

## ○学校給食法

〔昭和二十九年六月三日法律第百六十号〕

### 目次

- 第一章 総則（第一条—第五条）
- 第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項（第六条—第九条）
- 第三章 学校給食を活用した食に関する指導（第十条）
- 第四章 雑則（第十一条—第十四条）
- 附則

### 第一章 総則

#### （この法律の目的）

**第一条** この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

#### （学校給食の目標）

**第二条** 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

#### （定義）

**第三条** この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

- 2 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

#### （義務教育諸学校の設置者の任務）

**第四条** 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

#### （国及び地方公共団体の任務）

**第五条** 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

### 第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

（二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設）

**第六条** 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。

（学校給食栄養管理者）

**第七条** 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律第百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第二百四十五号）第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

（学校給食実施基準）

**第八条** 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準 に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

**第九条** 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理 基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基 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、その旨を申し出るものとする。

### 第三章 学校給食を活用した食に関する指導

**第十条** 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学 校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項 前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

### 第四章 雑則

（経費の負担）

**第十一条** 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運

## ○参考資料（関係法令等）

営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。  
2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

### （国の補助）

**第十二条** 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

2 国は、公立の小学校、中学校、義務教育学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者（以下この項において「保護者」という。）で生活保護法（昭和二十五年法律第四百四十四号）第六条第二項に規定する要保護者（その児童又は生徒について、同法第十三条の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。）であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

### （補助金の返還等）

**第十三条** 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

- 一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。
- 二 正当な理由がなくて補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。
- 三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくて補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けないで処分したとき。
- 四 補助金の交付の条件に違反したとき。
- 五 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

### （政令への委任）

**第十四条** この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

## 附 則

この法律は、公布の日から施行する。

（以下、省略）

昭和 30 年 8 月 15 日  
教育委員会規則第 8 号

## ○学校給食法施行細則

最終改正 平成 12 年 3 月 30 日教育委員会規則第 2 号

学校給食法施行規則（昭和 29 年文部省令第 24 号）第 1 条第 1 項に規定する学校給食開設の届出書には、同項各号に定めるもののほか次の各号に掲げる事項を記載するとともに、学校給食の実施に必要な施設の図面を添えなければならない。

- (1) 学校給食の実施に必要な施設の面積
- (2) 学校給食の実施に必要な設備の品目、規格及び数量

### 附 則

この規則は、公布の日から施行する。

附 則（昭和 35 年 4 月 1 日教育委員会規則第 3 号）

- 1 この規則は、昭和 35 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 この規則施行の際、現にこの規則による改正前の規則の規定に基づいて提出されている申請書その他の書類は、この規則による改正後の規則の規定に基づいて提出された申請書その他の書類とみなす。
- 3 この規則施行前に、この規則による改正前の規則に基づいて調製した用紙は、この規則施行後においても当分の間、使用することができる。

附 則（平成 12 年 3 月 30 日教育委員会規則第 2 号抄）

（施行期日）

- 1 この規則は、平成 12 年 4 月 1 日から施行する。

## ○食育基本法

〔平成十七年六月十七日号外法律第六十三号〕

### 目次

#### 前文

第一章 総則（第一条—第十五条）

第二章 食育推進基本計画等（第十六条—第十八条）

第三章 基本的施策（第十九条—第二十五条）

第四章 食育推進会議等（第二十六条—第三十三条）

#### 附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩そう身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾はん濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

## 第一章 総則

### （目的）

**第一条** この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

### （国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成）

**第二条** 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

### （食に関する感謝の念と理解）

**第三条** 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

### （食育推進運動の展開）

**第四条** 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

### （子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

**第五条** 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

### （食に関する体験活動と食育推進活動の実践）

**第六条** 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

（伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献）

**第七条** 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

### （食品の安全性の確保等における食育の役割）

**第八条** 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

## ○参考資料（関係法令等）

### （国の責務）

**第九条** 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

### （地方公共団体の責務）

**第十条** 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

### （教育関係者等及び農林漁業者等の責務）

**第十一条** 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

### （食品関連事業者等の責務）

**第十二条** 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

### （国民の責務）

**第十三条** 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

### （法制上の措置等）

**第十四条** 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

### （年次報告）

**第十五条** 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

## 第二章 食育推進基本計画等

### （食育推進基本計画）

**第十六条** 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 二 食育の推進の目標に関する事項
- 三 国民等が行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
- 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

- 3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。
- 4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

**（都道府県食育推進計画）**

**第十七条** 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

- 2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

**（市町村食育推進計画）**

**第十八条** 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

- 2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

**第三章 基本的施策**

**（家庭における食育の推進）**

**第十九条** 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

**（学校、保育所等における食育の推進）**

**第二十条** 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩そう身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

**（地域における食生活の改善のための取組の推進）**

**第二十一条** 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。



## ○参考資料（関係法令等）

### （食育推進運動の展開）

**第二十二条** 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

### （生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等）

**第二十三条** 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

### （食文化の継承のための活動への支援等）

**第二十四条** 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

### （食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進）

**第二十五条** 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

## 第四章 食育推進会議等

### （食育推進会議の設置及び所掌事務）

**第二十六条** 農林水産省に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

- 一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。
- 二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

### （組織）

**第二十七条** 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

（会長）

**第二十八条** 会長は、農林水産大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

（委員）

**第二十九条** 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

一 農林水産大臣以外の国务大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指定する者

二 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者

2 前項第二号の委員は、非常勤とする。

（委員の任期）

**第三十条** 前条第一項第二号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前条第一項第二号の委員は、再任されることができる。

（政令への委任）

**第三十一条** この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

（都道府県食育推進会議）

**第三十二条** 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

（市町村食育推進会議）

**第三十三条** 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附 則

（施行期日）

**第一条** この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

〔平成一七年七月政令二三五号により、平成一七・七・一五から施行〕

（内閣府設置法の一部改正）

**第二条** 内閣府設置法の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則〔平成二一年六月五日法律第四九号抄〕

（施行期日）

**第一条** この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成二十一年法律第四十八号）の施行の日〔平成二一年九月一日〕から施行する。〔後略〕

附 則〔平成二七年九月一一日法律第六六号抄〕

（施行期日）

**第一条** この法律は、平成二十八年四月一日から施行する。ただし、次の各号に掲げ

○参考資料（関係法令等）

る規定は、当該各号に定める日から施行する。

- 一 附則第七条の規定 公布の日
- 二 〔略〕

（食育基本法の一部改正に伴う経過措置）

**第四条** この法律の施行の際現に第二十五条の規定による改正前の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれている食育推進会議は、第二十五条の規定による改正後の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれる食育推進会議となり、同一性をもって存続するものとする。

（政令への委任）

**第七条** 附則第二条から前条までに定めるもののほか、この法律の施行に関し必要な経過措置は、政令で定める。

## ○学校給食衛生管理基準

〔平成二十一年三月三十一日号外文部科学省告示第六十四号〕

学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）第九条第一項の規定に基づき、学校給食衛生管理基準を次のように定め、平成二十一年四月一日から施行する。

### 第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

### 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

- 1 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は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。
  - (1) 学校給食施設
    - ① 共通事項
      - 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新增築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
      - 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
      - 三 ドライシステムを導入するよう努めること。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を図ること。
      - 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
      - 五 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、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

## ○参考資料（関係法令等）

### ②作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- 二 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。
- 三 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こと。
- 四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。
- 五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- 六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

### ③その他の区域の施設

- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

## （2）学校給食設備

### ①共通事項

- 一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。
- 二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- 三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。
- 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

### ②調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、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すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 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、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

### ③シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

- 一 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及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤温度計及び湿度計

- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
- 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
- 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
- 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
- 六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
- 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- 八 学校給食従事者専用手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
- 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室



## ○参考資料（関係法令等）

及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。

十一 床は破損箇所がないよう管理すること。

十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

- 2 学校薬剤師等の協力を得て（1）の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期的に、（2）及び（3）の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

### 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

- 1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

#### （1）献立作成

一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。

二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。

三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。

四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。

五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

#### （2）学校給食用食品の購入

##### ①共通事項

一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。

二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

##### ②食品納入業者

一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。

二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。

三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。

四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。

五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的  
に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。ま  
た、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適  
と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、  
検査結果を保管すること。

③食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよ  
う配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物  
が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販  
売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品につ  
いては使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記  
述がある食品を選定すること。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応  
じて、食品の購入を考慮すること。

(3) 食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、  
納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋  
の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限  
又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行  
っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製  
造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）  
番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。  
また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校におい  
て適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて  
割り振ること。
- 三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で  
使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適  
切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。
- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡  
しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- 五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管  
室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接  
触しないよう床面から 60 cm 以上の高さの置台を設けること。
- 六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類  
ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛  
生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存  
基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。
- 七 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良  
好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。
- 八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(4) 調理過程

①共通事項

- 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理  
場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食



## ○参考資料（関係法令等）

すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度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こと。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こと。

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、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調理すること。

四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和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、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

五 マヨネーズは、つぐらないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

### ②使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、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が0.1 mg/L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、その結果を記録すること。

二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1 Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

### ③二次汚染の防止

一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60 cm以上の高さの置台の上に置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

- 五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要のある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
  - 六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。
  - 七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。
  - 八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。
  - 九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。
- ④食品の適切な温度管理等
- 一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
  - 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
  - 三 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
  - 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
  - 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の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とともに、温度を定期的に記録すること。
  - 六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。
- ⑤廃棄物処理
- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
  - 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
  - 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
  - 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
  - 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。
- (5) 配送及び配食
- ①配送
- 一 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理済食品等の汚染を防止すること。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こと。
- ②配食等
- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
  - 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
  - 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。
  - 四 はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。

## ○参考資料（関係法令等）

五 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こと。また、配食前、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こと。

六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

### (6) 検食及び保存食等

#### ①検食

一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。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こと。

二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、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確認すること。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

#### ②保存食

一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

#### ③残食及び残品

一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。

二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回（(3)、(4)②及び(6)①、②にあつては毎学年3回）、定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

## 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 衛生管理体制

- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- 二 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こと。
- 三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、学校給食の衛生管理について注意を払い、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こと。
- 四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者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こと。
- 五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- 六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- 七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意味疎通等に配慮すること。
- 八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。
- 九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。
- 十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。
- 十一 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者が、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らせず、(3)三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、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。

(2) 学校給食従事者の衛生管理

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- 三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。



## ○参考資料（関係法令等）

- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、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に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (3) 学校給食従事者の健康管理
- 一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
  - 二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157 その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。
  - 三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。
  - 四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。
- (4) 食中毒の集団発生の際の措置
- 一 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。
  - 二 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及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の拡大防止の措置を講じること。
  - 三 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。
  - 四 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。
  - 五 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。
- 2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

## 第5 日常及び臨時の衛生検査

- 1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

- (1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。
  - (2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。
  - (3) 使用水に関しては、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が0.1 mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
  - (4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
  - (5) 食品については、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
  - (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
  - (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
  - (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
  - (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
  - (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
  - (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
  - (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
  - (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
  - (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、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に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。
  - (15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。
- 2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。
- ①感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
  - ②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。
  - ③その他必要なとき。

## ○参考資料（関係法令等）

また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

### 第6 雑則

- 1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。
- 2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じ、たうえで実施すること。

別紙 2

学校給食調理員の標準研修プログラム

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際を研修する。

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 都道府県教育委員会学校給食担当者</p>
3 学校給食調理員及び施設設備の衛生管理	<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と衛生検査	<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>・二次感染を防ぐ作業動線</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り簡易検査法</li> <li>・食器類の防錆残留物・でんぶ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、日常業務における異性検査の高揚、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>



○参考資料（関係法令等）

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 実際の	食中毒の防止の実践事例紹介	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かい全頭区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

別紙3

## 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）

○参考資料（関係法令等）

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、道路等からは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>□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。                  □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。                  □検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。                  □配膳室は、宙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、野菜切断機、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 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  
 定期検査原作成者（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 託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 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分前までに確実に行われており、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）に確実に行われており、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：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4票 調理過程の定期検査票

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

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したもののか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けしているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配達時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運輸途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 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：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5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

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

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 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。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 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：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6票 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：	歳
---------	--------	-----	---

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                    :    +    -                  サルモネラ               :    +    -                  腸管出血性大腸菌:    +    -                  血清型O157                  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7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

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

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A・B・C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A・B・C
	4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した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は設けられ、適切に運用されているか。	A・B・C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	A・B・C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10 調理作業後の調理室は施設しているか。	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8票 学校給食日常点検票

学校（調理場）名	検査日	平成	年	月	日
校長（所長）検印	天気	気温			
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 備	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・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"/> 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。
		<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
		<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。
		<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
		<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"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
業	使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（      mg/L）
前	検収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
		<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
		<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下処理室や調理室内に立ち入っていない。
給 食 従 事 者	学 校 給 食	<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。
	健康 状態 他	<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。
		<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
手洗い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	
	<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"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	
健康 状態 他	<input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。	
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。	

衛 生 管 理 チェックタリスト		
作 業	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		<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"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調 理	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手洗は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 食介類・食内類、卵等を取り扱った手際は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
	貯	<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
中	使 用 水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（      mg/L）
	保 存 食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて5.0g程度採取した。
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
		<input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
		<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
	配 食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。
		<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。
		<input type="checkbox"/> 食缶を床より60cm以上の置台等に置いた。
使 用		<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
		<input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。
		<input type="checkbox"/> 用便後の手洗は確実に洗浄・消毒した。
調理室の 立ち入り		<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
		<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検、記録した。
		<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。
共同調理場 受配校		<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を越えない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。
		<input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は冷凍庫等により適切に保管した。
		<input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。

○参考資料（関係法令等）

衛 生 管 理 チェック リ ス ト		
作	配 送 ・ 配 膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内） <input type="checkbox"/> 盗引、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検 査	<input type="checkbox"/> 検査は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 検査結果については、時間等も含め記録した。
	給 食 当 番	<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"/> 衛生的な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
後	食 器 具 ・ 容 器 ・ 器 具 の 洗 浄 ・ 消 毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃 棄 物 の 処 理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食 品 保 管 室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

## ○学校給食事業における労働災害の防止について

基発第 257 号  
平成 6 年 4 月 21 日

標記については、昭和 48 年 3 月 6 日付け基発第 107 号「学校給食事業における労働災害の防止について」に示す「学校給食事業における安全衛生管理要綱」により、その推進を図ってきたところであるが、労働安全衛生関係法令の改正、学校給食共同調理場の普及、大型調理機器の導入に伴う作業方法の変化等にかんがみ、同要綱を見直し、今般、別添 1 のとおり「学校給食事業における安全衛生管理要綱」を定めたので、地方公共団体の教育委員会、共同調理場等の関係事業者に対する周知徹底を図り、学校給食事業における安全衛生対策の一層の推進に努められたい。

なお、昭和 48 年 3 月 6 日付け基発第 107 号は廃止する。

おって、この件に関しては、文部省及び自治省に対して、別添 2 のとおり、それぞれ要請したので申し添える。

別添 1

### 学校給食事業における安全衛生管理要綱

#### 第 1 目的等

##### 1 目的

本要綱は、労働安全衛生関係法令と相まって、安全衛生管理体制の整備、安全衛生関係施設の整備、作業環境管理、作業管理及び健康管理の推進、安全衛生教育の徹底等により学校給食事業における労働者の安全と健康を確保することを目的とする。

##### 2 事業者の責務

事業者は、単にこの要綱に定める基準を守るだけでなく、快適な職場環境の形成に努めるものとする。

#### 第 2 安全衛生管理体制の整備

##### 1 総括安全衛生管理者の選任等

常時使用する労働者が 300 人以上の事業場（公立学校の学校給食事業の事業場の単位は、一の教育委員会の管轄下の学校給食調理場を一括して一の事業場とする。ただし、労務管理が一体として行われている共同調理場については、これを一の事業場とする。以下同じ。）にあっては、総括安全衛生管理者を選任し、その者に安全管理者及び衛生管理者を指揮させるとともに、次の業務を統括管理させること（労働安全衛生法（以下「安衛法」という。）第 10 条第 1 項）。

- [1] 労働者の危険又は健康障害を防止するための措置に関すること。
- [2] 労働者の安全又は衛生のための教育の実施に関すること。
- [3] 健康診断の実施その他健康の保持増進のための措置に関すること。
- [4] 労働災害の原因の調査及び再発防止対策に関すること。
- [5] その他労働災害を防止するために必要な措置に関すること。

なお、常時使用する労働者が 300 人未満の事業場にあっても、これに準ずる管理者を選任することが望ましいものであること。

##### 2 安全管理者及び衛生管理者の選任等

## ○参考資料（関係法令等）

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、法定の資格を有する者のうちから安全管理者及び衛生管理者を選任し、1の[1]から[5]までに掲げる業務のうち、安全管理者については安全に係る技術的事項を、衛生管理者については衛生に係る技術的事項を管理させるとともに次の事項を行わせること（安衛法第11条第1項及び第12条第1項）。

- (1) 安全管理者は、調理場を巡視し、設備、作業方法等に危険のおそれのあるときは、直ちに、その危険を防止するために必要な措置を講ずること。
- (2) 衛生管理者は、少なくとも毎週1回調理場を巡視し、設備、作業方法又は衛生状態に有害のおそれのあるときは、直ちに、健康障害を防止するために必要な措置を講ずること。

### 3 安全衛生推進者の選任等

常時使用する労働者が10人以上50人未満の事業場においては、安全衛生推進者を選任し、次に掲げる職務を担当させること（安衛法第12条の2）。

- [1] 施設、設備等（安全装置、労働衛生関係設備、保護具等を含む。）の点検及び使用状況の確認並びにこれらの結果に基づく必要な措置に関すること。
- [2] 作業環境の点検（作業環境測定を含む。）及び作業方法の点検並びにこれらの結果に基づく必要な措置に関すること。
- [3] 健康診断及び健康の保持増進のための措置に関すること。
- [4] 安全衛生教育に関すること。
- [5] 異常な事態における応急措置に関すること。
- [6] 労働災害の原因の調査及び再発防止対策に関すること。
- [7] 安全衛生情報の収集及び労働災害、疾病・休業等の統計の作成に関すること。
- [8] 関係行政機関に対する安全衛生に係る各種報告、届出等に関すること。

### 4 産業医の選任等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、産業医を選任し、次の事項で医学に関する専門的知識を必要とする職務を行わせること（安衛法第13条）。

- [1] 健康診断の実施及びその結果に基づく労働者の健康を保持するための措置に関すること。
- [2] 作業環境の維持管理に関すること。
- [3] 作業の管理に関すること。
- [4] [1]から[3]に掲げるもののほか、労働者の健康管理に関すること。
- [5] 健康教育、健康相談その他労働者の健康の保持増進を図るための措置に関すること。
- [6] 衛生教育に関すること。
- [7] 労働者の健康障害の原因の調査及び再発防止のための措置に関すること。
- [8] 少なくとも毎月1回調理場を巡視し、作業方法又は衛生状態に有害のおそれのあるときは、直ちに、健康障害を防止するため必要な措置を講ずること。

### 5 安全衛生担当者の指名等

調理場ごとに安全衛生担当者を指名し、安全管理者、衛生管理者等から連絡のあった事項の関係者への連絡等の職務を行わせること。

### 6 作業主任者の選任等

- (1) 作業主任者の選任

次の作業を行う場合には、法定の資格を有する者のうちから作業主任者を選任し、その者に当該作業に従事する労働者の指揮その他の所定の事項を行わせること（安衛法第14条）。

- [1] 労働安全衛生法施行令（以下「安衛令」という。）第6条第4号の作業

（ボイラー（小型ボイラーを除く。）の取扱いの作業）

- [2] 安衛令第6条第8号の作業（乾燥設備による物の加熱乾燥の作業）
- [3] 安衛令第6条第12号の作業（高さが2メートル以上のはいはい付け又ははいくずしの作業）
- [4] 安衛令第6条第17号の作業（第1種圧力容器の取扱いの作業）
- [5] 安衛令第6条第21号の作業（汚水槽の内部等の酸素欠乏危険場所における作業）

(2) 就業制限

ボイラー（小型ボイラーを除く。）の取扱いの作業については、法定の資格を有する者以外の者を従事させないこと（安衛法第61条第1項）。

## 7 安全衛生委員会の設置等

(1) 安全委員会の設置等

常時使用する労働者が100人以上の事業場にあつては、安全委員会を設置し、次の事項を調査審議させるとともに、その活動の促進を図ること（安衛法第17条第1項）。

- [1] 労働者の危険を防止するための基本となるべき対策に関すること。
- [2] 労働災害の原因及び再発防止対策で、安全に係るものに関すること。
- [3] その他労働安全衛生規則（以下「安衛則」という。）第21条各号に掲げる事項

(2) 衛生委員会の設置等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、衛生委員会を設置し、次の事項を調査審議させるとともに、その活動の促進を図ること（安衛法第18条第1項）。

- [1] 労働者の健康障害を防止するための基本となるべき対策に関すること。
- [2] 労働者の健康の保持増進を図るための基本となるべき対策に関すること。
- [3] 労働災害の原因及び再発防止対策で、衛生に係るものに関すること。
- [4] その他安衛則第22条各号に掲げる事項

(3) 安全衛生委員会の設置等

常時使用する労働者が100人以上の事業場にあつては、安全委員会及び衛生委員会の設置に代えて安全衛生委員会を設置することができる（安衛法第19条第1項）。

(4) その他の委員会の設置等

安全委員会又は衛生委員会の設置を要しない事業場にあつても、委員会の設置等安全又は衛生に関する事項について関係労働者の意見を聴くための機会を設けることにより、労働災害防止上有効な措置を講ずること。

## 第3 安全衛生関係施設の整備、健康管理等

### 1 安全衛生関係施設の整備等

(1) 機械設備等に関する措置

イ フードカッター、フードスライサー、さいの目切り機等労働者が刃部に接触することによって危険を生ずるおそれのある機械器具については、安全装置の設置等適切な防護措置を講ずること。

ロ 食品の脱水等に使用する遠心機械等については、ふたの付いたものを使用すること。

ハ コンベヤーについては、非常停止装置を備えたものを使用すること。



## ○参考資料（関係法令等）

- ニ 簡易リフト等については、ドアスイッチ等の安全装置が有効に作動するようにしておくこと。
  - ホ 冷凍室等については、内部から開けられる構造等とするとともに、関係者以外の立入りを禁止し、見やすい箇所にその旨を表示すること。
  - ヘ 調理室内において使用する移動電線、接続器具等については、安衛則に定める安全基準に適合したものとすること。また、電気機械器具については、感電防止用漏電しゃ断装置を接続し、接地して使用する等漏電による感電の危険を防止するための措置を講ずること。
  - ト 洗剤等は、皮膚障害を防止するため、適当な濃度で使用させること。
- (2) 機械設備の維持管理
- 次の機械設備等については、当該機械設備等を点検する者を定め、定期的に検査を行わせ、その結果を記録させるとともに、作業開始前にも必ず点検を行い、異常を認めたときは直ちに補修等の措置を講ずること。
- [1] かくはん機
  - [2] 野菜等裁断機・球根皮むき機
  - [3] 炊飯器・回転釜・平釜
  - [4] 揚物機・焼物機
  - [5] 洗浄機
  - [6] 煮沸消毒機・熱風消毒保管庫
  - [7] 遠心機械
  - [8] ボイラー・瞬間湯沸器
  - [9] 簡易リフト等
  - [10] コンベヤー
  - [11] 照明器具・換気装置等
  - [12] 冷凍室等
- (3) 調理室の整備等
- イ 調理室における機械、設備等の選定や配置については、労働災害を防止するため、設計の段階から、物資搬入経路、作業動線、作業のしやすさなどに留意し、これを適切なものとするとともに、既設のものについても改善に努めること。
  - ロ 適切な全体換気装置を設けること。なお、水蒸気、熱気、ばい煙、臭気等の発生源の近くには、用途に応じた局所排気装置を設置すること。
  - ハ 調理室はできるだけ南向きに設置し、採光のために十分な広さの窓を設け、採光が十分でない場合及び夜間に作業を行う場合には、照明設備を設置すること。
  - ニ 照明は、作業内容に応じ適切な照度であって、明暗の対照が著しくなく、かつ、まぶしさを生じさせないものであること。
  - ホ 床面は耐水性、耐摩耗性で亀裂を生じにくく、滑りにくい材料で造り、平坦で清掃が容易に行える構造とすること。  
特に、水を使用する部分にあっては、不浸透性の材料で造り、かつ、適当な勾配、排水溝を設ける等排水が容易に行える構造とすること。
  - ヘ 身長等に応じた適切な作業姿勢を保つための足台等を必要に応じて使えるようにしておくこと。
  - ト 汚水槽等の酸素欠乏危険場所等については、当該場所で作業を行う者以外の者が立ち入らないよう見やすい箇所に表示をすること。
  - チ 調理作業員専用の休憩室、便所、洗面所、作業衣の洗濯設備、被服を乾

かす設備、洗身設備等を設けること。また、必要に応じ、手指等の加温のための設備等を設けること。

リ 救急用具を常に使える状態で備え付けておくこと。

ヌ 温度、湿度、騒音、照度等の測定は、定期的に、又は必要に応じ行い、その結果に基づき必要な措置を講ずること。

(4) 保護具等の整備

イ 洗剤等による皮膚障害を防止するため、保護手袋、保護衣等適切な保護具を備え付け、使用させること。

ロ 火傷を生ずるおそれのある作業、寒冷な場所における作業等に従事させる場合には、保護衣、保護手袋、長靴等適切な保護具を備え付けること。

ハ 包丁、カッター等を使用する作業に従事させる場合には、必要に応じ保護手袋等を備え付けること。

ニ 騒音レベルの高い場所における作業に従事させる場合には、耳栓その他の保護具等を備え付けること。

(5) 重量物取扱い作業等に関する措置

イ 食器、食品等を運搬する作業については、腰痛等を防止するため、適切な自動運搬装置の導入、レイアウトの改善、食品材料等の小分け等により、できる限り作業の軽減化等に努めること。なお、重量物を取り扱う作業については、作業密度等を考慮してその重量を定めること。

ロ 中腰や腕・肩の挙上姿勢が継続しないように、機器や設備の配置に工夫すること。

ハ 食器かご、なべ、バット等を持ち運ぶ作業については、これらの取っ手の形状等を工夫して作業者の手指や上肢の負担を軽減させるようにすること。

ニ 包丁を使用する作業、しゃもじによるかくはん作業等の反復作業を継続して行わせる場合には、長時間にわたり、手指、上肢、腰部等に継続した負担がかからないようにするため、他の作業を組み込むこと。他の作業とのローテーションを実施すること等に努めること。

ホ 作業を連続して行わせる場合には、作業時間内に、適宜、小休止を設けること。

## 2 健康管理

(1) 健康診断の実施

給食の業務に従事する労働者に対する健康診断については、安衛則に定める健康診断項目に加え、その者の従事する業務の内容に応じ、次の検査を行うこと。

イ 洗剤等の使用による皮膚炎等の皮膚所見の有無の検査

ロ 重量物の取扱い、運搬に伴う腰痛症に関する姿勢異常、圧痛点の有無、運動機能の検査

ハ 手指、上肢の機能障害に関する手指、上肢の機能の検査

(2) 健康診断の事後措置等

イ 健康診断の結果に基づく事後措置の徹底を図るとともに、健康管理に関する書類を整備する等継続した健康管理が図れるよう努めること。

ロ 労働者が気軽に健康について相談し、適切なアドバイスを受けられるように、健康相談の機会を設けるよう努めること。

## 3 安全衛生教育の実施

(1) 雇入時及び作業内容変更時の安全衛生教育



## ○参考資料（関係法令等）

労働者を雇い入れた時又はその作業内容を変更するときは、次の事項について安全衛生教育を行うこと。なお、定期的な再教育の実施にも配慮すること。

- [1] 機械等、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱い方法に関すること。
- [2] 安全装置、局所排気装置、保護具の性能及びこれらの取扱い方法に関すること。
- [3] 作業手順に関すること。
- [4] 作業開始時の点検に関すること。
- [5] 当該業務に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防に関すること。
- [6] 整理、整頓及び清潔の保持に関すること。
- [7] 事故時等における応急措置及び退避に関すること。
- [8] その他当該業務に関する安全又は衛生のために必要な事項

### (2) その他特別教育等の実施

- イ 危険又は有害な業務（小型ボイラーの取扱いの業務、汚水槽の内部等の酸素欠乏危険場所における作業に係る業務等）に従事する者については、所定の科目及び時間数の特別教育を実施すること。
- ロ 安全管理者、衛生管理者、安全衛生推進者、作業主任者及び安全衛生担当者には、必要に応じて能力向上教育等を行うこと。
- ハ 新たに機器を導入し、又は作業方法を改善したときには、当該機器の構造、安全な使用方法、取扱物質の有害性等について安全衛生教育を行うこと。

## 4 作業標準の作成

労働者の作業行動による労働災害を防止するため、次の事項に留意して、各種作業の実態に応じた作業標準を作成すること。また、作業標準の作成については、安全衛生委員会等に付議すること。

### (1) 燃焼装置の取扱いの作業

燃焼装置を取り扱う作業を行うときは、次の事項を守ること。

- [1] 点火に先立って、燃焼室内を点検し、燃料ガス等の流出を認めたときは、換気すること。
- [2] 点火の際は、あらかじめ、燃焼室内の換気を十分に行うこと。
- [3] 点火の際は、逆火に備える体勢をとり、かつ、服装を整えること。
- [4] 1回で着火しないときは、ガス弁又は油弁を閉じ、いったん点火を止めて、炉内の換気を十分に行った後に点火すること。
- [5] 突然火が消えたときは、直ちに燃料ガス等の供給を止めて、その原因を調べ、その原因を取り除いた後でなければ再点火しないこと。

### (2) 重量物の取扱いの作業

重量物の取扱い及び運搬の作業については、作業ごとに扱う重量の上限、作業姿勢、複数人で扱う物品、主な物品の重量の目安等を決め、作業者に過度の負担がかからないようにすること。

### (3) ワゴン等の運転の作業

ワゴン等によって荷を運搬するときは、ワゴン等の転倒、衝突、荷崩れ等を防止する措置を講ずること。

### (4) 裁断の作業

裁断の作業を行うときは、手指の切創を防止するための措置を講ずること。

- (5) かくはん等の作業  
かくはん等の作業を行うときは、手指、上肢等に過大な負担がかからないような措置を講ずること。
- (6) 冷凍室等における作業  
冷凍室等において作業を行うときは、必要に応じ防寒具を着用して作業を行うこと。また、冷凍室等における作業が終了したときは、全員が外に出たことを確認した後にドアを閉めること。
- (7) 高温物の取扱いの作業  
高温の物を取り扱い、又は運搬するときは、火傷を防止するための措置を講ずること。
- (8) コンベヤーを使用する作業  
コンベヤーを使用する作業を行うときは、適切な作業速度等で行うこと。
- (9) 簡易リフト等を使用する作業  
簡易リフト等を使用するときは、積載荷重を超える荷を積まないこと。また、完全に停止してから荷の出し入れを行うこと。さらに、人の搭乗の禁止の徹底を図ること。
- (10) 機器・食器等の洗浄作業  
機器・食器等の洗浄作業を行う場合には、流れ作業による洗浄作業において、その速度が著しく速くならないようにし、また、無理な姿勢を伴うものについては踏み台等の用具の使用等を図ること。
- (11) 遠心機械等の取扱いの作業  
遠心機械等を用いて食品の脱水等を行う場合には、機械が確実に停止したことを確認した後に食品を取り出すこと。
- (12) 保管収納作業  
食品、食缶等の保管、収納の作業を行う場合には、荷の崩壊等が起こらないような措置並びに肩、腕及び手指に過大な負担がかからないような措置を講ずること。
- (13) 清掃作業  
清掃作業を行う場合には、不自然な姿勢を避けるため、用具等を使用すること。

#### 第4 快適な職場環境の形成等

快適な職場環境を形成するため、ドライ方式（調理室床面に水をまかないで済むように工夫された方式）の導入の検討、冷暖房設備の導入等による温熱環境の改善、防音措置の施されている機器の導入、身体に過度の負担のかからない作業方法への転換、疲労回復のための適切な施設の整備等に努めること。  
また、労働者の健康保持増進を図るため必要な措置を講ずるよう努めること。

○参考資料（関係法令等）

別添 2

○学校給食事業における労働災害の防止について

基発第 257 号の 2  
平成 6 年 4 月 21 日

文部省体育局長 殿  
自治省行政局長 殿

労働省労働基準局長

学校給食事業における労働災害の防止については、昭和 48 年 3 月 6 日付け基発第 107 号「学校給食事業における労働災害の防止について」に示す「学校給食事業における安全衛生管理要綱」により、その推進を図ってきたところでありますが、その後の労働安全衛生関係法令の改正、学校給食共同調理場の普及、大型調理機器の導入に伴う作業方法の変化等にかんがみ、同要綱を見直し、今般、別添のとおり「学校給食事業における安全衛生管理要綱」を定めたところであります。

つきましては、貴職におかれましても地方公共団体の教育委員会の関係者に対して、同要綱の周知徹底を図られますようお願いいたします。