

第5章 配食・配膳時の衛生管理

1 配食時の衛生管理（釜別、ロット別の配送先の記録）【解説P114】

食中毒が発生した場合に原因を究明するためには、配送先を記録しておくことが重要です。

共同調理場ばかりでなく、単独調理場でも、各校で各学級にどの釜で調理した料理が配送されたか、また、どのロットの食品が配送されたかを記録しておきます。

例えば、下表のような記録票を作成し、配送先等を明らかにするのも1つの方法です。

配送記録票（例）

年 月 日	○月○日（○曜日）			
受配校名	食品名	釜又はロット番号	食品名	釜又はロット番号
〇〇小学校	スープ	釜1	冷凍プリン	△△社A1200
〇〇中学校	サラダ	釜2	ゼリー	◇◇社A1500

2 検食時の留意点【基準P9.第3.1(6)】【解説P119】

給食に提供する全ての食品について、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食し、異常がないことを確認します。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します。

- (1) 学校給食調理場及び共同調理場の受配校では、あらかじめ責任者を決めて検食を行うこと。
- (2) 検食責任者が所用等で不在、または体調不良等の場合は、代替りの者が実施すること。
- (3) 検食責任者は次のことに注意して検食を実施し、実施時間、意見等検食の結果を記録・保存すること。

<検食時の留意点>

- ① 食品中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- ② 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- ③ 食品の「異味」や「異臭」、その他の異常がないか。
- ④ 一食分として、それぞれの食品の量が適当か。
- ⑤ 味付けや、香り、色彩、形態などは適切か。また、児童生徒の嗜好との関係はどのように配慮されているか。

※検食責任者は、検食であることを理解し、給食を全て食べることを優先するのではなく、各献立について上記の留意点を確認し検食をすること。

CHECK!



「検食の責任者とは？」【解説P119】

児童生徒の摂食前に実施する検食は、最終的に摂食に適するかどうかを判断するという重要な役割があります。その重要な役割を担う者が検食責任者であることを理解してください。検食責任者について、解説には校長、場長等と明記してあります。

検食簿（例）

検 食 簿						
					校長	栄養教諭
年 月 日 ()	検食者氏名				検食時間	
献立名						備考
味付け	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
色、形態、香り	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
一食分の量	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
温度(加熱・冷却)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
異味、異臭の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
異物混入の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
所見						



「検食簿の所見には意見等を記載しましょう」

【基準P10. 第3.1(6)三】

検食責任者は、給食についての意見等、検食の結果を記録することとなっており、意見の他、不慮の事案（異物混入で給食を止めた等）で献立変更になった場合についても、所見欄に記載してください。

3 各学校での配膳時の衛生管理

(1) 配膳室や牛乳保管庫の管理

配膳室や牛乳保冷库は調理済み食品等を清潔かつ安全に管理しておく場所であり、管理に当たっては、次のことに留意します。

- ア 配膳室は常に清潔に保つこと。
- イ 配膳室は外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区別させること。また、出入口には、施錠設備を設けること。
- ウ 牛乳保冷库は次のことに留意して、常に衛生的に保つこと。
 - (ア) 棚、つゆ受皿を取り出して、温湯と洗剤で洗浄し、乾燥させること。
 - (イ) 庫内は、温湯と洗剤で拭いた後、よく水拭きして乾燥させること。
 - (ウ) アルコール等で消毒し、拭き取った後、乾燥させること。

(2) 直送品の検収、記録 【解説 P 116】

共同調理場の受配校では、納入業者からの直送品について、各受配校で検収担当者が必ず立ち合い、検収表（簿）に基づき検収し、記録を保存します。

検収に当たっては、次のことに留意します。

- ア 品名、数量、期限表示に異常がないか。
- イ 包装が破損してないか。汚れ、ほこり等が付着していないか。
- ウ 品温は適切か。（P79 別表6「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」参照）
- エ 異物が混入してないか。
- オ 異味、異臭、変色等がないか。

(3) 配送された食品の保管 【解説 P 116】

- ア 牛乳は必ず専用の保冷库に収納し、保管すること。
- イ パン等の直送品は箱を直接床に置かずに、所定の場所に正しく保管すること。
- ウ コンテナが搬入された際に、庫内に異常がないことを確認すること。
- エ 配膳室の出入口は施錠すること。

(4) 配膳時の留意点

【基準 第3の1(5)②】 【解説 P 115～118】

【食に関する指導の手引—第二次改訂版 P 229】

- ア 給食当番等配食を行う児童生徒、教職員の健康状態をチェックし、記録すること。（給食当番チェックリスト（例） P 79参照）
- イ 飲食物を運搬する場合は、必ず容器にふたをすること。
- ウ 配食前、用便後に必ず手洗いを行わせ、清潔な手指で食器、食品を扱うようにすること。



「給食当番の健康チェックについて」

朝、体調に異変がなくても、時間の経過とともに変化することがありますので、給食当番の健康管理は重要です。

設置者（市町（組合）教育委員会）は、校長会等を通じて「給食当番の健康チェック」が実施できるように対応することが大切です。

別表6 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
	冷凍食品（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃ 以下
	食肉製品	10℃ 以下
	冷凍食肉製品	-15℃ 以下
卵 類	殻付卵	10℃ 以下
	液卵	8℃ 以下
	凍結卵	-15℃ 以下
乳 製 品 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

給食当番チェックリスト（例）

		学校名	年 組			
日	曜日	下痢をしている者はいない	発熱・腹痛・嘔吐している者はいない	衛生的な服装をしている	手指は確実に洗浄した	備考
	月					
	火					
	水					
	木					
	金					
	土					
	日					
	月					
	火					
	水					
	木					
	金					

○未然防止のポイント

学校保健安全法に基づいた健康観察を適切に行い、児童生徒の体調不良を早期発見するよう努めます。

- ・「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号第3(2)五）に基づき、給食当番の健康状況を記録します。
- ・児童生徒に胃腸炎の症状（腹痛・下痢・嘔吐等）がある場合は、給食当番を交代させます。
- ・給食当番はもとより、児童生徒全員が食事の前、用便後の手洗いを励行します。
- ・校内で嘔吐があった場合の嘔吐物の処理については、全職員が共通理解を図った上で適切に対応します。
- ・食器具に嘔吐物が付着した場合、流水ですすいただけでは食器にウイルスが付着したまま給食調理施設へ返却され、給食を介した食中毒の発生につながる恐れがあります。嘔吐物が付着した食器具は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度 1,000ppmに10分）に浸して一次消毒を行った後、消毒済みであることがわかるように給食調理施設に返却します。

<嘔吐物の処理方法>

近くにいる人を別室などに移動させ、換気をした上で、吐物は、ゴム手袋、マスク、ビニールエプロンをして、できればゴーグル、靴カバーを着用し、ペーパータオルや使い捨ての雑巾で拭き取る。吐物は広範囲に飛散するため、中心部から半径2mの範囲を外側から内側に向かって、周囲に拡げないようにして静かに拭き取る。拭き取ったものはビニール袋に二重に入れて密封して破棄する。

吐物の付着した箇所は、0.1%（1,000ppm）次亜塩素酸ナトリウム消毒液で消毒する。次亜塩素酸ナトリウムは、木や紙などの有機物に触れると消毒効果が下がるため、ペーパータオルを使ったり木の床を消毒したりする場合には、0.2%（2,000ppm）以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用する。消毒液をスプレーで吹きかけると、逆に病原体が舞い上がり、感染の機会を増やしてしまうために、噴霧はしないようにする。

処理後、スタッフは石鹸、流水で必ず手を洗う。

「学校において予防すべき感染症の解説」公益財団法人 日本学校保健会

※「嘔吐物の処理方法」P129参照