

第1章 学校給食の組織と運営

学校給食は、健康教育の一環として学校教育活動の中に位置付けられ実施されるものです。学校給食の目的を達成するためには、学校や共同調理場の実情に即した運営組織を確立し、児童生徒の実態をもとに具体的な計画のもと、効果的に運営していくことが大切です。

また、学校給食の運営を円滑に実施していくためには、調理場内の協力体制の整備に加え、家庭や地域社会と連携のもとに推進していく必要があります。

さらに運営管理においては、給食指導と給食管理の二つの面があり、職員はそれぞれの職務に応じて教育活動を推進し、運営に参画することが大切です。

1 学校給食の運営組織

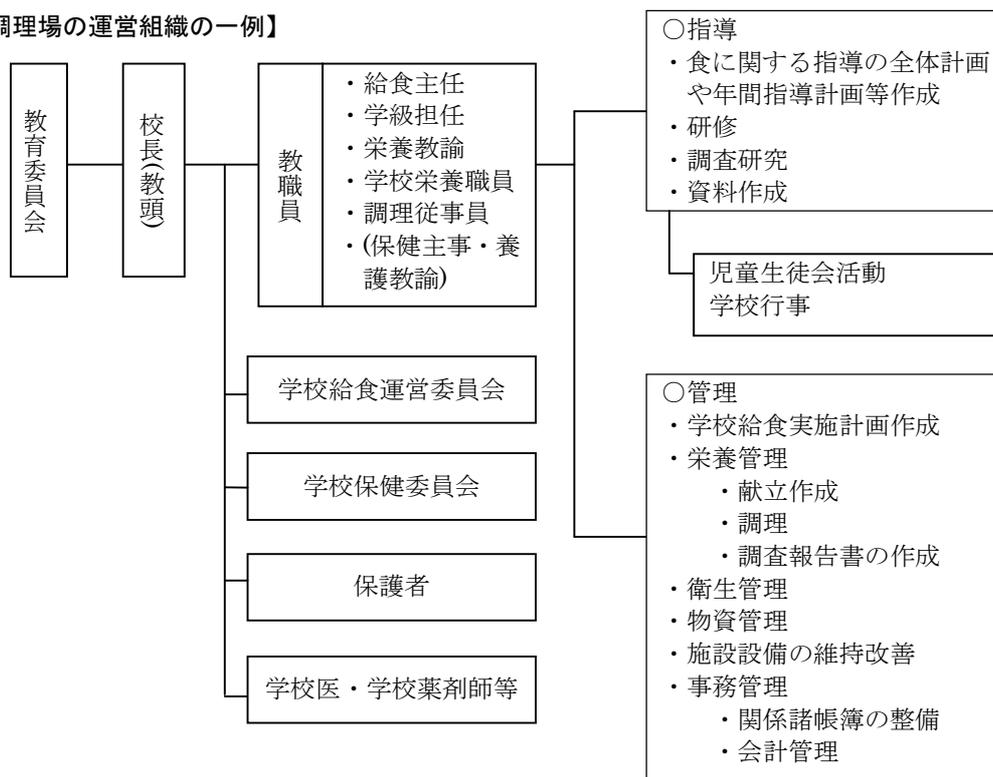
学校給食が能率的、効果的に運営されるためには、学校や共同調理場の実情に即した運営組織が確立されることが大切です。

(1) 単独調理場の組織

単独調理場における学校給食の運営は、教育委員会の一般的管理のもとに、当該校の校長が計画し、職員を指揮監督して行います。そのためには、学校の全体の運営組が必要です。

また、学校給食の運営を円滑に行うためには、学校内の協力だけでなく、児童生徒の保護者や地域の協力を得て実施することも重要です。

【単独調理場の運営組織の一例】

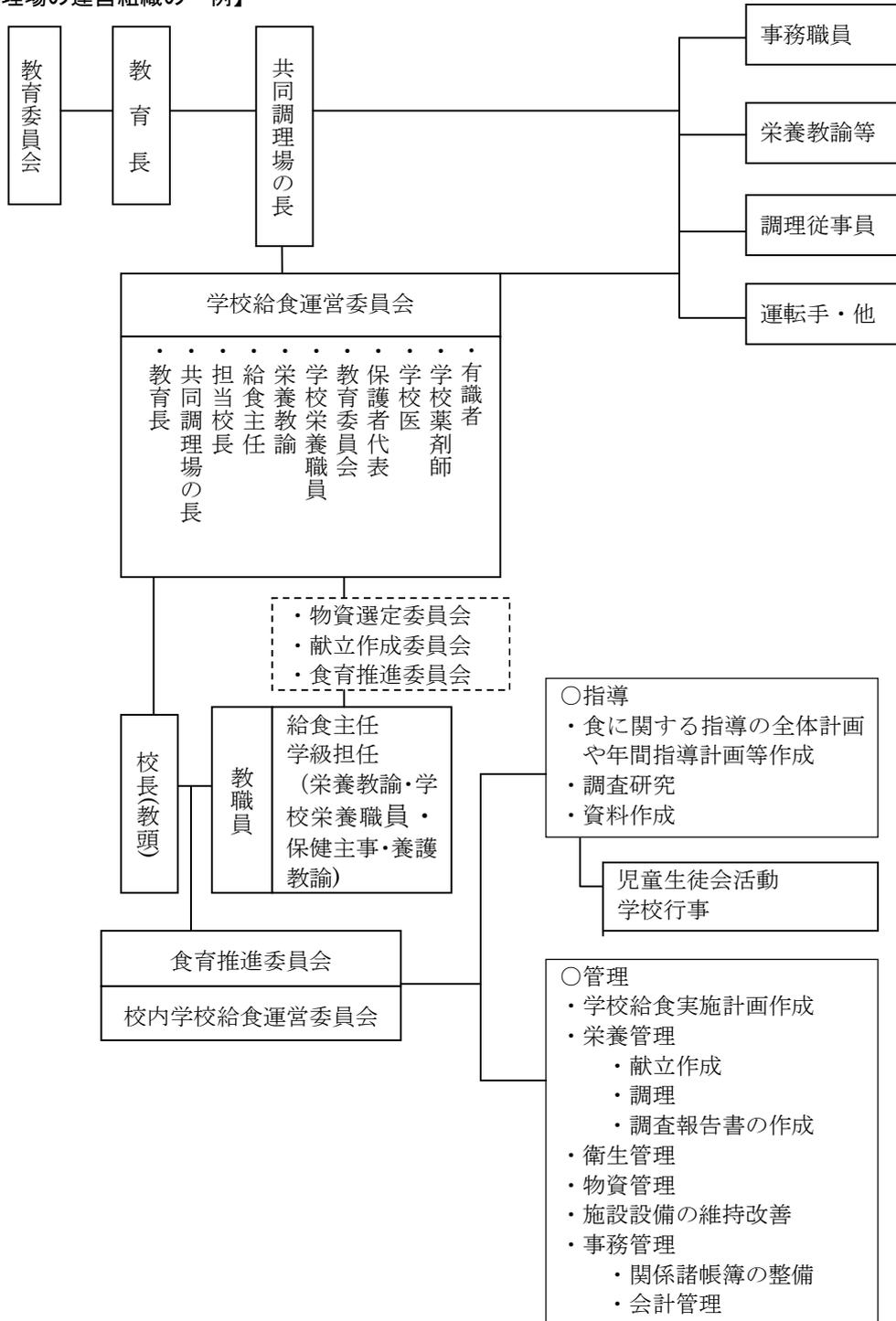


(2) 共同調理場の組織

共同調理場は、「地方教育行政の組織および運営に関する法律」(昭和 31.6.30 法律第 102 号) 第 30 条の教育機関にあたり、市町村の条例により設置されています。

共同調理場の運営が能率的、かつ安全衛生的に行われるためには、職員の意識の向上を図るとともに、学校給食を実施している学校と児童生徒の保護者、地域の社会の協力連携が必要です。

【共同調理場の運営組織の一例】



(3) 学校給食を運営管理するための組織

	内 容	構成員例
学校給食運営委員会	学校給食の実施に関する諸管理規定 学校給食の実施に関する基本計画 学校給食に関する諸啓発 学校給食納入業者選定 学校給食に関する研究・研修企画 【設置要項例：「学校給食費事務マニュアル」 p1~p2,p40】	校長・共同調理場の長・教頭・教務主任・給食主任・栄養教諭・学校栄養職員・調理従事員・保護者・学校医・学校薬剤師・教育委員会担当者・保健所職員・有識者 等
学校給食用物資選定委員会（物資納入業者選定委員会）	学校給食納入業者及び納入予定物資の選定・協議 ※学校給食運営委員会の議題として行うことも可能	学校給食運営委員会構成員・納入業者等
献立作成委員会	学校給食指導計画に基づく献立の検討	学校給食運営委員構成員・各学年学校給食担当教員 等
校内給食委員会	校内の学校給食に関する計画作成・企画運営・実践活動 【児童生徒の活動】 児童生徒会活動（給食委員会） 学級内の組織活動	校長・給食主任・各学年給食担当教員・栄養教諭・学校栄養職員 等

2 学校給食の運営

(1) 設置者の任務

① 市町村教育委員会

- ア 調理場を設置する場合は管理運営に当たる。
- イ 学校給食の開設、変更、廃止等の届出を行う。
- ウ 学校給食の実施に必要な施設設備を整備し維持管理する。
- エ 学校給食実施基準に基づき、学校給食の適切な実施に努める。
- オ 学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食の適切な衛生管理に努める。
- カ 学校給食関係予算の編成、執行、決算及び補助金等に関する事務を行う。
- キ 学校給食に関する研修会、講習会等を実施する。
- ク 学校給食用物資の申請並びに諸報告に関する事務を行う。

② 県教育委員会

- ア 学校給食の普及並びに充実、向上を図るための事業を行う。
- イ 学校給食に関する企画等の事務を行う。
- ウ 学校給食の開設及び廃止の届出に関する事務を行う。
- エ 学校給食運営管理及び食に関する指導への指導、助言を行う。
- オ 学校給食関係国庫補助金に関する事務を行う。
- カ 関係行政機関及び関係団体との連携、調整を図る。

- キ 県学校給食会の取り扱い物資の認可と運営についての指導、助言及び協力を行う。
- ク 学校給食用パン・米飯の加工工場及び県知事の行う学校給食用牛乳供給事業に協力する。
- ケ 県立学校の学校給食に対する対応は市町村教育委員会の任務と同様に行う。

(2) 学校給食関係者の任務

① 共同調理場の長

- ア 学校給食の実施について、基本的な方針・計画を作成する。
- イ 学校給食運営組織を確立し、組織相互の円滑な運営を図る。
- ウ 職員を指揮監督する。
- エ 学校給食関係の予算の執行が正確かつ効果的に行われるようにする。
- オ 教育委員会との連絡を密に行い、施設設備の維持管理に当たる。
- カ 教育委員会の承認・届出等を要する事項は、遅滞なく行う。
- キ 毎日の学校給食について異常の有無の確認や調理内容について点検し、食中毒の防止に努める。
- ク 施設設備及び備品について調理業務に支障がないよう維持管理に努める。

② 栄養教諭（学校栄養職員も準じる）

- ア 学校給食に関する基本計画へ参画する。
- イ 学校給食摂取基準及び学校給食の標準食品構成表を踏まえて献立を作成する。
- ウ 学校給食の調理、配食及び施設設備等に関し、指導、助言を行う。
- エ 調理従事員の衛生、施設設備の衛生及び食品衛生の適正を期するため、日常の点検及び指導、助言を行う。
- オ 学校給食の安全と食事内容の向上を期するため、検食の実施及び検査用保存食の管理を行う。
- カ 学校給食用物資の選定、購入、検収及び保管に参画する。
- キ 学校給食の食事内容の改善に資するため、必要な調査研究を行う。
- ク その他学校給食の栄養に関する専門的事項の処理に当たり、指導、助言又は協力する。
- ケ 他の教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連携調整を行う。
- コ 児童生徒、保護者への個別的な相談指導を行う。
- サ 学級担任等と連携して教科、特別活動、学校行事等における集団的な食に関する指導を行う。

③ 調理従事員

- ア 計画された献立に従って調理し、配食する。
- イ 施設・設備や食品等を衛生的に取扱い、感染症や食中毒が発生しないよう注意する。
- ウ 調理技術の向上に努め、栄養知識を高めると共に合理的に作業を行う。
- エ 調理機械の衛生的かつ安全な管理に努める。
- オ 調理場内外の清潔保持、衛生管理に努める。
- カ 健康には細心の注意を払い自己管理を行う。
- キ 調理中に異常を認めたときは、校長・教頭（単独調理場）あるいは共同調理場の長、栄養教諭・学校栄養職員に連絡しその指示を受ける。
- ク 衛生的、合理的な調理の研修に努めるとともに、常に教育関係者であるという自覚のもとに日々の業務に当たる。

④ 共同調理場配送担当者

- ア 衛生的な身支度、適切な手洗いをし、学校給食（調理品、食器具等）を取り扱う。
- イ 学校給食配送中は、安全運転を心がける。

- ウ 配送中に異常を認めた場合は、直ちに共同調理場に連絡する。
- エ 受配校において、コンテナをコンテナ室に運び入れる際も衛生的な身支度で行う。
- オ 配送車の衛生的かつ安全な管理に努める。
- カ 衛生的、合理的な作業を行い、常に教育関係者であるという自覚のもとに日々の業務に当たる。

⑤ 受配校給食受け取り担当者

- ア 衛生的な身支度、適切な手洗いをし、学校給食（調理品、食器具等）を取り扱う。
- イ 受け取り時に異常を認めた場合は、直ちに管理職、共同調理場に連絡する。
- ウ コンテナ室の衛生管理、安全管理に努める。

(3) 学校における学校給食関係者

① 校長

- ア 学校給食実施について基本的な方針、計画を作成する。
- イ 学校給食運営の組織を確立し、円滑な運営を図る。
- ウ 学校給食予算の適切な執行を図る。
- エ 学校給食の安全な実施に努める。
- オ 学校給食に異常があった場合は、直ちに関係機関に連絡し、適切な対応策を講じる。
- カ 教育委員会との連絡を密に行い、施設設備の維持改善に努める。
- キ 保護者及び地域社会との連携を図る。
- ク 食に関する指導が適切に行われるよう食に関する指導の全体計画を作成する。

② 給食主任

- ア 学校給食各係の分掌事項を統括し、学校給食の運営が円滑に遂行されるよう必要な助言を与え、各係の連絡調整に当たる。
- イ 食に関する指導の全体計画や年間指導計画等の作成を中心的に行う。
- ウ 学校給食運営委員会の運営に当たる。
- エ 調理場との連携を図り、連絡調整を行う。

③ 学級担任

- ア 給食指導計画の作成に参加する。
- イ 児童生徒と食事を共にし、給食指導の実践に当たる。
- ウ 児童生徒の給食係（当番）の指導をする。
- エ 食事についての衛生、安全について指導をする。
- オ 学校給食実施上の問題点については、給食主任に連絡して改善に努める。
- カ 楽しい給食のできる雰囲気醸成に当たる。
- キ 準要保護児童生徒の認定に関する資料を把握する。

④ 保健主事

- ア 学校保健委員会等に学校給食や食育、衛生に関する問題を提起し、健康教育の観点から学校給食を支援する。
- イ 学校給食に関する計画、食に関する指導の全体計画等の立案、作成に協力する。

⑤ 養護教諭

- ア 学校医の指導のもとに、児童生徒、教職員、調理従事者等の健康管理を行う。特に、健康状態

- や欠席状況を把握し、学校給食に起因する感染症又は食中毒の防止と早期発見に努める。
- イ 学校薬剤師の指導のもとに給食施設・設備、器具等の衛生管理とその維持、食品の衛生管理について指導助言を行う。
 - ウ 手洗いや学校給食に関する衛生及び安全について指導する。

⑥ 学校医、学校歯科医

- ア 学校給食の衛生管理、栄養管理について専門的な指導、助言を行う。
- イ 学校安全保健計画の一環として、学校給食の諸計画、実施、評価について適切な指導、助言を行う。
- ウ 学校において発生する感染症・食中毒等の予防措置について指導、助言を行う。

⑦ 学校薬剤師

- ア 学校保健安全計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参加する。
- イ 学校給食の衛生管理について専門的な指導、助言を行う。
- ウ 学校給食衛生管理基準に基づき、施設設備の衛生管理等について定期的な検査を行う。

※57 ページIV学校給食の衛生管理 13 定期点検 及び 定期点検票 参考

3 安全衛生管理

学校給食業務では、調理その他の作業に従事する職員の作業中の負傷及び火災や機械の誤操作などの事故を未然に防止するために、安全衛生管理は適切に実施されなければなりません。

また、学校給食運営上の内部的な安全対策だけでなく、給食施設からの排水、騒音、臭気等による周囲の環境に及ぼす悪影響への対策や、給食施設に出入する物資運搬車の側を通行する児童、生徒の安全対策等にも十分な配慮が必要です。

学校給食事業における安全衛生管理要綱

(平成6年4月21日 労働省労働基準局長通知)

第1 目的等

1 目的

本要綱は、労働安全衛生関係法令と相まって、安全衛生管理体制の整備、安全衛生関係施設の整備、作業環境管理、作業管理及び健康管理の推進、安全衛生教育の徹底等により学校給食事業における労働者の安全と健康を確保することを目的とする。

2 事業者の責務

事業者は、単にこの要綱に定める基準を守るだけでなく、快適な職場環境の形成に努めるものとする。

第2 安全衛生管理体制の整備

1 総括安全衛生管理者の選任等

常時使用する労働者が300人以上の事業場（公立学校の学校給食事業の事業場の単位は、一の教育委員会の管轄下の学校給食調理場を一括して一の事業場とする。ただし、労務管理が一体として行われている共同調理場については、これを一の事業場とする。以下同じ。）にあつては、

総括安全衛生管理者を選任し、その者に安全管理者及び衛生管理者を指揮させるとともに、次の業務を統括管理させること（労働安全衛生法（以下「安衛法」という。）第10条第1項）。

- ① 労働者の危険又は健康障害を防止するための措置に関すること。
- ② 労働者の安全又は衛生のための教育の実施に関すること。
- ③ 健康診断の実施その他健康の保持増進のための措置に関すること。
- ④ 労働災害の原因の調査及び再発防止対策に関すること。
- ⑤ その他労働災害を防止するために必要な措置に関すること。

なお、常時使用する労働者が300人未満の事業場にあっても、これに準ずる管理者を選任することが望ましいものであること。

2 安全管理者及び衛生管理者の選任等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、法定の資格を有する者のうちから安全管理者及び衛生管理者を選任し、1の①から⑤までに掲げる業務のうち、安全管理者については安全に係る技術的事項を、衛生管理者については衛生に係る技術的事項を管理させるとともに次の事項を行わせること（安衛法第11条第1項及び第12条第1項）。

- (1) 安全管理者は、調理場を巡視し、設備、作業方法等に危険のおそれのあるときは、直ちに、その危険を防止するために必要な措置を講ずること。
- (2) 衛生管理者は、少なくとも毎週1回調理場を巡視し、設備、作業方法又は衛生状態に有害のおそれのあるときは、直ちに、健康障害を防止するために必要な措置を講ずること。

3 安全衛生推進者の選任等

常時使用する労働者が10人以上50人未満の事業場においては、安全衛生推進者を選任し、次に掲げる職務を担当させること（安衛法第12条の2）。

- ① 施設、設備等（安全装置、労働衛生関係設備、保護具等を含む。）の点検及び使用状況の確認並びにこれらの結果に基づく必要な措置に関すること。
- ② 作業環境の点検（作業環境測定を含む。）及び作業方法の点検並びにこれらの結果に基づく必要な措置に関すること。
- ③ 健康診断及び健康の保持増進のための措置に関すること。
- ④ 安全衛生教育に関すること。
- ⑤ 異常な事態における応急措置に関すること。
- ⑥ 労働災害の原因の調査及び再発防止対策に関すること。
- ⑦ 安全衛生情報の収集及び労働災害、疾病・休業等の統計の作成に関すること。
- ⑧ 関係行政機関に対する安全衛生に係る各種報告、届出等に関すること。

4 産業医の選任等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、産業医を選任し、次の事項で医学に関する専門的知識を必要とする職務を行わせること（安衛法第13条）。

- ① 健康診断の実施及びその結果に基づく労働者の健康を保持するための措置に関すること。
- ② 作業環境の維持管理に関すること。
- ③ 作業の管理に関すること。
- ④ ①から③に掲げるもののほか、労働者の健康管理に関すること。
- ⑤ 健康教育、健康相談その他労働者の健康の保持増進を図るための措置に関すること。
- ⑥ 衛生教育に関すること。
- ⑦ 労働者の健康障害の原因の調査及び再発防止のための措置に関すること。
- ⑧ 少なくとも毎月1回調理場を巡視し、作業方法又は衛生状態に有害のおそれのあるとき

は、直ちに、健康障害を防止するため必要な措置を講ずること。

5 安全衛生担当者の指名等

調理場ごとに安全衛生担当者を指名し、安全管理者、衛生管理者等から連絡のあった事項の関係者への連絡等の職務を行わせること。

6 作業主任者の選任等

(1) 作業主任者の選任

次の作業を行う場合には法定の資格を有する者のうちから作業主任者を選任し、その者に当該作業に従事する労働者の指揮その他の所定の事項を行わせること（安衛法第14条）。

- ① 労働安全衛生法施行令（以下「安衛令」という。）第6条第4号の作業（ボイラー（小型ボイラーを除く。）の取扱いの作業）
- ② 安衛令第6条第8号の作業（乾燥設備による物の加熱乾燥の作業）
- ③ 安衛令第6条第12号の作業（高さが2メートル以上のはいはい付け又ははいくずしの作業）
- ④ 安衛令第6条第17号の作業（第1種圧力容器の取扱いの作業）
- ⑤ 安衛令第6条第21号の作業（汚水槽の内部等の酸素欠乏危険場所における作業）

(2) 就業制限

ボイラー（小型ボイラーを除く。）の取扱いの作業については、法定の資格を有する者以外の者を従事させないこと（安衛法第61条第1項）。

7 安全衛生委員会の設置等

(1) 安全委員会の設置等

常時使用する労働者が100人以上の事業場にあつては、安全委員会を設置し、次の事項を調査審議させるとともに、その活動の促進を図ること（安衛法第17条第1項）。

- ① 労働者の危険を防止するための基本となるべき対策に関すること。
- ② 労働災害の原因及び再発防止対策で、安全に係るものに関すること。
- ③ その他労働安全衛生規則（以下「安衛則」という。）第21条各号に掲げる事項

(2) 衛生委員会の設置等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、衛生委員会を設置し、次の事項を調査審議させるとともに、その活動の促進を図ること（安衛法第18条第1項）。

- ① 労働者の健康障害を防止するための基本となるべき対策に関すること。
- ② 労働者の健康の保持増進を図るための基本となるべき対策に関すること。
- ③ 労働災害の原因及び再発防止対策で、衛生に係るものに関すること。
- ④ その他安衛則第22条各号に掲げる事項

(3) 安全衛生委員会の設置等

常時使用する労働者が100人以上の事業場にあつては、安全委員会及び衛生委員会の設置に代えて安全衛生委員会を設置することができる（安衛法第19条第1項）。

(4) その他の委員会の設置等

安全委員会又は衛生委員会の設置を要しない事業場にあつても、委員会の設置等安全又は衛生に関する事項について関係労働者の意見を聴くための機会を設けることにより、労働災害防止上有効な措置を講ずること。

第3 安全衛生関係施設の整備、健康管理等

1 安全衛生関係施設の整備等

(1) 機械設備等に関する措置

- イ フードカッター、フードスライサー、さいの目切り機等労働者が刃部に接触することによって危険を生ずるおそれのある機械器具については、安全装置の設置等適切な防護措置を講ずること。
- ロ 食品の脱水等に使用する遠心機械等については、ふたの付いたものを使用すること。
- ハ コンベヤーについては、非常停止装置を備えたものを使用すること。
- ニ 簡易リフト等については、ドアスイッチ等の安全装置が有効に作動するようにしておくこと。
- ホ 冷凍室等については、内部から開けられる構造等とするとともに、関係者以外の立入りを禁止し、見やすい箇所にその旨を表示すること。
- ヘ 調理室内において使用する移動電線、接続器具等については安衛則に定める安全基準に適合したものとすること。また、電気機械器具については、感電防止用漏電しゃ断装置を接続し、接地して使用する等漏電による感電の危険を防止するための措置を講ずること。
- ト 洗剤等は、皮膚障害を防止するため、適当な濃度で使用させること。

(2) 機械設備の維持管理

次の機械設備等については、当該機械設備等を点検する者を定め、定期に検査を行わせ、その結果を記録させるとともに、作業開始前にも必ず点検を行い、異常を認めたときは直ちに補修等の措置を講ずること。

- ① かくはん機
- ② 野菜等裁断機・球根皮むき機
- ③ 炊飯器・回転釜・平釜
- ④ 揚物機・焼物機
- ⑤ 洗浄機
- ⑥ 煮沸消毒機・熱風消毒保管庫
- ⑦ 遠心機械
- ⑧ ボイラー・瞬間湯沸器
- ⑨ 簡易リフト等
- ⑩ コンベヤー
- ⑪ 照明器具・換気装置等
- ⑫ 冷凍室等

(3) 調理室の整備等

- イ 調理室における機械、設備等の選定や配置については、労働災害を防止するため、設計の段階から、物資搬入経路、作業動線、作業のしやすさなどに留意し、これを適切なものとするとともに、既設のものについても改善に努めること。
- ロ 適切な全体換気装置を設けること。なお、水蒸気、熱気、ばい煙、臭気等の発生源の近くには、用途に応じた局所排気装置を設置すること。
- ハ 調理室はできるだけ南向きに設置し、採光のために十分な広さの窓を設け、採光が十分でない場合及び夜間に作業を行う場合には、照明設備を設置すること。
- ニ 照明は、作業内容に応じ適切な照度であって、明暗の対照が著しくなく、かつ、まぶしさを生じさせないものであること。
- ホ 床面は耐水性、耐摩耗性で亀裂を生じにくく、滑りにくい材料で造り、平坦で清掃が容

易に行える構造とすること。

特に、水を使用する部分にあっては、不浸透性の材料で造り、かつ、適当な勾配、排水溝を設ける等排水が容易に行える構造とすること。

- ヘ 身長等に応じた適切な作業姿勢を保つための足台等を必要に応じて使えるようにしておくこと。
- ト 汚水槽等の酸素欠乏危険場所等については、当該場所で作業を行う者以外の者が立ち入らないよう見やすい箇所に表示をすること。
- チ 調理作業員専用の休憩室、便所、洗面所、作業衣の洗濯設備、被服を乾かす設備、洗身設備等を設けること。また、必要に応じ、手指等の加温のための設備等を設けること。
- リ 救急用具を常に使える状態で備え付けておくこと。
- ヌ 温度、湿度、騒音、照度等の測定は、定期に、又は必要に応じ行い、その結果に基づき必要な措置を講ずること。

(4) 保護具等の整備

- イ 洗剤等による皮膚障害を防止するため、保護手袋、保護衣等適切な保護具を備え付け、使用させること。
- ロ 火傷を生ずるおそれのある作業、寒冷な場所における作業等に従事させる場合には、保護衣、保護手袋、長靴等適切な保護具を備え付けること。
- ハ 包丁、カッター等を使用する作業に従事させる場合には、必要に応じ保護手袋等を備え付けること。
- ニ 騒音レベルの高い場所における作業に従事させる場合には、耳栓その他の保護具等を備え付けること。

(5) 重量物取扱い作業等に関する措置

- イ 食器、食品等を運搬する作業については、腰痛等を防止するため、適切な自動運搬装置の導入、レイアウトの改善、食品材料等の小分け等により、できる限り作業の軽減化等に努めること。なお、重量物を取り扱う作業については、作業密度等を考慮してその重量を定めること。
- ロ 中腰や腕・肩の挙上姿勢が継続しないように、機器や設備の配置に工夫すること。
- ハ 食器かご、なべ、バット等を持ち運ぶ作業については、これらの取っ手の形状等を工夫して作業者の手指や上肢の負担を軽減させるようにすること。
- ニ 包丁を使用する作業、しゃもじによるかくはん作業等の反復作業を継続して行わせる場合には、長時間にわたり、手指、上肢、腰部等に継続した負担がかからないようにするため、他の作業を組み込むこと、他の作業とのローテーションを実施すること等に努めること。
- ホ 作業を連続して行わせる場合には、作業時間内に、適宜、小休止を設けること。

2 健康管理

(1) 健康診断の実施

給食の業務に従事する労働者に対する健康診断については、安衛則に定める健康診断項目に加え、その者の従事する業務の内容に応じ、次の検査を行うこと。

- イ 洗剤等の使用による皮膚炎等の皮膚所見の有無の検査
- ロ 重量物の取扱い、運搬に伴う腰痛症に関する姿勢異常、圧痛点の有無、運動機能の検査
- ハ 手指、上肢の機能障害に関する手指、上肢の機能の検査

(2) 健康診断の事後措置等

- イ 健康診断の結果に基づく事後措置の徹底を図るとともに、健康管理に関する書類を整備す

る等継続した健康管理が図れるよう努めること。

- ロ 労働者が気軽に健康について相談し、適切なアドバイスを受けられるように、健康相談の機会を設けるよう努めること。

3 安全衛生教育の実施

(1) 雇入時及び作業内容変更時の安全衛生教育

労働者を雇い入れた時又はその作業内容を変更するときは、次の事項について安全衛生教育を行うこと。なお、定期的な再教育の実施にも配慮すること。

- ① 機械等、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱い方法に関すること。
- ② 安全装置、局所排気装置、保護具の性能及びこれらの取扱い方法に関すること。
- ③ 作業手順に関すること。
- ④ 作業開始時の点検に関すること。
- ⑤ 当該業務に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防に関すること。
- ⑥ 整理、整頓及び清潔の保持に関すること。
- ⑦ 事故時等における応急措置及び退避に関すること。
- ⑧ その他当該業務に関する安全又は衛生のために必要な事項

(2) その他特別教育等の実施

イ 危険又は有害な業務（小型ボイラーの取扱いの業務、汚水槽の内部等の酸素欠乏危険場所における作業に係る業務等）に従事する者については、所定の科目及び時間数の特別教育を実施すること。

- ロ 安全管理者、衛生管理者、安全衛生推進者、作業主任者及び安全衛生担当者には、必要に応じて能力向上教育等を行うこと。

ハ 新たに機器を導入し、又は作業方法を改善したときには、当該機器の構造、安全な使用方法、取扱物質の有害性等について安全衛生教育を行うこと。

4 作業標準の作成

労働者の作業行動による労働災害を防止するため、次の事項に留意して、各種作業の実態に応じた作業標準を作成すること。また、作業標準の作成については、安全衛生委員会等に付議すること。

(1) 燃焼装置の取扱いの作業

燃焼装置を取り扱う作業を行うときは、次の事項を守ること。

- ① 点火に先立って、燃焼室内を点検し、燃料ガス等の流出を認めたときは、換気すること。
- ② 点火の際は、あらかじめ、燃焼室内の換気を十分に行うこと。
- ③ 点火の際は、逆火に備える体勢をとり、かつ、服装を整えること。
- ④ 1回で着火しないときは、ガス弁又は油弁を閉じ、いったん点火を止めて、炉内の換気を十分に行った後に点火すること。
- ⑤ 突然火が消えたときは、直ちに燃料ガス等の供給を止めて、その原因を調べ、その原因を取り除いた後でなければ再着火しないこと。

(2) 重量物の取扱いの作業

重量物の取扱い及び運搬の作業については、作業ごとに取り扱う重量の上限、作業姿勢、複数人で取り扱う物品、主な物品の重量の目安等を決め、作業者に過度の負担がかからないようにすること。

(3) ワゴン等の運転の作業

ワゴン等によって荷を運搬するときは、ワゴン等の転倒、衝突、荷崩れ等を防止する措置を講ずること。

(4) 裁断の作業

裁断の作業を行うときは、手指の切創を防止するための措置を講ずること。

(5) かくはん等の作業

かくはん等の作業を行うときは、手指、上肢等に過大な負担がかからないような措置を講ずること。

(6) 冷凍室等における作業

冷凍室等において作業を行うときは、必要に応じ防寒具を着用して作業を行うこと。また、冷凍室等における作業が終了したときは、全員が外に出たことを確認した後にドアを閉めること。

(7) 高温物の取扱いの作業

高温の物を取り扱い、又は運搬するときは、火傷を防止するための措置を講ずること。

(8) コンベヤーを使用する作業

コンベヤーを使用する作業を行うときは、適切な作業速度等で行うこと。

(9) 簡易リフト等を使用する作業

簡易リフト等を使用するときは、積載荷重を超える荷を積まないこと。また、完全に停止してから荷の出し入れを行うこと。さらに、人の搭乗の禁止の徹底を図ること。

(10) 機器・食器等の洗浄作業

機器・食器等の洗浄作業を行う場合には、流れ作業による洗浄作業において、その速度が著しく速くならないようにし、また、無理な姿勢を伴うものについては踏み台等の用具の使用等を図ること。

(11) 遠心機械等の取扱いの作業

遠心機械等を用いて食品の脱水等を行う場合には、機械が確実に停止したことを確認した後に食品を取り出すこと。

(12) 保管収納作業

食品、食缶等の保管、収納の作業を行う場合には、荷の崩壊等が起こらないような措置並びに肩、腕及び手指に過大な負担がかからないような措置を講ずること。

(13) 清掃作業

清掃作業を行う場合には、不自然な姿勢を避けるため、用具等を使用すること。

第4 快適な職場環境の形成等

快適な職場環境を形成するため、ドライ方式（調理室床面に水をまかないで済むように工夫された方式）の導入の検討、冷暖房設備の導入等による温熱環境の改善、防音措置の施されている機械の導入、身体に過度の負担のかからない作業方法への転換、疲労回復のための適切な施設の整備等に努めること。

また、労働者の健康保持増進を図るため必要な措置を講ずるよう努めること。