

内容見本

(A5判縮小)

ほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。

(大量調理施設衛生管理マニュアル III 1 (2))

7 食品の選定

[37] 安全な食品の選定

- 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。

(学校給食衛生管理基準 第3 1 (2) ③ 一～三)

医療に関する法律(平成10年法律114号。以下「感染症予防法」という。)に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を随行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。(学校給食衛生管理基準 第4 1 (3) 三)

47 感染予防対策

[133] 給食従事者等における感染予防対策

- 三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律114号。以下「感染症予防法」という。)に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を随行させること。さらに、化膿性疾患が

10 食品・食材の取扱い

[42] 加熱せずに供する食材の殺菌

(6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2(※補注)に従い、流水(食品製造用水^{注1}として用いるもの。以下同じ。)で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌^{注2}した後、流水で十分すすぎ洗いをすること。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合(表皮を除去する場合を除く)には、殺菌を行うこと。

注1: 従前の「飲用適の水」に同じ。「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第1 食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準」を参照のこと。

注2: 次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する重塩素酸水(きのこ類を除く)、亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る)、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。(大量調理施設衛生管理マニュアル II 1 (6))

※補注: 別添2の該当部分は以下のとおりです。

(原材料等の保管管理マニュアル)

1. 野菜・果物^{注1}

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密

55 食中毒・感染症発生時の対応

[167] 食中毒の集団発生の際の措置

- 一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。
- 二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講ずること。
- 三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。
- 四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。
- 五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。

(学校給食衛生管理基準 第4 1 (4) 一～五)

的確な基準・根拠を知るために!

ガイドラインでみる 給食施設等の衛生管理

—管理栄養士・栄養士・調理師の対応—

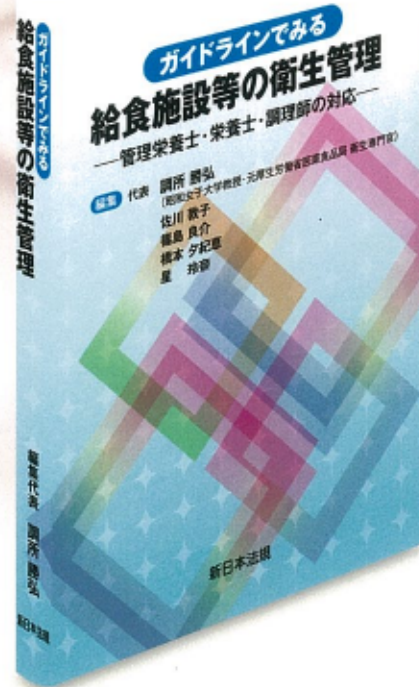
編集

代表 調所 勝弘 (昭和女子大学教授・元厚生労働省医薬食品局 衛生専門官)
佐川 敦子、篠島 良介、橋本 夕紀恵、星 玲奈

◆食品の安全性確保に関する重要な省令・告示・通知を分類整理し、給食施設従事者が知っておくべき箇所を抜粋して掲載しています。

◆施設・設備、食品・食材、調理過程、従事者等の衛生管理に加え、危機管理体制に関する事項など、必要な情報を幅広く取り上げています。

◆衛生管理に精通した専門家が、栄養士や行政での実務経験を活かして編集しています。



A5判・総頁276頁

定価3,300円(本体3,000円) 送料410円

0120-089-339 受付時間 8:30~17:00 (土・日・祝日を除く)

WEBサイト <https://www.sn-hoki.co.jp/>

E-mail eigyo@sn-hoki.co.jp



法令情報を配信!

電子書籍も 新日本法規WEBサイトで 発売!!

〈電子版〉 定価 2,970円(本体 2,700円)

新日本法規出版株式会社

札幌支社 〒060-8516 札幌市中央区北1条西7丁目5番
仙台支社 〒981-3195 仙台市泉区加茂1丁目4番地の2
東京支社 〒162-8407 東京都新宿区山谷砂土原町2丁目6番地
関東支社 〒337-8507 さいたま市見沼区南中野244番地1
名古屋支社 〒460-8456 名古屋市中区栄1丁目26番11号

大阪支社 〒540-0037 大阪市内平野町2丁目1番12号
広島支社 〒730-8558 広島市中区国泰寺町1丁目5番9号
高松支社 〒760-8536 高松市扇町3丁目14番11号
福岡支社 〒810-8663 福岡市中央区大手門3丁目3番13号
(2021.10)51001961

この印刷物は環境にやさしい「植物性大豆インク」を使用しています。

総合法令情報企業として社会に貢献

新日本法規出版

公式Facebookページ 法律出版社ならではの情報を発信



本社 〒460-8455 名古屋市中区栄1丁目23番20号
総務本部 〒162-8407 東京都新宿区山谷砂土原町2丁目6番地
東京本社 〒162-8407 東京都新宿区山谷砂土原町2丁目6番地

掲載内容

用語索引

第1章 施設・設備の衛生管理

- 1 給食施設の共通事項
- 【1】 給食施設の共通事項
- 2 区域（汚染・非汚染）
- 【2】 給食施設の区分
- 【3】 配膳室の区分
- 【4】 施設のドライシステム化
- 3 施設の構造・設備・管理
- 【5】 食品を取り扱う場所の構造
- 【6】 食品保管室の構造・配置
- 【7】 検収室の構造
- 【8】 排水溝の構造・配置・管理
- 【9】 床面の構造・管理
- 【10】 廃棄物の保管場所
- 【11】 窓・出入口の管理
- 【12】 施設の防虫・防鼠等対策
- 【13】 施設の管理
- 【14】 施設の管理（環境）
- 【15】 手洗い設備の設置・管理
- 【16】 洗浄設備の管理
- 【17】 便所の構造・管理
- 【18】 使用水の設備・管理
- 【19】 使用水（再利用）の設備・管理
- 【20】 氷の設備・管理
- 【21】 シンクの設置・管理
- 【22】 シンクの排水口の構造
- 【23】 冷蔵・冷凍設備の管理
- 4 配送（運搬）・配食
- 【24】 配送（運搬）・配食
- 5 機械・機器・器具・容器
- 【25】 機械・機器・器具・容器の取扱い
- 【26】 機械・機器・器具・容器の配置
- 【27】 機械・機器・器具・容器の洗浄・消毒
- 【28】 器具・容器の保管
- 【29】 温度計・湿度計の備え
- 【30】 清掃用具（機材）の取扱い
- 【31】 廃棄物容器の管理
- 【32】 洗浄剤・消毒液の取扱い

第2章 食品・食材の衛生管理

- 6 納入業者
- 【33】 食品納入業者の選定及び衛生管理
- 【34】 原材料の微生物及び理化学検査結果の提出
- 【35】 加熱しない食品製造加工業者の衛生管理体制の確認

- 【36】 納入業者の情報収集
- 7 食品の選定
- 【37】 安全な食品の選定
- 【38】 統一献立の食品の品質管理
- 8 検収
- 【39】 食品の検収・保管及び温度管理
- 【40】 生鮮食品の調理当日の納入
- 9 食品の製造等における工程管理
- 【41】 食品の製造等における工程管理
- 10 食品・食材の取扱い
- 【42】 加熱せずに供する食材の殺菌
- 【43】 加熱調理後の食品の冷却
- 【44】 床面からの跳ね水等による汚染防止
- 【45】 野菜類の取扱い
- 【46】 泥つきの根菜類等の処理
- 【47】 牛乳の取扱い
- 【48】 マヨネーズの調理
- 【49】 缶詰の取扱い
- 【50】 食肉・魚介類・卵の取扱い
- 【51】 加熱調理後の食品の取扱い
- 11 原材料の温度管理
- 【52】 原材料の適切な温度管理
- 12 ノロウイルス対策としての加熱調理の中心温度
- 【53】 ノロウイルス対策としての加熱調理の中心温度
- 13 製品の温度管理
- 【54】 製品の温度管理
- 14 調理済み食品の温度管理
- 【55】 調理済み食品の温度管理
- 15 配送及び配食の温度管理
- 【56】 配送及び配食の温度管理
- 16 調理済み食品の喫食時間管理
- 【57】 調理済み食品の喫食時間管理
- 17 トッピングする非加熱調理食品の保管
- 【58】 トッピングする非加熱調理食品の保管
- 18 調理終了後の食品の保存
- 【59】 調理終了後の食品の保存
- 19 使用水（飲料水）
- 【60】 使用水（飲料水）の基準
- 【61】 使用水（飲料水）の安全管理
- 20 検食の保存
- 【62】 原材料及び調理済み食品における検食の保存
- 21 調理に伴う廃棄物の取扱い
- 【63】 調理に伴う廃棄物の取扱い
- 22 運搬時の管理
- 【64】 運搬時の管理

第3章 作業における衛生管理

- 23 献立作成

- 【65】 献立作成
- 24 調理工程表の作成
- 【66】 調理工程表の作成
- 25 危害発生防止するための工程管理
- 【67】 危害発生防止するための工程管理
- 26 納入・検収
- 【68】 原材料の納入
- 【69】 検収の方法
- 【70】 原材料の検収及び記録
- 【71】 加熱せずに喫食する食品の取扱い
- 【72】 加熱調理食品の取扱い
- 27 保管・保存
- 【73】 原材料の保管
- 【74】 食品の保存方法
- 28 調理過程
- 【75】 作業区分ごとの衛生管理
- 【76】 下処理の作業区域
- 【77】 調理における注意点
- 【78】 加熱調理後冷却する食品の温度管理と記録
- 【79】 二次汚染を防止するための作業管理
- 【80】 加熱せずに喫食する食品の取扱い
- 【81】 放射線照射業
- 【82】 生食する食品の洗浄・消毒
- 【83】 揚げ物の調理
- 【84】 焼き物・蒸し物の調理
- 【85】 煮物・炒め物の調理
- 【86】 生野菜の使用
- 【87】 和えもの・サラダの調理
- 【88】 マヨネーズの調理
- 【89】 缶詰の取扱い
- 【90】 非加熱調理食品のトッピング
- 29 使用水の安全性
- 【91】 使用水の安全性
- 30 配食・配送・運搬
- 【92】 配食までの温度管理と記録
- 【93】 配膳室の衛生
- 【94】 食品容器の取扱い
- 【95】 運搬に用いる車両・コンテナ等の衛生
- 【96】 運搬容器
- 【97】 運搬時の食品管理
- 31 残食等の取扱い
- 【98】 残食等の取扱い
- 32 適切な販売
- 【99】 適切な販売
- 33 清掃・洗浄・消毒・殺菌
- 【100】 施設設備の清掃・消毒
- 【101】 調理機械の洗浄・殺菌方法
- 【102】 調理台の洗浄・殺菌方法
- 【103】 まな板、包丁、へら等の洗浄・

- 殺菌方法
- 【104】 ふきん、タオル等の洗浄・殺菌方法
- 【105】 食器具、容器、調理用器具等の洗浄・保管
- 34 廃棄物
- 【106】 取扱手順書の作成
- 【107】 廃棄物の容器
- 【108】 廃棄物の保管場所
- 【109】 廃棄物の取扱い
- 【110】 廃棄物の管理
- 【111】 廃棄物の処理
- 【112】 廃棄物保管場所の衛生
- 35 製品の回収・廃棄
- 【113】 製品の回収・廃棄

第4章 人に関する衛生管理・衛生管理体制

- 36 児童・生徒
- 【114】 児童・生徒における給食の衛生管理
- 37 食品取扱者等
- 【115】 食品取扱者等の衛生管理
- 38 衛生管理責任者
- 【116】 衛生管理責任者の職務
- 39 衛生管理者
- 【117】 衛生管理者の指名
- 【118】 衛生管理者の職務
- 40 食品衛生責任者
- 【119】 食品衛生責任者の設置
- 【120】 食品衛生責任者の要件
- 【121】 食品衛生責任者の職務
- 41 責任者
- 【122】 校長等（共同調理場の長を含む）責任者の職務
- 【123】 教育委員会の職務
- 【124】 都道府県知事等の職務
- 42 従事者
- 【125】 栄養教諭又は学校栄養職員の職務
- 【126】 給食従事者及び学校給食調理員の職務
- 【127】 調理従事者等の職務
- 【128】 調理従事者の手洗い消毒の実施
- 43 納入業者
- 【129】 納入業者の選定と衛生管理
- 44 清掃業者
- 【130】 貯水槽の清掃業者への委託
- 45 営業者
- 【131】 営業者の職務
- 46 調理に直接関係のない者
- 【132】 調理に直接関係のない者の入室
- 47 感染予防対策
- 【133】 給食従事者等における感染予

- 防対策
- 【134】 調理従事者の感染予防対策
- 【135】 調理従事者等に化膿創等があった際の調理作業
- 【136】 病原体保有者に対する責任者の対応
- 【137】 感染対策と各関係機関との連携
- 【138】 感染予防を考慮した食品の購入
- 【139】 地域における食中毒の発生状況と感染予防対策
- 【140】 施設の利用者等の感染及び汚染防止対策
- 【141】 おう吐時の対応
- 【142】 汚染食品の廃棄

48 健康管理

- 【143】 給食を配食する者の健康管理
- 【144】 給食従事者の健康管理
- 【145】 調理従事者等の健康管理
- 49 健康管理に関する医師の指導・助言・診断
- 【146】 産業医等からの指導・助言
- 【147】 健康被害の発生と医師の診断
- 【148】 健康管理に関する医師の診断
- 50 服装
- 【149】 給食を配食する者の服装
- 【150】 給食従事者の服装
- 【151】 調理従事者の服装
- 【152】 必要に応じた衛生的な服装
- 51 研修
- 【153】 衛生管理者及び調理従事者等の研修
- 【154】 学校給食調理従事者の研修
- 【155】 学校給食調理員の研修
- 【156】 栄養教諭等の研修
- 52 教育訓練
- 【157】 危機管理体制の整備と訓練
- 【158】 食品等取扱者の教育訓練
- 53 保護者
- 【159】 保護者との連携

第5章 危機管理体制

- 54 衛生管理体制の確立
- 【160】 衛生管理者の指名
- 【161】 食材納入業者の管理
- 【162】 点検表に基づく点検作業と対応措置
- 【163】 労働安全衛生の体制づくり
- 【164】 献立ごとの調理工程表の作成
- 【165】 危機管理体制の留意事項
- 【166】 食品衛生責任者の設置
- 55 食中毒・感染症発生時の対応
- 【167】 食中毒の集団発生の際の措置
- 【168】 感染症等発生時の対応
- 【169】 食中毒処理要領

- 【170】 食中毒調査マニュアル
- 56 ノロウイルス
- 【171】 調理従事者等の衛生管理
- 【172】 検便検査の期間
- 【173】 無症状病原体保有者の対応
- 【174】 下痢又はおう吐等の症状発生時の対応
- 【175】 外衣、帽子、履物の運用
- 【176】 食中毒発生時の原因究明の原則
- 【177】 調理従事者の健康確認の補完手段
- 57 非常災害時対応
- 【178】 使用水等の管理

第6章 検査・点検

- 58 検査・点検
- 【179】 施設・設備等の点検
- 【180】 計器類の点検
- 【181】 放射線照射業における吸収線量の点検
- 【182】 臨時衛生検査
- 59 記録
- 【183】 施設設備の温度・湿度管理の記録
- 【184】 使用水の検査記録
- 【185】 加熱・冷却の温度及び時間の記録
- 【186】 保存食に関する記録
- 【187】 給食従事者の健康状態・感染症の点検と記録
- 【188】 食品・原材料の点検・記録・保管
- 【189】 加熱調理食品の温度管理・記録
- 【190】 加熱調理後冷却する食品の温度管理・記録
- 【191】 配食までの温度管理・記録
- 【192】 衛生管理者による点検の実施と記録・保管
- 【193】 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の記録の作成
- 【194】 その他記録の作成及び保存
- 60 点検表・記録簿
- 【195】 点検表・記録簿

参考資料

- 参考資料一覧
- 食中毒処理要領
- 食中毒調査マニュアル

内容を一部変更することがありますので、ご了承ください。