

給食で食を考えましょう!!

学校給食の衛生管理

◎給食室での衛生管理

給食は「安全・安心」であることが基本です。そのために、さまざまな点検項目が定められています。

手洗いの徹底

手洗いは、衛生管理の基本です。調理前だけでなく、調理中もひとつの作業が終わるたびに必ず手を洗い、アルコールで手指を消毒します。

また、爪ブラシを使って爪と皮膚の間までしっかり洗います。



日々の健康管理



学校給食従事者は、自らが汚染源にならないように日頃から健康管理に気を付け、調理作業前は、必ず健康状態（発熱、腹痛、嘔吐がないか、手指に傷がないかなど）を確認し、記録しています。

また、月2回の検便もしています。



服装と調理器具

作業衣は清潔なものを着用します、エプロンや靴は作業場所や扱う食材によって取り替えます。使用する調理器具（まな板、包丁など）も洗浄消毒した清潔なものを使い、食材などで使い分けています。



加熱の徹底

生で食べる果物類を除き、加熱調理したものを提供しています。中心温度計を使って、中心部を75℃で1分間以上、加熱できているかを確認しています。



検食・保存食

給食開始の30分前までに、味・香り・量・異物混入の有無などを確認するために、検食を行っています。異常が認められた場合は給食を中止します。

また、できあがった給食は、食中毒などの疑いが発生した場合、発生原因の調査のために、保存食として-20℃以下で2週間保存します。



◎給食当番の衛生管理

給食当番になったら、食べ物を扱うという自覚をもって、身だしなみ、衛生面に気を付けましょう。次の注意点を守ることで、「安全・安心な給食」へとつながります。

☆給食当番の注意点

- 爪は短く切る。
- 清潔なハンカチを用意する。
- 清潔なエプロンや白衣を着用する。
- マスクは鼻と口をおおうようにつける。
- 石けんを使って手を洗う。
- 手を洗った後、顔や髪の毛に触らないようにする。
- 髪の毛が出ないように、帽子や三角巾をかぶる。



★学校給食を参考に、家庭でも取り組んでみよう!!

また、清潔なハンカチは、全員、毎日持参しよう!