日：塩素ぶき ※冷蔵庫、ワゴン、出 入り口など手の触れる 所全て	通常清掃	（対象校のみ） 【変更】 （床）毎日：塩素ぶき 【追加】 （取っ手）毎日：塩素ぶ き ※冷蔵庫、L型台車、保管 庫、出入り口など手の触れる 所全て	通常清掃
調理室内の清掃	通常清掃	通常清掃	【追加】 （取っ手） 毎日：塩素ぶき ※冷蔵庫、L型台車、保 管庫、出入り口など手 の触れる所全て ※消毒期間については （◆）のとおり	通常清掃	【追加】 （取っ手） 毎日消毒 （ステンレス） アルコール消毒 （プラスチック等） 塩素ぶき ※冷蔵庫、L型台車、保管 庫、出入り口など手の触れ る所全て ※消毒期間については （◆）のとおり
午後の洗浄時の 対応	通常清掃	【追加】 （汚染区作業） 手袋、マスク着用	【追加】 （汚染区作業） 手袋、マスク着用	【追加】 （汚染区作業） 手袋、マスク着用 床の消毒（200ppm） 白衣・エプロンの消毒 靴の消毒（200ppm） ※対象学校の分は最後 に洗浄する。 ＜高根センター＞ 対象校のワゴン、コン テナの塩素消毒	【追加】 （汚染区作業） 手袋、マスク着用
トイレの清掃	毎日：塩素消毒 （200ppm） ※便器、便座、給水レ バー、床、ドアノブ、 手洗い設備、サンダル など	毎日：塩素消毒 （1000ppm） ※便器、便座、給水レ バー、床、ドアノブ、 手洗い設備、サンダル など	毎日：塩素消毒 （1000ppm） ※便器、便座、給水レ バー、床、ドアノブ、 手洗い設備、サンダル など	毎日：塩素消毒 （1000ppm） ※便器、便座、給水レバー、 床、ドアノブ、手洗い設備、 サンダルなど	毎日：塩素消毒 （1000ppm） ※便器、便座、給水レ バー、床、ドアノブ、手洗 い設備、サンダルなど
備考		・食中毒警報（ノ）の有効 期間を過ぎても、状況 に応じて発令時の対応 を継続する場合がある。 ・マスクは、配膳員、 配送の運転手も対象	・トイレは陽性者 が陰性になるまで 行うが、調理室内 の消毒は（◆）の 通り行う。 ・マスクは、配送 の運転手も対象	・施設での感染拡大状 況により対応期間を決 定する。 ・マスクは、対象校の 配膳員、配送の運転手 も対象	・トイレは陽性者が陰 性になるまで行うが、 調理室内の消毒は （◆）の通り行う。 ・マスクは、配送の運 転手も対象

＊食中毒警報（ノロウイルス食中毒） 県健康福祉部生活衛生局 発令 平成26年11月14日から施行
次のいずれかの条件に該当した場合に発表される。

- ①県内で感染症発生動向調査における定点当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が20人以上になった場合
②県内で同一の病院物質による食中毒が連続して発生している場合
③その他発表者が必要と判断した場合

（◆）ノロ陽性者が出た場合の調理場内の消毒期間について

- ※ 給食期間中は、土日や連休などで出勤しない日におきた下痢嘔吐だとしても消毒をすること。
※ 長期休業中（春・夏・冬）の場合は、休み中におきた場合に限り消毒はしなくてもよい。
ただし、判断に迷う場合については消毒をすること。

