

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

- 一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。

施設・設備や人員に配慮した献立を作成すること

学校給食施設及び設備の設置状況や、学校給食調理員の人数等の能力を考慮し、配食や配送まで含め、無理がない衛生的な調理作業となるよう献立を立てる必要があります。

衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること

学校給食従事者が汚染作業区域から非汚染作業区域へ極力移動しないように、また、二次感染を招くかけ持ち作業をしないように献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した作業工程表や調理室内での食品の動きを示した作業動線図を作成し、二次汚染の危険がないよう十分配慮した献立を作成する必要があります。

- 二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。

調理環境に配慮した献立であること

高温多湿の時期には食品中で細菌の増殖が活発となります。したがって、加熱をしないなまもの、「加熱、冷却、和える」といった調理工程が多くなる和えものは二次汚染を受ける可能性が高くなります。

二次汚染を防止する作業動線を確保できない、あるいは生食及び和えもの用の冷蔵庫がなく、食品の適切な温度管理ができない調理場においては、特に注意する必要があります。

★ 長期の休み明けの献立について

長期の休み明けの献立は、児童生徒の体調を考え合わせて作ります。長期の休みが明けると、体調不良の児童生徒を多数見かけますので、なまもの、和えもの等の献立を作成する場合には、十分注意する必要があります。

三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。

地域の衛生に関する状況把握に努めること

保健所等から情報を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況を考えに入れ献立を作成します。

地域で感染症、食中毒が発生した場合は、学校もその影響を受ける可能性があります。特に近年は、ウイルス性の感染症が学校においても発生しており、学校給食においてもノロウイルス食中毒が発生しています。「保健所との連携」と「衛生管理に配慮した献立の作成」が重要です。

調理場では、学校給食従事者の健康観察と手洗いを徹底するとともに、養護教諭と連携を図り児童生徒の欠席状況等を把握することが大切です。

★ 献立の変更について

学校所在地域で食中毒や感染症が発生しているにもかかわらず、献立の中に和えものや非加熱調理食品等が入っていることがあります。

食中毒やノロウイルス等による感染症が流行している情報を得たら、速やかに全て加熱調理に切り替えるなど献立の変更を検討することが必要です。

四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。


献立作成委員会等を設けること

学校給食調理場の設置者は、校長、教諭、栄養教諭等、学校給食調理員、保護者代表等の意見が十分尊重されるように、献立作成委員会を設置するとともに、学校医、学校薬剤師、保健所等衛生管理の専門家の助言を受けることができる体制を整えることが必要です。

学校給食の役割は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のために、十分な衛生管理のもと、バランスのとれた魅力ある美味しい食事を提供することと併せて生きた教材として、教科と関連することや地場産物や郷土食等を提供することを通して地域に寄せる心を育む等食育に資することが求められています。

栄養教諭等が作成した献立の意図が十分理解されるとともに、保護者等の意見や衛生管理の専門家等の助言も反映されることが大切です。

五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

 **統一献立を作成する際には、適正な規模で献立を作成すること**

統一献立は、危害を分散させるために、次のことに注意して作成します。

- 1 食品の調達、納入に無理はない。
- 2 大量の食品の品質が確保できる。
- 3 確実な検収が行える。

(2) 学校給食用食品の購入

①共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。

食品選定のための委員会を設置すること

学校給食調理場の設置者は、食品選定のための委員会を設置し適切に食品選定ができる仕組みを整えます。

食品選定のための委員会とは、食品の安全性が確保され地場産物の活用など教育的配慮がなされた学校給食を作るために、学校給食で使用する食品等の検討を行なうための組織です。

このため、教育委員会等は、栄養教諭等がその食品を選定した意図を十分理解する必要があります。また、保護者等の意見を十分尊重し、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言を得るなど、多くの関係者で協議され、学校給食に使用される食品が選定される仕組みを整えることが必要です。さらに、食品納入業者と連携し、より安全な食品を選定することが重要です。

<食品選定のための委員会構成人員>

- ・市町村教育委員会
- ・校長または所長
- ・栄養教諭等
- ・給食主任代表
- ・学校給食調理員代表
- ・衛生管理に関する専門家等
- ・保護者代表

二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

 **食品の製造を委託する場合においても、学校給食衛生管理基準に基づくこと**

学校給食用食品の製造を委託する場合には、地域の保健所等の協力を得て、衛生管理において十分に信用のおける製造業者を選定し、業者の施設及び設備、従業員数など製造、加工の能力を超えた委託をしないことが大切です。

また、調理等の委託を行うにあたっては基準を遵守する必要があります。また、仮に食中毒が発生した場合の原因究明のためにも、委託者が随時点検を行い、記録を残し事故発生の防止に努める必要があります。

②食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。

適正な食品納入業者を選定すること

学校給食用食品は、衛生的に生産・流通されているものでなければならぬので、食品を購入するに当たっては、十分な衛生知識を持った信用のおける食品納入業者を選定しなければなりません。

食品納入業者の選定は、次の点に注意します。また、衛生管理状況を把握するため、実際に施設の衛生面や食品の取扱い状況を点検することも大切です。

- 1 納入される食品の品質や取扱いについて十分な知識及び経験があること。
- 2 保健所の衛生監視結果が良好であること。
- 3 食品衛生の知識が十分にあり、食品を清潔に取り扱っていること。
- 4 輸送中の温度管理を確実にしていること。

- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。

食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること

学校給食の設置者は、売買契約時等の機会を利用し、食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会等を設け、学校給食の意義、役割、当該学校給食の実施方針及び衛生管理の在り方について共通認識を図るとともに、定期的な意見交換を行うことにより、食品納入業者の衛生意識の向上に努める必要があります。

三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。

 **売買契約に当たっては、衛生管理に関する事項等を取り決めること**

売買契約に当たっては、食品納入業者としての資格条件や納入の心得などを規定し、食品納入業者が自主的に衛生管理に努められるように促します。

★ 食品納入業者の資格(例)

- 1 学校給食に理解があり、営業内容が堅実で社会的信用があること。
- 2 従業員への衛生教育が適切に行われていること。
- 3 食品の製造及び輸送能力が十分にあること。
- 4 その他、設置者が必要と認める事項に理解があること。

★ 食品納入業者の心得

- 1 学校給食の意義、役割を理解し、食品衛生法の事業者の責務を遵守すること。
- 2 経営状態を良好に維持し、社会的信用を高めるよう努力すること。
- 3 製造所、販売所、物品保管所、使用容器、輸送車等の衛生状態を良好に維持管理すること。
- 4 従業員の言動、心身の保健衛生の指導監督に努めること。
- 5 輸送能力を確保し、納入温度、納入期日及び時間を厳守すること。

食品等事業者の責務（食品衛生法第3条）

- 1 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。
- 2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- 3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となった販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。

食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること

定期的に従業員の健康観察記録や従業員 の 検便結果の提出を求めたり、必要に応じて衛生状況を確認し、衛生意識向上に努めることが大切です。

また、保健所に食品納入業者の衛生状況の指導を依頼し、同行するなど食品納入業者の衛生管理状況を確認し、必要に応じて改善指導に努める必要があります。

五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的
的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させる
こと。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、
原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措
置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

食品納入業者等が定期的 に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等の提出を 求めること

(第4(1)衛生管理体制十(p130-131)参照)

食品購入に当たっては、使用食品の栄養成分表や産地等のもとより、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的
に実施する微生物及び理化学検査の結果又は生産履歴等について提出を求め、食品に関する情報を収集し、保管します。

食品納入業者等からの検査結果において疑義のある場合は、保健所等へ相談し指示を仰ぎます。それにより、食品として不適切であると判断した場合には、食品納入業者の変更や代替食品を使用するなど、適切な措置を講じます。

③食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

食品の選定には、十分配慮すること

食品の選定に当たっては、衛生的に問題のあるものが使用されることのないように、次のことに注意します。

- 1 過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択するよう常に配慮すること。有害なものはもちろんのこと、その疑いのあるものも避けること。
- 2 不必要な食品添加物（着色料、保存料、漂白剤、発色剤等）が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品は使用しないようにすること。
- 3 地場産農畜水産物の使用に当たっては、農薬等（農薬、抗菌薬等）の使用状況等の生産履歴を確認するなど、生産者等から必要な情報収集を行うこと。

消費期限

品質劣化が速い食品（概ね 5 日以内に品質が劣化し長期保存ができない食品）に表示されます。定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗等品質の劣化に伴い安全性を欠く恐れがないと認められる期限を示す年月日のことです。

賞味期限

品質劣化が比較的遅い食品に表示されます。定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。

(3)食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、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を含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。

検収責任者を定めて、食品の納入に立会い、検収を確実に実施すること

納入された食品の安全性を確認するため検収は欠かせない業務です。

検収に当たっては、次の点に注意します。

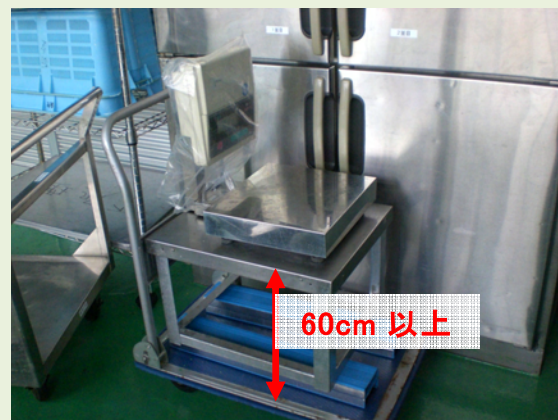
- 1 あらかじめ検収責任者を定めておくこと。栄養教諭等を検収責任者としていない場合には、学校給食調理員等を検収責任者とする。
- 2 調理場に納入されるすべての食品について、納入時に点検を行い記録すること。
- 3 食品の検収は、共同調理場及び納入業者から直接食品の納入を受ける受配校においても実施するとともに、その結果を記録すること。
- 4 確実に検収ができるよう食品納入業者と納品時間を調整すること。
- 5 検収責任者と検収担当者等の複数で実施することが望ましい。

- 6 検収時には次のものが用意されていること。
- ① 60cm以上の高さの検収台
 - ② 60cm以上の高さの台秤
 - ③ 検収表（簿）
 - ④ 温度計（非接触式温度計等）
 - ⑤ 食品の種類ごとの専用容器
 - ⑥ 保存食採取用の清潔で密封できるビニール袋
 - ⑦ 保存食採取用の清潔な器具

床面から 60cm 以上の例



検収台



置き台に載せた秤

- 7 検収時は、検収用のエプロンを着用すること。
- 8 検収室用のエプロンは、検収室に専用の衛生的な保管場所を設けて保管すること。
- 9 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として当日納入すること。
- 10 保存食は、納入時に採取すること。
- 11 検収室において食品の受け渡しを行うとともに、検収責任者または検収担当者が必ず立会い、検収表（簿）に基づき十分に点検を行い、記録し、これを保存すること。
- 12 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、衛生管理責任者から異常の発生 of 報告を受けた場合、食品の返品、献立の変更、調理済み食品の回収等必要な措置を講じること。
- 13 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、食品の保管室及び下処理室にはダンボール等汚染されている可能性のあるものを持ち込まないこと。

- 14 共同調理場の受配校においても、納入業者から直接食品が納入される場合は、配膳室等において上記と同様に検収を行い、その結果を記録し、保存すること。
- 15 検収の際は、「検収表（簿）」を作成して各項目について点検し、その結果を記録すること。
- 16 調理を委託している場合は、受託業者の検収責任者が検収し、その結果を記録すること。さらに、衛生管理責任者が確認すること。

検収表（例）
年 月

日	納品時間	品名	数量	納入業者名	製造業者名	品質	鮮度	箱・袋等の汚れ、破れ	異物異臭	消費期限賞味期限	製造年月日	品温	表示	LotNo	確認者	備考
						良・不良	良・不良	良・不良	有・無			℃	良・不良			(所在地) (生産地)
						良・不良	良・不良	良・不良	有・無			℃	良・不良			
						良・不良	良・不良	良・不良	有・無			℃	良・不良			
						良・不良	良・不良	良・不良	有・無			℃	良・不良			
						良・不良	良・不良	良・不良	有・無			℃	良・不良			
						良・不良	良・不良	良・不良	有・無			℃	良・不良			
						良・不良	良・不良	良・不良	有・無			℃	良・不良			
						良・不良	良・不良	良・不良	有・無			℃	良・不良			
						良・不良	良・不良	良・不良	有・無			℃	良・不良			
						良・不良	良・不良	良・不良	有・無			℃	良・不良			
						良・不良	良・不良	良・不良	有・無			℃	良・不良			

★ アレルギー食品の表示

食品衛生法では、アレルギー患者の健康被害の発生を防ぐ観点から、アレルギー物質が含まれる加工食品には、原材料としてこれらを含む旨を表示することが義務付けられています。特定原材料として7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）が表示を義務づけられ、18品目は表示が推奨されています。

＜表示義務＞

卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生

＜表示推奨＞

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

★ 食品ごとの検収留意点

検収時に衛生管理面から品質を確認する場合には、主として次のような点に注意します。

<食肉、魚介類>

- 1 鮮度は良いか。
- 2 品温は適切か。
- 3 変色はないか。
- 4 異臭がないか。
- 5 異物が混入していないか。
- 6 原産地表示はあるか。

<野菜・果物類>

- 1 鮮度は良いか。
- 2 病害痕、くされはないか。
- 3 変色、異臭がないか。
- 4 異物（虫、金属類、藁等）が混入していないか。
- 5 原産地表示はあるか。

<乾物類>

- 1 よく乾燥しているか。
- 2 かび等が発生していないか。
- 3 異臭がないか。
- 4 異物が混入していないか。
- 5 包装が破れていないか。

<加工品等>

- 1 異臭、変色、ぬめり等がないか。
- 2 包装が破れていないか。
- 3 異物が混入していないか。
- 4 大きさ、重さ、形はそろっているか。

<冷蔵、冷凍品>

- 1 保存温度は適切か。
- 2 包装は破れていないか。
- 3 冷凍品は、ダンボールや包装内部に霜が付いていないか。(再凍結品でないかを見分ける。)
- 4 異物が混入していないか。
- 5 異臭、変色等がないか。

★ 卵

ほとんどの卵は、GPセンター(洗卵選別包装施設)においてお湯(30℃以上で卵の温度より5℃以上高いこと)を吹きかけナイロンブラシでこすり、汚れを落としていきます。汚れを落とした後、次亜塩素酸ナトリウムの150ppm溶液で殺菌し、再びお湯をかけてすすいでいます。その後、直ちに温風などで乾かしてパックに詰めています。汚れが殻の表面に残っていることもあり、それを気にして再度洗うことがあります。洗うと気孔という殻にある穴から雑菌が水と一緒に卵の中に入ってしまうことがあります。目に付くような汚れは、洗わずに拭き取ったほうが鮮度を保つことができます。

平成11年11月1日から食品衛生法により、卵のパックなどへの「賞味期限表示」が義務付けられることになりました。この表示は、あくまで「生」(ナマ)で食べられる期間を示しています。賞味期限の過ぎたものでも、加熱調理をすれば食べるすることができます。卵のパック等への表示項目としては、この「賞味期限」のほかに農林水産省規格のサイズ(L、Mなど)、卵重(1個当たりの重さ)、卵重計量責任者、包装場所、保存方法、使用方法があります。

「保存方法」には、「冷蔵庫(10℃以下)で保存して下さい。」というように、必ず10℃以下で冷蔵保存することを明示します。また、「使用方法」には、「生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限後は十分加熱調理して下さい。」というように、賞味期限後は、十分に加熱調理して食べることを明示する必要があります。

良い卵の選び方は、卵全体のキメがこまかく、なめらかで光沢があり、表面が汚れていないものを選ぶことです。

中身については、割ったときに卵黄がこんもり盛り上がり、濃厚卵白がたっぷりあるものが新鮮な卵です。濃厚卵白は、厚みがあって、白濁していること、また、割ったときに殻から離れにくいのが新鮮な証拠です。

(新鮮な卵の卵白は、炭酸ガスが含まれているため、少し白く濁ったように見えます。)

★ 液卵

鶏卵を割卵して卵殻を取り除き、中身だけを集めたものです。卵黄の形状を残したものは、「ホール液卵」、中身を溶き混ぜて均質化したものは、「全液卵」、卵黄と卵白を分離したものは、「卵黄液」、「卵白液」と呼ばれています。これらに加糖・加塩したものもあります。液卵は、保存形態で冷蔵液卵、冷凍液卵があります。製造条件によって殺菌液卵と未殺菌液卵があります。学校給食では安全性の高い殺菌液卵を使用します。

凍結液卵を解凍する場合は、「流水解凍」と「冷蔵庫解凍」で行います。室温での解凍は、腐敗する恐れがあります。

凍結全液卵の解凍時間の目安は、流水解凍法（20℃）で6時間です。

<液卵の表示基準>

- (1) 名称（品名）
- (2) 消費期限又は賞味期限
- (3) 製造所の所在地・製造者氏名
- (4) 殺菌、未殺菌の別
- (5) 全卵、卵黄、卵白の別
- (6) 凍結しているものはその旨表示
- (7) 保存方法使用方法
- (8) 加糖・加塩した場合の糖、塩分割合
- (9) 殺菌液卵：殺菌温度時間、未殺菌液卵：飲食に供する際加熱殺菌の旨

<液卵の成分規格>

殺菌液卵：サルモネラ属菌 陰性（25gにつき）

未殺菌液卵：一般生菌数 10⁶個以下（1gにつき）

<液卵の保存基準>

液卵は8℃以下（冷凍は-15℃以下）で保存しなければならない。

三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。

食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに一回で使い切る量を購入すること

食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入する必要があります。さらに、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して、専用の容器で保管するなどにより、原材料の相互汚染を防ぐとともに、「学校給食衛生管理基準」別紙「学校給食の原材料、製品等の保存基準」に従い、次の点に注意して棚、冷蔵冷凍設備に保管します。

- 1 食品の保管室は、「学校給食衛生管理基準」別紙3「定期及び日常の衛生検査の点検票－⑧学校給食日常点検票（第8票）」に基づいて適切な温度管理がなされ、かつ衛生管理に十分留意されていることを確認し、記録すること。
- 2 食品の保管室にねずみ、はえ、ごきぶり等衛生害虫等がないこと。
- 3 食品は、60cm以上の高さに置き、床面に直接置かないこと。
- 4 各食品に最適な温度（「学校給食衛生管理基準」別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」等参照）で保存すること。
- 5 冷蔵庫・冷凍庫が完全に機能していることを作業前に毎日確認し、記録すること。
- 6 冷蔵庫・冷凍庫は、いつも清潔が保たれていること。
- 7 冷蔵庫・冷凍庫の中には食品を詰めすぎないこと。また、冷気がよく環流するように食品の間隔を十分とること。
- 8 牛乳については、専用の保冷库等により10℃以下に保管し、常に新鮮かつ良質なものが飲用に供されるよう、品質の保持に努めること。
- 9 開封した食品は、開封日を記入し、密封して保管すること。
- 10 調味料、乾物等の保存食品は先入れ・先出しを徹底すること。

四 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、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

食品の受け渡しは、検収室で適切に行うこと


納入の際には、検収室において受け渡しを行い、納入業者を下処理室及び調理室内に立ち入らせることのないようにします。前項に記載したように検収、記録をした後、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室へ持ち込みます。

五 食品は、検収室において、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等を持ち込まないこと。また、検収室内に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設けること。

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こと

食品は、検収室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ようにします。ダンボール等には、流通過程において様々な汚染を受けたり、衛生害虫等が潜んでいたり、卵を産み付けていたりするなどが考えられますので、下処理室及び食品の保管室に持ち込まないことが衛生を保つために大切です。さらに専用容器に移し替える時は、床面からの汚染や調理従業者の身体にかかる負担も考慮し、60cm以上の高さの置台で行います。

六 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て専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

 **食肉類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、衛生的な管理を行うこと**

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て専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、食品は保管中に変質したり、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫に汚染されることがあります。使用前には異常がないことを確かめる習慣をつけ点検に当たっては、次のような点に注意します。

- 1 異臭、変色やかびの発生等がないか。
- 2 ごきぶりのふん等の異物が混入していないか。
- 3 乾燥、吸湿していないか。
- 4 容器にかじり穴が空いていないか。
- 5 消費期限や賞味期限が過ぎていないか。

七 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

牛乳専用の保冷库等はいつも清潔にしておくこと

牛乳専用の保冷库を常に清潔で衛生的に保つための清掃方法として、次の点に注意します。

- 1 保冷库本体の内外、扉、パッキン部などは、乾いた衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭き上げる。
- 2 汚れがひどい場合は、洗剤を浸み込ませた衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で拭いた後、硬くしぼった別の衛生的な布きんで拭き上げる。
- 3 棚網、受皿を取り外し、洗剤で洗浄して乾燥させる。
- 4 月に1～2回、フィルターを取り外し、水洗いや掃除機での吸引などで清掃する。

★ 牛乳専用の保冷库と食品用冷蔵庫は別にする

牛乳は児童生徒が直接触れて飲むものなので、他の食品からの汚染を防がなくてはなりません。また、牛乳が他の食品と一緒に入っていることにより、ドアが頻繁に開閉され、適切な温度管理ができず、新鮮かつ良好な品質の保持が困難になります。したがって、牛乳専用の保冷库は、他の食品用冷蔵庫とは別に設置する必要があります。

八 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。

泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行うこと

泥がついた根菜類の泥落とし、葉物野菜の根切り等泥つきの野菜の処理は、下処理室を清潔に保つため検収室で行いません。