

給食で食を考えましょう!!

給食での衛生管理

学校給食は、みなさんが安心して安全においしく食べることができるように、たくさんのルールで守られています。そのもとになっているのが「HACCP（ハサップ）※」という考え方です。どのようなルールがあるのでしょうか。（※NASA〈アメリカ航空宇宙局〉と食品会社〈ピルズベリー社〉が、宇宙飛行士の食事を安全にするために考えられた「宇宙食を絶対に安全にするため」に生まれた食品管理の方法です。）



手洗い

手洗い用石けん液で手指を十分に洗浄後、水気をふきとり、アルコールで消毒する。

健康管理

調理作業前に個人の健康状態を確認する。



検食

給食提供開始30分前に異常（味、におい、異物等）がないかを確認し、異常があれば提供を停止する。

当日調理

すべてその日に給食室で調理し、加熱処理したものを提供する（生で食べる果物類を除く）。

給食室



保存食

万が一体調不良等があった場合に、原因を調査できるように-20℃以下で2週間保存する。



専用の器具

食肉類、魚介類、卵は、専用の容器、調理用器具を使用し、二次汚染を防止する。

中心温度確認

中心部が75℃以上に達していることを確認後、1分以上加熱し、その温度と時間を記録する。

（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85~90℃で90秒間以上であることを確認する。）



給食当番

給食当番は、調理された給食を安全に配膳する責任があります。次のルールを守ることができているか、確かめてみましょう。また、他にどのようなことに気を付けるとよいか考えてみましょう。

体調管理

☑発熱・腹痛・嘔吐・下痢などの症状はありませんか。

☑手指に傷はありませんか。

※体調が良くないときは当番を変わってもらいましょう。

服装

☑エプロン・三角巾（帽子）・マスクを

正しく着用していますか。

☑髪の毛は三角巾（帽子）の中におさまっていますか。



手洗い

☑爪は短く切っていますか。

☑30秒程度の時間をかけて石けんで丁寧に手洗いができていますか。

☑清潔なハンカチを持参していますか。

配膳

☑しゃもじやトングなどを

使って衛生的に配膳ができていますか。



★作る人、配る人の両方が気を付けることで、安心しておいしく食べられるようにしましょう!