

佐 賀 市

学校給食衛生管理基準

平成13年12月25日制定
平成15年 9月 1日一部改訂
平成20年 4月 1日一部改訂
平成23年 4月 1日一部改訂
平成27年 4月 1日一部改訂

佐賀市教育委員会

目 次

	ページ
第1章 衛生管理	1
1 衛生管理の基本	1
2 衛生管理の組織	
3 衛生管理者	
4 点検及び検査	2
5 汚染作業区域と非汚染作業区域の基準	
6 感染症	3
第2章 食品の取扱い	4
1 食品の購入	4
2 食品の検収	
3 食品の保管	7
4 食品の点検(検査)	8
第3章 調理従事者の衛生管理	9
1 健康管理	9
2 健康診断及び細菌検査(検便)	
3 服装等	10
4 手洗い	11
第4章 消毒方法と薬剤の取扱い	12
1 薬剤の使用	12
2 消毒方法	
3 薬剤の取扱い	13
(1) 薬剤の種類と効果等	
(2) 薬剤溶液の希釈表	15
第5章 施設設備等の衛生管理	16
1 衛生管理の基本	16
2 使用水の点検	
(1) 日常点検	
(2) 再検査	
3 施設設備の清掃(消毒)及び管理	
(1) 施設	17
(2) 設備	18
(3) 食器具類等	23
4 長期休業前後の衛生管理	25
(1) 長期休業前後の業務	
(2) 点検及び手入れ	

第6章 調理作業等の衛生管理	26
1 調理作業の衛生上のポイント	26
2 下処理	27
(1) 野菜類	
(2) 果物類	29
(3) 肉類、魚介類	
(4) 冷凍食品	30
(5) 乾物等	
(6) 鶏卵	
(7) その他	31
3 調理	
4 検食	32
5 保存食の採取と保管	
6 配食・配送	33
7 残菜の計量及び処理	
8 日常点検	
9 研修の充実	34
10 児童生徒等に対する学校給食指導	
11 嘔吐物で汚れた食器の取り扱い	
第7章 異物混入時・食中毒(疑い)発生時の対応	35
1 異物混入時の対応	35
(1) 給食室で発見された場合	
(2) 教室で発見された場合	36
(3) 関係児童生徒及び保護者への対応	
(4) 教育委員会への報告	
2 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応	37
3 食中毒の発生が確認された場合の対応	38
(1) 学校としての対応	
(2) 教育委員会としての対応	41
4 腸管出血性大腸菌(O-157)による食中毒(感染症)が発生した場合の対応 ..	41
5 食中毒(疑い)発生時の緊急連絡体制	43

資料編

1 点検票及び様式

- 第1票 学校給食施設等定期検査票
- 第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票
- 第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票
- 第4票 調理過程の定期検査票
- 第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票
- 第6票 定期検便結果処置票
- 第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票
- 第8票 学校給食日常点検票
- 第9票 学校給食日常点検票 個人分
- 第10票 学校給食日常点検票 温湿度点検
- 第11票 検収表
- 第12票 検食簿
- 第13票 保存食採取・廃棄記録表
- 第14票 給食日誌
- 第15票 作業工程表
- 第16票 衛生管理点検票
- 第17票 食品受払簿
- 第18票 食品受払簿(月)
- 参考 日常衛生チェックリスト補助表
- 参考 調理機器・調理用具等点検表

2 異物混入・食中毒等の報告書及び資料

- 様式1 学校給食異物混入等事故発生状況報告書
 - 様式2 学校における感染症・食中毒等発生状況報告
 - 様式3 学校(共同調理場)における食中毒等発生状況報告
 - 様式4 発症児童生徒一覧表(学年別・男女別・症状別)
 - 様式5 児童生徒喫食調査一覧表
 - 様式6 医療機関別児童生徒診療状況一覧表
 - 資料1 病原性大腸菌感染症の種類と態様
 - 資料2 食中毒の種類と態様
- 【備えておくべき関係資料】