

北九州市学校給食

衛生管理基準

—学校給食調理の手引き—

北九州市教育委員会

発刊にあたって

学校給食における衛生管理については、平成8年度に発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒を契機に、平成21年4月の学校給食法の改正において、「学校給食衛生管理基準」として法律上明確に位置付けられています。

本市では、この基準をもとに、「学校給食調理の手引き―北九州市学校給食衛生管理基準―」として策定し、以来、学校給食における衛生管理の徹底に取り組んでまいりました。

これまでの手引きについては、ウェットシステム校におけるドライ運用を進めるため、ドライシステム校の作業内容をもとに平成28年9月に改訂し、全ての学校で、より衛生的な作業を構築してまいりました。

この度、前回の改訂から7年が経過することから、最新の内容に更新するとともに、データ化に取り組み、今後の更新をよりスムーズに行うことができるようにいたしました。

今後も、本手引きを日々の調理業務に活用いただき、安全・安心な給食の運営にご協力を賜りますようよろしくお願いいたします。

令和5年7月

北九州市教育委員会 学校保健課
課長 中山 賢彦