

清水町議会

総務文教常任委員会説明資料

平成27年11月19日

- ・ 学校給食管理関係の概要
- ・ 学校給食における危機管理マニュアル
- ・ 清水学校給食洗浄・消毒等衛生管理マニュアル
- ・ 清水学校給食アレルギー対応食の提供に係る実施要綱

清水町学校給食センター

学校給食管理関係の概要



清水町学校給食センター

清水町学校給食センターに係る学校給食管理関係の概要について

《調理施設》

○開設年次

- ・本町の学校給食は、昭和初期の凶作時に欠食児童のために、父母たちが米飯を持ち寄って給食活動を行ったのが始まりとされています。
- ・昭和40年に管内5番目の施設として、パン食を主体にした完全給食の給食センターを開設。
- ・平成9年2月現在地に、米飯給食を主体とした施設を整備し、現在に至る。

○施設の概要

- ・所在地及び敷地面積 清水町字清水基線67番地77 5,008.33 m² (雑)
- ・施設の床面積 給食センター棟 805.09 m²
スクールバス棟 679.00 m²
- ・厨房能力 1,700食 (現在1,000食)
- ・施設整備総事業費 651,303千円
 - 建築主体工事 209,090千円 電気設備工事 40,170千円
 - 機械設備工事 203,940千円 備品購入費 97,970千円
 - バス車庫棟 72,000千円 その他経費 28,033千円

《調理業務》

○給食業務体制

所長兼業務係長	1名	係員(事務職員)	1名
臨時技師補(運転技師員兼務)	1名	栄養教諭(清水小教諭兼務)	1名
臨時調理員	7名	代替調理員	4名

○調理員の作業分担

パン食日は7名体制、米飯日は9名体制で調理作業を行う。

① 作業分担

◆ 主な担当者。

- ・チーフ(総括) 佐藤啓子
- ・釜配食等(温食等の配食、釜・食器準備) 佐藤啓子、松新夏代、藤谷映美
- ・倉庫管理(食材管理) 藤森美智子、大川佳奈子
- ・数え物(給食数、パン、牛乳) 田村里美、片岡朋子

◆ 代替調理員

- ・米飯給食の調理作業に2名の代替調理員が入る。当面の作業組合(二人一組)の調理補助として代替職員1名が調理業務に従事する。(標準勤務時間4時間)
- ・臨時調理員の休み等で人員不足の際、代替調理員が調理業務の作業補助として入る。
- ・代替調理員登録者(4名)

城ひろみ、竹中今日子、奥山千尋、菊池美那

② 作業内容

午前 調理作業、各学校のクラス毎に配分・区分け作業等

午後 食器機材類の洗浄・消毒・乾化作業、翌日の食器機材類の数量の確認及び配分区分け、調理場内の清掃作業等

《給食数及び配送業務》

○給食配送施設数及び配送施設数（平成27年5月1日現在）

施設区分	施設数	児童生徒数	教職員等	合 計
小 学 校	2	446	58	504
中 学 校	2	252	38	290
熊牛保育所	1	10	3	13
幼 稚 園	1	49	8	57
給食センター			14	14
合 計	6	757	121	878

《給食費等》

○学校給食運営状況

- ①会計方式 平成9年度より、私会計（独自会計）から公会計（町一般会計）に移行
 ②給食1食当りグラム数

区 分	米 飯 (3回/週)	パ ン (5回/月)	麵 (4回/月)
小 学 校	1・2年 140g 3・4年 160g 5・6年 180g	50g	180g
中 学 校	220g	70g	230g

※摂取基準（文部科学省）は、小学生640kcal/食、中学生820kcal/食となっている。

③年間基準給食日数（清水町学校給食センター条例施行規則による。）

小学生・中学生	195食
へき地保育所（熊牛）	190食
幼稚園（月、火のみ）	72食

※学校長の要望により、各学校長・へき地保育所長・幼稚園長と給食センター所長が協議して年間給食数の調整ができる。（小学校平均196食、中学校平均193食）

④給食費（一食当り）

主食（米飯、パン、麵）、副食、牛乳に係る材料費相当分の負担とする。

・小学生	220円（内訳 主食47.00円、副食132.35円、牛乳40.65円）
・中学生	270円（内訳 主食59.16円、副食170.19円、牛乳40.65円）
・保育所・幼稚園	125円（副食分）
・職員	270円

※ 学校給食法に基づき人件費・施設設備整備費、修繕費、運営費は設置者負担と定められているため、原則として一食当りの給食費については、食材料費相当額を保護者負担としている。

※ 教職員の給食費は勤務先の学校の児童生徒と同額とし、職員については中学生の給食費と同額とする。

⑤管内の一食当り給食費状況

(平成27年4月現在)

区 分	小 学 生		中 学 生	
	最 高 額	広尾町	240	帯広市
平 均 額		228		273
最 低 額	鹿追町	200	鹿追町	240
清水町の順位		上から15番目		上から10番目

(陸別町 平成27年4月から、無償化。)

⑥給食費の減免(条例施行規則)

- ・児童、生徒が転入、転出したとき。
- ・給食が提供された日を対象として、児童、生徒が病気、事故その他の理由により、給食を受けなかった日が引き続き5日以上で、あらかじめ所長に届出があったとき。
- ・教育長が特に必要と認めたとき(インフルエンザ等による学級閉鎖等)。

○給食費等の改定経過(条例・規則等)

年 月 日(改正)	改 正 内 容			備 考(施行月日)
	年 間 給食日数	給 食 費 単 価(円)		
		小学生	中学生	
昭和55年3月24日改正	190	180	222	公布の日から施行
平成9年3月26日改正	(一〇一)	190	235	平成9年4月1日施行
平成11年12月24日改正	(一〇一)	200	247	平成12年4月1日施行
平成14年10月28日改正	195	(一〇一)	(一〇一)	平成15年4月1日施行
平成16年12月17日改正	195	(一〇一)	(一〇一)	平成17年4月1日施行
	(年間給食日数は協議により調整をする。)			
平成20年12月17日改正	195	220	270	平成21年4月1日施行

《委託業務》

○主な委託業務の推移

(単位:円)

業 務 名	委託業者名 (H26年度)	業務の内容	委 託 費 (実施額)		
			H25年度	H26年度	H27年度予算
空調ボイラー設備・自動制御装置保守点検業務	フジ暖房工業(株)	保守点検(2回/年)、オーバーホール(1回/年)	2,278,500	2,343,600	(予算) 2,376,000
排水処理施設保守点検業務	パナソニック環境エンジニア(株)	雑排水処理浄化施設保守管理	2,079,000	2,138,400	(予算) 2,160,000
調理員等健康診断	前田クリニック	一般健診・腰痛健診 @10,206/人 文書料 @2,160/人	144,271	148,522	(予算) 164,000
検便委託料	帯広臨床検査センター	赤痢、O157、サルモネラ菌検査 @464円/検体	131,844	156,915	(予算) 207,000

《その他会議等》

○学校給食センター運営委員会（条例）

- ・教育委員会の諮問に応じ、学校給食の円滑な実施の為に審議する。
- ・任期は2年とし、学校給食実施校の校長（2名）、PTA会長（2名）、公募委員（2名）、その他教育委員会が認めた者（養護教諭2名、給食モニター2名）。
- ・運営委員の定数は10名以内とし、委員会の会議は教育長が招集する。

○学校給食モニター会議

- ・学校給食の嗜好を把握して、給食内容の充実を図る。
- ・給食モニターは12名以内とし、各小中学校から推薦を受け、教育長が委嘱する。
- ・任期は1年とし、2ヶ月に1回程度学校で試食をし、感想と意見等を報告する。

○給食担当者会議

- ・学校内の給食の状況の確認及び給食献立等の協議・検討

○学校給食に関する教育委員会の方針

- (1) 学校給食法に基づき、学校給食の普及充実と児童生徒の健全な発達を図る。
- (2) 現時点では、給食調理・清掃洗浄に係る外注や委託の計画は持っていない。
- (3) 今後の給食業務のあり方については検討していく。
- (4) 学校給食を通じた食に関する指導に取り組む。（栄養教諭による食育の推進）
- (5) より安全で安心できる地元食材の活用。
- (6) おいしく栄養バランスの取れた給食の提供。

○学校給食センターの食材に対する考え方

- (1) 安全を第一に考え、発注段階で十勝産、北海道産、国内産等を基準に指定購入している。
- (2) 食材の約4割は地元業者から購入し、極力多くの食材を購入したい。（見積合わせ）
- (3) 残りの約6割については、道内産を中心に食材を選定している。
- (4) 価格の問題や安定的に供給が望めない物資は、十勝管内学校給食研究協議会物資部会で入札により共同購入している。
- (5) 週3回の米飯用の米は（財）北海道学校給食会より道産米「ななつぼし」を購入している。
- (6) 給食用牛乳については、道農政部が登録業者の地区割りにより、「よつ葉牛乳」より納入されているが、地元「あすなる牛乳」から同一金額で週2回購入している。

○（財）北海道学校給食会

学校給食用物資の共同購入を行っており、売渡価格については、道教委が承認する。

- ・取扱品目 小麦粉、パン等、精米、精米製品（米飯等）ほか給食用物資
- ・H27年度単価（当初価格）

（税抜き） 学校給食用精米 2,560円/10kg 道産米（ななつぼし）
パン（基準パン）49.00円/50g、54.19円/70g

※ H18年度から十勝産小麦粉（24年産から「きたほなみ」と「ゆめちから」の混合）を100%使用したパンを十勝地区は実施してきている。

《給食管理等の方針》

○遺伝子組み換え食品の給食に使用の考え

長期間食べ続けた場合の安全性などで、国民の積極的使用への支持が少ない状況下では給食用食材として使用しない。

○給食用食器の使用

環境ホルモン（内分泌かく乱物質）の問題が騒がれていた当時、プラスチック製容器が人体への悪影響が懸念されていたため、平成8年度から強化磁器に切り替えている。一昨年、環境に配慮されたPEN樹脂製の食器の使用を給食センター運営委員会等で検討したが、強化磁器の使用を継続することとなった。

○食物アレルギーの対応

学校給食における食物アレルギーの児童・生徒の対応するため、平成24年度から「清水町学校給食アレルギー対応食の提供に係る実施要綱」を制定し、教育委員会の判断の中で除去食・代替食等を提供できるよう、対象者決定基準を設けて対応している。

- ・ 決定基準
 - ① 医師の診察・検査により食物アレルギーと診断されている。
 - ② アレルゲンや症状、家庭での対応状況が把握でき、医師からも食物除去の指示がされている。
 - ③ 家庭においても食物除去を行うなど食事療法を行っている。
- ・ 実施方法
 - ① 対応食は、学校給食のうち主食の一部(パン、ラーメン)及び副食について実施するものとし、飲物(牛乳等)については実施しない。
 - ② 対応食は、学校給食の献立から食物アレルギーの起因となる食材料又はその成分を除去することを基本とし、献立内容によっては代替食を提供できるものとする。
 - ③ 調理場において除去すべ原因食品が混入しないように調理する。
 - ④ 保護者には通常の献立表の他、代替食品等を具体的に記載した献立表を配付する。
 - ⑤ 学校とは児童・生徒の様子について随時情報交換を行う。
 - ⑥ 食物アレルギーの症状の重い児童生徒には、コンテナの確認も含め原因食品が混入しないよう重複チェックを行う。

・ アレルギー対応食提供の状況（H27年度）

各小中学校児童生徒・幼稚園児 6月現在24名に対応

（乳、小麦、卵、ピーナッツ、大豆、いか、ごま、チョコレート、桃、パンなどの除去食及び代替食）

○食中毒対策としては

- (1) 給食に携わる職員は衛生管理面に細心の注意を払うことが最重要
- (2) 学校給食衛生管理基準の徹底
- (3) 洗浄・消毒マニュアル及び手洗いマニュアル（文部科学省発行）による衛生管理の徹底
- (4) 清水町学校給食洗浄・消毒等衛生管理マニュアルの実施

○食中毒及び感染症の防止策

①予防検査

- ・ 検便検査 直接従事者（栄養士、調理員） 2回／月
- 間接従事者（事務所職員、給食配送職員） 1回／月
- ・ 健康診断の実施（腰痛検査も含む） 1回／年
- ・ 保健所の調査・指導 2回／年

②留意事項

- ・ 調理従事者の健康状態を常に注意をはらうこと
- ・ 作業工程表、加熱調理後の記録簿等を整理保管すること
- ・ 保存食の採取を忘れずに行うこと
- ・ 本人や同居人に（下痢、発熱、嘔吐など）感染症の疑いがあるときは、調理作業に従事しないで医師の診断を仰ぐこと
- ・ 調理作業前は「個人用爪ブラシ」を使用し、十分に手洗いを行うこと
- ・ 調理作業時において、最終調理品（加熱済みの食品、ゆでた野菜を水冷する場合）は素手で扱わないこと

《勤務時間》

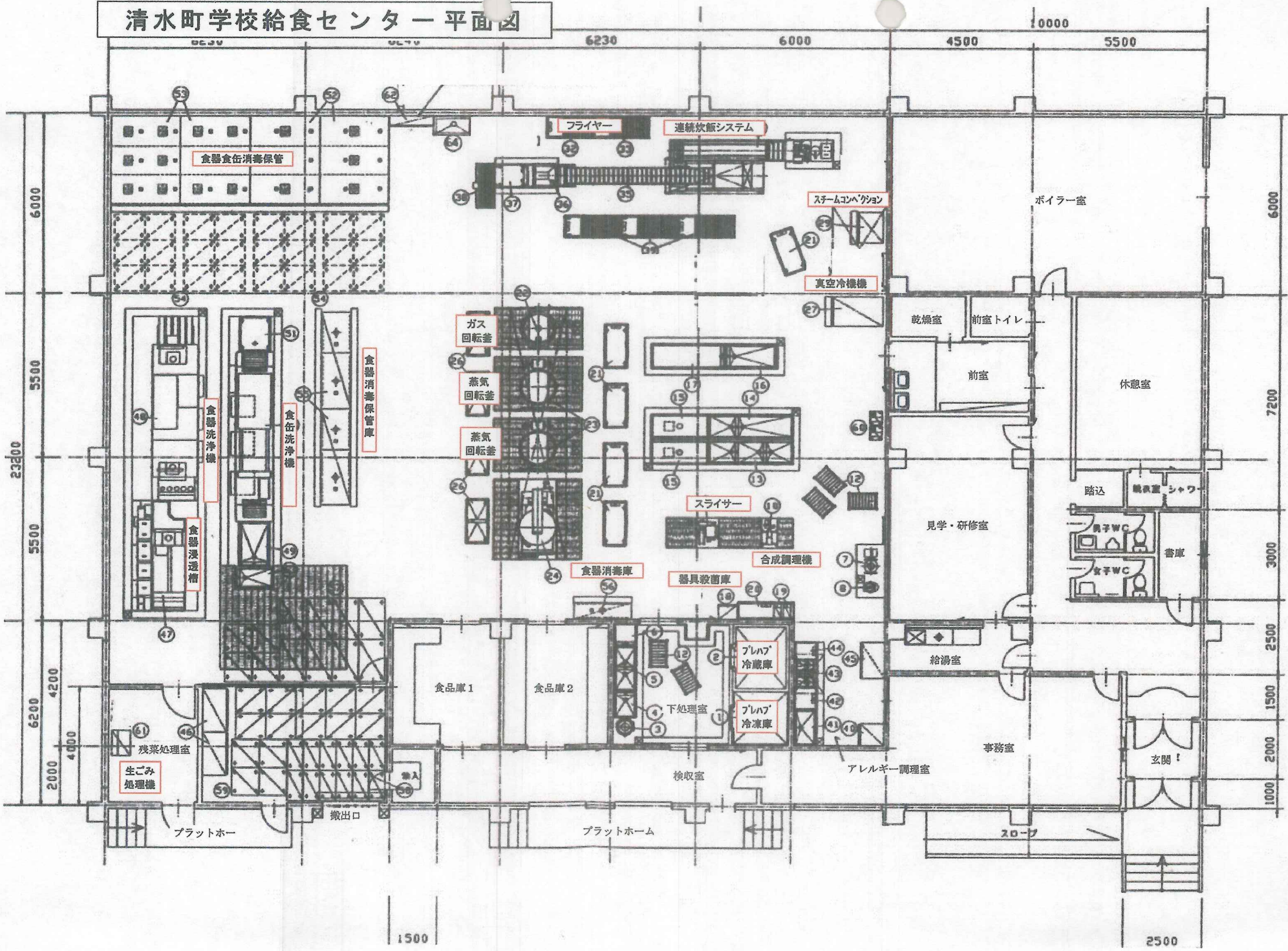
○職員（技師補及び運転技術員を除く。）の勤務時間表（平成 27 年度～）

給食調理を実施する期間	勤務時間	8 時00分から16時30分まで
	休憩時間	12時00分から12時45分まで
給食調理を実施しない期間	勤務時間	8 時45分から17時30分まで
	休憩時間	12時00分から13時00分まで

○技師補及び運転技術員の勤務時間表

給食調理を実施する期間	勤務時間	7 時00分から16時30分まで
	休憩時間	9 時00分から10時00分まで 12時00分から12時45分まで
給食調理を実施しない期間	勤務時間	8 時45分から17時30分まで
	休憩時間	12時00分から13時00分まで

清水町学校給食センター平面図



総務文教常任委員会所管事務調査資料

- ・ 学校給食における危機管理マニュアル
- ・ 清水学校給食洗浄・消毒等衛生管理マニュアル
- ・ 清水学校給食アレルギー対応食の提供に係る実施要綱

目 次

【本校のへんきんせい】

学校給食における危機管理マニュアル

2
2
2
3
4
4
4
4
6
6
6
6
6
6
7
7
7
8
8
8
8
8
9



清水町教育委員会学校教育課給食センター

(異物混入・食中毒対応マニュアル)

※

- 1. 異物混入の発生
- 2. 食中毒の発生
- 3. 異物混入の発生
- 4. 食中毒の発生
- 5. 異物混入の発生
- 6. 食中毒の発生
- 7. 異物混入の発生
- 8. 食中毒の発生
- 9. 異物混入の発生
- 10. 食中毒の発生

平成26年7月23日

目 次

【異物混入への対応】

1 異物混入の発見	
(1) 金属・ガラス類等危険な異物の場合(危険物)	・・・ 2
(2) 虫・毛髪・食材の包装材料の切れ端などの異物の場合(非危険物)	・・・ 2
2 異物の種類による対応の分類	
(1) 給食センター調理場内での異物発見時	・・・ 2
(2) 学校内での異物発見時	・・・ 3
(3) 教育委員会における連絡体制	・・・ 4
(4) 被害児童・生徒の保護者への説明と謝罪	・・・ 4
(5) 報道機関への対応について	・・・ 4

【食中毒への対応】

1 食中毒の的確な把握	・・・ 5
2 校内体制の確立	・・・ 5
3 関係機関への連絡体制	・・・ 5
4 児童生徒への対応について	・・・ 6
5 保護者への対応と事情説明	・・・ 6
6 原因の特定	・・・ 6
7 報道機関への対応について	・・・ 6

【異物混入の防止対策】

給食センターにおける異物混入防止対策

1 食材料の検収	・・・ 7
2 調理過程での遵守事項	
(1) 下処理室・調理場の点検	・・・ 7
(2) 調理員の遵守事項の点検	・・・ 8
3 業者から直接各学校へ配送する食材の管理	・・・ 8
4 給食センターから各学校への配送過程における点検	・・・ 8
5 異物混入の防止と児童・生徒に対する指導	・・・ 8
6 異物混入事例の記録保存による再発防止の分析	・・・ 9

※ 別添

- ・ 参考資料1 「関係機関の連絡先」
- ・ 参考資料2-1 「学校給食における作業点検要領」
- ・ 参考資料2-2 「機械・器具等保守日常点検表」
- ・ 参考資料2-3 「機械・器具等保守定期点検表」
- ・ 参考資料3 「異物混入事例記録保存様式」

【異物混入への対応】

1 異物混入の発見（異物の種類により対応を判断すること）

(1) 金属・ガラス類等危険な異物の場合(危険物)

金属やガラス類など、児童・生徒の生命に影響を及ぼすと判断される異物混入の場合は、児童・生徒の安全性を最優先に対応策について検討すること。

当該発見学級を含む学校全体の混入献立の喫食停止並びに異物混入の給食を保全すること。

(2) 虫・毛髪・食材の包装材料の切れ端などの異物の場合（非危険物）

① 大量混入などの恐れがない時

虫（食材に付着していたクロバネキノコバエ、ユスリカなど）や献立以外の食材料の混入（食物アレルギー対応食は喫食停止）、毛髪や食材の包装材料の切れ端、ナイロン樹脂の小片などの異物については、健康への影響度も少ないと思われるので、直接その異物を除去すること。

また、異物の種類によっては、給食センターに連絡して、代替りの献立の配送を依頼すること。

② 大量混入などの恐れがある時

衛生害虫（イエバエ・クロバエ、ゴキブリなど）と思われる異物や包装材料の切れ端などの異物が複数発見された場合は、他の学級にも混入していないか確認すること。複数の学級で発見された場合は、当該発見学級を含む学校全体の混入献立の喫食停止並びに異物混入の給食を保全すること。

2 異物の種類による対応の分類

(1) 給食センター調理場内での異物発見時

① 金属・ガラス類等の場合

調理員 ⇒ 栄養士 ⇒ 所長 ⇒ 校長
⇒ 学校教育課長 ⇒ 教育長

・所長は、給食実施の可否を判断し、学校長及び学校教育課長に連絡する。

② 虫・毛髪・梱包材料等の場合

調理員 ⇒ 栄養士 ⇒ 所長

・調理場内での異物発見時には、異物を除去の上、栄養士及び所長により安全確認を行う。ただし、大量混入などの恐れがある時には、所長は給食実施の可否を判断し、学校長及び学校教育課長に連絡する。

※ 製造工程や流通過程由来などの異物は、納入業者に連絡し、原因究明及び再発防止策を文書で報告させること。

(2) 学校内での異物発見時

① 金属・ガラス類等の場合

児童・生徒 ⇒ 担任 ⇒ 教頭 ⇒ 校長
⇒ 給食センター所長 ⇒ 学校教育課長
⇒ 他の学校長

- ・児童・生徒の被害状況を把握する。
- ・異物並びにその学級全部に係る混入献立の給食を保全する。
- ・教職員全員に周知し、校内の連絡体制（校内一斉放送等）を確立すること。
- ・当該児童・生徒並びにその児童・生徒のグループからも異物混入の状況について聴取すること。
- ・給食センター所長は現地に赴き、対応について学校長と協議するとともに速やかに学校教育課長に事故状況を報告し、今後の対応を協議する。
- ・教育委員会（学校教育課長・給食センター所長等）は、その他の学校の学校長等に混入献立の喫食を中止し、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査し、報告するよう連絡する。

② 虫・毛髪・梱包材料等の場合（大量混入などの恐れがない時）

児童・生徒 ⇒ 担任 ⇒ 教頭 ⇒ 校長
⇒ 給食センター所長

- ・異物を除去するか他の食器に盛り替え、安全確認のうえ給食を提供する。
- ・異物混入の程度によっては、代替りの給食献立の提供を給食センターに依頼する。
- ・給食担当者を通して、混入物を給食センターに戻し、必要に応じて混入原因について調査を行い、学校に給食センターから調査結果の報告を行う。

③ 梱包材料等の大量混入などが発見された場合（健康被害の恐れがある時）

児童・生徒 ⇒ 担任 ⇒ 教頭 ⇒ 校長
⇒ 給食センター所長 ⇒ 学校教育課長
⇒ 他の学校長

- ・異物並びにその学級全部に係る混入献立の給食を保全する。
- ・校内の連絡体制（校内一斉放送等）により、全学級での混入献立の喫食を一時中止し、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査する。
- ・複数の学級で異物が発見された場合は、当該発見学級を含む学校全体の混入献立の喫食停止並びに異物混入の給食を保全すること。
- ・給食センター所長は現地に赴き、対応について学校長と協議するとともに速やかに学校教育課長に事故状況を報告し、今後の対応を協議する。
- ・教育委員会（学校教育課長・給食センター所長等）は、その他の学校の学校長等に混入献立の喫食を中止し、児童生徒の安全確認及び喫食状況等を調査し、報告するよう連絡する。

(3) 教育委員会における連絡体制

給食センター（所長）⇔ 学校教育課（課長）⇔ 教育長
⇔ 十勝教育局、帯広保健所

学校教育課（課長）⇔ 新得警察署

（異物の種類や児童生徒の被害状況を把握してから、
校長との協議により調査依頼について検討する。）

※ 関係機関の連絡先は、別添の参考資料 1 に掲載。

※ 教育局及び保健所に報告すべき事故は、道教委発行「学校給食衛生管理マニュアル」等による。

(4) 被害児童・生徒の保護者への説明と謝罪

- ・異物混入があった当該学級においては、状況に応じて担任から児童・生徒に原因を調査する旨の説明をする。
- ・金属・ガラス類等危険な異物混入の場合は、教育委員会から保護者に混入の経過や再発防止対策についての説明と謝罪の文書を配布する。
- ・非危険物の異物混入により喫食を中止した場合は、教育委員会から関係する学級・学校の保護者に、事実経過等を文書で報告する。
- ・異物混入により児童生徒に健康被害があった場合は、学校長と協議の上、教育委員会は迅速かつ誠意を持って保護者への説明と謝罪を行なう。
- ・業者直接搬入物が原因の場合は、教育委員会から納入業者に原因究明及び再発防止の指導を行い、必要に応じて保護者への説明と謝罪を行なう。

(5) 報道機関への対応について

報道発表の判断基準は、教育委員会で協議のうえ決定する。

発表の判断基準は、原則として金属等の危険異物が学校で配食された給食から発見された場合とする。

報道発表すると判断した場合、又は新聞等で報道されることが想定される場合の対応窓口は、教育委員会（学校教育課長）に一本化する。

報道機関へ提供した情報内容は、各学校及び関係機関へも情報提供する。

【食中毒への対応】

1 食中毒の的確な把握

欠席者の欠席理由や校内に異常を訴える児童生徒、教職員の症状が腹痛、下痢、嘔吐、発熱などの食中毒症状である場合は、速やかに、学校から教育委員会（学校教育課長）・給食センターに連絡するとともに、学校医に連絡して医療的な指導を仰ぐこと。

- ・給食の献立、発生時間などについて把握すること。
- ・給食は、給食センターで保管していること。（2週間分）

※ 勤務時間内に発生するとは限らないので、時間外における緊急連絡体制についても整備しておくこと。

2 校内体制の確立

食中毒発生を把握した担任は、教頭・校長に報告し、職員全体に周知するなど、校内の連絡体制による情報の共有化と事故の概要の把握に努めること。

- ① 発症者の特定と人数（学年別、学級別、男女別）
- ② 症状の内容（腹痛・発熱・嘔吐・下痢）
- ③ 発症した日時と場所
- ④ 学校、学年、学級、地域等で行われた行事の有無
- ⑤ 医療機関への受診の有無

3 関係機関への連絡体制

学校（教頭）⇔ 学校教育課（課長）⇔ 教育長
⇔ 学校医、給食センター

（学校給食における集団食中毒の場合）

給食センター（所長）⇔ 学校教育課（課長）⇔ 教育長
⇔ 十勝教育局、帯広保健所

※ 学校給食以外の食中毒及びノロウイルス等による感染症の疑いの場合も、十勝教育局及び帯広保健所との連絡体制を整備する。

4 児童生徒への対応について

児童生徒の対応は、学校医・保健所・教育委員会と連携協力しながら、健康診断・出席停止・臨時休業・消毒・その他の措置について協議すること。

- ① 全員の健康観察
- ② 保健所の検便、喫食調査等への協力
- ③ 2次感染防止の対応

5 保護者への対応と事情説明

(1) 情報提供と依頼

- ① 正確な発生状況、食中毒についての正しい知識、児童生徒及び家族の健康管理の注意事項、今後の対策について、随時文書で周知する。その際、児童生徒のプライバシーなどの関係もあるので、配慮しながら経過説明すること。
- ② 児童生徒の健康状態に不安がある場合は、直ちに申し出るよう依頼する。
- ③ 保健所等の指示により検便、消毒、健康調査等を実施する場合は、その趣旨や実施方法を説明し、協力を依頼する。

(2) 質問等への回答

保護者からの質問等については、窓口を一本化し回答する。

(3) 発症児童生徒の保護者への対応

面会するなどし、今後の登校の可否については、医師の判断をもとに相談する。

6 原因の特定

給食センターは、保健所の調査に全面的に協力しながら原因究明にあたるため、次のとおり体制を整備する。

また、原因が特定されるまでは、給食センターからの給食提供を中止する。

- ① 調理場などの現状維持
- ② 調理員、配送等関係者の検便の実施（食材納入業者、パン・牛乳・デザート等納入業者も含む。）
- ③ 保存食の提供
- ④ 献立表、食材等一覧表、各種業務点検表など資料の提出

7 報道機関への対応について

窓口を一本化し、教育委員会（学校教育課長）が行う。

【異物混入の防止対策】

学校給食における異物混入の未然防止に向けて、調理場での作業工程並びに学校での給食受配において、給食センターや学校が点検すべき項目を整理したので遵守すること。

給食センターにおける異物混入防止対策

1 食材料の検収

食材については、缶詰・調味料等、常温で保存可能なものを除いて、当日納品を原則とする。納品時間は、学校給食調理従事者の勤務時間である8時以降の納品とし、検収室において検収を行う。

- ・肉類、魚類、野菜類、豆腐などの食材の検収、検収簿への記載
(パンは清水小・中学校にはパン工場から直接配送され、あすなろ牛乳は製造工場から直接学校に配送される。)
- ・安全性の点検
食材納入時における品質確認の徹底及び不良品の返品・交換
食品細菌検査表及び食品衛生監視票(写)の提出による確認

2 調理過程での遵守事項

(1) 下処理室・調理場の点検

- ① 調理場への、関係者以外の立ち入り禁止。
- ② 床、扉、窓等に汚染や破損がないか確認。
- ③ 調理場における調理機器・器具・用具の点検。
 - ・「学校給食における作業点検要領(参考資料2-1)」による点検・確認
 - ・「機械・器具等保守点検表(参考資料2-2、2-3)」による点検・確認
- ④ 機器等は正しい使用法により使用し、禁忌行為は行わない。
- ⑤ 調理場での窓の開放禁止(全閉)。
- ⑥ 常に整理整頓、清掃の実施。
- ⑦ 衛生管理チェックリストの各項目の確認、チェック。
- ⑧ 最終退勤者による機械警備及び施錠。

(2) 調理員の遵守事項の点検

調理員の遵守事項の点検は、具体的には「学校給食における作業点検要領」に従うものとし、各調理段階で細心の注意を払って、異物の発見に努めること。

3 業者から直接各学校へ配送する食材の管理

(1) 給食搬入口の施錠や開錠などの管理を厳重に行なう。

(2) 配膳担当員の遵守すべき事項

- ・給食パントリーの床、扉、窓に汚染、破損がないか確認
- ・牛乳冷蔵庫の管理
- ・休憩室における針の持ち込み及び使用は禁止
- ・給食センター配送の食器、食缶に異物がないか確認
- ・業者による学校配送(直送)品の引き渡しを受けるに際しては、数量や異常の有無、異物がないかを確認し、納品確認簿（納品伝票空欄）に記録。

4 給食センターから各学校への配送過程における点検

(1) 給食センターから各学校の給食搬入口までの、運転業務員・補助員に対する安全・衛生管理の徹底について指導すること。

(2) 出来上がった給食は、コンテナに入れて、各学校の給食搬入口へ配送し、各学校の公務補等配膳担当員が受け取る。コンテナを受け取った配膳担当員は、学年・クラスごとに分類し、ダムウェーターに乗せて、各階のパントリーに保管する。

(3) 各学校内での人為的な異物混入を避けるために、コンテナの保管やクラスワゴンの移動時間等について、各学校の状況に合わせて慎重に実施すること。

5 異物混入の防止と児童・生徒に対する指導

- ・教室での配食は、学級担任の管理・監督のもと異物が混入しないよう十分注意するとともに、目視確認を行うこと。
- ・給食当番の白衣・帽子等の着用など配食の過程において異物が混入しないよう、十分指導すること。
- ・各教室とも、コンパスの針、画鋏、ピン、ホッチキスの針などは、整理整頓と合わせて、針などの危険物が学校給食に混入した場合の危険性や命の大切さについて機会あるごとに指導すること。

6 異物混入事例の記録保存による再発防止の分析

- ・発生事例の年月日・異物内容・状況・原因・対応などの記録を保存し、異物混入事例のデータベース化による原因分析を行い、再発防止を図る。
- ・異物混入防止対策のため、調理前の納入物資の異物及び不良品等の発見についても賄材料納入品クレーム事例として記録保存し、未然防止を図る。

※ 具体的な記録保存様式は、別添の参考資料3に掲載。

関係機関の連絡先

北海道の機関

機関名	電話番号	URL・E-mail
北海道教育庁(代表)	011-231-4111	http://www.dokyoj.pref.hokkaido.lg.jp/
学校教育局健康・体育課 学校給食グループ	電話 011-204-5754 FAX 011-272-1234	
十勝教育局	0155-27-8657	http://www.dokyoj.pref.hokkaido.lg.jp/hk/tky/
教育支援課教育支援係	電話 0155-27-8631 FAX 0155-23-5320	
北海道帯広保健所		http://www.tokachi.pref.hokkaido.lg.jp/hk/hgc/
生活衛生課食品衛生係(直通) (直通FAX)	電話 0155-27-8702 FAX 0155-23-5467	
新得警察署	0156-64-0110	http://www.shintoku-syo.police.pref.hokkaido.lg.jp/index.html

清水町の機関

機関名	電話番号	URL・E-mail
清水町役場(代表)	電話 0156-62-2111 FAX 0156-62-5116	http://www.town.shimizu.hokkaido.jp/
学校教育課 (教育委員会)	0156-62-5138	
給食センター (学校教育課)	0156-62-2616	
子育て支援課	0156-69-2226	

小中学校等

機関名	電話番号	URL・E-mail
清水小学校	電話 0156-62-2082 FAX 0156-62-7206	
御影小学校	電話 0156-63-2560 FAX 0156-63-2787	
清水中学校	電話 0156-62-2617 FAX 0156-62-7207	
御影中学校	電話 0156-63-2562 FAX 0156-63-2788	
清水幼稚園	0156-62-5087	
熊牛保育所	0156-62-5765	

学校給食における作業点検要領

○ 異物混入の未然防止に向けた基本方針

児童生徒に安心・安全・おいしい給食の提供を基本として

1. 迅速・丁寧な作業に努めること。
2. 調理のプロとしての自覚を持って作業に当たること。
3. 職員相互の点検確認の励行に努めること。
4. 衛生管理チェックリストによる点検を必ず行うこと。

1 作業開始に当たっての点検・留意事項

(1)着衣等の点検	<p>1.清潔な着衣と、帽子とマスクをきちんと身につけること。マスクは鼻と口をしっかりと覆い、帽子は毛髪をしっかりと覆うこと。</p> <p>2.着衣等に毛髪や糸くずなどの異物が付着しないように点検すること。2人1組により、相互に点検すること。</p> <p>3.ポケットの中は空にして、調理に関係のないものは調理室に持ち込まないようにすること。</p>
(2)休憩室の安全確認	<p>1.縫い針やホッチキスの針など、一切の危険な異物の持ち込み禁止の徹底を図り、安全を確認すること。</p> <p>2.調理に必要な器具・用具等の補修などで使用するネジ・ビス等の作業用品は、事務室に備え付けて管理を徹底すること。</p>

2 下処理作業における留意事項

(1)使用器具の確認	1.ナイフや包丁の調理前・後の数量の確認と刃の破損などの形状の目視確認を行うこと。
(2)野菜等の洗浄	1.野菜、果物等の下処理は、流水で3回洗浄し、虫等の異物を取り除くこと。

3 調理作業における点検・留意事項

(1)食材の処理過程における留意事項	<p>1.缶詰の缶の処理について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・缶切りを使用して、フルーツなどの缶詰の缶を処理する場合、蓋の混入や、缶の切れ端の発生を防止すること。 ・缶の中に、切れ端が混入しないようにカットするとともに、しっかり缶切の状況を注視しながら作業を行い、缶本体と缶の蓋の数量についても確認すること。 <p>2.袋物の処理について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍食品などの入っているビニールなどの袋物の食材を処理する場合、切れ端が混入することのない様に処理すること。 ・はさみを使用する場合は、上部を切り離すこと。 ・ナイフを使用する場合は、上部片面を切ること。 ・カットの仕方としては、切れ端が生じないよう、2度切りはしないこと。2度切りをした場合は、切れ端の有無を確認すること。 ・ミキサーにカレールやハヤシルーなどの調味料を入れる場合、一袋ずつ上の部分をカットしてから、1袋ずつミキサーに入れること。 <p>3.ビンやポリタンク類の処理について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビンやポリタンクの蓋などの混入防止のために、ビンやポリタンクの作業終了後に蓋とビン本体の数量を確認すること。 ・ビンやポリタンクの蓋が、食缶へ混入しないように、保管場所を確保すること。
--------------------	--

<p>(2)調理機器の点検・確認事項 (作業前点検)</p>	<p>1.調理機器の共通点検・確認事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての調理機器において、ナットなどの部品の脱落があると、給食に混入する可能性があるため、機器の組み立ての際には、ナットなどのゆるみがないように点検するとともに、使用途中の確認も含めて、使用する前に必ず点検すること。 ・また、機器の刃についても、破損状態なども含めて点検すること。 ・使用後において、分解する場合、刃などは正しくセットすることと、使用前に試運転を行い、異音の状態なども点検すること。
<p>(3)調理用品の確認</p>	<p>1.ナイフと包丁</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理前・後の数量の確認 ・調理前・後の刃の目視確認をすることとし、刃に破損箇所がある場合は、使用しないこと。 <p>2.はさみ</p> <p>調理前・後の数量の確認を行うこと。</p> <p>3.プラスチック、ざる</p> <p>破損することのないように、取り扱いは大げさにすること。</p> <p>4.金属性のざるやバット</p> <p>破損しないように丁寧に扱うこと。</p> <p>5.調理台やカート等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ナットなどの部品については、使用する前後に必ず確認をすること。特に調理台の目視確認を行うこと。
<p>4 格納作業における留意事項</p>	
<p>(1)食器具等の格納</p>	<p>1.学校、学年、学級における数量の確認を複数で確実にすること。</p>
<p>(2)食缶の取り扱いと格納</p>	<p>1.蓋を完全に密閉することの確認を徹底すること。</p>
<p>(3)コンテナの確認</p>	<p>1.コンテナの接続部のビスやナット類の緩みや破損を確認すること。</p>
<p>5 その他</p>	
<p>(1)調理室等の整理整頓</p>	<p>1.調理室と調理機器の整理整頓の励行</p> <p>ドライバーなどの用具を使用した場合、使用後速やかに元の整理棚に戻すこと。</p>
<p>(2)その他</p>	<p>1.調理場内に掲示物を貼る場合、画鋲や小さなマグネットは、落ちて給食に混入する可能性があることから、使用しないこと。また、掲示物は最低限必要なもの限り、食品の取り扱いに影響の無い場所にテープ等で落下しないよう工夫すること。</p> <p>2.検収等に使用するえんぴつなどは芯の混入の可能性があるので、ボールペンなどを使用すること。</p>

参考資料 2-2

機械・器具等保守日常点検表

平成 年 月分

下処理室	ブレハブ冷蔵庫・冷凍庫																			
	球根皮むき機																			
厨房 (非汚染 区域)	カッターミキサー																			
	サイノ目切り機																			
	合成調理機																			
	フードスライサー																			
	真空冷却機																			
	スチームコンベクションオーブン																			
	米飯用戸棚																			
	連続炊飯システムユニット																			
	むらしコンベアー																			
	反転まぐし器																			
	ほぐし台																			
	フライヤー																			
	ガス回転釜																			
	ライスボイラー 2台																			
厨房 (汚染区 域)	食器消毒保管庫(電気式)																			
	消毒保管庫NASAシステム																			
	食器洗浄機																			
	食器下洗装置																			
	食器洗浄機																			
	自動食器浸透槽 その他の固定機械器具等																			
点検者印																				

*故障や異常が見つかった場合は、速やかに所長に報告し、指示を仰ぐこと

1. 給食センター業務係職員が点検記録すること。
2. 具体的点検記録方法は、機械・器具等のネジ等の緩みやはずれ、異物の付着などを目視で確認し、異常が無ければ点検表にチェックマークを入れること。
異常がありネジ等の増し締めを行い、又は破損・故障箇所が見つかった場合は、点検表に×を記入して所長に報告すること。
3. 機械等の点検手順は、別途作成する機械別点検シートにより点検すること。

参考資料 2-3

平成 年 月分 機械・器具等保守点検表

(共同調理場) 清水町学校給食センター

点検責任者 _____ 印 _____

点検者 _____ 印 _____

番号	機械	箇所	点検	点検日	故障等の有無	故障等の内容
1	合成調理機	1	毎週 1回 (月4回)		有・無	
					有・無	
					有・無	
					有・無	
2	フードスライサー (ベルト点検含む)	1	毎週 1回 (月4回)		有・無	
					有・無	
					有・無	
					有・無	
3	連続炊飯システムユニ オート (ボルト・ナット類の緩 み点検必須)	1	毎週 金曜日 (月4回)		有・無	
					有・無	
					有・無	
					有・無	
4	真空冷却機	1	1日 15日		有・無	
					有・無	
5	スチームコンベクション オープン	1	1日 15日		有・無	
					有・無	
6	ガス回転釜	1	1日 15日		有・無	
					有・無	
7	ライスボイラー	2	1日 15日		有・無	
					有・無	
8	フライヤー	1	1日 15日		有・無	
					有・無	
9	食器洗浄機	1	1日 15日		有・無	
					有・無	
10	食缶洗浄機	1	1日 15日		有・無	
					有・無	
11	球根皮むき機	1	毎月第4金 曜日		有・無	
12	カッターミキサー	1	毎月第4金 曜日		有・無	
13	サイノ目切り機	1	毎月第4金 曜日		有・無	
14	食器消毒保管庫(電気 式)	2	毎月第4金 曜日		有・無	
15	消毒保管庫NASAシ ステム	4	毎月第4金 曜日		有・無	
					有・無	
					有・無	
					有・無	
					有・無	

1. 定期点検は、機械毎の取扱説明書によるもののほか、固定金物及び固定金具の目視点検(変形、損傷、腐食の有無)を行い、各部ボルト類の緩みを確認し締め付けを行う。分解点検・清掃を行う場合は、2名以上で相互確認して点検する。
2. 専門的点検が必要な場合は、専門業者に指示を仰ぎ点検確認を行い、又は直接保守点検を業者に依頼して点検する。

参考資料 3

異物混入事例データ

清水町学校給食センター

異物の属性	食品の分類	食品の種類	発生日	異物の種類	発生状況	原料由来 製造工程由来 工場環境由来 流通由来	原因	措置	備考
動物性異物	複合調理食品	山菜そば	2014/4/1	ゲジの幼虫	〇〇小〇年〇組の給食時に山菜そばを食べ終えた児童が残した山菜の中に混入した虫を見つけた。	原料由来・製造工程由来	納入した山菜缶に虫(ゲジ)が混入していた。	山菜缶の納入業者への混入クレーム	製造メーカー(〇〇食品(〇〇県))より発生原因と再発防止策の報告あり(4月5日付け)

賄材料納入品クレーム事例データ

清水町学校給食センター

納入業者	食品の種類	クレーム内容	発生日	異物の種類 (混入の場合)	発生状況	原料由来 製造工程由来 工場環境由来 流通由来	原因	措置等(備考)
〇〇食品	たいやき	一部不良品	2014/4/1	緑色の樹脂製のような破片	調理員が下処理時に気づいた。	製造工程由来	製造管理工程の不備により、緑色のブラシの毛が混入。	納入品を返品後、納入業者より再発防止対策の報告あり(4月5日付)。

参考文献一覧

- ・ 第3次改訂版学校給食衛生管理マニュアル（道教委） h23.9
- ・ 道教委 学校における危機管理マニュアル h25.3
- ・ 茨城県教育委員会 学校給食における危機管理マニュアル例 h20.4
- ・ 多摩市教育委員会 異物混入・食中毒対応マニュアル h22.11
- ・ 松山市 学校給食衛生管理マニュアル（機器管理ほか） h22.11
- ・ 釧路市 学校給食における危機管理マニュアル h 22.12
- ・ 平塚市学校給食衛生マニュアル h24.4
- ・ 新発田市学校給食異物混入対応M h24.9
- ・ 松阪市の学校給食における危機管理マニュアル h25.4
- ・ 丸亀市 学校給食における危機管理マニュアル h25.6
- ・ 可児市 学校給食異物混入対応マニュアル h26.4

清水町のマニュアルの作成に当たっての留意事項

- マニュアルの対応区分の順番は、釧路市を参考として「異物混入への対応」、「食中毒への対応」、「異物混入の防止対策」の順とした。
- マニュアルでの異物混入の区分として、異物には2種類ある。1つ目は、口に入れると危険な金属・ガラス類などの「危険物」。2つ目は「非危険物」であり、虫・毛髪・食材の包装材料の切れ端などが誤って入ってしまった異物混入。ただし、非危険物でも衛生害虫やビニール片などの大量混入は危険物と同様に扱う。
- 2番目は、学校での異物発見時の流れについて定め、3番目に教育委員会の連絡体制を記載している。
- 4番目に被害児童生徒の保護者への説明と謝罪について明文化し、最後に報道発表の判断となる異物混入を金属等の危険異物を基準とした。
- 次の対応区分として食中毒への対応について定め、初期段階での的確な把握のための校内体制と関係機関の連絡体制を整備し、2次感染の防止対策と原因が特定されるまで給食停止となることを定めた。
- 異物混入の防止対策について、保健所より助言があった具体的な作業点検方法は別添の参考資料2「学校給食における作業点検要領」で規定した。
- 参考資料は、エクセルで作成した表を、ワードに貼り付けて資料集とした。

清水町学校給食洗淨・消毒等衛生管理マニュアル



清水町学校給食センター

平成23年4月

衛生管理項目

No.1 洗剤・消毒液取り扱いマニュアル ……1～3ページ

No.2 調理機械器具等の洗浄・消毒・保管マニュアル……4～7ページ

No.3 施設の清掃マニュアル……8～9ページ

No.1 洗剤・消毒液取り扱いマニュアル

洗剤・消毒液を適切に管理し、使用することは、薬剤等の食品への混入を防ぎ、洗浄・消毒効果を保持するために必要です。

1. 洗剤・消毒液の管理について

- (1) 各薬剤の入った容器は、確実に薬品名が判断できるように明記しておく。
- (2) 場所を決めて適切に保管する。

2. 管理状態の確認について

- (1) 原則として調理リーダーが、所定の場所に保管されているか確認する。
- (2) 在庫を確認し不足時は補う。

3. 各薬品について

<洗剤液>

(1) 食器洗浄機用洗剤（自動食器洗浄機用「ひまわり洗剤」）

希釈濃度・希釈方法：表示に従って適切な濃度に希釈する。

用途：食器洗浄機を使用した食器の洗浄

使用上の注意：他の洗剤や、消毒液と併用・混合しない。

(2) 調理器具類用洗剤（業務用粉石鹼）

希釈濃度・希釈方法：表示に従って適切な濃度に希釈する。

用途：上記以外の機械器具類の洗浄

使用方法：温水で希釈した液をスポンジなどにつけて使用する。

使用上の注意：洗剤分が残らないように、流水で十分にすすぐ。
他の洗剤や消毒液と併用・混合しない。

(3) 手洗い石鹼

希釈濃度・希釈方法：表示に従って適切な濃度に希釈する。

用途：手指の洗浄

使用方法：「手洗いマニュアル（文部科学省発行）」参照

<消毒液>

(1) 食品添加物用塩素（ピューラックス6%）

*キッチンハイターは、界面活性剤が入っているので食品には使用しない。

①希釈濃度：300倍（5mlを1.5ℓに）

※シンク等で溜めて10分間漬け置きする場合は、600倍（5mlを3ℓに）に希釈。

希釈方法：水道水で上記の濃度に希釈する。

用途 : 牛乳ケース、パンケース、品温計、保冷剤、冷蔵庫、冷凍庫、食器洗浄機、食器消毒保管庫、扇風機、ワゴン車、調理台、小型調理台、ざる置き台、シンク、野菜裁断機、ミキサー、ラック類、エプロン、ホース、スポンジ・たわし類、蛇口の消毒、爪ブラシ、トイレの消毒、衛生害虫を駆除した場所・道具、嘔吐物が付着した食器具等、床の消毒等

使用方法 : ・希釈液に5分(600倍希釈液は10分)浸漬後、流水で十分すすぐ。
(作業後のエプロン、ホース、スポンジ・たわし類、保冷剤等)
・希釈液を床にまき、5~10分後、流水ですすいで、水気をきる。(床)
・希釈液に浸した布きん等で拭く。
(上記以外のもの)

使用上の注意 : 他の消毒液と併用・混合しないこと。

②希釈濃度 : 300倍(5mlを1.5lに)

希釈方法 : 水道水で上記の濃度に希釈する。

用途 : はきもの・ワゴン車等のキャスターの消毒等

使用方法 : 足拭きマットに希釈液を入れる。

使用上の注意 : 他の消毒液と併用・混合しない。

足拭きマットの消毒液は、午前、午後の作業開始時に作る。

☆次亜塩素酸ナトリウム

次亜塩素酸ナトリウムは、塩素系の殺菌料として食品添加物にも指定され、殺菌力が強いので、広く使用されています。次亜塩素酸ナトリウムは、光と熱に弱いので遮光性のある容器に入れ、冷暗所に保存し、開封後は必ず密封してできるだけ早く使いきるようにしましょう。

消毒する前に必ずよく汚れを洗浄してから浸漬しないと消毒効果が著しく低下します。器具を浸漬して殺菌する場合は、200ppmで5分程度であり、むやみに長時間浸す必要はありません。

(2) アルコール

① 希釈濃度 : 原液

希釈方法 : 希釈しない。

用途 : シンク、調理台、小型調理台、ざる置き台、まな板、包丁、蛇口、エプロン、冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫、スチームコンベクション、米飯コンテナ、中心温度計、扇風機の消毒等

使用方法 : 洗浄して汚れを取り、水分をペーパータオルで拭き取った後、スプレーボトルを使用して、近い位置から噴霧し、ペーパータオルで拭きのばす。

使用上の注意 : 時間が経つと消毒効果が薄れるので、消毒するものを使用する直前に噴霧し、ペーパータオルで拭きのばす。

水分が残っていると、消毒効果がなくなるので、水分を十分に拭き取ってから噴霧し、ペーパータオルで拭きのばす。

火のそばでは引火する恐れがあるので、噴霧しない。

噴霧後は換気する。

② 希釈濃度 : 原液

希釈方法 : 希釈しない。

用途 : 手指の消毒

使用方法 : 石鹼で手指を洗い、流水で石鹼を十分洗い流した後、ペーパータオルで水気を拭き取ってから、アルコールをかけて、手指によくすり込む。

使用上の注意 : 水分が残っていると、消毒効果がなくなるので、水気を十分拭き取ってから、噴霧する。

☆消毒用アルコール

消毒用アルコールは、すぐれた殺菌効果を持っており、調理台や調理器具の殺菌剤として用いられています。即効力があり、一般細菌やカビ、食中毒菌等に広く効果がありますが、芽胞を持った菌やノロウイルスには効果がありません。

No.2 調理機械器具等の洗浄・消毒・保管マニュアル

調理機械器具等を正しく洗浄・消毒・保管することは、二次汚染を防ぐために大切です。洗浄時には、器具をできる限り分解して食中毒の原因となる汚れを落とすこと、消毒時には、増殖源となる食中毒菌を確実に消毒すること、保管時には、増殖条件である水分を残さず、衛生害虫からの再汚染を防ぐことが必要です。

【調理機械の洗浄消毒方法】

1. 球根皮むき機

- ① やすり盤をはずして、電気基盤に水がかからないように、主軸に1号缶等をかぶせ、やすり盤と本体を水洗いし、切り屑や汚れを除く。
- ② スポンジやたわしと洗剤を使って洗浄し、流水ですすぎ、十分に乾燥させる。

2. 野菜裁断機

- ① 刃をはずして、刃と本体を水洗いし、切り屑や汚れを除く。
- ② 洗剤を使って洗浄し、流水ですすぐ。
- ③ 刃は熱風消毒保管庫で消毒・乾燥した後、衛生的に保管する。
- ④ 本体は、アルコール消毒をし、清潔なビニール袋等で覆い、衛生的に保管する。

3. 攪拌機（ミキサー）

- ① 温水を入れ、スイッチを入れて下洗いを2～3回行う。
 - ② 洗剤で、ていねいに洗浄（特に羽根やパッキンの部分）した後、流水で洗剤を洗い流す。
 - ③ 温水をいれ、スイッチを入れてすすぎ洗いを2～3回行い、水気を切る。
 - ④ 乾燥後、アルコール消毒を行い、ふた等をして衛生的に保管する。
- * 取りはずしのできる部分は、すべてはずして洗う。
- * 電気基盤などの部品には、水をかけない。

4. 回転釜

- ① 温水で料理屑をゴミ用のザル等で受けて洗い流す。
- ② 洗剤を使って洗浄する。取っ手、回転レバー、水栓柱、水道の蛇口等も洗浄する。
- ③ 流水で洗剤を洗い流して、釜を傾けて水気を切り、水気が切れたら釜をもどし、ふたをして保管する。

5. スチームコンベクション

- ① 天板をはずして、スチームコンベクション用専用洗剤を使って洗浄し、流水ですすぐ。
- ② 本体は、温湯や洗剤液をつけた布きん等で、油分や汚れ等をふき取る。

6. 冷蔵庫

- ・ 庫内・外側の塩素消毒をする。
- ・ 作業開始前と肉・魚介類・卵などの汚染度が高い食品を扱った後は、取っ手のアルコール消毒をする。

7. 冷凍庫

- ・ 外側の塩素消毒をする。
- ・ 作業開始前と原材料を保存した後は、取っ手のアルコール消毒をする。

8. 食器洗浄機

- ・ 作業後、食品の屑を取り除き、屑うけと本体を洗浄する。
- ・ 週1回は、温湯と洗剤を使用してしばらく動かし、内部を洗浄する。
- ・ ブラシは使用後洗浄し、塩素消毒後、乾燥させる。

9. 食器消毒保管庫

- ・ 作業開始前に取っ手のアルコール消毒をする。
- ・ ワゴン車を出した後、外側の塩素消毒をする。
- ・ 週1回、側面・底面の汚れを拭き取る。

10. 扇風機

- ① 使用後、本体とカバーの塩素消毒をする。
- ② 清潔なビニール袋等で覆い、衛生的に保管する。
- ③ 使用直前に本体と羽根のアルコール消毒をする。

11. 調理台・小型調理台・ざる置き台

- ① 水洗いし、切り屑や汚れを除く。
 - ② 洗剤を使って洗浄し、流水ですすぎ、水切りワイパーや衛生的な布きんで拭きあげて、乾燥させる。
 - ③ 加熱調理後の食品、生食する食品を扱う前に、アルコール消毒をする。
- * 作業開始前は、必要に応じて塩素消毒をする。

12. シンク

- ① 水洗いし、切り屑や汚れを除く。
 - ② 洗剤を使って洗浄し、流水ですすぎ、水切りワイパーや衛生的な布きんで拭きあげて、乾燥させる。
- * 肉・魚介類・卵などの汚染度の高い食品を扱った後は、塩素消毒し、乾燥させる。
- ③ 生食する食品を扱う時は、水洗い後使用する。
- * 汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある時などは、洗剤で洗浄してから、水気を取り、

アルコール消毒をする。

- ④ 作業中に、非加熱食品を扱う時は、水洗いし、塩素消毒をして使用する。

1 3. ワゴン車 (配送用コンテナ)

- ① ワゴン車 (配送用コンテナ) は、1 週間に1 回以上洗剤を使って洗浄する。

* 台の裏側も洗浄し、水気をとって、乾燥させる。

* 洗浄しない日は、汚れをふき取り、塩素消毒する。その際、きれいな布きんを使用し、こまめに布きんと水 (消毒水) を替えながら行う。

- ② 作業開始前に、塩素消毒をする。

1 4. まな板・包丁

- ① 専用洗剤を使って洗浄し、流水ですすぐ。

- ② 食器消毒保管庫に入れて、消毒後、衛生的に保管する。

* 加熱調理後の食品、生食する食品に使用するものは、使用前日に食器消毒保管庫に保管する。

1 5. へら・ざる・食缶など

- ① 洗剤を使って洗浄し、流水ですすぐ。

- ② 水気をきった後、食器消毒保管庫で消毒し、衛生的に保管する。

* 肉・魚介類・卵等の専用容器は、午前の作業の最後に下処理室で洗浄後、食器消毒保管庫で消毒する。

* 加熱調理後の食品、生食する食品に使用するものは、使用前日に食器消毒保管庫に保管する。

1 6. 食器

- ① 食器洗浄機で洗浄し、流水ですすぐ。

- ② 水気をきった後、食器消毒保管庫で消毒し、保管する。

* 汚れがひどい場合は下洗いをする。

1 7. 中心温度計

- ① 使用後は中心温度計の測定棒を洗浄し、ペーパータオルで水分を拭き取り、全体をアルコール消毒し、衛生的に保管する。

- ② 調理中に測定棒を洗浄する場合は、手洗い場でていねいに水洗いする。

- ③ 使用直前に、アルコール消毒をする。

* 中心温度計のキャリブレーションは、沸騰したお湯と氷水でそれぞれ行い、衛生チェックリスト記録簿にそれぞれの温度を記録する。

(中心温度計には、番号か記号をつける。中心温度計は0℃から100℃以上計れるものとする。)

- * 中心温度計が故障したり、感度が悪くなったりしたら、点検、電池交換、修理をして正確な温度を測ることができるようにする。

18. 品温計

- ・ 作業後、汚れを拭き取り、全体をアルコール消毒する。
- * 品温計のキャリブレーションは、沸騰したお湯と氷水でそれぞれ行い、衛生チェックリスト記録簿にそれぞれの温度を記録する。
(品温計には、番号か記号をつける。品温計は-20℃から100℃以上計れるものとする。)
- * 品温計が故障したり、感度が悪くなったりしたら、点検、電池交換、修理をして正確な温度を測ることができるようにする。

19. 蛇口

- ・ 作業後、洗剤を使って洗浄し、流水で十分すすいだ後、塩素消毒をする。
- * 調理中に汚染された時は、洗剤を使って洗浄した後、水気を拭き取り、アルコール消毒をする。

20. ホース

- ① 作業後、ホースの外側を洗剤を使って洗浄し、流水で十分すすいだ後、塩素液に浸して内側も消毒をする。
- ② 流水で十分すすぎ、乾燥させて用途別に衛生的に保管する。

21. スポンジ・たわしなど

- ① 作業後、ゴミを取り除いてから洗剤を使って洗浄し、流水で十分すすいだ後、塩素液に浸して消毒をする。
- ② 流水で十分すすぎ、乾燥させて用途別に衛生的に保管する。

22. エプロン

- ① ビニールエプロンは作業後、下処理用、肉・魚介類・卵用は下処理室で、調理用、あえもの・配食用は下処理室とは別室で、洗剤を使って洗浄し、塩素液に浸して消毒する。
- ② 水がよく切れるように、それぞれ使用する部屋の衛生的な場所に下す。
- ③ 乾燥後、用途別に衛生的に保管する。

23. 布きん

- ① 使用は、調理作業後とし、材質は不織布が望ましく、原則使い捨てとする。
- ② 枚数を多く用意して使い回しを避ける。
- ③ 使い捨てを原則とするが、枚数が不足した場合は、専用のバケツ等に温水と洗剤を加えて漬け置き液を作り、使用済みの布きんを漬け込む(汚染区域用と非汚染区域用を区別する)。
 - ・ 手もみ洗いをし、流水で十分すすぎ、塩素液に浸して消毒する。
 - ・ 流水で十分すすぎ、乾燥させ、衛生的な専用容器で保管する。

No.3 施設の清掃マニュアル

施設の清掃は、二次汚染を防ぐために大切なことです。食中毒や異物混入の原因となる汚れ・ゴミ・ほこり等や水分を取り除き、確実に清掃・消毒をすることが必要です。

1. 床

- ・ 清掃は下記の通り行う。月1、2回専用洗剤で行う。
- ・ 肉・魚介類・卵等汚染度の高い食品が床に落ちた時は、取り除いた後ペーパータオル等で水拭きする。汚染した箇所を塩素液を浸したペーパータオルで5～10分覆った後、水拭きする。

(1) 調理場

- ・ 作業後は、水拭きした後、から拭きする。（毎日）
- * 油やドリップ等で汚れた床や回転釜周辺の床は、専用洗剤を使って、ブラシでこすり洗いし、流水で洗い流した後、水切りワイパーで、十分に水気を切る。

(2) 下処理室・洗浄室

- ・ 専用洗剤を使って、ブラシでこすり洗いし、流水で洗い流した後、水切りワイパーで、十分に水気を切る。（毎日）

2. 食品保管庫

- ・ 床のゴミを掃いて取り除き、水拭きした後、から拭きする。（毎日）
- ・ 棚を水拭きする。（週1回）

3. 手洗い室

- ・ 手洗いシンクと給水栓は、洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いし、流水ですすぎ、水気をふき取る。（毎日）
- ・ 爪ブラシは使用后、流水ですすぎ、塩素液に浸して消毒する。流水ですすぎ、乾燥しやすい状態で保管する。（毎日）

4. 便所（前室）

(1) ドアノブ・給水レバー

- ・ 水拭きし、塩素液を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き、5～10分後に浸すように水拭きし、水気をふき取る。（毎日）

(2) 便座・蓋

- ・ 洗剤を含ませた布で拭き、塩素液を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き、5～10分後に浸すように水拭きし、水気をふき取る。（毎日）

(3) 便器（毎日）

- ① 便所用洗剤を便器内側に塗布し、専用ブラシでこすり洗いする。
- ② 便器外側は便所用洗剤を含ませた布で拭く。
- ③ 数回、水を流して内部をよくすすぐ。

* サンポールなど酸性洗剤は、塩素系洗剤と混ぜ合わせると塩素ガスが発生するので、取り扱いに注意する。

- ④ 便器内部・フチ部に塩素液を塗布し、5～10分後に数回水を流し、よくすすぐ。
(注意事項は「洗剤・消毒マニュアルパート2（文部科学省発行）」のP27～28参照)
- ⑤ 便器外側は、水拭きする。

(4) 履物

- ・ 洗剤で洗浄し、流水ですすぐ。専用バケツに入れた塩素液に5～10分間漬け込んだ後、流水ですすいで乾燥させる。

(5) 床

- ① 床のゴミを取り除き、床の材質にあった洗剤液を含ませた専用スポンジ等で床全体をまんべんなくこすり洗いし、水拭きする。
- ② 塩素液を浸した専用スポンジ等で拭き、水拭きし乾燥させる。

(6) 壁

- ・ 床から1m程度の高さの壁を水拭きし、塩素液を浸した布で5～10分後に水拭きする。

5. 排水溝

- ・ グレーチングをはずし、ゴミ受けざるの野菜くず等を取り除き、専用洗剤を使って溝をブラシでこすり洗いし、流水で洗い流す。（毎日）
- ・ グレーチングは洗剤を使って溝をブラシでこすり洗いし、流水で洗い流す。
(週1回または汚れた時)

清水町学校給食アレルギー対応食の提供に係る実施要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、食物アレルギーを有する児童・生徒が学校給食に対する不安を解消して「食の大切さ」や「食事の楽しさ」を理解できる環境整備を目指し、アレルギー対応食の提供(以下「対応食」という。)を実施するため、必要な事項を定めるものとする。

(対象者)

第2条 対応食の対象となる児童・生徒は、食物アレルギー性疾患を有し、次の項目の全てに該当する者とする。

- (1) 医師の診察・検査により食物アレルギーと診断されている。
- (2) アレルゲンや症状、家庭での対応状況が把握でき、医師からも食物除去の指示がされている。
- (3) 家庭においても食物除去を行うなど食事療法を行っている。

(アレルギー対応食の内容等)

第3条 対応食は、学校給食のうち主食の一部(パン、ラーメン)及び副食について実施するものとし、飲物(牛乳等)については実施しない。

2 対応食は、学校給食の献立から食物アレルギーの起因となる食材料又はその成分を除去することを基本とし、献立内容によっては代替食を提供できるものとする。

(意向調査)

第4条 対応食の実施を希望する保護者(以下「希望保護者」という。)は、学校給食アレルギー対応食実施意向調査票(以下「調査票(様式第1号)」という。)を児童・生徒の在籍する学校(以下「在籍校」という。)を通じて教育委員会に提出するものとする。

2 教育委員会は、前項の調査票を受理したときは、希望保護者に対し、対応食の内容について説明を行うものとする。

(実施の申込及び決定)

第5条 前条第2項の説明を受けたうえで、対応食の実施を申し込もうとする保護者(以下「申込保護者」という。)は、学校給食アレルギー対応食実施申請書(様式第2号)に食物アレルギー調査票(様式第3号)及び医師の診断書等を添えて在籍校を通じて教育委員会に提出しなければならない。

2 教育委員会は、前項の申請書を受理したときは、対応食の実施の必要性等を審査し、対応食の実施の可否について決定し、その旨を学校給食アレルギー対応食実施決定通知書(様式第4号)により申込保護者に通知するものとする。

(対応食献立等)

第6条 学校給食センターは、前条第2項に規定する実施の決定通知を受けた申込保護者に対し、対応食提供を実施する月の前月の25日までに在籍校を通じて実

施月の1箇月間の対応食献立一覧表を送付するものとする。

2 前項の対応食献立一覧表の送付を受けた保護者は、その内容を確認の上、対応食の変更又は中止を希望する場合、在籍校を通じて学校給食センターに申し出るものとする。

3 教育委員会は、実施月の中で食材料等の理由から対応食提供の実施が困難な日がある場合については、申込保護者に対し、弁当の持参日を指定できるものとする。

(給食費の減額)

第7条 教育委員会は、前条第3項の規定による弁当の持参日については、申込保護者から徴収する給食費を減額することができる。

(変更等の届出)

第8条 申込保護者は、対応食の実施内容の変更又は中止を希望するときは、学校給食アレルギー対応食実施継続(変更・中止)届出書(様式第5号)を変更等の実施7日前までに在籍校を通じて教育委員会に提出しなければならない。

2 申込保護者は、毎年度、対象となる児童・生徒の学年当初の時期に、前項の規定による継続届出書に変更の有無を記入し、在籍校を通じて教育委員会に提出するものとする。

(補則)

第9条 この要綱に定めるもののほか、学校給食アレルギー対応食の提供について必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

この要綱は、平成24年4月1日から適用する。