

# 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<sup>ハ サ ッ プ</sup>H A C C Pに基づく衛生管理または②<sup>ハ サ ッ プ</sup>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。
- ・<sup>ハ サ ッ プ</sup>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分され、【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髮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、区域専用のもを使用し、使用后必ず正しく洗浄・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。
- ③ 履物の交換が困難な場合は、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)、定期的に行うこと。

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、「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・野菜类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、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・ぞうきんは使用しないこと。

- 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、でき栄え等を考慮し、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。
- カ) 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・配送用シッパー（配送用コンテナボックス）収納、配送

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用シッパー（配送用コンテナボックス）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送用シッパー収納、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) 配送用シッパー収納までの工程と配送の作業員を区別して行うこと。
- ウ) 配送用シッパーも事前に必ず洗浄し乾燥し、清潔な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) 配送用シッパーは、毎日、洗浄乾燥または拭き上げし清潔状態を保つこと。

#### （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 配送用シッパー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、配送用シッパーの取扱い時には、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、配送用シッパーのふたを開けて、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<sup>ハサップ</sup>に関する報告

- ① HACCP<sup>ハサップ</sup>に基づく衛生管理または② HACCP<sup>ハサップ</sup>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。

作業区域の区分の基準

区 分		内 容
調 理 施 設	作 業 区 域	<p>汚染作業区域</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 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</li> <li>◇ 食品の保管室 … 食品の保管場所</li> <li>◇ 下 処 理 室 … 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所</li> <li>◇ 返却された食器類・食缶の搬入場</li> </ul> <p>-----</p> <p>洗浄室（調理機器・器具、食器類・食缶の洗浄消毒前）</p>
		<p>非汚染作業区域</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 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</li> <li>◇ 盛り付けスペース … 食品を食缶に盛付するスペース</li> <li>◇ 食缶・食器等の搬出場</li> </ul> <p>-----</p> <p>洗浄室（調理機器・器具類、食器類・食缶の洗浄消毒後）</p>
	そ の 他	更衣室、休憩室、調理従事者専用便所、前室、他

## 【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

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	生鮮魚介類	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（細切り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（凍結液卵含む）	-18℃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
生鮮野菜・果実類		10℃以下
冷凍食品		-15℃以下

## 標準作業書

- ◆ 手洗い 及び（施設・設備・食品・調理器具・食器他の）洗浄・消毒については、当衛生管理基準（標準作業書含む）・大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守に加え、下記マニュアルも熟読・周知・遵守すること。
- ◆ 特に、手洗い、調理設備・機器・器具・容器、調理衣やスポンジ等の洗浄・消毒には、「作業開始前」「作業中（食品が替わる時）」「作業終了後」を意識して、行うこと。
- ◆ また、それぞれの施設・設備・作業等の実状と、より適切に具体的な照合を行い、使用・実施すること。（より実状に見合い、掲載内容と同等以上の根拠が提示できる場合は、この限りではない）

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 作成

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成20年3月作成）

「調理場における 洗浄・消毒マニュアル Part I・II」（平成21年3月・平成22年3月作成）

<HP よりダウンロード可能>

### 1. 手洗い ◎上記マニュアルに従って適切に行うこと

- ① 手を洗う前に（爪や時計やアクセサリを外したか）確認する。傷等があれば対処する。
- ② 洗い残しのない手洗いができるよう確認する
- ③ 流水で軽く手を洗う
- ④ 手洗い用石けん液をつける
- ⑤ 十分に泡立てる
- ⑥ 手の平と甲を洗う（5回程度）
- ⑦ 指の間を洗う（5回程度）
- ⑧ 親指の付け根まで洗う（5回程度）
- ⑨ 指先と爪の甘皮部分を洗う（5回程度）
- ⑩ 手首を洗う（5回程度）
- ⑪ ＊肘まで洗う … ※ 作業中に腕が露出しない作業衣の袖口（の形状）であれば省略可
- ⑫ ＊爪ブラシで爪の間を洗う … ※ 個人別で かつ 毎回使用後に洗浄・塩素消毒済みの物のみ可
- ⑬ 流水でよく洗い流し、すすぐ（15秒程度）
- ⑭ ペーパータオルで拭き取る … （爪の周りの水気も）完全に拭き取る
- ⑮ アルコールをかける
- ⑯ 指先にすり込む
- ⑰ 親指の付け根まですり込む
- ⑱ 手のひらと甲にすり込む
- ⑲ 指の間にすり込む
- ⑳ 手首にすり込む

（当衛生管理基準 p. 6・2-(3)-①-ア～カで定める場合には、①～⑳のうち、④～⑬までの手順を2回実施する）

## 2. 作業開始前後の注意事項

- (1) 「学校給食日常点検票」【第 20 号様式】に基づき、学校給食従事者（体調・服装・手洗い）、施設・設備、使用水について、確実に調理業務に移ることができるよう確認し、何かあれば速やかに対処する。
- (2) 作業開始前後の箇所・設備・器具等の洗浄・消毒については、各マニュアルの他、下記にも注意し、確実に実施する。（使用区域ごとに掃除用具の使い分けも確実にすること。）
- (3) この他、便所・手洗い設備については、1 日数回の定期的な清掃・塩素消毒の他、下痢・嘔吐等の汚染発生時はその都度適切な方法で清掃・塩素消毒すること。

※ 下記の、洗浄・すすぎ用の水は、**飲用適**の水を指し、**40℃程度の微温湯**が望ましい

※ 次亜塩素酸ナトリウム希釈液以外の消毒液を使用する場合は、必ず同等以上の効果があることを証明書等書面にて学術的に確認の上、有効濃度を毎日確認すること。

※ 下記の、塩素消毒後の腐食予防の水拭きは記載省略の部分あり。

箇所・設備・器具等	掃除・消毒のポイント	
食品・手指が 直接触れる場所 (ドアノブ・スイッチ類他)	作業終了時（清掃後）及び 作業開始前に、塩素濃度 0.02%（200ppm）次亜塩素酸ナトリウム希釈液（以下、塩素消毒すると略）で、浸しながら拭き、消毒する。	
調理機械、機器類	作業終了後	使用するたびに、分解して、洗浄・消毒する。 本体や部品を分解する。その部品を床や不潔な場所に直置きしないこと。 3 回洗い流し、洗剤でよく洗浄し、よく洗い流す。本体は適切な方法で、部品は、消毒保管庫か、同等の消毒方法で消毒する。よく乾燥させること。
	作業開始前	機械本体・部品が乾燥しているか確認し、部品が欠落しないよう、しっかりと組み立てる。（異物混入を起こさないため。） その後、塩素消毒 又は これと同等の効果を有する方法で消毒する。 刃やベルトがある場合は、同様に丁寧に塩素消毒をする。
調理台、配膳台 シンク	作業終了後	それぞれ、3 回洗い流し、洗剤でよく洗浄し、よく洗い流す。 調理台・配膳台は、水切りで水気を取り、塩素消毒し、5 分放置後、水拭きする。 シンクは、水槽に塩素濃度 0.02%（200ppm）次亜塩素酸ナトリウム希釈液を張るか、浸しながら槽の内外を拭き上げて、消毒する。
	作業開始前	作業開始前は、（汚れ・ほこり・衛生害虫侵入の可能性があれば、洗剤で洗浄し、） 塩素消毒 又は これと同等の効果を有する方法で消毒後、使用する。
台車	作業終了後	3 回洗い流し、洗剤でよく洗浄し、よく洗い流す。塩素消毒し、水拭きする。
	作業開始前	持ち手・台面等を、不織布で浸すように拭いて塩素消毒 又は これと同等の効果を有する方法で消毒後、使用する。

回転釜	作業終了後	3回洗い流し、洗剤でよく洗浄し、よく洗い流す。 水気を完全にふき取る。
	作業開始前	(汚れ・ほこり・衛生害虫侵入の可能性があれば、洗剤で洗浄した後) 釜の内側・ハンドルを、不織布で浸すように拭いて塩素消毒 又は これと同等の効果を有する方法で消毒後、使用する。
冷蔵庫、冷凍庫、 食器消毒保管庫、 包丁まな板殺菌庫	作業終了後	機器や設置作業区分に応じた清掃をする。 扉・取っ手・スイッチ部は、塩素消毒又は これと同等の効果を有する方法で消毒する。(棚板や内部は、定期的に水拭きと塩素消毒を行うこと)
	作業開始前	扉・取っ手・スイッチ部を、塩素消毒又は これと同等の効果を有する方法で消毒の上、使用する。
まな板・包丁・ ひしゃく・ スパテラ(へら)・ ざる・かご・ ボウル・ その他容器類	作業終了後	3回洗い流し、洗剤でよく洗浄し、よく洗い流す。 消毒保管庫へ入れ、85℃以上で5分以上を確認し、かつ、完全に乾燥させる。
	作業開始前	消毒保管庫から取出し、十分乾燥している事を確認の上、使用する。 非加熱食品、又は 加熱調理後の食品に使用前は、調理工程別に専用の物で上記の確認後、塩素濃度0.02%(200ppm)次亜塩素酸ナトリウム希釈液に5分間浸漬するか、希釈液を浸した不織布で浸すように拭いて塩素消毒 又は これと同等の効果を有する方法で、消毒後、使用すること。
スポンジ類	作業終了後	作業終了後は、丁寧に洗剤で洗浄後、よくすすぐ。 塩素濃度0.02%(200ppm)次亜塩素酸ナトリウム希釈液に5分間浸漬後、よく洗い流す。完全に乾燥させる。
	作業開始前	乾燥を確認して、使用する。
中心温度計	作業終了後	使用後は、その都度、丁寧に洗剤で洗浄後、塩素消毒し、乾燥させる。
	作業開始前	乾燥している事を確認し、塩素消毒後、使用すること。

不織布	作業終了後	<p>使用後は、3回洗い流し、洗剤で洗浄後、よくすすぐ。</p> <p>固く絞って水気を切り、塩素濃度0.02%（200ppm）次亜塩素酸ナトリウム希釈液に5分間浸漬するか、100℃で5分以上煮沸消毒し、完全に乾燥させる。</p> <p>衛生的な容器に保管する。</p> <p>調理工程・用途・作業別に区別し、毛羽立ちが発生したら直ちに廃棄する。</p>
	作業開始前	<p>調理作業でのふきんの使用は不織布のみ可とし、調理作業中の使用は不可。</p> <p>衛生的な容器から取出し、完全に乾燥を確認して、使用する。</p>

### 3. 食品の検収にあたっての注意事項

- (1) 給食用食品の検収にあたっては、衛生管理基準等各マニュアルの他、「学校給食日常点検票」【第20号様式】でのチェックとともに、下記に注意し、確実に実施する。
- (2) 品温は、「神戸市立中学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準」【別紙2】に従い、適切な管理下での納品が確認し、到着時の保冷・冷蔵車の庫内温度や、その他の項目とともに「検収記録簿」【第26号様式】に記録すること。

<p>○野菜、果物類</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鮮度は良いか</li> <li>・ 腐っていたり、病斑はないか</li> <li>・ 内部の変色、異臭はないか</li> <li>・ 異物が混入していないか</li> <li>・ 容器は清潔か</li> </ul> <p>○食肉、魚介類</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鮮度は良いか</li> <li>・ 品温は適切か</li> <li>・ 変色、ドリップ、異臭はないか</li> <li>・ 異物が混入していないか</li> <li>・ 容器は清潔か</li> </ul> <p>○乾物類</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ よく乾燥しているか</li> <li>・ カビ、衛生害虫等は発生していないか</li> <li>・ 変色、異臭はないか</li> <li>・ 異物が混入していないか</li> <li>・ 包装が破れていないか</li> </ul>	<p>○豆腐類</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 品温は適切か</li> <li>・ 豆腐の漬け水は濁っていないか</li> <li>・ 変色、異臭はないか</li> <li>・ 容器は清潔か</li> </ul> <p>○加工食品等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 常温保存以外の物の品温は適切か</li> <li>・ 変色、異臭はないか</li> <li>・ 異物が混入していないか</li> <li>・ 包装が破れていないか</li> </ul> <p>○冷凍食品について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 凍結した状態か（品温は適切か）</li> <li>・ 包装内部に、霜が付着していないか</li> <li>・ 異物が混入していないか</li> <li>・ 包装が破れていないか</li> </ul> <p>○冷蔵食品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷蔵品の品温は適切か</li> <li>・ 異物が混入していないか</li> <li>・ 包装が破れていないか</li> </ul>
---	--

#### 4. 食品（食材）の保管にあたっての注意事項

食材の保管にあたっては、衛生管理基準等各マニュアルの他、「学校給食日常点検票」【第 20 号様式】でのチェックとともに、下記に注意し、確実に実施する。

- (1) 検収終了後、調理までの保管は次の点に注意し、確実に実施する。
  - ・容器 … 野菜・果物類、食肉・魚介類、乾物類、豆腐類、加工食品等、冷凍食品、冷蔵食品等、食品の分類ごとに「専用の清潔なふた付き等の容器」に入れ替えし、（段ボールから出して）相互汚染に注意する。
  - ・専用保管場所 … 隔壁等で他の場所から区分された、食品専用の保管室・保管設備内に本市給食用食品として他の一般用食品と明確に区別・区分して保管する。その際、上記の状態の下記の温度を確認し、棚 又は 冷蔵・冷凍施設に保管すること。
  - ・温度／湿度 … 「神戸市中学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準」【別紙 2】に従って、上記食品ごとに保存温度を確認し、適切に保管する。常温保存の食品保管にあたっては、保管室内の湿度にも注意する。
  - ・保存食 … 適切に採取し、保管する。後述「保存食の採取にあたって」の項を参照。
- (2) 使用日ごとに納品された食品（調味料を含む）は、使用日以外には使用せず、廃棄を基本とする。開封後の食品の保存・保管については、教育委員会に相談 又は 指示に従うこと。

#### 5. 保存食の採取・保管にあたって < A : 原材料の採取・保管 >

- (1) 原材料・加工食品は、洗浄・消毒を行わず、購入した状態で 50 g ずつ消毒済みの清潔な容器（ポリ袋等）に 1 種類ずつ採取し、密封する。ただし、殻付き卵は全て割卵し、混合したものから、50 g 採取し、同様に保存すること。
- (2) 納入された食品の製造年月日やロットが違う場合は、それぞれ別々に保存すること。
- (3) 原材料の切り取りには、食品ごとにその都度、包丁・まな板を洗浄・消毒する他、採取する手袋や器具からも、二次汚染しないように注意する。
- (4) 土付きの食品は検収室で採取・保存し、下処理室を汚染しないよう注意する。
- (5) 米・乾麺や調味料、及び常温保存可能な食品（乾燥わかめ・昆布、麩、干しいたけ、削り節等）は、保存食から除く。
- (6) 保存食（原材料）は、採取日付がわかるように記入し、完全に密閉し、使用日ごとに明確に区分して  $-20^{\circ}\text{C}$  以下の保存食用冷凍庫で 2 週間以上保存する。  
また、毎回全ての食品名・採取日時やその状況を【第 33-①号様式】へ記録すること。
- (7) (6) の保存期間が過ぎた保存食は、【第 24-③号様式】に廃棄日を記入して、廃棄する。
- (8) 使用水について、毎日、作業開始前・作業中・作業終了後の日常点検で異常を認め、又は残留塩素が基準に満たない場合は、再検査後、適と判定して使用する場合は使用水 1 ㍴を  $-20^{\circ}\text{C}$  以下で 2 週間以上、(6) に従って保存し、(7) の通り廃棄する。

## 6. 下処理にあたっての注意事項

下処理にあたっては、衛生管理基準等各マニュアルの他、「学校給食日常点検票」【第20号様式】でのチェックとともに、下記に注意し、確実に実施する。

- (1) 下処理は、汚染作業区域内の下処理作業区域で行い、非汚染作業区域を汚染しないこと。
- (2) 土壌菌や大腸菌等を持ち込まないため、泥・土付きの根菜類等の処理は、検収室で済ませる。ダンボール類も、下処理室へ持ち込まないこと。
- (3) 原材料は、保管用容器から取り出し、下処理作業区域専用の消毒済み容器に移し替え、包装の汚染を下処理作業区域へ持ち込まない。
- (4) 下処理～下処理後は、食品種類別及び調理過程別に、専用の消毒済みの清潔な器具・容器・まな板・包丁を使用し、混用しないこと。  
(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)等)
- (5) 作業は、床面から60cm以上の高さで行うこと。(食品を入れた容器を床に置かない)
- (6) 野菜や果物の取り扱いについて
  - ・野菜や果物は、下処理作業区域専用の3槽式シンク(または移動水槽やたらいなど、これと同等の設備)を使用し、食品ごとに、流水でオーバーフローさせながら、必要に応じて専用のスポンジ等(洗浄・消毒・乾燥済み)を用い、3回以上こすり洗いすること。この際、一槽目・二槽目・三槽目とシンクも水も必ず替える。食品が変わる度にシンクを洗浄・消毒すること。又、その後、必要に応じて中性洗剤で洗って同様に3回以上流水で十分にすすぎ洗いをしたり、塩素濃度0.02%(200ppm)に希釈した次亜塩素酸ナトリウム又は同等以上の消毒方法(大量調理施設衛生管理マニュアルで認められている溶液)で消毒後、同様に流水で3回以上、十分にすすぎ洗いする。
  - ・カット野菜についても、上記に準じる。
  - ・冷凍食品についても、まず袋ごと1回流水で洗い、その後、流水解凍する際はシンクを替えて行う。
- (7) 缶詰類について
  - ・丁寧に1回洗浄し、非加熱食材や特に汚れのひどい場合は必ず消毒後に開栓すること。加熱使用の食材であっても、十分衛生状態に注意し、必要に応じて消毒後に開栓し、専用の消毒済み容器に移して調理作業区域へ運ぶこと。
- (8) 温度管理について
  - ・下処理が済んだ食品は、消毒済みの清潔なふた付きの専用容器に入れ、原則として直ちに調理に移ること。
  - ・やむを得ず、直ちに調理に移れない場合は、速やかに移られるよう改善を講じると共に必ず、「神戸市立中学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準」【別紙2】に従った、適切な温度のもとで保管する。
- (9) 手洗いについて
  - ・決められた通り、しっかり2回手洗いが必要な場合はきちんと手洗いを行う。
  - ・魚介類・食肉類・卵類は、原則として素手で扱わない。使い捨て手袋を使用の際も、適切に交換し、手洗いは上記に準じて行うこと。
- (10) 調味料は、専用容器に入れ替えて計量し、ビン・缶等の容器を調理室内へ持ち込まない。

## 7. 調理にあたっての注意事項

調理にあたっては、衛生管理基準や各マニュアルを遵守し、「学校給食日常点検票」【第20号様式】でのチェックとともに、下記に注意し、確実に実施する。

### (1) 調理時の注意事項

- ・調理にあたっては、必ず事前に、衛生管理基準の詳細に従い、献立毎に人と物の流れ、衛生管理上の注意点を明確にする「調理作業工程表」【第27-①号様式】と、食品と料理の動きを明確にする「作業動線図」を作成すること。  
さらに、必ず調理作業前に調理従事者に示し、両方の確認を行うこと。
- ・盛り付け後、喫食までの時間が2時間以内となるように調理から盛り付け、コンテナ収納までの作業工程を組むこと。
- ・手洗いについて
  - \*決められた通り、しっかり2回手洗いが必要な場合や作業区分毎に確実に手洗いを  
行う。
  - \*調理済みの食品は、素手や未消毒の使い捨て手袋で扱わない。
- ・調理作業は、調理作業区域で行うこと。
- ・加熱調理には、決められた通りに十分な注意と確認を行う。特に、魚介類・食肉類・卵類及びそれらの加工品、冷凍食品、ハム・ソーセージ等食肉製品については、十分な確認を行うこと。
- ・食品や調味料は、必ず計量の上、清潔な専用の容器にふたをするなどして別容器で使用し、ビンや缶のまま調理場へ持ち込まないこと。
- ・調理機械、器具等は、使用前・使用后とも刃こぼれ等がないか点検し、安全を確認する。また、食品別・処理別に専用のものを使用すること。
- ・食品の切裁は、加熱や調味の浸潤の均等性、出来映え等を考慮して、適切に行う。
- ・加熱にあたっては、十分に適切な中心温度や全体の加熱を確認するとともに、食品の色彩・風味・舌触り等を損ねないように注意する。(味・色彩・風味等、メニューや作業工程の改善努力・提案・協力をする)
- ・作業行程中、やむを得ず洗浄を行う場合は、汚水がかからないよう、他の作業工程と分けて行う。
- ・下処理後 及び 調理後の食品は、床面から60cm未満の高さや不適切な場所に置かない。
- ・切菜後、ざる等に入れた野菜等は、調理するまでの間、清潔な専用のふた 又は それに代わるものでふたをして異物混入を防ぐ。
- ・生鮮食品は、調理直前まで冷蔵庫で保管しておく。
- ・調理済みの食品は、素手で扱わない。
- ・調理過程での二次汚染を防止すること。
- ・作業中は、食品の水切り水等を床に落とさないなど、ドライシステムを導入していない施設もドライ運用を心掛けること。

### <揚げ物・焼き物・蒸し物 の加熱調理>

- ① 揚げ物・焼き物・蒸し物は、内部まで十分に加熱されたことを確認するため、食品の中心温度を3か所以上測定し、全ての箇所において75℃に達していた場合、その時点から、更に1分以上加熱する。

(二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある場合は85～90℃で90秒間以上)

- ② 測定温度を記録する。
- ③ 最終的な出来上がり時刻を記録する。
- ④ 複数回、同様の作業を繰り返す場合は、同様に処理する。
- ⑤ 揚げ油は、適宜検査・点検し、使用に適するかを確認する。  
(使用種類や交換については、指示に従う)

#### <煮物・炒め物 の加熱調理>

- ① 煮物 及び 炒め物は、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3か所以上測定し、全ての箇所において75℃に達していた場合、その時点から更に1分以上加熱する。(二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある場合は85～90℃で90秒間以上)
- ② 測定温度を記録する。
- ③ 1種類で中心温度を測定できるような大きさ・形状の具材がない場合は、調理釜の中心付近の食材を中心温度計に巻き付け、温度を3か所以上測定する。
- ④ 最終的な出来上がり時刻を記録する。
- ⑤ 複数回、同様の作業を繰り返す場合は、同様に処理する。
- ⑥ 炒め物については、時間を十分にかけて、釜を分けたりして、温度が材料全体に回るように注意する。

#### <加熱調理後の冷却・保管>

- ① 加熱調理したのち冷却する食品は、必要に応じて小分けし、急速冷却機により30分以内に中心温度を20℃以下(又は、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。  
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【第29号様式】「調理後の食品の冷却・保冷保管時の記録簿(副食用)」に記録すること。
- ② 加熱終了後、冷却した食品は、常温放置せず、食缶盛付けまでの間、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【第29号様式】に記録すること。
- ③ 主食(米飯)及び副食・汁物等は、調理終了後、できる限りの高温を維持し、速やかに食缶に盛り付け作業に移るよう作業工程を工夫する。各作業時刻を【第30-①・②号様式】に記録すること。

#### (2) 食缶盛り付け時の注意事項

- ① 盛り付け作業において、盛り付け用の器具は、消毒済みで乾燥したものを使用すること。また、1品ごとに器具を区別し、共有しないこと。
- ② 盛り付け作業を行う調理台等は片付けて、清潔にすること。
- ③ 手洗いは確実に行い、食品・食缶の内側に直接手が触れない様、使い捨て手袋(食品衛生法に適合したもの)を適切に使用する。未消毒の手袋は、必ずアルコールで消毒後使用すること。

また、配食用手袋の着用前後には、ほかの作業を行ったり、顔等を触らないこと。

- ④ 主食・副食・汁物は、はかりで分量の確認をし、盛り付けること。また、盛り付け開始及び終了時刻等を【第29号様式】【第30-①・②号様式】に記入すること。
- ⑤ 盛り付け後は、すぐにふたを閉めること。
- ⑥ 「クラス別給食数一覧表」と照合しながら、学校・学年・クラス別別に間違いなく正確な数量を配送カート（配送コンテナ）に収納する。  
この間も常に手洗い・消毒の励行を始め、使い捨て手袋を上記④に準じて使用するなど、食器類・食缶全て衛生的に取扱うこと。
- ⑨ 残った食品は、速やかに全て廃棄し、他への転用や、翌日以降に使用をしないこと。

## 8. 保存食の採取・保管にあたって <B：調理済み食品の採取・保管>

- (1) 調理済み食品は、盛り付け時に50gずつ、消毒済みの清潔な容器（ポリ袋等）に全てを1種類ずつ採取し、密封する。
- (2) 複数の釜や調理機器で、同一料理を調理した場合は、それぞれ別々に保存すること。
- (3) 食品ごとに採取する手袋や器具を区別し、二次汚染しないように注意する。
- (4) 保存食は、採取日付がわかるように記入し、乾燥しないように完全に密閉し、使用日ごとに明確に区分して-20℃以下の保存食用冷凍庫で2週間以上保存する。  
また、毎回全ての食品名・採取日時やその状況を【第33-②号様式】へ記録すること。
- (5) (4)の保存期間が過ぎた保存食は、【第24-③号様式】に廃棄日を記入して、廃棄する。
- (6) 使用水について、毎日、作業開始前・作業中・作業終了後の日常点検で異常を認め、又は残留塩素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し、適と判定される状態になってから使用する。

## 9. 配送にあたっての注意事項

配送にあたっては、衛生管理基準を遵守し、「学校給食日常点検票」【第20号様式】でのチェックとともに、下記に注意し、確実に実施する。

- (1) 配送車について
  - ・毎日、1日1回以上清掃・洗浄し、手の触れる場所は毎日塩素消毒し、その他の部分も定期的に消毒し、清潔を保つこと。なお、清掃は、庫内は床面だけでなく、壁面や天井部分も毎日行い、粉じんやほこり等にも注意し、取り除く。
  - ・決められた時間帯に、必要な数量を、安全な温度管理の下、確実に配送できるよう、必要台数を確保すること。
- (2) 配送について
  - ・配送用シッパー（配送用コンテナボックス）の出し入れは、迅速に行い、適正に管理するとともに、扉を開けたまま放置しないこと。また車を離れる時は、必ず施錠すること。
  - ・配送は、中学校給食専用配送車（前述(1)参照。清掃・消毒され、適切な温度管理が可能なこと等）により行い、他の一般商品との併用積載はしないこと。

- ・配送 及び 回収は、食器類・食缶が露出した状態で配送を行わないこと。

## 10. 食器類・食缶の洗浄・消毒・保管にあたっての注意事項

- (1) 必ず、給食当日に回収し、当日中に洗浄・消毒・乾燥・保管を行うこと。
- (2) 食器洗浄機は正しく使用し、洗浄すること。特に、温水の温度・すすぎの湯量・洗剤の種類や使用量は、食器類を傷つけず、汚れを最大限落とすために、最適な種類と方法を選択すること。
- (3) 汚れが落ちにくい場合、必ず手洗いを併用するなど確実に汚れを落とすこと。
- (4) 食器類・食缶の隅や凹凸部に、汚れや洗剤の洗い残しがないか、確認すること。
- (5) 食器消毒保管庫にて、85℃以上で5分間以上を確認し、かつ、完全に乾燥させること。この時、直接熱風に当たると、食器類が変質・破損することがあるので、熱風の吹き出し口を確認し、直接当たらないよう工夫すること。

また、翌日(次回)の使用まで、そのまま保管できない場合は、しっかり2回手洗い・手指の消毒後、使い捨て手袋を正しく(又は、消毒した軍手の上から使い捨て手袋を)着用し、扉で密閉できる、温度・湿度管理され、外部から汚染されない構造の専用の保管庫へ移し、衛生的に保管すること。

- ※ 粒子の粗い洗剤・クレンザー、研磨剤入りのナイロンたわし、金属たわしやブラシ等は、ランチボックスを傷つけ、異物混入の原因にもなるため、使用しないこと。
- ※ 生徒の嘔吐等で汚染された食器については、学校で教職員が適切な処理を行い廃棄する。(この際、汚染拡大防止のため、配膳員は処理に加わらないこと。)その都度、学校から配膳員へ廃棄数の報告があるので、配膳員は会社へ伝えること。

## 11. 配送シッパー(配送コンテナボックス)の洗浄・消毒・保管にあたっての注意事項

- (1) 必ず、給食当日に回収し、当日中に洗浄し、清潔に保管すること。

## 12. 機器・器具類の使用時や洗浄時にあたっての全般的な注意事項

- (1) 包丁やスライサーの刃など、常に刃こぼれや錆がないか確認しながら使用すること。
- (2) 異物混入の原因になり得る器具類(金ざる・カゴ他)は、常に針金や留め具の逸脱がないかを確認しながら使用すること。
- (3) 缶切りを使用する際は、缶の洗浄や取り扱いはもちろん、開缶時の金屑が可食部に混入しない様、細心の注意を払いながら作業すること。
- (4) 洗浄用のたわしは、異物混入を回避するため、極力使用を避けること。  
やむを得ず使用する場合は、使用区域と個数を限定し、消耗や逸脱の兆しがあれば、直ちに新品と交換し、厳しく管理しながら使用すること。

## 13. その他、調理場内での物品についての注意事項

- (1) 調理場内へは、異物混入の原因とならないよう、私物・装飾品(指輪・時計他)は持ち込ま

ないこと。

- (2) 調理場内で、調理・給食に係る記録に必要な筆記用具は、ふたの無いノック式のボールペン・ホワイトボードマーカー（粉が異物として混入しない場所でのみ使用のこと）等、部品が容易に取れない物を使用し、シャープペンシルや鉛筆は使用しないこと。
- (3) 調理場内で、記録等に必要なバイダー類は、付属物が容易に折れたり構造的に部品が外れて異物混入の原因となる可能性が極力低いものを使用すること。
- (4) 調理場内では、透明のセロハンテープや気づかぬうちに剥がれて異物混入の原因となるようなシールやテープ類は使用しないこと。やむを得ない場合は、食品や器具と一目で異なることが判別可能な色や素材のテープを、リーダー以下全員の管理下で慎重に使用すること。
- (5) 調理場内では、掲示物や記録用紙のためのマグネットも不用意に使用しない。やむを得ず使用する場合は、万一外れても、異物と一目でわかるような長さや大きさのものを使用し、混入しやすい小さいサイズのものを使用しないこと。

#### 1.4. 廃棄物（残菜を含む）についての注意事項

- (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) 残菜重量を計量する場合は、主食と副食でなるべく水分を切った状態で実施し、記録をすること。  
（可能な限り、副食は料理ごとに計量し、目立つものは料理名で記録を残すこと）
  - イ) 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。
  - ウ) 学校より回収・返却されたランチボックス類の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。
  - エ) 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。
  - オ) 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。

神戸市教育委員会 教育長 様

所在地  
名称  
代表者氏名

印

## 業務従事者選任報告書

業務従事者について、下記の通り選任しましたので報告します。

記

担当ブロック . . . . . ( ) ブロック

No	従事開始日	区分	氏名 (生年月日)	採用年月日	担当業務内容
1	. .	業務責任者	( . . )	. .	管理栄養士・栄養士・調理師
2	. .	業務副責任者	( . . )	. .	管理栄養士・栄養士・調理師
3	. .	食品衛生責任者 (衛生管理責任者)	( . . )	. .	管理栄養士・栄養士・調理師
4	. .	アレルギー対応 食責任者	( . . )	. .	管理栄養士・栄養士
5	. .	配送責任者	( . . )	. .	
6	. .		( . . )	. .	
7	. .		( . . )	. .	

- 1 食品衛生責任者については、食品衛生責任者の資格を有することを証明する書類（写）を添付すること。
- 2 管理栄養士資格を有する従事者については、管理栄養士の資格を有することを証明する書類（写）を添付すること。
- 3 調理師資格を有する従事者については、調理師の資格を有することを証明する書類（写）を添付すること。
- 4 「委託業務実施計画書」【第1・2号様式 別紙】を添付すること。
- 5 社内定例検便結果判明以前に従事を開始する場合は、検査機関発行の検便検査報告書（写）を添付すること。

業者名 \_\_\_\_\_

No	従事開始日	区分	氏名 (生年月日)	採用年月日	担当業務内容
	・	調理師資格を 有する従事者	( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	
	・		( ・ )	・	

※調理師資格を有する従事者については、調理師の資格を有することを証明する書類（写）を添付すること。











神戸市教育委員会 教育長 様

所在地

名称

代表者氏名

印

(作成者氏名)

)

## 委託業務実施計画書

委託業務実施計画について、下記の通り報告します。

記

( ) センター

No	氏名	業務 開始時間	業務 終了時間	作業 時間数 (休憩時間を除く)	業務内容	履行場所
		:	:	:		
		:	:	:		
		:	:	:		
		:	:	:		
		:	:	:		

- 1 No 欄には、「業務従事者選任報告書」(第1号様式)で報告した番号を記入すること。
- 2 中学校給食調理業務の履行にあたっての人員配置と業務時間を記入すること。
- 3 履行場所は作業区域(下処理場・調理場・洗浄室等)を記入すること。
- 4 業務内容欄には、具体的な内容を詳細に記入すること。



神戸市教育委員会 教育長 様

所在地

名称

代表者氏名

印

## 業務従事者変更報告書

業務従事者の変更について、下記の通り報告します。

記

( ) センター

No	変更日	変更内容	変更前の区分	氏名	備考
			変更後の区分		
	・				
	・				
	・				
	・				
	・				

- 1 No 欄には、「業務従事者選任報告書」（第1号様式）で報告した番号を記入すること。
- 2 変更内容欄は、業務内容の変更・除外など変更する内容を具体的に記入すること。
- 3 食品衛生責任者を変更する場合には、食品衛生責任者の資格を有することを証明する書類（写）を添付すること。
- 4 管理栄養士資格を有する従事者を変更する場合には、管理栄養士の資格を有することを証明する書類（写）を添付すること。
- 5 調理師資格を有する従事者を変更する場合には、調理師の資格を有することを証明する書類（写）を添付すること。
- 6 備考欄には、変更理由などを記入すること。
- 7 業務の時間数、業務内容、履行場所が変更となる場合は、委託業務実施計画書（第1・2号様式 別紙）に変更内容を記入し、提出すること。

神戸市教育委員会 教育長 様

所在地

名称

代表者氏名

(作成者氏名

印

)

## 検便検査結果・陽性者報告書

年 月分 ( 回目) の検便検査・陽性者結果を別紙の通り報告します。

&lt;連絡事項&gt;

\*人数報告\*

就業制限	医師の指示に従い 調理作業従事制限	検査項目	初回 検出者	再検査(陰性が確認できるまで定期的実施)					備考
				1回目	2回目	3回目	4回目	5回目	
○		赤痢菌		-・+	-・+	-・+	-・+	-・+	
○		腸管出血性大腸菌		-・+	-・+	-・+	-・+	-・+	
	○	サルネ菌属		-・+	-・+	-・+	-・+	-・+	
	○	ノロウイルス		-・+	-・+	-・+	-・+	-・+	
				-・+	-・+	-・+	-・+	-・+	
				-・+	-・+	-・+	-・+	-・+	
		その他 ( )		-・+	-・+	-・+	-・+	-・+	

※陽性者判明後、陰性確認できるまで、個人名別・時系列で、検便実施(提出)日・検査結果判明日・とともに、判明時の勤務状況・消毒状況・シフト変更・指示連絡事項等をわかりやすくまとめた記録を、直ちに作成開始し、保管しておくこと。





神戸市教育委員会 教育長 様

所在地  
名称  
代表者氏名  
(作成者氏名) 印

### 業務従事者研修実施報告書

業務従事者研修について、下記の通り実施しましたので、報告します。

#### 記

1 日 時 年 月 日 ( ) 時 分～ 時 分

2 実施場所 \_\_\_\_\_

3 実施趣旨

4 実施内容

5 対象者 \_\_\_\_\_

\* 研修で使用した資料、受講者名簿（対象者何名中何名受講かを含む）を添付すること

神戸市教育委員会 教育長 様

所在地

名称

代表者氏名

印

(作成者氏名

)

### 事故報告書

委託業務の履行にあたり、発生した事故について、下記の通り報告します。

記

※「異物混入等報告書」のコピーを添付する場合は太枠内の省略可

発生年月日	年 月 日 ( )		発生時刻		午前・午後	時 分
事故内容	<input type="checkbox"/> 納入食材異常	何時	<input type="radio"/> 検収時発見 <input type="radio"/> 下処理中発見 <input type="radio"/> その他 ( )	対象	<input type="radio"/> 主食 <input type="radio"/> 副食 (献立 ) <input type="radio"/> 牛乳	
	<input type="checkbox"/> 異物混入	何時	<input type="radio"/> 喫食前発見 <input type="radio"/> 喫食中発見 <input type="radio"/> その他 ( )	対象	<input type="radio"/> 主食 <input type="radio"/> 副食 (献立名 ) <input type="radio"/> 牛乳	
	<input type="checkbox"/> 配膳室		<input type="radio"/> 電気・ガス・水道 <input type="radio"/> その他 ( )	<input type="radio"/> 冷蔵庫等の故障		
	<input type="checkbox"/> その他					
発生場所	中学校 ・ その他 ( )					
発見者						
事故状況	[種 別] <input type="checkbox"/> 納入食材異常 [ <input type="radio"/> 未配送 <input type="radio"/> 数量不足 <input type="radio"/> 食品状態不良 <input type="radio"/> その他 ( ) ] <input type="checkbox"/> 異物混入 [ <input type="checkbox"/> 毛髪・まつ毛・虫・食材梱包/包装袋等 ・ 繊維・石・その他 ( ) ] ( <input type="radio"/> で囲む ) [ <input type="checkbox"/> 表面に付着 ・ 内部に混入 ・ <input type="checkbox"/> 欠品 ・ <input type="checkbox"/> その他 ( ) ] [状 況] ※できるだけ、具体的に、分かりやすく記入してください。					
発生原因 (再発防止策を含めて)	[原 因] ※できるだけ、具体的に、分かりやすく記入してください。(紙面が足りなければ、別紙添付も可)					
事故発生後の対応	①異常・異物確認		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ⇒無の場合は理由 :			
	②検査依頼		<input type="checkbox"/> 有 ⇒【検査機関 ( )】 <input type="checkbox"/> 無			
	③記録保存 (デジカメ等)		<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
	④その他					
給食実施への影響	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有…措置欄に状況記入		生徒の健康被害の状況	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有…措置欄に状況記入		
措置	<input type="radio"/> 給食中止 <input type="radio"/> 給食配送遅延 <input type="radio"/> 給食内容一部変更 <input type="radio"/> その他 ( ) <input type="radio"/> 医療機関へ <input type="radio"/> 保健室へ <input type="radio"/> その他 ( )					

・事故が発生・発見後、記入可能な範囲で作成した段階で、健康教育課へFAXまたはEメールで提出してください。車による事故等については、原本を郵送等で健康教育課へ提出してください。

神戸市教育委員会 教育長 様

所在地

名称

代表者氏名

(作成者氏名

印

)

## 日常点検報告書

年 月分の学校給食日常点検票（第20・21号様式）に基づく点検結果を下記の通り報告します。

記

	チェックリスト	点検結果	不良事項の改善措置
作業前	施設・各エリアの温度管理	良・不良	済・一部未・未
	給食従事者の健康状態	良・不良	済・一部未・未
	給食従事者の服装と衛生管理	良・不良	済・一部未・未
	手洗いの洗浄・消毒	良・不良	済・一部未・未
	施設・設備の清掃・清潔状態	良・不良	済・一部未・未
	使用水の水質管理	良・不良	済・一部未・未
	検収・保管 及び その記録	良・不良	済・一部未・未
	納入業者の状況	良・不良	済・一部未・未
	不良事項の内容	改善内容・方針	
作業中	下処理区域の食品の洗浄・消毒等	良・不良	済・一部未・未
	下処理区域の器具等の洗浄・消毒等	良・不良	済・一部未・未
	調理区域の食品の洗浄・取り扱い	良・不良	済・一部未・未
	調理機器・器具類の衛生的な取り扱い	良・不良	済・一部未・未
	加熱(中心温度含む)・冷却温度の時刻と記録	良・不良	済・一部未・未
	使用水の水質管理	良・不良	済・一部未・未
	保存食の採取・保存の状況	良・不良	済・一部未・未
	盛り付け時の衛生管理・盛り付け時刻	良・不良	済・一部未・未
	服装の衛生管理	良・不良	済・一部未・未
	手洗い設備／便所の定期清掃・消毒、清潔状態	良・不良	済・一部未・未
	不良事項の内容	改善内容・方針	

チェックリスト		点検結果	不良事項の改善措置
便所使用時の服装、使用後の手洗い・消毒		良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
調理室への部外者の立ち入りの状況		良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
検食の実施状況		良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
配 送	配送車の衛生	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	搬出・回収の処理状況	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
作 業 後	調理機器・食器・食缶等の洗浄・消毒・保管	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	残菜・廃棄物の処理状況等	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	食品倉庫・冷蔵庫・冷凍庫等の衛生状態	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	施設・各エリアの温度管理	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	施設・設備の清掃・清潔状態	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	手洗い設備／便所の定期清掃・消毒、清潔状態	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	使用水の水質管理	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	不良事項の内容	改善内容・方針	
配 膳 室	配膳従事者の健康状態	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	服装・履物の衛生管理	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	施設・設備の温度管理・取扱い状況	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	施設・設備の清掃・消毒・清潔状態（毎日）	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	保存食の保存状況	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	不良事項の内容	改善内容・方針	
そ の 他	床面から1m以上の部分の定期清掃	実施月日	月 日
	グリストラップの定期清掃	実施月日	月 日
	ねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫の駆除	調理場 実施月日	月 日
		配膳室 実施月日	月 日
	温度計・湿度計・換気状態の点検	良 ・ 不良	済 ・ 一部未 ・ 未
	異常の有無等	有 ・ 無	
不良事項の内容	改善内容・方針		

\* 衛生管理上、特に気が付いた点など

--

神戸市教育委員会 教育長 様

所在地

名称

代表者氏名

(作成者氏名

印

)

## 受水槽・高架水槽定期清掃報告書

標記の件について、下記の通り実施したので、記録・報告します。

### 記

1 実施日 年 月 日 ( )

2 実施対象 (設置箇所・容量・水量等)

3 清掃業者名

### <添付書類>

※受水槽等、外観 並びに 内部清掃状況が分かる写真を添付すること。

※清掃完了が確認できる書類を添付すること。

神戸市教育委員会 教育長 様

所在地  
名称  
代表者氏名  
(作成者氏名) 印

### 井戸水等水質・施設（設備）検査報告書

標記の件について、下記の通り実施したので、記録・報告します。

#### 記

- 1 実施日 年 月 日 ( )
- 2 実施対象（給水源の種類、給水設備・貯水槽設置箇所、容量、水量等）
- 3 検査機関名

#### <添付書類>

※水質検査結果（写）

※給水施設の維持・管理状況、清潔状態（外観、貯水槽等の内部点検状況）が分かる書類・写真を添付すること。

※貯水槽がある場合、清掃完了が確認できる書類を添付すること。

学校給食日常点検票

年 月 日 ( )

気温： °C / 湿度： % ← 時 分現在

天気： 晴れ・曇り・雨・台風・その他 ( )

業務責任者	
食品衛生責任者	

※洗浄室は、「温度記録簿第 24-④号様式」へ記入すること。

	検収室			下処理室			調理室		
作業開始時	:	°C	%	:	°C	%	:	°C	%
作業中		°C	%		°C	%		°C	%
作業終了時	:	°C	%	:	°C	%	:	°C	%
	盛付スペース			製品保管室			米飯炊飯室		
作業開始時	:	°C	%	:	°C	%	:	°C	%
作業中		°C	%		°C	%		°C	%
作業終了時	:	°C	%	:	°C	%	:	°C	%

<25°C以下/80%以下>

※食品衛生の責任者が毎日点検し、口に✓を入れ、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト			
作 業 前	従 事 者	服装等	<input type="checkbox"/> 各個人については、第 22 号様式で確認した。 <input type="checkbox"/> 調理衣（履物を含む）・エプロン・帽子・マスクは清潔である。 <input type="checkbox"/> 時計・指輪・等のアクセサリーをしている者はいない。マニキュアをしている者はいない。
		手洗い	<input type="checkbox"/> 手洗い施設は清潔で、石けん液・消毒用アルコール・ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切り、消毒された爪ブラシを使用し、正しい手洗い後、手指の消毒を行った。
	施 設 ・ 設 備		<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。また調理機器・器具類も清潔である。 <input type="checkbox"/> 機器・器具は良好で故障は無い … <input type="checkbox"/> 有 → [ ] <input type="checkbox"/> 冷凍庫・冷蔵庫の温度は適切である。→「温度記録簿第 24-②号様式」に記録した。 <input type="checkbox"/> 食器具等の保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> ねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫はいない。
		使用水	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味、に異常はなかった。 <input type="checkbox"/> 遊離塩素濃度は 0.1 mg/L 以上あった。(                      mg/L)
	検収・保管	<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に確認し、「検収記録簿(第 26 号様式)」に記録した。 <input type="checkbox"/> 原材料は、分類ごとに区分し、専用容器に移し替えて、適切な温度で保管した。 <input type="checkbox"/> 原材料の保存食について、「保存食記録簿(第 33-①号様式)」に記録し、保存した。	

作業中	下処理	<input type="checkbox"/> 調理衣・履物等は、下処理室専用の物を使用している。マスク・帽子を着用した。 <input type="checkbox"/> 野菜類は、流水で指示通りに、十分に洗浄・下処理した。 <input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を、直接床に置いていない。(床面から60cm以上の高さにある) <input type="checkbox"/> 下処理終了後、下処理区域専用の容器・器具の洗浄・消毒を、確実に行った。
	調理時・盛り付け・配送	<input type="checkbox"/> 調理衣・履物等は、調理室専用の物を使用している。マスク・帽子を着用した。 <input type="checkbox"/> 食肉類・魚介類・卵類・調理前の野菜類を取り扱った手指は、しっかりと2回洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具は、食品別・処理別に、専用の物を使用した。 <input type="checkbox"/> 釜ごとに、中心部まで加熱した事を確認し、「食品の加熱加工の記録簿(第28・29号様式)」に記録した。(75℃・1分間以上。70μl汚染のおそれのある場合は、85~90℃・90秒以上) <input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を、直接床に置いていない。(床面から60cm以上の高さにある) <input type="checkbox"/> 調理作業時、非加熱の食品・最終加熱終了後の食品は、特に衛生的に取り扱った。 <input type="checkbox"/> 加熱調理後はすぐに食缶に盛り付けた。 <input type="checkbox"/> 加熱調理後、冷却した食品は、適切に温度管理し、食缶に盛り付けた。冷却過程の温度と時間を記録した。 <input type="checkbox"/> 盛り付け開始 及び 終了時刻等を「記録簿(第29号様式)」に記録した。 <input type="checkbox"/> 配送車出発までに検食し、「検食記録簿(第32号様式)」に記録した。 <input type="checkbox"/> 搬出時刻、学校への搬入時刻・搬入数を「配送記録簿(第31号様式)」に記録した。
調理作業後	調理器具類・食缶等の回収・洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 調理器具・容器の洗浄・消毒は、確実に行った。また衛生的に保管した。 <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度 及び 使用量は、適切である。 <input type="checkbox"/> 消毒保管庫の温度・時間は適切(85℃以上で5分以上)で、完全に乾燥することを確認した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機器・器具類は、使用後に分解し、洗浄・消毒・乾燥した。
	食器類・食缶等の回収・洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 返却された食器類・食缶等(配膳カートを含む 以下同様)を、確実に回収した。 <input type="checkbox"/> 食器類・食缶等の洗浄・消毒・乾燥は、確実に行った。また衛生的に保管した。 <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度 及び 使用量は、適切である。 <input type="checkbox"/> 消毒保管庫の温度・時間は適切(85℃以上で5分以上)であることを確認した。
	廃棄物の処理等	<input type="checkbox"/> 空き缶・空き瓶等及び残菜の処理は、適切に行った。 <input type="checkbox"/> 廃棄物容器・廃棄物集積場は、清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理室の外に出るときは、調理衣等を脱ぎ、履物を替えた。 <input type="checkbox"/> 調理室の清掃・消毒(床面+床面から1m以下+手指の触れる場所)を実施し、「清掃実施記録簿(第23号様式)」に記録した。
	食品の保管・温度記録	<input type="checkbox"/> 食材料は、整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> ねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫はいない。 <input type="checkbox"/> 食品保管用の冷凍庫・冷蔵庫、保存食冷凍庫の温度は適切であることを確認し、「温度記録簿第24-②号様式」に記録した。
便所	<input type="checkbox"/> 調理衣・マスク・帽子等は脱いだ。また用便後の手指は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液・消毒用アルコール・ペーパータオルは、十分にある。 <input type="checkbox"/> 定期清掃・消毒を正しく行った。	



## 学校給食従事者個人別健康状態等点検票

【第 22 号様式】

※No は、第 1 号様式「業務従事者選任報告書」のナンバーと一致させること。

No.	従事者氏名

(            年            月分) ※ 土日祝・連休明けに休み中の体調を記録する

点 検 項 目																		業務責任者				食品衛生責任者										
	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	曜日																															
下痢・嘔吐・発熱・腹痛・をしていない。																																
本人又は同居人に、法定感染症 又は その疑いがある者はいない。無症状病原体保有者はいない。																																
→ ある場合は、引変更・消毒・検便等、適切に対応した。																																
手指・顔面に 傷・できもの は無い。																																
→ ある場合は、完全に防護した。																																
作業衣・帽子・マスク・履物等は清潔である。 (作業衣・帽子は毎日洗濯済である)																																
マスク→帽子→作業衣の順に着け、帽子からは髪の毛が出ていない。白衣等に髪の毛等が付いていない。																																
爪は短く切り、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、マニキュアをしていない																																

※においの強い化粧や香水はしないこと

(            年            月分) ※ 土日祝・連休明けに休み中の体調を記録する

点 検 項 目																		業務責任者				食品衛生責任者										
	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	曜日																															
下痢・嘔吐・発熱・腹痛をしていない。																																
本人もしくは同居人に、法定感染症 又は その疑いがある者はいない。無症状病原体保有者はいない。																																
→ ある場合は、引変更・消毒・検便等、適切に対応した。																																
手指・顔面に 傷・できもの は無い。																																
→ ある場合は、完全に防護した。																																
作業衣・帽子・マスク・履物等は清潔である。 (作業衣・帽子は毎日洗濯済である)																																
マスク→帽子→作業衣の順に着け、帽子からは髪の毛が出ていない。白衣等に髪の毛等が付いていない。																																
爪は短く切り、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、マニキュアをしていない																																

※においの強い化粧や香水はしないこと

## 清掃実施記録簿

年 月分

業務責任者	
食品衛生責任者	

## &lt;毎日清掃&gt;

日	曜日	床面	内壁	手指の触れる場所の塩素消毒		記録者
				作業開始時	作業終了時	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

日	曜日	床面	内壁	手指の触れる場所の塩素消毒		記録者
				作業開始時	作業終了時	
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

## &lt;毎月清掃&gt;

清掃箇所	実施日
床面から1m以上の内壁、天井	
窓・扉・ガラリ	
グリストラップ	
厨房機器上部	

## &lt;每学期清掃&gt;

清掃箇所	実施日
フードー式	
換気扇・照明器具	
ダクト類	

## 清掃実施記録簿（配膳室用）

年 月分

業務責任者	
食品衛生責任者	

## &lt;毎日清掃&gt;

日	曜日	床面	内壁	手指の触れる場所の塩素消毒		記録者
				作業開始時	作業終了時	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

日	曜日	床面	内壁	手指の触れる場所の塩素消毒		記録者
				作業開始時	作業終了時	
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

## &lt;每学期・1回以上清掃&gt; ※ 詳細は「配膳室業務マニュアル」参照のこと

清掃箇所	実施日
天井全体	
エアコン 及び その周辺（配管等）	
床上1m以上の壁面 及び 出入り口扉とガラリ	
窓・網戸・ブラインド	
更衣カーテン	
換気扇（本体 及び カバー等一式）	
冷蔵庫・保存食冷凍庫・牛乳冷蔵庫等機器類の上部	

## 温度記録簿（食品保管庫(室) 用）

年 月分

業務責任者	
食品衛生責任者	

日	曜日	作業開始前				作業終了後			
		測定時刻	温度(℃)	湿度(%)	記録者	測定時刻	温度(℃)	湿度(%)	記録者
1		:				:			
2		:				:			
3		:				:			
4		:				:			
5		:				:			
6		:				:			
7		:				:			
8		:				:			
9		:				:			
10		:				:			
11		:				:			
12		:				:			
13		:				:			
14		:				:			
15		:				:			
16		:				:			
17		:				:			
18		:				:			
19		:				:			
20		:				:			
21		:				:			
22		:				:			
23		:				:			
24		:				:			
25		:				:			
26		:				:			
27		:				:			
28		:				:			
29		:				:			
30		:				:			
31		:				:			

食品保管施設 温度記録簿 ( ↓区分・エリアを記入      ↓ いずれかに○を ↓  
 用 : 冷蔵庫(室)・冷凍庫(室) )

年      月分

業務責任者	
食品衛生責任者	

日	曜日	作 業 開 始 前			作 業 終 了 後		
		測定時刻	温 度 (°C)	記録者	測定時刻	温 度 (°C)	記録者
1		:			:		
2		:			:		
3		:			:		
4		:			:		
5		:			:		
6		:			:		
7		:			:		
8		:			:		
9		:			:		
10		:			:		
11		:			:		
12		:			:		
13		:			:		
14		:			:		
15		:			:		
16		:			:		
17		:			:		
18		:			:		
19		:			:		
20		:			:		
21		:			:		
22		:			:		
23		:			:		
24		:			:		
25		:			:		
26		:			:		
27		:			:		
28		:			:		
29		:			:		
30		:			:		
31		:			:		

温度記録簿（保存食用冷凍庫） 兼 保存食廃棄記録簿

＜ 原材料 ・ 調理済み食品 ＞

↑ いずれかに○を ↑

年 月分

業務責任者	
食品衛生責任者	

日	曜日	作業開始前			保存する時			保存した区	作業終了後			廃棄した保存食	
		測定時刻	温度℃	記録者	測定時刻	温度℃	記録者		測定時刻	温度℃	記録者	日付	記録者
1		:			:				:			/	
2		:			:				:			/	
3		:			:				:			/	
4		:			:				:			/	
5		:			:				:			/	
6		:			:				:			/	
7		:			:				:			/	
8		:			:				:			/	
9		:			:				:			/	
10		:			:				:			/	
11		:			:				:			/	
12		:			:				:			/	
13		:			:				:			/	
14		:			:				:			/	
15		:			:				:			/	
16		:			:				:			/	
17		:			:				:			/	
18		:			:				:			/	
19		:			:				:			/	
20		:			:				:			/	
21		:			:				:			/	
22		:			:				:			/	
23		:			:				:			/	
24		:			:				:			/	
25		:			:				:			/	
26		:			:				:			/	
27		:			:				:			/	
28		:			:				:			/	
29		:			:				:			/	
30		:			:				:			/	
31		:			:				:			/	

※返却する保存食は、2週間以上保存後(15日目～廃棄可能)のものか？必ず日付を確認すること。

※不備があった時の対処・措置[

]

温度記録簿（洗浄室用）

年 月分

業務責任者	
食品衛生責任者	

日	曜日	作業開始前				洗浄作業直後				作業終了後			
		測定時刻	温度℃	湿度%	記録者	測定時刻	温度℃	湿度%	記録者	測定時刻	温度℃	湿度%	記録者
1		:				:				:			
2		:				:				:			
3		:				:				:			
4		:				:				:			
5		:				:				:			
6		:				:				:			
7		:				:				:			
8		:				:				:			
9		:				:				:			
10		:				:				:			
11		:				:				:			
12		:				:				:			
13		:				:				:			
14		:				:				:			
15		:				:				:			
16		:				:				:			
17		:				:				:			
18		:				:				:			
19		:				:				:			
20		:				:				:			
21		:				:				:			
22		:				:				:			
23		:				:				:			
24		:				:				:			
25		:				:				:			
26		:				:				:			
27		:				:				:			
28		:				:				:			
29		:				:				:			
30		:				:				:			
31		:				:				:			

## 温度記録簿（主食・副食用）

年 月分

学校長	会社側 管理責任者	記入者

---

**中学校**

日	曜日	主食（ごはん）		副食（おかず1）		副食（おかず2）		副食（おかず3）		記録者
		検温時刻	温度	検温時刻	温度	検温時刻	温度	検温時刻	温度	
1		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
2		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
3		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
4		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
5		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
6		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
7		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
8		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
9		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
10		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
11		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
12		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
13		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
14		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
15		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
16		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
17		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
18		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
19		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
20		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
21		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
22		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
23		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
24		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
25		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
26		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
27		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
28		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
29		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
30		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	
31		:	℃	:	℃	:	℃	:	℃	

※検温は、受け取り時に校長用検食で実施。衛生的に・素早く行い、直ちに保管する事。

温度記録簿（冷蔵庫用） ※複数台設置の場合、それぞれに記入する

年 月分

学校長	会社側 管理責任者	記入者

中学校

日	曜日	作業開始前			保管前			作業終了後		
		測定時刻	温度(℃)	記録者	測定時刻	温度(℃)	記録者	測定時刻	温度(℃)	記録者
1		:			:			:		
2		:			:			:		
3		:			:			:		
4		:			:			:		
5		:			:			:		
6		:			:			:		
7		:			:			:		
8		:			:			:		
9		:			:			:		
10		:			:			:		
11		:			:			:		
12		:			:			:		
13		:			:			:		
14		:			:			:		
15		:			:			:		
16		:			:			:		
17		:			:			:		
18		:			:			:		
19		:			:			:		
20		:			:			:		
21		:			:			:		
22		:			:			:		
23		:			:			:		
24		:			:			:		
25		:			:			:		
26		:			:			:		
27		:			:			:		
28		:			:			:		
29		:			:			:		
30		:			:			:		
31		:			:			:		

※不備があった時の対処・措置[

]

温度記録簿（保存食用冷凍庫） 兼 保存食廃棄（返却）記録簿

年 月分

学校長	会社側 管理責任者	記入者

中学校

日	曜日	作業開始前			保存する時			保存した区	作業終了後			返却した保存食	
		測定時刻	温度(℃)	記録者	測定時刻	温度(℃)	記録者		測定時刻	温度(℃)	記録者	日付	記録者
1		:			:				:			/	
2		:			:				:			/	
3		:			:				:			/	
4		:			:				:			/	
5		:			:				:			/	
6		:			:				:			/	
7		:			:				:			/	
8		:			:				:			/	
9		:			:				:			/	
10		:			:				:			/	
11		:			:				:			/	
12		:			:				:			/	
13		:			:				:			/	
14		:			:				:			/	
15		:			:				:			/	
16		:			:				:			/	
17		:			:				:			/	
18		:			:				:			/	
19		:			:				:			/	
20		:			:				:			/	
21		:			:				:			/	
22		:			:				:			/	
23		:			:				:			/	
24		:			:				:			/	
25		:			:				:			/	
26		:			:				:			/	
27		:			:				:			/	
28		:			:				:			/	
29		:			:				:			/	
30		:			:				:			/	
31		:			:				:			/	

※返却する保存食は、2週間以上保存後(15日目～廃棄可能)のものか？必ず日付を確認すること。

※不備があった時の対処・措置[

]

温度記録簿（牛乳冷蔵庫） 兼 牛乳配達時記録簿

年 月分

学校長	会社側 管理責任者	記入者

中学校

日	曜日	牛乳配達時 (記録があれば転記する)			室内設置校のみ			室内・室外設置校全て			室内設置校のみ		
		配達時刻	温度(°C)	転記者	作業前			保存食用牛乳取り出し時			作業後		
					測定時刻	温度(°C)	記録者	測定時刻	温度(°C)	記録者	測定時刻	温度(°C)	記録者
1		:			:			:			:		
2		:			:			:			:		
3		:			:			:			:		
4		:			:			:			:		
5		:			:			:			:		
6		:			:			:			:		
7		:			:			:			:		
8		:			:			:			:		
9		:			:			:			:		
10		:			:			:			:		
11		:			:			:			:		
12		:			:			:			:		
13		:			:			:			:		
14		:			:			:			:		
15		:			:			:			:		
16		:			:			:			:		
17		:			:			:			:		
18		:			:			:			:		
19		:			:			:			:		
20		:			:			:			:		
21		:			:			:			:		
22		:			:			:			:		
23		:			:			:			:		
24		:			:			:			:		
25		:			:			:			:		
26		:			:			:			:		
27		:			:			:			:		
28		:			:			:			:		
29		:			:			:			:		
30		:			:			:			:		
31		:			:			:			:		

※不備があった時の対処・措置[ ]





## 肉 類 の 温 度 管 理 表

- 検収後、冷凍庫に入れる …A  
 解凍のため、肉類を冷凍庫→冷蔵庫に移動した（ 前日 当日）…B・C  
 当日調理のため、肉類を冷蔵庫から出した…C

### A) 検収後→冷凍庫へ移し入れる時の検収記録

食品名	時刻	使用日	数量	冷凍庫温度	期限表示	品質・鮮度・異物確認	包装
	:			℃		適 不適( )	適 不適
	:			℃		適 不適( )	適 不適

### B) 解凍のため、冷凍庫→冷蔵庫へ移し替えた時の時刻・温度

食品名	時刻	使用日	数量	冷蔵庫温度	期限表示	品質・鮮度・異物確認	包装
	:			℃		適 不適( )	適 不適
	:			℃		適 不適( )	適 不適

### C) 冷蔵庫から取り出した時の時刻・冷蔵庫温度

使用日:                    年           月           日分				
	食品名	冷蔵庫から取り出した時刻・冷蔵庫温度		
1回目		時	分	℃
2回目		時	分	℃
3回目		時	分	℃
4回目		時	分	℃
5回目		時	分	℃
6回目		時	分	℃
7回目		時	分	℃

- ※ この表は、肉類（ハム・ソーセージ等も含む）の取扱いの時に、毎回必要です。  
 ※ 冷蔵庫の出し入れの前後、常温放置はしないで済むよう、作業工程を確認し、工夫して下さい。（特に、解凍後は要注意）  
 ※ 記入後は、同一使用日の「作業工程表」と共に（添付または綴って）保管して下さい。

## 魚類の温度管理表

- 検収後、冷凍庫に入れる …A
- 解凍のため、魚類を冷凍庫→冷蔵庫に移動した（ 前日 当日）…B・C
- 当日調理のため、魚類を冷蔵庫から出した…C

## A) 検収後→冷凍庫へ移し入れる時の検収記録

食品名	時刻	使用日	数量	冷凍庫温度	期限表示	品質・鮮度・異物確認	包装
	:			℃		適 不適( )	適 不適
	:			℃		適 不適( )	適 不適

## B) 解凍のため、冷凍庫→冷蔵庫へ移し替えた時の時刻・温度

食品名	時刻	使用日	数量	冷蔵庫温度	期限表示	品質・鮮度・異物確認	包装
	:			℃		適 不適( )	適 不適
	:			℃		適 不適( )	適 不適

## C) 冷蔵庫から取り出した時の時刻・冷蔵庫温度

使用日: 年 月 日分				
	食品名	冷蔵庫から取り出した時刻・冷蔵庫温度		
1回目		時	分	℃
2回目		時	分	℃
3回目		時	分	℃
4回目		時	分	℃
5回目		時	分	℃
6回目		時	分	℃
7回目		時	分	℃

- ※ この表は、魚類（エビ・カニ・イカ・タコ含む）の取扱いの時に、毎回必要です。
- ※ 冷蔵庫の出し入れの前後、常温放置はしないで済むよう、作業工程を確認し、工夫して下さい。（特に、解凍後は要注意）
- ※ 記入後は、同一使用日の「作業工程表」と共に（添付または綴って）保管して下さい。

食品の加熱加工の記録簿（副食用）

年 月 日（ ）

業務責任者	
食品衛生責任者	

時刻	品目名		品目サンプル		No. 1	No. 2	No. 3	No. 4	
			温度						
スチームコンベクションオーブン			スチコン庫内温度		℃	℃	℃	℃	
	開始時刻	:	中心温度	上段	℃	℃	℃	℃	
				中段	℃	℃	℃	℃	
				下段	℃	℃	℃	℃	
	終了時刻	:	スチコン庫内温度		℃	℃	℃	℃	
			中心温度	上段	℃	℃	℃	℃	
中段				℃	℃	℃	℃		
終了時刻	:	中心温度	下段	℃	℃	℃	℃		
			スチコン庫内温度		℃	℃	℃	℃	
		フライヤー			油温		℃	℃	℃
開始時刻	:		中心温度	10分後	℃	℃	℃	℃	
				20分後	℃	℃	℃	℃	
				30分後	℃	℃	℃	℃	
終了時刻	:			℃	℃	℃	℃		
		開始時刻	:	中心温度	中心	℃	℃	℃	℃
					外側	℃	℃	℃	℃
底付近	℃				℃	℃	℃		
終了時刻	:	中心温度	中心	℃	℃	℃	℃		
			外側	℃	℃	℃	℃		
		底付近	℃	℃	℃	℃			
開始時刻	:	中心温度	中心	℃	℃	℃	℃		
			外側	℃	℃	℃	℃		
			底付近	℃	℃	℃	℃		
終了時刻	:	中心温度	中心	℃	℃	℃	℃		
			外側	℃	℃	℃	℃		
		底付近	℃	℃	℃	℃			
開始時刻	:	中心温度	中心	℃	℃	℃	℃		
			外側	℃	℃	℃	℃		
			底付近	℃	℃	℃	℃		
終了時刻	:	中心温度	中心	℃	℃	℃	℃		
			外側	℃	℃	℃	℃		
		底付近	℃	℃	℃	℃			

## 調理後の食品の冷却・保冷保管時の記録簿（副食用）

年 月 日（ ）

業務責任者	
食品衛生責任者	

No	品 目 名	冷却開始時刻	冷却終了時の 食品の中心温度	保冷設備への 搬入時刻	保冷設備内 温度	備考
		冷却終了時刻		保冷設備から の搬出時刻		
1		:	°C	:	°C	
		:		:		
2		:	°C	:	°C	
		:		:		
3		:	°C	:	°C	
		:		:		
4		:	°C	:	°C	
		:		:		
5		:	°C	:	°C	
		:		:		
6		:	°C	:	°C	
		:		:		
7		:	°C	:	°C	
		:		:		
8		:	°C	:	°C	
		:		:		
9		:	°C	:	°C	
		:		:		
10		:	°C	:	°C	
		:		:		
11		:	°C	:	°C	
		:		:		
12		:	°C	:	°C	
		:		:		
13		:	°C	:	°C	
		:		:		
14		:	°C	:	°C	
		:		:		
15		:	°C	:	°C	
		:		:		

副食盛り付け開始時刻	:	副食盛り付け終了時刻	:
------------	---	------------	---

## 米飯の加熱加工及び盛り付け時の温度記録簿（主食用）

年 月 第 週分

業務責任者	
食品衛生責任者	

日	曜日	内 容	開始時刻	終了時刻	米飯中心温度
	月	浸 漬	:	:	
		炊 飯	:	:	
		盛り付け	:	:	°C
	火	浸 漬	:	:	
		炊 飯	:	:	
		盛り付け	:	:	°C
	水	浸 漬	:	:	
		炊 飯	:	:	
		盛り付け	:	:	°C
	木	浸 漬	:	:	
		炊 飯	:	:	
		盛り付け	:	:	°C
	金	浸 漬	:	:	
		炊 飯	:	:	
		盛り付け	:	:	°C

## 副食汁物の盛り付け時の温度記録簿

年 月分

業務責任者	
食品衛生責任者	

日	曜日	メニュー	開始／終了	時刻	中心温度	備考
		1	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	
		2	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	
		3	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	
		1	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	
		2	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	
		3	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	
		1	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	
		2	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	
		3	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	
		1	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	
		2	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	
		3	盛り付け開始	:	℃	
			盛り付け終了	:	℃	

## 配 送 記 録 簿

年 月 日 ( )

業務責任者	
食品衛生責任者	

担当者名 \_\_\_\_\_

車両番号 \_\_\_\_\_

配 送 先	数 量 (カート)	到着時刻	出発時刻
調理施設 (出発)	台		:
中学校	台	:	:
中学校	台	:	:
中学校	台	:	:
中学校	台	:	:

# 検 食 記 録 簿

業務責任者	
食品衛生責任者	

年 月分 No. \_\_\_\_\_

内 容	日( )						
検食時刻（食べ始めの時刻）	:	:	:	:	:	:	:
検食実施者名							
全体の色彩は、適切である	良・普通・悪い						
調理指示書通りの量が、盛り付けられている	良・普通・悪い						
調理指示書通りの形態である	良・普通・悪い						
米飯は、ふっくらと炊けている	良・普通・悪い						
中心温度⇒	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
副食 1 の食味は良好である	良・普通・悪い						
中心温度⇒	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
副食 2 の食味は良好である	良・普通・悪い						
中心温度⇒	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
副食 3 の食味は良好である	良・普通・悪い						
中心温度⇒	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
加熱後冷却の副食は十分に冷めている							
中心温度⇒	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
適切な味付けがされている	①	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い
	②	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い
	③	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い	良・普通・悪い
異味・異臭・異物等の異常はない	ない・ある						
所見・特記事項 ※各項「悪い」「(異常が)ある」場合、必ず詳細を⇒							

## 保 存 食 記 録 簿

## &lt; 原 材 料 &gt;

年 月分 No. \_\_\_\_\_

業務責任者		食品衛生責任者	
-------	--	---------	--

項目	採取時刻 日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :
保存食容器（ポリ袋等含む）は 清潔である	<input type="checkbox"/>				
採取用器具は清潔である	<input type="checkbox"/>				
給食に使用の全ての原材料を 各 50g 以上採取した。	<input type="checkbox"/>				
原 材 料 名 ※購入した状態であること ※同じ食品でも、製造年月日 又は ロットが違う物は、 それぞれ保存すること					
完全密封の上、-20℃以下の 冷凍庫へ保存した。（庫内温度）	<input type="checkbox"/> ( -      °C)				
廃 棄 日 時	日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :
記 録 者 名					

## 保 存 食 記 録 簿

## &lt; 調 理 済 み 食 品 &gt;

年 月分 No. \_\_\_\_\_

業務責任者		食品衛生責任者	
-------	--	---------	--

項目	採取時刻 日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :
保存食容器（ポリ袋等含む）は 清潔である	<input type="checkbox"/>				
採取用器具は清潔である	<input type="checkbox"/>				
給食に使用の全ての調理済み 食品を各 50g 以上採取した。 ※必ず、 <u>食缶盛付け後の状態</u> <u>から</u> 採取すること	<input type="checkbox"/>				
献立・料理名  ※同じ料理でも、調理釜等が 違う場合は、それぞれを 保存すること					
完全密封の上、-20℃以下の 冷凍庫へ保存した。（庫内温度）	<input type="checkbox"/> ( -      °C)				
廃 棄 日 時	日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :	日 ( ) :
記 録 者 名					

※調理済み保存食は、盛り付け見本（展示食）と兼用しないこと。必ず実際の配膳後の状態から衛生的に採取すること。

## 学校給食施設等定期検査票

(年 1 回)

調理業者名 \_\_\_\_\_

作成者（記入者） \_\_\_\_\_

検査年月日： 年 月 日（ ）

施設・設備・区分	位置	1 駐車場・道路等からほこりをかぶる恐れはないか。	A・B・C
	広さ	2 食数に適した十分な広さか。	A・B・C
	区分	3 検収、食品の保管、下処理、調理・盛り付け、製品の保管及び洗浄等は適切に作業区域ごとに、部屋単位で区分しているか。	A・B・C
		4 別添区分表による「作業区域」の外部に開放される箇所には、エアカーテンを備えているか。	A・B・C
	床	5 ドライシステムを導入しているか。 またドライ運用を図っているか。	A・B・C
構造	空調	6 洗浄室以外の作業区域では、温度・湿度管理が空調等で適切に行える構造か。	A・B・C
	食品保管庫	7 食品保管庫は、専用で衛生的であり、食品の搬出入に当たっては、調理室を経由しない構造・配置である。	A・B・C
	検収室	8 検収室は、外部からの汚染を受けない構造である。	A・B・C
	床	9 釜周りの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C
	盛り付けスペース	10 盛り付けスペースは、外部からの異物混入を防ぐため、廊下等と明確に区分している。	A・B・C
周囲	廃棄物	11 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所にある。	A・B・C
日常点検		12 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 B：普通（標準的） C：不良、増改築・改修・修理を要するもの

業務責任者	
食品衛生責任者	

## ●直ちに、増改築・改修・修理を要する事項

→うち、改善を行った事項

## ●その他、気が付いた点で、措置を必要とする事項

→計画的に措置・改善をすべき事項

## 調理過程の定期検査票

(年 1 回)

調理業者名 \_\_\_\_\_

作成者（記入者） \_\_\_\_\_

検査年月日： 年 月 日（ ）

献立実行	1 献立の実行には、必要な施設・設備・人員で対応しているか	A・B・C
調理過程	2 前日調理（作り置き）を行っていないか。	A・B・C
	3 加熱処理は適切に行い、中心温度と時刻が記録・保存されているか。	A・B・C
	4 中心温度計は、正確か。定期的に検査を行っているか。	A・B・C
	5 料理の混ぜ合わせ、配食、盛り付けは、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で調理しているか。	A・B・C
	6 加熱調理後速やかに冷却機等で冷却し、適切な温度管理を行っているか。	A・B・C
	二次汚染の防止	7 献立ごとの調理作業工程表、作業導線図を事前に作成し、確認しているか。
8 食品・調理用の器具・容器は、床面から 60cm 以上の場所で取り扱っているか。		A・B・C
9 食肉・魚介類等は、専用の容器器具を使用しているか。		A・B・C
10 調理従事者に対し、調理機器・器具、容器の汚染防止の指導を行っているか。		A・B・C
11 加熱調理終了後の食品を、素手で触っていないか。		A・B・C
食品の適切な温度管理	12 調理作業時の室内の温度・湿度を確認し、記録しているか。換気を行っているか。	A・B・C
	13 原材料は適切な温度管理を行い、鮮度を保っているか。	A・B・C
	14 冷蔵・冷凍保管が必要な食品が、常温放置されていないか。	A・B・C
	15 調理後の食品は直ちに食缶に盛り付けているか。	A・B・C
配送・配食	16 配送時の調理場搬出時、中学校搬入時の時刻を毎回記録し、保存しているか。	A・B・C
	17 運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。	A・B・C
	18 配膳室は、決められた通りに衛生管理されているか。	A・B・C
廃棄物処理	19 廃棄物は、分別し、衛生的に処理しているか。	A・B・C
	20 廃棄物用の容器は、作業終了後、速やかに清掃されているか。	A・B・C
	21 残渣等は全てその日のうちに処分しているか。	A・B・C
日常点検	22 日常点検は、確実に Rowe されており、記録は保存されているか。	A・B・C

※評価の基準 … A：良好 B：普通（標準的）C：不良、増改築・改修・修理を要する

## ●直ちに、増改築・改修・修理を要する事項

⇒ うち、改善を行った事項

業務責任者	
食品衛生責任者	

## ●その他、気が付いた点で、措置を必要とする事項

⇒ 計画的に措置・改善をすべき事項

学校給食における衛生管理体制定期検査票

(年 1 回)

調理業者名 \_\_\_\_\_

検査年月日： 年 月 日 ( ) 作成者 (記入者) \_\_\_\_\_

衛生管理体制 (該当部分は学校側配膳室を含む)	1 経営者 (施設管理者) は、食品衛生責任者を適切に定めているか。	A・B・C
	2 食品衛生責任者の下に、各部門ごとの役割分担が決められ、責任をもって管理が行われる体制であるか。(組織図等)	A・B・C
	3 学校給食の衛生管理を徹底するための組織 (管理栄養士・調理責任者・調理従事者・配送・配膳員等による) を設け、管理体制と意思疎通が機能しているか。(会議録等)	A・B・C
	4 経営者 (施設管理者) は、食品衛生責任者に点検票に基づく点検を行わせるとともに、その都度結果を報告させ、適切な点検が行われたことを確認しているか。	A・B・C
	5 経営者 (施設管理者) は、点検の結果、改善が必要と認められた場合、応急処置や計画的な措置を講じているか。	A・B・C
	6 経営者 (施設管理者) は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、安全な実施に配慮しているか。	A・B・C
	7 経営者 (施設管理者) は、食品納品業者の配送中の温度や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
	8 経営者 (施設管理者) は、食品衛生責任者及び調理従事者等に対し、学校給食に関する衛生管理・食中毒防止に関する研修に参加させる等、必要な知識・技術の周知徹底を図ること。また、非常勤職員等も含め、可能な限り全員が等しく受講できるようにすること。	A・B・C
	9 経営者 (施設管理者) は、学校給食関係者を含む職員の健康管理及び健康状態の把握を、組織的・継続的に毎日行い、職員の感染及び職員からの施設汚染の防止に努めているか。	A・B・C
	10 経営者 (施設管理者) は、ノロウイルス他、食中毒・感染症発生防止のための衛生管理体制を整備しているか。 また、発生時の連絡体制 及び 二次汚染予防のための体制を整備しているか。	A・B・C

※評価の基準 … A : 良好  
B : 普通 (標準的)  
C : 不良、増改築・改修・修理を要するもの

施設管理責任者	
食品衛生責任者	

●直ちに、改善を要する事項

⇒うち、改善を行った事項

●その他、気が付いた点で、措置を必要とする事項

⇒計画的に措置・改善をすべき事項

学校給食施設等の衛生管理定期検査票

(年 3 回 : 5・10・2 月)

(該当部分は配膳室も含む)

調理業者名 \_\_\_\_\_

作成者 (記入者) \_\_\_\_\_

検査年月日 :        年        月        日 (        )

施 設	1 施設は隔壁等により、区別され、設備とともに清潔・衛生的である。	A・B・C
	2 調理施設内は換気され、温度・湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C
調理用機械・器具・食器等	3 機械・機器の配置は、調理工程に合った作業導線になるよう、配慮されているか。	A・B・C
	4 食肉類・魚介類・野菜類等の専用の器具・容器を備えているか。	A・B・C
	5 調理用機械・機器・器具・食器・食缶等は、適切に洗浄・消毒・保守されているか。	A・B・C
給排水設備	7 調理施設内の給水及び排水の状態は、適正に保たれているか。	A・B・C
	8 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
	9 給水栓は、直接手を触れずに操作できる構造であるか。	A・B・C
配送車	10 喫食するまでの時間短縮を図るため、配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	11 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
温度計 湿度計	12 施設内の温度・湿度の管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A・B・C
	13 冷蔵庫・冷凍庫の内部、食器消毒保管庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	14 これらの調理施設内の温度計・湿度計は、定期的に検査を行い、正確か。	A・B・C
冷凍庫 冷蔵庫	15 冷蔵庫・冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。保管は区分して保管されているか。	A・B・C
	16 冷蔵庫及び冷凍庫は清潔であり、庫内温度は適正で、記録・保存されているか。	A・B・C
食品保管室	17 食品保管室の内部は、清潔で保管は区分されているか。	A・B・C
廃棄物容器	18 ふた付きの廃棄物専用の容器が 必要な場所に備えられているか。	A・B・C
従事者専用 手洗い設備	19 従事者用給水栓は直接手を触れずに操作できる構造か。	A・B・C
	20 消毒液、爪ブラシ、ペーパータオル等を備えているか。	A・B・C
便 所	21 調理従事者用の便所が設けられており、専用の手洗い設備と履物を備えているか。	A・B・C
	22 毎日数回定期的 及び 下痢発生時等必要時に、清掃・塩素消毒は行われているか。	A・B・C
採光・ 照明・換気	23 作業上、適切な明るさはあるか。	A・B・C
	24 換気扇の位置・数量・容量は十分な換気に適切で、破損はないか。	A・B・C
防虫・防鼠	25 ねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止する設備は設けられているか。また定期的に駆除等対策しているか。	A・B・C

※評価の基準 … A : 良好 B : 普通 (標準的) C : 不良、増改築・改修・修理を要する

●直ちに、改善を要する事項

施設管理責任者	
食品衛生責任者	

⇒うち、改善を行った事項

●その他、気が付いた点で、措置を必要とする事項

⇒計画的に措置・改善をすべき事項

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

調理業者名 \_\_\_\_\_

作成者（記入者） \_\_\_\_\_

検査年月日： 年 月 日（ ）

検収・原材料 の保管等	1 検収には、予め定めた検収責任者が立会っているか。 2 その場で食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 納入業者を、下処理室や調理室に立ち入らせてないか。 4 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。 5 下処理室・食品の保管室に段ボール等を持ち込んでないか。 6 検収は、床面から 60cm 以上の高さの置台上で行っているか。 7 食品の分類ごとに区別し、専用の容器で衛生的に保管し、相互汚染を防止しているか。 8 「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、適切に温度管理の上、保管されているか。 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 A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	10 検食は、責任者を予め定め、配送車の出発までに、「神戸市立中学校給食衛生管理基準」の内容に従い、必ず確実に行っているか。 11 検食の、実施時刻・結果が記録・保存されているか。 12 保存食は、中学校給食用食品として、原材料・加工食品（購入した状態で、製造年月日・ロットが異なる場合はそれぞれを）及び調理済み食品（配膳後の状態から採取、複数の釜等で同一料理を調理時はそれぞれ）を、定められた通りに食品ごとに確実に実施されているか。学校側配膳室でも、定められた通りに給食が確実に保存されているか。また、保存状態は良いか。 13 保存食の採取 及び 廃棄の日時・状況等が、定められた通りに記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	14 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しているか。	A・B・C
日常点検	15 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

B：普通（標準的）

C：不良、増改築・改修・修理を要するもの

業務責任者	
食品衛生責任者	

●直ちに、増改築・改修・修理を要する事項

⇒ うち、改善を行った事項

●その他、気が付いた点で、措置を必要とする事項

⇒ 計画的に措置・改善をすべき事項

学校給食業務従事者健康状態・衛生管理状況定期検査票 (配膳室を含む)

調理業者名 \_\_\_\_\_

検査年月日： 年 月 日 ( ) 作成者 (記入者) \_\_\_\_\_

健康状態	1 学校給食従事者について、点検票や定められた通りの日常的健康状態を毎日直接確認・把握しているか。	A・B・C
	2 学校給食従事者について、年 1 回以上定期的に健康診断が行われているか。	A・B・C
	3 検便は適切な検査対象細菌にて、毎月 2 回以上実施されているか。また、その結果等が保存されているか。	A・B・C
	4 化膿性疾患 (傷) が、手指・腕・顔等にある場合は、完全に防護させ、調理作業への従事を禁止しているか。	A・B・C
	5 感染症の疑いのある調理従事者に、医療機関を受診させ 感染症疾患の有無を確認しているか。経過措置・最終確認方法は適切か。	A・B・C
	6 ノロウイルスに感染していると診断された調理従事者に対し、高感度の検便結果での陰性確認ができるまで、調理作業への従事を禁じる他、必要箇所の次亜塩素酸ナトリウム希釈液での消毒等、適切な処置を行っているか。また、経過措置・最終確認方法は適切か。	A・B・C
衛生管理	8 学校給食従事者は、身体・衣服を清潔に保っているか。またマスクも着用しているか。	A・B・C
	9 作業前・用便後・作業区域ごと・生の食材取り扱い直前後・配膳前のしっかり 2 回の手指の洗浄・消毒は、定められた通り、特に確実に行われているか。また、責任者またはリーダー等が確認しているか。	A・B・C
	10 使い捨て手袋の取り扱い (着脱・交換) も、正しく確実に行われているか。	A・B・C
	11 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
日常点検	12 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

B : 普通 (標準的)

C : 不良、増改築・改修・修理を要するもの

業務責任者	
食品衛生責任者	

●直ちに、増改築・改修・修理を要する事項

⇒ うち、改善を行った事項

●その他、気が付いた点で、措置を必要とする事項

⇒ 計画的に措置・改善をすべき事項

学校給食施設衛生管理状況定期検査票

(毎 月)

(該当部分は配膳室も含む)

調理業者名 \_\_\_\_\_

作成者 (記入者) \_\_\_\_\_

検査年月日： 年 月 日 ( )

施設	1 汚染作業区域・非汚染作業区域・その他の区域が明確に区別されているか。	A・B・C
設備 ・ 構造	2 全ての移動性の器具・容器を、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の設備を設けているか。	A・B・C
	3 シンク等の排水溝は、詰まりにくく逆流も起きにくく、かつ、排水が飛散しない構造・配置となっているか。	A・B・C
	4 各作業区域の入り口手前に、手洗い設備、履物の消毒設備 (交換困難時のみ) が設置されているか。 また、手洗い設備は、使用しやすい位置にあるか。	A・B・C
シンク	5 下処理室のシンクは、用途別に相互汚染しない様、別々に設置されているか。	A・B・C
	6 調理室のシンクは、食品用と器具等洗浄用を別々に設置されているか。	A・B・C
	7 上記以外の用途用シンクについても、相互汚染しないよう設置しているか。	A・B・C
便所	8 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か。	A・B・C
	9 毎日数回定期的 及び 下痢発生時等必要時に、清掃・塩素消毒は行われているか。	A・B・C
防虫・防鼠	10 ねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫の発生状況を 1 か月に 1 回以上巡回点検し、発生していないか。	A・B・C
	11 発生した場合、その都度駆除し、必要に応じて、補修・整理整頓・清掃・清拭・消毒等を適切に行い、記録・保存しているか。	A・B・C
清掃 ・ 消毒	12 (調理機器類・容器・弁当箱等の使用後の洗浄・消毒を含む) 施設内の天井・及び床から 1 m 以上の内壁の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されているか。	A・B・C
	13 手洗い設備は、毎日数回定期的及び必要時に洗浄・消毒され常に衛生的か。	A・B・C
日常点検	14 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 B : 普通 (標準的) C : 不良、増改築・改修・修理を要するもの

業務責任者	
食品衛生責任者	

●直ちに、増改築・改修・修理を要する事項

⇒ うち、改善を行った事項

●その他、気が付いた点で、措置を必要とする事項

⇒ 計画的に措置・改善をすべき事項

## ねずみ・はえ・ごきぶり等衛生害虫の巡回点検・駆除記録簿

業務責任者		食品衛生 責任者	
-------	--	-------------	--

## &lt;巡回点検記録&gt;月 1 回以上実施

※ 実施箇所 ( 検収室・食品保管室・下処理室・返却ラック等の搬入場・洗浄室・調理室・盛り付け室・  
ラック搬出場・更衣室・休憩室・調理従事者用便所・前室・事務室・廊下・その他 [ ] )

実施日	全て異常無	異常有	異常有の場合の 発生場所・状況・措置内容等	点検者
	(あてはまる方に○) →			
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				

## &lt;駆除記録&gt;每学期毎 (年 3 回) + 発生の都度、実施

※実施箇所が上記点検箇所と異なる場合は記入 [ ]

実施日	定期実施	発生時	駆除方法・異常箇所への措置など	実施者
	(あてはまる方に○)			
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				
/ /				

