

活用について

学校給食での食中毒防止のためには、まず学校給食に携わる関係者一人ひとりが、食中毒防止のための衛生管理に対する正しい知識、理解を身につけ、さらに日々の実践を積み重ねることが重要です。

このビデオは、食中毒事故の発生防止の第一関門とも言える、学校給食用食材の「検収」並びにこれに関連する事項について解説するとともに、そのポイントについて、映像を通して理解を図ろうとするものです。学校給食関係者の研修用教材として、またPTA活動での学習や社会教育の場で、学校給食が十分な衛生管理のもとに食中毒防止に取り組んでいるのを紹介する場合等にも活用できます。

また、それぞれ視聴後に、自由な討議を通して内容を深めたり、より望ましい学校給食における環境衛生の在り方等について話し合いがなされる際にも、多いに役立つものと思われます。

■「学校給食における食中毒防止等ビデオ」 作成委員会委員（五十音順）

飯村まさみ／沼津市教育委員会学校教育課 指導栄養士
伊藤 武／東京都立衛生研究所 微生物部長
金田 雅代／文部省体育局学校健康教育課 学校給食調査官
小林 町子／(社)全国学校栄養士協議会 会長
中村 明子／東京大学医学部(細菌学教室) 客員研究員
皆川 信一／東京都教育庁体育部保健給食課
環境衛生指導担当係長



企画 日本体育・学校健康センター
監修 文部省
制作 株式会社 学習研究社
協力 静岡県沼津市教育委員会
静岡県沼津市立金岡小学校
静岡県沼津市立大岡南小学校
東京都立衛生研究所

●
お問い合わせ

日本体育・学校健康センター
学校給食部 食品検査室
〒166 東京都杉並区阿佐谷北3-29-12
TEL. 03-3338-9643
FAX. 03-3338-9618

●

学校給食 食中毒防止ビデオ

安全への第一ステップ

— 学校給食用食材の検収 —

日本体育・学校健康センター

ねらい

学校給食における食中毒事故の発生を防止するためには、調理作業時における衛生管理の徹底は言うまでもありませんが、学校給食用食材の「検収」も大変重要です。

一般的に殆どの食材は、納入以前から何らかの細菌が付着しています。そのため、品質や鮮度が悪かったり、また、温度管理や取り扱いが悪かったりすると、細菌が急激に増殖したり、或いは、二次汚染を引き起こしたり、食中毒事故発生の要因ともなります。

食中毒事故を防止し、安全な給食を子どもたちに提供するためには、その第一関門とも言うべき食材の「検収」を正しく確実にを行い、より安全で良質な食材を確保することが、大変重要になってきます。

このビデオでは、本年4月、文部省より通知された「学校給食衛生管理の基準」等に基づき、調理施設における実際の検収等の作業過程を踏まえながら、野菜・果実類、食肉類、冷凍・冷蔵食品類等各食材毎の検収・鑑別の方法、食材保管時の留意点、不良品発見時の措置及び食材保存食の採取、また納入業者選定時の留意点等について、特に重要と思われるポイントを、わかりやすく解説しております。

内容

◆食材検収のポイント

- 検収は、食材の納入時に必ず立ち会い、検収責任者と補助者の複数で確実に行う。
- 検収は、調理室外の検収場で衛生的に行う。
- 検収は、食材の数量や外観だけでなく「検収表」に基づき、品質、鮮度、包装容器の状況、品温、異物の混入、表示等を十分に点検の上、納入時間も必ず記録する。
- 生鮮食品は、原則として当日搬入してもらう。
- 牛乳、果実、豆腐等は検収時に試飲、試食してから使用する。
- 納入業者の服装等の衛生チェックも行う。

◆食材保管の際の留意点

- 食材は検収後、専用容器に移し換え、調理までの間衛生管理に十分留意する。
- 冷凍又は冷蔵庫に保管する必要がある食材は、食材の分類ごとに区分して保管する。
- 冷凍・冷蔵庫への保管は、食肉・魚介類等は下段、豆腐類・練り製品は上段に置く。
- 冷凍・冷蔵庫は、常に温度管理をする。

◆食材の保存食の留意点

- 検収の後、食材ごと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、品名、日付等記入の上直ちに専用の冷凍庫で保存する。

- 保存は、 -20°C 以下で2週間以上保存する。

◆不良品発見の措置等

- 検収時の不良品は、校長又は所長に報告し、納入業者に返却、交換してもらう。
- 下処理や調理時に、変色や異臭等の不良品が発見される場合があるので、調理に携わる人は注意が必要となる。

◆食材納入業者選定時の留意点

- 食材納入業者の選定には、校長、所長、学校医、学校薬剤師、学校栄養職員、保健主事、教職員、保護者、保健所長等の専門家で構成される学校保健委員会等を活用する。
- 食材の品質や取り扱いについて、十分な知識と経験がある。
- 保健所の食品衛生監視採点結果が良好である。
- 食品衛生の知識が十分にあり、食材が清潔に取り扱われている。
- 輸送中の温度管理が確実に行われている。