

広島県立三次中学校 給食調理等業務委託衛生管理基準

広島県立三次中学校給食調理等業務の履行に当たっては、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。

第1 施設・整備について

(1) 施設等

- ① 施設及び施設周辺の清掃、整理整頓し、不必要な物品を置かないこと。
- ② 調理室内は毎日清掃を行い、常に整理整頓し、清潔に保持すること。
- ③ 床及び排水溝の厨芥・残菜等は、適切に除去し清潔に保持すること。
- ④ 床はドライ運用に努めること。
- ⑤ 調理施設内に関係者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れないこと。
- ⑥ 調理施設内の温度・湿度は、適切（25℃以下・80%以下が望ましい。）に保つようにすること。

(2) 設備等

- ① 調理機器・器具類は、常に整備点検し清潔に保持すること。
- ② 調理機器・器具類は、下処理用・調理用・洗浄用等、処理の過程ごとに区別し、使用する前には必ず洗浄し消毒すること。
- ③ 採光、換気が十分かどうか確認すること。
- ④ 汚染区域と非汚染区域を区別し、人や台車の往来に注意すること。
- ⑤ 換気装置は、常に清潔に保ち、正常に作動しているか確認すること。
- ⑥ 手洗設備が清潔であるかどうか確認するとともに、消毒薬等を常備すること。
- ⑦ 冷蔵庫（5℃以下）・冷凍庫（-18℃以下）・食器消毒保管庫の温度を適正に管理するとともに、庫内を整理整頓し、清潔に保持すること。
また、食品からの溶出液（ドリップ）等により汚れた場合は、その都度清掃するとともに、1週間に1回以上は清掃し、記録すること。
- ⑧ 包丁・まな板等食器具類は、洗浄・消毒したものを使用すること。
- ⑨ 調理器具や食材料は、床から60cm以上離れたところで管理すること。

第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、食中毒の原因となる疾病（手指等の化膿性疾患等）及び食品を介して伝染する恐れのある疾病がある場合は、必要な措置をとること。
- ② 従事者又はその同居者が法定伝染病患者又はその疑いのある場合及び従事者が保菌者であると判明した場合は、必要な措置をとること。

(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・髪覆い・履物を着用すること。
- ② 爪は常に短く切り、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、作業区分毎に洗浄・消毒をするなど、手洗いは完全に励行すること。
特に、調理前・下処理後・汚物取扱い後・盛り付け作業前及び用便後は、念入りに行うこと。
- ② 調理施設内においては、私物の持ちこみ、喫煙その他食品衛生上の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(契約日から過去1年以内に実施したものは除く。)及び検便(赤痢菌・サルモネラ菌・パラチフス菌・腸チフス菌及び病原性大腸菌 0-157)を実施すること。また、契約期間中に学校給食従事者を変更する場合も同様とする。
- ② 従事者の健康状態に注意を払い、異常を認める場合には速やかに医師の診断を受けること。
- ③ 従事者の健康診断を定期的に行うこと。健康診断は、年1回の定期健康診断を含め、学期ごとに年3回実施すること。
- ④ 従事者の検便を定期的に行うこと。検便の実施回数は、月2回以上とする。
- ⑤ 上記①から④の結果、食品衛生上支障のある者、あるいは下痢症状・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の恐れがある者は、業務に従事させないこと。
- ⑥ ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状を診断された従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有しないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理業務を控えさせるなど適正な処置をとること。

また、家族等にノロウイルスによる発症者がいるなどの感染機会があった従事者については、速やかに高感度の検便検査を実施し、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、調理に従事することを控えさせるなどの手段を講じるように努めること。

- ⑦ 本業務に従事する者が受診する健康診断及び検便の検査に係る経費は、受託者の負担とする。

第3 調理・配送・回収等について

(1) 食材料の検収

- ① 食材料の納入に当たっては十分な検収を行い、その状況をチェックし記録すること。
また、学校給食用の食材料は、他の一般物資と区分して保管し、次の点に留意すること。
ア 物資と納品書の数量は一致しているか
イ 品名、賞味期限・消費期限、製造者名等の表示は適切か

ウ 品質及び鮮度等はよいか（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か

オ 冷蔵冷凍食品等の温度は適切か

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 加熱せずに喫食する原材料を受け入れる場合は、製造加工業者の衛生管理体制を確認すること。

（２）調理等

① 下処理

ア 下処理は、食肉類用、魚介類用、生食する野菜・果物類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 野菜・生食する果物は、オーバーフローさせた水槽で３回以上洗浄すること。

ウ 調理は、当日処理を原則とする。

ただし、前日に野菜等の皮むき（カッティングや生食するものは不可）を行う場合は、処理後、密封容器に入れ冷蔵庫で適切に保管すること。

② 調理

ア 調理開始の時刻は、概ね午前７時以降とし、盛り付け後喫食（概ね１２時４０分頃）までの時間が２時間以内となるよう努めること。

イ 手指は、作業区分毎に洗浄・消毒すること。

ウ 食品・調味料は、必ず計量して使用すること。

エ 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。

オ 調理過程での二次汚染を防止すること。

カ 食品の裁断方法は、加熱・調理にむらがないよう、出来栄等を考慮し、献立に応じて適正に行うこと。

キ 加熱調理は、適切に行うこと。また、焼き物・揚げ物などは、中心まで十分に加熱（７５℃以上、１分間）し、記録すること。二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品は、８５℃～９０℃で９０秒以上の加熱を行うこと。

ク 加熱調理した副食は十分に冷却を行うこととし、必要に応じて小分けし、強制冷却を行い、必要以上に室温で放置しないこと。

ケ 冷却用の機械器具（真空冷却機等）は、清潔なものをを用いること。

コ 調理に当たっては、異物の混入がないように最善の注意を払うこと。

③ 盛り付け

ア 盛り付けは、素手で行わないこと。（消毒した器具、又は使い捨てのビニール手袋を使用すること。）

イ 副食は、すべて冷却したものを盛り付けること。

ウ 指示された分量ごとにランチボックス等に入れ、主食・副食ごとの盛り付け開始時刻

を記録すること。

エ 残ったものは、速やかに廃棄し、翌日以降は使用しないこと。

(3) 配送等

- ① 配送車は、運搬中に一定の温度（低温：10℃以下、高温：65℃以上）を維持できる設備が備え付けられていること。
- ② 配送車は、毎日清掃し、定期的に洗浄し清潔に保つこと。
- ③ 配送及び回収に当たっては、他の一般商品との併用積載はしないこと。
- ④ 積荷の出し入れは迅速に行い、配送車の食品収納部の内部温度が上昇しないよう温度を適正に管理するとともに、扉を開けたまま放置しない等、衛生的に行うこと。
- ⑤ 積荷の出し入れは、広島県立三次中学校長（以下「中学校長」という。）があらかじめ指定した職員の立会いの下で行うこと。
- ⑥ 配送に当たっては、配送記録をつけること。

(4) 洗浄・消毒・保管等

- ① ランチボックス（主食用）、ランチボックス（副食用）、保温食缶、お玉、お碗食器、ランチボックス用運搬ケース（コンテナ）、箸、スプーン、給食用トレイ（以下「ランチボックス等」という）は、脂質・デンプン等の残留物あるいは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、食器消毒保管庫で速やかに消毒乾燥し、適切に保管すること。
- ② 運搬ケースは、常に清潔に保ち、必要に応じて洗浄等を行い、衛生的な場所で保管すること。
- ③ 食材料等を保管する場合は、ダンボールに入れたままにせず適切な容器に移して管理すること。

(5) 食材料の保存

- ① 給食用物資とし、食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して保存すること。
なお、これにより難しい場合は協議すること。
- ② 保存は、-20℃以下で2週間以上冷凍保存すること。
- ③ 保存食の採取にあたっては、日時及びその状況をチェックし記録すること。

第4 日常点検・定期点検等について

施設・設備の清掃、整理等に努め、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、その状況を日常的、定期的に記録し、中学校長へ報告すること。
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保管すること。

(1) 日常点検

日常点検は「学校給食日常点検票（様式1）」に基づき実施し、その状況をチェックし記録すること。

(2) 定期点検

- ① 施設等は、毎年度当初給食開始前に「学校給食施設等定期検査票（様式2）」に基づき実施し、その状況をチェックし記録したものを報告すること。
- ② 設備等は、毎月、「学校給食設備等の衛生管理定期検査票（様式3）」に基づき実施し、その状況をチェックし記録したものを報告すること。
- ③ 従事者の衛生管理及び検食、保存食の状況は、毎月、「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票及び学校給食用食品の検収・保管等定期検査票（様式4及び5）」に基づき実施し、その状況をチェックし記録したものを報告すること。
- ④ 調理過程は、毎月、「調理過程の定期検査票（様式6）」に基づき実施し、その状況をチェックし記録したものを報告すること。
- ⑤ 衛生管理体制は、毎月、「学校給食における衛生管理体制定期検査票（様式7）」に基づき実施し、その状況をチェックし記録したものを報告すること。

(3) 使用水の管理

使用水が地下水及び受水槽・高架水槽経由の場合は、1年に1回以上水質検査を実施するとともに、定期的に（地下水は毎日、受水槽、高架水槽経由は週1回以上）残留塩素の測定を行い、その状況をチェックし記録すること。

なお、水質検査及び塩素の測定結果は、中学校長が提示を求めた時にはこれに従うこと。

(4) ネズミ・衛生害虫の駆除

ネズミ・衛生害虫の発生状況を1か月に1回以上点検するとともに、発生を確認した場合はその都度駆除し、その状況を記録すること。

(5) 事故報告等

- ① 食材料の検収の結果、それらに異常のあった場合は、直ちに中学校長に連絡し、その指示に従うこと。

なお、連絡した内容等については、その状況を記録し、直ちに書面で報告すること。

- ② その他、業務を履行する上で突発的な事故により、仕様書どおりに履行できない場合は、直ちに中学校長へ連絡し、その指示に従うこと。

なお、連絡した内容等については、その状況を記録し、直ちに書面で報告すること。

- ③ 配送後、中学校長から食材料の異常及び食数不足等の連絡があった場合は、その指示に従うこと。

なお、その内容等については、状況を記録し、直ちに書面で報告すること。

- ④ 喫食後、食材料の異常等、仕様書どおりに履行できていないことが判明した場合、原因を明らかにし対策を立て、その内容等について翌日までに書面で報告すること。また、中学校長の指示により、生徒・保護者への説明を行うこと。

- ⑤ 他施設での調理の際に食中毒等が発生した場合は、発注者に報告すること