

会津坂下町学校給食安全衛生管理基準

1. 食品衛生責任者の責務

- (1) 食品衛生責任者は、関係法令を遵守し、学校給食の安全衛生を管理徹底しなければならない。
- (2) 食品衛生責任者は、調理搬送従事者(以下学校給食従事者とする。)がこの基準を遵守し、調理搬送作業を行うよう指導する。
- (3) 食品衛生責任者は、学校給食従事者の衛生管理に関し常に気を配り、衛生上、好ましくないことについてはその改善を図る。
- (4) 食品衛生責任者は、学校給食従事者が体調不良を訴えた際、業務に就くことのないよう人的配置を行う。学校給食従事者本人若しくは同居人に下痢・発熱・腹痛・嘔吐など、感染症又はその疑いの症状がある場合は、医療機関に受診させ感染症疾患の有無を確認し、その指示に従うこととし、学校給食への感染の拡大を防ぐこととする。なお、学校給食従事者は、医療機関の診断を受け、症状の原因が判明するまで従事しないこととする。これらの内容についてはすみやかに町の管理者に報告すること。
- (5) ノロウィルスの原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウィルスを保有していないことが確認されるまでの間、従事しないこととする。また、家族がノロウィルス発症者の場合や発症者と一緒に会食するなど感染機会のあった場合などは速やかに高感度の検便検査を実施し、ノロウィルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理搬送業務に従事しないこととする。
- (6) 食品衛生責任者は、最新の学校給食衛生管理基準に基づいた日常点検票等における各種点検作業を行い、日常点検票に記録をし、町の確認を受けること。(町の確認者は学校給食センター所長や代理者〈以下所長等とする。〉・栄養教諭又は学校栄養職員〈以下栄養教諭等とする。〉である。)
- (7) 日常点検のうち、調理搬送従事者の健康チェックを行い、次のことに該当するものを調理搬送業務に従事させないこと。また、手指や顔に傷などのあるものは、完全に傷を防護し、使い捨て手袋を二重に着用し、サラダ、生で食する果物等の担当からはずし、下処理(生食野菜と果物洗浄以外)などに従事させること。

健康チェック

本人について ①下痢をしている者はいない。②発熱・腹痛・嘔吐をしていない。③本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。④感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。⑤手指・顔面に化膿性疾患があるものはない。⑥爪は短く切ってある。⑦白衣・マスク・帽子は清潔。⑧履物は清潔である。⑨石鹸、アルコールで手指を洗浄・消毒した。⑩適切な服装をしている。

家族について ①下痢をしていない。②発熱・腹痛・嘔吐をしていない。③感染症の感染又はその疑いがあるものはない。

- (8) 食品衛生責任者は、所長等又は栄養教諭等の許可なく、給食センター内に外部の者を入れてはならない。特に調理室、下処理室、炊飯室、洗浄室など調理・洗浄にかかわる部分に検便検査等で衛生的と確認のとれていないものを入れることは厳禁である。(基本的に修理・修繕に関しても同様で、検便等で衛生的と確認されている者が専用の着衣をして内部に入ることとする。緊急的な事態の修繕の場合で、検便検査の結果が無いものを調理室に入れる場合は、専用着衣を身につけさせ、食品・機材に触らせないようにして行うこととする。)
- (9) 食品衛生責任者は、日常点検の結果及び業務遂行中に異常がみられ、給食実施に支障をきたす場合は、すみやかに所長等と栄養教諭等に報告すること。
- (10) 食品衛生責任者は、学校給食従事者を従事させる事前に、学校給食調理員のための標準的研修プログラム(学校給食衛生管理基準別紙2)を網羅した研修を行うこと。また事前に手洗い・洗浄マニュアルなど文部科学省関係マニュアルの内容を熟知させ、実践させることとする。
- (11) 食品衛生責任者は、学校給食従事者に月2回以上の検便検査と年2回程度の健康診断を受けさせ、異常がないか確認し、町に内容を報告すること。

2. 調理搬送業務従事者(以下学校給食従事者)の責務

- (1) 学校給食従事者は、日常的に健康管理し、体調に異常がある場合は必ず食品衛生責任者に報告し、その指示を受けなければならない。下痢・嘔吐・発熱などの感染症、食中毒の疑いがある場合は必ず医師の診断を受け、検便等の処置を受け、食品衛生責任者に報告する。
- (2) 学校給食従事者が作業にあたる場合は次の事項について注意すること。
 - ① 学校給食従事者は、身体及び衣服を常に清潔にし、業務中は専用の清潔な白衣、帽子、マスク、前掛け及び、履物を適宜使用すること。白衣等の着衣は調理用と洗浄用と区別する。また、学校給食センター内にある専用洗濯機を用いて洗浄する。(私物の洗濯は不可。)
 - ② 前掛けは、下処理用、調理用、洗浄用を大区分とし、その他検収用、肉魚卵下処理用、サラダ用、果物用、配食用と使い分け、色分することとする。また、毎日洗浄、乾燥、消毒したものを使用することとする。
 - ③ 調理場内の便所を使用する場合は、学校給食従事者専用トイレを使用する。トイレ前で白衣・靴を脱ぎ、トイレ専用履物で前室に入りズボンを脱ぎ個室に入り、用便後衣服に触れる前に便器に座ったまま着実に手洗い、消毒する。(文科省による作業中の手洗い)洗浄した手で下着を付け、前室で再度手を洗ってから(作業中の手洗い)白衣等を身につけることとする。なお、下処理・調理・洗浄室に入る前に再度手を洗うこととする。(標準的な手洗い)
 - ④ 調理作業に当たる際、毛髪がはみださないようにし、身支度が整ったかどうか必ず鏡で確認し、他の従事者に背後の確認等をしてもらい、異物混入を防ぐこと。顔や毛髪に触れた場合は、必ず手洗いをする。
 - ⑤ 調理作業中は白衣を着用し、休憩中は白衣を脱ぐこと。敷地内の業務内外出時は白衣を脱ぎ、泥砂汚れを調理室にもちこまないこととする。また、その他の外出に関しては着衣を交換して外出すること。
 - ⑥ 学校給食従事者は、爪を短く切り、アクセサリ、香水、マニキュアおよび過度の整髪料をつけて勤務を行わない。(異物混入防止の徹底を図る。)

- ⑦ 学校給食従事者は、調理室に私物を持ち込むことや喫煙を行ってはならない。また、食品衛生上好ましくない行為を行ってはならない。また、ボールペンのキャップ、クリップ、ボタン(はずれかけているものなど)など、異物混入となるものについては調理場に持ち込まない。
- ⑧ 下処理室・調理室・洗浄室は専用のシューズを履き、作業終了後は洗浄・消毒・乾燥すること。
- ⑨ 調理・洗浄作業上、トラブルが発生した場合はすみやかに食品衛生責任者に申し出ること。(報告・連絡・相談の実施を怠らない。)
- ⑩ 調理洗浄作業中はHACCPの概念のもと、時間・温度等の計測と記録を行う。定められた書類の提出基礎となるため、漏れのないように報告する。
- ⑪ 作業終了後は、手荒れ予防を怠らないこと。(黄色ブドウ球菌の繁殖を防ぐ。)

(3) 手洗いについて

文部科学省の手洗いマニュアルに沿って行うこと。また、①作業開始及び用便後②汚染作業区域から非汚染区域作業に移動するときは標準的な手洗いを行う。③食品に直接触れる作業に当たる直前と④生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は作業中の手洗いを行う。

3. 使用水の衛生管理

(1) 確認方法

- ① 調理室の水道は、毎朝、各蛇口から一定量の水を約 5 分間程度放水し、1 か所の残留塩素濃度(0.1 mg/l)、色、濁り、臭い、異物、味について確認し、記録を残すこと。(確認についてはコップや黒紙を用いて行う。)
- ② 測定の結果、異常があった場合は、再度放水し、検査を行い、なお不適であった場合には、学校給食センター所長等と栄養教諭等に申し出て、指示を仰ぐこと。なお、再検査で不適になった場合には、使用水 10 を清潔なビニール袋に採取し、保存用原材料と同様に-20℃以下で 2 週間以上冷凍保存すること。

4. 食材の衛生管理

(1) 保存食の採取

- ① 検収後、原材料を 50 g 程度ずつ採取し、ビニール袋等に密封していれ、専用冷凍庫に－20℃以下で 2 週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違ふ場合は、それぞれ保存すること。また、採取時間と採取者は原材料ごと記録する。
- ② 保存食原材料は、洗浄しないものを採取する。採取の場合は、毎日洗浄・消毒をおこなっている専用の包丁・まな板を使用して行う。ただし卵については、割卵し、混合したものから 50 g 程度採取すること。

保存食不要の食品等

- ・ 調味料で、賞味期限が半年以上のもの（塩、砂糖、醤油、味噌、ソース、香辛料など）
- ・ 乾物類 （乾燥わかめ、干しいたけ、春雨、こうや豆腐など）
- ・ 缶詰類

- ③ ビニール袋にいれた保存用原材料は、さらに大きなビニール袋にまとめて入れ、完全に密封し、採取日時、破棄予定日を記入し、専用冷凍庫に保管する。
- ④ 保存温度は－20℃以下で 2 週間以上保存する。期限を過ぎたものは保存食に異常がないことを確かめて廃棄し、異常の有無、廃棄時間、廃棄者を記録する。
- ⑤ 調理後、完成した料理を保存食として、ロット毎に 50 グラム程度ずつ採取し、ビニール袋に入れてきちんと密封して保存する。温度の高いものは、荒熱をとってから保存する。アレルギー食も同様とする。

(2) 食材、食品の取り扱い

- ① 検収室は、外気や昆虫、砂などの異物の流入を防ぐため、前室の戸をしめてから行うこととする。業者は、前室前に食材料を運び込み、完全に運び終わってから前室を開けて品物を入れ、検収室内で検収作業を受けるようにする。
- ② 検収は、衛生管理責任者の指導のもと行い、品名、数量、納品時間、納入業者、製造業者、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、ロット番号その他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。保冷を要する生鮮食料品（肉、魚、卵、豆腐類、練り製品類、品温管理の必要なもやしなど）や冷凍食品については食材の温度を計測し、記録する。また、各食品専用の保冷库で保冷するので、保冷库に入れた時間と保冷库の温度も記録する。（検収票に記載する。）
- ③ 食材を点検して異常があれば使用しない。長い時間常温放置された生鮮食料品は使用しない。生鮮食料品の食材の温度が比較的高い（10℃以上）などの不適の場合、速やかに食品衛生責任者に報告する。また、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。

- ④ 検収には必ず準備、補助のため人員を配置すること。そのため、検収担当者職員の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。
- ⑤ 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等にダンボール類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 60 cm 以上の高さの置き台に置くこと。検収用の重量秤は、①野菜用②肉魚卵用と明示して使い分けること。また、根菜類に関しても専用の入れ物に移し替えながらピーラーまで移動すること。
- ⑥ 食品を保管する必要がある場合は、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごと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、各食材専用の棚又は冷蔵冷凍施設に保管すること。（なお、原材料の保管場所は①肉、魚、卵の冷蔵庫 ②冷凍野菜の冷凍庫 ③その他の冷凍食品の冷凍庫 ④その他の冷蔵品をいれる冷凍庫⑤調味料室などがある。その他、⑥センターで半調理済みの主菜を保冷する冷蔵庫 ⑦センターでカット終了野菜の保管冷蔵庫 ⑧サラダ用冷蔵庫 ⑨カット終了果物の保冷冷蔵庫 ⑩原材料保存専用冷凍庫 ⑪保冷材用冷凍庫 などがあるので明示して使い分けること。）
- ⑦ 泥つきの根菜類（じゃがいも、たまねぎ）の一次処理については所定の場所（検収室廊下部分のピーラー）で行い、下処理室では行わないこと。泥や野菜の皮、屑で周囲を汚染しないよう丁寧に作業すること。使用後のシンクは文科省洗浄・消毒マニュアルに沿って、他の食品を汚染しないよう十分な洗浄、乾燥を行うこと。また、ピーラー専用エプロンを着用し、作業すること。ぼう、にんじんは、泥なしのものを購入しているが、物資の汚れに応じてピーラーシンクで泥を落としてから下処理室に運ぶこと。
- ⑧ 野菜類の洗浄については下処理専用シンクで行うこと。三連シンクは、①生食野菜（プチトマト、トマト類）、果物用 ②葉物野菜用 ③根菜類用 ④乾物用の 4 つあるので一目で分かるように明示し、使い分けること。その他野菜洗浄機があるが、これは虫や異物混入を防ぐため、葉物野菜洗浄の仕上げに使用する。（三連シンクで 2～3 回洗浄したものを再度洗浄するためのものである。洗浄していない野菜に使用しないこと。また、生食野菜類、果物や汚染度の高い根菜類を洗浄しないこと。）使用後のシンクは文科省洗浄・消毒マニュアルに沿って、他の食品を汚染しないよう十分な洗浄、乾燥を行うこと。
- ⑨ もやしは、大腸菌群などに汚染されていることから洗浄の工程をよく考慮し、菌数を減少させるように十分な洗浄を行う。また、洗浄水やはね水で他の食材が汚染されないよう注意して作業する。もやしは基本的に最後に洗浄するが、和え物などの工程でやむを得ない場合は他の野菜より先に洗浄する。洗浄後は、シンクや台などを洗浄してから次の野菜に使用する。
- ⑩ 野菜の洗浄方法については別表 1 を示す。きゅうりは、二次汚染を防ぐため、軍手やたわしなどを使用せず使い捨て手袋などを用いて洗浄すること。調理従事者は、手指を傷つけないように工夫すること。また、生食用野菜と果物の洗浄仕上げ（三槽から容器に引き上げる作業）は、使い捨て手袋を使用して手指からの汚染を防ぐようにする。
- ⑪ 冷蔵庫の保管では、相互汚染が起きないように食品の入れ方に注意する。また、冷気が

還流するよう適当な間隔を空けること。

- ⑫ 調味料等の食品は、常に整理整頓し、開封したものは必ず完全に口を閉めておくか、衛生的な密閉容器に移し替えて保管すること。また、ねずみや衛生害虫の汚染を受けないよう衛生的に保管すること。
- ⑬ 調理済み食品や果物などの配食は、配食直前に再度手を洗い、使い捨て手袋を着用して行うこと。
- ⑭ 缶詰は、缶の状態と内装塗装等に注意すること。

5. 調理業務について

(1) 食中毒防止の3原則を必ず守ること。

① 清潔

- ・食品を汚染させないことを心がける。

原材料、調理器具、調理場、搬送車、学校給食従事者が清潔であること。

② 迅速

- ・細菌に増殖の時間を与えない。調理した食品は迅速に処理すること。喫食2時間以内を念頭に喫食時間と調理終了時間ができるだけ短くなるように作業する。

③ 温度管理

- ・細菌の増殖を防ぐ冷却と細菌を殺すための加熱、冷却を確実にを行い、必ず記録すること。また、所定の用紙に受託者が記入する。

(2) 調理の基本事項について

- ① 調理作業は調理業務指示書（変更指示書を含む）に基づき、善良な管理体制により、作業を行うこと。
- ② 給食の調理は、当日行う。前日調理を行わない。
- ③ 生で食用する野菜（トマト、プチトマトなど）や果物以外の食材はすべて加熱し、中心温度75℃以上1分間以上の加熱を行う。なお、ノロウィルス汚染の恐れのあるものや流行時は85℃～90℃90秒以上又はこれと同等以上の加熱を確認し、温度と時間を記録する。さらに中心温度については定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。
- ④ 調理終了から喫食2時間以内を目指して適切な時間配分をする。調理済み食品は保冷、保温を行うこと。また、食缶に移したものは、密閉して温度の変化を減少させておく。
- ⑤ 和え物、サラダ等については、各食品を調理後速やかに真空冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。又やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1 mg/l以上であることを確認し、確認した数値と時間を記録する。さらに和える時間を喫食1時間前程度に短縮させ、保冷材を使用して各学校で冷却された状態で届けること。調理終了時に温度及び時間を記録すること。
- ⑥ 作業開始時間、出来上がり時間は、安全衛生面や食味、外観などにおいて特に重要な事項であることから、栄養教諭等の指示に適切に応じること。
- ⑦ 調理作業中、食味、外観、温度等において中間に栄養教諭等が検食を行う。変更等のあ

る場合は、指示に適切に応じること。

- ⑧ 給食センターでカットされた野菜は、異物混入、常温放置をしないよう、容器に入れて専用冷蔵庫に保管すること。調理室内でカットした豆腐、油揚げも同様に管理する。（冷蔵庫に保冷した時間と温度を記録する。）
- ⑨ 冷凍野菜（国産ブロッコリーなど）は、調理室で開封し、洗浄して異物混入を防いでから加熱冷却を行う。
- ⑩ 揚げ物や焼き物、蒸し物の調理開始、終了時間、加熱温度、時間、工程ごとの中心温度（3点計測 100食に1回3～5個程度の温度を確認する。焼き（揚げ）色の薄いもの、火の通りにくそうな大きいものなどを測定する。）などを行い、適切に調理し記録する。汁物、煮物、炒め物も同様だが、釜の3点計測とサンプルの中心温度も忘れず記録する。ロット別に記載し、配食もどのロットがどの学校分か記録しておくこと。
- ⑪ 和え物、サラダ等は、加熱開始、終了時間、食材の中心温度、冷却開始、終了時間、中心温度、保冷開始時間、終了時間、中心温度、和える工程の開始時間、終了時間、中心温度、などを計測する。
- ⑫ 果物は、使い捨て手袋を両手に使用し、専用の包丁、まな板でカットし、配食する。果物の種類によっては塩水に漬けて褐変することを防ぐ。芯をとることや皮を剥くことは指示の通りとする。果物用の配食手袋は食器かごに入れておく。
- ⑬ 和え物、サラダ等は和えた後の加熱殺菌工程がないため、器具機材の事前の消毒をしっかりと行う。また、ボール、たらい、ざる、ドレッシング用の泡だて器などの使用物は専用のものを使用する。
- ⑭ 食材の使用前は、食材に異常がないか確認して使用する。（吸湿、かび、冷凍やけなど）
- ⑮ すべての異常に関してセンター所長等、栄養教諭等に報告、連絡、相談を行う。
- ⑯ 使用器具は下処理用と調理用、また食肉、魚、卵など食材ごとの使用区分に応じて明示し、確認して使用すること。必要に応じて使用前はアルコール消毒すること。
- ⑰ 水はねや洗剤の混入などを防ぐため、調理中の洗浄作業や床の水まき等を行わない。野菜切断機は、水はねがひどいため、調理終了後洗浄する。
- ⑱ 調理終了後の食品には素手でさわらないこと。食品を蓋付きの容器にいれて異物混入を防ぐこと。
- ⑲ 調理業務中はふきんを使用しないこと。

(3) 調理工程の概略に関して

計量

- ① 原材料は検収室で計量し、幼稚園、小学校、中学校の分として分けておく。
- ② 調味料は、調味料室で計量し、使用する。
- ③ 在庫の出庫の場合は（追加、変更も含む）食品受払簿に記入し、不足が生じることの無いよう、総括責任者等から栄養教諭等に報告する。

下処理・洗浄

- ① 下処理、洗浄の際も直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1 mg/l 以上であることを確認してから開始する。
- ② 食材はオーバーフローしている流水で、3 回程度の洗浄を行う。
- ③ 食材の洗浄については、別表 1 を参考とする。別表にないものは総括責任者等を通して栄養教諭等の指示を受けること。
- ④ 肉、生魚、生卵は素手では扱わない。（使い捨て手袋使用）

切裁

- ① 加熱、調味、出来栄を考慮して行う。機械と手切りを併用し、献立に変化を持たせる。基本的な切り方別表 2 を参考にし、別表にないものは総括責任者等を通して栄養教諭等の指示を受けること。
- ② 根皮むき機（ピーラー）を使用する場合は、概ね 10 kg 単位で繰り返し皮むきをする。

加熱・冷却

- ① 手作りする主菜（揚げ、焼き、蒸しなど）は、カップにいれ、具を乗せるなどした後、半調理食材用冷蔵庫に保冷し、常温放置のないように作業を行う。また、汚染される作業のある場合、（生肉の衣をつけるなどの作業）加工する調理と加熱後配缶する調理は人を分けて行い、加熱後の献立が汚染されないように作業する。
- ② 食材の色彩、風味、舌触りを損なわないような時間配分により作業を行うこと。
- ③ 基本的な調理に関しては別紙 3 を参照のこと。別紙にない調理については、総括責任者等を通して栄養教諭等の指示を受けること。
- ④ 調理中使用している中心温度計は、使用後洗浄又は汚れをふき取ってアルコール消毒し、使用する。

調味

- ① 調味料は指示された分量を基準に、加減をしながら調味する。
- ② 調理には総括責任者等を通して栄養教諭等の指示を受けること。
- ③ 料理は中間段階と出来上がり時に栄養教諭等の確認を受ける。味等について調整が必要な時は指示を仰ぐこと。
- ④ 揚げ油は、必ずろ過し、空気に触れないよう冷暗所に保管すること。概ね 4 回程度の使用で廃油とする。揚げ油の使用回数は、4 回の前後の揚げ物の献立を見て 5 回程度にすることがあるので、栄養教諭等の指示を仰ぐ。廃油は町が契約した収集業者が回収するので廃油の報告をすること。

調理終了後

- ① 保存食の採取を行う。完成した料理をロットごとに 50 g 程度採取する。放冷後ビニール袋にいれて密封し、採取日時、廃棄日時を記入し、専用冷凍庫に保管する。記録は別紙に採取者、時間を記入しておく。
- ② 保存温度は -20°C 以下、保存期間は2週間以上とする。廃棄するときは、異常がないか確認して廃棄する。
- ③ 検食の準備を行う。(センター所長等と栄養教諭等の2食分) 一番会食の早い学校の喫食30分前に行えるように準備する。
- ④ 水質検査を行い、遊離残留塩素 0.1 mg/l 以上を確認し、時間と残留塩素量を記録する。

(4) 配缶について

- ① 配缶は、学年クラス人数を確認して計量、食缶に入れること。
- ② 人数の変更が頻繁にあるので、人数の把握責任者を定めておくこと。
- ③ 個数もので、数が合わないときは、二次汚染に留意しながら何度でも数えなおすこと。学校からの数の不足の連絡を受けた場合、受託者が配達する。
- ④ 調理済み食材のスペアのものや余ったものは、高学年に配缶するが、適宜栄養教諭等の指示を仰ぐ。

(5) 食器、献立のコンテナ収納、搬送業務について

- ① 各献立は運搬作業者が主としてコンテナに積み込み、積み忘れ、積載間違いなどの不備がないか確認を行ってから搬送する。
- ② 搬送業務従事者は、コンテナ内温度の確認、記録と調理場搬出時及び受配校搬入時の記録を行う。
- ③ 食器、トレイ、はし、食缶等は所定の場所に指定のクラス分積み込み(前日の洗浄時に積み込んで熱風保管庫で消毒してある。)位置とクラスを確認し、できあがり食缶を指定の場所に積み込むこととする。汁やご飯缶は重いので下段にいれ、軽い食缶は上段に入れること。(コンテナから児童・生徒が取り出すときの事故を防ぐため。また、蓋がしっかりしまっているか、周りに汚れはないかなど確認しながら作業する。)
- ④ 調理場(洗浄室)と搬送中と搬送車からコンテナの取り出しを行うときに靴の履き替えをする。調理場は専用のシューズ、搬送中は指定の外履き、コンテナに立ち入るときは、衛生的なシューズ(各学校に保管してもらい、学校についてから履き替える。)とし、汚染を持ち込まないようにする。

6. 残菜、廃棄物について

- (1) 水分をよく切って、蓋付きの容器にいれ、汚液や汚臭のもれないよう指定の場所に保管する。
また、回収終了時は、保管場所の洗浄を行い、水分の無い状態にし、清潔に心がける。また、週に1回は塩素剤などで消毒を行うこと。午前中の野菜くずは、利活用する場合があるので、指示がある場合は従う。(堆肥や学校の生き物のえさにするなど)
- (2) 納入に使用したダンボール類は、所定の場所に保管し、周辺の清潔保持に努めること。
- (3) 午前中の廃棄物と午後の残菜等の保管場所が分かれているので交互しないようにする。また、調理場のごみは、蓋付きの廃棄物いれを専用台車等で下処理室カウンター下部から排出する。前室を通ることのないようにすること。
- (4) 給食の残菜は、学校ごと、献立ごと計量して記録をとり、報告する。
- (5) 各学校から戻ってきた牛乳パックは、所定の場所に保管する。また、ごみもコンテナで戻ってくるので区別して処理すること。
- (6) 手指洗浄後のペーパータオルは、蓋付きのゴミ容器にいれて管理する。ゴミは調理終了後回収する。洗浄室のペーパータオルは作業終了後退勤前等に回収し、保管場所で管理する。作業中のすべてのゴミは、職員退勤時には回収、管理されていること。

7. コンテナ、食器具の洗浄について

- (1) コンテナは、学校から戻ってきたものは次亜塩素酸ナトリウムの浸したマットなどで車の部分を消毒してから洗浄する。食器、食缶はとりだして専用洗浄機で洗浄する。また、コンテナも洗浄し、洗浄し終わった食器等を積み込んで熱風保管庫で消毒する。
- (2) 残菜は、汁を切るなど専用処理場で処理する。
- (3) 各学校からノロウィルス発生の報告を受けた場合、別紙の通りの対処を行う。
- (4) 長期休業の前後は、食器具を磨き、破損などがいないか確認する。

8. 調理機器機材の洗浄・消毒等

- (1) 使用済みの調理機器、機材は、給食搬出後、可能な限り分解して洗浄する。
- (2) 分解した部品等の洗浄後は、熱風保管庫や紫外線殺菌等（包丁、まな板など）などを用いて消毒を行う。
- (3) 機器別の取り扱いは施設設備管理基準による。
- (4) 包丁は常に研磨して用いること。
- (5) 機器は錆びや細菌の繁殖を防ぐため、乾燥させて保管する。使用する前日には点検、洗浄、消毒を行い当日も消毒を行うこと。
- (6) 未殺菌の調理機器機材は原則としてアルコール消毒とすること。ただし、爪ブラシやスポンジ、ホース等の消毒、前掛けの消毒、コンテナの足部分の消毒など部分的に次亜塩素酸ナトリウムを用いた消毒も行う。（次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウィルス発生時も使用するので、不足の無いよう管理し、必要な場合は事務部に報告する。）特に塩素剤は、食品に混入しないよう所定の場所で保管し、使用すること。
- (7) 調理や洗浄に使用したシューズは毎日所定の場所で洗浄、水気をきってから、衣類消毒保管庫で消毒すること。白衣も午前、午後使用したものは、洗浄して衣類消毒保管庫で管理する。
- (8) その他、表記に無いものは、総括責任者等を通して栄養教諭等の指示を受けること。

9. 施設の衛生管理、点検

- (1) 室内は、空調が完備されているが、部分的に温度湿度が高くなる可能性もある。（特に炊飯室など）基準温度は 25℃以下湿度 80%以下に保つこととするので、適宜管理すること。また、作業前、作業中、作業後の温度湿度を計測し、記録する。
- (2) 手洗い設備は常に清潔に保ち、手洗い用せっけん（濃度を守ること。）、個人用爪ブラシ、ペーパータオル、アルコール自動噴霧器、蓋付きゴミ箱を備えること。
- (3) 作業は防虫設備の無い出入り口や窓を開放したままでは、行わないこと。
- (4) 排水のつまりや逆流がおきた場合に速やかに対処できるよう、設備の構造や配置を十分に把握しておくこと。
- (5) 清掃用具等は、用途別に区分して使用すること。また、使用後は洗浄、乾燥させ必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管すること。
- (6) その他、必要な衛生管理に努めること。

10. 定期的な業務

- (1) 毎日、日常点検表を記録して、学校給食センター所長に報告し、確認を得ること。
- (2) 毎月末に、備品、消耗品、などの在庫品の点検を行い、在庫品受払簿に記録すること。
- (3) 定期的に、日常実施できない清掃、消毒、点検を行い業務の履行に支障のないよう努める。
 - ① 調理機器、器具類は、別表「施設設備管理基準」に従って、点検及び手入れを行うこと。
 - ② 排水溝、グリストラップは、詰まりがないか点検し、大きなゴミは取り除くこと。
 - ③ 食品庫、休憩室等に設置されている換気扇の清掃を行うこと。
 - ④ 窓ガラス、網戸、調理室周辺等をきれいに清掃すること。
 - ⑤ 床の消毒は、月 1～2 回の頻度（次亜塩素酸ナトリウム使用）でよいが、肉、魚、卵などが床の一部に落ちた時、ふき取り検査で大腸菌が検出された場合、又は明らかによごれていると思われる際は床全体の消毒を行う。
- (4) 給食業務の長期休業（夏・冬・春）開始直後及び終了直前の数日（3 日間以上）ずつ日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃、点検、消毒等を行い、施設器具の衛生管理に努める。
 - ① 調理機器、器具類は別表「施設設備管理基準」に従い、点検および手入れを行うこと。
 - ② 食缶、食器かご、箸かご等は、1 個ずつきれいに磨き、洗浄すること。
 - ③ スプーン、箸は 1 本ずつきれいに磨き、整理すること。
 - ④ 食器、盆は 1 枚ずつきれいに磨き、洗浄し、破損がないか確認後整理して保管すること。
 - ⑤ 調理室、休憩室、配膳室、ゴミ置き場等使用した個所については清掃すること。
 - ⑥ 排水溝は、専用用具、デッキブラシ、たわし等を用いて汚れを落とすこと。
 - ⑦ 換気扇など普段掃除できない高所ももれなく行う。
 - ⑧ 戸棚等は、すみずみまで清掃し、乾燥させること。
 - ⑨ 倉庫は整理し、清掃すること。
 - ⑩ 配膳室の床、壁の洗浄・消毒する。
 - ⑪ 在庫品は全て点検整理し、不用品は総括責任者等を通して栄養教諭等の指示を受けること。
 - ⑫ 施設、設備の破損や故障について点検し、修理が必要な場合は町に報告すること。
 - ⑬ 各学期の給食開始前には、器具等、調理室等を清掃点検し、給食室、カウンター、その他の調理器具をアルコール消毒すること。

別表 1

食材の洗浄方法

1. 野菜の下処理方法・・・すべての野菜の洗浄は下処理用のシンクで洗うこと。ただし、根菜類は量を見ながらピーラーで剥いて、流水をかけること。また、虫などの混入を防ぐため、葉物は必要に応じて野菜洗浄機を使用する。(但し、野菜洗浄 2 回以降後に使用する。)
2. 専用たわしはプラスチック製で使用后、洗浄し、消毒、乾燥させること。

にんじん	皮をむき、さらに流水で 3 回以上水洗いをする。
たまねぎ	基本的にピーラーで皮をむき(使用量が少ない場合は手剥きでもよい。)、芯を取り、流水で 3 回以上水洗いをする。
キャベツ 白菜	外側の青葉を取り除き、芯をとる。4 つ割りにし、1 枚ずつほぐして 3 回以上水を換えながらよく洗う。量が多い場合は水槽の水を一度排水し、水槽をきれいに洗う。
青菜(ほうれん草、シロナ、小松菜) チンゲン菜	虫やゴミの有無を確認し、取り除いてから根を取り、水洗いしながらゴミを取り除き、流水で 3 回以上水洗いすること。 量が多い場合は水槽の水を一度排水し、水槽をきれいに洗う。
大根・カブ	半分に切断し、皮をむき、さらに流水で 3 回以上水洗いをする。かぶは、たわしでみがき、汚れている部分を取り除き、3 回洗浄する。
ごぼう	皮むき機で皮をむく。流水で 3 回以上水洗いをする。十分あくだしをする。
長ねぎ	根と葉先を切り落とし、上皮を剥いて 1 度水洗いをする。二股の部分に包丁をいれ、切って 3 回以上水洗いすること。(虫が混入しているケースあり。)
ブロッコリー カリフラワー	虫の有無を確認し、取り除いてから葉を取り除き、適当な大きさに包丁を入れ、流水で 3 回以上水洗いをする。虫によく注意し、取り除く。
ジャガイモ	基本的にピーラーで皮をむき(使用量が少ない場合は手剥きでもよい。)、流水で洗い、包丁で目を取り、更に流水で 3 回以上洗う。切裁後、でんぷんを洗い流す。
さといも	皮を剥き、悪いところを包丁で取り、塩でもんで流水で 3 回以上水洗いをする。
グリーンアスパラ	根元の硬い部分を切り、穂先部分と軸に分けて、それぞれ流水で 3 回以上水洗いすること。
もやし	流水で 3 回以上水洗いをする。(特に汚染がひどいので、少ない量をオーバーフローさせながら洗う。)
にら	根元の方を 1 ～ 2 c m 切り落とし、流水で 3 回以上水洗いをする。
パセリ	葉の部分を取り、流水で 3 回以上水洗いをする。
みつば	根を切り落とし、ゴミを取り除きながら流水で 3 回以上水洗いすること。
ピーマン	縦を 2 つに切り、へたと種を取る、流水でこすり洗いしながら種を落とし 3 回水洗いをする。
枝豆	塩でもんでゴミを取り除きながら、流水で 3 回以上水洗いすること。

さつまいも	専用たわしでよく洗うこと。へたを取り除き流水で3回以上水洗いすること。
トマト	手袋を着用し、1個ずつ流水で3回以上水洗いすること。
ミニトマト	手袋を着用し、1個ずつ流水で3回以上水洗いすること。
かぼちゃ	4つに切り、種と皮のいぼを取り、専用たわしで外側をこすりながら流水で3回以上水洗いすること。
生姜	皮を剥いて、流水で3回以上水洗いすること。
エノキ シメジ	石づきをとり、小分けにし流水で3回以上水洗いすること。

2. 果物の取り扱い

- (1) 果物は生食するため、マスク、使い捨て手袋を使用し、直接食品に触れないようにし、取扱いは慎重に行うこと。
- (2) 果物を切裁する場合は、専用のまな板・包丁を使用し、洗浄は使い捨て手袋を使用すること。
- (3) 果物は、児童・生徒並びに園児（以下「生徒等」という。）の食べやすい大きさを考慮して切裁する。
- (4) 果物の洗浄などについては、原則として次表により行うこととし、食材の状況によっては栄養教諭等の指示を受けること。
- (5) 次表にない食品は、栄養教諭等の指示を受ける。

柑橘類 西瓜 びわ メロン キウイ 等	1個ずつ流水で3回以上水洗いすること。
りんご なし 柿 等	1個ずつ流水で3回以上水洗いすること。切裁後は塩水につける。
ぶどう いちご 等	大粒の時は、ざるにバラバラに入れ、シンクに水をはり、ざるのままつけて3回洗うこと。

3 鶏卵の取り扱い

鶏卵	洗卵はしないこと。鶏卵を割る時は専用のエプロン、使い捨て手袋を着用すること。1個ずつ割り、鮮度、異常の有無を確認する。確認後、消毒した専用の蓋付き容器に入れ、保冷すること。
----	--

別表 2

基本の調理

1. だしについて

(1) 昆布

昆布は砂をはらい、はさみを入れる。水から入れて沸騰直前で取り除く。

(2) 削り節

分量の水よりやや多めの水をいれ沸騰させ、散らすように削り節を入れる。火を弱火にし、軽く沸騰させる。例(一番だし、澄まし汁、茶碗蒸し(30秒~1分))

例(煮炊き物、味噌汁(5分位) 煮立ったら火を止めて削り節が沈むのを待つ。濡れ布巾を敷き、静かに濾しとる。)

(3) 中厚削りだしパック

湯を沸騰させ、厚削りを入れる。火を弱火にし、10分~15分煮出す。

(4) 煮干し

金ザルに煮干しを入れて振るっておく。鍋に水と煮干しを入れ、15分おく。火をつけ、やや弱火で10分~15分沸騰させて、2~3回表面のあくを取り、沈ませて濾す。(キッチンペーパーで濾す。)

2. ルウについて

(1) 作り方

釜を熱して油を入れ、80℃~100℃に熱したら、小さく切ったバターを入れて、かき混ぜ溶かす。バターが泡だって水分が蒸発し、(バターには16.3パーセントの水分があるので、この水分が小麦粉のでんぷんに作用しただんごを作ると最後までかたまりが残ってしまう。)やがて泡がなくなってから小麦粉を加え、弱火で1時間程度加熱する。(ホワイの場合は、色づかないように注意する。)

3. 寒天・ゼラチンについて

(1) 粉寒天は細かい粒子になっているので、よく溶けているかのように見えるが、原料が海草の天草であるので、一度沸騰させることが大事である。粉寒天は水に溶いて沸騰するまでよくかき混ぜながら加熱する。

(2) ゼラチンは5倍の水に浸しておく。(5分間以上) 寒天液が70℃~75℃になってから少しずつ加え、かき混ぜて溶かす。(80℃以上に加熱すると固める力がなくなってしまう。)

(3) 牛乳などを加える時は、70℃くらいまで温めて加える。

(4) カップに注ぎ、常温で固めて飾りがあればのせる。みかん缶などカップに先に入れておく。クラスの数分をバットに入れ、冷蔵庫で冷やす。

4. 豆の煮方

(1) 前日に洗って水に浸ける。(虫などの異物に注意する。)豆に対して4~5倍の水分を加え、ゆっくり加熱し、やわらかくなるまで弱火で煮る。柔らかくなったら味をつける。

(2) 小豆、ささげ、いんげんは洗って水に漬ける。水をかえて強火にかける。煮立ったらゆで汁を捨て、たっぷりの水を加えて、途中差し水をしながらゆっくり煮る。

5. 冷凍食品の解凍

- (1) 魚切り身 自然解凍
- (2) むきえび等 袋のまま流水につけ、解凍する。(汚染が広がらないよう注意する。)
- (3) 冷凍みかん 時間と気候を考えて、水洗いをする。

6. ゆで方とその後の処理

(1) スパゲッティ・マカロニ

- ・材料の10倍量の湯に塩（水1リットルに対し5グラムの割合）を入れてゆでる。
- ・スパゲッティを扇状にばらばらに入れ、釜底につかないようへらでかき混ぜる。
- ・ゆですぎないようにする。
- ・水にさらさない。ただしサラダに用いる場合は水冷却する。

(2) ゆで野菜(主として汁物などの再加熱野菜の処理とする。和え物やサラダはスチームコンベクションを使用する。)

- ・湯はたっぷり使う。(湯と野菜の量を考えていれる。)
- ・ゆで過ぎない。
- ・必ず沸騰した湯でゆでる。

<ゆでた後の処理>

- ・消毒した釜で水にさらし、冷えたら素早く水気を切る。(こまつな・ほうれん草・チンゲン菜)

(3) スチームコンベクションを用いた野菜の加熱

- ・穴あきのホテルパンに野菜をセットし、各野菜の規定時間の加熱を行う。
例 モード・スチーム ・温度 ・98℃・目安時間・5～8分
- ・中心温度を3点記録する。(75℃以上になるように)
- ・急速冷却を行い、5℃以下で提供できるようにする。
- ・小松菜は水冷しなくてもよいが、ほうれん草はあくを除くため、水をかける。

7. 乾物などの扱い

(1) 干し椎茸

水洗いし、異物がないかチェックして、ぬるま湯で戻す。

(2) きくらげ

水洗いし、ぬるま湯に10～15分ほど浸し、いしづきを取る。こづゆは手でちぎったものを使用する。中華スープは千切りにする。

(3) 切り干し大根

よく洗って、ゴミを取り除き、水に漬ける。(30分で2倍になる。)

(4) 干しひじき

ゴミと砂を洗い落とし、30分以上水に漬けたあと、3回流水で洗う。

8. 揚げ物の温度について

- (1) 揚げ物の温度は100℃～200℃の範囲で、材料の質・水分・大きさ・形・衣の種類や状態などで、その適温が決まります。油の温度は正確に食品温度計で確認してください。

揚げ油の適温について

- ・ てんぷら (魚類、野菜類) 180～190℃
- (いも類) 160～180℃
- ・ フライ、カツレツ 180℃
- ・ コロッケ 190℃～
- ・ ドーナツ 160℃

- (2) 揚げ物の中心温度

揚げ物の内部温度は、から揚げと天ぷらなど揚げ物の種類、衣の水分によって異なります。揚げ物も100個に1回程度内部温度を確認し、揚げたときに75℃以上1分間であることを確認すること。(概ね90℃前後になっていること)

○ 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食品名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚類	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉練り製品	－15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳製品	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下

施設設備管理基準

1. 正しい管理とは

- (1) 機能を正確に熟知して正しく使うこと。
- (2) 工夫のうえ、より利用度を増して使うこと。
- (3) 常に手入れをすること。

◎主な設備・器具の手入れ・・・それぞれの器具の使用書に基づいて実施する。

(1) 野菜切断機

ア 機体と付属部品の清掃

- ・取り外しできる部分は外して清掃する。熱風保管庫で保管する。

イ 刃物プレートは回転軸から外して熱風保管庫で保管する。

ウ 輪切りプレートは調整ネジを厚み0に戻して保管する。

(2) 皮むき機

ア 皮むき円盤を外して、機体内外と皮むき円盤を清掃する。

- ・機体内に汚物は残さないこと。

(3) 食器消毒保管庫

ア 食器洗浄前、庫内が空のとき棚板を外し、床部を拭き清掃する。

イ 扉の内外面と機体外面を拭き掃除する。

ウ 放水洗いは厳禁のこと。

エ 棚板を全て外し、機体側面とすのこを清掃する。

オ 庫内除湿のための扉開放と空運転。

(4) 包丁まな板殺菌庫

ア 殺菌灯および機体外面を拭く清掃する。アルコール殺菌する。

イ 放水洗いは厳禁のこと。

ウ 庫内を清掃する。

(5) 食器洗浄機

ア 機体内外の清掃

- ・洗浄ノズルの清掃。取り外せる部品は、外して清掃する。

イ タンクの清掃。

ウ コンベアの念入りな洗浄と点検補修。

エ 電気系統や回転駆動部の注水は厳禁のこと。

オ コンベア駆動チェーンに注油する。(必要に応じて)

(6) 冷凍冷蔵庫

ア 扉の内外面と外周面の拭き清掃をする。(冷凍庫は外周面を実施)

イ 棚板と庫内全ての清掃をする。(冷蔵庫は長期休暇明け保存食を処分した後に実施)

ウ 冷凍庫は－20℃、保冷庫は5℃に保ち、温度計を確認し記録する。

(7) ミキサー

- ア 機体と付属品の清掃をする。(必ず取り外して清掃)
- イ 特に、かくはん容器内は熱湯洗浄する。(必ず分解して熱風消毒庫で消毒)
- ウ スイッチまわりとモーター部は必ず乾拭き清掃

(8) フライヤー

- ア 油槽は油を抜いて洗剤で洗う。
- イ 水洗い後よく水気を切り、乾燥、蓋かけをしておく。
- ウ 槽外表面と排気筒まわりは油汚れを完全にとる。
- エ サーモスタットと感温部は注意して取り扱う。
- オ 付属部の清掃と抜き油の始末
- カ サーモスタットの作動確認、常に気をつける。

(9) 運搬車等

- ア キャスター等に水をかけないこと。
- イ 作業終了後は水を切って立てかけておくこと。
- ウ キャスター軸受けに注油。

2. 取り扱い上の注意

- (1) 取り扱い説明書を良く読み、理解しておくこと。
- (2) モーター及びヒーターを使用するものは、ヒューズまたはブレーカーを適正なものにすること。
- (3) 食品を扱う機械であるから、取り外しできる部分は外し、なるべく熱湯消毒を行って常に隅々まで清潔にしておくこと。
- (4) 刃物がついた機械では、刃物の切れ味を常に最良の状態にしておく。
- (5) 機械は、たとえ使用に慣れても、絶えずその扱いに注意を怠らない。
- (6) 日常の清掃に当たり、モーター、スイッチ、電線、ヒーター等は湿気を嫌うので、ホースで水洗いをするのをせず、よく絞った布巾等で拭く。
- (7) 煽動部に差す油は必ずマシン油や自転車専用マシン油等の鉱物性のものを使用する。
ラードやサラダ油等の食用油は短期間で変質し硬化するので故障の原因となるから絶対に使わない。
- (8) 戸棚、調理台、まな板等はよく清掃し、乾燥させる。
- (9) ステンレス製品等の磨きは普通洗剤を使用する。錆はアンモニア水で拭き取る。
- (10) 消毒のため次亜塩素酸ナトリウムを使用した後は、5分間放置後十分な水洗いをする。

学校給食調理員の標準的研修プログラム

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実践を研修する。

区分	内 容	ね ら い
1 開 講 に あ た つ て	・学校給食の意義と学校給食調理員の役割 ・学校教育における学校給食の位置付け ・学校給食法 ・学校給食調理員の果たす役割	学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。 学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。
2 食 中 毒 の 基 礎 知 識	主な食中毒 ①食中毒菌の種類と特徴 ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③食中毒の発生状況 ④学校給食における食中毒発生事例 ⑤学校給食衛生管理基準 ⑥食品衛生法	主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。 (指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者
3 学 校 給 食 設 備 調 理 の 員 衛 生 及 び 管 理 設	①学校給食調理員の衛生管理 ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ②施設・設備の衛生管理 ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱い方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法	学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。 施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等
4 作 業 工 程 上 の 衛 生 管 理 と 生 検 査	①作業工程と作業動線 ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱い方法 ②調理室における自主衛生検査 ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法	二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。 水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等

区分	内 容	ね ら い
5 衛 生 管 理 体 制	学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭等の職務 ④給食主任、保健主事、養護教諭等他の教職員との連携 ⑤調理室（場）における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解する。 調理室（場）における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 （指導者例） 都道府県教育委員会学校給食担当者及び校長・保健主事等
6 学 校 給 食 衛 生 管 理 基 準 と 日 常 点 検 ・ 定 期 点 検	学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ②食品の衛生 ・食品の選定と検収方法 ・検収表（簿）の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理基準を理解し、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 （指導者例） 学校薬剤師、栄養教諭等
7 食 中 毒 防 止 の 実 際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。 （指導者例） 校長、場長、栄養教諭等、学校給食調理員等