

## 吹田市小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及び、食品、公衆衛生に関する法規等によるもののほか、次の方法により行うものとする。

### 1. 施設・整備について

#### (1) 施設等

- ① ドライシステムを導入していない調理施設においては、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よう、ドライ運用を図ること。
- ② 調理施設は、検収室・食材料保管室（小学校給食用食材料は、一般商品と区分して管理保管すること）・下処理室（食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所）・調理室・盛りつけ室・食器洗浄殺菌室・更衣室・給水施設・便所を有し、それぞれが明確に区分され、汚染作業（検収、食材料の保管、下処理及び洗浄に係る作業をいう）と非汚染作業（調理、配缶及び製品の保管に係る作業をいう）の動線に交差及び重複が生じない構造であること。（別添：学校給食施設の区分参照）また、下処理室と調理室の境はカウンターや移動台等を設けるなど、食品のみが移動する構造となっていること。
- ③ 調理室と更衣室、便所は隔壁で区分されており、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けること。また、便所は調理従事者専用とし、個室にも専用の手洗い設備及び履物を備えていること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。
- ④ 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造であり、隔壁若しくは床面の色別又は線引きにより調理場等と明確に区画されていること。また、食品は検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等へダンボール等を持ち込まないこと。
- ⑤ 調理施設への出入り口には、エアカーテン・網戸・自動ドア等により、ねずみ・昆虫類など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を備えていることが望ましい。
- ⑥ 調理室内に調理に直接関係の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。調理、点検に従事しないものが、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣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 施設及び施設周辺の清掃、整理整頓を行い不必要な物品を置かないこと。
- ⑧ 調理室内は毎日清掃を行い、常に整理整頓を行い、清潔に保持すること。施設の床面（排水溝含む）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部分は1日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月に1回以上洗浄・消毒を実施すること。なお、施設の清掃はすべての食品が搬出

された後に行うこと。

- ⑨ 床及び排水溝の残菜等は、適切に除去し清潔に保持すること。
- ⑩ 調理施設内は通常時（調理時以外）に湿度80%以下、温度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ること。また、夏季の直射日光を避ける設備を整備すること。
- ⑪ 汚染作業区域及び非汚染作業区域にはそれぞれ専用の履物を備えること。
- ⑫ 調理従事者に専用の手洗い設備を設けるとともに、液体石鹸、消毒用アルコール液、個人別爪ブラシ、ペーパータオル等が常備されていること等衛生的であり、使いやすい位置にあること。施設への出入り口、便所、及び各作業区域への入り口手前に手指の洗浄・消毒を行うための施設または機器を設けていること。
- ⑬ 調理施設は、適当な勾配及び排水溝を設ける等、排水が容易に行えるよう工夫すること。また、排水溝は詰まりや逆流が起こりにくい構造及び配置であるとともに、日常的に洗浄が行える構造及び配置であること。
- ⑭ 床面は凹等により水が溜まらないようにし、釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

## （2） 設備等

- ① 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。
- ② 給水湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置すること。また調理設備及び手洗設備の給水栓は、自動式、レバー式（肘で操作できる長さのもの）、足踏み式など直接手指で触れない構造であること。手洗い設備については肘まで洗える大きさの洗面台を設置し、温水に対応した方式であることが望ましい。
- ③ 調理機器・器具類は使用後確実に洗浄・消毒し、常に整備点検し清潔に保持すること。
- ④ 調理用機器・器具類は、食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等の食品ごとにそれぞれ専用のものを備え、下処理用・調理用・洗浄用等、処理の過程ごとに区別すること。
- ⑤ 調理用の機械、機器、器具及び容器は、保守、洗浄、消毒等が容易な材質、形式及び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。また、フードカッター・ミキサー等の調理機器は使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させること。
- ⑥ 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以上の高さの置き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器具類が、常に床から60cm以上の高さにあるよう、置き台が備えられていること。
- ⑦ 調理室にはふた付の残菜入れを備えていること。
- ⑧ 換気装置は、常に清潔を保ち正常に作動しているか確認すること。
- ⑨ 食缶消毒保管庫は、小学校給食専用のものであるなど、他との混在がないよう

にすること。

- ⑩ 冷蔵庫（10℃以下）・冷凍庫（-18℃以下ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）・食器消毒保管庫の温度を適正に管理するとともに、庫内の温度を記録し、整理整頓し清潔に保持すること。また、食品から出る溶出液等により汚れた場合は、そのつど処理するとともに、週1回以上清掃すること。
- ⑪ シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであり、用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食品、非加熱用調理食品、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置し、三槽式構造とすること。さらに調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。なお、必要に応じて調理用器具洗浄用の深いシンクを備えることが望ましい。
- ⑫ 調理室内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は原則としてすべての食品が調理施設内から搬出された後に行うこと。また器具等を洗浄する際、床面に置いて洗浄しないこと。

また、器具の洗浄に使用するホースは着脱式のものとし、使用する時に取り付けるような構造にすること。洗浄の際は、ホース先が床面や釜の水面に接することの無いような長さに調整すること。
- ⑬ 流し台等の排水口は、排水が飛散しない構造であること。
- ⑭ 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。また、冷蔵庫、冷凍庫及び食器消毒保管庫には、適切な場所に正確な温度計を備えていること。
- ⑮ 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
- ⑯ 床は破損箇所がないように管理すること。
- ⑰ 清掃用具は整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

### （3） 食材料の保管施設

食材料保管場所は、食数に応じた広さがあるものを整備し、食材料を搬入、搬出する際には、調理室を経由しない配置とすること。また、低温での保管が必要な食材料の保管場所は、冷蔵機能及び冷凍機能を有し、適切な温度管理（冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-18℃以下、保存食用冷凍庫-20℃以下）がなされた衛生的なものであるとともに、原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。常温で保管する食材料の保管場所は、適切な湿度の管理（湿度80%以下）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、真空冷却機、調理釜、中心温度管理機能付き調理器等、本市が指示する献立の調理作業を確実に実施することができるものを有すること。

## (5) 消毒設備

給食用の保温食缶、調理器具及び容器は、使用後はでん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により摂氏80℃以上で5分間以上確実に消毒し、外部から汚染されない構造の保管設備で衛生的に保管すること。また、熱風保管庫に入れない器具類の保管設備についても跳ね水等に汚染されない場所に保管すること。

## (6) その他

廃棄物の保管場所を調理室以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容器を備えること。

## 2. 従事者の衛生について

### (1) 健康状態

- ① 学校給食に従事する者（以下「従事者」という。）の健康状態を毎日チェックし、「個人別健康観察記録票」に記録を残すこと。食中毒の原因となる疾病（嘔吐、下痢、発熱、手指等の化膿性疾病等）及び食品を介して感染する恐れのある疾病がある場合は、調理作業に従事させないこと。
- ② 従事者またはその同居人が「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」にいう感染症患者又はその疑いのある場合及び保菌者であると判明した場合は、必要な措置を講じること。
- ③ 従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルス流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。

### (2) 服装等

- ① 身体・衣服は常に清潔にし、調理施設内においては、清潔な作業衣・マスク・首元まで覆うケープ付の帽子・履物を着用すること。  
調理室専用の調理衣や履物を着用は非汚染区域のみとし、それ以外の区域で着用したまま移動・作業は行わないこと。
- ② エプロンや履物等は、作業区分毎に用意し、色わけするなど作業区分を明確にし、使用後は洗浄及び消毒を行い、作業区分毎に洗浄および消毒して保管し、翌日までに乾燥させておくこと。
- ③ つめは常に短く切り、指輪・ネックレス等のアクセサリは着けないこと。

### (3) 衛生管理

- ① 手指は作業ごとに流水・液体石鹼による洗浄とアルコールによる消毒を行うこと。特に、調理前・下処理後・食肉、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品に触れた後・汚物取扱い後・用便後は2回以上の手洗い（それ以外の場合は念入りに1回）を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する前後にも手洗いをし、作業ごとに交換すること。
- ② 手洗い設備には液体石鹼及び消毒用アルコール液、ペーパータオル等を常備し、布タオルは使用しないこと。さらに前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備し、使用後は洗浄・消毒し衛生状態を保つこと。
- ③ 便所については、専用の施設を使用し、定期的に清掃及び消毒を行い衛生的に保つこと。
- ④ 調理施設内においては、私物の持込、喫煙その他食品衛生上支障となる行為はしないこと。

### (4) 健康診断・検便等の実施

- ① 従事者の健康診断及び検便（赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌）を実施すること。また、契約期間中に従事者を変更する場合も同様とする。
- ② 従事者の健康管理及び健康状態の把握は毎日の健康観察記録表でチェックを行うなど、組織的・継続的に行い、従事者の感染及び従事者等からの施設汚染の防止に努めること。嘔吐、下痢、発熱等の異常を認める場合には、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。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従事者等は、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、食品に直接接触する調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。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、感染の可能性がある従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検便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、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。
- ③ 従事者の検便を定期的に行い、「検便検査結果報告書」により報告を行うこと。検便の実施回数は、月2回以上とする。
- ④ 上記①から③の結果、食品衛生上支障のある者、嘔吐・下痢症状・発熱・せき・外傷・皮膚病等伝染性疾患のような食品衛生上支障をきたす恐れがある者は、業務に従事させないこと。

## 3. 食材料の調達・調理・配送・回収等について

### (1) 食材料の調達

- ① 本市が示す献立表に従い使用する食材料を不足なく調達すること。
- ② 使用する食材料は、別添「物資規格の基準（共通）」及び「物資規格」に適合

した物資を受託側で選定・調達し、適切な衛生管理及び温度管理のもとに保管すること。本市から特に指定する食材料についても、不足なく調達し、この保管についても同様とする。

- ③ 使用予定の食材料は、「使用物資登録承認申請書」にて事前に本市に申請し、許可を受けた上で使用すること。

使用が確定した食材料については、「使用物資報告書」にて事前に甲に報告すること。

- ④ 使用する食材料のうち、本市が事前に指示するものについては、納入業者等から微生物及び理化学検査結果を提出させ、その結果を本市に報告すること。

この他、本市が定める原材料検査・調理済み検査等に協力すること。

## (2) 食材料の検収

- ① 納入された食材料は、あらかじめ定めた検収責任者立会のもと、十分な検収を行い、その状況を記録すること。また、学校給食用の食材料は、他の一般食材料と区分して保管し、次の点に留意すること。

ア 食材料が適切に納品されていること。(発注書・規格・納品書の確認)

イ 品名、賞味・消費期限、製造者名及び所在地、ロットに関する情報等の表示は適切であること。

ウ 品質及び鮮度は良いこと。(色、形、味、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であること。箱や袋に汚れや破れはないこと。

オ 冷蔵品・冷凍品等の品温は適切であること。

- ② 冷凍庫及び冷蔵庫内で食品を保管する場合は、食品の相互汚染が生じないよう衛生的な方法で行うこと。

- ③ 納入業者から食品を納入させる際は、検収室において食品の受け渡しを行い、食品保管庫・下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

- ④ 泥つきの根菜類等の処理は検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

## (3) 調理等

- ① 下処理

ア 食肉類用、魚介類用、野菜用それぞれ下処理専用の容器・器具を使用し、混用しないこと。

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

- ② 調理

ア 調理にあたっては、事前に献立ごとの調理作業の手順、調理担当者の作業時間を示した「調理作業工程表」及び食材料の動線を示した「作業動線図」を作成すること。

イ 調理作業前には、調理作業工程表及び作業動線図を業務従事者に示し、調理

作業の手順などの確認を行うこと。

また、業務従事者が汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにするなど、作業の分業化を行うこと。

ウ 調理は、すべて当日調理とし、自然解凍で食用するものを除いて、完全に加熱調理したものを提供すること。

エ 配缶から喫食までの時間が2時間以内となるようにすること。

オ 手指は、作業ごとに洗浄・消毒すること。

カ 食品・調味料は、必ず計量のうえ使用すること。

キ 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分に注意し、開缶前に水洗いすること。

ク 食品・調理器具・出来上がりを一時保管するコンテナ容器等を床に直接置かず、床面60cm以上の場所に置くこと。

ケ 調理機器・器具類は、食品・処理別に専用のものを使用すること。

コ 調理過程では、食品や調理器具の交差・跳ね水など二次汚染を防止すること。

サ 調理作業時に、ふきんは使用しないこと。

シ 食品の裁断方法は、加熱・調理にむらが出ないように、できばえ等を考慮し、献立に応じ適正に行うこと。

ス 加熱調理は適切に行うこと。加熱調理するものについては、中心温度計を用いて、中心部まで十分に加熱（75℃で1分間以上、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品使用の場合は85～90℃で90秒以上をそれぞれ継続）されていることを確認すること。

中心温度と調理開始・終了時間を「食品の加熱加工記録簿」に記録すること。

セ 冷却指示のある献立については、急速冷却機を用いて温度を下げ、速やかに配缶すること。この際、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を「盛り付け時刻記録簿」に記録すること。

冷却用の機械器具（急速冷却機等）は、清潔なものをを用いること。

ソ 調理後の食品は、献立毎に調理重量を計量し、「調理重量報告書」に記録すること。

### ③ 配缶

ア 配缶は、出来上がり・温度確認後、速やかに行う。温度確認・消火後、放置しない。

イ 配缶時は、異物の混入など異常がないことをあらためて確認すること。

ウ 配缶から喫食するまでの時間が2時間以内となるようにすること。

エ 調理されたものは素手で触らない。数読みなどは、使い捨て手袋を着用しトングなどを使用して行うこと。清潔な器具を使用して行うこと。

オ 出来上がり量から、学年ごとの量を算出し、それぞれに見合った量を配缶すること。配缶開始時刻・終了時刻を「配缶時刻記録簿」に記録すること。

カ 重量配缶分はできるだけ盛り切り配缶するようにし、個数指定のあるものは、

各クラスの配缶後、残りは職員室用の食缶に配缶し、その量がわかるように記載すること。

#### (4) 配送等

- ① 配送車は、11時20分から11時50分までに本市が指定する場所に配送するための必要台数を確保し、専用の運搬車を確保するなど衛生的に支障がないようにすること。
- ② 配送車は、毎日清掃し、定期的に洗浄、消毒して清潔に保つこと。
- ③ 配送及び回収にあたっては、他の一般商品との併用積載はしないこと。また、食缶等は直接地面に置かず、衛生的に取扱うこと。運搬車の使用に際しても、食缶が汚染されることがないように、十分に注意すること。
- ④ 配送にあたっては、「配送先記録簿」に記録すること。

#### (5) 洗浄・消毒・保管等

- ① 食缶等は、脂質・デンプン等の残留物、洗剤等が検出されないよう十分洗浄すること。また、洗浄終了後は、食器消毒保管庫ですみやかに消毒乾燥し（80℃以上で5分以上又はこれと同等の効果を有する方法）、配缶まで適切に保管すること。
- ② 運搬車は、洗浄・消毒等を行い、常に清潔を保ち、衛生的に保管すること。

### 4. 保存食について

- (1) 毎日、原材料・加工食品及び調理済み食品・添加物を、食品ごとに50g程度または1食分を清潔な容器（ビニール袋等）で密封し保存すること。

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管すること。

【次のものは、保存食から除く】

米・麦、塩・砂糖・酢・みりん・醤油・ソース・味噌・コショウ等の調味料、わかめ・干し椎茸・切干大根・けずりかつお・昆布・春雨・ゴマ・のり等の常温で保存できる乾物、缶詰等。

- (2) 原材料・加工食品は特に洗浄・消毒等を行わず、購入した（納品された）状態で保存すること。
- (3) 保存は、-20℃以下で2週間以上冷凍保存すること。
- (4) 保存食の採取は、日時及びその状況を「保存食記録簿」に記録すること。

## 5. 日常点検等について

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、従事者の衛生管理状況等の把握を行い、その状況を毎日記録し、本市へ報告すること。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、1年以上保管すること。

### (1) 日常点検

日常点検は、「小学校給食日常点検票」、「検収記録簿」及び「保存食記録簿」に基づいて実施し、その結果を記録すること。

### (2) 使用水の安全確保について

使用水に関しては、水道水を使用し、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に蛇口から水を出して遊離残留塩素濃度が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、「小学校給食日常点検票」に記録すること。使用に不適な場合には、速やかに改善措置を講じること。使用水が受水槽・高架水槽経由の場合は、清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃を実施すること。なお、清掃した記録（証明書等）は1年間保存すること。

### (3) ねずみ・衛生害虫の駆除

施設およびその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。なお、殺そ剤また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。

### (4) 事故報告等

- ① 食材料に異常のあった場合は、直ちに本市に連絡し、その指示に従うこと。
- ② その他、業務を履行するうえで突発的な事故等により、指示書どおりに履行できない場合は、直ちに本市へ連絡しその指示に従うこと。なお、その状況・経過・原因・今後の対策などを記載した内容で顛末書として後日書面で報告すること。

## 学校給食施設の区分

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	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・配送用ケースの搬入場
			洗 浄 室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
			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  盛 付 室 食器・配送用ケースの搬出場
		非汚染作業区域	洗 浄 室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
			その他 更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
			事務室等 （学校給食調理員が通常出入しない区域）