

＜学校給食衛生管理の基準＞抜粋 （文部科学省）

◆学校給食用食品の購入

1 食品納入業者の選定

食品の購入に当っては、関係保健所等の協力を得て、施設の衛生面や食品の取扱いが良好で衛生上十分信用のおける業者を選定するとともに、あらかじめ、食品納入予定業者一覧表等を作成しておくこと。

2 食品納入業者等の衛生管理

ア 食品納入業者又は納入業者の団体等（以下「食品納入業者等」という。）の間に連絡会を設けるなどし、学校給食の意義、役割及び食品の衛生管理の在り方について定期的に意見交換を行い、食品納入業者等の衛生管理の啓発に努めること。

イ 売買契約に当って、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等食品納入業者等に衛生管理についての自主的な取組を促すこと。

なお、必要に応じて、食品納入業者等の衛生管理の状況を確認すること。

ウ 原材料及び加工食品について、製造業者や食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、あるいは生産履歴等を提出させること。その結果については、保健所等に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には食品納入業者等の変更等適切な措置を講じること。 検査結果については、1年間保管すること。

◆食品の検収・保管等

1 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

2 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。