

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。

学校給食法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務

安全で安心な学校給食実施のため、「学校給食衛生管理基準」（以下「基準」という。）は「学校給食法」に位置付けられました。学校給食関係者は、学校給食法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努めることが求められています。

<学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者>

- ・ 基準に照らして適切な衛生管理に努めること。

<義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長>

- ・ 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ること。
- ・ 当該措置を講じ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、その旨を申し出ること。

基準は、単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む）、共同調理場の受配校が対象であること

基準は、学校給食実施区分、調理方式、学校及び調理場の規模、外部委託の有無等によらず、すべての学校給食実施校が対象となります。

 **学校給食の衛生管理は「HACCPの考え方」に基づいて行うこと**

基準はHACCPの考え方に基づき、食品の納入から配食に至る調理過程の中で起こりうる危害を極力少なくするための衛生管理の基準を定めています。特に汚染作業区域、非汚染作業区域の区分をはじめ、各作業区分別の専用機械、機器、器具・容器の使用、手洗いの励行などによる二次汚染の防止及び加熱調理の徹底とそれらの記録を行うことを規定しています。

「HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 」とは

HACCP (またはHACCPシステム) とは、食品の安全性を保証する衛生管理の手法の一つで、原材料の生産から調理されて喫食者の口に入るまでの各段階で発生すると考えられる危害 (ハザード) を科学的に分析し、その危害発生を防止できるポイントを定め、これを重点的に管理することで安全性を確保するという手法です。

従来、食品の安全性は出来上がった最終製品の細菌や化学物質を検査することで保証されると考えられてきました。しかし、すべての製品 (食品) を検査することは難しく、通常は検査結果が判明する前に消費されてしまうため検査が直接安全性の保証につながらないという欠点がありました。また、製品の流通が複雑化・広域化・国際化している現在、最終製品の検査だけで危害を確実に防止することが困難になってきました。

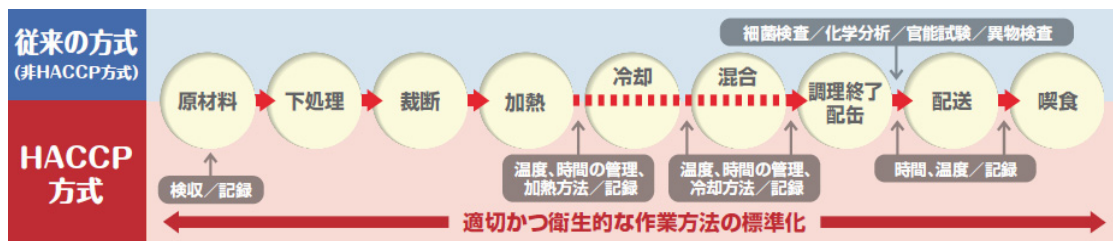
そこで、原材料の生産、流通、加工・調理などの各段階で起こり得る危害をあらかじめ予測し、その危害物質や危害要因を取り除いたり、健康の害にならない程度に減らしたりする手段を考え、そうするためにはどこに重点的な対策を講じなければならないか、またそれをリアルタイムで監視、記録するかを確立しておくという「HACCP」が考案されました。例えば、食品の購入時に最も重要なチェック項目は何か、調理工程で安全性を担保するために最も重要な管理ポイントは加熱工程であるとすれば、温度と時間をどのように設定し、計測の方法、記録頻度などを決めて作業工程を作成します。

また、作業動線も人、物の流れは交差させないことが重要ですが、建物の構造、機器の配置を考慮した上で二次汚染を防ぐためにはどのポイントをどのように管理するかをあらかじめ決め、それを守るための作業手順を作り、必ず実行することです。

HACCPの考え方で大切なことは、危害分析の結果、重要管理点を見つけ、管理する方法を決定することですが、あくまでも実行可能な作業手順書を作ることです。書類上のみの立派な作業手順書を作っても意味がありません。

なお、HACCPシステムは現在食品衛生管理の最も優れた手法であると評価され、世界各国で採用されています。わが国では平成7年の食品衛生法改正時に事業者の認証制度として導入されており、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の基本姿勢でもあります。

＜HACCPの考え方に基づいた衛生管理＞



H HACCPの考え方を取り入れた衛生管理は、3つの段階を踏んで取り組みます。

