

## はしがき

学校給食における衛生管理の徹底については、平成8年度に発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒の教訓を踏まえ平成20年6月の学校給食法の改正において、「学校給食衛生管理基準」が法律上明確に位置付けられました。

独立行政法人日本スポーツ振興センターでは、「学校給食衛生管理基準」の理解を深め、確かな根拠に基づいた衛生管理の徹底を図るため『学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引－』を発行しました。

本書は「学校給食衛生管理基準」のすべての項目に解説を加え、新たな表、グラフ、写真を掲載するとともに、本センターで発行した『学校給食における食中毒防止Q&A』の内容も合わせて掲載しています。

本書を日々の業務に活用いただき、学校給食に関わるすべての方が食中毒発生ゼロを目指して衛生管理の向上に努めていただくことを希望します。

おわりに、本書の発行にあたり御尽力いただきました「学校給食における食中毒防止手引作成委員会」委員並びに指導助言をいただきました文部科学省、その他関係者各位に深甚の謝意を表します。

平成 23 年 3 月

独立行政法人日本スポーツ振興センター  
学校安全部

## 学校給食における食中毒防止の手引作成委員会 委員

### 【委員】(7名)

- ◎伊藤 武 財団法人東京顕微鏡院食と環境の科学センター理事
- 勢戸 祥介 公立大学法人大阪府立大学大学院生命環境科学研究科准教授
- 中村 明子 東京医科大学兼任教授
- 西尾 治 愛知医科大学客員教授
- 瀬 安希子 兵庫県立芦屋特別支援学校栄養教諭
- 丸山 務 社団法人日本食品衛生協会学術顧問
- 横山 宏子 倉敷市立長尾小学校栄養教諭

(五十音順)

◎委員長

○委員長代理

### 【指導助言者】

- 田中 延子 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官

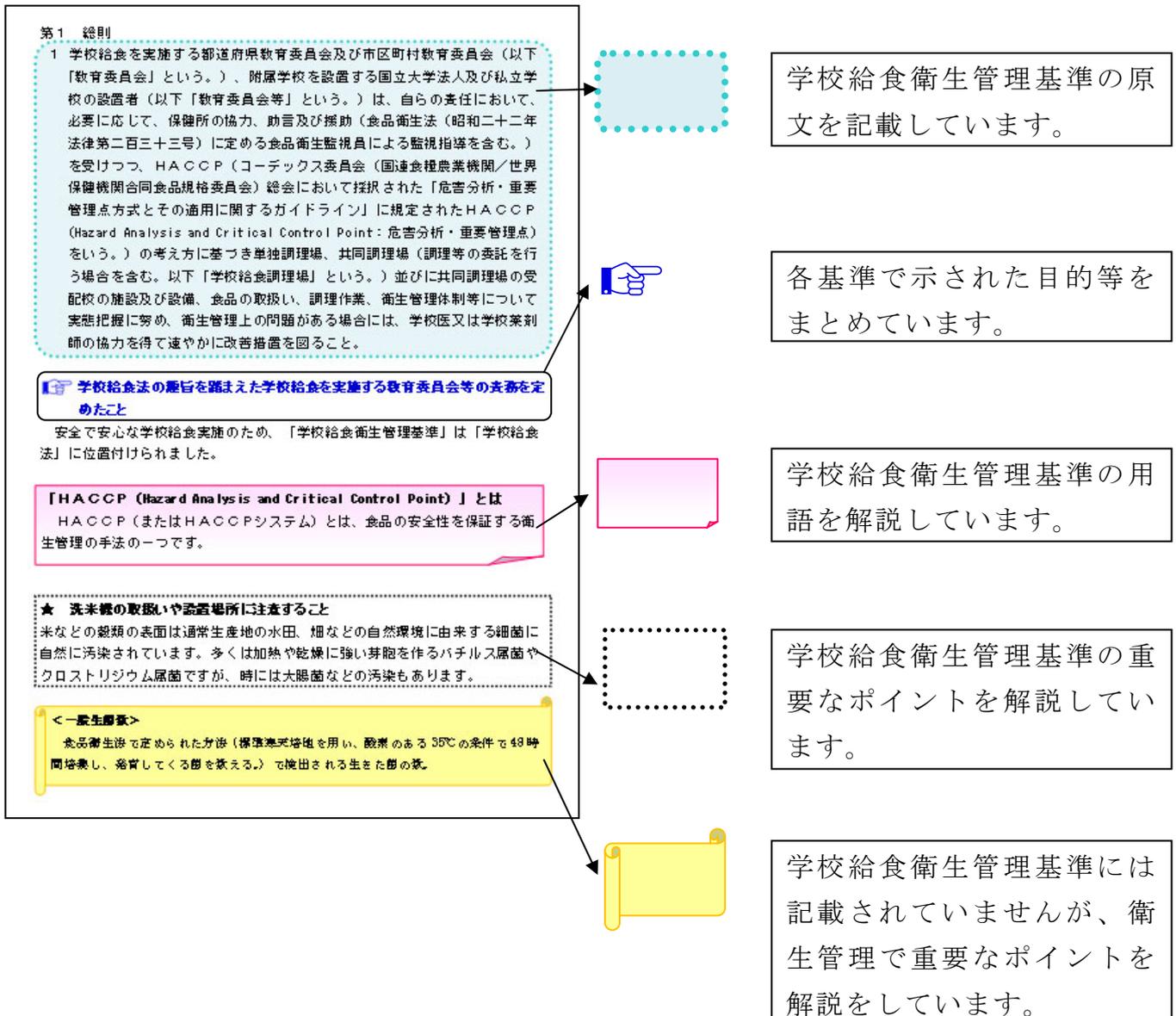
## 参照資料

- 1 学校給食調理場における手洗いマニュアル  
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課（平成 20 年 3 月）
- 2 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I  
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課（平成 21 年 3 月）
- 3 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II  
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課（平成 22 年 3 月）
- 4 学校給食における食中毒防止 Q & A  
独立行政法人日本スポーツ振興センター（平成 21 年 3 月）

# 活用にあたって

「学校給食衛生管理基準の解説—学校給食における食中毒防止の手引—」は以下のように構成されています。

- 「学校給食衛生管理基準」に沿って、基準ごとに解説を加えています。
- 解説の言葉の表記は基本的に「学校給食衛生管理基準」に従っています。
- 参照資料を活用してください。
- 本文の構成は下記のようになっています。



## 目次

第1	総則	7
第2	学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準	
(1)	学校給食施設	
①	共通事項	10
②	作業区域内の施設	21
③	その他の区域の施設	27
(2)	学校給食設備	
①	共通事項	30
②	調理用の機械、機器、器具及び容器	34
③	シンク	37
④	冷蔵及び冷凍設備	39
⑤	温度計及び湿度計	40
⑥	廃棄物容器等	42
⑦	学校給食従事者専用手洗い設備等	43
(3)	学校給食施設及び設備の衛生管理	45
第3	調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準	
(1)	献立作成	56
(2)	学校給食用食品の購入	
①	共通事項	59
②	食品納入業者	61
③	食品の選定	65
(3)	食品の検収・保管等	66
(4)	調理過程	
①	共通事項	76
②	使用水の安全確保	87
③	二次汚染の防止	95
④	食品の適切な温度管理等	106
⑤	廃棄物処理	113
(5)	配送及び配食	
①	配送	114
②	配食等	115

(6) 検食及び保存食等	
① 検食	119
② 保存食	121
③ 残食および残品	123
第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準	
(1) 衛生管理体制	124
(2) 学校給食従事者の衛生管理	134
(3) 学校給食従事者の健康管理	138
(4) 食中毒の集団発生の際の措置	142
第5 日常及び臨時の衛生検査	152
第6 雑則	153
資料1	学校給食従事者専用手洗い設備 156
資料2	学校給食従事者専用便所 161
資料3	校長等の主な職務 165
資料4	学校給食を原因とする食中毒の特徴 169
資料5	定期及び日常の衛生検査の点検票一覧 194
別添	学校給食施設の区分 196
別紙	学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準 197
別紙2	学校給食調理員の標準的研修プログラム 198
別紙3	定期及び日常の衛生検査の点検票（第1票～第8票） 200
別紙4-1	学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告 210
別紙4-2	学校における感染症・食中毒等発生状況報告 211