

正 誤 表

訂正箇所及び訂正内容	訂正前	訂正後
《 訂正箇所 》 P10「図表 1-6 竣工当時と現在の共同調理場整備の考え方」 《 訂正内容 》 項目番号「一」が抜けていた点を訂正。	第2 1 (1) ②作業区域内の施設 食品を取扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。	第2 1 (1) ②作業区域内の施設 一 食品を取扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
《 訂正箇所 》 P11「図表 1-6 竣工当時と現在の共同調理場整備の考え方」 《 訂正内容 》 引用する規定箇所に誤りがあった点を訂正。	第2 1 (2) ⑦学校給食従事者専用手洗い設備等 二 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区域ごとに使用しやすい位置に設置すること。	第2 1 (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理 十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
《 訂正箇所 》 P11「図表 1-6 竣工当時と現在の共同調理場整備の考え方」 《 訂正内容 》 項目名が抜けていた点を訂正。	第2 1 (1) 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他区域に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域及び非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。	第2 1 (1) ①共通事項 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他区域に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域及び非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。

訂正箇所及び訂正内容	訂正前	訂正後
《 訂正箇所 》 P11「図表 1-6 竣工当時と現在の共同調理場整備の考え方」 《 訂正内容 》 項目番号に誤りがあった点を訂正。	第2 1 (2) ⑦学校給食従事者専用手洗い設備等 二 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区域ごとに使用しやすい位置に設置すること。	第2 1 (2) ⑦学校給食従事者専用手洗い設備等 <u>二</u> 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区域ごとに使用しやすい位置に設置すること。