

学校給食施設衛生検査実施要項

1 目的

公益財団法人青森県学校給食会（以下「給食会」という。）は、子ども達に安全で安心な学校給食を提供するため、給食施設における衛生状態を客観的に判断することを目的として、調理従事員の衛生教育、作業工程の見直し、H A C C P概念に基づく衛生重要点の確認等の利用に供するため、施設内の拭取り検査を行い、衛生管理を支援する。

2 検査対象施設

検査対象施設は、次の要件を満たすものとする。

- (1) 完全給食を実施している施設
- (2) 調理場内における衛生管理の確認点検等を希望する施設

3 検査希望施設

検査を希望する施設は、実施依頼書（第1号様式）を給食会が指定した期日までに提出すること。

4 検査実施日の決定

- (1) 検査実施日は、検査を希望する施設からの実施依頼書（第1号様式）を審査のうえ決定する。なお、検査の実施は、年間30施設程度とする。
- (2) 検査希望が多い場合、検査実施回数が連続5年を超す施設は実施できないことがある。
- (3) 検査実施日が決定した施設に対しては、実施決定通知（第2号様式）により通知する。また、実施出来ない施設に対しては、その旨通知する（第2号（2）様式）。

5 検査内容

- (1) 検査は、細菌検査用の拭取り及びA T P検査（すべての生き物に由来する汚れを測定するもので、洗浄度の目安を示す簡易検査）の2種類とする。
- (2) 細菌検査の内容は、一般生菌、大腸菌群及び大腸菌、黄色ブドウ球菌のうち必要用途に合わせるものとし、1施設で行う拭取りは、30検体までとする。
- (3) A T P検査は、1施設30検体までとする。

6 検査の方法及び評価方法

- (1) 細菌検査及びA T P検査は、食品衛生検査指針に準拠し、手順は別紙1「拭取り検査の手順書」に従い行うこととする。
- (2) 採取した検体の接種及び培養は、拭取り検査後速やかに行う。ただし、

休日が挟む場合は、拭取り検査後4日以内に行う。

- (3) コロニー数測定は、培養後速やかに行う。ただし、休日が挟む場合は、培養後4日以内に行う。
- (4) 培養後の細菌数が多すぎて菌数を判定できない場合は、別紙1に基づき再検査を行う。
- (5) ATP検査の方法は、専用キットで拭取り後、専用の機器で直ちに測定し、その場で記録する。
- (6) 検査の評価方法は、調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ(文部科学省)に準拠し、別紙2「検査の評価方法」を参考とする。
- (7) 検査の判定は、検査実施日から概ね14日以内に行う。

7 結果報告等

- (1) 検査結果の報告は、検査実施日から概ね25日以内に行う。
- (2) 施設内の衛生管理上、早急に改善が必要な点及び細菌数の異常が判定された場合には、施設管理者に対し速やかに連絡する。
- (3) 調理従事員等の衛生管理の資質向上のため、施設から検査実施報告会の開催の要請がある場合、年間検査実施計画を考慮し実施する。
- (4) 結果報告書が届いた施設は、改善報告(第3号様式)を給食会へ提出すること。

8 結果報告書の取扱

結果報告書は、学校給食における衛生管理の向上に役立つための参考資料とするものであり、調査依頼施設及び当給食会のみで共有する。

9 経費の負担

この事業に係る経費については、給食会がすべて負担する。

附則

- 1 この要項は、平成24年4月1日から施行する。
- 2 この要項は、平成25年6月1日から施行する。
- 3 この要項は、令和6年4月1日から施行する。

別紙 1 「拭取り検査の手順書」

1 検体の採取

- (1) 拭取りには、リン酸緩衝生理食塩水入り滅菌済み拭取り用キットを使用し、試料液とする。
- (2) 対象とする調理器具等は、約 10 cm^2 を縦横斜めにまんべんなく拭取る。ただし、 10 cm^2 に満たない部分は全て拭取る。
- (3) 拭取り後、培養まで時間がある場合は、冷蔵保存する。

2 接種と培養（簡易・迅速検査法のうち乾式培地法）

- (1) 1 検体に付き 1 種類 1 枚の培地を用いる。
- (2) 培地は 3M™ ペトリフィルム™ を使用する。通常は次の①と②を使用し、手指及び鼻腔の拭取りを行った場合のみ③も追加する。
 - ①一般生菌 = AC
 - ②大腸菌群及び大腸菌 = EC
 - ③黄色ぶどう球菌 = STX と必要に応じて専用ディスク
- (3) 試料液をそれぞれの培地に 1 ml ずつ分注し、1 分以上放置後、 $35 \pm 1.0^\circ\text{C}$ のふらん器で AC は 48 ± 3 時間、EC 及び STX は 24 時間 ± 2 時間培養する。

3 コロニー数測定

- (1) 平板に 30 ~ 300 個のコロニーがあるものを選んで測定する。
- (2) コロニー数が 30 個以下の場合も数えるが、菌数の表現は実測したコロニー数ではなく、試料原液の 10 倍希釈では <300 、100 倍希釈では <3000 として記載する。コロニーが 0 個の場合は、不検出と記載する。
- (3) コロニー数が 300 個以上の場合、検体を希釈培養し、再検査する。

4 再検査

- (1) 試料液の 1 ml を希釈水 9 ml に加えて 10 倍希釈し、さらに必要に応じて同様の操作により希釈を繰返して 10 倍段階希釈した試料液を調整する。
- (2) 培養及びコロニー数測定については、2、3 に準じる。

別紙2「検査の評価方法」

1 細菌検査の評価方法

算出した菌数によって洗浄や消毒の効果を評価する。管理規準値は食品衛生法等で決められていないため、各施設で設定しなければならないが、独立行政法人日本スポーツ振興センターがこれまで実施した調理室の検査データから検討した要注意の目安例を参考にする。

要注意の目安例

	床、腰壁	調理施設、設備、調理器具
一般生菌数	洗浄後、使用前で $10^5/\text{cm}^2$ 程度以上の検出	洗浄後、使用前で $10^4/\text{cm}^2$ 程度以上の検出
大腸菌群	洗浄後、使用前に検出	洗浄後、使用前に検出
大腸菌	検出	検出

※ 熱風消毒保管庫などで消毒した後の調理器具等は、一般生菌数をさらに低い数値で判断する。

2 ATP検査の評価方法

発光量から清浄度を判定する。「ATP・迅速検査研究会」が示している判定基準を参考とする。

【金属類】 ドアノブ・包丁の刃・シンク・水道蛇口・調理台・ラック・食缶等	【木製品、樹脂類】 まな板・包丁の柄・食器・ザル・コンテナ・スイッチ等	
200以下	合格	500以下
200～400	要注意	500～1000
400以上	不合格	1000以上

単位はRLU

※ 手指の基準値は、1500RLU以下を合格とし、3000RLU以上は不合格として管理する。ただし、基準値は従事者のレベルに合わせて各施設で設定してもよい。