

# 立川市学校給食衛生管理基準

平成30年4月改定  
立川市教育委員会

# 目次



ページ

1	学校給食施設・設備について	1
	(1) 学校給食施設	
	(2) 学校給食設備	
	(3) 学校配膳室等の施設・設備	
2	学校給食従事者の衛生について	3
	(1) 学校給食従事者の健康管理	
	(2) 服装等	
	(3) 手指の洗浄及び消毒	
	(4) おう吐等の対応について	
3	食材について	4
	(1) 食材の検収・保管	
	(2) 食材の検査及び選定	
	(3) 食材納入業者の衛生管理	
4	献立・調理等について	5
	(1) 献立	
	(2) 下処理	
	(3) 調理	
	(4) 配食（配缶）	
5	洗浄・消毒・保管等について	7
6	配膳・配送・回収について	7
	(1) 配膳	
	(2) 配送・回収（調理場校）	
7	検食・保存食等について	8
	(1) 検食の方法	
	(2) 保存食等の保存期間及び保存方法	

8	児童・生徒に対する衛生等指導について	8
	(1) 児童・生徒	
	(2) 残食・残品	
9	異物混入の防止について	9
10	衛生管理体制について	9
	(1) 衛生管理責任者	
	(2) 関係職員等による衛生管理体制	
	(3) 学校給食従事者の研修	
	(4) 学校給食衛生管理検討委員会	
11	定期点検・日常点検・衛生検査について	10
	(1) 定期点検について	
	(2) 日常点検について	
	(3) 定期衛生検査について（一覧）	
12	ノロウイルス対応について	11
	(1) ノロウイルスに感染した学校給食従事員又は その疑いのある学校給食従事員への対応	
	(2) 白衣等の洗濯	
	(3) おう吐物がかかった食器具類	
	(4) 当該クラスで使用したおう吐物がかかっていない食器具類一式	
	(5) 配膳室	
	(6) その他	
13	食中毒の集団発生の際の措置	12

#### 資料

別表第1	「学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準」	13
別表第2	第1号様式～第8号様式「定期及び日常点検票」	14
別表第3	「学校直送保存食品採取マニュアル」（配膳員用）	24
別表第4	「学校給食従事者の健康診断（検便検査）に関する 取り扱いについて	25
別表第5	ノロウイルスに感染した（その疑い）学校給食関係 職員への対応について	27

## 1 学校給食施設・設備について

### (1) 学校給食施設

#### ① 構造について

- ア 施設の入出口及び窓等外部に開放される部分には、ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の侵入を防止するため、侵入防止装置を講じるとともに、補修、整理整頓、清掃、消毒等衛生保持に努める。
- イ 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。
- ウ 汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で区分することを基本とする。これらの区域の交流を少なくし、衛生的な作業を行う。
- エ 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設け、ふた付きの専用容器を備える。
- オ 学校給食従事者専用手洗い施設は、ひじまで洗える大きさとし、衛生的で、かつ、使いやすい位置にする。また、入出口、便所、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器（混合自動水栓）を適所に設ける。給水栓は、直接手指に触れることのないような方式とする。
- カ 学校給食従事者専用の便所は、調理場から直接出入りできない構造であり、専用の手洗い設備（石けん液、消毒用アルコール、ペーパータオル）及び専用の履物を備え、衛生に留意する。便所の個室の前に調理衣（上下等）を着脱できる場所を設けるよう努める。便器は、温水洗浄便座であること。また、自動洗浄装置、フタ自動開閉つきを設置するよう努める。調理終了後に、定期的に清掃及び消毒を行う。
- キ 床面に水を使用する場合は、排水が容易に行える構造とする。ドライシステムを導入するように努める。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に努める。
- ク 排水溝は、詰まり、逆流が起こりにくく排水が飛散しない構造配置であり、日常的に洗浄が行える構造とし、排水管は、年一回定期的に高圧洗浄する。
- ケ 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。
- コ 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、学校栄養職員その他の関係者の意見を取り入れ整備する。

#### ② 管理について

- ア 施設は、必要に応じて補修を行い、施設の床面及び内壁のうち床面から1メートルまでの部分は、1日に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行う。
- イ 施設における、ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の発生状況を巡回し、点検記録する。また、ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の駆除を年2回以上（8月及び3月）（発生を確認したときには、その都度）実施し、記録を1年間保管する。
- ウ 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ない。また、調理場には、調理作業に不必要な物品等を置かない。
- エ 調理施設は、適正な採光に留意し十分な換気を行い高温多湿を避け、湿度80パーセント以下、温度は25度以下に保つよう設備を充実させる。
- オ 施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、正確な温度計及び湿度計を備える。

カ 貯水槽保有施設の貯水槽は、清潔を保持するため、専門業者に委託し、年1回以上清掃する。

なお、清掃した証明書は、1年間保管する。

キ 使用水は、学校環境衛生基準（平成21年文部科学省告示第60号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。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1リットル当たり0.1ミリグラム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、記録する。日常点検で異常を認めるとき又は遊離残留塩素濃度が基準を満たさないときは、作業を中止して、速やかに改善措置を講じる。

なお、再検査の結果、飲用適と判定した水を使用した場合は、使用水1リットルをマイナス20度以下、2週間以上保存食用の冷凍庫で保存する。

飲用不適の使用水は、採取し、冷凍保存しておくとともに、保健所等に相談する。

ク 天井の水滴を防ぐとともに、カビの発生防止に努める。

## (2) 学校給食設備

### ① 整備について

ア 調理用機器・器具類は、食肉類、魚介類、卵、野菜類、果物類等の食材の種類ごとにそれぞれ専用のもを備え、また、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し、混同しないように使用する。また、食数に適した大きさと数量を備える。

イ 調理用機器・器具類は、保守、洗浄、消毒等が容易な材質、形式及び構造で、常に清潔に保たれ、衛生的に保管する。

なお、移動性の器具・容器については、外部から汚染されない構造の保管設備を設け、保管する。

ウ 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の調理用機器・器具類を備える。

エ 履物の交換が困難な場合は、履物消毒設備を、各作業区域の入り口手前に設置する。

オ シンク等の排水口は、排水が飛散しない構造とする。

カ シンクは、食品洗浄用と食器具洗浄用とに区別する。やむを得ず区別出来ない場合は、汚染が起こらないよう洗浄・消毒等を行う。

なお、食品洗浄用については、下処理用と調理用に区別する。また、食数に応じて、ゆとりのある大きさ及び深さがあり、食品相互の汚染が起こらないよう、衛生的かつ効率的に区分して使用できる三槽式構造とする。

キ 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、調理用等に整備し、共用を避ける。

ク 器具・容器等は、作業動線を考慮し、あらかじめ適切な場所に適切な数を配置しておく。

### ② 管理について

ア 冷蔵庫、冷凍庫及び食器消毒庫の内部の温度を適切に保つために、正確な温度計を備えて温度管理に努め、食品の貯蔵方法についても十分注意する。

イ 冷蔵庫、冷凍庫及び食品庫の内部並びに食品保管場所は、常に整理整頓し、毎日清掃

及び消毒を行い、清潔で衛生的に保持する。

ウ 調理場内における器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が場内から搬出された後に行うように努める。

### (3) 学校配膳室等の施設・設備

- ① 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。また、出入り口には、施錠設備を設ける。
- ② 調理場校の配膳室には、手洗い設備を適所に設けるとともに、混合自動水栓等手を使わずに開閉できる専用手洗いを設ける。また、石けん液、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒用アルコールを常に使用できる状態にしておく。
- ③ ランチルームには、児童・生徒等の手洗い設備を設ける。

## 2 学校給食従事者の衛生について

### (1) 学校給食従事者の健康管理

- ① 健康診断は、年3回定期的に実施する。
- ② 検便は、月2回実施する。検査内容は、赤痢菌、サルモネラ属（腸チフス・パラチフスA菌を含む）、腸管出血性大腸菌O-157とする。また、10月から3月までの間、月1回ノロウイルスの検便を実施する。海外旅行者の検便についての取扱いは、別表第4「学校給食従事者の健康診断（検便検査）に関する取扱いについて」による。
- ③ 健康状態には常に注意を払う。作業開始前に、個人ごとに記録をする。
- ④ 下痢、発熱、腹痛、おう吐をしている場合又は本人若しくは同居人が感染症（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）に規定する感染症をいう。）の保菌者若しくはその疑いがある場合は、調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示に従う。
- ⑤ 化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事しない。

### (2) 服装等

- ① 身体・衣服は常に清潔にし、調理施設内においては、清潔な調理衣上下、前掛け、マスク、帽子、履物を着用する。また、下処理を行う場合は、専用の前かけ、履物等を着用する。なお、前掛けの交換、履物のはきかえが困難な場合は洗浄・消毒する。
- ② 爪は常に短く切り、マニキュアはつけない。
- ③ 次に掲げるものは、身に着けない。
  - \* 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ブレスレット、ブローチ、ピン等のアクセサリー類
  - \* 腕時計
  - \* 名札（調理又は洗浄作業中に限る。）
  - \* その他落下する恐れのあるもの
  - ※ コンタクトレンズ着用者は、落下防止に努めること。また、眼鏡使用の場合は、できるだけ眼鏡ベルトをつけること。
- ④ 調理場専用の履物・調理衣上下等を着用したまま便所に入らない。

### (3) 手指の洗浄及び消毒

- ① 学校給食従事者専用の手洗い設備には、石けん液、消毒用アルコール、爪ブラシ、ペーパータオルを設置し、常に使用できる状態にしておく。
- ② 手指の洗浄は、個人用爪ブラシを使用して石けん液で洗った後、流水で十分すすぎ、ペーパータオル等で水分をふきとり、アルコール消毒をする。
- ③ 次に定める場合には、必ず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。

ア 作業開始前及び用便後

イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前

ウ 食品に直接触れる作業の開始直前

エ 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

オ 配食前

### (4) おう吐等の対応について

校長は、学校内で児童等がおう吐した場合については、学校給食を介しての食中毒の拡大感染の防止の観点から、学校給食従事者がその後始末をすることがないように、あらかじめ各教職員の役割を決めておく。

## 3 食材について

### (1) 食材の検収・保管

#### ① 検収

ア あらかじめ検収責任者を定めて、検収を確実に実施する。

イ 食肉類、魚介類等生鮮食品は、当日搬入する。

ウ 食材を納入させる場合は、検収責任者が必ず立ち会い、品名、数量、納品時間、品温、納入業者名、生産地、製造年月日、ロット番号、規格、食材の品質、鮮度、異物混入、異臭の有無、包装容器等の状態、賞味期限等について点検を行い、検収票等に記録する。また、納入時の容器（ダンボール等）をそのまま食品保管庫や調理場内へ持ち込まないこと。

エ 検収の際には、台車等を利用して、食材を床面から60センチメートル以上の高さに置く。

オ 検収の際に、納入業者を調理場内に立ち入らせない。

#### ② 保管

ア 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類及び野菜類については、1回で使い切る量を購入する。

イ 納入された食材を保管する場合には、食材の分類ごとに区分して、専用の容器を使用し、棚又は冷蔵・冷凍庫に保管する。

なお、別表第1「学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準」に基づくものとする。

ウ 保管してある食品を使用する場合には、安全を確認し、先入れ先出しを励行する。

### (2) 食材の検査及び選定

立川市学校給食用材料調達事務要綱（平成11年9月1日教育長決定）の規定により、特定食材料の検査を毎年2回、5月又は6月及び9月又は10月に、東京都教育委員会と連携のうえ実施する。その他独自に残留農薬、遺伝子組み換え食品等の検査を年1回実施する。

### (3) 食材納入業者の衛生管理

- ① 食材納入業者の衛生管理は、立川市学校給食用材料調達事務要綱及び立川市学校給食用食材料納入業者指定申請要領（平成27年12月18日教育部長決定）の規定による。
- ② 登録された食材納入業者には、書面にて衛生管理についての自主的な取組を促し、従業員の検便や原材料について食材納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果の提出を求める。その結果、原材料として不適と判断した場合には、食材納入業者の変更等適切な措置を講じる。

なお、検査結果については、1年間保管する。

## 4 献立・調理等について

### (1) 献立

- ① 献立は、施設・設備、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。
- ② 保健所等から情報を収集し、地域における感染症及び食中毒の発生状況に配慮する。
- ③ 生食するもの、あえもの等の献立計画については、十分に配慮する。

### (2) 下処理

- ① 生食するミニトマト及び果物は、次亜塩素酸ナトリウムで消毒した三槽式シンク又は、消毒保管庫で適切に保管した容器を使用し、洗浄する。一槽目は流水で十分洗浄し、二槽目は次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌、三槽目は流水で十分すすぎ洗いを行う。また、素手では取り扱わない。
- ② 葉菜類の洗浄は、大きな汚れを落としてから、オーバーフローをさせた流水で3回以上洗い、虫等の異物が混入していないか確認する。
- ③ 下処理は、汚染作業区域で確実にを行い、原材料を配送用こん包のまま、非汚染作業区域に持ち込まないようにする。

### (3) 調理

#### ① 調理について

ア 生食するミニトマト及び果物以外は、加熱処理を原則とする。

イ 「あえもの」は、二次汚染防止の観点から、原則として避けるものとする。ただし、真空冷却装置がある学校給食共同調理場（以下「共同調理場」という。）及び小学校においては、「あえもの」の調理を実施することができる。給食までの時間に細菌等の増殖が起こらないように適切な温度管理を行う。混ぜ合わせ、料理の配食・盛り付けに際しては、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にする。また、あ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・時間を記録する。

（食中毒菌の発育至適温度帯は約20度～50度で35度前後が最もよく増殖する。）

※参考：大量調理施設衛生管理マニュアル



- ウ 食肉類、魚介類及び卵については、二次汚染防止の観点から特に取扱いに注意する。  
(マヨネーズは、調理施設で作らないこと。)
  - エ 加熱調理する食品（焼き物、揚げ物、蒸し物等）は、中心温度計により中心温度が75度で1分間以上（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90度で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し、その温度と時間を記録する。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。食品の中心温度は、3点以上測定する。
  - オ 前日調理は、行わないこととし、調理後の食品の適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるようにする。また、配食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。
  - カ 生食するミニトマト及び果物をカットや配食する際には、素手では取扱わない。
  - キ 料理の混ぜ合わせ、配分、盛り付け等については、必ず清潔な器具を使用するとともに、「使い捨て手袋」等を着用して、料理に直接手を触れないようにする。
  - ク 缶詰の使用に際しては、缶の状態を確認し、アルコールで消毒する。開缶後、内壁塗装の状態等を確認する。
  - ケ 加熱食品にトッピングする非加熱食品は、直接喫食する非加熱調理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。
- ② 二次汚染の防止について
- ア 調理作業中の食品及び調理機械・器具類の汚染の防止並びに包丁及びまな板類の食材別・処理別の使い分けについて、その徹底を図る。
  - イ 食品及び調理器具類は、常に置台の上に置き、直接床に置かない。また、床面に落ちた水の跳ね返りを防ぐため、床面から60センチメートル以上の場所に置く。食缶等で食品を取り扱う場合には、30センチメートル以上の台に置く。
  - ウ 献立ごとに調理作業の手順を示した調理作業工程表及び調理場内の作業動線を示した作業動線図を作成し、作業動線の交差がどこで生じやすいかを調理作業前に、確認する。
  - エ 加熱調理後に冷却した食品及び下処理後の非加熱調理食品を一時保管する場合には、衛生的な取り扱いを行い、他からの二次汚染を防止する。
  - オ 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。
  - カ 調理作業時には、ふきんは使用しない。
- ③ 残菜、廃品処理
- ア 調理に伴う野菜ゴミ及び残食は、衛生的に処理する。
  - イ 調理場内で生じた廃棄物は、それぞれのゴミに区分し、汚臭及び汚液が漏れないように管理するとともに適宜集積場に搬出し、衛生上支障のないようにする。また、容器及び廃棄物集積場は、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に管理する。
  - ウ 返却された残菜は、極力、非汚染区域内に持ち込まない。
  - エ 廃棄物は、作業区域内に放置しない。

オ パン、牛乳、料理等の残品は、すべてその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しない。

#### (4) 配食（配缶）

- ① 素手で配食しない。
- ② 配食器具・容器は、清潔なものを使用する。食品を運搬する場合は、容器にふたをする。
- ③ パンの容器、牛乳等、その他の容器の汚染に注意する。

#### 5 洗淨・消毒・保管等について

##### ① 調理機器類について

ア 調理機械類（フードカッター、皮むき機、野菜切り機、ミキサー等）は、使用前にアルコール消毒し、使用后分解して、洗淨・消毒した後乾燥させる。

なお、調理場内の全ての食品が搬出されてから行うよう努める。

イ 機械、器具類の損傷を使用前、使用後に確認する。

##### ② 調理台、シンクについて

ア 使用前は、台が乾燥していることを確認し、アルコール消毒で拭きのぼす。使用後は、スポンジたわしに洗淨液をつけてよく洗淨する。

イ 生食するミニトマト及び果物を洗淨するシンクは、使用前にシンクに規定の水をため、規定の次亜塩素酸ナトリウムを入れて消毒し（100ppmなら10分、200ppmなら5分）、水でよく流す。

③ 調理用具（包丁、まな板、へら等）は、洗淨液でスポンジたわしを用いて、よく洗淨し、熱風、殺菌、保管庫に入れ衛生的に保管する。

##### ④ 食器具類について

ア 残菜を除去し40℃程度の温湯に洗淨液を入れたシンクに浸漬して、汚れを除去し、次に洗淨機にかけて十分に汚れを落とし、消毒保管庫で衛生的に保管する。

イ 消毒保管庫は、85～90度以上で30分間以上保つようにする。

ウ 残留脂肪又は残留でんぷんが検出されないように、適宜手洗いによる洗淨を行う。

⑤ 配膳車及び靴底の消毒用マットは、次亜塩素酸ナトリウム1,000ppm溶液で消毒する。

#### 6 配膳・配送・回収について

##### (1) 配膳

① 配膳室は、1日1回以上清掃する。なお、清掃用具については、洗剤でよく洗淨し、十分乾燥させ、所定の場所に保管する。配膳台及び冷蔵庫の取っ手は、アルコール消毒し、床面等は、次亜塩素酸ナトリウム溶液200ppmで消毒する。

② 牛乳保冷庫の温度は、毎日確認し、1週間に1回以上は、清掃する。

③ メーカー直送品は、品質、数量などを確認し、別表第3「学校直送保存食品採取マニュアル（配膳員用）」により適切に管理する。

④ 食品を運搬する場合には、必ず容器にふたをする。

⑤ 日常点検（チェックリストによる点検）を行い、1年間保存する。

##### (2) 配送・回収（調理場校）

① 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

調理済食品等の汚染を防止する。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。

- ② 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に喫食できるようにするための配送車を必要台数確保する。
- ③ 委託業者に対して、契約の際の仕様書に、従事者の服装、配送車の清潔保持に努めること、コンテナの積み込みは適切に行うこと等を明記し、衛生管理を徹底させる。
- ④ コンテナについては、回収後洗浄し、消毒保管庫で衛生的に保管する。
- ⑤ 回転釜及び炊飯釜ごとに配送先を記録する。
- ⑥ 配送・回収時においては、指定した以外のものを同乗させ、又は積載しないこと。

## 7 検食・保存食等について

### (1) 検食の方法

- ① 当日の給食については、共同調理場及び学校において、あらかじめ責任者を定めて検食を行う。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。
- ② 検食の際には、特に次の点に留意する。
  - ア 調理過程において加熱又は冷却の処理が適切に行われているか。
  - イ 食べ物に異味、異臭又は異物がないか。
  - ウ 一食分として、それぞれの食べ物の量が適当か。
  - エ 味付け、香り、色彩、形態などが適切になされているか。また、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。
  - オ 検食を行った時間、検食者の意見など、検食の結果を検食簿及び衛生管理チェックリストの検食欄に記録したか。

### (2) 保存食等の保存期間及び保存方法

- ① 保存食は、原材料（調味料、常温で保存できる乾物・缶詰等を除く。）及び調理済食品を食品ごとに50グラム程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に（マイナス20度以下）に、2週間保存する。
- ② 原材料は、洗浄・消毒等を行わず、検収後直ちに納入した状態で保存する。  
ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50グラム程度採取し、保存する。
- ③ 保存食については、保存食簿及び衛生管理チェックリストに記録する。
- ④ 児童・生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食は、保存食と兼用しない。

## 8 児童・生徒に対する衛生等指導について

### (1) 児童・生徒

- ① 給食前には、手洗いを励行させる。手洗いは必ず流水式とする。
- ② 給食当番には、白衣、マスク及び帽子を着用させる。
- ③ 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。また、配食前及び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。

- ④ 教職員は、児童・生徒のおう吐物のため汚れた食器具の消毒を行う。調理場に返却するにあたっては、その旨を明示する。また、おう吐物は、調理場には返却しない。
- ⑤ 食物及び食器類を家庭から持参する場合は、不衛生にならないよう保管方法等について指導する。
- ⑥ 袋入り食品については、穴などが開いていないか確認してから食べるよう指導する。

(2) 残食・残品

児童・生徒に対して、パン等の残食の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止する。

9 異物混入の防止について

- (1) 食材納入時の立会い及び検収の徹底を図る。
- (2) クラス分け配膳時には、袋の破れ、箱入り食品の汚れ等の異常がないか確認する。
- (3) 調理過程における異物混入の防止に努める。
- (4) 食品は容器にふたをする等、管理の徹底を図る。
- (5) 共同調理場の配送に当たっては、管理の徹底を図る。
- (6) 共同調理場の受配校にあつては、調理済食品・パン・牛乳等の受け取り時の立会い、管理の徹底を図る。
- (7) 配膳室等、学校給食の保管場所は施錠をする。また、児童・生徒への給食受け渡しに当たっては立会いをする。

10 衛生管理体制について

(1) 衛生管理責任者

- ① 共同調理場及び単独校においては、学校栄養職員を衛生管理責任者とする。また、共同調理場校においては、副校長又は給食主任を衛生の管理責任者とする。
- ② 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。

(2) 関係職員等による衛生管理体制

- ① 校長又は教育委員会事務局教育部学校給食課長（以下「学校給食課長」という。）は、学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、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。そのため、学校保健委員会等を活用するなどの方法により、校長、学校給食課長、学校医、学校薬剤師、学校栄養職員、給食主任、養護教諭等の教職員、保護者、関係保健所長等の専門家など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。
- ② 校長又は学校給食課長は、食材検収等の日常点検の結果、衛生管理責任者から異常の発生の報告を受けた場合は、食材の返品、メニューの削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講じる。
- ③ 校長又は学校給食課長は、施設・設備等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合は、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行う。

- ④ 校長又は学校給食課長は、学校栄養職員の指導・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。
- ⑤ 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ものが、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、11.
  - (2) ①ア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上下、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。

(3) 学校給食従事者の研修

学校給食従事者には、衛生管理に関する専門性の向上及び衛生意識の高揚を図るため研修の機会を設け、全員が受講するよう努める。

(4) 学校給食衛生管理検討委員会

- ① 学校給食衛生管理検討委員会は、学校給食に起因する食中毒の発生を防止するための方策について検討を行い、学校給食の安全衛生管理の周知徹底を図る。
- ② 学校給食衛生管理検討委員会の構成員は、学校給食課長、教育委員会事務局教育部学校給食課管理係長及び係員、教育委員会事務局教育部学校給食課給食係長、学校栄養職員、学校調理職員各校1名とする。

1.1 定期点検・日常点検・衛生検査について

給食施設・設備、調理作業、食材の取扱い、給食従事者、衛生管理体制等の状況把握を行い、日常的、定期的に点検、記録し、適切な管理のために保管する。

(1) 定期点検について

- ① 学校給食施設等定期検査票（第1号様式）、学校給食設備及びその取扱定期検査票（第2号様式）、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票（第3号様式）、定期検便結果処置票（第4号様式）、学校給食用食材等の検収・鑑別・受取り・保管の状況定期検査票（第5号様式）及び学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票（第6号様式）に基づき実施し、その状況を記録する。

(内容)

ア 学校給食施設等定期検査票・・・・・・・・・・・・・・・・・・毎学年3回

(検査項目) \*位置、使用区分、構造及び調理場内の衛生状況

イ 学校給食設備及びその取扱定期検査票・・・・・・・・・・毎学年3回

(検査項目) \*給食従事者用手洗い施設 \*使用水 \*流し \*食器類 \*食器洗浄 \*食器消毒及び保管状況 \*調理機器・器具類及び保管状況 \*包丁及びまな板類 \*冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫及び食品保管場所 \*温度計及び湿度計 \*日常点検の記録

ウ 検食及び保存食の状況定期検査票・・・・・・・・・・毎学年3回

(検査項目) \*給食従事者の健康状態 \*検食、保存食の状態

エ 定期検便結果処置票・・・・・・・・・・・・・・・・・・その都度

オ 学校給食用食材等の検収・鑑別・受取り・保管の状況定期検査票・・・・毎学年3回

(検査項目) \*学校給食用食材等の検収、鑑別、受取り、保管の記録

カ 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票・・・・・・・・・・毎学年3回  
(検査項目) \*衛生管理体制、学校保健委員会等の活動、日常的な点検、指導助言の実  
施状況

(2) 日常点検について

① 学校給食日常点検票(第7号様式)に基づき実施し、その状況を毎日記録する。

(特に留意する事項)

ア 給食従事者の健康状態及び外傷等の有無(個人別点検表を記録する)

イ 給食従事者の白衣、マスク等服装の清潔状態及び手洗いの励行状況

ウ 施設・設備の衛生状態(特に調理場及び食品庫の温度及び湿度並びに冷蔵・冷凍庫の  
温度管理状況について)

エ 使用水は、調理開始前及び調理終了後の遊離残留塩素値(1リットル当たり0.1ミリグ  
ラム以上であることの確認)並びに水質検査の結果を点検すること

オ 食材等搬入品の品質、鮮度等及び異常の有無

カ 調理場に不必要な物品等が置かれていないこと

キ 下処理、調理及び配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること

ク 調理後速やかに配送され、配膳され、かつ、検食されていること

ケ 保存食は、適切に2週間保存し、記録されていること

コ 残菜、ゴミ等は衛生的に処理されていること

② 学校給食日常点検票(配膳室用)(第8号様式)に基づき実施し、その状況を毎日記録  
する。(調理場校配膳室用の日常点検票)

(3) 定期衛生検査について(一覧)

① 貯水槽の定期検査及び定期清掃・・・・・・・・年1回(貯水槽保有施設のみ)

(内容) 受水槽、高架水槽は、年1回清掃及び水質検査を実施

② ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の駆除・・・・・・・・年2回以上

③ 学校給食従事者の検便・・・・・・・・月2回以上

細菌検査項目 赤痢菌・サルモネラ属(腸チフス・パラチフスA菌を含む)・腸管出  
血性大腸菌O-157

④ 食材の定期検査(東京都通知及び立川市)・・・・・・・・年3回

(内容) 一般細菌、遺伝子組み換え、残留農薬等について実施

⑤ 薬剤師による定期検査・・・・・・・・年3回(各学期の初め)

(内容) 専門的な知識を有する者の定期的な指導及び助言を受けるために実施

⑥ 多摩立川保健所による検査・・・・・・・・適時

(内容) 専門的な知識を有する者の指導及び助言を受けるために実施

\*なお、全ての点検票、定期検査票、検査結果票及び証明書は、1年間以上保管する。

12 ノロウイルス対応について

学校内でノロウイルスに感染した者又はその疑いがある者が発生したときは、次の規定に  
より対応するものとする。

(1) ノロウイルスに感染した学校給食従事員又はその疑いのある学校給食従事員への対応は別

表第5による。

(2) 白衣等の洗濯

児童・生徒がおう吐した場合は、洗浄作業終了後調理従事者の白衣等を1,000ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分間浸漬し、真水ですすいでから洗濯する。

(3) おう吐物がかかった食器具類

次亜塩素酸ナトリウム1000ppm溶液に10分間浸漬し、洗浄する。その後、消毒保管庫に85～90度30分以上で保管する。（調理員・配膳員・栄養士はこの作業はしない）

(4) 当該クラスで使用したおう吐物がかかっていない食器具類一式

次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に10分間浸漬し、洗浄する。その後、消毒保管庫に85～90度30分以上で保管する。

(5) 配膳室

児童・生徒がおう吐した場合は、配膳室の床面等を次亜塩素酸ナトリウム1,000ppm溶液で消毒する。

(6) その他

- ①児童・生徒がおう吐した場合は、配膳車、シンク等を次亜塩素酸ナトリウム1,000ppm溶液で消毒する。
- ②調理従事者専用のトイレのドアノブは、次亜塩素酸ナトリウム1,000ppm溶液で消毒するよう努める。

### 1.3. 食中毒の集団発生の際の措置

- (1) 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。
- (2) 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・生徒の出席停止およ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拡大防止の措置を講じること。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。

## 別表第1

## 学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準

区分		保存温度
米・パン		室温
牛乳		10℃以下
小麦粉及びその製品		室温
いも及びその製品		室温
砂糖類		室温
油脂類	液状油脂	室温
	固形油脂	10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	生鮮魚介	5℃以下
	魚肉練り製品	10℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類		10℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
野菜類		10℃前後
果実類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下



別表第2

第1号様式～第8号様式

第1号様式 学校給食施設等定期検査票

調理施設名	
検査年月日	平成 年 月 日( )
検査票作成者	

学校給食従事者	栄養士	名
	調理員	名
	その他	名
調理室面積		㎡
給食対象人員		人

毎学年3回定期に行う

係	副校長・係長	校長・課長

建物の位置・使用区分等	1位置	ア 便所、ゴミ集積所等からの位置は適切であるか。 イ 外部(校庭、道路等)からほこりをかぶる恐れはないか。	A・B・C A・B・C		
	2広さ	給食人員に適した十分な広さか。	A・B・C		
	3使用区分	検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等の作業区域は適切に区分されているか。	A・B・C		
	4構成(作業動線)	汚染作業区域と非汚染区域等を明確に区分するなど衛生的な流れ作業を実施する上で適切か。 <input type="checkbox"/> 食材等の受取場所(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"/> 食品庫等への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。また、温度、湿度の管理が適切になされる衛生的な構造である。 <input type="checkbox"/> 調理室は、作業区域ごとに衝立、床の色分け等で仕切りは明確に示されている。また、エアーカーテン、エアーシャワーを備えている。 <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。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具と流し、下処理場所(室)等との関連性はよい。	A・B・C		
建物の構造	5手指の洗浄消毒施設	位置(出入口、便所、作業途中、作業区分ごと及びランチルーム等)、構造はよいか。	A・B・C		
	6履物の消毒施設	位置、構造はよいか。	A・B・C		
	7床(ウェットシステム)	ア 不浸透性の材料で作られていて、破損箇所はないか。 イ 排水に適切な勾配があるか。	A・B・C		
	8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		
	9天井	ア 水滴の落下を防止するための傾斜は適当か。 イ 破損箇所はないか。 ウ ほこり、黒かびの発生は認められないか。	A・B・C A・B・C A・B・C		
	10腰板	ウェットシステムの場合は、不浸透性又は耐水性の材質で作られているか。破損箇所はないか。	A・B・C		
	11採光	ア 作業上適当な明るさはあるか。 イ 夏の直射日光を遮る設備はあるか。	A・B・C A・B・C		
	12通風・換気	ア 自然換気の場合、側窓、大窓等による通風は良好か。 イ 人口換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分換気されているか。破損はないか。	A・B・C A・B・C		
	13温度、湿度	調理室、配膳室、食品庫等の温度、湿度は、適切に保たれているか。(温度25℃以下、湿度80%以下が望ましい。)	A・B・C		
	防虫・防そ	14給食施設(出入口、窓、検収室、食品庫等) ア 防そ・防虫(はえ、ごきぶり等)の設備は設けられているか。破損箇所はないか。 イ 点検、駆除は定期的に行われているか。	A・B・C A・B・C		
状況 周囲の	15排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水が流入する恐れがないか。	A・B・C A・B・C		
	16清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C		
給水 設備	17給水	ア 使用水水栓は、使用に便利な位置及び数であるか。 イ 使用水水栓(蛇口)は、汚染を受けない構造となっているか。	A・B・C A・B・C		
廃棄物 処理	18廃棄物処理	ア 調理室外に保管場所があるか。 イ 専用容器があり、数量、容量、構造はよいか。 ウ 補修、清掃状態はよいか。	A・B・C A・B・C A・B・C		
		19清掃用具	数量、保管の状態はよいか。	A・B・C	
		便所	20便所	ア 給食従事者の専用便所があるか。 イ 位置、構造はよいか。 ウ 防そ、防虫の設備はよいか。 エ 専用の手洗い、設備はよいか。 オ 清掃、清潔状態はよいか。 カ 消毒薬はあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常 点検	21日常点検			日常点検は確実に実施されており、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:不良、改造、修理を要するもの。

特に指導した事項	
直ちに改善、修理を要する事項	
その他、気がついた点で措置を必要とする事項	

第2号様式 学校給食設備及びその取扱定期検査票

調理施設名	
検査年月日	平成 年 月 日( )
検査票作成者	

学校給食従事者	栄養士	名
	調理員	名
	その他	名
給食対象人員		人

毎学年3回定期に行う

係	副校長・係長	校長・課長

調理従事者の手洗い・消毒施設	1 衛生的で清潔である。	A・B・C
	2 施設内の使いやすい位置にあるか。	A・B・C
	3 石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は常備されているか。	A・B・C
使用水	4 色、濁り、臭い、味に異常はないか。	A・B・C
	5 遊離残留塩素は0.1mg/リットル以上であるか。	A・B・C
	6 水質検査の記録はあるか。	A・B・C
流し	7 流しは、給食取扱量に応じて、ゆとりある大きさ、深さがあるか。	A・B・C
	8 衛生的、効率的に区分して使用できる多層式構造であるか。	A・B・C
	9 食品洗浄用と食器洗浄用とに区分されているか。	A・B・C
食器類	10 排水溝は飛散しない構造か。	A・B・C
	11 食器は洗浄、消毒が適切にでき、損傷はないか。	A・B・C
食器類	12 保温食缶、保冷食缶はあるか。	A・B・C
	13 食器の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物が検出されないか。	A・B・C
食器洗浄状況	14 食器の消毒は、煮沸消毒、熱風消毒その他の確実な方法で行われた後に、衛生的に保管されているか。	A・B・C
調理機器・器具類及び保管状況	15 調理機器、器具類は、下処理用、調理用、洗浄用等処理の過程ごとに区別されているか。	A・B・C
	16 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の調理にあつては、それぞれ専用の器具を設けているか。	A・B・C
	17 かま、なべ、焼き物機、揚げ物機、球根皮むき機、野菜裁断機、合成調理器、冷却機及び包丁等の調理機器・器具類は給食人員に適した大きさと数量があり、保守に容易な材質と構造で常に清潔に保たれているか。	A・B・C
	18 調理用機器・器具類は、衛生的に保管・保持されているか。	A・B・C
包丁及びまな板類	19 包丁及びまな板類は、用途別、食品別に区分されており、洗浄、消毒が容易であるか。	A・B・C
	20 使用後は十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、清潔な場所に保管されているか。	A・B・C
冷蔵庫 冷凍庫 食品保管庫 食品保管場所	21 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、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。(5℃以下)	A・B・C
	22 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、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。(保存食の保存は-20℃以下)	A・B・C
	23 保管庫の内部及び保管場所は、常に清潔で整頓されており、温度及び湿度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。	A・B・C
温度計	24 冷蔵庫、冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために、適切な場所に正確な温度計が設置されているか。	A・B・C
日常点検	25 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	
直ちに改善、修理を要する事項	
その他、気がついた点で措置を必要とする事項	

第3号様式 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票

調理施設名	
検査年月日	平成 年 月 日( )
検査票作成者	

学校給食従事者	栄養士	名
	調理員	名
	その他	名
給食対象人員		人

毎学年3回定期に行う

係	副校長・係長	校長・課長

健康状態	1健康状態	学校給食従事者等の健康状態の点検は適切に行われているか。	A・B・C
	2健康診断	定期的に健康診断が行われており、その結果等が保存されているか。	A・B・C
	3検便	月2回以上行われており、その結果等が保存されているか。	A・B・C
衛生状態	4服装等	服装、爪、髪等の衛生状態の点検は、確実に行われているか。	A・B・C
	5手洗い・消毒	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。	A・B・C
検食・保存食	6検食	検食は確実に行われており、記録されているか。	A・B・C
	7保存食	ア 保存食及び飲用不適の使用水の採取は、確実に行われており、保存状態はよいか。	A・B・C
		イ 保存食及び飲用不適の使用水は、記録されているか。	A・B・C
日常点検	8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	
直ちに改善、修理を要する事項	
その他、気がついた点で措置を必要とする事項	

第4号様式 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:	才
---------	---------	-----	---

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: \_\_\_\_\_

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

第5号様式 学校給食用食材等の検収・鑑別・受取り・保管  
の状況定期検査票

学校給食従事者	栄養士	名
	調理員	名
	その他	名
給食対象人員		人

毎学年3回定期に行う

調理施設名	
検査年月日	平成 年 月 日( )
検査票作成者	

係	副校長・係長	校長・課長

検収・鑑別・受取り・保管	1検収	食材、食品ごとに検収が行われ、記録されているか。	A・B・C
	2鑑別	食材、食品ごとに鑑別が行われ、記録されているか。	A・B・C
	3受取り	食材、食品ごとの受取りは衛生的に行われ、記録されているか。	A・B・C
	4保管	食材、食品の保管は衛生的であり、記録されているか。	A・B・C
	5不良品の措置	不良品が検出された場合は、適切な措置が講じられているか。	A・B・C
日常点検	8日常点検	日常点検は確実に実施されており、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:不良、改造、修理を要するもの。

特に指導した事項	
直ちに改善、修理を要する事項	
その他、気がついた点で措置を必要とする事項	

第6号様式 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票

学校給食従事者	栄養士	名
	調理員	名
	その他	名
給食対象人員		人

毎学年3回定期に行う

調理施設名	
検査年月日	平成 年 月 日( )
検査票作成者	

係	副校長・係長	校長・課長

衛生管理体制	1委員会等	校長、共同調理場長、学校栄養職員、保健主事、養護教諭、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者の代表等を中心として、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が設けられているか。	A・B・C
	2衛生管理責任者	衛生の管理責任者等が定められているか。	A・B・C
	3衛生管理の点検	保健所や学校薬剤師等と連携して衛生管理の点検が行われているか。	A・B・C
学校保健委員会等の活動	4健康管理	学校給食従事者の健康管理について検討されているか。	A・B・C
	5体制・指導事項	食中毒発生防止のための衛生管理体制、指導事項は検討、確認されているか。	A・B・C
	6連絡体制	食中毒発生の際の連絡体制について検討、確認されているか。	A・B・C
	7情報収集	食品衛生についての情報収集が行われているか。	A・B・C
給食における日常的衛生管理	8教育計画	児童生徒の衛生習慣の確立のための健康教育に関する計画は検討、確認されているか。	A・B・C
	9調理従事者の衛生	学校栄養職員等は調理従事者の衛生について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A・B・C
	10調理過程の衛生	学校栄養職員等は調理過程における衛生管理について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A・B・C
	11給食当番の衛生	学校栄養職員や学級担任等は給食当番に対して衛生的な配食について、点検及び指導・助言を適切に行っているか。	A・B・C
	12業者への要請	学校給食用食材の納入業者に対して衛生的な食品の納入について、適切な要請がなされているか。	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	
直ちに改善、修理を要する事項	
その他、気がついた点で措置を必要とする事項	

《衛生管理チェックリスト》

施設名	立川市立 第 小学校	天気	気温	湿度
検査日	平成 年 月 日 ( )		°C	%

調理員	栄養士	副校長	校長

献立名

調理室の温度	調理前( : )	°C
	調理中( : )	°C
調理室の湿度	調理前( : )	%
	調理中( : )	%

学校栄養職員等の衛生の管理責任者が毎日点検し、校長又は課長の検印を受け、記録を保存する。

作業前	学校給食従事者	健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者がいない。
			<input type="checkbox"/> 本人、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・顔面に傷がある者はいない。
			<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできものがある者はいない。
	服装等	<input type="checkbox"/> 作業衣・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。	
	手洗い	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。	
	施設・設備		<input type="checkbox"/> 石鹼及び消毒薬で手洗いをを行った。
<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・器具の洗浄・殺菌をした。			
<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(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下、保存食の保管専用冷凍庫は-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・床・排水溝は清潔である。			
<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。			
<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。			
使用水		<input type="checkbox"/> ネズミ・ハエ・ゴキブリ等はでない。	
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常 有・無)	
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認した。(0.1mg/l以上あった) (                      mg/l)	
検収		<input type="checkbox"/> 作業前に十分(5分間程度)流水した。	
		<input type="checkbox"/> 調理場外の検収場所において検収を行った。	
		<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に確認した。	
		<input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。	
		<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。	
作業中	下処理	<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に調理室内に立ち入っていない。	
		<input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検収をした。	
		<input type="checkbox"/> 前掛け等は、下処理用を使用している。	
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理をした。	
	調理時	<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。	
		<input type="checkbox"/> 野菜・果物類は、流水で3回以上十分に洗浄した。	
		<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。	
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。	
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。	
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	
<input type="checkbox"/> 蛇口・水栓・調理機器・器具は作業中に頻繁に洗浄した。			
<input type="checkbox"/> まな板・包丁は作業中に頻繁に洗浄・消毒した。			
保存食	<input type="checkbox"/> 加熱を十分に行ったことを確認した。		
	<input type="checkbox"/> 焼き物・揚げ物などは中心まで十分に加熱できたか確認した。(75℃以上、1分間)		
	<input type="checkbox"/> 生食する食品は特に衛生的に取り扱った。		
	<input type="checkbox"/> 品目ごとにすべての飲食物を採取した。		
	<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。		
配食(缶)	<input type="checkbox"/> 保存食容器(ビニール袋等)・採取器具は清潔である。		
	<input type="checkbox"/> 原材料を採取した。		
	<input type="checkbox"/> 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。		
	<input type="checkbox"/> 保存食について記録した。(採取年月日等)		
	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。		
	<input type="checkbox"/> 素手で配食していない。(使い捨て手袋等着用)		
	<input type="checkbox"/> 釜別及び製造ロット別配送先・配食時間の記録をした。(共同調理場)		
	<input type="checkbox"/> 食缶を直接床においていない。		

便所	<input type="checkbox"/> 便所の手洗用の消毒薬は十分にある。	
	<input type="checkbox"/> 作業衣、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。	
	<input type="checkbox"/> 用便後ドアノブを消毒した。	
調理室の立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入っていない。	
	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。その場合立入者氏名又は業者名[ ]	
	<input type="checkbox"/> 立ち入った場合、部外者は衛生的な服装であった。	
作業後	配送・配膳	<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。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。(共同調理場)
	使用水	<input type="checkbox"/> 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常 有・無)
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素は確認した。(0.1mg/ℓ以上あった) (                      mg/ℓ)
	検食	<input type="checkbox"/> 加熱調理は適切に行っている。
		<input type="checkbox"/> 異味・異臭・異物等はない。
		<input type="checkbox"/> 野菜・くだもの等は十分洗浄されている。
	給食当番	<input type="checkbox"/> 検食の結果について記録した。
		<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。(共同調理場においては記載不要)
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。(    "    )
	調理機器・器具・食器の洗浄・消毒	<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。(    "    )
		<input type="checkbox"/> 食器・食缶の下洗いは適切に行った。
		<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。(洗剤名                      )
		<input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒は十分に行った。
	残菜と廃品の処理	<input type="checkbox"/> 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が調理室(場)内から搬出された後に行った。
		<input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器は、全てよく乾いている。
		<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
<input type="checkbox"/> 空き缶、空きびん等は清潔に処理されている。		
<input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った。		
<input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行った。		
食品庫	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 廃棄物集積場は清潔である。	
	<input type="checkbox"/> 食材料等が整理整頓されている。	
安全管理	<input type="checkbox"/> ネズミ・ハエ・ゴキブリ等はない。	
	<input type="checkbox"/> 通風・温度・湿気の状態はよい。	
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外の物は入れていない。	
	<input type="checkbox"/> 配膳室は、給食時間まで施錠しているか。	
	<input type="checkbox"/> 配膳車を廊下等管理上好ましくない場所に止め置いていないか。	
	<input type="checkbox"/> 児童、教職員が時間外に取りに来る場合、前もって報告を受けているか。	
	<input type="checkbox"/> 給食時間までの間は、給食室又は、配膳室の所定の位置に保管し管理しているか。	
	<input type="checkbox"/> 児童が各教室に運ぶ時、間違いや、事故がないよう適切な指導をしているか。	
	<input type="checkbox"/> 配膳室で無用な行動をとっている児童に適切な指導をしているか。	
	<input type="checkbox"/> 要望等は、校長、副校長を通して給食従事者に伝えているか。安全管理上問題ないか。	
<input type="checkbox"/> 給食終了後、配膳室に施錠をしたか。		
<input type="checkbox"/> 給食の残りを持ち帰っていないか。		

保存食の記録	採取月日	月                      日 (                      )
	採取時間	午前                      :
	保存食缶	左                      右
	廃棄月日	月                      日 (                      )
	冷凍庫温度	マイナス                      ℃
	採取者氏名	<input type="checkbox"/> 作成者と同じ <input type="checkbox"/> その他 [氏名                      ]

検食の記録	検食者氏名	校長先生・副校長先生・(                      )
	検食時間	AM ・ PM                      :
	異常の有無	有 ・ 無
	特記事項※異常有りの場合、必ず記入すること	

【備考】

食品検収票

検収者 \_\_\_\_\_

平成 年 月 日

検収室温度 \_\_\_\_\_ °C 湿度 \_\_\_\_\_ %

天気 \_\_\_\_\_ 水質 \_\_\_\_\_

納品時間	納入業者	品質	鮮度	包装	品温	異物	表示	異臭	表面温度測定値
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	
:		良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	無・有	

\*品目・数量は別紙注文書に記載。

**ピン**



立川市立		小学校	
平成	年	月	日 ( )
天気		保冷库温度 ℃	
室温・湿度		℃	% ( : )

作成者	副校長	校長

献立名

検食の記録	児童の食べる30分前までに検食してください	
	検食者	<input type="checkbox"/> 学校長 <input type="checkbox"/> 副校長 <input type="checkbox"/> その他(氏名 )
	検食時間	:
	異常の有無	有・無
	特記事項 (異常有りの場合、必ず記入すること。)	

西己膳従事者	記入欄
<input type="checkbox"/> 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
<input type="checkbox"/> 本人、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・顔面に傷がある者はいない。	
<input type="checkbox"/> 手指・顔面にできものがある者はいない。	
<input type="checkbox"/> 作業衣・マスク・帽子は清潔である。	
<input type="checkbox"/> 履き物は清潔である。	
<input type="checkbox"/> 白衣着用ができています。	
<input type="checkbox"/> 爪は短く切つてある。	
<input type="checkbox"/> 手洗い施設の消毒薬は十分にある。	
<input type="checkbox"/> 消毒薬で手洗いを行った。	
<b>検 収</b>	
<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温・汚染状況等を十分に確認した。	
<input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。(食品名: )	
<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配膳室内に立ち入っていない。	
<input type="checkbox"/> パンの検収をした。(納品時間 AM : ) 【品名: 温度: ℃ 業者名: 状態: 】	
<input type="checkbox"/> パン箱の消毒をした。	
<input type="checkbox"/> 牛乳の検収をした。(納品時間 AM : ) 温度: ℃	
<input type="checkbox"/> 牛乳ケースの消毒をした。	
<input type="checkbox"/> その他の検収をした。(納品時間 AM : ) 【品名: 温度: ℃ 業者名: 状態: 】 【品名: 温度: ℃ 業者名: 状態: 】	
<input type="checkbox"/> 給食配送時間 (AM 1回目 : 2回目 : )	
<input type="checkbox"/> 給食回収時間 (PM 1回目 : 2回目 : )	

<b>配膳室への立ち入り</b>	
<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入っていない。	
<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。立入時間（       ：       ～       ：       ） その場合、立入者氏名又は業者名[               ]	
<input type="checkbox"/> 立ち入った場合、部外者は衛生的な服装であった。	
<b>安全管理</b>	
<input type="checkbox"/> 配膳室は、給食時間まで施錠しているか。	
<input type="checkbox"/> 配膳車を廊下等管理上好ましくない場所には止め置いていないか。	
<input type="checkbox"/> 児童、教職員が時間外にとりに来る場合、前もって報告を受けているか。	
<input type="checkbox"/> 給食時間までの間は、給食室又は配膳室の所定の位置に保管し管理しているか。	
<input type="checkbox"/> 児童が各教室に運ぶ時、間違いや事故がないよう適切な指導をしているか。	
<input type="checkbox"/> 配膳室で無用な行動をとっている児童に適切な指導をしているか。	
<input type="checkbox"/> 要望等は校長、副校長を通して給食従事員に伝えているか。安全管理上問題ないか。	
<input type="checkbox"/> 給食終了後、配膳室に施錠をしたか。	
<input type="checkbox"/> 給食の残りを持ち帰っていないか。	
<b>施設・設備</b>	
<input type="checkbox"/> 配膳室内の清掃・清潔状態はよい。	
<input type="checkbox"/> 配膳室および配膳車の消毒は適切に行われている。	
<input type="checkbox"/> 保冷库(5℃以下)の温度は適切である。	
<input type="checkbox"/> 保冷库内は整理整頓され、清潔になっている。	
<input type="checkbox"/> ネズミ・衛生害虫等はない。	
<input type="checkbox"/> 作業終了後、空調、ガス栓、電源の確認をした。	
<b>便所</b>	
<input type="checkbox"/> 作業衣は脱いだ。	
<input type="checkbox"/> 作業靴は脱いだ。	
<input type="checkbox"/> 用便後の手指は正しく洗浄し、消毒した。	
<b>給食当番</b>	
<input type="checkbox"/> 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
<input type="checkbox"/> 適切な服装ができています。	
<input type="checkbox"/> 手指は正しく洗浄した。	

<b>特記事項</b>

## 別表第3

# 学校直送保存食品採取マニュアル

(配膳員用)

## 1 採取について（学校直送納入食品に限る）

### (1) パン

- ① 配膳員は、納入業者が到着後直ちに職員室分より高学年用を2個採取する。
  - ア 1個は、保管用（学校給食課提出用）とし、採取後直ちに作業手順に従いビニール袋に封入し保管する。
  - イ もう1個については、温度検査等をした後に展示食用とする。

### (2) 各種ゼリー・アイスクリーム・コーヒー牛乳等

- ① 配膳員は、納入業者が到着後直ちに2個採取する。
  - ア 1個は、保管用（学校給食課提出用）とし、採取後直ちに作業手順に従いビニール袋に封入し保管する。
  - イ もう1個については、温度検査等をした後に展示食用とする。

## 2 検査方法及び作業手順について

### (1) パン

- ① 採取と同時にパンの温度を中心温度計で計測する。  
(計測に使用したパンは、展示食用とする。)
- ② 「日常点検表」(日誌)の記載欄に食品の中心温度及び配送時間等を記載する。
- ③ 保存用(学校給食課提出用)のパンは、ビニール袋にマジックで、日付・学校名を記入し、採取後直ちに封入する。
- ④ パンを封入したビニール袋は、牛乳保冷庫に一時保管する。
- ⑤ 午前の給食配送車の運転手にビニール袋ごと手渡し、配送箱に入れることを確認する。(午前の配送車に間に合わない時は、午後の回収車に手渡すこと。)

### (2) 各種ゼリー・アイスクリーム・コーヒー牛乳等

- ① 採取と同時に食品2つの間に温度計をはさみ、食品の温度を計測する。(計測に使用した食品は、展示食用とする。)
- ② 「日常点検表」の記載欄に食品の温度及び配送時間等を記載する。
- ③ 保存用(学校給食課提出用)の食品は、パンとは別のビニール袋に日付・学校名をマジックで記入し、採取後直ちに食品を封入する。
- ④ 食品を封入したビニール袋は、牛乳保冷庫にパンと同様に一時保管する。
- ⑤ 午前の給食配送車の運転手にパンと一緒に手渡し、配送箱に入れることを確認する。(午前の配送車に間に合わない時は、午後の回収車に手渡すこと。)

## 別表第4

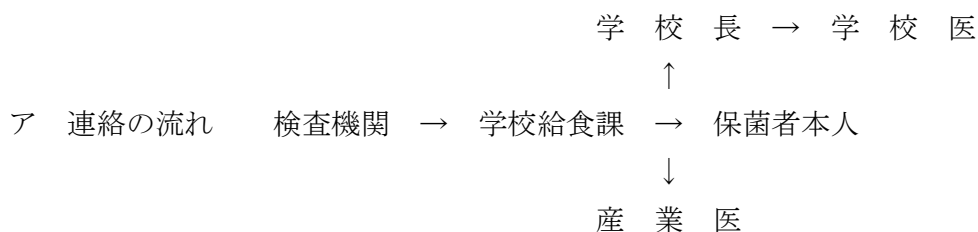
### 学校給食従事者の健康診断（検便検査）に関する取り扱いについて

#### 1 健康診断（検便検査）について

##### (1) 検査の実施

労働安全衛生法第66条により検便検査を月2回実施する。

##### (2) 検便検査が陽性の場合の対応



※ 急施の連絡であるため、必要により学校長と学校給食課長が協議し、双方のいずれかが連絡する場合もある。

#### イ 対応

##### ① 感染予防

「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づき、直ちに業務に従事することを禁止し、再検査の結果が出るまでの間、1回目の検査結果をもって病気休暇（諸届に「検査成績表」のコピーを添付して申請する。）として自宅療養を指示する。

##### ② 再検査

上記①と同時に該当職員に臨時健康診断として再検査を実施する。

また、この時点で下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状がある場合には、「2 腹痛・下痢等の症状がある場合について」による。

##### ③ 再検査の結果による対応

###### ア 陽性の場合

再検査の結果が1回目と同様に陽性の場合には、引き続き業務に従事することを禁止し、直ちに医師の診察（保健診療）を受けるように指示する。

この時点で診断書を本人から提出させ病気休暇の手続きを行い、感染の恐れがなくなるまで業務に従事することを禁止する。

（学校給食衛生管理基準 [文部科学省]、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律第18条）

イ 陰性の場合

学校長及び学校給食課長は、再検査の結果で陰性が確認された場合は、直ちに復職を指示する。

ウ 業務の制限の終了

感染の恐れがなくなることを診断書等で確認できるまでは、業務に従事することを禁止する。

2 腹痛・下痢等の症状がある場合について

(1) 対応

学校給食従事者が、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律における1類感染症、2類感染症、若しくは3類感染症の患者、1類感染症又は2類感染症のうち政令で定めるものの類似症患者又は1類感染症の無症状病原体保有者である場合には、業務に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査（保健診療）を受けるように指示し、消毒等の必要な措置を行う。

この時点で診断書を本人から提出させ病気休暇の手続きを行い、感染の恐れがなくなるまで業務に従事することを禁止する。

(学校給食衛生管理基準 [文部科学省]、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律第18条)

(2) 業務の制限の終了

感染の恐れがなくなることを診断書等で確認できるまでは、業務に従事することを禁止する。

3 海外旅行から帰国した場合について

- (1) 「海外旅行に関する届け出」を、出発する一週間前までに学校給食課へ提出する。
- (2) 海外旅行から帰国した場合には、すみやかに通常の検便検査を実施し、「検査結果報告書」と「海外旅行に関する届け出」を学校給食課へ提出する。検査項目については、必要に応じて保健所へ問い合わせる。

## 別表第5

ノロウイルスに感染した（その疑い）学校給食関係職員への対応について

（平成20年6月26日決定）

（平成30年4月1日改定）

### 1 下痢、嘔吐、腹痛などの症状が出た職員

- ① 直ちに所属長に報告するとともに、一次検査を受けるものとする。また調理業務に従事しないこと。
- ② 一次検査で「陽性」と判定された場合は、病欠扱いとする。
- ③ 「陽性」と判定された者は、一次検査提出日の1週間後に二次検査を受けるものとする。
- ④ 二次検査で「陰性」と判定されたら、調理業務に復帰する。

### 2 前記1の職員と同一調理施設等内でかつ同時に業務をしていた職員

- ① 前記1の職員が「陽性」と判定された場合は、直ちに一次検査を実施する。
- ② 一次検査で「陽性」と判定された場合は、病欠扱いとする。
- ③ 「陽性」と判定された者は、一次検査提出日の1週間後に二次検査を受けるものとする。
- ④ 二次検査で「陰性」と判定されたら、調理業務に復帰する。

### 3 職員の同居人に下痢、嘔吐、腹痛などの症状が出た場合

- ① 前記1と同様の扱いとする。なお、一次検査が「陰性」と判定された場合においても、十分な手洗いと使い捨て手袋を使用し、加熱調理業務前の業務に従事すること。午後の洗浄作業については、食器類は洗浄機にかける前の作業を行うこと。なお、食缶等の作業も食器に準ずる。
- ② ①で「陰性」の場合も、1週間後に二次検査を受けるものとし、再度「陰性」と判定された場合には通常業務に復帰する。

### 4 遵守事項

- ① 症状が出たときは、躊躇することなく直ちに所属長に報告するとともに、職場内の職員同士で情報を共有すること。
- ② 感染していても発症しないこともあるので、日頃から衛生管理に留意すること。
- ③ 感染の恐れのある食品を食べないようにすること。

5 費用の負担区分は、下表のとおりとする。

下表 ノロウィルス対応に関する費用負担について

項 目	自費	公費
1 下痢、嘔吐などの症状が出た職員		
一次検査料		○
一次検体送料		○
二次検査料(一次で「陽性」の場合)		○
二次検体送料		○
2 前記1の職員と同一調理施設等内でかつ同時に業務をしていた職員		
一次検査料		○
一次検体送料		○
二次検査料(一次で「陽性」の場合)		○
二次検体送料		○
3 職員の同居者が感染したおそれのある職員		
一次検査料		○
一次検体送料		○
二次検査料		○
二次検体送料		○

立川市の学校給食は、「立川市学校給食衛生管理基準」に基づき、安全な給食を実施していますが、管理基準の「別表第5 ノロウィルスに感染した（その疑い）学校給食関係職員への対応について 学校給食課（H20. 6. 26）」の解釈をめぐり、疑義が寄せられたので、次のとおり解することといたしたい。

## 記

I 別表第5の文中の「1 ③「陽性」と判定された者が、一次検査提出日の1週間後に二次検査を受けるものとする。」の1週間後の解釈について、

- ① 検査提出日の翌日から起算して、1週間に当たる日に二次検査を受けるものとし、例えば、月曜日に検体を提出したときは、翌週の月曜日に二次検査を受けるものとする。
- ② 1週間に当たる日が国民の休日である場合は、翌日に二次検査を受けるものとする。

II 別表5に関して、記載のない事項について、次のとおり補足する。

- ① 検査日から検査結果が判明するまでの期間については、有休扱いとなること。検査の結果が「陰性」となった場合はそのまま有休扱いとなり、「陽性」となった場合には遡って、病欠扱いとなること。
- ② 年末年始のように国民の休日に当たらない期日に検査機関が休業するようなどきであっても同様に、検査日から検査結果が判明するまでの期間については、有休扱いとなること。検査の結果が「陰性」となった場合はそのまま有休扱いとなり、「陽性」となった場合には遡って、病欠扱いとなること。

III この解釈は、制定当時から変更の無いものであるが、解釈をめぐり見解の相違が見られたことから、制定の経過や本来の趣旨に立ち戻り、適切な運用を図るため認識を共有することを目的に起案する。決裁後、学校給食関係職員に周知を図ることとする。



## 立川市学校給食衛生管理基準

平成9年6月発行  
平成14年9月改定  
平成17年1月改定  
平成19年9月改定  
平成20年6月改定  
平成22年5月改定  
平成25年4月改定  
平成28年9月改定  
平成30年4月改定

編集発行 立川市教育委員会教育部学校給食課

連絡先 立川市泉町1156の14  
立川市学校給食共同調理場

郵便番号 190-0015  
電 話 042-529-3511  
F A X 042-529-3516