

資料5 学校給食衛生管理基準（抜粋）

－ 5 第一学校給食可燃物及び不燃物処理業務委託 －

（学校給食法第9条に規定する「学校給食衛生管理基準」の遵守について）

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

- 1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（4）調理過程

⑤ 廃棄物処理

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

※ 以上により、返却された残菜及び調理場施設内から発生する可燃ごみについては、ごみを調理場内で保管しないようにするため、当日中に回収し、処理施設内へ搬入する体制を継続的に実施すること。