

学校給食衛生管理基準の施行について

「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。学校環境衛生基準と同じ趣旨で施行内容が書かれています。

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。⇒1年

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。(法第9条第2項及び第3項)

II 個別的事項 主な変更点 (一部抜粋)

- 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
- ②「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」「その他の区域(「前室」を加えた)」
- ③ドライシステム：、「導入するよう努めること」、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
- ④「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。

- * 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
- * 給食前に必ず流水式で、十分手を洗わせること
- * 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
- * 感染症・食中毒のような疑わしい症状の時は、学校医又は医師の診断を受け、必要な措置を講じること

[\(第1票\) 学校給食施設等定期検査票 \(PDF:194KB\)](#) 

[\(第2票\) 学校給食設備等の衛生管理定期検査票 \(PDF:183KB\)](#) 

[\(第3票\) 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票 \(PDF:179KB\)](#) 

[\(第4票\) 調理過程の定期検査票 \(PDF:184KB\)](#) 

[\(第5票\) 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票 \(PDF:179KB\)](#) 

[\(第6票\) 定期検便結果処置票 \(PDF:178KB\)](#) 

[\(第7票\) 学校給食における衛生管理体制定期検査票 \(PDF:178KB\)](#) 

[\(第8票\) 学校給食日常点検票 \(PDF:211KB\)](#) 