

# 令和5年度学校給食施設等衛生管理指導実施要領

## 第1 趣 旨

集団給食施設については、平成9年度から「学校給食施設等衛生管理強化事業」として、HACCPシステムの概念を取り入れた「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号厚生省生活衛生局長通知 最終改正：平成29年6月16日）に従い監視指導を実施しており、多くの施設が同マニュアルに従った衛生管理体制を構築するなど、一定の成果が得られている。

しかし、全国的には、学校等の給食施設を原因とした食中毒は毎年発生しており、令和4年は29件の食中毒が発生し、1,219人の患者を出している。また、学校給食への異物混入が相次いで発生しており、多発する異物混入を受け給食の提供を停止する学校が出るなど、大きな問題となっている。また、食物アレルギーを有する児童が全国的に増加傾向にあり、給食提供における事故防止のための総合的対策に苦慮する施設も多い。

こうしたことから、引き続き集団給食施設において、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理について監視指導等を行うとともに、公益財団法人岐阜県学校給食会指定の「学校給食基本物資加工委託工場」について、令和5年度岐阜県食品衛生監視指導計画に基づく危害度レベル1と同様の監視指導を行い、異物混入防止対策を中心とした衛生指導及び管理運営要領等の整備を図る。さらに、アレルギー対応食を提供する給食施設におけるアレルギー物質の混入対策が適切に実施されているか調査指導を行い、食物アレルギー事故防止のための支援を行う。

## 第2 実施期間

令和5年4月から令和6年1月まで

## 第3 対象施設と監視目標回数（表－1）

### 1 集団給食施設

令和5年度岐阜県食品衛生監視指導計画において目標とした対象及び監視回数のとおり実施する。

食品衛生法の改正に伴い、集団給食施設（食品衛生法第57条に基づく届出施設及び施設の設置者又は管理者が調理業務を外部事業者に委託している施設）は、食品衛生営業許可台帳管理システム（以下「食品システム」という。）で統一的な管理ができないことから、令和3年度から各保健所及びセンターごとに「集団給食施設一覧」（様式1）を作成し、本一覧表で一元管理することとし、新規及び変更などの情報を随時更新していくこととした。

様式1の管理及び作成については、様式1「管理のルール」のほか、別添「集団給食施設一覧作成手順」を参考に行うこと。

### 2 学校給食基本物資加工委託工場

公益財団法人岐阜県学校給食会が指定する「学校給食基本物資加工委託工場」（別表1）を対象に、それぞれ1回以上の監視を実施すること。

表－１ 対象施設と目標監視回数

	区分	対象	目標監視回数
集団給食施設	大量調理施設 (1回300食以上又は 1日750食以上提供する施設)	学 校	1 回
		病 院	
		保育所	
		社会福祉施設	
		その他	
	中小規模調理施設 (上記以外の施設)	学 校	0. 2回
		病 院	
		保育所	
		社会福祉施設	
		その他	
加工委託工場 (別表 1)	米飯	1 回以上	
	パン		
	麺類		

(※) 対象施設：集団給食施設の対象施設数は、前年度末時点とする。

## 第 4 実施内容

### 1 集団給食施設

#### (1) 監視指導

- ① 「集団給食施設監視指導結果表」(別紙様式 2-1)を用いるなどにより大量調理施設衛生管理マニュアルに記載される事項の履行状況を監視すること。(斟酌については監視指導結果表の記入上の注意を参考にすること。)
- ② 大量調理施設衛生管理マニュアル中のうち、「集団給食に対する重点監視事項」(別表 2)の事項を特に重点的に監視すること。
- ③ 前回の監視結果、改善指導事項を確認したうえで、監視指導すること。
- ④ 事案発生時に関係機関に速やかに連絡がなされるよう緊急連絡網の整備を指導すること。
- ⑤ 異物混入事案の発生が後を絶たないことから、対策を徹底するよう指導すること。
- ⑥ 調理機器の動作不良や部品の脱落等による危害を防止するため、専門業者による定期的な点検を行うよう指導すること。
- ⑦ 調理業務を民間委託している施設の監視に当たっては、施設設置者又は学校栄養教諭と合同で行うなど連携を密にし、受託業者を指導すること。また、必要に応じ、施設設置者に対し、委託契約書又は委託仕様書の見直しについて、助言すること。
- ⑧ 監視指導を行った場合は食品システムに監視結果を入力し、継続的な監視指導に役立てること。
- ⑨ 中小規模調理施設において今年度の立入検査を実施しない施設については、「集団給食施設における自主点検票」(別紙様式 2-2)を郵送し、自主点検を実施させるとともに、その結果に基づき必要な指導を行うこと。

#### (2) 衛生講習会

- ① 各施設の調理従事者等を対象に、次の内容を踏まえた衛生講習会を開催すること。

- ア 法改正に伴う届出制度の新設や食品衛生責任者の選任に関すること
  - イ HACCPに沿った衛生管理(大量調理衛生管理マニュアル)に関すること
  - ウ 異物混入対策及びアレルギー物質混入対策に関すること
- ② この衛生講習会は、岐阜県食品衛生責任者取扱要綱第5条第2項の講習会（実務者講習会）とみなすこと。また、その旨を届出施設に案内すること。
- ③ オンラインによる開催も可とすること。

## 2 アレルギー対応食を提供する学校給食施設

### (1) 調査指導

「アレルギー対応食を導入している施設調査票」（別紙様式5）により調査を行うとともに、必要な助言及び指導を行うこと。

### (2) 拭き取り調査

#### ① 対象施設の選定方法

過去(平成27～令和元年度、令和3年度及び令和4年度)の調査結果を参考に、原則、対象のアレルギー対応食(除去食)の提供数が多い施設の中から、検査対象とする特定原材料の完全除去食を調理している施設を表-2のとおり選定すること。

また、事前調査の結果、食品衛生監視員が指導を行う際に、特に拭き取り調査及び収去検査が有効であると判断した施設を優先すること。

表-2 対象施設数及び検査対象

検査対象	乳	卵	合計
岐阜保健所	1	1	2
本巣・山県センター	1	—	1
西濃保健所	1	1	2
揖斐センター	—	1	1
関保健所	1	1	2
可茂保健所	1	1	2
東濃保健所	1	1	2
飛騨保健所	2	1	3
下呂センター	—	1	1
<b>収去検体数 合計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>

※郡上センター、恵那保健所は、対象施設なし

#### ② 拭き取り箇所の選定

調理のスケジュール、施設設備の洗浄方法等の調査結果に基づき、特定物質の残存によるリスクを評価したうえで、検査に有効な箇所を選定すること。なお、拭き取り検査の検体数については、あらかじめ検査実施機関と相談の上、決定すること。

#### ③ 検査実施機関

保健環境研究所食品安全検査センター、各保健所試験検査係

#### ④ 検査法

アレルギー（特定原材料）検査キットを使用し、実施すること。

⑤ 拭き取り検査結果による指導

対象のアレルギー物質が検出された場合には、原因究明、再発防止の指導を行い、再検査により、改善を確認すること。

(3) 収去検査

① 対象施設

拭き取り調査を行った施設とする。

② 検査実施機関

保健環境研究所食品安全検査センター

③ 検体数及び採取量

1施設当たり食品1検体200g以上

④ 検査対象及び検体搬入日

乳アレルギー対応食：10月30日（月）

卵アレルギー対応食：12月 4日（月）

⑤ 検査法

平成27年3月30日付け消食表第139号消費者庁次長通知「食品表示基準について」（最終改正：令和5年3月9日付け消食表第102号）及び平成22年9月10日付け消食表第286号 消費者庁次長通知「アレルギー物質を含む食品の検査法について」（最終改正：令和5年3月9日付け事務連絡）に基づき実施する。

⑦ 検体採取・搬入時の注意点

- ・「試験品の収去及び搬入作業要領」（令和3年5月14日付け生衛第182号生活衛生課長通知）を遵守すること。
- ・検体は滅菌カップに採取し、当日調理のもの以外は、全て冷凍保管とすること。
- ・滅菌カップに検体を入れる際は、放冷してから蓋をすること。
- ・直接搬入する場合は、搬入指定日の午後4時までに搬入すること（時間厳守）。宅配便を使用（岐阜地区、西濃地区を除く）する場合は、搬入指定日の翌日午前中までに到着するよう発送（保冷）すること。
- ・試験品を搬入した翌日の午前中までに、食品システムにより試験品送付書を作成すること。
- ・検査結果が陽性となった場合、施設はアレルギー対応食の提供中止を検討するなど大きな影響が出るため、検体の取違いのないよう十分注意すること。

⑧ 陽性時の対応

ア スクリーニング検査で陽性となった場合

直ちに当該施設に連絡し、必要な対応を教育委員会等関係機関との連絡を密に図りながら進めるとともに、その内容を県庁生活衛生課まで報告すること。

イ 確認検査で陽性となった場合

原因を調査し、コンタミネーション防止対策に関する文書指導を行うとともに改善（計画）報告書を提出するよう指導し、改善状況の履行確認を行うこと。

ウ スクリーニング検査で検出限界以上かつ10 $\mu$ g/g未満（＝陰性）となった場合  
コンタミネーションの可能性を視野に入れ、助言等を行うこと。

【参考資料等】

- ・「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（令和5年3月作成／消費者庁）」

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/assets/food\\_labeling\\_cms204\\_210514\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_210514_01.pdf)

- ・「判断樹について」（「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」別添2）

### 3 学校給食基本物資加工委託工場

令和5年度岐阜県食品衛生監視指導計画に基づく危害度レベル1施設と同様に、次のとおり監視指導を行うこと。

- (1) HACCPに沿った衛生管理の実施状況について、次の事項を確認し、業種別手引書を基に、必要に応じて助言、指導を行うこと。
  - ・衛生管理計画を作成していること
  - ・計画に沿った実施の状況を記録していること
  - ・管理基準からの逸脱時の改善状況が適正であること
  - ・定期的に振り返り、問題があった場合は衛生管理計画の見直しを行っていること。
- (2) 監視結果については、食品システムに記録、保管し、継続した指導を行うこと。また、監視の結果、衛生上の不備が認められた場合は、文書指導を行うとともに改善（計画）報告書を提出するよう指導し、改善状況の履行確認を行うこと。

## 第5 実施結果の報告

### 1 報告期限

令和6年2月9日（金）

### 2 報告先

健康福祉部生活衛生課食品指導係

### 3 報告様式

#### (1) 監視指導結果の報告

集団給食施設及び学校給食基本物資加工委託工場の監視指導結果並びに自主点検の実施結果は「令和5年度集団給食施設等衛生講習会実施報告書」（別紙様式3）により報告すること。なお、実施状況報告の監視施設数及び監視回数は、立入検査数のみを計上すること。また、併せて集団給食施設一覧（様式1）を送付すること。

#### (2) 衛生講習会開催結果の報告

衛生講習会の開催結果は「令和5年度集団給食施設等衛生講習会実施報告書」（別紙様式4）により報告すること。

#### (3) アレルギー対応食を提供する学校給食施設の調査指導結果の報告

アレルギー対応食を提供する学校給食施設の調査指導結果は「アレルギー対応食を導入している施設調査票」（別紙様式5）により報告すること。

#### (4) アレルギー対応食を提供する学校給食施設の収去検査等の結果の報告

アレルギー対応食を提供する学校給食施設の拭き取り検査及び収去検査の結果は「令和5年度学校給食施設におけるアレルギー物質検査事業報告書」（別紙様式6）により報告すること。

別表1 県内学校給食基本物資加工委託工場（岐阜市を除く） ※令和5年4月現在

No	名 称	区分	所 在 地	電 話	HC
1	岐阜地区学校給食米飯協同組合	米飯	羽島郡岐南町伏屋6-175	058-247-2040	岐阜
2	日の丸製パン株式会社	パン	羽島市竹鼻町上町2541	058-391-3026	
3	株式会社安田屋	パン	各務原市各務おがせ町7-156	058-384-0089	
4	堀部製粉麵株式会社	めん	各務原市蘇原東島町2-78	0583-82-0259	
5	西濃学校給食米飯協同組合	米飯	大垣市築捨町5-98-2	0584-71-9957	西濃
6	株式会社安田製パン	パン	大垣市南高橋町1-99	0584-78-3836	
7	モリコット	パン	海津市平田町今尾1750-1	0584-66-2162	
8	合資会社小川製粉製麵所	めん	大垣市久瀬川町6-33	0584-78-3524	
9	株式会社明治ベーカリー	パン	揖斐郡大野町黒野968-1	0585-32-1148	揖斐
10	有限会社ヤマダパン	パン	美濃市泉町44	0575-33-0329	関
11	おきなや株式会社	めん	関市下白金1198	0575-27-0022	
12	郡上米飯	米飯	郡上市八幡町島谷1079-15	0575-65-6403	郡上
13	中川製パン	パン	郡上市八幡町島谷1088	0575-65-2448	
14	丸山製パン工場	パン	郡上市白鳥町為真1093-1	0575-82-2191	
15	株式会社トーノー・ブレッド	パン	可児郡御嵩町井尻796	0574-66-7760	可茂
16	東濃学校給食炊飯センター(株)	米飯	土岐市泉町大富1654-83	0572-55-4628	東濃
17	東濃学校給食炊飯センター(株)	パン	多治見市笠原町向島1523-1	0572-43-3083	
18	有限会社なるせ	米飯	高山市西之一色町1-73	0577-32-1961	飛驒
19	有限会社なるせ	パン	高山市西之一色町1-73-1	0577-32-1961	
20	尾形製麵株式会社	めん	高山市山田町1235-2	0577-32-1952	
21	丸中製麵所株式会社	めん	下呂市野尻1917-1	0576-26-0287	下呂

別表2 集団給食施設に対する重点監視事項

監視項目		留意点等
様式2	内容	
1-17	便所の清掃方法	<p>○少なくとも1日1回、清掃及び次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行うよう指導すること。</p> <p>○清掃及び消毒を行った者が施設内の汚染源にならないよう指導すること。</p>
2-1	調理従事者等の健康管理	<p>○月1回の検便については、検査機関と協議し、できる限り多くの血清型の腸管出血性大腸菌を行うことが望ましいが、少なくともO26及びO157を実施するよう指導すること。</p> <p>○10月～3月までの間には、大量調理施設衛生管理マニュアルに従い「月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努める。」旨を指導すること。ここでいう「必要に応じて」とは、調理従事者の家族等に感染性胃腸炎が疑われる場合等、各食品等事業者の事情に応じ判断すること。また、この場合の検便の検査法については、遺伝子型によらず、概ね便1gあたり<math>10^5</math>オーダーのノロウイルスを検出できる検査法（RT-PCR法又はリアルタイムPCR等）を用いることが望ましい。</p> <p>○ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、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るなど適切な措置をとるよう指導すること。</p> <p>○食中毒発生時の原因究明を確実にを行うため、原則として調理従事者は当該施設で調理された食品を喫食しないよう指導すること。ただし、試食担当者を限定している場合並びに記録の確認及び必要に応じた検便検査により、調理従事者が体調不良でないことが確認されている場合等、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合は、この限りではない。</p>
2-4	手洗い方法	<p>○調理従事者等の手洗いは次に定める場合には、手洗いマニュアルに示される方法で、流水・石けんによる手洗いにより、しっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うことよう指導すること。</p> <p>①作業開始前及び用便後</p> <p>②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合</p> <p>③食品に直接触れる作業にあたる直前</p> <p>④生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合</p> <p>⑤配膳の前</p> <p><b>【手洗いマニュアル】</b></p> <p>①水で手をぬらし石けんをつける。</p> <p>②指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う（30秒程度）。</p> <p>③石けんをよく洗い流す。（20秒程度）</p> <p>④使い捨てペーパータオル等でふく。（タオル等の共用はしないこと。）</p> <p>⑤消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。</p> <p>（①から③までの手順は2回以上実施する。）</p>
6-2	加熱調理食品の中心温度	<p>○中心温度計について定期的に校正されているかを確認すること。</p> <p>○具体的な校正方法について、問い合わせがあった場合には、例として次の方法を示すこと。</p> <p>①月1回程度※、100℃及び75℃の温水に、中心温度計と水銀温度計等を浸漬させ、適切に計測できるかを確認すること。</p> <p>②二枚貝の加熱調理を行う施設については、85～90℃の温度帯についても確認すること。</p> <p>（※）現場の状況により精度を確保できる範囲で適宜設定する。</p>
前回の監視で指摘した不備事項の改善状況		○施設の監視前に、必ずこれまでの指導内容を確認しておくこと。