

第 1 章 衛生管理

1 衛生管理の基本

学校給食の職務と責任が、児童生徒の生命にかかわることを念頭に置き、学校長及び学校給食センター長(以下「学校長等」という)の指揮監督のもとに栄養教諭及び学校栄養職員(以下「栄養教諭等」という)の指導を受け、学校給食調理業務従事者一人一人が衛生管理を徹底し、安全に業務に当たる。

この衛生管理基準に規定されていない事項やこれによりがたい場合は、栄養教諭等の指示により衛生管理を徹底する。

2 衛生管理の組織

衛生管理の徹底を図るために、学校給食運営委員会の組織を活用し、その機能を充実させて衛生管理体制を整備し、学校給食が衛生的で、安全で、温かく、おいしい給食であることを大前提として、学校給食の円滑な運営を図る。【根拠:佐賀市学校給食管理運営規則第5条】

衛生管理組織図 (自校式の場合)

教育委員会	保健所	学校給食衛生管理組織 (学校給食運営委員会) ・校長 ・教頭 ・学校医 ・学校薬剤師 ・栄養教諭等 ・保健主事 ・養護教諭 ・学年主任 ・給食主任 ・事務長 ・調理員代表(委託校の場合は、受託業者の指導担当者を含む。) ・保護者代表 ・学校評議員代表 ・他	衛生指導	・児童生徒衛生指導(手洗い等) ・給食指導(手洗い、環境整備) ・給食当番指導(給食当番の健康管理チェック、服装、消毒等)	担任 給食主任 養護教諭 栄養教諭等
			施設設備衛生管理	・水質検査 ・使用水水質検査 ・調理施設設備管理 ・給排水施設管理	養護教諭 調理担当 栄養教諭等 事務長
			食品衛生管理	・検収 ・調理作業管理 ・調理員健康管理 ・食器具、調理器具管理 ・食材料保存 ・保存食保存 ・検食	栄養教諭等 調理担当 校長(教頭)

※ 学校給食センターの場合はこれに準じて組織する。

3 衛生管理者

学校給食調理場は栄養教諭等(栄養教諭等がない場合は学校給食調理員)を衛生管理者とする。衛生管理者は「学校給食日常点検票」(第8票)を参考に日常の衛生管理を点検し徹底を図る。

4 点検及び検査

点検及び検査については、教育委員会及び学校で、学校医、学校薬剤師等の協力を得て実施すると共に、設置者に検査結果を報告し、必要な措置を講じること。

[定期衛生検査]

- ①「学校給食施設等定期検査票」(第1票)は、年1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ②「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」(第2票)は、学期に1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ③「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」(第3票)は、学期に1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ④「調理過程の定期検査票」(第4票)は、年1回、学校薬剤師の協力を得て実施する。
- ⑤「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」(第5票)は、学期に1回、栄養教諭等が実施する。
- ⑥「定期検便結果処置票」(第6票)は、学校給食従事者が下痢のため検便を実施した際、その結果及び処置を記載する。
- ⑦「学校給食における衛生管理体制定期検査票」(第7票)は、年1回、栄養教諭等が実施する。

下記のとおり学事課に提出する。

年に1回提出するもの・・・①④⑦

学期に1回提出するもの・・・②③⑤

※①～④は学校薬剤師の協力を得て実施すること。

[日常点検]

※日常点検は、「学校給食日常点検票」(第8～9票)を参考に実施する。

5 学校給食施設の区分

区分	内容
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: ①食品の切裁等を行う場所 ②煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ③加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ④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、事務室等

6 感染症

種 別	感 染 症 の 疾 病 名
一類感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、ペスト、マールブルグ熱、ラッサ熱、南米出血熱
二類感染症	急性灰白髄炎、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群(SARS コロナウイルスに限る)、結核、鳥インフルエンザ(H5N1)
三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌感染症
四類感染症	E型肝炎、ウエストナイル熱(脳炎を含む)、A型肝炎、エキノコックス、黄熱、オウム病、回帰熱、Q熱、狂犬病、鳥インフルエンザ(H5N1及びH7N9を除く)、コクシジオイデス、サル痘、腎症候性出血熱、炭疽、つつが虫病、デング熱、ニパウイルス、日本紅斑熱、日本脳炎、ハンタウイルス肺症候群、Bウイルス、ブルセラ、発疹チフス、ボツリヌス症、マラリア、野兔病、ライム病、レジオネラ症、レプトスピラ症、オムスク出血熱、キャサナル森林病、西部馬脳炎、ダニ媒介脳炎、東部馬脳炎、鼻疽、ベネズエラ馬脳炎、ヘンドラウイルス感染症、リフトバレー熱、類鼻疽、ロッキー山紅斑熱、リッサウイルス感染症、重症熱性血小板減少症候群(フレボウイルス属SFTSウイルスに限る)、チクングニア熱
五類感染症	アメーバ赤痢、ウイルス性肝炎(A, E型を除く)、急性脳炎(四類感染症の脳炎を除く)、クリプトスポリジウム症、クロイツフェルトヤコブ病、劇症型溶血性レンサ球菌感染症、後天性免疫不全症候群、ジアルジア症、髄膜炎菌性髄膜炎、先天性風しん症候群、梅毒、破傷風、バンコマイシン耐性黄色ブドウ球菌感染症、バンコマイシン耐性腸球菌感染症、風疹、麻疹、RSウイルス感染症、咽頭結膜熱、A群溶血性レンサ球菌咽頭炎、感染性胃腸炎(ノロウイルス等)、水痘、手足口病、伝染性紅斑、突発性発しん、百日咳、ヘルパンギーナ、流行性耳下腺炎、性器クラミジア感染症、性器ヘルペスウイルス感染症、尖圭コンジローマ、淋菌感染症、クラミジア肺炎(オウム病を除く)、細菌性髄膜炎(髄膜炎菌性髄膜炎は除く)、ペニシリン耐性肺炎球菌感染症、マイコプラズマ肺炎、無菌性髄膜炎、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、薬剤耐性緑膿菌感染症、侵襲性インフルエンザ菌感染症、侵襲性髄膜炎菌感染症、侵襲性肺炎球菌感染症、薬剤耐性アシネトバクター感染症
新型インフルエンザ等感染症	新型インフルエンザ、再興型インフルエンザ(基準なし)

第 2 章 食品の取扱い

1 食品の購入

- (1) 栄養教諭等は、献立を作成する段階で安全で良質な食材の使用を考慮し、衛生管理が行き届いた納入業者を厳正に選定し、食材の発注を行うこと。
- (2) 食品の購入については、過度に加工されたものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択し、遺伝子組み換え食品、不必要に着色料、保存料、漂白剤、発色剤が添加されている添加物食品及び安全性に疑いがある食品は購入しない。
- (3) 加工食品は、原材料の配合割合、内容表示、消費期限・賞味期限表示、保存方法、製造業者名などの表示が明確なものを購入する。
- (4) 食品の購入は、不要な在庫が生じないように、必要量を発注する。
- (5) 生鮮食品は、原則として当日搬入すること。なお、これにより難しい場合は、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に十分留意すること。
- (6) 業者の有する設備、人手等から見た能力以上の製造加工を委託しないこと。

2 食品の検収

- (1) 検収は食材の納入時に必ず立ち会い、検収責任者と補助者の複数で確実に行う。栄養教諭等が不在になるときは、あらかじめ検収内容等を調理員に指示しておくこと。(調理員の検収責任者も決め、栄養教諭等が不在のときは、補助者とともに検収を行う。)
- (2) 食品の受け渡しは、調理室(厨房)外で、検収室(場)を定めて衛生的に行う。
- (3) 納入業者を下処理室及び調理室内に立ち入らせない。
- (4) 食品は、検収室(場)において専用容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まない。ただし、パン・牛乳及び委託米飯は、専用収納室(庫)等で検収を行う。
- (5) 食品は、直接床面に接触しないように、床面から60cm以上の高さの置台を設け載せる。
- (6) 不良品は、返却・交換(異物は必ず保管)し、その状況と事後措置を校長等に報告し、記録する。
- (7) 食品の検収を行う者は、正確で厳密な検収を励行し、次の観点に留意し、「検収表」(第11票)に記録する。

【検収の観点及び検収表記載項目】

検収の観点	検収表記載項目
<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度の状態 ・異物混入の有無 ・カビ、病害虫などの付着の有無 ・変質、変色、異臭の有無 ・破損、変形の有無 ・容器、包装の衛生状態(破損等) ・食品の保存状態(冷蔵品、冷凍品) ・数量の適否 ・消費期限、賞味期限の適否 ・食品衛生法に定められた表示の有無 ・品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうか) ・指定した納入時間 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品年月日、時間 ・納入業者 ・品名(製造業者名及び所在地) ・生産地 ・消費期限、賞味期限の表示及び製造年月日 ・数量、品質、鮮度、包装 ・品温 冷凍品: -15℃以下 チルド品: -1℃～-3℃ 冷蔵品(食肉、豆腐): 10℃以下 (生鮮魚介類): 5℃以下 貯蔵品(缶詰、乾物、調味料): 常温以上でない ・異物異臭の有無 ・ロット ・進言事項

[材料別注意事項]

材 料 名		発 注 時	検収時(検収表に基づき検収)
穀 類	米、麦 ビーフン 小麦粉 パン粉	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量の指定	・よく乾燥しているか ・カビ等発生していないか ・包装の破れはないか ・異臭、異物混入はないか ※ご飯は品温測定する
	じゃがいも さつまいも さといも	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	・鮮度は良いか ・病害痕、腐れはないか ・変色、異臭はないか ・異物混入はないか
い も ・ で ん ぷ ん 類	こんにゃく	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	・形態はよいか ・異臭、異物混入はないか
	でんぷん類	・納入日の指定 ・規格、重量(数量)の指定	・カビ等発生していないか
さとう類		・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	・包装が破れていないか
油脂類			・缶の外観確認
種実類			・カビ等発生していないか ・乾燥しているか ・異臭はないか
豆 類	あずき うずら豆 大豆	・納入日の指定 ・産地、規格、重量(数量)の指定	・カビ等発生していないか ・異物混入はないか ・よく乾燥しているか
	豆腐 あつあげ 油あげ	・納入日時指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	・色、においの確認 ・豆腐の漬け汁の濁り ※品温測定(適温10℃以下)
魚 介 類	魚 いか たこ えび 練り製品	・納入日時指定 ・銘柄、規格、重量の指定 ・練り製品の着色の有無	・鮮度は良いか ・変色、異臭はないか ・包装が破れていないか ・異物混入はないか ※品温測定(適温5℃以下)
食 肉 類	肉類 ハム やきぶた ベーコン	・納入日時指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定 ・部位、切り方の指定	・鮮度は良いか ・変色、異臭はないか ・包装が破れていないか ・異物混入はないか ※品温測定(適温10℃以下)
卵 類		・納入時の指定 ・規格、重量(数量)の指定 ・洗浄卵を購入	・容器や卵の汚れを確認 ※採卵日又は箱詰め日を記録 ※下処理室で割卵、専用容器に 入れる
乳 類	牛乳	・納入日時指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	・包装が破れていないか ※品温測定(適温10℃以下)
	乳製品		

材 料 名	発 注 時	検収時(検収表に基づき検)
野 菜 類 ----- 果 物 類 ----- き の こ 類	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	・鮮度は良いか ・病害痕、腐れはないか ・変色異臭はないか ・異物混入はないか
海 藻 類	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	・包装の破れはないか ※乾物類はよく乾燥しているか ※カビ等発生していないか
嗜 好 飲 料 ----- 調 味 料 ----- 缶 詰 類	・納入日の指定 ・規格、重量(数量)の指定	※容器のへこみ ※膨脹確認
冷 蔵 ・ 冷 凍 品 類	・納入日の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	・冷蔵品の品温は適切か ・冷凍品は凍結した状態か ・包装は破れていないか ・異物混入はないか ※冷凍品の包装内部に霜が付いていないか(再凍結したものでないことを確認する) 品温測定(適温-15℃以下) ※解凍後、異味、異臭、変色等はないか
ゆ で 麺	・納入時刻の指定 ・銘柄、規格、重量(数量)の指定	変色、異臭はないか 異物混入はないか ※品温測定(適温10℃以下)

3 食品の保管

- (1)納入した食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分し専用の容器で保管することなどにより、原材料の相互汚染を防ぐとともに、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚、冷蔵・冷凍設備に保管する。
- (2)食品庫、冷蔵庫、冷凍庫などに保管・保存する場合は、「先入れ・先出し」が原則となるよう収納する。
- (3)食品はいつも整理整頓し、開封したものは必ず口を閉めておくか、密閉容器に移し替える。
- (4)冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-15℃以下(ただし、冷凍庫の設定温度は-18℃にしておく。)であることを確認し、始業・終業時に温度を測定し、学校給食日常点検票(第10票)に記録する。
- (5)食品は専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボールを持ち込まないこと。
- (6)冷蔵庫内の相互汚染を防止するため、食品ごとに汚染度の低いものをから順に上段に置く。
- (7)冷凍庫・冷蔵庫は、物資使用後速やかに清掃し、消毒する。
- (8)保存食材を使用する場合は、使用直前に品質を確認する。当日搬入の食品も、調理直前に再確認する。
- (9)食品の保存については、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従う。

[学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準]

区 分		保 存 方 法				
		保存手段		保存場所		保存温度
		防湿	空気遮断	冷暗所	冷凍庫、冷蔵庫又は保冷庫	
米・パン		○				室温
ミルク(牛乳)					専用保冷庫	10℃以下
小麦粉及びその製品		○				室温
いも及びその製品		○				室温
砂糖類		○				室温
油脂類	液状油脂		○	○		室温
	固形油脂(ラード、マーガリン)				○	10℃以下
種実類		○			開封後 ○	15℃以下
大豆	大豆					室温
	豆腐				○	10℃以下
魚介類	生鮮魚介				○	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
	冷凍魚肉練り製品				○	
食肉類	食肉				○	10℃以下
	冷凍食肉				○	-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
海藻類					○	10℃以下
ゆで麺					○	10℃以下
冷凍食品					○	-15℃以下

4 食品の点検(検査)

学校給食における食中毒を予防し、安全に資するため、学校給食において使用される食品について、次の点検(検査)を実施する。

- (1) 腸管出血性大腸菌O-157 やサルモネラ菌等の細菌検査については、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に基づき、食肉類、魚介類、野菜類、その他の中から使用頻度の高いものを選び実施する。
- (2) 学校給食パンにおける残留農薬検査は年1回以上実施し、納入業者又は原材料の生産地等が変更になった場合はその都度実施する。
- (3) このほか、日常の食品の点検において、安全性に疑義が生じた場合は、必要に応じた検査の実施又は安全性が確認されるまでの間使用しないものとする。

第 3 章 調理従事者の衛生管理

1 健康管理

調理に従事する者は、学校給食の調理を行う者として、日ごろから常に健康に留意し、作業に当たっては、以下の事項について遵守すること。**(衛生管理は調理従事者の健康管理から始まる。)**

- (1) 普段から食生活に注意し、下痢、食中毒等を起こさないようにする。学校給食従事者により毎日個人別に、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態、また本人若しくは同居人が法定感染症にかかっているか又はその疑いがないかを点検し、記録を残すこと。
長期休業明けは、調理室に入る1週間前より外傷等の有無等健康状態の確認・記録を行うこと。
(長期休業中に調理室へ入る際も、休業前と同じように記録すること。)(第9票)
- (2) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合は、速やかに医師の診察を受け感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。下痢の場合は、健康回復まで就業を控えることとし、回復後速やかに検便を実施すること。
- (3) 手指に化膿性疾患がある場合は、調理作業に従事しない。作業中、傷を生じた場合は、ゴム手袋を着用し作業する。(ただし、ゴム手袋も手と同様に消毒すること。)
- (4) 本人又は同居人が一類感染症・二類感染症・三類感染症・感染性胃腸炎の患者の場合、又はその疑いがある場合、又は無症状病原体保有者である場合は、医師の診察を受け、その指示を励行させること。
- (5) 調理従事者等から、一類感染症、二類感染症、三類感染症、感染性胃腸炎の病原体が検出された場合は、保健所の指導に基づき、給食実施の判断及び給食施設等の消毒実施等について、校長等が指示する。
- (6) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、就業を控えさせること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

2 健康診断及び細菌検査(検便)

健康診断(結核検診を含む。)は、年1回以上受け、その結果は市教委が記録を取っておくこと。

- (1) 細菌検査(検便)は、毎月2回実施し、その結果を衛生管理責任者(栄養教諭等)を経由して校長等へ報告するとともに記録を取っておくこと。細菌検査の検査項目は、腸チフス、パラチフス、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌O-157とする。
- (2) 学校給食従事者が海外へ行く場合は、海外の国別における感染症の流行状況を厚生労働省検疫(<http://www.forth.go.jp/>)等で予め把握しておくこと。帰国後、体調不良の際は医師の診断を受けること。その際には海外に出かけた日時、期間、国名を医師に伝えること。

3 服装等

点検項目		点 検 内 容
1	白 衣	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔な白衣を着用し、すそ、そでなどから服がはみ出ないようにする。 ・白衣は、「下処理室用」「調理用」「配缶用」「洗浄室用」等に区別して使用し、作業段階に応じて必ず着替える。 ※「配缶用」は、配缶用のエプロンでもよい。 ・調理室外に出るとき、用便をするとき、休憩室で食事や休憩をするとき等は、白衣を脱ぐ。 ・毎日洗濯し、清潔を保つ。 ・白衣のポケットには、落ちる可能性のある物を入れない。
2	帽 子	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔なヘアーネットと帽子を着用し、毛髪が一本も出ないように覆う。 ・午後の作業(洗浄、清掃)にも着用する。 ・調理室外に出るとき、用便をするとき、休憩室で食事や休憩をするとき等は、帽子をとる。 ・毎日洗濯し、清潔を保つ。 ・ヘアピンは大小にかかわらず使用しない。
3	マスク	<ul style="list-style-type: none"> ・午前中の作業(下処理、調理、配膳、配缶)はマスクを着用し、必ず、口、鼻を覆う。 ・布マスクは毎日洗浄・消毒し、清潔を保つ。使い捨てマスクは作業が終了したら廃棄する。
4	エプロン	<ul style="list-style-type: none"> ・エプロンは、「食肉類用」、「魚介類用」、「配缶用」、「食器等洗浄用」等に区別し、作業段階に応じて着替える。 ※ 配缶用は、配缶用の白衣でもよい。 ・床につかない長さのものを着用する。 ・卵の下処理(割卵時)に使用したエプロン又は白衣は、必ず着替える。 ・厚手のゴム前掛けは使用しない。 ・作業後は洗浄し、乾燥させ、清潔を保つ。
5	短 靴	<ul style="list-style-type: none"> ・調理室内は、専用の履物(短靴を基本とする。)を使用し、外部に出る場合は外部専用の履物に履き替える。
6	長 靴	<ul style="list-style-type: none"> ・長靴は、原則として使用せず、やむを得ず使用する場合は作業区分ごとに区別する。 ・作業後は洗浄し、乾燥させ、清潔を保つ。
7	その他	<ul style="list-style-type: none"> ・指輪、時計、ネックレス、イヤリング及びピアス等は外す。 ・爪は短く切り、マニキュアはしない。 ・化粧は控え目にし、香水はつけない。 ・昼食は休憩室でとる。 ・作業前になるべく用便を済ませておく。 ・専用便所は、調理担当及び栄養教諭等のみが使用し、それ以外の者に使用させてはならない。

4 手洗い

手指は、経口感染症菌や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので、正しく丁寧に洗浄・殺菌すること。**(手洗いによる二次汚染の防止)**

(1)手洗い方法

- ① 流水で手から腕(ひじまで)を軽く洗い、石けん液を適量とり、十分に泡立てる。
- ② 手の甲、手指、指の間、親指の付け根、指先、手首、及び腕(ひじまで)を洗う。特に、指の間は指をたがいに組み合わせてこすり、爪の周辺は個人用の爪ブラシを使って良く洗う。(30秒以上)
注) 爪が伸びていたら効果はないので、爪は短く切っておく。
- ③ 流水で良く洗い、完全に石けんを洗い流す。(20秒以上)
- ④ ①～③を繰り返す。(2度洗い)
- ⑤ ペーパータオルで水気をふき取る。
- ⑥ アルコールをかけ、指先、親指の付け根、手の平と甲、指の間、手首にすりこむ。

(2)手洗いが必要なとき

- ① 作業開始前
- ② 用便後
- ③ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ④ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- ⑤ 食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等の食材を取り扱ったとき
- ⑥ 床面、廃棄物容器等、汚染源となる恐れのあるものに触れたとき
- ⑦ 作業の途中で髪や鼻、口、耳などに触れたとき
- ⑧ その他汚染の可能性があると思われるとき

第 4 章 消毒方法と薬剤の取扱い

1 薬剤の使用

学校給食には、たんぱく源として栄養価の高い肉類、魚介類、卵などが日常的に使用されている。これらの食材はカンピロバクター、O157などの腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラなど様々な食中毒菌に汚染されている可能性がある。学校給食を原因とする食中毒のほとんどがサルモネラ、カンピロバクターなどの細菌及びノロウイルスなどのウイルスによるものであることから、これらの有害微生物の汚染防止、増殖防止、死滅の対策のため薬剤を使用する。

(1)食中毒予防の3原則を基本に、調理のすべての工程において日常的な衛生管理を徹底すること。

《 食中毒予防の3原則 》

- ① 食材や使用器具に細菌をつけない
- ② 迅速に調理し、保管時間を短くし、細菌を増やさない
- ③ 冷蔵保管と十分な加熱を行い、細菌を殺す

(2)どのような食品に食中毒の原因となる細菌が存在しているかなど、「病原性大腸菌感染症の種類と態様」(資料1)及び「食中毒の種類と態様」(資料2)を参考に、その菌の特徴などを知っておくことが、効果的で、過度な薬剤の使用にならない食中毒の予防対策である。

(3)細菌は薬剤に適応し、薬剤耐性菌として変質発現することもあるので、薬剤の使用により安全・衛生を過信してはならない。

2 消毒方法

消毒は、人に有害な病原細菌を殺菌したり、病原ウイルスを不活化(ウイルスを死滅させること)させることである。目的は人への感染を防止したり、病原微生物の拡散を防ぐことであり、すべての微生物を死滅させることではない。加熱などの物理的方法や消毒剤などを用いる化学的方法がある。

調理機器の消毒については、できる限りドライ化を心がけ、衛生に留意しながら作業する。

食材は、流水で十分に洗浄し、食品添加物に指定されている殺菌剤であっても使用しないこと。必要に応じて有機酸で消毒する。

【物理的方法】

- 熱湯消毒 …… 沸騰させた湯又は80℃以上の熱湯に器具を完全に入れて、5分間以上浸漬後、余熱乾燥させる。この方法では、耐熱性菌はほとんど残るが、普通の細菌は死滅する。(ノロウイルス汚染のおそれがある場合は、85℃～90℃の熱湯で90秒間以上の加熱を行う。)
- 煮沸消毒 …… 100℃の沸騰した熱湯につけて30秒以上加熱する。この方法では、芽胞を有する耐熱性菌の中には死滅しないものもある。
- 熱風消毒 …… 熱風消毒保管庫(80℃以上に設定)による消毒は、洗浄後の食器や耐熱性調理器具の消毒・保管には、最も有効である。この方法では、普通の付着残存菌はほとんど死滅する。ただし、耐熱性有芽胞菌は死滅しない。

【化学的方法】

- 逆性石けん …………… 「逆性石けん」は、すぐれた殺菌力を持っているが、洗浄力が劣るため、汚れを十分に落としてから使用する。
- 次亜塩素酸ナトリウム …… 「次亜塩素酸ナトリウム」は、食品衛生法により食品添加物の殺菌料として指定されている。また、薬事法により代用消毒薬としても指定されており、漂白と消臭の作用があり、即効性がある。
調理器具などの消毒は、100ppm水溶液に10分間、もしくは200ppm水溶液に5分間浸漬後、流水で十分洗浄する。
ドアノブなどの浸漬できない場所の消毒は、200ppm水溶液に浸したペーパータオル等でふき、5分後に十分な水ぶきをする。
- 70%消毒用アルコール …… 即効性のある殺菌能力を発揮する。水分を完全に取り除いてから使用する。(アルコールは菌体膜を通過し易く、微生物細胞膜に浸透して蛋白を凝固させることで殺菌作用を示すため、アルコール濃度が低下すると作用は著しく低下する。よって、殺菌する部位が濡れている場合は、殺菌効果がない。)

3 薬剤の取扱い

薬剤は必ず食品と区分して保管し、薬剤の使用に当たっては、個々の薬剤の「使用上の注意」を良く読んで使用すること。塩素系薬剤と酸性系薬剤が混ざると有毒ガスが発生するので、十分注意して使用すること。

また、薬剤の使用については、その効果を定期的に点検(細菌検査)し、効果的に使用するよう努めること。

(1) 薬剤の種類と効果等

薬剤の種類		特性と効果	使用上の注意	用途
洗浄剤	石けん	・手の汚れを浮き出し、油分を落とす。	・手洗いの最初の段階で、良く泡立てて使用する。 ・石けん分は十分に洗い落とす。	・手指
	七色石けん	・環境に良く、食器の洗浄に使用する。	・洗浄後は、洗浄剤を十分洗い流す。	・食器具類 ・床面
消毒薬	逆性石けん (塩化ベンザルコニウム水溶液) (商品名: オスバン)	・すぐれた殺菌効果をもっている。 ・ブドウ球菌などにもすぐれた効き目がある。その他、チフス菌・赤痢菌・病原性大腸菌O-157などにも相当な殺菌力がある。 ・ボツリヌス菌の芽胞やウイルスには効き目がない。	・食品添加物ではないので、食材の消毒には使用しない。 ・普通の石けんや有機物、汚れが残っていると殺菌効果が失われるので、良く洗い落としてから消毒液を使用する。 ・普通の石けん(陰イオン)をよく落とさずに逆性石けん(陽イオン)を使用すれば、(-)と(+)とが打ち消し合って、殺菌効果が低下する。 ・消毒後は、消毒液を十分洗い落とす。 ・目に入ったときは、すぐに水で十分洗い流し、医師の診察を受けること。	・コンテナ ・冷蔵庫等

薬剤の種類	特性と効果	使用上の注意	用途
殺菌剤 次亜塩素酸ナトリウム	<ul style="list-style-type: none"> 塩素系の殺菌剤として、食品添加物にも指定されている。 殺菌力が強く、漂白作用もあり、広く使用されている。 普通の細菌以外に真菌やウイルスに対しても相当の効果がある。 芽胞に対しては、十分な殺菌にはならない。 	<ul style="list-style-type: none"> 空気に触れたり、光や熱によって効力が失われていくので、冷暗所に保存し、開封後は必ず密閉する。 たんぱく質、脂肪分等の汚れが混入すると効力が失われるので、使用前に石けん分や汚れを落としてから使用する。 金属に対しては腐食性があるため、使用した場合は、使用後に十分水ぶきする。 原液を水で希釈したものは時間と共に濃度が低下するため、長時間置かない。 原液を取り扱うときは、ゴム手袋をする。 酸性の洗剤と混ぜると、有毒ガスが発生するので一緒に使用しない。 使用するときは換気に気をつける。 調理中に、設備・調理器具等の消毒は行わないこと。 目に入ったときは、すぐに水で十分洗い流し、医師の診察を受けること。 	<ul style="list-style-type: none"> カウンター 調理台 作業台 シンク 配膳棚 台車 調理機械 調理器具 まな板 たわし ブラシ 床面 排水溝 ごみ容器 エプロン 長靴等
殺菌剤 70%消毒用アルコール	<ul style="list-style-type: none"> すぐれた殺菌効力をもっており、手指の消毒や調理器具等の殺菌剤として使用されている。 普通の細菌以外に、真菌やウイルスに対しても効果がある。 芽胞に対しては効果はない。 	<ul style="list-style-type: none"> 消毒したい器具に近いところから直接噴霧する。 直接食品に触れる部分に噴霧する。 消毒する器具等が乾燥した状態で噴霧する。(水に濡れている場合は、殺菌効果がない。) 噴霧後、ペーパータオル等で全体に塗り伸ばす。水ぶきはしない。 引火性が高いので火気に近づけない。 使用するときは、換気に気をつける。 長時間の消毒効果はない。 	<ul style="list-style-type: none"> 手指消毒 取手 カウンター 調理台 作業台 シンク 配膳棚 パン棚 台車 調理機械 調理器具 まな板 中心温度計センサー

(2) 薬剤溶液の希釈表

◆ 逆性石けん(塩化ベンザルコニウム水溶液:オスバン)

水 量 オスバン液	1 ^{リットル}	5 ^{リットル}	10 ^{リットル}	用 途
200 倍	5cc	25cc	50cc	床の消毒
500 倍	2cc	10cc	20cc	配膳室の棚、調理機器・器具

◆ 次亜塩素酸ナトリウム …… 商品によって有効塩素量(%)が異なるため、良く確認すること。

水 量 次亜塩素酸ナトリウム5%	1 ^{リットル}	5 ^{リットル}	10 ^{リットル}	用 途
200 ppm(0.02%)	4cc	20cc	40cc	消毒や拭き取り
1000 ppm(0.1%)	20cc	100cc	200cc	嘔吐物などの処理

希釈倍率の計算

$$\text{原液の濃度(ppm)} \div \text{希釈したい濃度(ppm)} = \text{希釈倍率}$$

1%=10000ppm、5%=50000ppm、6%=60000ppm

(※市販されている家庭用塩素系漂白剤の濃度は、約5%)

例) 5%(50000ppm)で200ppmを作る時は、 $50000 \div 200 = 250$ 倍希釈

作りたい消毒液の量を決めて次亜塩素酸ナトリウムの量を計算する場合

作りたい消毒液の量 ÷ 希釈倍率 = 次亜塩素酸ナトリウムの使用量

例) 5%(50000ppm)で5L(5000cc)の200ppmを作るなら $50000 \text{ppm} \div 200 \text{ppm} = 250$ 倍希釈
 $5000 \text{cc} \div 250 \text{倍希釈} = 20 \text{cc}$

ペットボトルを使用した希釈方法

500ccのペットボトルのキャップ(ふた)は約5ccの容量である。

原液が5%の消毒剤を希釈する場合、キャップ2杯(約10cc)の消毒剤原液を、ペットボトル1杯(500cc)水に加えれば、50倍希釈となり、1000ppm(0.1%)の消毒液ができる。

注) 消毒液の入ったペットボトルは、消毒液であることがわかるように表示をすること。

第 5 章 施設設備等の衛生管理

1 衛生管理の基本

施設設備は、二次汚染防止及び従事者が健康的に安全に作業するため、必要以上に水を使用しないようにし、ウェット仕様の施設であっても、**ドライ運用を原則とする**。

2 使用水の検査

水道水は、休日あるいは長期の休業などによる使用量の減少や施設内の配管の延長によって残留塩素が減少していたり、水質が変質していたりすることがあるため、水の使用開始に当たっては、次の点検を行って安全を確認した後に使用すること。

(1) 日常点検

始業前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であること及び水の色、濁り、臭い、異物、味等について水質検査を実施し、記録(水質検査記録は1年間保管)すること。

水質検査は、一定の時間(始業前及び調理作業終了後)に行い、始業前の検査に当たっては、5分間流水した後に行うものとする。

(2) 再検査

日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が0.1mg/ℓに満たない場合は、衛生管理者(栄養教諭等)を通じて校長等に報告し、再検査を行い、「適」と判定し水を使用する場合は、使用水1ℓを-20℃以下で2週間保存食用の冷凍庫で保存すること。

再検査を行い、「不適」と判定した場合は、使用中止とする。

3 施設設備の清掃(消毒)及び管理

調理室、食品庫、下処理室、休憩室、調理業務関連区域などの施設は、毎日清掃し、常に整理整頓しておくとともに、設備もよく手入れを行い、作業が安全に、円滑に行われるようにする。

○室内は、換気や除湿に注意し、熱湯の使用や床への水流しを避け、できる限り低温・低湿を保つようにすること。

○手洗い場は、常に清潔に保ち、「石けん液」、「爪ブラシ」、「消毒用アルコール」、「ペーパータオル」等を常備しておくこと。

○防虫設備(網戸)のない出入口のドアや窓は開放しない。

○調理中は、調理機器・器具類の洗浄はできる限り避け、やむを得ず洗浄が必要な場合は、洗浄の汚水が食品や他の調理機器・器具にかからないよう十分注意すること。

○調理機器の使用に当たっては、機器ごとの取り扱い説明書を十分に読み、操作や手入れ方法を確認し、安全に操作すること。

○調理機器及び調理用具の使用前、使用後に破損、異常(ネジが外れ、ひび割れ、刃こぼれ等)がないか確認すること。

○調理用具は、用途に応じ色分けなどして区分し、使い分けるようにし、床上60cm以上の所に置く。使用済みの器具でも、床に直接置かない。

○調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れないこと。調理、点検に従事しない者が、止むを得ず、調理中に調理室内に立ち入る場合には、健康状況を確認、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ること。

(1) 施設

	施 設	清 掃 及 び 管 理
1	調 理 室	<ol style="list-style-type: none"> 1. ドライ仕様の床に、調理作業中に水がこぼれたときはふき取る。 2. ウェット仕様の床であっても、調理作業中はできる限り水をこぼさないようにする。 3. 不用品は処分し、整理整頓に心掛ける。 4. 器具類は所定の場所にきちんと置く。 5. 床は野菜くず等を残さないように専用のほうきやちり取りで掃除する。 6. 塗り床やコンクリート床は、調理作業終了後(午後)、七色石けん等で洗浄し、水で洗い流し、水を切ってよく乾燥させる。 7. 必要に応じて(衛生害虫発生、汚水浸入等、事故が発生した時)殺菌消毒し、水で洗い流した後は、よく乾燥させ清潔にしておく。 8. ドライ仕様の床は、日常、ふき掃除し乾燥させ、洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合は、ワイパーで水を切って、水気をふき取り、乾燥状態を保つ。 9. 排水溝や集積升の中にごみを残さないようにする。
2	食 品 庫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 床は、日常、水洗いせずに掃き掃除し、乾燥させておく。 2. 棚は、毎日、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。 3. 在庫品は常に点検を行い、不用品を生じないよう配慮する。 4. 納品されたものを食品庫に保管する際は、納品時のダンボールは取り除く。
3	物 品 庫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 棚は清潔にしておく。 2. 在庫品は常に点検を行い、不用品を生じないよう配慮する。 3. 納品されたものは、できるだけダンボールから出して保管する。
4	検 収 室 (場)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 計量機器は、使用后汚れを拭き取り、常に清潔に保つ。 2. 床は野菜くず等を残さないように掃除する。ただし、汚れがひどく水を流す場合は、清掃後良く水を切って乾燥させる。 3. 下処理室を清潔に保つため、泥つきの根菜類などの処理は他を汚染しないように行う。
5	下 処 理 室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 不用品は処分する。 2. 器具類は所定の場所にきちんと置く。 3. 下処理室での作業は、用途別に専用のエプロンを使用する。 4. 床は、野菜くず等を残さないように掃除する。 5. 塗り床やコンクリート床は、調理作業終了後(午後)、七色石けん等で洗浄し、水で洗い流し、水を切ってよく乾燥させる。 6. 必要に応じて(衛生害虫発生、汚水浸入等、事故が発生した時)殺菌消毒し、水で洗い流した後は、よく乾燥させ清潔にしておく。 7. ドライ仕様の床は、日常、ふき掃除し乾燥させ、洗剤や薬剤を使用して水で洗い流す場合は、ワイパーで水を切って、水気をふき取り、乾燥状態を保つ。
6	配 膳 室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 床のごみを取り、ふき取り掃除とする。ただし、汚れがひどく水を流す場合は、清掃後よく水を切って乾燥させる。 2. 給食時間以外は、常に施錠しておく。 3. 棚は下膳後に殺菌消毒する。使用する前にアルコールで消毒する。

7	残 菜 置 場	<ol style="list-style-type: none"> 1. ごみ収集の終了後は、残菜置場を清掃し、異臭の発生を防ぐ。 2. 残菜及び厨芥は、ごみ袋に入れて、ふたのついた専用容器に収納し、所定の場所に置いて、動物等が侵入できないようにする。
8	ダ ム ウ ェ ー タ ー	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。 2. 使用後は、隅々まで汚れをよく落とし、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。 3. 使用しないときは、児童生徒が誤って操作しないように、必ず電源を切って施錠しておく。 4. 使用上の注意に従って安全に操作する。 5. 給食以外のものは絶対に乗せない。
9	出 入 口	<ol style="list-style-type: none"> 1. 出入口扉のレールに、泥、野菜くず、ごみ等がたまらないように、毎日、掃除し、清潔にしておく。 2. 扉やドアの取手は、毎日、掃除し、消毒用アルコールで消毒する。
10	休 憩 室 ・ 便 所	<ol style="list-style-type: none"> 1. 常に整理整頓し、毎日、清掃し、清潔にしておく。 2. 便所の使用は、調理員及び栄養教諭等専用とする。
11	窓、壁、扉、天井、	1. 器具、はしご等を要せずに清掃できる範囲は、汚れがたまらないように清掃する。
	空調・換気フード、 照 明 器 具 類	2. 長期休業時に、佐賀市教育委員会が専門業者に委託し、年1回実施する。
12	排 水 溝 ・ 集 積 升	1. 毎日、一日の作業終了後に必ず清掃し、清潔を保つ。
13	グ リ ス ト ラ ッ プ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 毎日、グリストラップの1槽の網かごのごみを取り除く。 2. グリストラップ槽内のごみの状況把握は月に1回程度行い、全体の清掃が必要な場合は、衛生責任者(栄養教諭等)に報告する。 3. グリストラップ全体の清掃は、佐賀市教育委員会が専門業者に委託し、年2回行う。
14	給 水 栓 (カラン、蛇口等)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。 2. 作業後は、洗浄する。
15	解 錠 ・ 施 錠	1. 出勤時の解錠後は鍵を所定の場所に保管し、退勤時は窓・出入口の戸締りを確認し施錠し、所定の場所へ戻す。

(2) 設備

	設 備	清 掃 及 び 管 理
1	食 器 洗 浄 機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 作業終了後は、洗浄機内の残菜を取る。 2. タンク内部、ごみ受けは洗浄剤で洗う。 3. 洗浄ノズル等の部品が取り外せる場合は、取り外してブラシをかけて洗浄し、周囲、内外部ともによく洗いふき取る。 4. 乾燥させる。 5. モーター部やコントロールボックス部には水をかけない。

2	熱風消毒保管庫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時、殺菌消毒する。 2. 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除し、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。 3. 庫内の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。 4. 運転は、庫内温度 80℃以上で行い、翌朝一番に消毒を確認し不十分な場合は、再度、庫内温度 80℃以上で運転を行う。 5. 熱風消毒が不十分な状態で庫内のものを使用する場合は、必ず、十分殺菌消毒してから使用する。
3	牛乳保冷库	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷却設定温度を5℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認する。 2. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時、殺菌消毒する。 3. 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。 4. 週1回以上又は汚れに応じて、保冷库の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。 5. 長期の休業中は、棚を取り外してふき取り洗浄、殺菌消毒し、作動させておく。
4	冷蔵庫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷却設定温度は5℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認する。 2. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。 3. 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。 4. 週1回以上又は汚れに応じて、冷蔵庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。 5. 長期の休業中は、棚を取り外してふき取り洗浄、殺菌消毒し、作動させておく。
5	冷凍庫(食材用)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷却設定温度は-18℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正温度(-15℃以下)であるかを確認する。 2. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。 3. 庫内は、適時、霜取りをする際、ふき取り掃除する。 4. 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。 5. 週1回以上又は汚れに応じて、冷凍庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。 6. 長期の休業中は、棚を取り外してふき取り洗浄、殺菌消毒し、作動させておく。

6	冷凍庫(保存食用)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷却設定温度は-20℃以下にセットし、毎日、作動状態と庫内温度が適正であるかを確認する。 2. 取手は、朝一番に消毒アルコールで消毒し、随時殺菌消毒する。 3. 庫内は、保存食を廃棄する際、ふき取り掃除する。 4. 取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。 5. 週1回以上又は汚れに応じて、冷凍庫の材質、洗浄剤・消毒剤の成分を確認し取り外しが可能な棚などは洗浄・消毒を行い、それ以外も拭きあげて清潔にしておく。 6. 長期の休業中は、保存食の保存期間(2週間)が経過したら、保存食を処分し作動させておく。
7	球根皮むき機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に機械内部(さび、異物等)の点検をする。 2. 使用後は、回転板を外して、やすり板、枠及び本体の底・外部を水洗いした後、水分を切り乾燥させ、モーター部には水をかけない。 3. 定期的に周辺の壁の清掃を行う。
8	野菜裁断機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 異常(刃こぼれ、ねじ外れ、ひび割れ等)がないかどうかを確認する。 2. 使用後は、必ず分解する。機体本体(外側)はふき掃除とし、刃及び直接食品に触れるスライサー部分、ベルトは、よく洗浄消毒し、乾燥させる。 3. コンベアベルトの裏部分は、野菜くず等が残りやすいので、細部までよく洗浄する。 4. 刃は、洗浄後、熱風消毒保管庫で殺菌消毒する。
9	ミキサー	<ol style="list-style-type: none"> 1. 卵調理は、ミキサーを使用しない。(使用禁止) 2. 使用前に異常(刃こぼれ、ねじ外れ、ひび割れ等)がないかどうかを確認する。 3. 使用後は、分解できる部品は取り外し、よく洗浄消毒し、乾燥させ清潔に保管する。モーター部には水をかけない。 4. 刃を分解できない機器は使用しない。
10	ガス回転釜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 釜の取手、ハンドルの取手及びガスコックは、朝一番に消毒用アルコールで消毒する。 2. 火気を取り扱う際は、消毒用アルコールが乾き、室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。 3. 作業終了後は、汚れを落とし、洗い流す。特に、側面、取手、ガスコック、ふたの部分もその都度洗い、バーナー部には水をかけない。 4. 水を切り、乾燥させ、釜を水平にして蓋を閉める。 5. 加熱調理後の食品、生食する食品に使う際は、釜の内側にアルコールを噴霧し消毒するか、湯を沸かして数分間蒸した状態にし、放冷または水冷する。

11	真空冷却機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に消毒用アルコールで取手、温度センサー、格納穴を消毒する。 2. 庫内の消毒用アルコールが乾いたら扉を閉めておく。 3. 調理中、食品が変わる際は、機内の食品残渣、水分を除去し、温度センサーをアルコールで消毒することが望ましい。 4. 毎日、使用后、庫内は隅々まで洗剤を含ませたスポンジで洗浄した後に水で洗い流し、水気をふき取る。取手、扉及びパッキン部の清掃は、温湯で汚れをふき取り掃除する。 5. アルコールを浸したペーパータオルで拭き伸ばして消毒する。
12	揚げ物機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。 2. 使用後は、よく洗浄し、乾燥させて、ふたをして保管する。
13	コンベクションオーブン、焼き物機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。 2. 鉄板、焼き網は、洗剤で汚れを落とし、よく乾燥させる。 3. 側面、扉等は、洗剤で汚れを落とし、洗剤が残らないようによくふき取る。
14	炊飯器	<ol style="list-style-type: none"> 1. 炊飯釜は湯につけ、ごはん粒の残りをすすぎ流す。 2. 洗剤などを含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜や蓋などをまんべんなく洗浄する。 3. 流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。電気基盤などの部品には水をかけないこと。 4. 本体外側は、必要に応じて洗剤等を含ませた不織布等で汚れを拭き取り、衛生的な不織布で洗剤分を除き、乾燥させる。
15	給湯機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 室内の換気が十分にされているかを確認して点火する。 2. 調理作業が終わり洗浄作業までの、温湯を使用していない間は、点火の無駄を避ける。 3. 作業終了後は、電源が切れているか確認する。
16	ざる受け台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。 2. 使用中の台の汚れは、ペーパータオルでふき取り水分を取る。 3. 水受け皿には物を乗せない。 4. 台に熱い物を乗せて運搬しない。(やけどの事故防止) 5. 使用後は、午後に、天板、側面、下の部分までよく洗浄し、水気をふき取り、殺菌消毒し、乾燥させて清潔にしておく。
17	秤	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用後は、温湯で汚れをふき取り、殺菌消毒し、乾燥させて清潔にしておく。
18	中心温度計	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に始業点検し、使用する際は乾いた手で取り扱う。 2. 使用前に必ず消毒用アルコールで消毒し、センサー部分をふく。 3. 計測ごとに、汚れを落とし、水気をよくふき取って、消毒用アルコールを噴霧する。 4. 定期的に、氷水と沸騰水で精度チェックを行う。
19	缶切り機	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前後に刃をアルコール消毒し、清潔にしておく。 2. 台、本体外側は、洗剤を含ませたスポンジ等で汚れを拭き取った後、洗剤分をふき取り、乾燥させる。

20	包丁まな板殺菌庫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前は、取手を消毒用アルコールで消毒する。 2. 庫内、取手、扉及びパッキン部の清掃は、毎日、温湯で汚れをふき取り掃除する。 3. 週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水ぶきして清潔にしておく。 4. 庫内の棚は、洗浄後、よく乾燥させてからはめ込む。 5. 庫内の清掃後は、排水孔に排水栓をきっちり差し込む。 6. 包丁、まな板の水気をふき取り保管する。 7. 紫外線照射の殺菌庫は、直接紫外線が当たった表面の部分し殺菌効果がないので、包丁、まな板の全体によく紫外線が照射するように配列する。また、紫外線殺菌灯の有効照射時間(2000～3000時間程度)に注意し、定期的に交換する。又、交換する際には交換推奨日を記載すること。 8. 乾熱式の殺菌庫は、温度差が生じないように、包丁、まな板等触れたり、重ならないように配列する。
21	水槽（シンク）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理開始前で、下処理・加熱調理用の食材はそのまま作業を開始する。ただし、汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄する。 なお、加熱調理後の食品、生食する食品に使うものは、水洗い後、使用する。 また、汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してから、水気を取り、アルコール消毒をする。 2. 作業中は、常に清潔を保ち、特に食肉類、魚介類、卵類、果物、その他加工品の処理を区分する。 3. 調理作業中は、調理機器・器具類の洗浄はできる限り避け、やむを得ず洗浄が必要な場合は、洗浄の汚水が食品や他の調理機器・器具にかからないよう十分注意すること。 4. 使用が終わったら、内側、側面、下の部分までよく洗浄し、乾燥させて清潔にしておく。
22	戸棚、配膳棚、パンラック等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。 2. 使用後は、毎日、温湯で汚れを隅々までふき取り掃除する。 3. 週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水ぶきし、乾燥させて清潔にしておく。
23	調理台、作業台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理開始前で、下処理・加熱調理用の食材はそのまま作業を開始する。ただし、汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄する。 なお、加熱調理後の食品、生食する食品に使うものは、アルコールを浸したペーパータオルでふき延ばして消毒する。 また、汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してから、水気を取り、アルコール消毒をする。 2. 調理・作業中は、常に清潔を保ち、特に食肉類、魚介類、卵類、果物、その他加工品の処理台を区分する。 3. 調理・作業中の台の汚れは、消毒したワイパーやペーパータオルでふき取り水分を取っておく。 4. 使用が終わったら、内側、側面、下の部分までよく洗浄し、殺菌消毒後、水ぶきし、乾燥させて清潔にしておく。
24	運搬車（台車）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前に消毒用アルコールで消毒する。 2. 使用後は、毎日洗浄し、乾燥させて清潔にしておく。 3. 週1回以上又は汚れに応じて、殺菌消毒後、水ぶきし、乾燥させて清潔にしておく。

(3) 食器具類

	食 器 具 類	清 掃 及 び 管 理
1	食 器	1. 40℃～45℃の温水で丁寧に残菜を取り除く。 2. 洗剤の入った水槽に20分以上浸水する。 3. すすぎ処理のみの食器洗浄機を使用する場合は、食器を傷つけないよう食器専用のスポンジを使用し、1枚ずつこすり洗いする。 4. 下洗い後、食器洗浄機にかける。 5. 食器かごに入れて、熱風消毒保管庫で、80℃以上で消毒・乾燥保管する。 ※嘔吐物のため汚れた場合の取り扱いは、第6章11を参照
2	しやくし類 はし・スプーン・フォーク、パンパサミ・フライパサミ・おたま・しゃもじ	1. 40℃～45℃の温水に20分程度浸漬し、残菜を取り除き、下洗いする。 2. 洗剤の入った水槽で、食器専用のスポンジを使用し、丁寧に1枚ずつこすり洗いする。 3. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 4. 食器かごに入れて、熱風消毒保管庫で、80℃以上で消毒・乾燥保管する。
3	容 器 類 食缶・ボール・てんぷらバット・スプーンかご・食器かご	1. 残菜を取り除き、下洗いする。 2. 40℃～45℃の温水に浸して洗う。 3. 洗剤で、こすり洗いする。 4. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 5. 熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管又は80℃以上で5分間以上熱湯消毒し、乾燥させて保管する。
4	個 人 盆 ・ 盆 か ご	1. 洗浄液に入れて1枚ずつ、裏表をスポンジ又はブラシで洗う。 2. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 3. 熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管又は乾燥させて保管する。
5	配 膳 盆	1. 洗浄液に入れて1枚ずつ、裏表をスポンジで洗う。 2. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 3. 熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管、又は80℃以上で5分間以上熱湯消毒し、乾燥させて保管する。
6	スパテラ、網しゃくし、ゴムベラ等	1. 下洗いでごみを落とす。 2. 洗剤で十分こすり洗いする。 3. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 4. すすぎ洗い後、熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管若しくは80℃以上で5分間以上の熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し流水で洗い流した後に水気をふき取り、乾燥させて保管する。 (P12参照)

7	包丁	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用前後は、刃こぼれがないか確認する。 2. 生食する物や加熱済の物に使用する包丁は、使用前に消毒用アルコールで消毒する。 3. 下処理用、食肉類用、魚介類用、野菜用、加熱調理済用(果物を含む。)等の用途別に分類し、使用する。 4. 使用後は、洗剤で洗浄し、柄の部分もきちんと洗浄する。 5. 本洗い後、流水ですすぎ洗いをする。 6. すすぎ洗い後、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・保管若しくは80℃以上で5分間以上の熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し、流水で洗い流した後に、水気をふき取り乾燥させて保管する。
8	まな板	<ol style="list-style-type: none"> 1. 下処理用(野菜・果物別)、食肉類用、魚介類用、野菜用、加熱調理済用(果物を含む。)等の用途別に分類し、使用する。 2. 生食する物や加熱済の物に使用するまな板は、使用前に消毒用アルコールで消毒する。 3. 使用後は、下洗いでごみを落とす。 4. 下洗い後、洗剤で十分こすり洗いする。 5. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 6. すすぎ洗い後、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・保管若しくは80℃以上で5分間以上の熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し、流水で洗い流した後に、水気をふき取り、乾燥させて保管する。
9	ざる	<ol style="list-style-type: none"> 1. 消毒したものを使用し、食肉類用、魚介類用、野菜用、卵用等の用途別に分類し、一度使ったものはその日に洗浄しても別の作業や他の用途に使用しない。 2. 使用後は、下洗いでごみを落とす。 3. 洗剤で十分こすり洗いする。 4. 本洗い後、流水で2回以上すすぎ洗いをする。 5. すすぎ洗い後、熱風消毒保管庫で熱風消毒して保管若しくは80℃以上で5分間以上熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し、流水で洗い流した後に、水気をふき取り乾燥させて保管する。
10	ゴム手袋	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品用(用途別)と食品用以外、下処理用・調理用・洗浄用に区別する。 2. 使用前に、洗浄・消毒されているか確認する。 3. 使用後は、裏表を洗浄し、殺菌消毒後、水洗いして乾燥させる。 4. 直接口にする食べ物を取り扱うときは、使い捨て手袋を使用し、異なる作業に移るときは、新しい使い捨て手袋を使用し、再度使用しない。
11	たわし、スポンジ、ブラシ、ホース類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用後は、付着したごみ等を落とし、洗剤でよく洗い、すすいだ後、80℃以上で5分間以上の熱湯消毒又は塩素溶液で殺菌消毒し、流水で洗い流した後に、乾燥させて保管する。 2. 食品用(用途別)と食品用以外、下処理用・調理用・洗浄用に区別する。
12	厨芥容器	<ol style="list-style-type: none"> 1. 下処理室用と調理室用とに分類し、使用する。 2. 調理室外の指定置場に置き、害虫、動物等に侵入されないように措置する。 3. 容器及び保管指定場所は、容器の使用後、よく洗浄・消毒し、清潔に保つ。

	食器具類	清掃及び管理
13	その他	1. ガスコック、電気のスイッチなどの細かい所も常に清潔にしておく。

4 長期休業前後の衛生管理

(1) 長期休業前後の業務

長期休業前後における給食施設・設備・機械・器具・食器具等の清掃、手入れ、点検等については、日常業務や定期業務で手の届かない箇所について入念に行い、長期休業期間中及び長期休業後、円滑に作業開始ができるように衛生や安全の管理に努める。

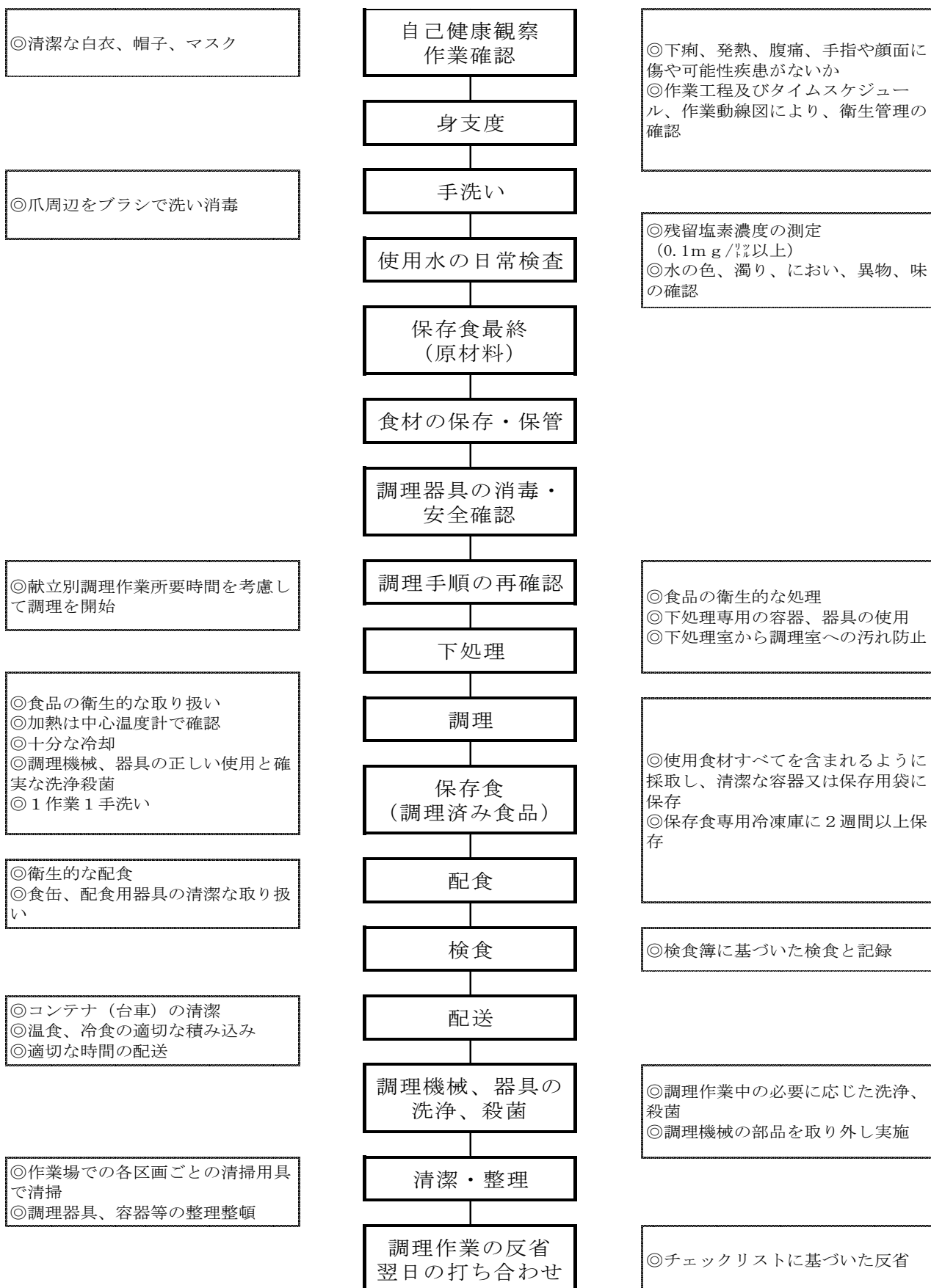
(2) 点検及び手入れ

- ① 施設・設備の破損箇所、修理箇所の有無や改善を必要とする箇所の点検を長期休業前後に行い、異常の有無にかかわらず衛生管理者(栄養教諭等)を通して校長に報告する。
- ② 機械・器具ごとの取り扱い説明書に従い、点検及び手入れを行う。
- ③ 機械・器具の取り外しできる箇所は、取り外して分解清掃し、乾燥させ、注油する。
- ④ バーナー部は、丁寧に掃除する。
- ⑤ 電気関係の機械類は、空運転し、正常に稼動するかを確認する。
- ⑥ 食器具に破損箇所がないかを確認し、はし及びスプーンやおたま類の金属製食器具は1本ずつ丁寧に磨く。
- ⑦ 各食器具の個数を確認し、不足を生じる場合は、衛生管理者に報告する。

第 6 章 調理作業等の衛生管理

1 調理作業の衛生上のポイント

(佐賀県の学校給食の手引き(改訂版)参照 P103)



2 下処理

- 前日下処理(冷蔵庫内での解凍準備作業や個数の確認は除く。)はしない。
- 身支度を整え、下処理用の白衣、帽子、マスクを着用し、食材用途別(食肉類、魚介類、卵、その他)に専用エプロンを着用する。
- 調理作業中は、下処理用の容器、器具は調理室に持ち込まない。
- 食品はボール、たらい等に入れ、ざるを使用するときは、水がこぼれないようにする。
- 包装資材等は消毒したはさみ等を使用して開封し、包装資材等の切れ端が混入しないように注意し、異物混入がないか確認する。
- 食品が傷んでいたり、不足や異なったものがあつた場合は、必ず衛生管理者(栄養教諭等)へ報告し、指示に従う。

(1) 野菜類

- ① 野菜類は、下処理室で洗浄する。
※SSV(加工酢)を使用する場合は、水で10～20倍に希釈した液に、野菜を約15分間浸漬し、水で洗い流す。
- ② 野菜類の容器・器具は、食肉類・魚介類と混用しない。
- ③ 野菜の種類によっては専用のスポンジを使用し、流水で丁寧に洗浄する。
- ④ 野菜類をゆでる場合は、沸騰した湯でゆで、野菜の量を考えて湯は適量を使う。
- ⑤ ゆでた野菜を冷ますときは、必ず真空冷却機を使い常温になるまで冷ます。また、冷却後は二次汚染に十分注意し、長く放置しない。
- ⑥ 水槽の容量に対して量が多すぎたり、溜め水状態での洗浄になつたりしないように水を対流させながら洗浄する。
- ⑦ 洗浄順は、果物→汚染レベルが低い野菜から、と作業工程を工夫する。
- ⑧ 特に細菌付着が多い部分(根元、枝分かれ部分、へた部分、花落ち部、果柄部)などを十分に洗浄する。
- ⑨ 洗浄後、十分に水を切る。

[洗浄・下処理方法等]

野菜類	洗浄・下処理方法等
にんじん 大根 かぶ	・へたを取り、皮をむき、流水で3回以上洗浄する。
たまねぎ	・皮をむき、芯を取り、流水で3回以上洗浄する。
キャベツ はくさい	・外側の青葉を取り除き、2等分又は4等分にし、根・芯を切り落とし、葉をバラバラにして流水で3回以上洗浄する。
レタス	・外側の青葉を取り除き、2等分又は4等分にし、根・芯を切り落とし、葉をバラバラにして流水で3回以上洗浄する。 ・生食するものは、熱を加えるものと別に取り扱い、外側の青葉を取り除き、2等分又は4等分にし、根・芯を切り落とし、1枚ずつはがして、流水で3回以上洗浄する。
ほうれん草 しろな 小松菜 チンゲンサイ等	・根を取り、バラバラにして水洗いしながらゴミを取り除いた後、流水で2回以上洗浄する。

野菜類	洗浄・下処理方法等
れんこん	<ul style="list-style-type: none"> ・ヘタやフシを取り、専用スポンジで汚れをこすり落としながら流水で洗浄し、さらに流水をかけ専用スポンジで念入りに汚れをこすり落とし、さらに流水で2回以上洗浄し、皮をむく。
ごぼう	<ul style="list-style-type: none"> ・専用スポンジや包丁の背で汚れと皮をこすり落としながら流水で3回以上洗浄する。 ・十分にアクだしをする。
青ねぎ 白ねぎ	<ul style="list-style-type: none"> ・根を切り落とし、流水で3回以上洗浄する。 ・白ねぎは、葉との間を特に入念に洗う。
ニラ	<ul style="list-style-type: none"> ・根元の方を1cm程度切り落とし、流水で3回以上洗浄する。
きゅうり・オクラ	<ul style="list-style-type: none"> ・流水で3回以上洗浄してする。 ・洗浄後、ヘタを切り落とす。
ブロッコリー カリフラワー	<ul style="list-style-type: none"> ・葉と茎を取り除き、適当な大きさに切り、流水で3回以上洗浄する。
じゃがいも	<ul style="list-style-type: none"> ・球根皮むき機で皮をむいて、芽と残った皮を切り取り、さらに流水で2回以上洗浄する。
さといも	<ul style="list-style-type: none"> ・球根皮むき機で皮をむいて流水で2回以上洗浄する。 ・ゆがいた後に、残った皮を取る。
さつまいも	<ul style="list-style-type: none"> ・球根皮むき機で皮をむいて、残った皮を切り取り、さらに流水で2回以上洗浄する。 ・皮付きで使用する場合は、専用スポンジで汚れをこすり落としながら流水で3回以上洗浄する。
グリーンアスパラガス	<ul style="list-style-type: none"> ・根元の硬い部分を切り、それぞれ流水で3回以上洗浄する。
もやし	<ul style="list-style-type: none"> ・小分けして、流水で3回以上洗浄した後、床等に水がこぼれないよう水気をよく切る。ゆでる際は、全体を混ぜて完全に火が通るようにする。 ・他の材料と一緒に釜に同時に入れてゆがかない。
パセリ	<ul style="list-style-type: none"> ・束ごと水の中で強く振り洗いした後、茎の硬い部分を取り、さらに流水で2回以上洗浄する。
みつば	<ul style="list-style-type: none"> ・根を切り落とし、ゴミを取り除きながら流水でバラバラにした後、流水で2回以上洗浄する。
ピーマン	<ul style="list-style-type: none"> ・縦2つに切り、ヘタと種を取り、流水でこすり洗いしながら種を落とした後、流水で2回以上洗浄する。
枝豆	<ul style="list-style-type: none"> ・枝から房をざるに取り分け、ゴミを取り除きながら流水で3回以上洗浄する。
なす	<ul style="list-style-type: none"> ・ヘタを取り、流水で3回以上洗浄する。
かぼちゃ	<ul style="list-style-type: none"> ・専用スポンジで外側の汚れをこすりながら流水で3回以上洗浄する。 ・まるごと下ゆでしてする。
とうがん	<ul style="list-style-type: none"> ・専用スポンジで外側の汚れをこすりながら流水で3回以上洗浄する。 ・2つに切り(大きい場合は扱いやすいように切り)、ヘタ種をとって皮をむく。
にがうり	<ul style="list-style-type: none"> ・専用スポンジで外側の汚れをこすりながら流水で3回以上洗浄する。 ・2つに切り、ヘタ種をとる。
土生姜 にんにく	<ul style="list-style-type: none"> ・皮をむいて、流水で3回以上洗浄する。
えのき・しめじ 生しいたけ	<ul style="list-style-type: none"> ・いしづきを取り、流水で3回以上洗浄する。
トマト類	<ul style="list-style-type: none"> ・1個ずつ、ヘタを取り、流水で3回以上洗浄する。

(2) 果物類

① 果物類は、下処理室で最初に洗浄する。

※SSV(加工酢)を使用する場合は、水で10～20倍に希釈した液に、果物を約15分間浸漬し、水で洗い流す。

② 果物類の専用容器・器具を使用する。

③ 果物の種類によっては専用のスポンジを使用し、流水で丁寧に洗浄し、必要に応じて消毒する。

④ 水槽の容量に対して量が多すぎたり、溜め水状態での洗浄になったりしないように水を対流させながら洗浄する。

⑤ 洗浄順は、果物→汚染レベルが低い野菜から、と作業工程を工夫する。

⑥ 特に細菌付着が多い部分(根元、枝分かれ部分、へた部分、花落ち部、果柄部)などを十分に洗浄する。

⑦ 洗浄後、十分に水を切る。

※いちごのへた部分、メロン、りんご、キウイフルーツの花落ち部、バナナの果柄部は特に細菌が多く検出される部分なので注意すること

[洗浄方法]

果物類	洗浄方法
かんきつ類 バナナ	・1個ずつ、流水で3回以上洗浄する。
りんご なし	・1個ずつ、流水で3回以上洗浄する。
柿	・葉をとり流水で3回以上洗浄する。
メロン類	・1個ずつ、流水で3回以上洗浄する。 ・網目のあるメロンは特に網目部分を十分に洗浄する。
巨峰	・1粒ずつ流水で3回以上洗浄する。
びわ キウイフルーツ	・専用のスポンジ等を使い、1個ずつ、水の中で毛をこすり落としながら流水で3回以上洗浄する。
いちご	・1個ずつ、へたを取り、流水で3回以上洗浄する。

(3) 肉類、魚介類

① 食肉類、魚介類のふた付きの専用容器・器具もしくは専用たらい、ボール等で受け、魚・肉汁がこぼれないようにする。

② 取り扱いには、専用エプロンと使い捨て手袋を着用する。

③ 専用容器・器具の洗浄は、原則としてすべての調理作業終了後に洗浄するものとし、他の調理器具等と区別して洗浄・消毒する。

(4) 冷凍食品

- ① 開封は調理室で行い、包装などは作業後にまとめて下処理室に持って行く。
- ② ダンボール箱は、調理室に持ちこまない。

【解凍方法等】

冷凍食品	解凍方法等
食肉類 魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・前日の終業間際に、専用容器に入れて、冷蔵庫に移し替えて解凍する。 ・休日明けに使用する場合は、水が入らないように専用袋の口をきちっと締め、使用当日に流水で解凍する。 ・取り扱いは、専用エプロンと使い捨て手袋を着用する。 ・食肉類、魚介類のふた付きの専用容器・器具もしくは専用たらい、ボール等で受け、魚・肉汁がこぼれないようにする。 ・むきえびやいか、貝類などの冷凍魚介類は異物を取り除くため、解凍後に洗浄を行うことが望ましい。魚介類を洗浄する場合は一番最後に行い、使用したシンク等はその後の作業には使わず、洗剤等で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムをオーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒する。 ・専用容器・器具の洗浄は、原則としてすべての調理作業終了後に洗浄するものとし、他の調理器具等と区別して洗浄・消毒する。
冷凍野菜	<ul style="list-style-type: none"> ・前日の終業間際に、専用容器に入れて、冷蔵庫に移し変えて解凍又は当日調理室で袋のまま流水解凍する。 ・流水で洗浄し、きょう雑物を除去(余計な物が混ざっていないか確認)する。

(5) 乾物等

- ① 開封は調理室で行い、包装などは作業後にまとめて下処理室に持って行く。
- ② きょう雑物を除去(よけいな物が混ざっていないか確認)し、水洗いし、水又は湯で戻す。

【戻し方等】

乾物等	戻し方等
きくらげ	・にごりがなくなるまで洗う。
干しいたけ	・よく洗い、水につけて戻し、いしづきを取る。
切り干し大根	・水につけて戻してから、よく洗う。
昆布	・さっと洗い、水から煮る。
ひじき わかめ	・水につけて戻してから、ゴミや砂を洗い落とし、よく洗う。
はるさめ	・たっぷりの湯でゆでて、水で冷ます。
ビーフン	・熱湯につけ、戻ったら水で冷ます。または、水で戻す。
高野豆腐	<ul style="list-style-type: none"> ・ぬるま湯で戻す。 ・白い水がなくなるまで水を替えてよくしぼる。

(6) 鶏卵

- ① 洗浄卵を使用し、調理使用直前に下処理室で割卵する。
- ② 1個ずつ小さい器に入れ、腐敗等について確認してから大きな器に移す。
- ③ 卵の専用容器・器具を使用する。
- ④ 卵の取り扱いは、専用エプロン又は白衣と使い捨て手袋を着用する。
- ⑤ 使用直前に調理室でときほぐし、ざるで濾すなどして殻が入っていないか確認する。
- ⑥ 調理まで時間の間隔があるときは、冷蔵庫で保管する。

(7) その他

- ① 開封は調理室で行い、包装などは作業後にまとめて下処理室に持って行く。

[下処理方法]

その他	下処理方法
缶詰	<ul style="list-style-type: none"> ・缶側面の紙類は調理室外で完全にはずす。特に果物缶詰など生食する場合、缶の上面、側面をまんべんなくアルコールで拭き取る。 ・開缶前に消毒用アルコールでふき取り、調理室で消毒した缶切りで使用直前に開封する。(フタは完全に切り離すのではなく、切断を途中で止め、金属片等が混入しない対策をし、中身を容器に移してから使う。) ※缶切機の使用の際は、二度切りによる金属片の混入等に十分注意を払うこと。 ・缶詰の汁は、床に流さない。(水槽の中ですか、ざるの下に受け用のたらいやボールを置く。)
レトルトパウチ	<ul style="list-style-type: none"> ・調理室で使用直前に開封する。
こんにゃく	<ul style="list-style-type: none"> ・水を切り、流水で洗浄した後、切ってから、塩もみ又はすぐに下ゆでする。
棒天 油揚げ 生揚げ	<ul style="list-style-type: none"> ・十分油抜きする。
豆腐	<ul style="list-style-type: none"> ・すぐに使用しないときは、専用容器に入れ替えて、冷蔵庫で保管する。ただし、冷蔵庫に収納できない場合は、保冷材又は氷を用いて低温を保つ。 ・1個包装したものを開封するときは、包装の表面を流水で洗うなど、二次汚染に十分注意する。また、漬け水や水きり水などの取り扱いにも気をつけること。

3 調理

- ① 前日調理はしない。
- ② 生で食用する野菜、果実類を除き、加熱調理したものを給食すること。
- ③ 調理業務指示書、「作業工程及びタイムスケジュール」及び「作業動線図」等の指示内容を遵守し、安全かつ衛生的に作業に当たる。
- ④ 出来上がりから喫食までの時間をできる限り短くするよう設定し、2時間以内で喫食できるように努めること。
- ⑤ 下処理室から調理室に移動する場合は、調理用の白衣、マスク及び食材用途別(食肉類、魚介類卵、その他)の専用エプロンに着替え、手洗いを十分に行う。
- ⑥ 衛生的な流れ作業を行うとともに、二次汚染を起こす可能性の高い食品(肉、魚、卵等)と汚染させたくない食品(非加熱調理食品や和え物等)の作業動線が同時交差することがないように作業を行う。
- ⑦ 次の工程に移るときなどは、その都度必ず手洗いをを行う。生肉や魚介類、卵の調理をした後は、念入りに手洗いをを行う。
- ⑧ 下処理用の容器、器具は調理室に持ち込まない。
- ⑨ 容器、器具及び食材は、床上60cm以上の高さの台に置く。
- ⑩ 食材はボール、たらい等に入れ、ざるを使用するときは、水がこぼれないようにする。
- ⑪ 冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。
- ⑫ 生食する食べ物については、使い捨て手袋を着用して調理する。
- ⑬ 加熱処理するものについては、一工程ごとに3品以上を検温し、中心温度が75℃以上で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～90℃で90秒間以上)を確認し、

その温度と時間を記録する。(十分な加熱処理をすること。)

- ⑭ 生食や加熱処理した食材に使用する包丁やまな板等の調理器具の区別や取り扱いに十分注意を払うこと。(最終調理段階での二次汚染の防止)
- ⑮ 温度差のある食材を、和え物、サラダなどで使用する場合は、加熱した食材は真空冷却機で常温まで冷まし、さらに冷却後の二次汚染には十分注意する。真空冷却機の使用開始、終了時の温度と時間を記録する。
- ⑯ ゆでた食材で、それ以上加熱調理を行わないものを流水で冷却する場合は、冷却する直前に遊離残留塩素の検査を行う。
- ⑰ 喫食直前(喫食まで原則1時間以内になるよう)に和え、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、専用エプロンと使い捨て手袋を着用し、料理に素手で触れない。
- ⑱ 野菜の切り方は、衛生管理者(栄養教諭等)の指示のもとに、料理に合った切り方をする。
- ⑲ 味を決めた後、衛生管理者の確認を受け、不足等があった場合は、指示を受ける。
- ⑳ 調理作業時にはふきんを使用しないこと。

4 検食

学校長又は学校長が指名した者が検食する。この場合、検食者は次の点について留意して検食し、検食の結果を「検食簿」(第12票)に記録する。

- ① 加熱調理や冷却が適切に行われているか。
- ② 異味、異臭等の異常はないか。
- ③ 異物が混入していないか。
- ④ 野菜、果物等は、ごみなどの異物や有害物が十分洗浄され、除去されているか。
- ⑤ 食器は清潔か。
- ⑥ 一食分として、それぞれの食べ物の量が最適か。
- ⑦ 味付けや香り、色彩、形態などが適切になされているかなど。

5 保存食の採取と保管

予期することのできない事故発生に備えて、原因究明の資料とするために、原材料及び調理済み食品を食品ごとに、可食部を50g以上ずつ専用の保存容器あるいは専用の保存袋に空気を抜いて密封し、日付(採取日・廃棄日)を記入し、常温放置せずに直ちに -20°C 以下で2週間以上冷凍保存する。なお、納入された食品の製造年月日又はロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。また、保存食採取及び廃棄の記録(第13票)を残すこと。

(1) 原材料の保存

- ① 原材料の採取に当たっては、納入時に洗浄消毒を行わず、購入した状態で冷凍保存する。
- ② 包丁、まな板、手指からの二次汚染を招かないように、包丁・まな板は消毒済みのものを使用し、手指は洗浄消毒した上で使い捨て手袋を使用する。
- ③ 卵はすべてを割卵し、混合したものから50g以上採取し、冷凍保存する。
- ④ 米、麦、塩、砂糖、酢、みりん、醤油、酒、ソース、味噌、こしょう等調味料は、保存食から除く。
- ⑤ わかめ、干しいたけ、削り節、昆布、春雨、ごま、海苔等常温で保存できる乾物、缶詰等についても保存食から除く。

(2) 使用水の保存

- ① 使用水について日常点検で異常を認め、又は遊離残留塩素濃度が $0.1\text{mg}/\text{L}$ 未満の場合は、 1L を -20°C 以下で2週間以上冷凍保存する。

(3) 保存食

- ① 調理済み食品は、使用している食材すべてが含まれるように採取し、密封して冷凍保存する。
(配缶を行い、釜等に残ったものから50g採取すること。)
- ② 飲用牛乳は、未開封のパックのまま冷凍保存する。

6 配食・配送

- ① 調理用の白衣、帽子及びマスクを着用する。
- ② 配食を行う前は手を洗い直し、配食は使い捨て手袋を着用し、素手で行わない。
- ③ 配食用の手袋をしたまま他の作業をしない。
- ④ 食缶、配食用容器は、洗浄・殺菌した清潔なものであるかどうかを確認し使用する。
- ⑤ 食缶、配食用容器等は、床上60cm以上の高さの台に置く。
- ⑥ 学年ごとの分配量に従い、所定の容器に配食する。
- ⑦ 食器具の個数は、各学級の食数を確認し、所定の食器かごに入れる。
- ⑧ 配膳するときは、清潔な服装をし、手を洗い直す。
- ⑨ 運搬車(台車)は、配膳前に殺菌しておく。
- ⑩ 各学級運搬車に所定の食器具と配食された食缶(ふたをする。)を乗せる。
- ⑪ 児童・生徒の給食時間に合わせて運搬車を各階の配膳室に配送する。
- ⑫ ダムウェーター(リフト)を使用していないときは電源を切り、施錠しておく。
- ⑬ 配食の時間を毎日記録する。
- ⑭ 共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録する。

7 残菜の計量及び処理

- ① 毎日、主食及び牛乳を除いた献立ごとの残菜を計量し、給食日誌に記録し、衛生管理者(栄養論等)に報告する。
- ② 残菜及び厨芥は、それぞれ分別(厨芥、雑芥、プラスチック、ガラス、金属及びリサイクルに区分)し、ごみ袋に入れて、ふたのついた専用容器に収納し、所定の場所に置いて、動物等が侵入できないようにする。
- ③ ごみ置場及びその周辺は、常に衛生的に行う。

8 日常点検

学校給食は、安全であることが大前提であり、学校給食関係者、特に調理に携わる一人一人が衛生的観点から十分な注意を払いながら、日常業務をすすめなければならない。

そこで、日常点検を行い、調理担当が日常業務や作業手順において、衛生管理に責任を持って実施できたことを確認するものである。

- ① 健康観察は、個人で行い、毎日、個人別に記録を残し、異常があった場合は衛生管理者を通して校長に報告する。
- ② 日常点検票の記入は、調理担当の中で当番を決め行う。

- ③ 日常点検票は、衛生管理者(栄養教諭等)に提出し、衛生管理者はその内容を点検し、校長等の検印を受ける。
- ④ 作業前の点検事項については、異常があれば、速やかに衛生管理者を通じて校長等に報告する。校長は、状況を判断のうえ、各所管に連絡し、指示を受ける。
- ⑤ 調理担当者は、日常点検の内容をもとに翌日の各々の作業手順などのあり方等を確認しておく。
- ⑥ 毎日、日常点検票(第8～9票)に基づき作業し、記録する。
- ⑦ 毎日、給食日誌(第14票)、作業工程表(第15票)、作業動線図を記載する。
- ⑧ 調理に直接関係のない者がやむを得ず調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、健康状態等を点検し、その状態を記録(第16票)すること。

9 研修の充実

長期休業中において研修を行い、調理及び衛生管理について研鑽に努め、なお一層の資質の向上を図る。

10 児童生徒等に対する学校給食指導

校長は、衛生管理の徹底を図るよう児童生徒及び教職員に対しても注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

- ① 残食の持ち帰りは、衛生上、禁止する。
- ② 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

11 嘔吐物で汚れた食器の取り扱い

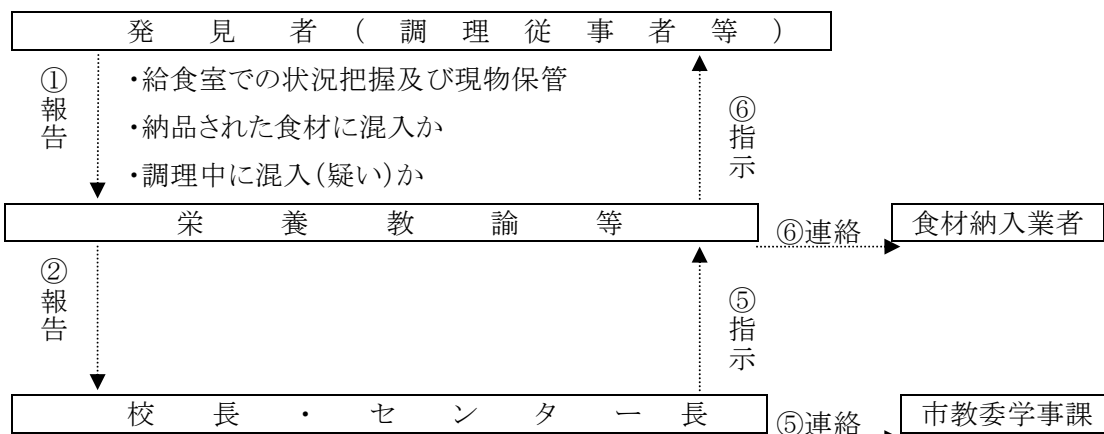
- ① 教室で児童生徒等が嘔吐し、嘔吐物が食器具に付着した場合、調理場に返却する前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)に5分程度漬け置きし消毒する。
- ② 食器具を取り出し洗浄し、嘔吐で汚染されたものと解るように、他の食器と区別して調理場へ返却する。嘔吐物は調理場には返却しない。
- ③ 食器具の洗浄に使用した場所や児童生徒が嘔吐後にうがいをした場所も、十分水洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)で5分間漬け置きし消毒後、洗剤で洗浄する。
- ④ 調理場に戻ってきた②の食器具は、他の食器具と区別して洗浄作業前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)に5分間漬け置きし消毒した後、洗浄する。
(学校給食における食中毒予防Q&A P55参照)

第 7 章 異物混入時・食中毒(疑い)発生時の対応

1 異物混入時の対応

- ・異物の種類・混入状況により対応を判断すること。
- ・混入された異物について保管をすること。
- ・栄養教諭等及び調理従事者は、混入物及び原因の調査を実施すること。

(1) 給食室で発見された場合



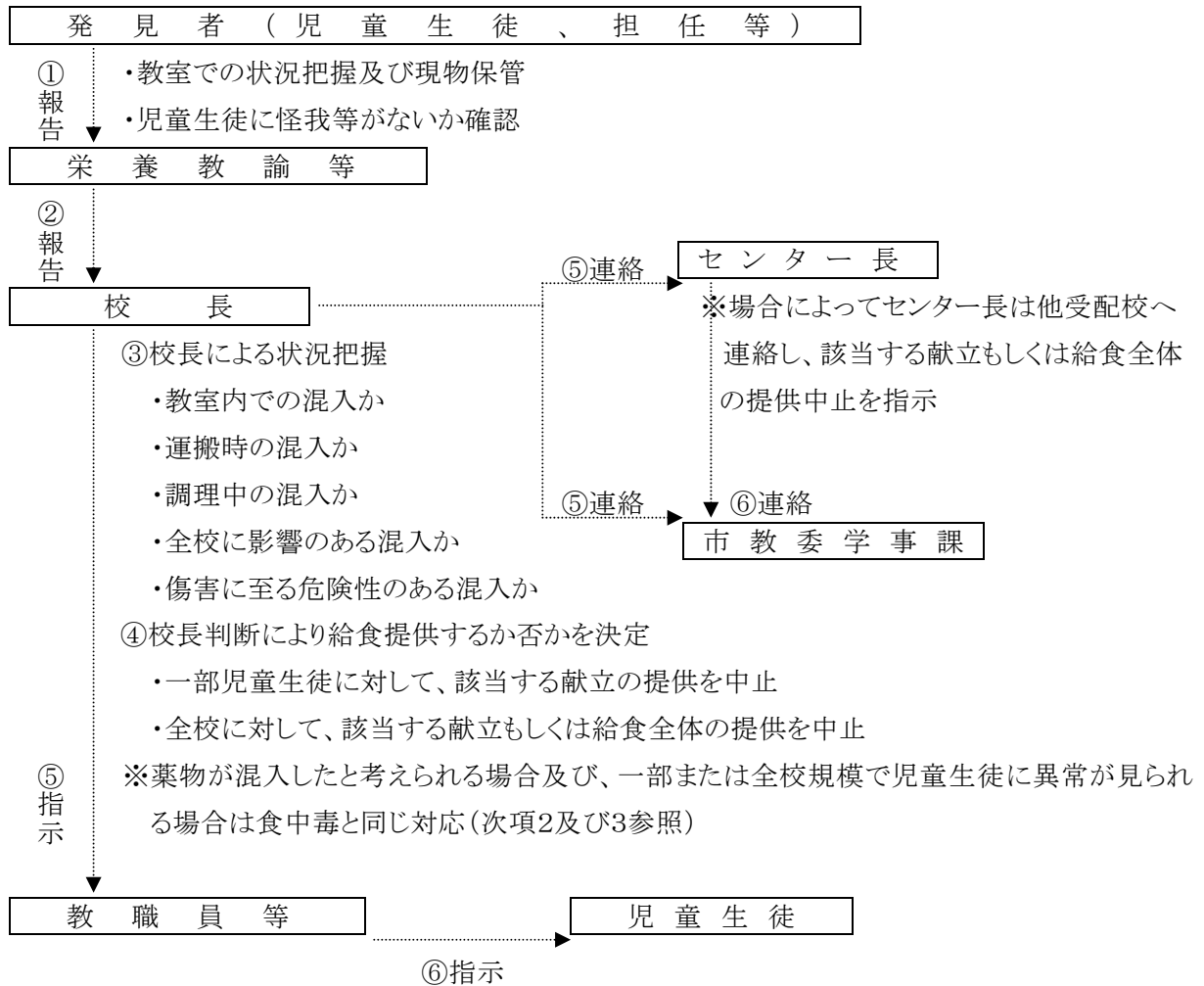
③ 校長・センター長による状況把握

- ・個体の物(パン等)への混入か
- ・一部の食材のみへの混入か(ねじ等)
- ・料理全体にかかわる混入か(ガラスの破片等)
- ・全体に広がる可能性はあるか(スープ等)

④ 校長・センター長判断により給食提供するか否かを決定

- ・該当する食材の全てもしくは一部を交換し調理を続け、提供
- ・該当する食材の全てもしくは一部の交換が不可能な場合、その分を除いて調理し、提供
- ・該当する献立の提供を中止(代替給食を提供するか否かの判断も含む)

(2) 教室で発見された場合



(3) 関係児童生徒及び保護者への対応

- ・担任・養護教諭等は、児童生徒の健康管理・心のケアを行う
- ・学校は、関係児童生徒の保護者へ電話もしくは家庭訪問等で連絡・謝罪
- ・場合によって、他家庭へも連絡・謝罪の文書を配布

(4) 教育委員会への報告

学校は電話にて学事課へ一報を入れ、追って報告書(様式1)を提出する。この際、現物の写真及び業者からの報告書等も添付すること。

2 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応



3 食中毒の発生が確認された場合の対応

(1) 学校としての対応

食中毒(疑い)発生が確認された場合には、教育委員会及び保健所へ第一報を報告し、学校として次の事項について緊急に協議決定し、すべての教職員が共通理解を図って対処しなければならない。

① 医療機関の確保等

- 教育委員会の指導、学校医、保健所等の指示及び協力を得つつ、発症児童生徒数に応じた医療機関の手配、把握、確保に努める。
- 発症児童生徒の保護者に児童生徒の状況や状態等を迅速かつ正確に連絡する。

② 学校の対応及び措置

- 当日の学校運営の措置について、児童生徒の状況を全体的に把握し、教育委員会の指導助言を得て、判断し決定する。
 - ア 平常校時での運営
 - イ 午前中までの校時、午後一斉下校又は放課後一斉下校
 - ウ 直ちに校時を打切り、児童生徒に対して必要な調査や指導を行った後に一斉下校
- 明日以降の学校運営の措置について、児童生徒の状況を全体的に把握し、教育委員会の指導助言を得て、判断し決定する。
 - ア 平常校時での運営
 - イ 登校時間の繰り下げ
 - ウ 臨時休業

③ 学校給食の運営・実施

- 児童生徒の疾病の原因、健康状況、学校運営の見通し等について、教育委員会の指導や保健所の意見・指導及び学校医の助言等を得て、学校給食運営委員会を臨時に開催し、総合的に勘案して決定する。(ただし、学校給食運営委員会を開催するいとまがなく、緊急に判断を要する場合は、事後報告とする。)
- 措置を講じた場合は、その期間や再開の条件等を明確にし、保護者の理解と協力を得るよう
に依頼する。
 - ア 平常通りの運営実施
 - イ 中止及び自粛(弁当持参による代替の有無)
 - ウ 一部中止(補食給食、ミルク給食での代替)
- 給食施設の消毒の実施等については、保健所の指導に基づき対応する。

④ 原因究明等に係る措置

- 原因究明に当たっては、すべてのデータを提供し、早期の原因究明と原状復帰に向けて、保健所や教育委員会等が実施する調査・検査に対して全面的に協力する。
- 調査・検査に際して、いつでも関係帳簿を提示できるように、日ごろから帳簿等の整理をしておく。

【備えておくべき関係書類】

担任・養護教諭等	衛生管理者(栄養教諭等)	調理担当者
1. 学校(校務)日誌 2. 児童生徒出席簿 3. 健康観察及び出席調査簿 4. 児童生徒連絡網(※) ※連絡網がある学校は整備しておく。ない学校は、各学校における連絡体制に従い、連絡が確実に回るように準備しておく。	1. 献立表 2. 学校給食施設等定期検査票(第1票) 3. 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票(第3票) 4. 学校給食における衛生管理体制定期検査票(第7票) 5. 学校給食日常点検票(第8～10票) 6. 検収表(第11票) 7. 検食簿(第12票) 8. 保存食採取・廃棄記録表(第13票) 9. 給食日誌(第14票) 10. 調理業務指示書(第14票) 11. 調理作業工程表(第15票) 12. 作業動線図 13. 部外者用衛生管理点検表(第16票)	1. 学校給食設備等の衛生管理定期検査票(第2票) 2. 学校給食従事者の衛生健康状態定期検査票(第5票) 3. 定期検便結果処置票(第6票) 4. 食品受払簿(第17票) 5. 月分食品受払簿(第18票)

【準備、作成すべき関係書類】

1. 学校における感染症、食中毒発生状況報告(様式2)
2. 学校における食中毒発生状況報告(様式3)
3. 発症児童生徒一覧表(学年別・男女別・症状別)(様式4)
4. 児童生徒喫食調査一覧表(様式5)
5. 医療機関別児童生徒診療状況一覧表(様式6)

- 発症状況に応じて学校保健安全法第5条に基づき設置している学校保健安全委員会を臨時に開催し、当該校の保健管理、保健教育計画に基づく管理・指導内容を点検し、今後の具体的策を協議する。

⑤ 全児童生徒に対する調査等

- 臨時に健康診断を実施するときには、発症状況に応じて、保健所や教育委員会の指導・意見を聞き、学校医と協議して、判断し決定する。

【法的根拠:学校保健安全法施行規則第10条(臨時の健康診断)】

- 児童生徒に対する健康観察のために実施する検便については、教育委員会や学校医の意見を聞き、保健所の指導により決定し、保護者の同意を得て実施する。(ただし、緊急を要する場合は事後報告とする。)
- 検便や喫食調査の実施に際しては、児童生徒の発達段階を考慮して、混乱や不安を招かないようにする。

⑥ 発症児童生徒への対応

- 本人が登校している場合は、医師や保護者と相談して、症状の程度により次の措置を決める。
 - ア 医療機関での診察及び治療
 - イ 帰宅
 - ウ 保健室での休養と観察
 - エ 通常の学校での生活

- 本人が登校していない場合は、学級担任及びその他の職員が手分けして家庭訪問し、見舞い及び症状の状況確認をする。

⑦ 教職員への対応等

- 教職員の招集については、児童生徒の放置や動揺がないように召集する。
- 緊急会議の内容は、次の点を参考に指示・確認する。
 - ・状況報告及び説明
 - ・学校としての今後の具対策の協議、確認
 - ・全教職員の役割分担の確認及び共通理解【誰が・いつ・誰に・何を・どうする】
 - ・発症児童生徒のプライバシー等の人権侵害や全児童生徒が不安を感じたり混乱をきたすことがないような配慮及び保護者への協力依頼等を確認する。

⑧ 保護者への対応

- 発症児童生徒の保護者への対応
 - ・直ちに、電話で連絡をとり、面会する。
 - ・学校の当面の考え方や対応(状況・今後のこと)について説明する。
 - ・以後の登校の可否については、児童生徒の症状により、保護者や児童生徒の希望を優先させて相談する。
 - ・必要とする調査等の実施に際しては、その趣旨を十分説明の上、納得を得てから協力依頼する。
- すべての保護者への対応
 - ・学校の当面の考え方や対応(状況・今後のこと)について説明する。
 - ・児童生徒の健康状態で疑義があれば、直ちに学校への申し出を依頼する。
 - ・検便、消毒、臨時の健康診断の実施に際しては、その趣旨を十分説明して、協力の依頼をする。

⑨ 教育委員会への対応

- 速報すべき事項(電話・FAX・メール)
 - ・食中毒(疑い)の発生を確認した状況
 - ・発症児童生徒数及び発症状況
 - ・保健所への通報の有無
 - ・原因(究明)に関する事項
 - ・学校がとった処置
- 指導の要請や依頼すべき事項
 - ・関係各機関との連絡調整及び医療機関の確保
 - ・発症児童生徒数及び保護者への対応に関する指導助言
 - ・当面する学校運営に関する指導助言(校時、児童生徒の取り扱い、臨時休業)
 - ・学校給食実施の是非(中止の場合の代替)に関する指導助言
 - ・検便、消毒、臨時の健康診断の実施に関する指導助言
 - ・原因究明のための対応、対策に関する指導助言

⑩ 学校医への対応

- 食中毒(疑い)の発生の判断
- 発症児童生徒の診療
- 発症していない児童生徒への健康、衛生指導
- 保護者へ依頼すべき児童生徒の健康管理に関する指導や協力事項
- 保健所や他の医療機関等の関係各機関との連絡調整

⑪ 保健所への対応

- 食中毒の発生が疑われる時点で状況を報告し、助言を受ける。
- 原因究明、被害拡大防止、二次感染防止等に関する保健所の対応に協力する。
- 立入検査や来訪を受けた場合は、窓口を決めて責任者が対応する。

(2) 教育委員会としての対応

- ① 速やかに必要な情報を収集し、状況の正確な把握に努め、適切な判断のもとに今後の対応、措置を決めていく。
 - ・児童生徒の保護を最優先とする。
 - ・医療機関や保健所等との連携を図る。
 - ・当面の学校運営、給食運営について当該学校及び全学校に指導助言する。
 - ・調理業務を委託している学校については、受託業者へ連絡し、原因究明の協力と現場への担当者の派遣を指示する。
 - ・報道機関との対応に配慮する。
- ② 担当者を現地に派遣して、正確な状況把握に努める。
- ③ 教育事務所や県教育庁体育保健課に連絡する。
【電話での速報 ⇒ FAXでの概要 ⇒ 文書報告 ⇒ 終息するまで継続的に報告】
- ④ 保健所等の立入り検査が行われる場合は、立ち会う。

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

① 児童生徒から検出された場合

- 病原菌が検出されても症状がない場合
 - ・腸管出血性大腸菌感染症にかかっている疑いがあり、又はかかる恐れがある児童生徒がいる場合は、校長は当該児童生徒の出席を停止させることができる。
【法的根拠:学校保健安全法第19条(出席停止)】
 - ・出席停止の指示は、理由、期間を明示して児童生徒の保護者に対して行い、その旨を教育委員会に報告する。
 - ・症状がない場合でも、主治医や学校医による診察、治療等に万全を期するように努める。
 - ・登校の是非については、保護者や診察した医師と相談する等の連携を図り、保護者や児童生徒本人の意見、意思を尊重して対処する。
 - ・腸管出血性大腸菌感染症の病原体保有者であるという理由で、いたずらに出席停止の措置をとるのではなく、慎重に対応する。

○ 症状がある場合

- ・早期に医療機関で受診させ、主治医や学校医の指示に従って出席停止の期間(欠席扱いにならない。)等を決める。

【法的根拠:学校保健安全法施行規則第19条(出席停止の期間の基準)】

- ・出席を停止する場合でも、保護者に説明して指示し、腸管出血性大腸菌感染症の患者であるという理由で、いたずらに出席停止の措置をとるのではなく、慎重に対処する。

② 教職員から検出された場合

- 腸管出血性大腸菌感染症の症状の有無にかかわらず、教職員が従事する当該業務のうち、就業しても支障がない業務については、主治医や学校医の診断(細菌検査結果等を添付)により、本人が勤務を希望する場合は就業を認める。

③ 給食従事者から検出された場合

- 病状の有無にかかわらず、その病原体を保有しなくなるまでの期間就業することを禁止する。
【法的根拠:感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律第18条(就業制限)】
- 腸管出血性大腸菌感染症の病原体の保有者が、主治医や学校医の診断(細菌検査結果等を添付)により、当該業務に支障がなく、病原体が検出されなくなったときは就業を認める。

④ 学校としての配慮事項

- 臨時休業についての判断、決定に当たっては、集団感染の状況や見通しを勘案して、教育委員会が校長、学校医と相談して適切な処置をとる。
【法的根拠:学校保健安全法第20条(臨時休業)】
- 児童生徒や教職員、学校給食従事者が、腸管出血性大腸菌感染症に感染した場合、教育委員会は、臨時に健康診断(検便を含む)を実施することができる。実施に当たっては、校長や学校医、保健所と相談して判断する。
【法的根拠:学校保健安全法第13条第2項(児童生徒等の健康診断)、同法第15条(職員の健康診断)】
- 腸管出血性大腸菌感染症の患者が発生した場合は、知事(保健所)等は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律上必要と認めるときは、立ち入り検査及び健康診断(検便)を実施できるので、教育委員会及び学校は、これに協力する。
【法的根拠: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第15条、同法第17条】
- 学校給食調理従事者から病原体が検出された場合は、給食実施についての判断及び給食施設の消毒の実施等については、保健所の指導に基づき対応する。校舎消毒の実施についても同様とする。
- 腸管出血性大腸菌感染症の患者の人権には十分配慮し、臨時休業、出席停止を実施した場合でも患者の隔離等は行わないようにする。