

○「学校給食衛生管理の基準」の一部改訂 について

(平成17年3月31日 16文科ス第462号
附属学校を置く各国立大学長、各都道府県知事、
各都道府県教育委員会教育長あて 文部科学省ス
ポーツ・青少年局長)

学校給食における衛生管理の徹底については、日頃から格段の御配慮、御指導をいただいているところです。

このたび、文部科学省においては、最近の学校給食を取り巻く状況等を踏まえ、下記のとおり、学校給食衛生管理の基準を一部改訂しました。

ついでには、今後も、別添の学校給食衛生管理の基準により、学校給食における衛生管理の改善充実及び食中毒の発生防止に努めるようお願いします。

なお、各都道府県教育委員会及び都道府県知事におかれては、域内の市町村教育委員会、所管又は所轄の学校及び学校法人に対して、本改訂について周知されるよう併せてお願いします。

記

改訂の概要

- (1) 平成17年4月からの栄養教諭制度の開始に伴い、所要の規定の整備を行ったこと。
- (2) 「構造改革特区の第4次提案に対する政府の対応方針(平成16年2月20日)」を踏まえ、学校給食にクックチル方式を導入する場合の衛生管理上の留意点を明確化したこと。

〔給食一二〇〕

二二八二

関係法令

第7票

学校給食日常点検票

検査日 平成 年 月 日

天気 気温

学校（調理場）名 _____

校長（所長）検印 _____

作成者 _____

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※ 栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト		
作	学校給食従事者	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"/> 本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。
		<input type="checkbox"/> 法定伝染病の保菌者はいない。
		<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷のある者はいない。
	服装等	<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできもののある者はいない。
		<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。
業前	手洗い	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
	施設・設備	<input type="checkbox"/> 石鹸及び消毒薬で手洗いを行った。
		<input type="checkbox"/> 調理室内の清掃・清潔状態はよい。
		<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具類は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。
		<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・食缶等の保管場所は清潔である。
		<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。

〔給食一〇〕

二一八三の一〇〇