

神戸市立中学校給食調理等業務委託衛生管理基準

本業務の履行にあたっては、学校給食に関する法規、食品衛生・公衆衛生に関する法規等、文部科学省の学校給食（調理場）に関する各マニュアルによる他、次の基準により行うものとする。

<衛生管理体制の整備>

学校給食における食中毒や感染症の発生を防止し、安全で衛生的な学校給食を実施するための衛生管理体制を整備すること。

また、調理施設の経営者は、施設・設備の衛生、調理従事者の衛生、日常の衛生管理等を行う食品衛生責任者を定め、食品衛生責任者の下に部門ごとの役割分担を決め、各部門の管理が責任をもって行われるような体制とすること。さらに、普段からノロウイルス等に感染しないように、従事者全員に健康管理を徹底させるとともに、衛生管理基準を始めとする各マニュアル類の周知徹底を図ること。

特に異物混入防止対策に関するマニュアルについては、施設や各工程に応じたものを整備し、衛生上の品質改善の観点から遵守・点検・改善していくため、食品衛生責任者を中心とした改善活動を行っていく体制を整え実施すること。

<H A C C P の取り組み>

この神戸市立中学校給食調理等業務委託衛生管理基準を遵守するほか①^{ハ サ ッ プ}H A C C P に基づく衛生管理または②^{ハ サ ッ プ}H A C C P の考えを取り入れた衛生管理を行うこととし、次のことに留意すること。

①および②のいずれの場合も

- ・食品衛生上の危害発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品の取扱い等に関する計画（衛生管理計画）を作成すること。
- ・施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の加工、調理、運搬、貯蔵等の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること。
- ・食品取扱者等に対する教育訓練を実施すること。
- ・^{ハ サ ッ プ}H A C C P に関して、衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。
- ・また効果を検証し、計画・手順書を見直すこと。

1. 施設・設備

随時施設・設備の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、(1)～(7)に留意し、施設・設備については、破損、故障に注意して、丁寧に取り扱うこと。また手入れを怠らないこと

(1) 施設

- ① 調理施設は、検収室・食品の保管室・下処理室・調理室及び盛付けスペース・製品の保管室（配膳カート室）及び洗浄室を有し、それぞれの区域が隔壁等で明確に区別され、【別紙1】「作業区域の区分の基準」により、汚染作業と非汚染作業の動線に交差及び重複が生じない構造であること。

また、下処理室と調理室の境は、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動する構造となっていること。

- ② 調理施設内には、常に湿度を80%以下に、温度を25℃以下に保つことができる換気設備及び空調設備を備えていること。
- ③ 調理施設の外部に開放される箇所には、エアカーテン・自動ドア・網戸等により、ねずみ・昆虫類等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室を備えること。

- ④ 【別紙1】「作業区域の区分の基準」により、汚染作業区域・準清潔作業区域及び清潔作業区域

に、それぞれ専用の履物を備えていること。

- ⑤ 調理従事者専用の肘まで洗える手洗い設備が設けられているとともに、当該設備には、手洗い用石けん液・手指消毒用アルコール・個人別爪ブラシ・ペーパータオルが常備されていること。

手洗いに必要な水流(湯が望ましい)の確保と、1回で石けん液やアルコールの必要量が供給されるよう調整すること。

また、当該設備は、毎日数回以上洗浄・塩素消毒され(爪ブラシは個人毎とし、共用せず、塩素濃度0.02%(200ppm)の次亜塩素酸ナトリウム希釈液等、ノロウイルスに有効な方法で、毎回使用ごとに洗浄・塩素消毒していること)、常に衛生的で、かつ、使いやすい位置にあること。

さらに、調理施設への出入口・便所及び各作業区域の入り口の手前に同様の手指の洗浄及び消毒を行うための設備又は機器を設けていること。

- ⑥ 調理設備 及び 手指の洗浄設備の給水栓は、感知式・レバー式(肘で操作できる長さのもの)等の、直接手指で操作しない給水方式 及び 給湯方式に対応であること。
- ⑦ 調理施設は、作業中はドライ(床面を常に乾いた状態)に保つことができる構造であること。
- ⑧ 床は破損箇所がないように管理すること。
- ⑨ 排水溝は詰まり 及び 逆流が起こりにくく、かつ排水が飛散しない構造 及び 配置であること。

(2) 設備

- ① 調理用の器具類は、食肉類・魚介類・卵・野菜類・果実類等の食品の種類ごとにそれぞれの専用のものを備え、下処理用・調理用・加熱調理済食品用等、調理の工程ごとに区別されていること。

- ② 調理用の機器類は、洗浄・消毒ができる材質・構造であるとともに、給食を提供する人数に適した大きさと数量を備えていること。

なお、フードカッター・スライサー・ミキサー等の調理機器・器具類は使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させること。

- ③ 機器・器具については、可動式にするなど、当日の献立による調理過程に合わせた作業動線となるよう十分配慮した配置であること。

- ④ 調理器具に木製のものが使用されていないこと。

- ⑤ シンクは、加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを必ずそれぞれ別に設置すること。

なお、食品用・調理用・調理器具洗浄用シンクと給食終了後回収した食缶・食器類を洗浄するシンクは共用しないこと。

また、野菜類の洗浄は野菜洗浄機またはシンクで3回以上の洗浄を行う。

シンクで3回以上の洗浄を行う場合は原則3槽シンクとし、1回ずつシンクと水を替えて毎回必ずオーバーフローさせて洗浄すること。やむを得ず三槽シンク確保が困難な時は、専用の移動シンク等で代用し、上記の洗浄方法を必ず確保すること。

- ⑥ シンク等の排水口は、排水が飛散しない構造であること。

- ⑦ 検収室には、食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を備えていること。また調理施設内における食品及び調理用器具類が、常に床面から60cm以上の高さにあるよう、置台が備えられていること。

- ⑧ 調理施設には、ふた付きの廃棄物(残菜)入れを備えていること。

- ⑨ 調理施設内の適切な温度 及び 湿度の管理のため、適切な場所に正確な温度計 及び 湿度計を備えていること。

冷凍又は冷蔵設備 及び 食器消毒保管庫にも、適切な場所に正確な温度計を備えていること。

(3) 食品の保管施設

食品の保管室は、食品を搬入し 又は 搬出する際に、調理室を経由しない構造及び配置とすること。

また、低温での保管が必要な食品の保管室は、冷凍機能及び冷蔵機能を有し、食数に応じた十分な広さがあるものを用途別に備え、適切な温度の管理がなされた衛生的なものであること。常温で保管する食品の保管室は、適切な温度及び湿度の管理がなされた衛生的なものであること。

(4) 調理室

焼き物機・揚げ物機・急速冷却機・調理釜、その他、これらと同等以上の調理機能を有する機器（本市が指示する献立表・調理指示書の調理作業＝茹でる・煮る・焼く・蒸す・炒める・揚げる等及び食缶への盛付けを指示通りに確実に時間内で実施できるものに限る）を有すること。

(5) 消毒設備

給食用の食器・食缶及び調理器具等を、食器消毒保管庫等により 85℃・5分間以上（例えば熱風式消毒保管庫の場合 85～90℃で 40～50分間に設定）、又は、これと同等の効果を有する方法で確実に消毒し、完全に乾燥させ、外部から汚染されない構造の保管庫で、衛生的に取扱い、保管すること。

(6) 施設・設備の清潔・衛生

施設・設備 及び 機械・器具類は、決められた通りに、または定期的に、清掃・洗浄・消毒を実施すること。特に、食品 及び 手指の触れる箇所は、重点的に洗浄・塩素消毒を徹底して行い、記録すること。

- ① 調理施設はドライシステムを基本とする。調理作業中に食品の洗浄水や水切り水を床に落とさない等、ドライ運用を図ること。
- ② 施設の床面（排水溝を含む）及び 内壁のうち床面から 1m までの部分 及び 手指の触れる場所は 1日に 1回以上、施設の天井 及び 内壁のうち床面から 1m 以上の部分は 1ヶ月に 1回以上、定期的に、清掃・洗浄・消毒（塩素濃度 0.02% (200ppm) の次亜塩素酸ナトリウム希釈液 又は 同等以上で）を実施し、その結果を「清掃実施記録簿」【第 23-①号様式】に記録すること。
なお、施設の清掃は全ての食品が調理施設内から完全に搬出された後に行うこと。
- ③ 食品の保管室の温度・湿度、調理場内の冷凍又は冷蔵設備内部の温度を適切に保ち、設備内の温度・湿度を「温度記録簿」【第 24-①～③号様式】に記録すること。
- ④ 調理施設（洗浄室含む）は十分な換気を行い、湿度 80% 以下・温度 25℃ 以下に保つよう努め、作業開始前 及び 作業終了直後の温度・湿度を「学校給食日常点検票」【第 20 号様式】、「温度記録簿」【第 24-④号様式】に記録すること。
- ⑤ 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生防止に努めること。
- ⑥ 調理施設へのねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫の侵入・発生を防止するための措置を講じるとともに、発生状況の巡回点検を 1ヶ月に 1回以上、駆除を半年に 1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、それらの結果を「ねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫の巡回点検・駆除記録簿」【第 41-①号様式】に記録すること。なお、殺そ剤 又は 殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- ⑦ 衣服に付着した菌や頭髪等を調理室内へ持ち込まないよう、エアシャワー等により十分に取り除くこと。
- ⑧ 冷凍又は冷蔵設備・食品保管庫の内部 及び 食品の保管室は常に整理整頓し、定期的に清掃・洗浄・消毒し（塩素濃度 0.02% (200ppm) の次亜塩素酸ナトリウム希釈液 又は 同等以上で）、清潔で

衛生的に保持すること。特に、内部の棚や台の他、外側の取っ手や照明のスイッチ他、食品や手指が直接触れる場所は、重点的に清掃・洗浄・消毒を行うこと。

- ⑨ 調理施設の給水・排水・採光・換気等の状態を適正に保つこと。
- ⑩ 調理室内における器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。(衛生的に取扱うため、使用中必要に応じ洗浄・殺菌する場合は洗浄水等が飛散しないように行うこと。)

- ⑪ 洗浄後 及び消毒後の調理器具・食器等の取扱い時の手指の衛生には細心の注意を払い、毎回手洗い・手指の消毒後に行うこと。

特に、加熱調理後の食品に用いる容器や器具、食器等を消毒保管庫から取り出す際は、手洗い・手指の消毒後でも素手で触らず、正しく使い捨て手袋(食品衛生法に適合している物に限る)を(未滅菌手袋の場合、手指用アルコールをすり込み後に)使用のうえ、取扱うこと。

- ⑫ 全ての加熱調理後や非加熱食品を入れる容器やその作業で使用する調理器具は、使用直前に保管庫等から取り出して使用すること。
- ⑬ 調理施設内には、調理作業に不要な物品を置いたり、持ち込んだりしないこと。
- ⑭ 調理施設内に調理に直接関係ない者をみだりに立ち入らせたり、動物等を入れないこと。

また、調理・点検に従事しない者が、やむを得ず調理施設内に立ち入る場合には、調理従事者等と同様に健康状態等を「学校給食日常点検票」【第20号様式】に点検・記録し、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 及び 手指の消毒を行わせること。

(7) その他

- ① 調理従事者専用の便所を設けるとともに、専用の手洗い設備 及び 履物を備えていること。当該設備は、1 - (1) ⑤・⑥に準じていること。履物のかかとは、調理衣(下)の裾が床面に触れない高さであること。

また、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けること。

さらに、ノロウイルス等の感染予防のために、常に清潔を保ち、便所・専用手洗い設備・履物及び履物置き場は、必要時(下痢・嘔吐による汚染時)及び毎日数回定期的に清掃と塩素消毒を必ず行うこと。この定期清掃では、トイレの汚染リスクの低い箇所の順に消毒を行うこと。

また、出勤後に下痢・嘔吐が発生するたびに、予め定められた体制の人員により、直ちに正しく清掃・塩素消毒を行うこと。

- ② 調理従事者専用の便所・休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取扱う場所及び洗浄室と区画され、便所は食品を扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けられていること。
- ③ 廃棄物(調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう)の保管場所を調理施設外の適切な位置に設けるとともに、当該保管場所には、廃棄物を適切に保管することができるよう廃棄物専用のふた付きの容器を備えること。
- ④ 清掃用具は乾燥した、区域専用のものを使用し、使用後必ず正しく洗浄・塩素消毒し、完全に乾燥させ、所定の場所に整理整頓のうえ、保管すること。また、作業区域の共有は避けること。
- ⑤ 給食の休止期間が長期にわたるなど長期間施設を使用していない場合、再開にあたり、施設の清掃、器具・容器の消毒等必要な衛生対策を講じること。またはその他の事由により必要が生じた場合も同様とする。
- ⑥ 教育委員会事務局(第三者を含む)が施設の衛生点検事業を実施しようとする場合、これに協力すること。
- ⑦ 衛生管理を HACCP の考え(危害要因を分析するなど)により、部分的に代替措置を採用しようとする場合は、検査結果や文献等科学的知見を提示し、事前に教育委員会と協議することができる

る。

2. 調理従事者の衛生

(1) 健康状態

- ① 食品衛生責任者及び各部門のリーダーは、調理従事者等の健康状態に常に（勤務中も）注意し、体調不良者を常に正確に把握するとともに、毎日出勤時に、下痢・嘔吐・発熱・腹痛・化膿性疾患等の健康状態、及び調理従事者等もしくはその同居人に「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（以下、「感染症法」という。）」第6条に規定する感染症、又はその疑いがある（同法第8条の規定により患者とみなす疑似症状患者及び無症状病原体保有者を含む。以下感染症という。）かどうかを休日分も含めて点検し、毎日作業開始前に個人別に「学校給食従事者個人別健康状態等点検票」【第22号様式】に記録させ、直接確認すること（ただし同法18条の就業制限がかかるもの。以下同様）。

また、下痢・嘔吐・発熱・腹痛をしており、調理従事者等 又は その同居人が、感染症法第6条及び第8条に規定する感染症、又は その疑いがあると発覚した場合、即刻責任者（又はリーダー）へ報告させ、ただちに調理作業への従事を禁止し、医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させるとともに、発生時にそれらが迅速かつ確実に実行できる体制を予め整えておくこと。

また、ノロウイルス、サルモネラ等を原因とする感染性疾患と診断された調理従事者等は調理作業等への従事を禁止させること。

手指・腕・顔等に化膿性疾患（外傷）がある場合は、完全に防護させ、調理作業（二次汚染含む、感染を拡げる可能性のある業務）への従事を禁止すること。

健康診断、その他就業制限等について管轄の保健所長から指示があった場合はこれに従うこと。

- ② 調理従事者等 又は その同居人が、感染症患者 又は 無症状病原体保有者であると判明した場合、直ちに必要な措置をとるとともに、教育委員会に連絡すること。
- ③ 出勤後（勤務中）に下痢・嘔吐の有症者が発覚した場合 及び ノロウイルスに感染していると診断された場合や 診断前で疑わしい場合の全てにおいては、塩素濃度 0.1% (1000ppm) 又は 0.02% (200ppm) の次亜塩素酸ナトリウム希釈液でトイレを中心に、施設内で手を触れる・手を触れたと思われる部分全てに、正しく・確実に塩素消毒を行うこと。塩素濃度は対象箇所の有機物の有無や状態で判断すること。

(2) 服装等

- ① 調理従事者等の身体・衣服は常に清潔に保ち、調理・配食にあたっては咳・くしゃみ・髪の毛等が食器・食品等に付着しないように、毎日専用で清潔な調理衣・エプロン・マスク・帽子・履物等を着用すること。また、調理室専用の調理衣等や履物を着用したまま、便所に入らないこと。
- ② 調理衣・エプロン・帽子や履物は、作業区分毎に用意し、色分けする等、作業区分別を明らかにし、使用後は、会社等で洗浄・消毒し、翌日（次回使用時）までに完全に乾燥させ、作業区分毎に保管し、会社側が責任を持って、調理衣等が洗濯時にノロウイルスに汚染されることがないようにマニュアルを整備し、使用前後の調理衣類の衛生を確保すること。

履物の交換が困難な場合では、履物の消毒設備を各作業区域入り口手前に必ず設置し、作業時間中の消毒効果を確保すること。

- ④ 爪は常に短く切り、マニキュアは塗らず、時計・指輪・イヤリング・ピアス・ネックレス等のアクセサリーは着けないこと。

(3) 衛生管理

- ① 次の場合には必ず流水(温水が望ましい)・石けん液による手洗いによりしっかりと2回(同一区域内で作業を変更する等、その他の時は丁寧に1回)別添1「標準作業書」に従って、手指の洗浄・消毒を行うこと。

なお、使い捨て手袋(食品衛生法に適合している物に限る)を使用する場合にも、次に定める場合に手指の洗浄・消毒の後、使用・交換を行うこと。(手袋の着脱は正しく行うこと)

- ア) 作業開始前 及び 用便後(清掃等、用便以外での便所使用後も同様)
- イ) 汚染作業区域から非汚染作業区域へ移動する場合
- ウ) 食品に直接触れる作業の直前・調理済み食品(容器含む)を扱う直前
- エ) 生の食肉類・魚介類・卵・調理前の野菜類に触れた後
- オ) 食缶への盛付け・配膳の直前

また、素手の状態・使い捨て手袋着用後ともに、本来の目的以外の作業(顔やメガネ等の身体や、調理機器やスイッチ等に触れることも含む)を行わないこと。その場合は必ず正しく手袋を外し、手洗い・手指消毒をやり直し、新しい手袋を正しく着用して作業を再開すること。

さらに、使い捨て手袋を過信することなく、正しい着用であっても定期的に交換し、常に衛生状態が保てるよう、各部門でチェック体制を整えること。

- ② 全ての箇所の手洗い設備には、石けん液・消毒用アルコール・ペーパータオルを常備し、布タオルは使用しないこと。必要時(下痢・嘔吐による汚染時)及び毎日数回定期的に清掃と塩素消毒を必ず行い、常に衛生的であること。
- ③ 調理施設内においては、私物の持ち込み・喫煙・その他、食品衛生上の支障となる行為はしないこと。
- ④ 調理作業時は、ふきん・ぞうきんは使用しないこと。
- ⑤ 毛羽立ち・異物混入の原因になることを防ぎ、乾燥しやすさ等を考慮し、少なくとも、調理器具・調理用具や容器、食器等や配膳カートへの使用 及び 施設・設備内の清掃・消毒には、不織布を使用すること。使用の際は、各区域毎に作業別・目的別で必ず専用にし、わかりやすく区別して、共用を避け、使い分けること。
- ⑥ 原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。
ただし、その必要性が高く、かつ、食中毒発生時の原因究明に支障を来たさないための措置(毎日の健康調査及び検便検査等)が講じられている場合は、この限りではない。

(4) 健康診断・検便等の実施

- ① 調理従事者等には、従事する日までに、あらかじめ、労働安全衛生法に基づく健康診断及び検便を実施すること。また、契約期間中に調理従事者等を変更する場合も同様とする。
- ② 健康診断は、労働安全衛生法に基づく定期健康診断を含め、年1回以上、検便は月2回以上(長期休業中を含め)、定期的の実施すること。

また必要に応じ10～3月にはノロウイルスの検査を含めることが施設汚染の予防の点からも望ましいこと。

※検便による検査対象細菌：赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌、その他必要な細菌等

- ③ 調理従事者等の健康状態には日常的に注意を払い、異常を認める場合には、速やかに医師の診断を受けさせること。
- ④ 上記①～③の結果、食品衛生上支障がある場合は、調理作業(二次汚染含む、感染を拡げる可能性のある業務)に従事させないこと。

3. 調理・配送・回収等

(1) 食品の検収

① 納入された食品は、あらかじめ定めた検収責任者が必ず立ち会い、別添1「標準作業書」に従って検収を確実にを行い、「検収記録簿」【第26号様式】及び「保存食記録簿」【第33-①号様式】に記録し、保存すること。

ア) 食品と納品書の数量は一致しているか

イ) 納入業者及び生産者(製造業者)の名称、品名、生産地、製造年月日又はロット番号、消費期限・賞味期限、納品時間は適切か

ウ) 品質及び鮮度等はよいか(色・形・においの異常・異物混入はないか)

エ) 容器・包装は適切で清潔か

オ) 冷凍食品他、品温は適切か

※品温測定が必要な食品：食肉類(加工品含む)、魚介類(加工品含む)、卵類、牛乳、乳製品、冷凍食品

② 万一、不良品と認められる場合は、直ちに返品し、良品と取り換えて調理する等の措置をとること。

③ 検収は、検収室で行うこと。また、食品は床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

④ 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、食品の保管室、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

⑤ 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等に段ボール等を持ち込まないこと。

⑥ 泥付きの根菜類等の処理は検収室で行い、下処理室を汚染せず清潔に保つこと。

(2) 食品の保管

① 調理室内での食品の保管は、本市給食用食品のみとすること。

② 食品の保管は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管室に保管設備を設け、食肉類・魚介類・野菜類等食品の分類ごとに区分するとともに、【別紙2】「神戸市立中学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準」に従い、棚・冷凍又は冷蔵設備に保管すること。

この際、専用のふた付き容器に入れ替える等により、段ボール箱など食品の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにし、食品の相互汚染を防ぐこと。

③ 食品の保管室は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ、衛生管理に十分留意すること。

④ 米、油、調味料等まとめて納品される食品は、使用記録簿を作成し残量管理と適正保管をすること。また発注漏れのないようにすること。

(3) 調理等

下処理・調理・食缶盛付け・クラス分け・配膳カートへの収納では、異物混入が生じないよう万全を期し、別添1「標準作業書」に従って行うこと。また、決められた時間内で、献立表・指示書通りの調理が安全で衛生的に実施でき、かつ、盛付け・クラス分け・配膳カートへの収納で終了するよう、十分に事前準備の上、実施すること。

①下処理

ア) 下処理は、汚染作業区域内の下処理作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

イ) 下処理では、食品種類別及び調理過程別(食肉類・魚介類・卵類・野菜類(非加熱用/加熱

- 用)・果物類(非加熱用/加熱用))に専用の器具・容器を使用し、混用しないこと。
- ウ) 缶詰は、缶の状態等に十分に注意し、流水と専用スポンジ等でこすって汚れを落とし、丁寧に水で洗い流す。その後、(缶の底も)全体を消毒後、使用する。開缶時は異物混入しないよう十分注意し、開缶後は内壁塗装の状態等に十分に注意して、非加熱用の専用容器を使用する。
- エ) 下処理室を清潔に保つため、泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行うこと。

②調理

- ア) 調理にあたっては、事前に献立ごとの「調理作業工程表」【第 27-①号様式】と「作業動線図」【自施設の調理場のレイアウト図にて A4 または A3 (または電子機器) でわかりやすく】を作成するとともに、事前に調理従事者全員に十分な確認をし、二次汚染の防止に努めること。また、調理作業終了時には、変更箇所を赤字等で訂正し、記録しておくこと。
- a) 「調理作業工程表」では、いつ・どこで・誰が・何を・何に注意して行うか一目でわかる様に、時間(時刻)・汚染区域/非汚染区域・担当者・調理内容・衛生管理点について明記し、“危険な掛け持ち作業を回避する”よう留意する。
- ⇒人と物の流れ・衛生管理上の注意点を明確にする。
- また、調理終了後、速やかに盛付け・配送・喫食されるよう時間配分を工夫すること。
- b) 「作業動線図」では、汚染作業区域と非汚染作業区域での作業を明確に区分した動線とし二次汚染する可能性のある食品・器具と汚染させたくない食品・器具の交差を防ぐこと。
- ⇒食品と料理の動きを明確にする。
- イ) 調理作業は、非汚染作業区域の調理作業区域で行うこと。
- ウ) 給食の食品は、前日調理を行わず、全てその日に調理し、非加熱食品の果物類を除き、完全に加熱調理したものを提供すること。
- エ) 調理前の原材料は適切な温度管理を行い、特に冷凍又は冷蔵保管の必要な食品は、常温放置しないこと。また、肉類・魚類の取扱いについては、冷凍庫・冷蔵庫への移し替えや出し入れの都度、時刻や温度を【様式 27-②・③】に記録すること。
- オ) 加熱調理にあたっては、中心部温度計を用いる等により、中心部で 75℃・1 分間以上(ノロウイルス汚染のおそれのある場合は、85～90℃・90 秒間以上)又はこれと同等以上の殺菌温度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「食品の加熱加工の記録簿(副食用)」【第 28 号様式】、「米飯の加熱加工及び盛付け時の温度記録簿(主食用)」【第 30-①号様式】、「汁物の盛付け時の温度記録簿」【第 30-②号様式】に記録すること。
- カ) 盛付け後、喫食(概ね 12 時 40 分頃)までの時間が 2 時間以内となるようにすること。
- キ) 手指は、作業区分ごとに正しく洗浄・消毒すること。なお、布タオルは使用しないこと。
- ク) 食品・調味料は必ず別容器に計量して、使用すること。
- ケ) 調理機器・器具類は、食品別・処理別に専用のものを使用すること。特に、原材料用に使用した器具・容器等をそのまま調理中・調理後の食品用に決して使用しないこと。
- コ) 加熱調理後や非加熱食品を入れる調理容器や、その際に使用する調理器具は、1.(6)⑪の取扱いの上、使用直前に保管庫から取り出して酢要すること。
- サ) 調理過程での二次汚染を防止すること。
- a) 下処理後加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却の必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵設備は使用しないこと。
- b) 調理作業時は、ふきん・ぞうきは使用しないこと。
- c) 和えものも、喫食までの時間短縮を図ること。

- シ) 食品の裁断方法は、加熱・調理にむらが生じないように、でき栄等を考慮し、献立・指示書に
応じて適正に行うこと。
- ス) 加熱後冷却が必要な食品は、必要に応じて小分けし、急速冷却機等により30分以内に中心温
度を20℃以下（または60分以内に10℃以下）まで急速冷却し、食中毒菌等の発育至適温
度帯の時間を可能な限り短縮すること。
また、冷却開始時刻・冷却終了時刻及びそれぞれの中心温度を「調理後の食品の冷却・保冷
保管時の記録簿（副食用）」【第29号様式】に記録すること。
- セ) また加熱後冷却した食品は常温放置せず、食缶への盛付けまでの間、10℃以下で保存する
とともに、保冷設備への搬入時刻・保冷設備内温度・保冷設備からの搬出時刻を「調理後の食
品の冷却・保冷保管時の記録簿（副食用）」【第29号様式】に記録すること。
- ソ) 主食（米飯）及び副食・汁物等は、調理終了後、速やかに食缶へ盛付け作業に移るよう作業工
程を工夫し、できる限り調理直後の温度を保つこと。
- タ) 缶詰は、開缶前に水洗いされ、消毒後のものを使用すること。
また、開缶時は異物混入しないよう、開缶後は内壁塗装の状態等に十分に注意して、非加熱用
の専用容器を使用する。
- チ) 使用水に関しては、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
あること及び外観・臭気・味等について水質検査を実施し、「学校給食日常点検票」【第20号
様式】に記録すること。
使用に不適な場合には、直ちに教育委員会に連絡し、速やかに必要な措置を講ずること。
- ツ) 調理施設における食品、調理用具・器具・容器の取扱いは、常に床面から60cm以上の高さ
の台の上で行い、置く場合も同様の高さにすること。
- テ) 食肉類・魚介類・卵類は他の食品を汚染しないよう、専用の容器・調理機器・調理器具を使用
すること。
- ト) 調理終了後の食品は、消毒済みの衛生的なふた付き容器を使用する等して保存し、他からの二
次汚染や天井からの水滴等を防止すること。
- ナ) 調理作業時においては、調理室内の温度・湿度を確認し、「学校給食日常点検票」【第20号様
式】に記録するとともに、換気を十分に行うこと。

③食缶盛付け

- ア) 食缶への盛付け作業は、加熱調理後冷めないうちに手早く行うこと。
- イ) 食缶が置かれる場所（作業テーブル、計り等）は、洗浄又は水拭き後、塩素消毒又はアルコー
ル消毒後に作業を行うこと。
- ウ) 必ず、洗浄・消毒済みで食器消毒保管庫（又は同等の衛生状態の保管庫）から出したばかりの完
全に乾燥した食缶を使用すること。
- エ) 料理の配分・盛付け等には、必ず消毒済みの清潔な器具（上記ウと同様）を使用すると
ともに、しっかり2回の手洗い後、使い捨て手袋（食品衛生法に適合しているものに限る）を
着用して（未滅菌手袋の場合、手指用アルコールをすり込み後に）行い、食品や食缶内側等に
直接手を触れないようにすること。
また、その配食用手袋の着用前後に、本来の目的以外の作業（顔やメガネ等の身体や、調理
機器やスイッチ等に触れることも含む）を行わないこと。その場合は、必ず正しく手袋を外し、
手洗い・手指消毒をやり直し、新しい手袋を正しく着用して作業再開すること。
- オ) 加熱後冷却して提供する副食は、すべて急速冷却で中心温度を決められた通り下げ、その後、
10℃以下で温度管理されたものを食缶に盛付けること。

- 力) 主食・副食(汁物を含む)ごとに盛付け開始及び終了時刻、温度等を記録すること。「調理後の食品の冷却・保冷保管時の記録簿(副食用)【第29号様式】、「米飯の加熱加工及び盛付け時の温度記録簿(主食用)【第30-①号様式】、「汁物の盛付け時の温度記録簿【第30-②号様式】」
- キ) 残ったものは、速やかに全て廃棄し、飲食・持ち帰り・転用・翌日以降への使用を禁止する。

④クラス分け・配膳カート(配膳コンテナ)収納、配送

配膳カート(配膳コンテナ)は扉のついたものを使用すること。

盛付け後の主食・副食・汁物食缶は、できる限り時間を空けず、衛生状態を維持したまま、各中学校のクラス別に配送カートに収納し、配送する。

- ア) 衛生状態が維持されたままクラス分けから配膳カート収納、配送までの作業が円滑にいくように、事前の作業区分・作業工程や人員配置を特に明確にし、担当者全員で十分確認すること。
- イ) 配膳カート収納までの工程と配送の作業員を区別して行うこと。
- ウ) 配膳カートも事前に必ず消毒し乾燥した状態にしておくこと。
- エ) 食缶及び食器の取扱いは、しっかり2回の手洗い後、使い捨て手袋(食品衛生法に適合しているものに限る)を着用して(未滅菌手袋の場合、手指用アルコールをすり込み後に)行い、食缶のふたを開けないよう・極端に傾けないように注意し、丁寧かつ迅速に作業を行うこと。
また、その使い捨て手袋の着用前後に、本来の目的以外の作業(顔やメガネ等の身体や、機器やスイッチ等に触れることも含む)を行わないこと。
その場合は、必ず正しく手袋を外し、手洗い・手指消毒をやり直し、新しい手袋を正しく着用して、作業を再開すること。
- オ) クラス分けは、各学校分の「仕分け一覧表」に従って、間違いのないように行うこと。また、この帳票は清潔に取扱い、食缶や食器等を汚染しない作業手順を工夫すること。
- カ) 配膳カートは、毎日、洗浄消毒(または拭き上げ後、塩素拭き消毒)すること。

(4) 配送等

- ① 配送には、バンボディ等の車を用い、運搬中の全期間を通して、外気と遮断され、配膳カートがほこり等に汚染されることがないように行うこと。
- ② 配送車は、決められた時間帯に確実に配送できるよう、必要台数を確保すること。
- ③ 配送車は、毎日水拭き・洗浄等の清掃をし、手指の触れる場所は毎日必ず、それ以外の場所も定期的に塩素消毒し、清潔に保つこと。
- ④ 配送担当者は、専用で清潔な配送着・帽子・靴等を身に付けること。
- ⑤ 配送及び回収にあたっては、給食以外の一般商品との併用積載はしないこと。
- ⑥ 配膳カートの出し入れは迅速に行い、食品が積載された状態で配送車を離れる時は、扉を閉め施錠すること。
- ⑦ 配送担当者は、配膳カートの取扱い時には、手洗い・手指消毒ができない場合は、使い捨て手袋(食品衛生法に適合しているものに限る)を着用すること。
また、配膳カートのふたを開けて、食缶や食器等に触れないこと。
- ⑧ 配送車両の運行にあつては、交通法令を遵守し、安全運行に万全を期すこと。特に学校敷地内では、最徐行で運行させるとともに、発進・後退に際して車両周囲の安全を十分確認してから行い、生徒の安全確保を図ること。
- ⑨ 配送にあたっては、「配送記録簿」【第31号様式】により、調理場搬出時及び受配校搬入時の時

刻を記録すること。

(5) 洗浄・消毒・保管等

- ① 調理器具等の洗浄・殺菌は、別添1「標準作業書」に従い、行うこと。
特に、傷や異物混入防止のため、粒子の粗い洗剤やクレンザー類、研磨剤入りのナイロンたわし、金属タワシやブラシ類は使用しないこと。
- ② 給食提供に使用した食器等は、必ず給食当日に回収し、洗浄・消毒・乾燥・保管を衛生的に行うこと。
- ③ 食器等は、消毒終了後にでんぷん・脂質・たんぱく質等の残留物、洗剤、さらに細菌検査で大腸菌群や規定以上の一般細菌数が検出されないよう、取り扱う手指の衛生に十分注意を払い、かつ、十分に洗浄・消毒・完全に乾燥させること。
洗浄終了後は、食器消毒設備等により、85℃以上・5分間以上（例えば熱風式消毒保管庫の場合85～90℃で40～50分間に設定）又はこれと同等以上の効果を有する方法で確実に消毒し、完全に乾燥させ、外部から汚染されない構造の保管施設で衛生的に保管すること。
- ④ 食器等を運搬する配送用かごは、食器と同様、毎日丁寧に洗浄し、完全に乾燥させ、使用直前に保管庫等から出して使用すること。
また、配膳カートの本体・扉の内側と外側・底は、同じ不織布で続けて拭かないこと。衛生面で区分が異なるため、使用区別をすること。
- ⑤ フードカッター・スライサー・ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に（最低1日1回以上）分解して、洗浄・消毒した後、乾燥させること。

(6) 廃棄物（残菜含む）処理

- ① 調理に伴う廃棄物は、それぞれのごみに分別し、衛生的に処理すること。
- ② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残菜）の管理は、次のように行うこと。
 - ア) 廃棄物容器は、汚臭・汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - イ) 学校より回収された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まず、衛生的に処理すること。
 - ウ) 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業区域内に放置しないこと。
 - エ) 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。
- ③ 廃棄物は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

4. 配膳業務

(1) 配膳室の衛生管理

「配膳室業務マニュアル」に従って、衛生管理をはじめ、確実に業務を実施すること。

- ① 冷蔵食品（デザート）の冷蔵庫及び牛乳冷蔵庫は10℃以下、保存食用冷凍庫は-20℃以下で庫内温度を管理し、「温度記録簿」【第25-①～⑤号様式】に記録すること。
- ② 作業開始時には、必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。その後、使い捨て手袋（食品衛生法に適合している物に限る）を着用して（未滅菌手袋の場合、手指用アルコールをすり込み後に）、作業を開始すること。
- ③ 返却に伴うゴミ類は、それぞれ専用の容器に回収し、汚臭・汚液が漏れないように管理し、引き取ること。また、配膳カートを運び出した後、清掃して配膳室内の清潔を保つこと。

- ④ 配膳室内の床面及び床面から1m以内の内壁は毎日清掃し、手指の触れる場所は毎日の清掃と塩素消毒を必ず行い、「清掃実施記録簿」【第23-②号様式】に記録すること。
- ⑤ 床面から1m以上の内壁及び天井は、毎学期1回以上清掃し、「清掃実施記録簿」【第23-②号様式】に記録すること。
- ⑥ 配膳室内の手洗い設備には、石けん液・消毒用アルコール・ペーパータオルを常備し、布タオルは使用しないこと。
- ⑦ ねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫の侵入・発生を防止するための措置を講じるとともに、発生状況の点検を1ヶ月に1回以上、駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、それらの結果を「ねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫の巡回点検・駆除記録簿」【第41-②号様式】に、記録すること。

なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- ⑧ 冷蔵庫、牛乳冷蔵庫、保存食用冷凍庫等及び清掃用具は、常に整理整頓し、定められた通り清掃・塩素消毒を行い、掃除用具は乾燥させ、清潔で衛生的に保持すること。
- ⑨ 配膳室に配膳員以外の者をみだりに立ち入らせたり、動物等を入れないこと。

また、配膳に従事しない者が、やむを得ず調理施設内に立ち入って作業等行う場合は、原則として事前に配膳作業時間帯を避けるよう調整を行い、必要以外の場所に触れないよう注意喚起し、当日は配膳従事者と同様に、健康状態等を「配膳室日常点検票」【第21号様式】に点検・記録し、専用の清潔な上下衣・マスク・帽子及び履物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。

なお、作業終了後は、次回給食使用までに速やかに、触れた場所全てを、洗浄または水拭き及びノロウイルス等対策の消毒を行うこと。

これらは、休日や配膳員不在時間帯の作業時も同様とし、事前に点検票の準備や、作業箇所・内容によって配膳棚や移動式作業台を予め移動し、ラップで覆うなど防塵・防砂含めた対応を行う。
- ⑩ 「配膳室日常点検票」【第21号様式】に必要事項を記入し、学校長等責任者の確認を受けること。

(2) 配膳員の衛生

- ① 配膳員の健康状態に常に注意し、「配膳室日常点検票」【第21号様式】により、毎日、個人別に責任者（又はリーダー）が直接出勤後の健康状態を確認し、記録を残すこと。

また、下痢・嘔吐・発熱・腹痛をしており、配膳員又はその同居人が、（同法第6条及び第8条に規定する）感染症、又はその疑いがあると発覚した場合（ただし同法18条の就業制限がかかるもの。以下同様）、即刻責任者（又はリーダー）へ報告させ、ただちに配膳作業への従事を禁止し、医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させるとともに、発生時にそれらが迅速かつ確実に実行できる体制を予め整えておくこと。
- ② ノロウイルス、サルモネラ等を原因とする感染性疾患と診断された配膳員は配膳作業等への従事を禁止させること。

また、手指・腕・顔等に化膿性疾患（外傷）がある場合は、完全に防護させ、配膳室作業への従事の可否を確認し、指示すること。

健康診断、その他就業制限等について管轄の保健所長から指示があった場合はこれに従うこと。
- ③ 配膳員又はその同居人が、感染症患者又は無症状病原体保有者であると判明した場合は、直ちに教育委員会に連絡し、必要な措置を取ること。
- ④ ノロウイルスに感染していると診断された場合、食品衛生責任者は、学校側責任者と教育委員会へ直ちに連絡し、感染者以外の人員により、塩素濃度0.1%（1000PPM）又は0.02%（200ppm）の次亜塩素酸ナトリウム希釈液（塩素濃度は対象箇所の有機物の有無や状態で判断する）でトイレを中心

に、学校内で手を触れる・手を触れたと思われる部分全てに、正しく・確実に塩素消毒を行うと同時に、中学校給食業務に支障が出ないよう人員配置や必要な措置をとること。

- ⑤ 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、咳・くしゃみ・髪の毛等が、食器・食品等につかないように、毎日専用で清潔な作業衣・マスク・帽子・履物等を着用すること。
また、配膳員専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。

- ⑥ 作業衣等は、使用後は、会社等で洗浄・消毒し、翌日(次回使用時)までに完全に乾燥させ、作業区分毎に保管し、会社側が責任を持って、調理衣等が洗濯時にノロウイルスに汚染されることがないようにマニュアルを整備し、使用前後の作業衣類の衛生を確保すること。

履物も、同様に定期的及び汚染時に洗浄・塩素消毒をして乾燥させ、配膳室専用とし、使用時・洗浄・消毒時にトイレや他からノロウイルスに汚染されることがないように、会社側が責任を持って、使用前後の衛生を確保すること。

- ⑦ 爪は常に短く切り、マニキュアは塗らず、時計・指輪・イヤリング・ピアス・ネックレス等のアクセサリーは着けないこと。

- ⑧ 作業開始前及び用便後には、必ず流水・石けん液による手指の洗浄をしっかりと2回及び消毒を行うこと。

なお、使い捨て手袋(食品衛生法に適合している物に限る)を使用する場合にも、手指の洗浄・消毒の後、着用すること。

また着用後は、本来の目的以外の作業を行わないこと。顔やメガネ等の身体や、コンテナ・調理機器・スイッチ等に触れることも含む他の作業をしたり、場所に触れた場合は必ず正しく手袋を外し、手洗い・手指の消毒をやり直し、新しい手袋を正しく着用して作業を再開すること。

- ⑨ 手洗い設備には、石けん液・消毒用アルコール・ペーパータオルを常備し、布タオルは使用しないこと。

また、手洗い設備は、必要時(下痢・嘔吐による汚染時)及び毎日数回定期的に清掃と塩素消毒を必ず行うこと。

- ⑩ 学校内・配膳室内においては、喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はしないこと。

(3) 健康診断・検便等の実施

- ① 配膳員には、従事する日までに、あらかじめ、労働安全衛生法に基づく健康診断及び検便を実施すること。また、契約期間中に調理従事者を変更する場合も同様とする。

- ② 健康診断は、労働安全衛生法に基づく定期健康診断を含め年1回以上、検便は月2回以上定期的に実施すること。また必要に応じ、10～3月にはノロウイルスの検査を含めることが配膳室汚染の予防の点からも望ましいこと。

※検便による検査対象細菌：赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌、その他必要な細菌等

- ③ 配膳員の健康状態には日常的に注意を払い、異常を認める場合には、速やかに医師の診断を受けさせること。

- ④ 上記①～③の結果、食品衛生上支障がある場合は、配膳室業務に従事させないこと。

(4) 食品の温度管理

冷蔵保管の食品(デザート)、牛乳は冷蔵庫を使用して10℃以下の状態に保つこと。

5. 検食・保存食

(1) 検食

- ① 調理後、配送車の出発までに、毎回必ず検食を行うこと。

検食にあたっては、次の点に留意すること。

- ア) 食品の中に、人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- イ) 調理過程において、加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- ウ) 食品に異味・異臭・その他の異常がないか。
- エ) 指示書の1食分から計算して、それぞれの食缶への盛付け量が適当か。
- オ) 味付け・香り・色彩・形態等が適切になされているか。

- ② 検食の結果は、その状況をチェックし、「検食記録簿」【第32号様式】に（献立名・実施時刻・所見等）記録すること。
- ③ 検食の結果、異常を認めた場合、給食の一部中止等の適正な措置を講じるとともに、教育委員会へただちに状況を報告すること。
- ④ 学校では①と同様の検食を、学校長等責任者から受けること。

（2）保存食

- ① 保存食は、学校給食用食品（原材料・加工食品）及び配膳後の状態から採取した調理済み食品として、食品ごとに50g程度ずつ、清潔な容器（ポリ袋等）に密封し、保存食用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
- ② 学校給食用食品の原材料は、洗浄・消毒を行わず、納入した状態で保存すること。
- ③ 土付きの学校給食用食品は検収室で、その他の食品は下処理作業区域で採取し、いずれも検収室の保存食専用冷凍庫で保存すること。
また、調理済み食品は、食缶盛付け時及び中学校の配膳室で（配送され、学校長等の検食時にポリ袋等に密封し）、それぞれ保存すること。
- ④ 保存食は、対象全ての食品名・採取日時とその状況・廃棄日時を「保存食記録簿」【第33-①・②号様式】に毎回記録すること。
- ⑤ 使用水について、残留塩素濃度が基準に満たない場合は、水道管内の滞留水を排出後に再検査を行い、そのうえで適と判定した水を使用する。

6. 衛生管理体制・日常点検・定期点検

（1）衛生管理体制

食中毒（疑いを含む）や感染症等、万一事故が発生した場合の対応について、連絡体制を整備すること。特に、休日等における連絡網を整備しておく。

（2）日常点検・定期点検

施設・設備の清掃・整備等に努め、常に調理施設を良好な状態に保つとともに、従業員の衛生管理状況等の把握を行いその状況を日常的・定期的に記録し、教育委員会へ報告すること。

ただし、指定するもの以外は受託者において適切に管理し、教育委員会等の求めに応じて提示・提出できるように保管すること。

① 日常点検

日常点検は、別紙「記録簿リスト」における実施時期が「毎日」であるものについて実施し、その記録を1年間保存するとともに、「日常点検実施報告書」【第7号様式】にて毎月報告すること。

② 定期点検

ア) 施設等は、毎年度当初・給食開始前に「学校給食施設等定期検査票」【第34号様式】に基づいて実施し、その状態をチェックし、記録したものを報告すること。

- イ) 調理過程等は、年度末・給食終了後に「調理過程の定期検査票」【第 35 号様式】に基づいて実施し、年間の状態を確認し、記録したものを報告すること。
- ウ) 衛生管理体制は、年度末・給食終了後に「学校給食における衛生管理体制定期検査票」【第 36 号様式】に基づいて、年間の状態を確認し、記録したものを報告すること。
- エ) 学校給食施設等については、毎年度・各学期（5・10・2月の年3回）に、「学校給食施設等の衛生管理定期検査票」【第 37 号様式】に基づいて、その状況をチェックし、記録したものを報告すること。
- オ) 検収、検食、保存食、使用水の状況は、毎年度・各学期（5・10・2月の年3回）に、「学校給食用食品の検収・保管、検食・保存食及び使用水の定期検査票」【第 38 号様式】に基づいて、その状況をチェックし、記録したものを報告すること。
- カ) 従事者の健康状態・衛生管理状況については、毎年度・各学期（5・10・2月の年3回）に、「学校給食業務従事者健康状態・衛生管理状況定期検査票」【第 39 号様式】に基づいて、その状況をチェックし、記録したものを報告すること。
- キ) 衛生管理状況は、毎月「学校給食衛生管理状況定期検査票」【第 40 号様式】に基づいて、その状況をチェックし、記録したものを報告すること。

③ 使用水の管理

使用水は、「学校環境衛生基準(平成二十一年文部科学省告示第六十号)」に定める基準を満たす飲料水を使用すること。

使用水が受水槽・高架水槽経由の場合は、1年に1回以上、水質検査を実施し、その結果を「受水槽・高架水槽定期清掃報告書」【第 8 号様式】に記録し、1年間保存すること。

水道水以外の使用水は、水質が変動するため、病原微生物・有害重金属・有害化学物質等による汚染を受けていないか上記基準に従って確認し、水質及び施設・設備について必要な頻度での検査を実施し、その結果を「井戸水等水質・施設(設備)検査報告書」【第 9 号様式】に記録し、1年間保存すること。

④ ねずみ・衛生害虫の駆除

ねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫の発生状況を、1ヶ月に1回以上巡回点検するとともに、駆除は半年に1回以上実施し、その結果を「ねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫の点検・駆除記録簿」【第 41-①・②号様式】に記録し、1年間保存すること。

⑤ 温度計及び湿度計

調理施設内の温度計・湿度計及び冷蔵庫等の温度計については、定期的に検査・点検を行い、正確な機器を使用すること。

7. 事故報告等

- (1) 検収の結果、食品に異常や不良品を発見した場合は、ただちに神戸市学校給食会へ連絡し、その指示に従うこと。

また、調査等が必要な場合は、事故報告書【第 6-2 号様式】により神戸市学校給食会に報告すること。

- (2) 業務を履行する上で、突発的な事故等により、指示書通りに履行できない場合は、次のとおり報告すること。

(調理現場にて事故発生・発見の場合)

- ① 事故発生・発見後、すぐに健康教育課へ電話連絡する。(発生内容・措置状況・判明している場合は原因等を報告する。写真データがある場合は、健康教育課へEメールで送付する。)
- ② 事故報告書【第 6-2 号様式】を作成し、原因が不明の場合は、様式内の「発生原因」以外を記入

した時点で、一旦、健康教育課へFAXまたはEメールで提出する。原因が判明したり、措置状況に変化があった場合は、随時、健康教育課へ電話連絡する。

- ③ 事故報告書【第6-2号様式】が完成次第、FAXまたはEメールで健康教育課へ提出する。原本は郵送等で提出する。

(学校にて配膳員が事故対応の場合)

- ① 発生・発見後、すぐに健康教育課へ電話連絡するとともに、学校関係者へ報告する。(発生内容・措置状況・判明している場合は原因等を報告する。写真データがある場合は、学校を通じて健康教育課へEメールで送付する。)
- ② 事故報告書【第6-2号様式】を、記入可能な範囲で作成した段階で、一旦、健康教育課へFAXまたはEメールで提出する。原因が判明したり、措置状況に変化があった場合は、随時、健康教育課へ電話連絡し、学校関係者へも報告する。
- ③ 事故報告書【第6-2号様式】が完成次第、コピー1部を学校関係者に渡し、原本は郵送等で健康教育課へ提出する。

(学校にて教職員が事故対応の場合)

- ① 発生・発見後、すぐに健康教育課へ電話連絡する。(発生内容・措置状況・判明している場合は原因等を報告する。写真データがある場合は、Eメールで送付する。)
- ② 異物混入等報告書【第6-1号様式】を作成し、FAXまたはEメールで健康教育課へ提出する。
- ③ 異物混入等報告書【第6-1号様式】をコピーし、配膳員に渡す。(措置状況に変化があった場合は随時、健康教育課へ電話連絡する。)
- ④ 配膳員は学校から異物混入等報告書【第6-1号様式】を受け取り、事故報告書【第6-2号様式】を作成(太枠以外)するとともに、原因が判明したり、措置状況に変化があった場合は、随時、健康教育課へ電話連絡し、学校関係者へも報告する。(関連の写真データがある場合はEメールで送付する。)
- ⑤ 事故報告書【第6-2号様式】が完成次第、コピー1部を学校関係者に渡し、原本は郵送等で健康教育課へ提出する。

8. HACCPに関する報告

① HACCPに基づく衛生管理または② HACCPの考えを取り入れた衛生管理において。

①および②のいずれの場合も

食品衛生上の危害発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品の取扱い等に関して作成した計画(衛生管理計画)について教育委員会事務局が提出を求めた場合、速やかに提出すること。