「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議(第6回)配布資料

https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/shotou/205/giji_list/mext_00005.html

記事ページ本文

現在位置
トップ
>
政策・審議会
>
審議会情報
>
調査研究協力者会議等（初等中等教育）
>
「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議
>「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議(第6回)配布資料
「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議(第6回)配布資料
1．日時
令和8年11月17日（火曜日）15時30分～17時30分
2．議題
「学校給食衛生管理基準」の改正に向けた論点整理について
その他
3．配付資料
議事次第(第6回) (PDF:98KB)
01_「学校給食衛生管理基準」の改正に向けた論点整理資料2 (PDF:675KB)
参考01_「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議の開催について (PDF:289KB)
参考02_「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議の運営について (PDF:110KB)
参考03_学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号） (PDF:6.0MB)
参考04_大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添、厚生労働省生活衛生局長通知） (PDF:344KB)
参考05_「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議基礎資料集 (PDF:2.7MB)
PDF形式のファイルを御覧いただく場合には、Adobe Acrobat Readerが必要な場合があります。
Adobe Acrobat Readerは開発元のWebページにて、無償でダウンロード可能です。
（総合教育政策局健康教育・食育課）
ページの先頭に戻る
文部科学省ホームページトップへ

「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議
（第６回）議事次第

１．日時　令和８年１１月１７日（火）　１５:３０　～　１７：３０

２．開催形式　Web 開催（ Zoom ）

３．議題

（１）「学校給食衛生管理基準」の改正に向けた論点整理について
（２）その他

４．配布資料

【資料１】　「学校給食衛生管理基準」の改正に向けた論点整理資料②

【参考資料１】「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議の開催について
【参考資料２】「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議の運営について
【参考資料３】学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）
【参考資料４】大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号別添、厚生労働省生活衛生局長通知）
【参考資料５】「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議基礎資料集

資料１

「学校給食衛生管理基準」の改正に向けた論点整理資料②（基準第３について）

- 本資料は、今後の「学校給食衛生管理基準」の改正に向け、その方向性や考え方を分かりやすく示すため、現行基準をベースとして作成したイメージであり、確定した改正案を示すものではございません。具体的な改正の文言や内容につきましては、今後の有識者会議における議論の進捗や、告示制定に係る行政手続きの過程において、随時変更される可能性がございます。

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　一～五

【概要】

- ここでは、献立作成に当たっての留意事項について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
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、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。	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、教育委員会等において、学校給食栄養管理者を中心として実施するものとし、学校給食施設及び設備、~~並びに~~人員並びに配送及び配食等の体制~~能力~~に応じたものとするとともに、食品の特性に応じた衛生的な作業工程及び作業動線を確保できるよう行うこと。~~となるよう配慮すること。~~

	【考え方】 ● 学校給食の献立作成については、学校給食実施者たる教育委員会等が責任をもって行うべきものであることを明確化するとともに、学校給食施設等の体制に応じたものであること、また、作業工程や作業動線を確保できるように行う必要があることを明記してはどうか。
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。	二　~~高温多湿の時期は、~~なまもの、和えもの等、加熱せずに喫食する食品における~~ついては、~~細菌の増殖~~等が起こらないように~~その他の食品衛生上の危害の発生防止に配慮すること。 【考え方】 ● 献立作成時における危害防止対策について、通年での対応が不可欠であることから季節の限定は外すとともに、細菌以外の広範な危害要因も包含できる表現に見直すこととしてはどうか。
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。	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、その他食品衛生に~~配慮する~~関する情報を収集し、必要に応じて、献立を見直すこと。 【考え方】 ● 保健所等からの情報収集及び献立等への反映について、近年の広域的な食中毒リスクや多様化する危害要因に的確に対応するため、収集対象を広く食品衛生全般に関する情報へ拡張するとともに、単なる「配慮」にとどめず、リスク検知時に献立を機

	動的に見直すことを明記してはどうか。
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。	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（外部委託の場合にあっては受託者の現場責任者を含む。）の意見を尊重すること。 【考え方】 ● 学校給食調理業務を外部委託している場合、現場の実態に即した安全な調理工程や作業動線を確保するためには受託者との緊密な連携が不可欠であることから、献立作成時に受託者の現場責任者からも意見を聴取する仕組みを設けることとしてはどうか。
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、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。	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、食品の調達及び品質管理、~~又は確実な~~検収、調理並びに配送を適切に行うことができる~~上で支障を来すことがないよう、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~~規模とする~~での作成に努める~~こと。 【考え方】 ● 共同調理場の広域化や多様化など、多様な給食運営形態に現場が柔軟に適応できるようにする観点から、管理の目的に応じた

	包括的な表現へと整理し、各現場が自らの調達・調理・配送能力に見合った最適な規模を設定できるようにしてはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（１）.一	Ⅲ１(14) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。 Ⅲ１(15) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。 ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。 イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。 ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。 また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
第３.１.（１）.二	直接対応する規定なし
第３.１.（１）.三	直接対応する規定なし
第３.１.（１）.四	直接対応する規定なし
第３.１.（１）.五	直接対応する規定なし

（２）学校給食用食品の購入

①共通事項　一 及び 二

【概要】

● ここでは、学校給食用食品の購入に係る留意事項について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
（２）学校給食用食品の購入 ①共通事項 一　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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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。	二　食品の製造を委託する場合には、当該食品に係る関係法令の遵守状況及び衛生管理状況を確認するとともに、~~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、人員及び製造~~等から見た~~能力に応じた委託とすること。~~とし、~~また、原材料の管理、製造、保管、配送及び引渡しに係る委託者及び受託者の役割分担を明確に定め、書類又は必要に応じて実地により、その実施状況を確認し、記録すること。~~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。~~

	【考え方】 ● 外部への製造委託における食品安全を客観的に担保する観点から、現行の「衛生上信用のおける」という主観的な表現を改め、関係法令の遵守や衛生管理の状況を委託者が直接確認する要件へと見直してはどうか。また、特にパンや米飯などの主食委託を念頭に、原材料の管理から学校への引渡しに至る一連の工程における委託者・受託者双方の役割分担を明確にし、実施状況の点検と記録を求める記述としてはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（２）.①. 一	直接対応する規定なし
第３.１.（２）.①. 二	Ⅱ１（2）原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、１年間保管すること。 Ⅱ１（3）加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票参考資料等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること

（２）学校給食用食品の購入

②食品納入業者　一～五

【概要】

● ここでは、学校給食用食品の購入に関連して、食品納入業者に関する留意事項について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
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。	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食品衛生法その他の関係法令を遵守している~~衛生上信用のおける~~食品納入業者を選定すること。 【考え方】 ● 食品納入業者の選定における客観性と安全性を担保する観点から、現行の「衛生上信用のおける」という主観的な表現を改め、食品衛生法をはじめとする関係法令の遵守状況を明確な選定要件とすることとしてはどうか。
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、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。	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、学校給食の意義、役割及び食品の納入及び検収方法、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、相互理解及び~~食品納入業者の~~衛生管理の向上を図る~~啓発に努める~~こと。 【考え方】 ● 学校給食の安全性を学校と業者が一体となって高める観点か

	ら、従来の「業者への啓発」という一方通行の姿勢を改め、食品の納入や検収の具体的な方法、衛生管理の在り方について双方向で意見交換を行い、「相互理解及び衛生管理の向上を図る」という連携を促す記述に見直してはどうか。
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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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。	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。ただし、同一の食品が継続して納入される場合において、製造業者又は食品納入業者等の衛生管理の状況が確認されており、かつ、既に提出された資料により必要な確認を行うことができるときは、納品の都度、資料の提出を求めることを要しないものとし、適切な衛生管理を図る上で必要な確認にとどめることができること。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。

	【考え方】 ● 三号の削除に伴う繰り上げ。 ● 同一食品を継続して調達する際における、学校現場と業者双方の事務負担を軽減する観点からただし書を追加してはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（２）.②. 一	Ⅱ１（2）原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、１年間保管すること。 Ⅱ１（3）加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票参考資料等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
第３.１.（２）.②. 二	直接対応する規定なし

第３.１.（２）.②. 三 第３.１.（２）.②. 四	Ⅱ１（2）原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、１年間保管すること。 Ⅱ１（3）加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票参考資料等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
第３.１.（２）.②. 五	Ⅱ１（2）原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、１年間保管すること。

③食品の選定　一～三

【概要】

- ここでは、学校給食に使用する食品の選定における安全性及び品質の確保について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
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。	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。~~ 【考え方】 ● 現場における解釈のブレをなくし実効性を高める観点から、主観に左右されやすい曖昧な文言を整理した上で、「選定すること」といった客観的かつ直截的な記述へと改定してはどうか。 ● 現行の「有害なもの又はその疑いのあるもの」という表現は、あたかも有害な食品が一般に流通・使用されているかのような誤解を招く恐れがあるほか、「疑いのある」の判断基準も曖昧であることから削除してはどうか。
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	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~~

の記述がある食品を選定すること。	~~についての記述がある食品を選定すること。~~ 【考え方】 ● 現行の「有害若しくは不必要な」という表現は、あたかも安全性に問題のある添加物が流通・使用されているかのような誤解を招く恐れがあるため、削除してはどうか。 ● 「使用原材料の原産国についての記述」については、事業者に対する過度な原産国の縛りにもつながり、事業者側の負担増にもなっていることから、削除することとしてはどうか。
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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（２）.③. 一	直接対応する規定なし
第３.１.（２）.③. 二	直接対応する規定なし
第３.１.（２）.③. 三	直接対応する規定なし

（３）食品の検収・保管等　一～八

【概要】

● ここでは、学校給食に使用する食品の検収・保管等における衛生管理について規定している。

具体的には、

① 食品の検収と記録、適切な検収体制の確保

② 生鮮食品の当日搬入及び適切な温度管理

③ 食品の区分保管及び保存基準に基づく管理

等が規定されている。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
（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。	（３）食品の検収・保管等 一　教育委員会等は、栄養教諭等、学校給食調理員その他検収に必要な知識を有する者（学校給食調理業務等の受託者の従業員を含む。）のうちから、あらかじめ検収責任者を定めること。この場合において、学校又は共同調理場の職員以外の者を検収責任者とするときは、契約書等において、その役割及び責任の範囲を明確にすること。 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~~状態、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。 【考え方】 ● 食品の検収責任者になり得る者を明確化するとともに、調理業務の外部委託が進むなど給食の運営形態が多様化している現状を踏まえ、職員以外の者から選任する場合には、契約書等において、その役割と責任の範囲を明確にすることを求めてはどうか。
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。	二　教育委員会等は、食品納入業者、学校給食調理業務等の受託者その他の関係者と調整し、食品の納入時間及び学校給食の運営形態に応じて、確実に検収を行うことができる体制を整えること。~~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。~~ 【考え方】 ● 検収時の勤務時間の割り振りに関する規定について、三に示す搬入ルールの見直し等による納入時間の変動や、調理業務の外部委託といった運用の多様化に鑑み、教育委員会等が実態に応じて体制を整えることができるよう、見直してはどうか。

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。	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。ただし、当該学校給食施設が有する冷蔵・冷凍設備の保管能力を超えない範囲で、食品の特性及び保管期間を踏まえ、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」（以下「保存基準」という。）に従った温度管理その他の衛生管理上の措置を適切に講じることにより、使用時まで衛生的に保管できる場合には、前日以前に搬入することができる。~~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。~~ 【考え方】 ● 生鮮食品の搬入時期に関する規定について、現行基準では前日搬入の可否が曖昧であり、現場での過度な当日搬入の縛りにつながっている実態や、近年の品温管理技術の進歩に鑑み、適切な衛生管理体制の確保を前提として、当初から明確な条件を付して前日等の搬入を可能とする内容に見直してはどうか。
（新規）	四　魚介類（原則として二枚貝を除く）について、（４）の①の一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わずに提供する場合には、生食用の食品を使用すること。また、種類、喫食部位及び加工方法等に応じた寄生虫及びノロウイルス等の対策が講じられていることを確認し、冷凍（マイナス 20℃で 24 時間以上冷凍）されたものを使用すること。

	【考え方】 ● 魚介類の提供基準について、現行基準では明示されていない一の加熱基準を満たす加熱処理を行わずに提供する場合における寄生虫対策や、製造業者におけるノロウイルス対策等の具体的な留意事項を追記することとしてはどうか。
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~~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。 【考え方】 ● 四号の新設伴う繰り下げ。
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~~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の配送用包装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は、~~床面から６０ｃｍ以上の場所~~高さの置台を設ける~~で取り扱うこと。 【考え方】 ● 四号の新設伴う繰り下げ。 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。

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「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~~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「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~~適切に保管すること。 【考え方】 ● 四号の新設伴う繰り下げ。 ● 表現の適正化。
七　牛乳については、専用の保冷庫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~~七~~　牛乳については、常温で長期間放置されることがないよう留意し、専用の保冷庫等により適切な温度管理を行う~~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。 【考え方】 ● 四号の新設伴う繰り下げ。 ● 「新鮮かつ良好なもの」という判断基準の明確でない表現を見直してはどうか。 ● 「品質の保持」という具体性がない表現を見直してはどうか。 ● 令和７年度の学校での牛乳の不適切な取扱い（配膳前に常温で長時間放置したことや一旦常温に置かれた牛乳を後日提供したこと）を原因とする異味異臭や体調不良者が発生した事案を踏まえ、「常温で長期間放置されることがないよう留意し」を追記してはどうか。

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。	九~~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。 【考え方】 ●　四号の新設伴う繰り下げ。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（３）.一	Ⅱ１（４）原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち会い、検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行い、その結果を記録すること。
第３.１.（３）.二	直接対応する規定なし
第３.１.（３）.三	Ⅱ１（５）原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については１回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
第３.１.（３）.四	Ⅱ１（２）原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、１年間保管すること。 Ⅱ１（３）加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票参考資料等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

第３.１.（３）.五	Ⅱ５（２）③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
第３.１.（３）.六	Ⅱ３（２）原材料は、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。また、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。 Ⅱ５（２）④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。 Ⅱ３（９）食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から６０ｃｍ以上の場所で行うこと。
第３.１.（３）.七	Ⅱ３（２）原材料は、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。また、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。
第３.１.（３）.八	直接対応する規定なし
第３.１.（３）.九	直接対応する規定なし。

（４）調理過程　①共通事項　一～六

【概要】

- ここでは、調理過程における食品の加熱調理、生で提供する食品の取扱い、二次汚染防止及び温度管理等について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
（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。	（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、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用するもの~~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は８５℃～９０℃で９０秒~~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。 【考え方】 ● 調理過程における加熱等の基準について、非加熱で提供する食品の多様化を踏まえ、対象を「生で食用するもの」へと包括的な表現に見直してはどうか。 ● 大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。

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、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。	二　野菜類及び魚介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。ただし、~~また、~~教育委員会等において、一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わない~~生~~野菜類及び魚介類を提供する場合には、~~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、学校給食従事者~~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~~、~~並びに生野菜及び生鮮魚介類の食生活に果たす役割等を十分に勘案した上で、~~踏まえ、~~安全性の確保に必要な措置を講じること。~~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。~~ 【考え方】 ● 野菜類及び魚介類の非加熱提供における判断基準について、近年、魚介類を地域独自のメニュー等で活用する事例がみられることを踏まえ、学校給食において「原則加熱」という考え方は維持しつつ、我が国の食生活・食文化の特性に照らして非加熱での提供要請が生じ得る食品として「野菜類及び魚介類」を明確に位置づけることとしてはどうか。 ● 現行基準の後段（「さらに、生野菜の使用に当たっては～」部分）については魚介類の場合における留意事項と併せて第三号として移行・新設してはどうか。

（新規）	三　一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わない野菜類を給食する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が十分に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。 四　一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わない魚介類を給食する場合には、冷蔵の場合は５℃以下、冷凍の場合はマイナス１５℃以下で保存し、速やかに調理に移行するとともに、調理が終了した食品は速やかに提供できるよう努めること。また、学校給食施設において解凍する場合には、品温を５℃以下に保ち、解凍後は再度冷凍しないこと。 【考え方】 ● 加熱処理を行わずに提供する野菜類及び魚介類の個別基準について、現行の生野菜に関する規定を移行するとともに、魚介類を非加熱で提供する際の保存温度や解凍時の留意事項、洗浄等を明記することとしてはどうか。
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。	五三　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。 【考え方】 ● 三号、四号の新設伴う繰り下げ。

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。	六~~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。 【考え方】 ●　三号、四号の新設伴う繰り下げ。
五　マヨネーズは、つくらないこと。	七~~五~~　マヨネーズは、つくらないこと。 【考え方】 ●　三号、四号の新設伴う繰り下げ。
六　缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。	八~~六~~　缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。 【考え方】 ●　三号、四号の新設伴う繰り下げ。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３．１．（４）.①.一	Ⅱ２加熱調理食品は、別添２に従い、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８５～９０℃で９０秒間以上）又は

	これと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。
第３.１.（４）.①.二	Ⅱ１（６）野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添２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行うこと。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。
第３.１.（４）.①.三 第３.１.（４）.①.四	Ⅱ４（３）① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約２０℃～５０℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、３０分以内に中心温度を２０℃付近（又は６０分以内に中心温度を１０℃付近）まで下げるよう工夫すること。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
第３.１.（４）.①.五	直接対応する規定なし
第３.１.（４）.①.六	直接対応する規定なし

②使用水の安全確保　一～三

【概要】

●　ここでは、学校給食に使用する水の安全確保及び管理について規定している。

具体的には、

① 学校環境衛生基準に適合する飲料水の使用及び使用水の水質確認・記録

② 使用水が不適と認められた場合の給食中止、改善措置及び保存水の保管

③ 貯水槽の定期的な清掃及び記録の保管

等が規定されている。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
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。	●　現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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。	二　使用水について使用に適さない~~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、再検査により使用に適することを確認した上で~~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。 【考え方】 ●　文章の適正化

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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（４）.②.一	Ⅱ３（12）使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が０.１mg/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。
第３.１.（４）.②.二	直接対応する規定なし
第３.１.（４）.②.三	直接対応する規定なし

③二次汚染の防止　一～九

【概要】

●　ここでは、調理工程における二次汚染及び交差汚染を防止するための衛生管理について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
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。	●　現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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。	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以上の場所で取り扱う~~高さの置台の上に置く~~こと。 【考え方】 ●　大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性の確保を図ってはどうか。
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。	●　現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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の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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（４）.③.一	Ⅲ１（15）献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。 ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。 イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。 ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
第３.１.（４）.③.二	Ⅱ３（９）食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から６０ｃｍ以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、３０ｃｍ以上の台にのせて行うこと。

第３.１.（４）.③.三	Ⅱ３（４）包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあっては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあっては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
第３.１.（４）.③.四	Ⅱ３（４）包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあっては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあっては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。 Ⅱ３（５） 器具、容器等の使用後は、別添２に従い、全面を流水で洗浄し、さらに８０℃、５分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法注３で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、けっして行わないこと。
第３.１.（４）.③.五	Ⅱ３(１０） 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

第３.１.（４）.③.六	Ⅱ３(１１)　調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
第３.１.（４）.③.七	直接対応する規定なし
第３.１.（４）.③.八	直接対応する規定なし
第３.１.（４）.③.九	Ⅱ５(１)③食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場)、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。 Ⅱ５(４)⑦調理従事者等が着用する帽子､外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。 Ⅱ５(４)⑧下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。(履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。)

④食品の適切な温度管理等

【概要】

- ここでは、調理前から喫食までの各工程において、適切な温度管理及び時間管理を行い、食中毒菌等の増殖を防止するための衛生管理について規定している。

具体的には、

① 調理室内の温度及び湿度の確認、記録並びに換気の実施

② 原材料の適切な温度管理及び鮮度保持並びに冷蔵・冷凍食品の常温放置の防止

③ 加熱調理後に冷却する食品の迅速な冷却、適切な保管並びに温度及び時間の記録

④ 配送及び配食時における温度管理

⑤ 調理後の食品の適切な温度管理並びに配食時間、搬出・搬入時間及び温度の記録

等が規定されている。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
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。	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、換気及び空調設備等の活用等により、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。~~を行うこと。~~ 【考え方】 ● 調理室内の温度・湿度管理について、大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合性を図る観点や近年の酷暑による食中毒・熱中症リスクへの対応の観点から、行う必要があることを示してはどうか。

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。	●　現場の実態や近年発生しているヒスタミン食中毒事案等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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。	●　現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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。	
（新規）	七　①の一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わずに魚介類（原則として二枚貝を除く。）を給食する場合には、生食用の食品であって、食品、添加物等の規格基準（昭和３４年厚生省告示第３７０号）に定める当該食品に適用される規格及び基準に適合するものを使用すること。当該食品の原材料は、保存基準に従い保管すること。

	また、調理終了後の当該食品は、配送、受配校における保管及び配膳を含め、児童生徒への提供まで１０℃以下で管理し、速やかに提供すること。ただし、保存基準又は当該食品に表示された保存方法において、これより低い保存温度が定められている食品については、当該保存温度以下で管理すること。 保管及び配送に当たっては、必要な保冷能力を有する設備又は容器等を使用すること。また、食品の温度又は食品を所定の温度以下に保つことができると確認した設備若しくは容器内の温度について、あらかじめ確認の方法及び頻度を定め、その結果を記録すること。あわせて、調理終了、調理場からの搬出、受配校への搬入及び配食の時刻を記録すること。 温度管理等に異常が認められた場合の連絡及び対応の手順をあらかじめ定め、安全性が確認できない食品は提供しないこと。 【考え方】 ● ①の一に示す加熱基準を満たす加熱処理を行わない魚介類の給食提供について、規格基準の遵守や配送・配膳を含めた徹底した温度管理による食中毒防止の観点から、使用要件や温度の維持管理、保冷設備の活用および温度・時刻の記録義務等を新たに規定してはどうか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（４）.④.一	Ⅱ５（２）⑤施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度８０％以下、温度は２５℃以下に保つことが望ましい。

第３.１.（４）.④.二	Ⅱ４（１）原材料は、別添１に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
第３.１.（４）.④.三 第３.１.（４）.④.四 第３.１.（４）.④.五	Ⅱ４（３）調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、１０℃以下又は６５℃以上で管理することが必要である。（別添３参照） ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約２０℃～５０℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、３０分以内に中心温度を２０℃付近（又は６０分以内に中心温度を１０℃付近）まで下げるよう工夫すること。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。 ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。調理終了後３０分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで３０分以上を要する場合は次のア及びイによること。 ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。 イ その他の食品については、調理終了後提供まで１０℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。 ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるな

	ど、１０℃以下又は６５℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。また、６５℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。 Ⅱ４（４） 調理後の食品は、調理終了後から２時間以内に喫食することが望ましい。
第３.１.（４）.④.六	Ⅱ５（５）①加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
第３.１.（４）.④.七	直接対応する規定なし

⑤廃棄物処理　一～五

【概要】

- ここでは、調理工程で発生した廃棄物及び返却された残菜について、衛生的かつ適切に処理し、調理場内における汚染の拡大及び害虫・ねずみ等の発生を防止するための衛生管理について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
⑤廃棄物処理 一　廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（４）.⑤.一 第３.１.（４）.⑤.二	Ⅱ５（５）②ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
第３.１.（４）.⑤.三	Ⅱ５（５）②イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
第３.１.（４）.⑤.四	Ⅱ５（５）ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。

	Ⅱ５（５）エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の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　①一　②一～六

【概要】

● ここでは、共同調理場から受配校への配送及び学校における配食等について、調理済食品等の汚染防止、温度及び時間の管理並びに児童生徒等の衛生管理を行うための衛生管理について規定している。

具体的には、

① 容器及び運搬車の衛生管理並びに配送時の汚染防止、温度管理及び時間短縮

② 配膳室の衛生管理

等が規定されている。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
（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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
②配食等 一　配膳室の衛生管理に努めること。	②配食等 一　配膳室の衛生管理に努めること。この場合において、配膳室内の温度及び湿度の確認を行うとともに、換気、遮光、又は空調設備の適切な運用等により、適切な環境の維持に努めること。 【考え方】 ● 配膳室の衛生管理及び温度管理について、近年の猛暑環境下に

	おける一時保管時の衛生管理を高度化させる観点から、室内の温度確認を行うとともに、換気や遮光等の工夫により適切な環境維持に努める規定を追加してはどうか。
二　食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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　はし等を児童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児童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、児童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。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（５）.①. 一	Ⅱ４(３)③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、１０℃以下又は６５℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。また、６５℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

	Ⅱ４（４） 調理後の食品は、調理終了後から２時間以内に喫食することが望ましい。
第３.１.（５）.②. 一	直接対応する規定なし
第３.１.（５）.②. 二	Ⅱ３（１１） 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
第３.１.（５）.②. 三	直接対応する規定なし
第３.１.（５）.②. 四	直接対応する規定なし
第３.１.（５）.②. 五	直接対応する規定なし
第３.１.（５）.②. 六	直接対応する規定なし

（６）検食及び保存食等

①検食　一～三

【概要】

● ここでは、検食の実施方法及び検食結果の記録並びに保存食等の適切な管理について規定している。

<table>
<tr><th>現行基準</th><th>改正の方向性（改正案及び考え方）</th></tr>
<tr><td>（６）検食及び保存食等
①検食
一　検食は、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児童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。</td><td rowspan="3">● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。</td></tr>
<tr><td>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、児童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。</td></tr>
<tr><td>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。</td></tr>
<tr><th colspan="2">大量調理施設衛生管理マニュアル</th></tr>
<tr><td>第３.１.（６）.①. 一</td><td>直接対応する規定なし。</td></tr>
</table>

第３.１.（６）.①. 二	直接対応する規定なし。
第３.１.（６）.①. 三	直接対応する規定なし。

②保存食　一～五

【概要】

- ここでは、食中毒等の発生時における原因究明及び再発防止に資するため、原材料、加工食品及び調理済食品の保存食の採取、保存及び記録について規定している。

具体的には、

① 原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに採取し、適切な条件で保存すること。

② 原材料を購入時の状態で保存すること。

③ 保存食の保管状況及び廃棄状況を記録すること。

④ 共同調理場の受配校に直接搬入される食品等についても保存すること。

⑤ 展示食と保存食を区別して管理すること。

等が規定されている。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
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。	②保存食 一　保存食は、学校給食の実施日毎に~~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℃以下で当該学校給食の提供日から起算して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。なお、食品の納入条件を定める際、製造年月日、ロット又は賞味期限の統一を求める場合には、学校給食施設における保存食の管理体制及び保管能力並びに食品の安定供給及び食品ロスの削減を考慮し、必要な範囲にとどめること。

	【考え方】 ● 保存食の保存ルールについて、学校給食施設における保存食の管理体制及び保管能力並びに食品の安定供給及び食品ロス削減の観点から、納入食品の製造年月日やロット等の統一要求を必要な範囲にとどめるよう見直してはどうか。
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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
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。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
五　児童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。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（６）.②. 一 第３.１.（６）.②. 二	Ⅱ５（３）検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－２０℃以下で２週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

第３.１.（６）.②. 三	直接対応する規定なし。
第３.１.（６）.②. 四	直接対応する規定なし。
第３.１.（６）.②. 五	直接対応する規定なし。

③残食及び残品　一～二

【概要】

- ここでは、残食及び残品の取扱いについて、食品による健康被害の防止及び衛生管理の観点から規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
③残食及び残品 一　パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。	● 残食及び残品の取扱いに関する規定について、衛生管理の徹底は前提としつつ、食品ロス削減の観点も踏まえ、現場の実態や先進的な取組事例等に鑑み、追記・修正等を要する箇所や議論すべき内容はあるか。
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。	
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（６）.③. 一	直接対応する規定なし。
第３.１.（６）.③. 二	直接対応する規定なし。

２　学校薬剤師による定期検査

【概要】

- ここでは、学校給食施設及び設備の衛生管理状況について、学校薬剤師等の専門的知見を活用した定期検査を実施し、その結果を記録及び保存することにより、衛生管理水準の維持及び向上を図るための点検・検査体制について規定している。

現行基準	改正の方向性（改正案及び考え方）
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にあっては毎学年３回）、定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。	● 現場の実態等を踏まえ、追記・修正等を要する箇所や議論する必要がある内容はあるか。
大量調理施設衛生管理マニュアル	
第３.１.（６）.③. 一	直接対応する規定なし。

参考資料１

「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議の開催について

令和８年３月 10 日
総合教育政策局長決定
令和８年７月６日
一　部　改　正

１　趣旨

学校給食衛生管理基準は、学校給食法第９条第１項に基づき、学校給食の適切な衛生管理を図る上で維持されることが望ましい基準として定められたものであり、本基準に基づき、食中毒等の発生防止に向けた衛生管理を徹底することは学校給食運営の前提である。

一方で、基準策定から 15 年以上が経過し、食品衛生管理に関する科学的知見が蓄積されるとともに、働き方改革の推進や物流の輸送力不足など、給食運営を取り巻く社会環境は大きく変容している。

将来にわたり安定的な運営体制を維持するためには、科学的根拠に基づき、必要な衛生管理を引き続き担保しつつ、現場の実態に即した運用の合理化を含め実現可能な仕組みの構築を図ることが不可欠となっている。

これらを踏まえ、学校給食の一層の安全確保と社会環境の変化に適応した効率的な運営を両立させるための基準の在り方を検討することを目的として、「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議（以下「会議」という。）を開催する。

２　構成（別添）

会議は、衛生管理に関する学識経験のある者によって構成し、必要に応じて、有識者への意見照会や構成員を追加することができるものとする。

３　検討事項

会議は、学校給食の一層の安全確保と社会環境の変化に適応した効率的な運営を両立させるための「学校給食衛生管理基準」の在り方について検討を行う。

４　期間

令和８年３月 10 日から令和１０年３月３１日までとする。

５　庶務

会議の庶務は、総合教育政策局健康教育・食育課において処理する。

（別添）

「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者等

（五十音順）

協力者名	職　　名
東　　雅臣	公益社団法人日本給食サービス協会 副会長 兼 関東支部長
伊東 美華	栃木市立国府北小学校　栄養教諭
川村　　仁	青森大学薬学部衛生薬学研究室 教授
砂川 富正	国立健康危機管理研究機構国立感染症研究所応用疫学研究センター センター長
勢戸 祥介	大阪公立大学大学院獣医学研究科　客員研究員
高橋 竜介	岩手県紫波町役場企画総務部地域づくり課公民連携係 係長
棚橋 恵美	奈良県教育委員会事務局体育健康課 係長
中込 武文	一般社団法人日本給食品連合会 代表理事
三橋 一慶	一般社団法人全国学校給食推進連合会 常務理事 兼 事務局長
森　　功次	東京都健康安全研究センター微生物部病原細菌研究科長

（以下、オブザーバー）

楠川 雅史	内閣府食品安全委員会事務局情報・勧告広報課長
今川 正紀	厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
髙江 慎一	消費者庁食品衛生基準審査課長
村山 直和	農林水産省大臣官房参事官（兼消費・安全局）
久納 寛子	水産庁漁政部加工流通課長
鈴木 信一	水産庁資源管理部国際課かつお・まぐろ漁業室長

参考資料２

「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議の運営について

令 和 ８ 年 ３ 月 25 日
「学校給食衛生管理基準」の
在り方に関する有識者会議

「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議（以下「有識者会議」という。）の運営については、以下のとおり定めることとする。

（座長）

第１条　座長は、有識者会議の議長となり、議事を運営する。

（有識者会議の公開）

第２条　有識者会議は、原則公開して行う。ただし、座長が、公開することにより公平かつ中立な審議に著しい支障を及ぼすおそれがあると認める場合その他正当な理由により非公開とすることが適当と認める場合は、有識者会議の一部又は全部を非公開とすることができる。

（有識者会議資料の公開）

第３条　有識者会議の資料は原則としてホームページへの掲載等により公開する。ただし、座長が、公開することにより公平かつ中立な審議に著しい支障を及ぼすおそれがあると認める場合その他正当な理由があると認める場合には、有識者会議の資料の一部又は全部を非公開とすることができる。

（議事録の公開）

第４条　座長は、有識者会議の議事録を作成し、これを公開しなければならない。ただし、座長が、公開することにより公平かつ中立な審議に著しい支障を及ぼすおそれがあると認める場合その他正当な理由があると認める場合には、議事録の一部又は全部を非公開とすることができる。

（有識者会議の傍聴）

第５条　有識者会議を傍聴しようとする者は、あらかじめ、文部科学省総合教育政策局健康教育・食育課（以下「事務局」という。）の定める手続により登録を受けなければならない。

２　前項の登録を受けた者（以下「登録傍聴人」という。）は、座長の許可を受けて、検討会議を撮影し、録画し、又は録音することができる。

３　登録傍聴人は、前項の許可を受けようとするときは、事務局の定める手続によって申請するとともに、有識者会議を撮影し、録画し、又は録音するに当たっては、事務局の指示に従わなければならない。

４　登録傍聴人は、有識者会議の進行を妨げる行為又は他の登録傍聴人の傍聴を妨げる行為をしてはならない。

５　座長は、登録傍聴人が、第２項の規定による許可を受けず、若しくは第３項の規定による事務局の指示に従わずに有識者会議を撮影し、録画し、又は録音したとき、又は前項に規定する行為をしたときは、退場を命ずる等適当な措置をとることができる。

（雑則）

第６条　この規則に定めるもののほか、有識者会議の議事の手続その他有識者会議の運営に関し必要な事項は、有識者会議に諮って定める。

附　則

この規則は、有識者会議の決定の日から施行する。

参考資料3

２１文科ス第６０１０号
平成２１年４月１日

附属学校を置く各国立大学法人学長
各都道府県知事殿
各都道府県教育委員会

文部科学省スポーツ・青少年局長
山中伸

（印影印刷）

学校給食衛生管理基準の施行について（通知）

学校給食における衛生管理の徹底については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところですが、このたび、学校保健法等の一部を改正する法律（平成２０年法律第７３号）により改正された学校給食法（昭和２９年法律第１６０号。以下「法」という。）第９条第１項の規定に基づき、別紙１のとおり、「学校給食衛生管理基準」（平成２１年文部科学省告示第６４号。以下「本基準」という。）が平成２１年３月３１日に公布され、平成２１年４月１日から施行されました。

本基準の概要等については、下記のとおりですので、法第９条の趣旨を踏まえ、本基準に照らした適切な学校給食の衛生管理につき遺漏のないよう願います。

なお、各都道府県教育委員会におかれては、域内の市町村教育委員会及び所管の学校に対して、各都道府県知事におかれては、所轄の学校及び学校法人等に対して、国立大学法人学長におかれては、その管下の学校に対して周知を図るとともに、適切な対応が図られるよう配慮願います。

記

Ⅰ　本基準の概要

第１　総則

法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと。

第２　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

学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

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

献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第４ 衛生管理体制に係る衛生管理基準

衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準を定めたこと。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第５ 日常及び臨時の衛生検査

日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めたこと。

第６ 雑則

記録の保存期限等を定めたこと。

Ⅱ 留意事項

一 総則的事項

（１）法の趣旨の徹底について

法の第９条２項及び第３項において、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、本基準に照らして適切な衛生管理に努めるとともに、義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、本基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出ることとされており、法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努められたいこと。（法第９条第２項及び第３項）

（２）本基準の策定について

本基準は、「学校給食衛生管理の基準」（平成９年文部省体育局長通知。以下「旧基準」という。）の内容を踏まえ、策定されたこと。

二 個別的事項

旧基準からの主な変更点及び個別的に留意すべき点は、以下のとおりである。

第１ 総則

（主な変更点）

① 学校給食の衛生管理は、「ＨＡＣＣＰの考え方」に基づくとともに、「調理等の委託を行う場合」も本基準の対象となることを明記したこと。

第２ 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．（１）学校給食施設

（主な変更点）

① 別添の「学校給食施設の区分」について、「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域」等区域の整理をし、その他に「前室」を加えること

としたこと。

② ドライシステムについて、「導入するよう努めること」、またウェットシステムについては「ドライ運用を図る」ことを明記したこと。

③ 学校給食従事者専用の便所について、「調理衣の着脱場所」を「便所の個室の前」に設けるよう努めることとしたこと。

（留意事項）

① 本基準において、「洗浄室」については、午前中は非汚染作業区域、午後の洗浄開始時から清掃終了時までを汚染作業区域として整理するとともに、「食品を取り扱う場所」については、作業区域より洗浄室を除いた施設として整理していること。

② 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。

（２）学校給食設備

（主な変更点）

① シンクについて、「下処理室」においては、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を別々に設置し三槽式構造とすること、また、「調理室」においては、食品及び器具等の洗浄用シンクを設置し、共用しないことを明記したこと。

② 冷蔵及び冷凍設備について、「原材料用及び調理用等」に整備するとしたこと。

③ 学校給食従事者の専用手洗い設備について、「前室、便所の個室に」設置するとしたこと。

④ 学校給食従事者の専用手洗い設備の給水栓について、「温水に対応した方式」としたこと。

（３）学校給食施設及び設備の衛生管理

（主な変更点）

① ねずみ及び衛生害虫について、発生状況を１ヶ月に１回以上点検するとともに、「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」を行うこととしたこと。また、「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」としたこと。

② 学校給食従事者専用の便所について、「定期的に清掃及び消毒を行うこと」としたこと。

③ 学校給食従事者専用の手洗い設備について、「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、「前室の手洗い設備には個人用爪ブラシ」を常備することと整理したこと。

④ 清掃用具について、「汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること」

としたこと。

（留意事項）

① 学校給食従事者専用の便所については、他の大量調理施設と異なり学校給食従事者のみが使用することから、ノロウイルス等の感染が拡大する恐れがある場合等を除き、調理終了後に清掃及び消毒を行うことが望ましい。

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．（３）食品の検収・保管等

（主な変更点）

① ダンボールについて、「食品の保管室」に持ち込まないことを明記したこと。

（留意事項）

① 栄養教諭等を検収責任者としない場合には、学校給食調理員等を検収責任者として定めること。

② 泥つきの根菜類の処理については、球根皮むき機とあわせ、球根以外に対応した泥落としシンクの整備に努めることが望ましい。

（４）調理過程

（主な変更点）

① 加熱処理する食品について、「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分間以上加熱すること）」としたこと。

② 和えもの、サラダ等について、和え終わるなど「調理終了時」にも温度と時間を記録することを明記したこと。

③ エプロン、履物等について「作業区分ごとに洗浄及び消毒」することを明記したこと。

④ 食品の配送時の温度の変化を把握するため、共同調理場において、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間の記録について、引き続き毎日記録することとするが、温度については、月毎に行うなど「定期的」に記録するとしたこと。

（留意事項）

① 調理時においても食品中の異物混入及び調理中の異物混入に注意すること。

② 使用水の安全確保について、調理終了後に遊離残留塩素の状態を確認することとしているが、原則として、調理作業が終了した午前中の時間に確認すること。

（５）配送及び配食

（主な変更点）

① 家庭から持参させる食器具について、食育の観点からはし等を持参すること

が想定されることから、その観点から整理したこと。

② ノロウイルス等における嘔吐物について適切に対処するため、「児童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」することとしたこと。また、嘔吐物が付着した食器具の返却については、次亜塩素酸ナトリウム液（塩素濃度、２００ｐｐｍ）に十分浸すなどの消毒を行うことなどにより「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」としたこと。

第４ 衛生管理体制に係る衛生管理基準

１．（１）衛生管理体制

（主な変更点）

① 研修について、教育委員会等は「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。」及び「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。」としたこと。

② 食品の点検については、旧基準では、都道府県教育委員会と市町村教育委員会との役割が明確でなかったことから、本基準においては、市町村教育委員会が、「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。」と整理したこと。また、定期的な点検の実施に当たっては、市町村教育委員会においては、いずれかの学校で１年間に少なくとも１校は実施すること。なお、都道府県教育委員会においては、市町村教育委員会と連携を図り、その点検結果を県内に周知するなど適切な情報共有を図ることが望ましい。

③ 調理室の施錠について「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」としたこと。

（留意事項）

① 学校給食調理員の研修プログラムについては、別紙２「学校給食調理員の標準的研修プログラム」を参考とし、各教育委員会等で研修計画を作成し、実施すること。

（３）学校給食従事者の健康管理

（主な変更点）

① 学校給食従事者の健康診断について、年１回健康診断を行うとともに、その他２回定期に健康状態を把握することが望ましいとしたこと。

② 検便については、長期休業中も含め「毎月２回以上」行うことを明記したこと。

③ ノロウイルスについて、「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」としたこと。また、「ノロウイルスにより発症した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。」としたこと。

（留意事項）

① 地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても、必要に応じて検便を行うこと。

② 配送及び配膳に携わる者についても、その作業内容に応じて、健康管理等を行うべきこと。

（4）食中毒の集団発生の際の措置

① 食中毒の集団発生の際の対応として「二次感染の防止に努めること」と明記したこと。

② 食中毒の集団発生時の措置として「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じること」と明記したこと。

③ 食中毒の集団発生時の関係職員の役割について、「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」を明記したこと。

④ 食中毒の発生原因の解明に当たって、「保健所等に協力」することを明記したこと。

第６ 雑則

１．本基準に基づく記録は、全て「１年間保存する」ことを明記したこと。

三 その他

１．定期及び日常の衛生検査の点検票

別紙３の別添１～８票（新たに定めた、「調理過程の定期検査票」（別添第４票）を含む。）を参考とし、各学校等で適切な点検票を作成し、実施すること。

２．児童生徒に対する保健教育・衛生指導

ア 児童生徒に対しては、感染症・食中毒の予防についての保健教育を強化するとともに、日常生活において、感染症・食中毒の予防のために必要な生活の実践、特に用便後、食事前等の手洗いを励行させるよう指導すること。

イ 児童生徒に対して、給食前に十分手を洗わせること。手洗いは、必ず流水式とすること。

３．患者の早期発見

ア 児童生徒等の欠席率に注意し、感染症・食中毒等の早期発見に努めること。

イ　児童生徒等に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、感染症・食中毒のような疑わしい症状のある児童生徒等があるときは、関係機関の協力を得るとともに、速やかに学校医又は医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講じること。

ウ　健康に異常のある児童生徒等は、自主的に保護者、教員等に申し出るように指導し、また、保護者に対しては、児童生徒等が感染症・食中毒にかかったり、その疑いがある場合には、学校にその旨を報告するよう指導すること。

エ　保健所等から情報提供を受け、地域における感染症・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその症状を把握するよう努めること。

4．文部科学省への報告

ア　都道府県教育委員会及び都道府県知事は、域内の学校に感染症・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生又はそのおそれがある場合には、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」を、終えんした場合には、別紙４－２「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。

なお、感染症・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。

イ　国立大学の附属学校に感染症・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生又はそのおそれがある場合には、様式４－１「学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告」を、終えんした場合には、別紙４－２「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。

なお、感染症・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。

ウ　ア及びイの報告に際しては、参考となる献立表等の資料を添付すること。

5．文部科学省資料等の活用

学校給食関係者は、次の資料を活用すること。

ア　「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成２０年３月）

イ　「調理場における洗浄・消毒マニュアル　ＰａｒｔⅠ」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成２１年３月）

ウ　「食に関する指導の手引」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成１９年３月）

エ　「学校給食における食中毒防止の手引」（独立行政法人日本スポーツ振興センター）

オ　「学校給食　食中毒防止ビデオシリーズ」（独立行政法人日本スポーツ振興

センター）

6．学校給食従事者の喫食について

学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、毎日の健康調査及び月２回以上の検便検査の措置を講じた上で、当該施設内で喫食しても差し支えない。

7．従前の基準の廃止

「学校給食衛生管理の基準」（平成９年４月１日付け文部省体育局長通知文体学第２６６号の別紙）

【本件連絡先】
文部科学省スポーツ・青少年局
学校健康教育課学校給食係
TEL：03-5253-4111（内線 2694）

○文部科学省告示第六十四号

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、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

学校給食衛生管理基準

第１　総則

１　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。）の考え方に基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「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　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　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）学校給食施設

①共通事項

一　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　学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（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　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　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）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学校給食従事者専用手洗い設備等

一　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、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

（３）学校給食施設及び設備の衛生管理

一　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　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、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　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　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、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、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）学校給食用食品の購入

①共通事項

一　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、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「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、専用の保冷庫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、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、つくらないこと。

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の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　はし等を児童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児童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、児童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、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児童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、児童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　児童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　パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、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にあっては毎学年３回）、定期に検査を行い、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　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、学校給食の衛生管理について注意を払い、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、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、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らせず、（３）三に規定する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）学校給食従事者の衛生管理

一　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）学校給食従事者の健康管理

一　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　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じること。

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。

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　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）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児童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) 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　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、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

学校給食施設の区分

区分				内容
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

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

大量調理施設衛生管理マニュアル

（平成９年３月24日付け衛食第85号別添）
（最終改正：平成29年６月16日付け生食発0616第１号）

Ⅰ　趣　旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、ＨＡＣＣＰの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを１回３００食以上又は１日７５０食以上を提供する調理施設に適用する。

Ⅱ　重　要　管　理　事　項

１．原材料の受入れ・下処理段階における管理

（１）　原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、１年間保管すること。

（２）　原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、１年間保管すること。

（３）　加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票

等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

（４）　原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添１に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

（５）　原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については１回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

（６）　野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添２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行うこと。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亜塩素酸水（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。

２．加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添２に従い、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８５～９０℃で９０秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

３．二次汚染の防止

（１）　調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、別添２に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと 2 回（その他の時には丁寧に１回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

①　作業開始前及び用便後

②　汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

③　食品に直接触れる作業にあたる直前

④　生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

⑤　配膳の前

（２）　原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。

この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

（３）　下処理は汚染作業区域で確実に行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

（４）　包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあっては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあっては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

（５）　器具、容器等の使用後は、別添２に従い、全面を流水で洗浄し、さらに８０℃、５分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法[注3]で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、けっして行わないこと。

（６）　まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌[注4]に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。

（７）　フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低１日１回以上、分解して洗浄・殺菌[注5]した後、乾燥させること。

（８）　シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。 特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌[注5]し、清潔に保つこと。

（９）　食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から６０ｃｍ以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、３０ｃｍ以上の台にのせて行うこと。

（１０）　加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

（１１）　調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。

（１２）　使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が０．１㎎/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

注３：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度･方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成 27 年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」(http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000125854.pdf)

注４：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

注５：８０℃で５分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法（注３参照）。

４．原材料及び調理済み食品の温度管理

（１）　原材料は、別添１に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。

（２）　冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。

（３）　調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、１０℃以下又は６５℃以上で管理することが必要である。（別添３参照）

①　加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約２０℃～５０℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、３０分以内に中心温度を２０℃付近（又は６０分以内に中心温度を１０℃付近）まで下げるよう工夫すること。

この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。

②　調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。

調理終了後３０分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで３０分以上を要する場合は次のア及びイによること。

ア　温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。

イ　その他の食品については、調理終了後提供まで１０℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

③　配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、１０℃以下又は６５℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。

また、６５℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

④　共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで３０分以上を要する場合は提供まで１０℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

（４）　調理後の食品は、調理終了後から２時間以内に喫食することが望ましい。

５．その他

（１）　施設設備の構造

①　隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。

②　施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。

③　食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。

④　手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。

なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。

⑤　器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。

⑥　床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配（１００分の２程度）及び排水溝（１００分の２から４程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。

⑦　シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。

⑧　全ての移動性の器具、容器等を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。

⑨　便所等

ア　便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から３ｍ以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

イ　便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。

⑩　その他

施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

（２）　施設設備の管理

①　施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から１ｍまでの部分及び手指の触れる場所は１日に１回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から１ｍ以上の部分は１月に１回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

②　施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を１月に１回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に１回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を１年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。

　なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

③　施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。

④　原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。

⑤　施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度８０％以下、温度は２５℃以下に保つことが望ましい。

⑥　手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

⑦　水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年２回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は１年間保管すること。

⑧　貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年１回以上清掃すること。

なお、清掃した証明書は１年間保管すること。

⑨　便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと[注6]。

⑩　施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、消毒剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと[注6]により、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注６：「ノロウイルスに関するＱ＆Ａ」（厚生労働省）を参照のこと。

（３）　検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－２０℃以下で２週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

（４）　調理従事者等の衛生管理

①　調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。

②　調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。

③　調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に１回以上の検便を受けること。検便検査[注7]には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、１０月から３月までの間には月に１回以上又は必要に応じて[注8]ノロウイルスの検便検査に努めること。

④　ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、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るなど適切な措置をとることが望ましいこと。

⑤　調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。

⑥　下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。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調理従事者等は、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るなど適切な処置をとることが望ましいこと。

⑦　調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。

⑧　下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。（履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。）

⑨　便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。

⑩　調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。

⑪　食中毒が発生した時の原因究明を確実に行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。（試食担当者を限定すること等）

注７：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便１ｇ当たり１０^{5}オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注８：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

（５）　その他

①　加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。

②　廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。）の管理は、次のように行うこと。

ア　廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

イ　返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。

ウ　廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。

エ　廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

Ⅲ　衛　生　管　理　体　制

１．衛生管理体制の確立

（１）　調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者（以下「責任者」という。）は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を指名すること。

なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。

（２）　責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、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。

（３）　責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、１年間保管すること。

（４）　責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。

（５）　責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。

（６）　責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。

（７）　責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。

（８）　責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。

（９）　責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に１回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、１０月から３月の間には月に１回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。

（１０）　責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、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措置をとることが望ましいこと。

（１１）　責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。

（１２）　責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。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調理従事者等は、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が望ましいこと。

（１３）　責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルス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ことが望ましいこと。

（１４）　献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。

（１５）　献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。

ア　調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。

イ　調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。

ウ　調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。

また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。

（１６）　施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。

（１７）　高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

（別添１）原材料、製品等の保存温度

食品名	保存温度
穀類加工品（小麦粉、デンプン）	室温
砂糖	室温
食肉・鯨肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	－15℃以下
食肉製品	10℃以下
鯨肉製品	10℃以下
冷凍食肉製品	－15℃以下
冷凍鯨肉製品	－15℃以下
ゆでだこ	10℃以下
冷凍ゆでだこ	－15℃以下
生食用かき	10℃以下
生食用冷凍かき	－15℃以下
冷凍食品	－15℃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
液状油脂	室温
固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）	10℃以下
殻付卵	10℃以下
液卵	8℃以下
凍結卵	－18℃以下
乾燥卵	室温
ナッツ類	15℃以下
チョコレート	15℃以下
生鮮果実・野菜	10℃前後
生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む。）	5℃以下
乳・濃縮乳	10℃以下
脱脂乳	10℃以下
クリーム	10℃以下
バター	15℃以下
チーズ	15℃以下
練乳	15℃以下
清涼飲料水（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。）	室温

（別添２）標　準　作　業　書

（手洗いマニュアル）

１．　水で手をぬらし石けんをつける。
２．　指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。（３０秒程度）
３．　石けんをよく洗い流す。（２０秒程度）
４．　使い捨てペーパータオル等でふく。（タオル等の共用はしないこと。）
５．　消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
（本文のⅡ３（１）で定める場合には、１から３までの手順を２回実施する。）

（器具等の洗浄・殺菌マニュアル）

１．調理機械
①　機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
②　食品製造用水（４０℃程度の微温水が望ましい。）で３回水洗いする。
③　スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
④　食品製造用水（４０℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
⑤　部品は８０℃で５分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法[注1]で殺菌を行う。
⑥　よく乾燥させる。
⑦　機械本体・部品を組み立てる。
⑧　作業開始前に７０％アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

２．調理台
①　調理台周辺の片づけを行う。
②　食品製造用水（４０℃程度の微温水が望ましい。）で３回水洗いする。
③　スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
④　食品製造用水（４０℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
⑤　よく乾燥させる。
⑥　７０％アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法[注1]で殺菌を行う。
⑦　作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

３．まな板、包丁、へら等
①　食品製造用水（４０℃程度の微温水が望ましい。）で３回水洗いする。
②　スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
③　食品製造用水（４０℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
④　８０℃で５分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法[注2]で殺菌を行う。

⑤　よく乾燥させる。
⑥　清潔な保管庫にて保管する。

４．ふきん、タオル等
①　食品製造用水（４０℃程度の微温水が望ましい。）で３回水洗いする。
②　中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
③　食品製造用水（４０℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
④　１００℃で５分間以上煮沸殺菌を行う。
⑤　清潔な場所で乾燥、保管する。

注１：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度･方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。
（参考文献）「平成 27 年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」
(http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000125854.pdf)

注２：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

（原材料等の保管管理マニュアル）

１．野菜・果物[注３]
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）に密封して入れ、－２０℃以下で２週間以上保存する。（検食用）
③　専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、１０℃前後で保存する。（冷凍野菜は－１５℃以下）
④　流水で３回以上水洗いする。
⑤　中性洗剤で洗う。
⑥　流水で十分すすぎ洗いする。
⑦　必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等[注４]で殺菌[注５]した後、流水で十分すすぎ洗いする。
⑧　水切りする。
⑨　専用のまな板、包丁でカットする。
⑩　清潔な容器に入れる。
⑪　清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで３０分以上を要する場合には、１０℃以下で冷蔵保存する。

注３：表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあっては、③から⑧までを省略して差し支えない。

注４：次亜塩素酸ナトリウム溶液（２００mg/ℓで５分間又は１００mg/ℓで１０分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（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。
注５：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。

２．魚介類、食肉類
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）に密封して入れ、－２０℃以下で２週間以上保存する。（検食用）
③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については１０℃以下、魚介類については５℃以下で保存する（冷凍で保存するものは－１５℃以下）。
④ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等[注６]で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
⑤ 専用のまな板、包丁でカットする。
⑥ 速やかに調理へ移行させる。

注６：次亜塩素酸ナトリウム溶液（２００mg/ℓで５分間又は１００mg/ℓで１０分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム溶液（魚介類を除く。）、過酢酸製剤（魚介類を除く。）、次亜塩素酸水、次亜臭素酸水（魚介類を除く。）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。

（加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）

１．揚げ物
① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
② 調理を開始した時間を記録する。
③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で３点以上測定し、全ての点において７５℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに１分以上加熱を続ける（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８５～９０℃で９０秒間以上）。
④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

２．焼き物及び蒸し物
① 調理を開始した時間を記録する。
② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で３点以上測定し、全ての点において７５℃以上に達していた場合には、それぞれの中

心温度を記録するとともに、その時点からさらに１分以上加熱を続ける（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８５～９０℃で９０秒間以上）。

③　最終的な加熱処理時間を記録する。

④　なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

３．煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

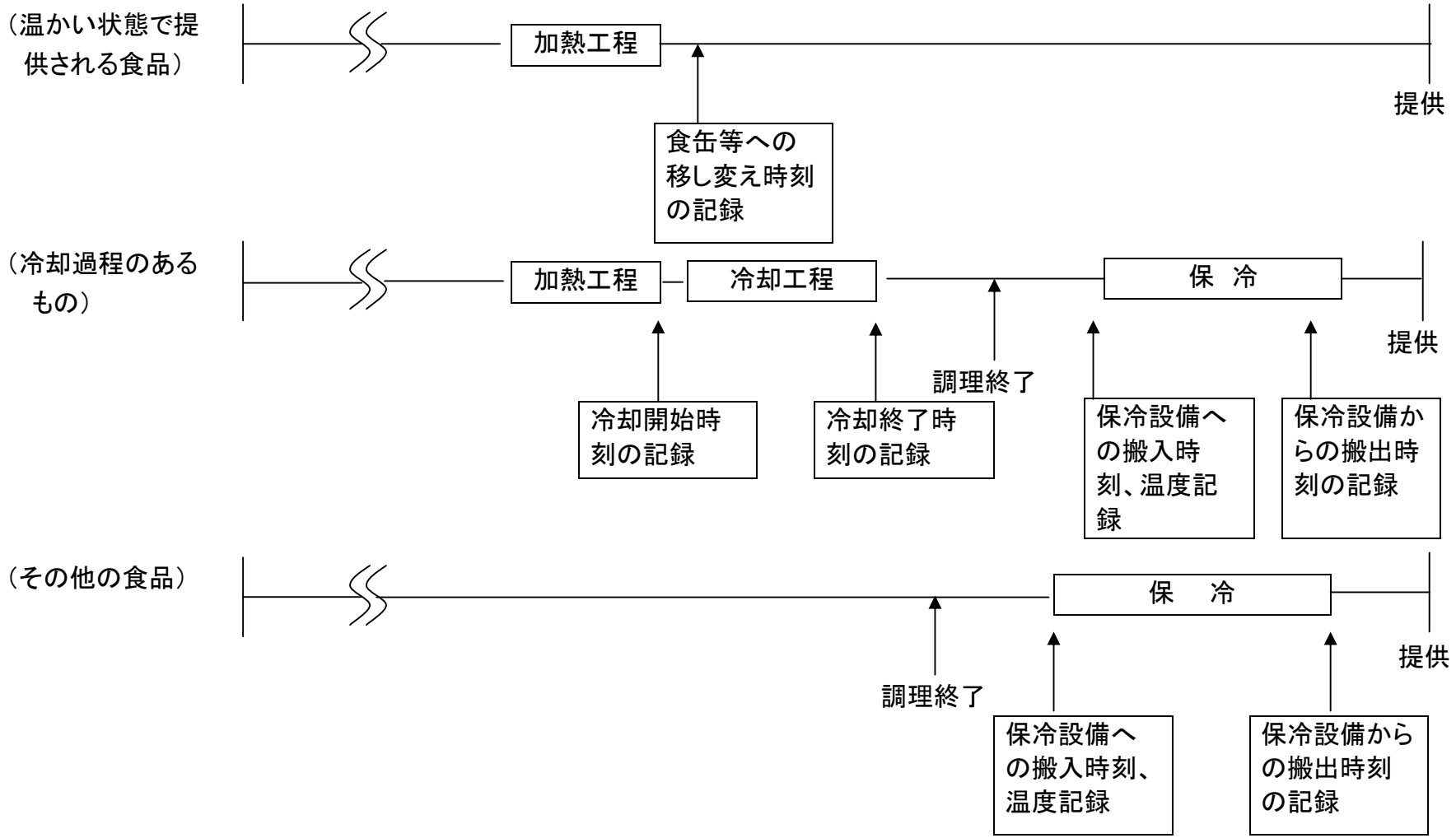
①　調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で３点以上（煮物の場合は１点以上）測定し、全ての点において７５℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに１分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は８５～９０℃で９０秒間以上）。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を３点以上（煮物の場合は１点以上）測定する。

②　複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

（別添3）

調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について
（調理終了後提供まで 30 分以上を要する場合）



（別紙）

調理施設の点検表

平成　年　月　日

責任者	衛生管理者

1．毎日点検

	点　検　項　目	点検結果
1	施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。（床面、内壁のうち床面から1ｍ以内の部分及び手指の触れる場所）	
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2．1カ月ごとの点検

1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。	
2	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	
	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
8	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。（天井、内壁のうち床面から1ｍ以上の部分）	

3．3ヵ月ごとの点検

1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
3	便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

従事者等の衛生管理点検表

平成　年　月　日

責任者	衛生管理者

氏　名	下痢	嘔吐	発熱等	化膿創	服装	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

	点　検　項　目		点検結果
１	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。		
２	下痢、嘔吐、発熱などの症状はありませんか。		
３	手指や顔面に化膿創がありませんか。		
４	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。		
５	毛髪が帽子から出ていませんか。		
６	作業場専用の履物を使っていますか。		
７	爪は短く切っていますか。		
８	指輪やマニキュアをしていませんか。		
９	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。		
１０	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていますか。		
１１	便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていますか。		
１２	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせましたか。	立ち入った者	点検結果

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

原材料の取扱い等点検表

平成　年　月　日

責任者	衛生管理者

① 原材料の取扱い（毎日点検）

	点 検 項 目	点検結果
1	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。	
	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。	
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取扱い（月1回点検）

	点 検 項 目	点検結果
	原材料について納入業者が定期的に実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	

③ 検食の保存

	点　検　項　目	点検結果
	検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

検収の記録簿

平成　年　月　日

責任者	衛生管理者

納品の時刻	納入業者名	品目名	生産地	期限表示	数量	鮮度	包装	品温	異物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

〈進言事項〉

調理器具等及び使用水の点検表

平成　年　月　日

責任者	衛生管理者

① 調理器具、容器等の点検表

	点 検 項 目	点検結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。（使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。）	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

② 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg／ℓ
						mg／ℓ
						mg／ℓ
						mg／ℓ

③ 井戸水、貯水槽の点検表（月1回点検）

	点 検 項 目	点検結果
1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されていますか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。	
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

調理等における点検表

平成　年　月　日

責任者	衛生管理者

① 下処理・調理中の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	非汚染作業染区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施していますか。	
2	冷凍又は冷凍設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。	
	非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施していますか。	
4	加熱調理食品は中心部が十分（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８５～９０℃で９０秒間以上） 等） 加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。）	
6	加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は、他からの二次汚染を防止するため、衛生的な容器にふたをして保存していますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか.	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	点検結果
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	
2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

食品保管時の記録簿

平成　年　月　日

責任者	衛生管理者

① 原材料保管時

品目名	搬入時刻	搬入時設備内（室内）温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内（室内）温度

② 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	調理終了時刻	品目名	調理終了時刻

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

〈進言事項〉

食品の加熱加工の記録簿

平成　年　月　日

責任者	衛生管理者

品目名	No.1			No.2（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
（揚げ物）	①油温		℃	油温	℃
	②調理開始時刻		:	No.3（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
	③確認時の中心温度	サンプル A	℃	油温	℃
		B	℃	No.4（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
		C	℃	油温	℃
	④③確認後の加熱時間			No.5（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
	⑤全加熱処理時間			油温	℃

品目名	No.1			No.2（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
（焼き物、蒸し物）	①調理開始時刻		:	確認時の中心温度	℃
	②確認時の中心温度	サンプル A	℃	No.3（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
		B	℃	確認時の中心温度	℃
		C	℃	No.4（No.1 で設定した条件に基づき実施）	
	③②確認後の加熱時間			確認時の中心温度	℃
	④全加熱処理時間				

品目名	No.1			No.2		
（煮物）	①確認時の中心温度	サンプル	℃	①確認時の中心温度	サンプル	℃
	②①確認後の加熱時間			②①確認後の加熱時間		
（炒め物）	①確認時の中心温度	サンプル A	℃	①確認時の中心温度	サンプル A	℃
		B	℃		B	℃
		C	℃		C	℃
	②①確認後の加熱時間			②①確認後の加熱時間		

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

配送先記録簿

平成　年　月　日

責任者	記録者

出発時刻		⇒	帰り時刻	

保冷設備への搬入時刻(　　:　　)

保冷設備内温度　　(　　)

配送先	配送先所在地	品目名	数量	配送時刻
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:
				:

〈進言事項〉

文部科学省

参考資料５

「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議　基礎資料集

栄養教諭について

1　栄養教諭の配置について

○　全ての学校種（幼稚園、小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校、高等学校及び特別支援学校）において、置くことができる。（学校教育法第27条第2項、第37条第2項、第49条、第49条の8、第69条第2項、第82条）

	完全給食を実施している学校数（A）（※1）	栄養教諭等配置数（B）（※2）	配置率（B/A）（%）
国　立	85	62	72.9
公　立	26,935	10,186	37.8
私　立	192	46	24.0
計	27,212	10,294	37.8

（※1）出典：令和7年度学校給食実施状況調査
（※2）出典：令和7年度学校基本調査
（※）　幼稚園、高等学校及び特別支援学校を除く。
（※）「栄養教諭等配置数（B）」とは、栄養教諭及び栄養職員の配置数

（参考）令和7年度栄養教諭等配置数（公立義務教育諸学校）
栄養教諭：7,019人、学校栄養職員：4,181人、計：11,200人
出典：令和7年度学校基本調査

2　栄養教諭の職務について

〔法的根拠〕

○　幼児児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる。（学校教育法第37条第13項　外）

〔職務内容〕

○　食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして行う。

［職務の具体例］

①食に関する指導・・・給食の時間における食に関する指導、教科等における食に関する指導、食に関する健康課題を有する児童生徒に対する個別的な相談指導（肥満、偏食、食物アレルギー等）

②学校給食の管理・・・学校給食実施基準に基づく栄養管理（献立作成）、学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理（管理、分析、確認、指導・助言）

③教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整

学校給食への地場産物・有機農産物等使用促進による食の指導充実に関するモデル創出事業

令和8年度予算額（前年度予算額 59百万円）　51百万円

文部科学省

背景

- 学校給食において地場産物や有機農産物を活用することは、環境負荷低減や持続可能な食料生産の促進、我が国や地域の食文化に関する子供たちの理解を深めることに繋がるなど、教育的意義を有する
- 食料・農業・農村基本法が改正され（令和6年6月）、食料安全保障の確保、環境と調和の取れた食料システムの確立に向け、学校給食への地場産物や有機農産物の活用やそれを通じた環境負荷低減に係る理解を促す食育の実施が求められている

課題

- 域内で必要な量の安定的な確保が困難
- 一般的に流通している食材に比べコスト高
- サイズが不揃いであったり変形しているなど学校給食用の納入規格に合致しないものが存在

事業内容

学校給食における地場産物や有機農産物等の使用促進を図るとともに、子供たちが学校給食を通じて様々な食に触れながら、環境負荷低減や食料安全保障、我が国や地域の食文化等に対する理解を深めることに繋げるため、**食材としての活用のみならず食育まで一体となった先進事例を創出**

※①②それぞれ１つ以上のテーマについて検討・実践し、モデルを創出

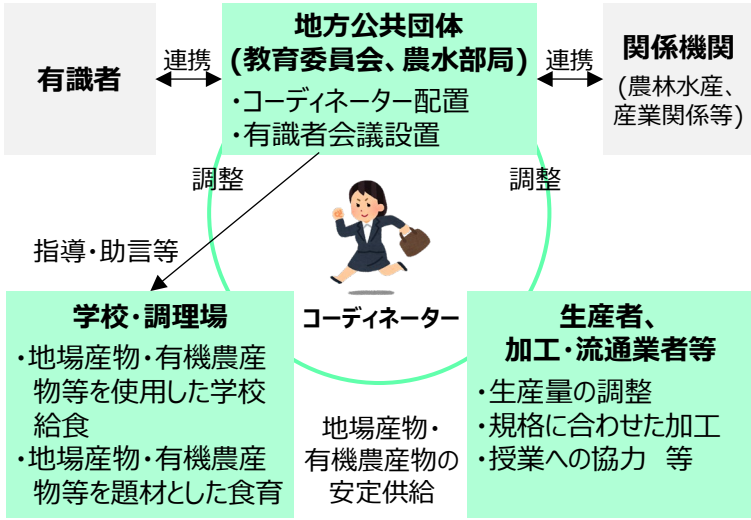
①学校給食への地場産物や有機農産物等の積極活用に向けた体制構築

- 地場産物・有機農産物等の使用促進に向けた仕組みの在り方、仕組みづくりを担うコーディネーター等に必要な資質・業務内容・待遇の在り方
- 地場産物や有機農産物等の安定的な供給につながる生産調整、調達契約の在り方
- 地場産物や有機農産物等の適正コストを反映した調達とするための関係者の理解醸成の方策
- 学校給食用に使用しやすい規格にそろえるための生産者側、調理場側の工夫
- 学校給食への地場産物・有機農産物等の活用機会を増加させるための方策（新メニュー開発　等）

②地場産物・有機農産物等の継続的な活用による食育の推進

- 地域の食文化・産業への理解促進、生産・加工・流通事業者への感謝の気持ちの醸成につながる指導内容・方法
- 環境負荷が低く持続可能性の高い農業に対する理解促進につながる指導内容・方法
- 生産・加工・流通コストを踏まえた合理的な価格形成に係る理解促進につながる指導内容・方法

＜事業のイメージ図＞



件数・単価	７箇所・７百万円/箇所	委託先	地方公共団体	対象経費	諸謝金、人件費、旅費、消耗品費、印刷製本費、通信運搬費、借料及び損料、会議費、雑役務費、備品費　等

アウトプット（活動目標）
・受託先での学校給食における地場産物・有機農産物等の使用率の前年度比増
・学校給食の時間と連動した教科等における地場産物・有機農産物等を題材とした指導回数の前年度比増

短期アウトカム（成果目標）
・学校給食における地場産物・有機農産物等の安定的な生産・供給体制構築による使用自治体数の増
・ 学校給食の時間と連動した教科等における地場産物・有機農産物等を題材とした指導回数の全国における回数増

長期アウトカム（成果目標）
・学校給食における地場産物・有機農産物等の全国における使用率の上昇
・地域の食文化、食に係る産業や自然環境の恵沢、環境負荷低減等に係る児童生徒の理解促進

（担当：総合教育政策局健康教育・食育課）

学校給食に関する衛生管理の調査・指導等

令和8年度予算額　18百万円
（前年度予算額　19百万円）

文部科学省

背景

- 学校給食従事者及び学校給食関係者は、学校給食法に基づき、安全で安心な学校給食実施のため、衛生管理の充実に努めることとされている。
- 一方、食中毒など衛生管理上の問題による事故も発生しており、**各調理場における衛生管理の徹底**が求められる。

課題

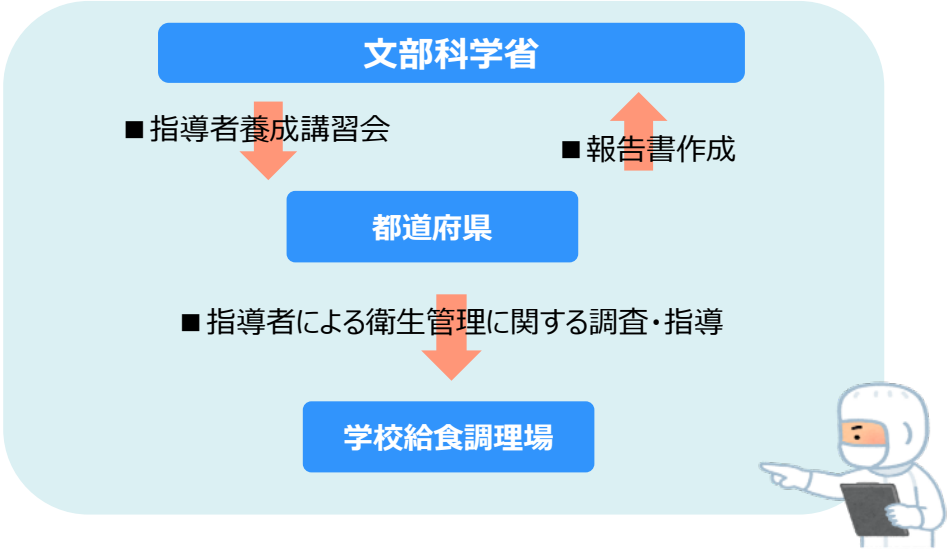
- 学校給食用食品の購入、食品の検収・保管、調理、配食を通じて十分な注意が払われるよう、学校給食従事者及び学校給食関係者の**衛生管理の意識の向上**が必要。
- **各給食調理場の衛生管理体制についての実態把握**、**現状に応じた丁寧な指導**が必要。

事業内容

文部科学省が各都道府県の指導主事や退職栄養教諭等に対して、食中毒など、給食における事故防止等を取り上げる**指導者養成講習会**を開催し、指導者の資質向上を図る。これを受け、各都道府県は**指導者による衛生管理に関する調査・指導**を実施し、その結果を文部科学省に報告するとともに、調査・指導結果を域内に展開し、**徹底された衛生管理を実現**する。

（事業開始年度：平成22年度）





アウトプット（活動目標）

研修会に参加した指導者による衛生管理に関する調査・指導の際の指摘件数について、前年度比増

短期アウトカム（成果目標）

食中毒等の衛生管理が原因で起こるトラブルの発生件数が前年度比減

長期アウトカム（成果目標）

全国の学校現場における衛生管理の充実や安全への意識の高まりによる児童生徒の健康促進

（担当：総合教育政策局健康教育・食育課）

食の指導改善充実事業

令和8年度予算額　62百万円
（前年度予算額　59百万円）

文部科学省

背景

- 児童生徒が健全な食生活を実践することの困難な場面が増え、食物アレルギーや偏食等、食に関する健康上の課題が多様化
- 児童生徒に対し、食に関する正しい理解や適切な判断力、望ましい食習慣を身に付けさせるため、栄養教諭には食育の中核としての役割が求められる
- 学校給食の安全・安心を確保するためには、調理から給食の時間における指導に至るまで、栄養教諭をはじめとして関係者の正確な理解が必須

課題

- 栄養教諭について、各教育委員会や学校管理職の考え方の違いにより、その活用実態にはバラつきがあり、十分にその専門性を活かしきれていない
- 学校給食において、窒息事故や異物混入事案などが未だに発生
- 各学校において、当事者意識をもって未然防止の取組を実施するとともに、万が一の際にも迅速に対応できるようにするための平時からの備えを行うことが重要であるが、こうした意識の涵養に資するためのツールが不足

事業内容

事業実施期間：令和６年度～

事業①学校給食におけるリスクマネジメント強化　28百万円（新規）

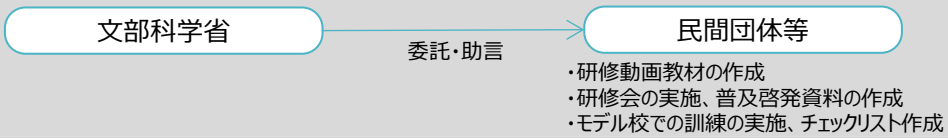
【民間団体等】

学校給食の調理から給食の時間における指導に至るまで、段階別に留意すべき事項について、有識者会議を設置・開催の上、既存の類似のマニュアルや研修動画等も参考にしつつ、学校給食の衛生面・安全面の両面から検討を行い、**研修動画教材**としてまとめる。さらに、その動画教材を実際に使用して**研修会を開催**するとともに、全国の学校・教育委員会においても使用できるよう、動画教材において特に重要なことなど、**要点をまとめた普及啓発資料**を作成。

また、学校給食において、窒息事故や食物アレルギー対応など、迅速かつ適切な対応が求められる事故が発生したことを想定し、モデル校において訓練を実施し、平時から備えておくべき事項のチェックリストを作成する。

委託先	民間団体等
件数・単価	1箇所・24百万円（民間団体等）
対象経費	有識者会議の開催や動画作成、事故対応訓練に必要な謝金、旅費、人件費等

事業スキーム



事業②栄養教諭による食の指導普及啓発　34百万円（20百万円）

【民間団体等】

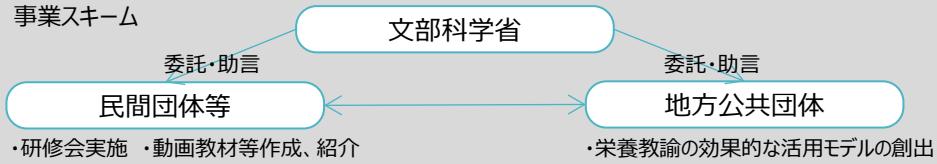
栄養教諭がその専門性を十分に発揮し、食育の中核としての役割を果たすため、栄養教諭に期待される職務内容や、食に関する指導の重要性及び教育効果についての**研修動画教材を作成し、教育委員会や学校管理職を対象とした研修会を実施**。併せて、地方公共団体における**栄養教諭の効果的な活用に関する好事例**の紹介資料を作成し、全国へ普及する。

【地方公共団体】

栄養教諭が食育の中核としての役割を果たすために必要な栄養教諭の職務の見直し及び効果的な校務分掌の定め等に関する検討を行うための調査研究を実施。

委託先	民間団体等、地方公共団体
件数・単価	＜研修会実施等＞１箇所・18百万円（民間団体等） ＜調査研究＞７箇所・２百万円/箇所（地方公共団体）
対象経費	研修会開催や動画教材作成に必要な謝金、旅費、雑役務費等

事業スキーム



	アウトプット（活動目標）	短期アウトカム（成果目標）	長期アウトカム（成果目標）
①	・研修動画教材、普及啓発資料	・学校給食における事故防止への意識の醸成	・学校給食における事故件数の減少
②	・学校管理職向け研修動画教材、栄養教諭の効果的な活用事例	・学校管理職等の栄養教諭の職務内容への理解増進	・栄養教諭が食育の中核として、専門性を発揮し、児童生徒への個別指導を実施

（担当：総合教育政策局健康教育・食育課）

栄養教諭の配置及び職務

栄養教諭等の配置状況

完全給食を実施している公立学校数（※）	26,935
栄養教諭等（栄養教諭＋学校栄養職員）配置数	**11,200**
うち 栄養教諭	7,019

出典：令和７年度学校給食実施状況調査、令和７年度学校基本調査
（※） 特別支援学校等を除く。

栄養教諭等の配置基準

教職員定数上、**栄養教諭等**（栄養教諭又は学校栄養職員）は、**教諭とは別に算定**。 ※**栄養教諭と学校栄養職員**は、**同じ定数の枠内**でカウントされる。

単独実施校 **小学校45.5%、中学校24.3%**

- 550人以上の小中学校：1校に1人、
- 549人以下の小中学校：4校に1人

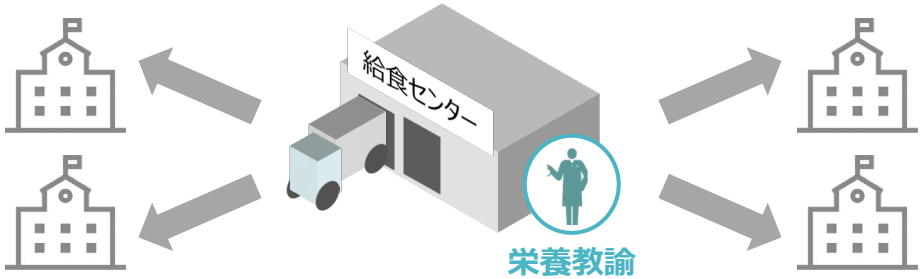
(549人以下の単独実施校のみ1～3校設置する市町村：1)

- 特別支援学校 ：1校に1人

共同調理場 **小学校53.9%、中学校65.1%**

- 1,500食以下 ：1人
- 1,501~6,000食 ：2人
- 6,001食以上 ：3人

複数校をカバーし、巡回で指導する場合が多い。



栄養教諭等の勤務例(共同調理場：6校受配、約1,100食)

午前中は主に給食管理、午後は、給食指導を含む食育を実施

時刻		
7	調理場	検収（食材の数量、鮮度、食品表示等確認）・衛生指導（作業工程表、作業動線図の確認等
8	調理場	衛生指導、調理指導、調理員との打合せ
9	調理場	衛生指導、調理指導、本日の給食実績確認
10	調理場	衛生指導、調理指導
11	調理場	本日の給食の実績処理、明日の献立打合せ
12	受配校	給食指導
13	受配校	教員、養護教諭との打合せ 各教科等での食育に参画 受配校給食日誌確認
14	調理場 or 受配校 (授業時)	献立作成等 ※個別相談指導
15	調理場 or 受配校 (授業時)	食育授業準備等
16	調理場	調理業務責任者との打合せ 本日の給食の帳簿整理
17	調理場	栄養指導資料作成

1人の栄養教諭が複数校を巡回して食の指導を実施

教材作成等は、長期休業期間中も活用

第５次食育推進基本計画（文部科学省関係部分）

計画期間　令和８年度～12年度

○重点事項

＜１＞ 学校等での食や農に関する学びの充実

＜２＞ 健全な食生活の実現に向けた「大人の食育」の推進

＜３＞ 国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大

○目　　標

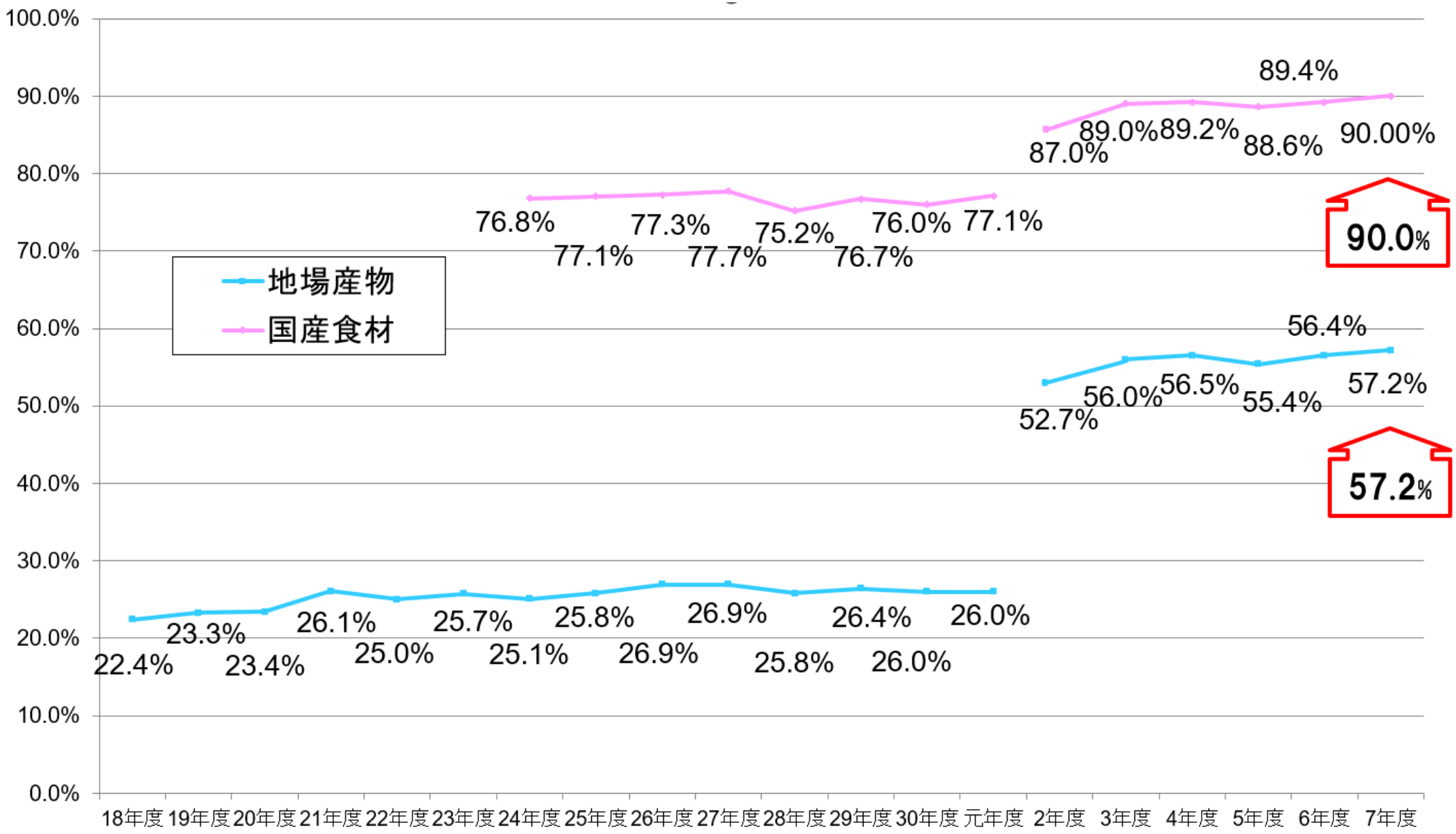
事　項	目標値（令和８年度）	実績（令和７年度）
学校給食における地場産物を使用する割合が令和７年度から維持・向上した都道府県の割合 ※１	**90%以上（43都道府県以上）**	70%（33都道府県）※３
学校給食における国産食材を使用する割合が令和７年度から維持・向上した都道府県の割合 ※１	**90%以上（43都道府県以上）**	83%（39都道府県）※３
栄養教諭による地場産物等に係る食に関する指導の平均取組回数 ※２	**月１５回以上**	14.06回

※１　学校給食における地場産物・国産食材の使用状況の全国平均は、地場産物57.2%、国産食材90.0%
（学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査）　　調査対象時期：令和７年６月及び１１月の第３週の５日間

※２　学校給食の時間を使った直接の指導、校内放送、教材作成等、各取組の回数の計
（地場産物を活用した食に関する指導の取組状況調査）

※３　学校給食における地場産物・国産食材を使用する割合が令和元年度から維持・向上した都道府県の割合
（第４次食育推進基本計画における目標）

学校給食における地場産物・国産食材活用状況の推移



出典：令和元年度までは文部科学省「学校給食栄養報告」（食材数ベース）
令和元年度以降は文部科学省「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」（金額ベース）

※平成23年度は、東日本大震災の影響から事務的負担を考慮し、岩手県、宮城県及び福島県を本調査対象より除く。

学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について（通知）【概要】

令和７年９月16日付け
７ 初 健 食 第 ８ 号

趣旨・背景

・ 学校給食は、安全安心かつ安定的に運営されることが重要であり、給食事業者の選定や業務委託契約等の在り方について十分な検討を行いつつ、関係法令の改正や社会的な変化等を的確に捉え、適切に対応することが重要。

・ 特に、令和７年４月１日より物流効率化法が施行され、荷主・物流事業者に対し、物流効率化のための取り組むべき措置について努力義務が課せられたほか、令和７年６月１日には労働安全衛生規則が改正され、熱中症の重篤化を防止するための措置が事業者に義務付けられたところ。

・ 他方、文部科学省が令和６年度に実施した事業（「効率的で安定的な学校給食用食材の調達に関する調査研究」）では、教育委員会及び給食事業者団体への調査を通じて、学校給食の安定的な運営に向けて以下のような課題が明らかとなった状況。

①取引に用いる書式が不統一で、それぞれの書式に対応する手間が複数回発生
②やり取りが電話・FAX中心であり、DXが進んでいない
③そもそも契約書が作成されていない、又は、契約書に発注条件、キャンセル条項、支払期日、協議手続等の記載がない
④納品時刻指定の幅が非常に狭い

１．安定的に実施可能な事業者の選定について

・ 業務委託等事業者の選定に関しては、価格に加え、事業の安定性等価格以外の要素も考慮するなど適切に対処すること。

・ ダンピング受注を防止し、安定的・持続的に学校給食を実施する観点から、需給の状況、材料及び人件費等の最新の実勢価格等を踏まえた適切な予定価格を作成すること。

・ 総合評価落札方式を導入し、落札者決定基準を定めるときは、例えば、学校給食衛生管理基準等の理解度、調理経験、企業の経営状態、従事者の業務実施体制、報告体制、人材育成・労務管理等の基準を設定するなど、適切に対処すること。

２．事業者との適切な契約の締結及び運用について

・ 事業者との契約の締結に当たっては、基本的には契約書又は契約内容を記録した電磁的記録を作成すること。その際、文部科学省において作成した契約書の記載例等も参考にすること。

・ やむを得ない事情がある場合を除き、学校と事業者とのFAXでのやり取りの原則廃止に向けて慣行を見直すこと。

・ 契約の中にいわゆるスライド条項（賃金又は物価の変動に基づく契約金額の協議及び変更について定めるもの）を設け、契約途中での事情の変化に応じて契約金額の変更や受託事業者への支援など適切に対処すること。

・ 物流効率化法の施行を踏まえ、食材の受渡しにあたり、荷待ち時間（ドライバーの到着から荷役（荷積み・荷卸し）等開始までの待ち時間）や荷役等時間の短縮のため、納入時刻や検収の在り方等の見直しに努めること。

３．学校給食施設における熱中症対策等について

・ 労働安全衛生規則の改正により、熱中症を生ずるおそれのある作業を行う際、熱中症の重篤化を防止するための体制整備、手順作成、関係者への周知が事業者に義務付けられていることについて遺漏なく対応すること。

・ 学校給食施設における熱中症対策に当たっては、ドライシステムの導入に努めていただくとともに、空調（冷房）設備の設置についても進めていただくこと。

・ 調理等業務を外部委託する場合においても、施設・設備など受託者が変更する余地のない作業環境については、学校設置者において対応を検討する必要があることに留意するとともに、各学校給食施設の実情等を踏まえ、受託者の行う熱中症対策に協力すること。

学校給食衛生管理基準の取扱いについて（通知）【概要】

平成27年12月17日付け
２７初健食第２１号

趣旨・背景

・ ノロウイルスの感染予防対策について、これまで検出例の少なかった遺伝子型（G Ⅱ.17）のノロウイルスが検出されたことを踏まえ、平成27年９月30日付けで厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長から各都道府県・保健所設置市・特別区衛生主管部（局）長宛てに「ノロウイルスによる食中毒の予防について」通知されるなど、特に注意が求められた。

・ 学校給食における衛生管理の徹底を図るため、ノロウイルスによる食中毒の発生を予防し、及びその二次感染を防止する観点から、当分の間、学校給食衛生管理基準（平成２１年文部科学省告示第６４号）の一部を下記のとおり取り扱うよう教育委員会等に対して依頼。

- 学校給食衛生管理基準第３の１（４）①一の加熱処理する食品の取扱いについては、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成９年３月24日付け衛食第85号（最終改正：平成25年10月22日付け食安発1022第10号））Ⅱの２加熱調理食品の加熱温度管理の例によるものとすること。

- 学校給食従事者の健康管理については、学校給食衛生管理基準第４の１（３）二のほか、「大量調理施設衛生管理マニュアル」も参考に、地域で流行している時は、必要に応じてノロウイルスの検査を含めることが望ましいこと。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」
【平成9年3月24日付け衛食第85号（最終改正（※）：平成25年10月22日付け食安発1022第10号）】（抄）

Ⅱ 重 要 管 理 事 項
２．加熱調理食品の加熱温度管理
　加熱調理食品は、別添２（略）に従い、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８５～９０℃で９０秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

５．その他
（４） 調理従事者等の衛生管理
② 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に１回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ１０月から３月にはノロウイルスの検査を含めること。

※ 通知を発出した平成27年12月時点。現時点では（最終改正：平成29年６月16日付け生食発0616第１号）となっている。

「流通業務の総合化及び効率化の促進に関する法律及び貨物自動車運送事業法の一部を改正する法律」の概要

背景・必要性

○物流は国民生活・経済を支える社会インフラ。物流産業を魅力ある職場とするため、働き方改革に関する法律が2024年４月から適用される一方、物流の停滞が懸念される**「2024年問題」**に直面。

- 何も対策を講じなければ輸送力不足の可能性（右図）。
- 物流の効率化、商慣行の見直し、荷主・消費者の行動変容について、抜本的・総合的な対策が必要。
- 荷主企業、物流事業者（運送・倉庫等）、一般消費者が協力して我が国の物流を支えるための環境を整備。



○軽トラック運送業において、死亡・重傷事故件数は最近6年で倍増。
→以下の施策を講じることにより、**物流の持続的成長**を図ることが必要。

改正法の概要

1．荷主・物流事業者に対する規制的措置　【流通業務総合効率化法】

○①**荷主**＊1（発荷主・着荷主）、②**物流事業者**（トラック、鉄道、港湾運送、航空運送、倉庫）に対し、物流効率化のために**取り組むべき措置**について**努力義務**を課し、当該措置について国が**判断基準**を策定。
＊1元請トラック事業者、利用運送事業者には荷主に協力する努力義務を課す。また、フランチャイズチェーンの本部にも荷主に準ずる義務を課す。

○上記①②の取組状況について、国が当該判断基準に基づき**指導・助言、調査・公表**を実施。

○上記①②のうち一定規模以上のもの（特定事業者）に対し、**中長期計画**の作成や**定期報告**等を**義務付け**、中長期計画の実施状況が不十分な場合、国が**勧告・命令**を実施。

○特定事業者のうち荷主には**物流統括管理者**の選任を**義務付け**。

※法律の名称を変更。

※鉄道・運輸機構の業務に、大臣認定事業の実施に必要な資金の出資を追加。〈予算〉

【荷主等が取り組むべき措置の例】＜パレットの導入＞



バラ積み・バラ降ろしによる非効率な荷役作業

パレットの利用による荷役時間の短縮

2．トラック事業者の取引に対する規制的措置　【貨物自動車運送事業法】

○**運送契約**の締結等に際して、提供する役務の内容やその対価（附帯業務料、燃料サーチャージ等を含む。）等について記載した**書面による交付等**を義務付け＊2。

○**元請事業者**に対し、実運送事業者の名称等を記載した**実運送体制管理簿**の作成を**義務付け**。

○下請事業者への**発注適正化**について**努力義務**＊3を課すとともに、一定規模以上の事業者に対し、当該適正化に関する**管理規程**の作成、**責任者**の選任を**義務付け**。

＊2･3 下請関係に入る利用運送事業者にも適用。

3．軽トラック事業者に対する規制的措置　【貨物自動車運送事業法】

○軽トラック事業者に対し、①必要な法令等の知識を担保するための**管理者**選任と**講習**受講、②国交大臣への**事故報告**を**義務付け**。

○国交省HPにおける公表対象に、軽トラック事業者に係る事故報告・安全確保命令に関する情報等を追加。

【目標・効果】 物流の持続的成長

【KPI】 施行後3年で（2019年度比）	○荷待ち・荷役時間の削減	年間125時間/人削減
	○積載率向上による輸送能力の増加	16パーセント増加

出典：国土交通省HP（改正物流効率化法説明会説明資料）

荷主（発荷主・着荷主）の判断基準・解説書の概要

積載効率の向上等

○ トラック事業者が複数の荷主の貨物の積合せ等に積極的に取り組めるよう、**実態に即した適切なリードタイムの確保**や**荷主間の連携**に取り組むこと

○ トラック事業者の運行効率向上のため、**繁閑差の平準化**や**納品日の集約**等を通じた発送量・納入量の適正化や、配車システムの導入等を通じた**配車・運行計画の最適化**に取り組むこと

○ 適切なリードタイムの確保や発送量・納入量の適正化ができるよう、**社内の関係部門（物流・販売・調達 等）の連携を促進**すること　等



リードタイムの確保

荷待ち時間の短縮

○ トラックが一時に集中して到着することがないよう、**トラック予約受付システムの導入**や**混雑時間を回避した日時指定**等により、**貨物の出荷・納品日時を分散**させること（システムについては、実際に荷待ち時間の短縮につながるような効果的な活用を行うこと）　等



予約受付システムの活用

荷役等時間の短縮

○ **パレット、カゴ車等の輸送用器具**の導入により、荷役等の効率化を図ること

○ 貨物の出荷の際に、**出荷荷積み時の順序や荷姿を想定した生産・荷造り**等を行うこと

○ フォークリフトや荷役作業員の適切な配置等により、**トラックドライバーの負担軽減**と**積卸し作業の効率化**を図ること

○ ASNの活用、バーコード等の商品の識別タグの導入等により、**検品の効率化**を図ること

○ **バース等の荷捌き場を貨物の量に応じて適正に確保**し、作業環境を整えること　等



検品の効率化

出典：国土交通省HP（改正物流効率化法説明会説明資料）

「令和７年６月１日に
改正労働安全衛生規則が
施行されます」

職場における
熱中症対策の強化について

ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

熱中症による 死亡災害の多発を踏まえた対策の強化について

職場における
熱中症による死亡災害の傾向

・死亡災害が２年連続で30人レベル。
・熱中症は死亡災害に至る割合が、他の災害の約５～６倍。
・死亡者の約７割は屋外作業であるため、気候変動の影響により更なる増加の懸念。

ほとんどが
「初期症状の放置・対応の遅れ」

早急に求められる対策

「職場における熱中症予防基本対策要綱」や「STOP! 熱中症クールワークキャンペーン実施要綱」で実施を求めている事項、現場で効果を上げている対策を参考に、

現場において
死亡に至らせない
（重篤化させない）ための
適切な対策の実施が必要。

出典：厚生労働省HP（「職場における熱中症対策の教化について」リーフレット）

基本的な考え方



現場における対応

熱中症のおそれがある労働者を早期に見つけ、その状況に応じ、迅速かつ適切に対処することにより、熱中症の重篤化を防止するため、以下の**「体制整備」、「手順作成」、「関係者への周知」**が事業者に義務付けられます。

1

「熱中症の自覚症状がある作業者」や「熱中症のおそれがある作業者を見つけた者」がその旨を報告するための体制整備及び関係作業者への周知。

※報告を受けるだけでなく、職場巡視やバディ制の採用、ウェアラブルデバイス等の活用や双方向での定期連絡などにより、熱中症の症状がある作業者を積極的に把握するように努めましょう。

2

熱中症のおそれがある労働者を把握した場合に迅速かつ的確な判断が可能となるよう、

① 事業場における緊急連絡網、緊急搬送先の連絡先及び所在地等

② 作業離脱、身体冷却、医療機関への搬送等熱中症による重篤化を防止するために必要な措置の実施手順（フロー図①②を参考例として）の作成及び関係作業者への周知

対象となるのは

「WBGT28度以上又は気温31度以上の環境下で
連続１時間以上又は１日４時間を超えて実施」が見込まれる作業

※作業強度や着衣の状況等によっては、上記の作業に該当しない場合であっても熱中症のリスクが高まるため、上記に準じた対応を推奨する。
※なお、同一の作業場において、労働者以外の熱中症のおそれのある作業に従事する者についても、上記対応を講じることとする。

出典：厚生労働省HP（「職場における熱中症対策の教化について」リーフレット）

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要

改正の趣旨

○　我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP（ハサップ）*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

＊　事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等）

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日（ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年）

出典：厚生労働省HP（食品衛生法等の一部を改正する法律の概要）