

別紙 2

学校給食調理員の標準的研修プログラム

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実践を研修する。

区分	内 容	ね ら い
1 開講にあたって	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食の意義と学校給食調理員の役割</li> <li>・学校教育における学校給食の位置付け</li> <li>・学校給食法</li> <li>・学校給食調理員の果たす役割</li> </ul>	<p>学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。</p> <p>学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。</p>
2 食中毒の基礎知識	<p>主な食中毒</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①食中毒菌の種類と特徴</li> <li>②食中毒を起こす感染症の種類と特徴</li> <li>③食中毒の発生状況</li> <li>④学校給食における食中毒発生事例</li> <li>⑤学校給食衛生管理基準</li> <li>⑥食品衛生法</li> </ul>	<p>主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。</p> <p>(指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者</p>
3 学校給食設備調理の員衛及び生び管施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>①学校給食調理員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康状態の把握</li> <li>・検便</li> <li>・服装</li> <li>・手洗いの重要性</li> </ul> </li> <li>②施設・設備の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ドライ及びドライ運用</li> <li>・機械器具の衛生的取扱い方法</li> <li>・機械器具点検保守の方法</li> <li>・専用容器の使い分け</li> <li>・洗浄・消毒の方法</li> </ul> </li> </ul>	<p>学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。</p> <p>施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>
4 作業工程上の衛生管理 衛と生検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>①作業工程と作業動線 <ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け</li> <li>・二次汚染を防ぐ作業動線</li> <li>・下処理の方法</li> <li>・加熱調理の方法</li> <li>・使い捨て手袋の取扱い方法</li> </ul> </li> <li>②調理室における自主衛生検査 <ul style="list-style-type: none"> <li>・水質検査の方法</li> <li>・簡易検査キット等による簡易検査法</li> <li>・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法</li> </ul> </li> </ul>	<p>二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。</p> <p>水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>

区分	内 容	ね ら い
5 衛生管理 体制	学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭等の職務  ④給食主任、保健主事、養護教諭等他の教職員との連携 ⑤調理室（場）における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解する。 調理室（場）における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。  （指導者例） 都道府県教育委員会学校給食担当者及び校長・保健主事等
6 学校給食衛生管理基準と日常点検・定期点検	学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 ・日常点検票の記入方法  ②食品の衛生 ・食品の選定と検収方法 ・検収表（簿）の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送  ③保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理基準を理解し、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。  （指導者例） 学校薬剤師、栄養教諭等
7 食中毒防止の実際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。  （指導者例） 校長、場長、栄養教諭等、学校給食調理員等

## 定期及び日常の衛生検査の点検票

- ① 「学校給食施設等定期検査票」(第 1 票)
- ② 「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」(第 2 票)
- ③ 「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」(第 3 票)
- ④ 「調理過程の定期検査票」(第 4 票)
- ⑤ 「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」(第 5 票)
- ⑥ 「定期検便結果処置票」(第 6 票)
- ⑦ 「学校給食における衛生管理体制定期検査票」(第 7 票)
- ⑧ 「学校給食日常点検票」(第 8 票)

第1票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者(職・氏名)  
 給食対象人員 人  
 給食調理室 面積 ㎡

校長印

建物の位置・使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ 3 使用区分	食数に適した十分な広さか。 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C A・B・C
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><input type="checkbox"/> 調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。</p> <p><input type="checkbox"/> 食品の保管室は専用であり、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。</p> <p><input type="checkbox"/> 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。</p> <p><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。</p> </div>			
建物の構造	4 床(ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 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。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C A・B・C
	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に実行されており、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  
 直ちに改造、修理を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

## 第 2 票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校 (調理場) 名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者 (職・氏名)  
 給食対象人員 人

校長印

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。 4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後 2 時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。 14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。 18 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され、記録・保存されているか。 19 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され、記録・保存されているか。 20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
温度計・湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26 位置 (前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等) や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 38 月 1 回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実に実行されており、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：改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名  
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名  
 定期検査票作成者(職・氏名)  
 給食対象人員 人

校長印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実行されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に実行されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に実行されており、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:改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項