

爽風館高等学校定時制及び学びヶ丘中学校給食調理業務委託仕様書

1 業務名

爽風館高等学校定時制及び学びヶ丘中学校給食調理業務

2 委託期間

契約締結日から令和10年7月31日まで

3 履行場所

爽風館高等学校定時制及び学びヶ丘中学校（以下「学校」という。）の給食室（調理場・食堂）及びその附帯施設

爽風館高等学校定時制 電話：097-547-7700

学びヶ丘中学校 電話：097-578-8877

4 給食提供日

調理業務従事者の勤務日は、「給食日数等一覧表」（別添資料1）の給食実施日数（学校行事を含む日数）であり、実際の月毎の給食実施日数については、校長又はその代理者が、前々月末までに「給食実施一覧表」（様式第2号）により業務責任者に伝える。

また、別に長期休業ごとの給食開始前と終了後の清掃及び施設・設備の点検に要する日数（年間12日程度）及び研修日数をあわせた日数とする。

5 調理食数

調理食数は、「年間給食実施計画表」（様式第1号）のとおりとし、実際の食数については、校長又はその代理者が、前週までに「週間給食実施食数表」（様式第3号）により業務責任者に伝え、業務責任者が「調理業務指示書」により指示する。

6 委託業務内容

「夜間学校給食衛生管理基準」（平成21年4月：文部科学省）等に従って業務を行い、委託する「業務の分担区分」については、別表1のとおりとする。

（1）献立作成

- ① 受託者の栄養士（以下「栄養士」という。）は、県教育委員会が示す基準献立をもとに、各学校の実情に配慮し作成した献立を、前月5日までに県教育委員会及び学校へ提出し、前月10日までに許可を受けること。

なお、当月の献立は、前月25日までに学校及び生徒に提示すること。

- ② 学校行事や特別給食等を実施する場合は、通常の給食形態を変更する事があるので、校長又はその代理者が指示する方法に従うこと。
- ③ 栄養士及び業務責任者は、給食運営委員会等に参加し、定期的に給食運営・献立等検討すること。

(2) 食材料の発注・調達・管理

栄養士又は業務責任者は、県教育委員会の許可を受けた献立表により給食費の予算内で、食品の選定及び食品納入業務等の衛生管理に充分配慮し、安全を確認した必要な食材料を発注・調達し、保存・管理をすること。

なお、可能な範囲内で県内産又は国内産の食材を使用すること。

(3) 調理

- ①調理業務従事者は、県教育委員会の許可を受けた「献立表」を基に業務責任者が作成した「調理業務指示書(調理作業工程表及び作業動線図を含む。)」により、栄養士又は業務責任者が契約・購入した食材料の検収を確実にし、これを使用し調理すること。

納品された食品の検収は、調理業務従事者が行うこと。

- ②使用する食材料は、調理業務従事者が使用直前に品質を再確認すること。
なお、品質等に問題が生じた場合は、栄養士及び校長又はその代理者と協議すること。
- ③調理内容、給食時間又は調理数等に変更が生じた場合は、変更後の「調理業務指示書」により業務責任者及び校長又はその代理者と打ち合わせのうえ、調理作業を行うこと。
- ④食物アレルギーのある生徒への対応として、献立表及び食材を予め提示するとともに栄養士及び校長又はその代理者の指示により可能な範囲内において、除去食等の対応を行うものとする。

(4) 検食

調理された給食については、校長又はその代理者の検食を受け、その評価については、業務の参考にすること。

(5) 盛り付け及び配膳(運搬・回収)

- ①調理した給食は、校長又はその代理者の指示により盛り付け、食器具、牛乳等とともに、所定の場所に置くこと。なお盛り付けは給食時間にあわせて行い、生徒への引き渡しは、適温給食で、円滑に行うこと。また、給食終了後、調理室に回収すること。

- ②突発的な変更等については、栄養士又は業務責任者、校長又はその代理者と協議すること。

(6) 保存食等の保存期間及び保存方法

- ①受け取った食材料は、洗浄を行わない購入された状態で各50g以上を取

り、個別に清潔なビニール袋に入れ密封し、食材料の保存食として、日付を記入の上、専用冷凍庫に－２０℃以下で２週間以上保管すること。

②調理済み食品を料理ごと５０ｇ以上取り、個別に清潔なビニール袋に入れ、密封し、調理済み食品の保存食として、日付を記入の上、専用冷凍庫に－２０℃以下で２週間以上保管すること。

(７) 食器具等の洗浄、消毒及び保管

食器、箸、スプーン、フォーク、ナイフ、トレイ、食缶及び調理器具等の洗浄、消毒並びに保管を行うこと。

(８) 厨房内外の施設、設備の清掃及び日常点検

施設、設備の清掃、消毒、整理整頓及び日常点検を行い、「学校給食日常点検票」に記録すること。

(９) 残滓及び厨芥処理

残滓を計量し、県が指示する「給食日誌」及び「残滓量調査表」に記録し、残滓及び厨芥を学校の方法に従い所定の場所に排出し、容器やごみ置き場等を清潔に保つこと。

(10) 食堂の清掃及び消毒

食堂の床、テーブル、イス等、食堂の清掃及び消毒を行うこと。

(11) 給食業務に関する評価

定期的に給食運営及び食事内容等について、学校及び生徒の評価を受け、業務の改善に努めること。

(12) 給食調理業務開始前のシミュレーションについて

受託者は委託開始前に実際に調理器具等使用し、数食程度調理を行い、校長又はその代理者の評価を受け、給食開始に備えること。

シミュレーションに係る費用（人件費・食材費等）は、受託者負担とすること。

(13) 前各号の業務に付帯して必要とする業務を行うこと。

7 業務の指示

委託業務は県教育委員会及び学校の指示によって行い、指示方法は次のとおりとする。

指示区分	指 示 内 容	指 定 日	様 式 等
年単位	年間給食実施計画表	契 約 当 初	様式第１号（学校が作成）
月単位	月間給食実施一覧表	前々月末	様式第２号（学校が作成）
月単位	月間予定献立表	前月５日	基準献立を基に栄養士が作成し、 県に報告

週単位	週間給食実施食数表	前	週	様式第3号（学校が作成）
日単位	調理業務指示書	前	週	食数を学校が伝え、業務責任者が
日単位	調理業務変更指示書	当	日	作成

なお、「給食日数等一覧表」における給食実施日数及び「年間給食実施計画表」における食数は、契約日における予定のため変更することがある。

8 調理業務従事者及び業務責任者

（1）調理業務従事者

- ①業務開始から業務終了まで従事する者の配置数は、5名以上としなければならない。
- ②調理業務従事者の1名を業務責任者として従事させること。
- ③業務責任者には、学校給食調理業務の経験を有し、栄養士又は調理師免許を有する者を常時配置すること。
- ④調理業務従事者については、給食調理業務の経験を有する者を配置し、安定した給食業務等を図ること。
給食調理業務未経験の者を配置する場合は、事前に作業手順や安全・衛生管理に関する研修を十分実施し、調理業務の質を低下させないようにすること。
- ⑤受託者は、調理に従事する者の「調理業務従事者報告書」（様式第4号）及び給食調理業務に係る経歴書等を県教育委員会及び学校に速やかに提出すること。
- ⑥調理業務従事者を変更する場合は、県教育委員会及び学校に事前に報告し、「調理業務従事者変更報告書」（様式第5号）を県教育委員会及び学校に提出すること。この場合、新たに調理業務に従事する者に対しては、事前に作業手順や安全・衛生管理に関する研修を実施し、調理業務の質を低下させないようにすること。
- ⑦受託者及び調理業務に従事する者は、生徒及び学校に係る情報及び業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。この契約解除及び期間満了後においても同様とする。

（2）業務責任者（衛生管理責任者及び調理業務責任者）

受託者は、栄養士又は調理師免許を有し、学校給食調理業務の経験及び学校給食に係る衛生管理、業務管理及び設備管理等に関する総合的な専門知識を有する者1名を業務遂行上の受託者としての責任を負うべき業務責任者として定める。業務責任者は、学校側の管理者及び県教育委員会と随時連絡調整を行い、職務の執行管理、施設整備の衛生管理及び調理従事者の人事、健康管理に当たること。なお、受託者は、業務責任者に事故あ

る時又は不在の時は、上記の条件を有する者を、その任に当たらせること。

9 施設設備器具等の使用

- (1) 調理業務は、学校に備え付けられた施設、設備、器具等を使用して行うこととする。
- (2) 業務の履行に当たり、学校の施設、設備、器具等を事前に点検し、業務に支障をきたすと判断される瑕疵を発見した場合は直ちに学校に報告し、その指示に従うものとする。
- (3) 受託者は、学校に備え付けられた施設、設備、器具等を学校給食以外に使用してはならない。（昼間の食堂経営に関する使用は除く。）
- (4) 受託者は、学校に備え付けられた施設、設備、器具等が破損した場合には事故報告書（様式第8号）により報告し、指示に従うものとする。また、受託者の責に帰すべき理由による場合は、その損害を賠償するものとする。
- (5) 受託者は、別表2の受託業者負担に掲げる消耗品を調達するものとする。
- (6) 調理業務従事者は、長期休業ごとに、給食開始前及び終了後の数日（年間12日程度）及び学校が指定する日を、清掃、消毒、点検、整理整頓に充て、業務の履行に支障がないように努めること。なお、実施日については、学校と協議し決定するものとし、実施後は、県教育委員会及び学校に「長期休業中における清掃等実施報告書」（様式第9号）を提出すること。

10 安全・衛生管理

受託者は、給食業務に当たっては、関係法令等に基づき食品の安全管理に留意するとともに、「夜間学校給食衛生管理基準」に従い、安全で衛生的な給食の提供に努めること。また、調理業務従事者に業務に適した清潔な服装、髪おおい、履物、マスク等を着用させること。なお、調理室専用の着衣、履物を着用したまま便所に入らないことと共に、室外と兼用しないこと。

- (1) 受託者は、調理業務従事者の衛生教育に努め、食材の取り扱い、調理、配缶・配膳、食器洗浄等が衛生的に行われなければならない。

(2) 調理業務従事者の健康管理、衛生管理

- ①受託者は、調理業務従事者の健康診断結果を、「健康診断結果報告書」（様式第6号）により県教育委員会及び学校に速やかに報告するとともに、常に調理業務従事者の健康状況に注意し、異常を認めたときは速やかに受診させること。
- ②受託者は、調理業務従事者に対して、毎月2回（各回の間隔は15日程度あけること）定期的に細菌検査（赤痢菌、サルモネラ族菌、腸管出血性大腸菌O-157等）や必要に応じて10月から3月にはノロウィル

スの検査を行い、検査機関の「細菌検査結果報告書」（様式第7号）により県教育委員会及び学校に速やかに報告すること。

③中途において、新規の採用者を調理業務に従事させる場合は、従事する年度内の健康診断及び2週間以内に行った細菌検査結果を、「健康診断結果報告書」及び「細菌検査結果報告書」により県教育委員会及び学校に事前に報告すること。

④学校給食従事者の健康状態に常に注意し、毎日、個人別に記録を残すこと。

⑤受託者は、上記①、②、③、④の結果、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染症疾患で食品衛生上支障となる恐れがあると認められる者を調理業務に従事させてはならない。また、その同居人に感染症又はその疑いがある場合はその者を調理業務に従事させてはならない。

11 巡回指導

受託者は、給食実施月に1回程度の巡回指導を行い、委託契約書及び本仕様書並びに「夜間学校給食衛生管理基準」に基づく業務の履行状況の把握又はその指導をするとともに、必要に応じ、県教育委員会及び学校との連絡調整を行うこと。

12 立入検査

受託者は、県教育委員会、保健所及び学校薬剤師等の立入調査が行われる場合は、積極的にこれに応じること。

13 研修等

受託者は、栄養士及び調理従事者に対して、学校給食が「教育の一環」として実施されることを認識させるとともに、その目的を十分理解し、生徒の健康保持増進に資することができるように、安全、衛生、調理技術に関する研修等を契約期間中に毎年1回以上実施するとともに、県教育委員会が行う研修会へ参加させ、衛生管理の高揚と資質の向上を図ること。なお、受託者が研修等を実施する場合は、「研修予定報告書」（様式第10号）で事前に期日等を県教育委員会及び学校に報告するとともに、研修等終了後、参加者・内容等について「研修実施報告書」（様式第11号）で県教育委員会及び学校に報告する。

14 報告等

（1）調理業務終了後は、校長又はその代理者に次に掲げる諸帳簿を提出し、検印を受けること。

①学校給食日常点検票（個人健康観察表・管理点検記録簿・保存食簿含む）

②給食日誌

③検収表

④検食簿

(2) 受託者は、次に掲げる報告書を作成し、県教育委員会及び学校に報告すること。

報告書の種類	提出期限	様式番号
調理業務従事者報告書	当初	様式第4号
調理業務従事者変更報告書	変更の都度	様式第5号
集団調理業務に係わる経歴書	当初、変更の都度	
健康診断結果報告書	実施後速やかに	様式第6号
細菌検査結果報告書	実施後速やかに	様式第7号
事故報告書	発生後速やかに	様式第8号
長期休業中における清掃等実施報告	実施後速やかに	様式第9号
研修予定報告書	計画後速やかに	様式第10号
研修実施報告書	実施後速やかに	様式第11号

(3) 受託者は、学校で組織する給食運営委員会等に栄養士及び業務責任者、受託者の管理者（巡回指導担当者等）を参加させること。

15 損害賠償責任

受託者は、本委託業務履行の結果、受託者の責に帰すべき理由により、学校に対し損害を与えた場合は、その賠償の責を負うものとする。

16 その他

(1) 学校給食に係る食中毒や異物混入等不測の事態が発生した場合は、県教育委員会及び学校に速やかに報告するとともに、県教育委員会が定めた対応マニュアル等を厳守すること。

(2) 受託者は、契約締結日から同年4月5日の間に、学校で1回実際に数食調理を行い、校長またはその代理者等の評価を受けるものとする。

(3) 受託者は、当委託に加え、食堂を安定的に経営するものとする。内容については、別紙5の内容を参照すること。

(4) 本仕様書に定めのない事項及び疑義が生じた事項については、別途協議するものとする。

(別紙5)

参加要件「昼の食堂経営」について

提案競技参加は、学校給食調理業務に加えて昼間に食堂経営を行うことを条件とします。

- 1 関係法令を遵守し、「夜間学校給食衛生管理基準」に準じて安全衛生に十分注意してください。
- 2 食堂経営に当たっては、各種法令に基づき必要な手続きを行ってください。また、手続きに要する費用も負担してください。
- 3 食堂の利用者、利用時間等について
 - (1) 利用者
 - ・生徒、教職員及び外来者（参考：昼間の生徒、教職員の1日の見込数約50人）
 - (2) 利用する曜日及び時間
 - ・定時制は月曜日から金曜日。通信制は日曜日（月に1～2回）と月曜日、木曜日
 - ・時間については、原則として次のとおりとしますが、学校との協議や利用状況によっては変更する場合があります。
食 堂（平日、日曜日ともに11:30～14:00）
 - (3) 食堂のメニュー及び料金
 - ・日替わり定食1食500～600円程度のものを1日50食ほど提供できるようにしてください。（その他は利用しやすい料金、メニューであること。）
- 4 施設、設備等の利用について
 - (1) 施 設：学校に使用許可を申請してください。
 - (2) 設備等：設備、器具、食器類は無償で利用できます。
- 5 光熱水費について

食堂で昼食を提供するための厨房の使用に関わる電気代、ガス代（厨房器具と厨房空調）、上下水道代等の庁舎等管理費の負担が必要です。
- 6 消耗品について

食堂で昼食を提供するのに必要な消耗品（食器洗剤、ゴミ袋、ラップ等）及びゴミ捨てに要する経費は負担してください。なお、その他の消耗品については別途学校と協議します。
- 7 食材について

給食及び給食用食材を食堂での昼食に使用することを固く禁じます。
- 8 その他

詳細については、学校にお問い合わせください。
（爽風館高等学校 TEL 097-547-7700）

爽風館高等学校定時制及び学びヶ丘中学校 給食日数等一覧表

- 1 給食日数・給食数については、令和8年1月時点での見込み数であり、学校行事、入学者数等により若干の変動があります。
- 2 本一覧表による学校給食日数以外に、長期休業中における調理場の清掃や準備作業として、年間12日間程度の勤務が必要です。

定時制高等学校および学びヶ丘中学校給食日数等一覧表（予定）

学校名（ 大分県立爽風館高等学校定時制・大分県立夜間中学校 ）

【 令和 8 年度見込み 】

1 学校給食日数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
日数	15	18	22	22	3	19	21	19	18	15	18	18	208

2 基本食数

区分	生徒数	職員数	小計	保存食	合計
食数	70	39	109	1	110

3 給食時間 17時00分～17時40分

4 休業日（大分県立学校管理規則による） ※休業日は変更することもあります。

- (1) 国民の祝日に関する法律に規定する日
- (2) 日曜日及び土曜日
- (3) 学年始休業日
- (4) 夏季休業日
- (5) 冬季休業日
- (6) 学年末休業日

5 配置調理員等人数 5名以上（業務責任者1名を含む）

【 令和 9 年度見込み 】

1 学校給食日数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	合計
日数	16	18	22	21	3	20	20	20	18	15	19	17	209

2 基本食数

区分	生徒数	職員数	小計	保存食	合計
食数	70	39	109	1	110

3 給食時間 17時00分～17時40分

4 休業日（大分県立学校管理規則による） ※休業日は変更することもあります。

- (1) 国民の祝日に関する法律に規定する日
- (2) 日曜日及び土曜日
- (3) 学年始休業日
- (4) 夏季休業日
- (5) 冬季休業日
- (6) 学年末休業日

5 配置調理員等人数 5名以上（業務責任者1名を含む）

【 令和 10 年度見込み 】

1 学校給食日数

月	4	5	6	7									合計
日数	15	20	22	20									191

2 基本食数

区分	生徒数	職員数	小計	保存食	合計
食数	70	39	109	1	110

3 給食時間 17時00分～17時40分

4 休業日（大分県立学校管理規則による） ※休業日は変更することもあります。

- (1) 国民の祝日に関する法律に規定する日
- (2) 日曜日及び土曜日
- (3) 学年始休業日
- (4) 夏季休業日
- (5) 冬季休業日
- (6) 学年末休業日

5 配置調理員等人数 5名以上（業務責任者1名を含む）

別表 1

業 務 の 分 担 区 分

区 分	業 務 内 容	県	学校	業者
給 食 管 理	1 学校給食運営の総括	○	◎	
	2 学校給食運営委員会の開催・運営		◎	
	3 学校給食運営委員会への参加・協力			◎
	4 県教委・学校との連絡・調整（学校行事等）			◎
	5 検食の実施・記録・評価		◎	
	6 給食関係の書類等の作成		◎	◎
	7 給食関係の書類等の提出（調理関係）			◎
	8 給食関係の書類などの確認・提出・保管管理		◎	
栄 養 管 理	1 基準献立の作成	◎		
	2 実施献立表の原案作成			◎
	3 実施献立表の確認・指示	◎	○	
	4 アレルギー生徒調査実施・報告（年度当初）		◎	
	5 アレルギー生徒確認（年度当初）	○	◎	◎
	6 実施献立表（除去食分）の原案作成			◎
	7 実施献立表（除去食分）の確認・指示	○	◎	
	8 実施献立及び各種指示の確認・実施		○	◎
	9 献立検討委員会等の開催		◎	
	10 献立検討委員会等への参加			◎
調 理 作 業 管 理	1 作業指示書の作成（除去食を含む）		○	◎
	2 作業指示書の確認（除去食を含む）			◎
	3 作業工程表の作成・確認	○		◎
	4 作業動線図の作成・確認	○		◎
	5 調理・盛り付け			◎
	6 食器等洗浄・消毒			◎
	7 残滓処理・厨芥処理			◎
	8 清掃・消毒（施設内外・設備・器具等）			◎
	9 管理点検記録の作成（温度、時間、担当）			◎
	10 管理点検記録の確認		◎	
	11 作業報告書の作成（業務日誌）			◎
	12 作業実施状況の確認		◎	
食 材 管 理	1 納入業者の選定		◎	○
	2 納入業者への指導		○	◎
	3 給食材料の発注・調達（契約）		○	◎
	4 給食材料の点検・検収（納品チェック・記録）		○	◎
	5 給食材料の保管・在庫管理			◎
	6 給食材料の使用状況・在庫管理のチェック		◎	
	7 学校給食用食品等の検収・保管の状況定期検査（第5票・年3回）		◎	
	8 給食関係の伝票整理			◎
施 設 等 管 理	1 給食施設、主要な設備の設置、改修	○	◎	
	2 給食施設、主要な設備の管理	○	◎	◎
	3 その他の設備（調理器具、食器等）の保守・管理		◎	◎
	4 使用食器の確認（日常）			◎
	5 ねずみ、はえ、ごきぶり等衛生害虫の発生状況点検（月1回以上）・日常的駆除		○	◎
	6 ねずみ、はえ、ごきぶり等衛生害虫の駆除（半年に1回以上）		○	◎
	7 学校給食施設等定期検査（第1票・年1回）		◎	
	8 学校給食設備及其の取扱定期検査（第2票・年3回）		◎	
	9 給食施設の衛生管理責任者			◎
	10 給食施設の衛生管理者		◎	

別表 1

業 務 の 分 担 区 分

区 分	業 務 内 容	県	学校	業者
業 務 管 理	1 「勤務表（出勤簿）」の作成（様式指定なし）			◎
	2 「業務分担・職員配置表」の作成（様式指定なし）			◎
	3 「勤務表（出勤簿）」「業務分担・職員配置表」の確認	○	◎	
衛 生 管 理	1 衛生面の遵守事項の作成（「夜間学校給食衛生管理基準」）	◎		
	2 水質検査			◎
	3 給食食材の衛生管理			◎
	4 施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理			◎
	5 食堂の清掃及び消毒			◎
	6 従事者の日常健康チェック（本人の記録）			◎
	7 従事者の日常健康チェック（記録の確認）		◎	
	8 衣服・作業者の清潔保持状況等の確認			◎
	9 保存食の保存・確保・記録・廃棄			◎
	10 直接納入業者に対する衛生管理の指示・点検表の確認		○	◎
	11 衛生管理簿の作成（調理関係）			◎
	12 衛生管理簿の点検・確認		◎	
	13 長期休業日の清掃・準備作業			◎
	14 緊急対応を要する場合の報告指示	○	◎	◎
	15 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況定期検査（第3票・年3回）		◎	
	16 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査（第6票・年3回）		◎	
研 修 等	1 調理従事者等に対する研修・訓練			◎
	2 校内研修への参加			◎
労 働 安 全 衛 生	1 健康管理計画の作成			◎
	2 定期健康診断の実施			◎
	3 健康診断結果の保管			◎
	4 健康診断実施状況等の確認	◎	◎	
	5 検便の定期実施・定期検査処置票（第4票）			◎
	6 検便結果の確認	◎	◎	
	7 事故防止対策の策定		○	◎
給 食 指 導	1 指導計画作成	○	◎	
	2 資料作成	○	◎	
給 食 会 計	1 給食費算定		◎	
	2 徴収計画		◎	
	3 徴収事務		◎	
	4 支払い		◎	

◎ : 主として行うもの

○ : 従として行うもの

別表 2

経 費 負 担 区 分

県 ・ 学 校 負 担	受 託 業 者 負 担
1 厨房施設等の設置・修繕費	1 人件費（従業員の給料、諸手当、法定福利費、福利厚生費）
2 厨房機器の購入及び修理費	2 従業員の被服費
3 食器・備品等の購入及び補充費	3 保健衛生費（検便費、健康診断費、クリーニング費）
4 空調費及び光熱水費	4 業務用消耗品費（手袋・ラップ・ホイル、たわし、洗剤、清掃用具等衛生費）
5 厨芥、生ゴミ、廃油処理費	5 事務用品費（献立・食数管理等に係る消耗品費）
6 厨房施設設備の定期点検代	6 研修費（県主催出張等）
7 給食用使用水の水質検査等に係る費用	7 通信費（電話設置費等諸経費を含む）
8 食材費（給食費）	8 保険料（生産物賠償・施設賠償等）
	9 長期休業中の特別清掃費（年2回以上、厨房・食堂の清掃、施設の清掃（ﾀﾞｲﾔﾐﾝﾄﾞ等））
	10 害虫駆除費（年3回以上、必要であればその都度）
	11 委託開始前のシミュレーションに係る費用（人件費・食材費・消耗品費等）
	12 管理費（その他諸経費、代替者経費等）

※「9:長期休業中の特別清掃費」について、年2回は専門業者等により、特別清掃を行うこと。

※「10:害虫駆除費」について、年3回は専門業者等により、害虫駆除を行うこと。

様式第 1 号

令和〇〇年度年間給食実施計画表

大分県立爽風館高等学校

校 長

代理者

区 分		予定給食人員		予定給食延人員		
月	① 実 施 予定日数	② 生 徒	③ 教 職 員	④ 生 徒 (①×②)	⑤ 教 職 員 (①×③)	⑥ 合 計 (④+⑤)
4 月						
5 月						
6 月						
7 月						
8 月						
9 月						
1 0 月						
1 1 月						
1 2 月						
1 月						
2 月						
3 月						
合計	日	人	人	人	人	人

(給食日数及び給食人員については年度当初の計画のため変更あり)

※ 3 月末までに委託業者に提出願います。

様式第1号

令和〇〇年度年間給食実施計画表

大分県立学びヶ丘中学校

校 長

代理者

区 分		予定給食人員		予定給食延人員		
月	① 実 施 予定日数	② 生 徒	③ 教 職 員	④ 生 徒 (①×②)	⑤ 教 職 員 (①×③)	⑥ 合 計 (④+⑤)
4 月						
5 月						
6 月						
7 月						
8 月						
9 月						
1 0 月						
1 1 月						
1 2 月						
1 月						
2 月						
3 月						
合計	日	人	人	人	人	人

(給食日数及び給食人員については年度当初の計画のため変更あり)

※3月末までに委託業者に提出願います。

令和〇〇年〇月給食実施一覧表

大分県立爽風館高等学校

校 長

代理者

日	有無	行事予定等	食数	日	有無	行事予定等	食数
1				16			
2				17			
3				18			
4				19			
5				20			
6				21			
7				22			
8				23			
9				24			
10				25			
11				26			
12				27			
13				28			
14				29			
15				30			
				31			
給食実施日数・調理食数 計				日			
備考		(献立内容等要望がある場合に詳細に記入)					

※「行事予定等」欄には、行事によって給食数献立内容等変更が必要な場合のみ記入。

※前々月末までに業務責任者に提出のこと。

令和〇〇年〇月給食実施一覧表

大分県立学びヶ丘中学校

校 長

代理者

日	有無	行事予定等	食数	日	有無	行事予定等	食数
1				16			
2				17			
3				18			
4				19			
5				20			
6				21			
7				22			
8				23			
9				24			
10				25			
11				26			
12				27			
13				28			
14				29			
15				30			
				31			
給食実施日数・調理食数 計				日			
備考		(献立内容等要望がある場合に詳細に記入)					

※「行事予定等」欄には、行事によって給食数献立内容等変更が必要な場合のみ記入。

※前々月末までに業務責任者に提出のこと。

週間給食実施食数表

大分県立爽風館高等学校

校 長

代理者

期間：令和〇〇年〇〇月〇〇日（月）～令和〇〇年〇〇月〇〇日（日）

区 分		実施食数				備考（行事等）
日	曜	①	②	③	④	
		生徒食数	教職員食数	保存食数 その他食数	合計食数 (①+②+③)	
	月					
	火					
	水					
	木					
	金					
	土					
	日					
週計		食	食	食	食	

※前週までに業務責任者に提出のこと。

様式第3号

週間給食実施食数表

大分県立学びヶ丘中学校

校 長

代理者

期間：令和〇〇年〇〇月〇〇日（月）～令和〇〇年〇〇月〇〇日（日）

区 分		実施食数				備考（行事等）
日	曜	①	②	③	④	
		生徒食数	教職員食数	保存食数 その他食数	合計食数 (①+②+③)	
	月					
	火					
	水					
	木					
	金					
	土					
	日					
週計		食	食	食	食	

※前週までに業務責任者に提出のこと。

大分県教育庁体育保健課長 殿
大分県立爽風館高等学校長 殿
大分県立学びヶ丘中学校長 殿

受託者 印

調理業務従事者報告書

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 業務従事者

氏 名	性 別	年 齢	住 所	電 話	資 格 の 種 類
					調理師・栄養士・無
					調理師・栄養士・無
					調理師・栄養士・無
					調理師・栄養士・無
					調理師・栄養士・無
					調理師・栄養士・無
					調理師・栄養士・無
					調理師・栄養士・無
					調理師・栄養士・無
					調理師・栄養士・無

2 上記業務従事者のうち責任者については、次のとおりです。

業務責任者：

3 添付書類

経歴書・様式第 6 号健康診断結果報告書・様式第 7 号細菌検査結果報告書
調理師免許（写）・栄養士免許（写）

印

このことについて、下記のとおり報告します。

1 業務従事者

区分	氏 名	性 別	年 齢	住 所	電 話	資 格 の 種 類
変更前						調理師・栄養士・無
変更後						調理師・栄養士・無
変更前						調理師・栄養士・無
変更後						調理師・栄養士・無
変更前						調理師・栄養士・無
変更後						調理師・栄養士・無
変更前						調理師・栄養士・無
変更後						調理師・栄養士・無
変更前						調理師・栄養士・無
変更後						調理師・栄養士・無

業務責任者：

経歴書・様式第6号健康診断結果報告書・様式第7号細菌検査結果報告書
調理師免許（写）・栄養士免許（写）

大分県教育庁体育保健課長 殿
大分県立爽風館高等学校長 殿
大分県立学びヶ丘中学校長 殿

受託者

印

このことについて、下記のとおり報告します。

記

1 受診結果

[illegible]

2 受診医療機関名

3 添付書類：受診医療機関の結果報告書（写）

大分県教育庁体育保健課長 殿
大分県立爽風館高等学校長 殿
大分県立学びヶ丘中学校長 殿

印

このことについて、下記のとおり報告します。

1 検査成績一覧表

[illegible]

3 添付書類：検査報告書（写）

様式第 8 号

令和 年 月 日

大分県教育庁体育保健課長 殿

大分県立爽風館高等学校長 殿

大分県立学びヶ丘中学校長 殿

受託者

印

事故報告書

このことについて、爽風館高校定時制及び学びヶ丘中学校給食調理業務委託仕様書の規定に基づき報告いたします。

区	分	事 故 内 容 等			
業 務 名	爽風館高校定時制及び学びヶ丘中学校給食調理業務				
発 生 日 時					
発 生 場 所					
人または施設 設備の区分	(人の場合)			(施設設備)	
	住 所				
	氏 名	性別	年齢	歳	名称
事故の経過及び原因 (詳しく)					
改 善 策					

様式第9号

令和 年 月 日

大分県教育庁体育保健課長 殿
大分県立爽風館高等学校長 殿
大分県立学びヶ丘中学校長 殿

住 所
会社名
代表者
印

長期休業中における清掃等実施報告書

下記のとおり清掃等実施しましたので報告いたします。

記

業 務 名	
日 時	令和 年 月 日 (曜) ~ 令和 年 月 日 (曜) 時 分から 時 分まで
実 施 場 所	
実 施 者 氏 名	
備 考	

添付書類：実施結果資料等

様式第10号

令和 年 月 日

大分県教育庁体育保健課長 殿
大分県立爽風館高等学校長 殿
大分県立学びヶ丘中学校長 殿

住 所
会社名
代表者 印

研 修 予 定 報 告 書

下記のとおり研修を予定していますので報告いたします。

記

用 務

目的（テーマ）

主 催 者

日 時 令和 年 月 日（ 曜）
時 分から 時 分まで

会 場

参加者氏名 印

研 修 の 概 要

添付書類：研修の通知文・要項等（写）

様式第 1 1 号

令和 年 月 日

大分県教育庁体育保健課長 殿
大分県立爽風館高等学校長 殿
大分県立学びヶ丘中学校長 殿

住 所
会社名
代表者 印

研 修 実 施 報 告 書

下記のとおり研修に参加しましたので報告いたします。

記

用 務

目的（テーマ）

主 催 者

日 時 令和 年 月 日（ 曜）
時 分から 時 分まで

会 場

参加者氏名 印

研 修 の 概 要

添付書類：研修の資料等（写）

業務終了報告書(月分)

大分県立爽風館高等学校長 殿
大分県立学びヶ丘中学校長 殿

住 所
受託者
氏 名 印

令和〇〇年〇月分の爽風館高等学校定時制及び学びヶ丘中学校給食調理業務が
終了しましたので報告いたします。

調理食数

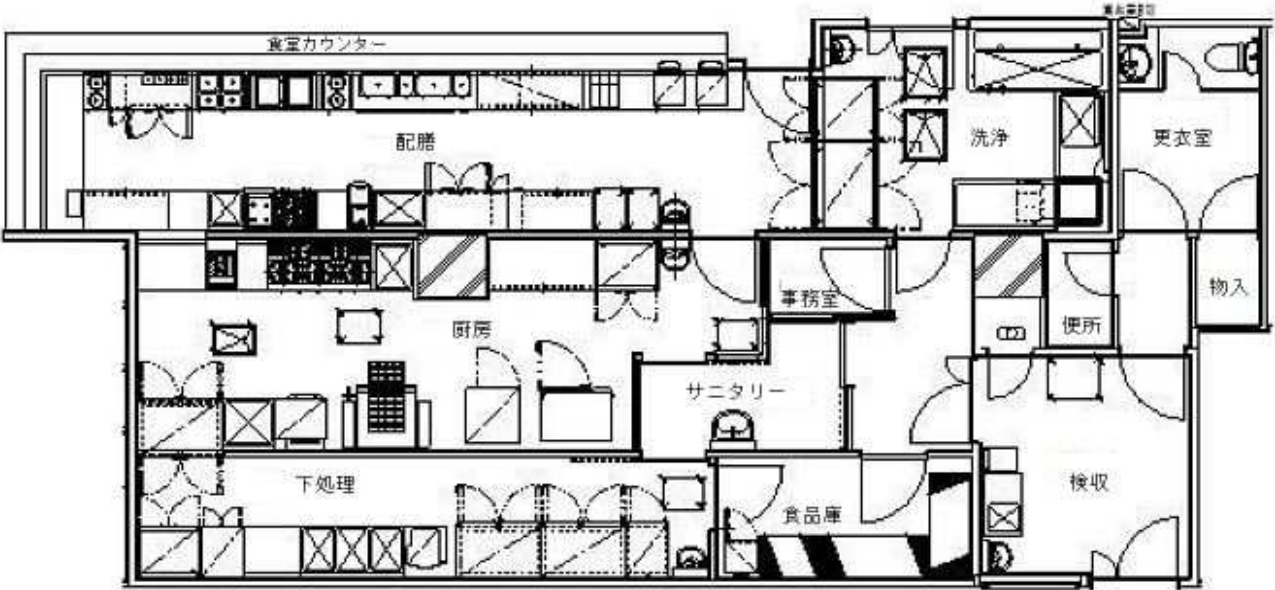
1 日	食	1 1 日	食	2 1 日	食
2 日	食	1 2 日	食	2 2 日	食
3 日	食	1 3 日	食	2 3 日	食
4 日	食	1 4 日	食	2 4 日	食
5 日	食	1 5 日	食	2 5 日	食
6 日	食	1 6 日	食	2 6 日	食
7 日	食	1 7 日	食	2 7 日	食
8 日	食	1 8 日	食	2 8 日	食
9 日	食	1 9 日	食	2 9 日	食
1 0 日	食	2 0 日	食	3 0 日	食
				3 1 日	食

令和 年 月 日検査済
検査員 印

爽風館高校定時制・学びヶ丘中学校給食調理用備品一覧

NO	品名	台数	NO	品名	台数
1	回転釜		67	スチームコンベクションオープン	1
2	その他の釜	1	68	検収台	1
3	上流し		69	台秤（デジタル）	2
4	下流し		70	チップアイスメーカー（製氷機）	1
5	調理台	2	71	茹麺機	1
6	流し付調理台	1	72	ヌードルサービスユニット	1
7	食器洗浄機	1	73	サービステーブル	3
8	食器食缶消毒保管庫	2	74	卓上ウォーマー	1
9	ボイラー		75	ライステーブルユニット	1
10	球根皮むき機		76	電気コンロ	
11	フードカッター		77	ホットフードユニット	1
12	揚物機	1	78	コールドフードユニット	1
13	焼物機		79	トレーディスペンサー	2
14	蒸し物機		80	オーガナイザー	1
15	ガスレンジ	1	81	庫内ラック	4
16	冷蔵庫	3	82	平棚	1
17	大型冷凍庫	1	83	電子レンジ	
18	冷凍庫（ストッカー）	1	84	フードプロセッサー	1
19	牛乳用保冷库	1	85	ざる置台	1
20	立体炊飯器				
21	炊飯器	1			
22	洗米機	1			
23	食缶				
24	食器浸湿槽				
25	食卓	41			
26	椅子	175			
27	包丁殺菌庫				
28	包丁まな板殺菌庫	1			
29	温蔵庫	1			
30	作業台	1			
31	配膳車				
32	作業車				
33	パンラック				
34	真空冷却器	1			
35	手指殺菌機				
36	適温給食機（冷蔵庫）	1			
37	温蔵・冷蔵庫				
38	食器戸棚				
39	脇台	1			
40	炊飯台				
41	移動式水切台	2			
42	移動台	5			
43	盛付台				
44	シャワーシンク	1			
45	一槽シンク	3			
46	二槽シンク				
47	三槽シンク	1			
48	移動シンク	1			
49	舟形シンク				
50	ガスコンロ	5			
51	ガスフライヤー				
52	湯沸器				
53	コンビオープン				
54	エアータオル				
55	ダストテーブル				
56	ソイルドテーブル	1			
57	クリーンテーブル	1			
58	ワークテーブル	3			
59	生ゴミ処理機				
60	下ろし機				
61	ワイドストレージ				
62	給茶機	2			
63	外輪鍋				
64	放射温度計	1			
65	中心温度計	1			
66	まな板	10			

爽風館高校定時制及び学びヶ丘中学校給食調理場及び関係施設配置図



○文部科学省告示第六十五号

夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律（昭和三十一年法律第百五十七号）第七条において準用する学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）第九条第一項の規定に基づき、夜間学校給食衛生管理基準を次のように定め、平成二十一年四月一日から施行する。

平成二十一年三月三十一日

文部科学大臣 塩谷 立

夜間学校給食衛生管理基準

第1 総則

- 1 夜間学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方に基き単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「夜間学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 夜間学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

- 1 夜間学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（1）夜間学校給食施設

①共通事項

- 一 夜間学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- 二 夜間学校給食施設は、別添の「夜間学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（夜間学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

五 夜間学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

②作業区域内の施設

一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。

二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。

三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

二 夜間学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

（２）夜間学校給食設備

①共通事項

一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。

四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給

食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

②調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

③シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤温度計及び湿度計

- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦夜間学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 夜間学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 夜間学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 夜間学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
 - 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
 - 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
 - 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
 - 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。
また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
 - 六 夜間学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、夜間学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
 - 七 夜間学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。
また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
 - 八 夜間学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
 - 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。
 - 十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
 - 十一 床は破損箇所がないよう管理すること。
 - 十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て(1)の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期的に、(2)及び(3)の各号に掲げる事項については、

毎学年３回定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

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 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（１）献立作成

- 一 献立作成は、夜間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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

（２）夜間学校給食用食品の購入

①共通事項

- 一 夜間学校給食用食品（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。
- 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。

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。
- 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、夜間学校給食の意義、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。
- 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。
- 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

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。

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。

(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、食品の納入に立会し、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。
- 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。
- 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。

- 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。
- 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「夜間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。
- 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。
- 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。

(4) 調理過程

① 共通事項

- 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に夜間学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。
- 二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、夜間学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。
- 三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。
- 四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに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。また、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0.1mg/L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

五 マヨネーズは、つぐらないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

②使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③二次汚染の防止

一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び

消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

④食品の適切な温度管理等

- 一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
- 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- 三 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
- 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。
- 六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

⑤廃棄物処理

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(5) 配送及び配食

①配送

- 一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

②配食等

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること

。四 はし等を生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。

五 給食当番等配食を行う生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

六 教職員は、生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

(6) 検食及び保存食等

①検食

一 検食は、夜間学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

②保存食

一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、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う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

五 生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

③残食及び残品

一 パン等残食の生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。

二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回（（3）、（4）②及び（6）①、②にあつては毎学年3回）、定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（1）衛生管理体制

一 夜間学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する夜間学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。

二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び夜間学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、夜間学校給食の衛生管理について注意を払い、夜間学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、夜間学校給食の安全な実施に配慮すること。

四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した夜間学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。

五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。

七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

- 八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。
- 九 教育委員会等は、夜間学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。
- 十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。
- 十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、（３）三に規定する夜間学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

（２）夜間学校給食従事者の衛生管理

- 一 夜間学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- 三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

（３）夜間学校給食従事者の健康管理

- 一 夜間学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年１回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年３回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
- 二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型Ｏ１５７その他必要な細菌等について、毎月２回以上実施すること。
- 三 夜間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（平成十年法律百十四号。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、その指示を励行させること。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。

四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された夜間学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した夜間学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果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、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

(4) 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じること。

三 校長の指導のもと養護教諭等が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。

2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

1 夜間学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

(1) 夜間学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること

- 。
- (2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。
 - (3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
 - (4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
 - (5) 食品については、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、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
 - (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
 - (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
 - (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
 - (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
 - (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
 - (11) 給食当番等配食を行う生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
 - (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
 - (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
 - (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。
 - (15) 夜間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法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、これらが記録されているこ

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、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

2 夜間学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

①感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。

②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。

③その他必要なとき。

また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

第6 雑則

1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。

2 クックチル方式により夜間学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、夜間学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

別添

夜間学校給食施設の区分

区 分				内 容
夜 間 学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚 染 作 業 区 域	検 収 室－原材料の鮮度等の確認及び 根菜類等の処理を行う場所 食 品 の 保 管 室－食品の保管場所 下 処 理 室－食品の選別、剥皮、洗浄等 を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
			非汚染作業区域	調 理 室 －食品の切裁等を行う場所 －煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う 場所 －加熱調理した食品の冷却等を行う場所 －食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
		そ の 他		更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしな い区域）

別紙

夜間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	鮮魚介	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
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切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 類	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

別紙 2

夜間学校給食調理員の標準的研修プログラム

夜間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	<ul style="list-style-type: none"> ・夜間学校給食の意義と夜間学校給食調理員の役割 ・学校教育における夜間学校給食の位置付け ・夜間学校給食法 ・夜間学校給食調理員の果たす役割 	<p>学校教育の一環として実施する給食の意義と夜間学校給食調理員の職務と責任について理解する。</p> <p>夜間学校給食の法的根拠である夜間学校給食法について理解する。</p>
2 食 中 毒 の 基 礎 知 識	<p>主な食中毒</p> <ul style="list-style-type: none"> 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夜間学校給食における食中毒発生事例 ⑤夜間学校給食衛生管理基準 ⑥食品衛生法 	<p>主な食中毒と感染症の特徴、夜間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夜間学校給食、夜間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。</p> <p>(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夜間学校給食担当者</p>
3 夜 間 学 校 給 食 調 理 員 の 衛 生 管 理	<ul style="list-style-type: none"> ①夜間学校給食調理員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<p>夜間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。</p> <p>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</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>
4 作 業 工 程 上 の 衛 生 管 理 と 生 検 査	<ul style="list-style-type: none"> ①作業工程と作業動線 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>

区分	内 容	ね ら い
5 衛生管理体制	夜間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、夜間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夜間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夜間学校給食担当者及び校長・保健主事等
6 夜間学校給食衛生管理基準と日常点検・定期点検	夜間学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 <ul style="list-style-type: none"> ・日常点検票の記入方法 ②食品の衛生 <ul style="list-style-type: none"> ・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 <ul style="list-style-type: none"> ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法 	夜間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、夜間学校給食調理員等

定期及び日常の衛生検査の点検票

- ①「夜間学校給食施設等定期検査票」(第 1 票)
- ②「夜間学校給食設備等の衛生管理定期検査票」(第 2 票)
- ③「夜間学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」(第 3 票)
- ④「調理過程の定期検査票」(第 4 票)
- ⑤「夜間学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」(第 5 票)
- ⑥「定期検便結果処置票」(第 6 票)
- ⑦「夜間学校給食における衛生管理体制定期検査票」(第 7 票)
- ⑧「夜間学校給食日常点検票」(第 8 票)

第 1 票

夜間学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()

学校 (調理場) 名

給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者 (職・氏名)

給食対象人員 人

給食調理室 面積 m²

校長印

建物の位置・使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ 3 使用区分	食数に適した十分な広さか。 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C A・B・C
<div><input type="checkbox"/>調理場内は、別添「夜間学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 <input type="checkbox"/>食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/>検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/>配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。</div>			
建物の構造	4 床 (ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。	A・B・C A・B・C
	6 便所	ア 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。 イ 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：不良、改造、修理を要するもの
特に指導した事項
直ちに改造、修理を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 2 票

夜間学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人

校長印

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。 4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後 2 時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。 14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。 18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
温度計・湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 38 月 1 回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

夜間学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
学校(調理場)名
給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
定期検査票作成者(職・氏名) 人
給食対象人員 人

校長印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「夜間学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷库等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行為されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行為されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に行為されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの
特に指導した事項
直ちに改善を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 4 票 調理過程の定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校 (調理場) 名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者 (職・氏名)
 給食対象人員 人

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 4 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したもののか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60 c m以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 5 票 夜間学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
学校 (調理場) 名
給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
定期検査票作成者 (職・氏名)
給食対象人員 人

校長印

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月 2 回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 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しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
特に指導した事項
直ちに改善を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 6 票

定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

給食従事者名：	性別：男・女	年齢：	歳
---------	--------	-----	---

下痢をした日：平成 年 月 日
検便の結果及び処置
平成 年 月 日検便実施

検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌 : + －	
サルモネラ : + －	
腸管出血性大腸菌: + －	
血清型O157	
その他（具体的に記載すること）	

第 7 票 夜間学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
学校 (調理場) 名
給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
定期検査票作成者 (職・氏名) 人
給食対象人員 人

校長印

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A・B・C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A・B・C
	4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	A・B・C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	A・B・C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
特に指導した事項
直ちに改善を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

夜間学校給食日常点検票

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト				
作 業 前	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－20℃以下）の温度は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。		
		使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり） <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）	
		検収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 <input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	
		学校給食従事者	服装等	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
				手洗い
			健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
業	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調 理 時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分以上）、その温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
使 用 水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。	
	<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）	
中	保 存 食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
		<input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
		<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
	配 食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。
		<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。

便 所	<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 <input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の 立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。
共同調理場 受配校	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。 <input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
業 作	配 送 ・ 配 膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（２時間以内）
		<input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検 食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食３０分前に実施している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。
		<input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給 食 当 番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。
		<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
	後	食器具・ 容器・器 具の洗浄 ・消毒
<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。		
<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。		
廃 棄 物 の 処 理		<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
		<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。
		<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
食 品 保 管 室		<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。
		<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。
		<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

別紙 4 - 1

学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
学 校 名 (共同調理場名)			校 長 名 (所長名)			
学校・共同調理 場 の 所 在 地			電 話 番 号			
受 配 校 数 (共同調理場方式のみ記入)						
食 中 毒 等 の 発 生 状 況	発 生 日 時	平成 年 月 日 (曜日) (時 分)				
	発 生 場 所					
	生徒数		男	女	計	備 考
	患 者 等 数	区 分	男	女	計	備 考
		患 者 数				
		うち 欠席者数				
		年 月 日	うち 入院者数			
		現在	うち 死亡者数			
	主 な 症 状					
発 生 原 因 (判明している場合記入)						
献 立 表	(食中毒等発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)					

- (注) 1 食中毒等発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。

学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1	学 校 名 ※																	
2	学 校 の 所 在 地 ※																	
感 染 症 ・ 食 中 毒 等 の 発 生 状 況	(1) 病 名 ※																	
	(2) 発生年月日 ※																	
	(3) 終 焉 年 月 日																	
	(4) 発生 の 場 所 ※																	
	(5) 患者数・欠席者数及び死亡者数	区 分	生 徒 数			患 者 数			欠 席 者 数			入 院 者 数			死 亡 者 数			備 考
		学 年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
		第1学年																
		第2学年																
第3学年																		
第4学年																		
第5学年																		
第6学年																		
計																		
(6) 発生 の 経 緯																		
4	患 者 及 び 死 亡 者 発 見 の 動 機																	
5	感 染 症 ・ 食 中 毒 の 発 生 原 因																	
6	感 染 症 ・ 食 中 毒 の 感 染 経 路																	
7	臨 床 症 状 の 概 要																	
8	(1) 学 校 の 処 置																	
	(2) 学校の管理機関 の処置																	
	(3) 保健所その他の 関係機関の処置																	
9	都道府県教育委員会 都道府県知事の処置																	
10	そ の 他 の 参 考 と な る 事 項																	

- (注) 1 感染症・食中毒等が発生した場合、直ちに「様式2」によりFAXで報告すること。
 2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。
 3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。