



教保第1450号
令和2年6月25日

関係府立学校 校長・准校長 様

保健体育課長

学校における食中毒防止の徹底及び「学校給食における
食中毒防止強化月間」の実施について (通知)

各学校においては、今般の新型コロナウイルス感染症への適切な感染防止及び、衛生管理の徹底について、対応いただいているところです。例年梅雨期から初秋にかけては、食中毒等の事故が懸念されることから、大阪府健康医療部長から別添写しのとおり「食中毒防止の徹底について」の通知がありました。また、府教育庁では、毎年7月を「学校給食における食中毒防止強化月間」と定め、学校給食における衛生管理の徹底に取り組んでおります。

については、「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月1日施行・文部科学省)を遵守するとともに、特に下記の事項に十分留意の上、学校給食における衛生管理の強化徹底を図るよう願います。また、学校における調理実習や行事等での臨時出店の際の食中毒予防についても、万全を期すよう併せてお願いします。

記

- 1 清潔の原則
 - ア 新鮮な原材料の確保及び食品の適切な洗浄
 - イ 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基づく手洗い・消毒
 - ウ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル」に基づく器具等の適切な洗浄・消毒
 - エ 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」に基づく調理
 - オ 鼠族、昆虫等衛生害虫の駆除
- 2 食材の確実な検収、適切な保管
- 3 健康記録・作業工程表・作業動線図等関係諸帳簿の整備
- 4 二次汚染防止に配慮した計画的な作業管理、十分な加熱と適切な温度管理
- 5 汚染、非汚染区域の区分け
- 6 使用水の検査及び確認
- 7 検食及び保存食の確実な実施(保存食は原材料及び調理済み食品を2週間以上冷凍保存)
- 8 関係者に対する衛生教育の徹底と健康管理の強化
- 9 衛生管理体制の整備、運用
- 10 衛生検査(定期、日常、臨時)の実施及び各種記録簿の保管

<担当> 保健体育課保健・給食グループ
中川
電話 06-6944-6903(直通)
FAX 06-6941-4815
e-mail NakagawaMe@mbox.pref.osaka.lg.jp