

## 第4節 学校給食の衛生管理

### 衛生管理体制の整備

学校給食は、児童生徒の健康を守ることが、大きな目的の一つとなります。提供される食事は、栄養的及び教育的配慮はもちろんのこと、安全であることが基本です。

食中毒の発生防止及び、ノロウイルスに対する感染症予防など衛生管理を徹底し、安全な食事を提供するために、施設設備の衛生、食品衛生、学校給食従事者及び調理従事者、給食当番など日ごろから衛生に対する意識を高め、安全点検等怠らないようにすることが必要です。

#### 1 衛生管理体制の組織化

- (1) 学校長、共同調理場長、学校医、学校薬剤師、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、保健所長などの専門家、保護者で組織する衛生管理組織の構築。  
(学校保健委員会などの活用も考慮する)
- (2) 衛生管理組織による指導のもとに、学校・共同調理場それぞれに衛生管理組織を立ち上げ、各職員の共通理解を図る。
- (3) 共同調理場方式の学校給食運用については、学校と調理場の連携を図り情報交換を十分行う。

#### 2 受配校における衛生管理

- (1) 牛乳、パン、調理場からの配送される給食について、検収責任者を定め衛生に配慮し検収を行う。
- (2) 検収者は、感染症予防のため健康観察を行うとともに、正しい手洗い、消毒、手袋の着用及び定められた様式(検収簿)に記録する。
- (3) クラスごとの数を数えるなど食品等に直接触れる場合は、学校給食従事者に該当するため、検便の実施が望ましい。
- (4) 給食当番の健康チェックを実施し記録する。

#### 3 調理場における衛生管理

- (1) 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者とし、栄養教諭等がない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者と定める。
- (2) 衛生管理責任者は、調理従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の日常管理などにあたりるとともに、調理過程、作業工程を把握、分析しそれぞれの工程が適切に行われているか記録簿の漏れがないか確認及び指導する。

#### 4 定期及び日常の衛生検査

毎日の作業で行う日々の記録とともに、作業を行う施設等に関し不備が生じていないか、定期的に確認することが必要です。点検については、毎日必ず行なわなければならない日常点検と、定期に行う定期検査、必要に応じて行う臨時検査があります。

実施時期を確認し、次の点に留意し漏れのないように行ってください。

- (1) 学校薬剤師等の協力を得ながら、担当者が記録し、責任者が確認すること。
- (2) 評価の判断基準を具体的に決めておくこと。
- (3) 異常や不適が発見された時には、責任者は管理者に報告し措置を講じるとともに内容の記録を行うこと。

## 定期及び日常の衛生検査の点検票

区分	検査内容及び実施事由	検査時期
第1票 学校給食施設等定期検査票	建物の位置、構造、周囲の状況に関する検査	年1回
第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票	調理室内の施設・設備に関する検査	年3回
第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票	食品の検収方法、保管方法、使用水、検食・保存食に関する検査	年3回
第4票 調理過程の定期検査票	献立内容から食品の選定・購入、調理、配送に関する検査	年1回
第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票	調理従事者の衛生・健康状態に関する検査	年3回
第6票 定期検便結果処置票	学校給食従事者の検便結果及び処置を講じた場合の記録票	月2回
第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票	衛生管理体制に関する検査	年1回
第8票 学校給食日常点検票	日常行う作業や衛生に関する点検記録票	毎日
臨時検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 感染症・食中毒発生のおそれがあり、また、発生したとき</li> <li>・ 風水害等により環境が不潔又は汚染され感染症の発生のおそれがあるとき</li> <li>・ その他必要なとき</li> </ul>	必要に応じて

## 児童生徒の健康管理

児童生徒に食事の衛生について正しい知識を与え、衛生上の望ましい習慣を身に付けさせることが大切です。0-157 やノロウイルス等の感染症や食中毒菌等は、少量で発症するので、予防のために正しい手洗いを身に付けさせることや、給食当番については、学校給食日常点検票第8票に基づき確認を行い、下痢や腹痛、嘔吐などの症状がある場合は、給食当番を交代させるなどの措置が必要です。

### 1 手洗い

- (1) 給食の前には必ず手を洗う。
- (2) 爪は短く切っておく。
- (3) 手洗いは、石けんを用いて流水で指先・指の間・手首まで丁寧によく洗う。
- (4) 手洗い後は、清潔なハンカチで拭く。

### 2 給食当番の身じたく

- (1) 健康チェックを行い、体調に異常がないことを確認して記録する。
- (2) 清潔な白衣・帽子・マスクを着用する。
- (3) 帽子を着用するときは、髪の毛が出ないように帽子の中に全部入れる。
- (4) 白衣等を着たままトイレに行ったり、他の仕事をしない。

### 3 食事環境整備と安全な運搬配膳

- (1) 教室の大きなゴミを拾い、窓を開け換気をする。
- (2) 黒板の文字は給食前には消さず、清潔な黒板カーテンを使うなど工夫する。
- (3) 配膳台や食卓(机)を清潔な台ふきで拭く。
- (4) 給食を運ぶ途中で、食缶のふたなどをあけない。
- (5) 重い物や高温の汁物の運搬時には安全面に注意する。
- (6) 食器や食缶などの取り扱いは、乱雑にならないように注意し、運搬途中で床に置いたり、床に落とした食器や食物をそのまま使うことのないよう注意する。
- (7) 配膳するときは、食器の中に指を入れないことや、箸やスプーンの柄の部分をもつように注意する。
- (8) 無駄なおしゃべりをしない。

### 4 後かたづけ

- (1) 食器の中に食べ残し等がないか確認し、同じ食器をそろえて重ねる。
- (2) 食べ残しが出た場合は、所定の入れ物に入れて、給食室へ返す。
- (3) 食卓(机)や配膳台はきれいに拭き上げる。
- (4) 使用した台ふきは、石けんできれいに洗い、乾かしておく。

### 5 その他

- (1) 食後は歯みがきを行い、休養をとる。
- (2) 欠席等で余りが出た場合、食中毒防止の観点から持ち帰らないことが原則である。

## 検食

給食による事故を未然に防ぐため責任者を定め、子どもたちが摂食を行う30分前に一食分の給食を食し、児童生徒の給食として適切かどうかを、安全面、衛生面、栄養面、調理面などあらゆる角度から確認します。もし、異常があれば、必要に応じて給食の中止や一部中止、献立の変更など迅速かつ適切な措置を講じます。

検食を行う時には、検食者名、検食時間、点検事項、措置等はもちろんのこと、食事内容の充実向上等の面からも評価し記録します。喫食時間の30分前の根拠は、異常を感じてから、措置決定、今後の対応など決定するまでに必要な時間としています。

### 1 実施について

- (1) 学校給食調理場及び各学校それぞれにおいて実施する。
- (2) 検食者は、原則として単独調理方式校、共同調理場、受配校など給食実施施設の所属長とすること。
- (3) 検食の結果については、検食簿を作成し、記録しておくこと。

### 2 検食のポイント

- (1) 加熱処理や冷却処理が適切に行われているか。
- (2) 異味・異臭・異物混入はないか。
- (3) 野菜や果物等は、ゴミや汚物の付着がないように十分洗浄されているか。
- (4) 食器は清潔か。
- (5) 児童生徒に必要な栄養が満たされ、食事のバランスは摂れているか。
- (6) 生きた教材として活用できる献立内容になっているか。
- (7) 見た目や味付け、香りなど料理として適切か。
- (8) 1食分として、それぞれの分量は適切か。

## 保存食

学校給食が原因と思われることで、健康被害が発生した場合、原因を究明するための措置として原材料及び調理済み食品の保存食の摂取が義務づけられています。摂取についての留意点は次のとおりです。

- (1) 原材料は洗浄消毒を行う前に、50g食品ごとに調味料や常温で保存できる乾物や缶詰以外のすべての食品を摂取する。
- (2) 保存するビニールや使用する器具は清潔で、保存後は空気に触れないようにきちんと密封する。
- (3) 調理済み食品は、釜やロットごとに50g採取する。
- (4) 保存する際には、-20℃以下で2週間保存する。
- (5) 保存食の採取及び廃棄の記録(年月日)を取ること。

【日本スポーツ振興センター 学校給食における食中毒防止Q&A P35参照】

## 食中毒等発生時の措置

### 1 感染症・食中毒発生時における学校及び教育委員会の対応について

#### 【学校】

学校では、日頃から児童生徒の健康状態の把握に努め、感染症・食中毒の集団発生又は集団発生の疑いがあるときは、すみやかに次のような措置を講じなければなりません。

- (1) 校長は、日頃から児童生徒一人一人の健康状態や欠席状況を把握し、記録簿の作成整理すること。
- (2) 校長は、児童生徒本人が体調の異常を感じたときに、すみやかに本人又は保護者から学校に伝わるような体制を整え、健康状態の異常の早期発見に努めること。
- (3) 学級担任や養護教諭は出席児童生徒の異常の訴えや早退者の状況把握を行う。
- (4) 学級担任や養護教諭は欠席者からの欠席理由の内容により、同様の健康異常を訴える者がいないか留意すること。
- (5) 食中毒等が疑われるような状況にある場合学級担任や養護教諭は、すみやかに校長・教頭・栄養教諭等・保健主事に連絡する。
- (6) 校長は、食中毒等が疑われるような状況にあるときは、すみやかに学校給食調理場へ連絡するとともに、教育委員会・学校医・学校薬剤師等に連絡し、その指示を求めること。
- (7) 校長は、給食の中止や対応等すみやかに判断し、状況等を保護者へ連絡し、児童生徒の健康調査や検便の必要が生じた場合は、学年主任又は担任を通じて協力をお願いすること。
- (8) 校長は、校内組織等に基づいて、各職員の役割を明確にし、校内外の取り組み体制を整備すること。特に、教育委員会や報道機関には、校長又は教頭が責任を持って対応すること。
- (9) 校長は、食中毒等の発生が学校の休校日や夜間に判明する可能性も考慮し、職員間及び保護者と学校の緊急時の連絡体制を整備しておくこと。
- (10) 学校医の指示のもと、必要に応じて欠席者の家庭訪問や相談も行うこと。
- (11) 校長は、教育委員会や保健所に状況を定期的に報告し指示を求めること。なお教育委員会には終息するまで継続的に経過報告を行うこと。
- (12) 校長は、児童生徒や保護者等に対し、緊急の集会の開催や、文書等を通じて、食中毒の発生状況、食中毒や感染症についての正しい知識、二次感染防止のための対策、健康管理の注意事項など伝達すること。
- (13) 食中毒や感染症に罹患している児童生徒及びその家族等へのいじめや偏見など不当な扱いの防止について必要な指導を行うこと。

#### 【教育委員会】

学校において、食中毒等の集団発生又は集団発生の疑いがあるときは、教育委員会は速やかに次のような措置を講じなければなりません。

- (1) 市町教育委員会（県立学校、私立学校は県教育委員会）は、校長から感染症、食中毒の集団発生又は集団発生の疑いがあるとの通報を受けたときは、速やかに県教育委員会に報告すること。県教育委員会は、報告を受けた後文部科学省に報告し、担当者を学校に派遣するなどして患者等の発生状況など実態の把握に努める。

- (2) 市町教育委員会は、校長に対して、学校給食の中止など当面の措置について必要な助言を行うこと。
- (3) 市町教育委員会は、患者等の受け入れ医療機関についての情報提供、原因究明への協力、二次感染防止などに備え、保健担当部局との連絡を密にして、保健所、地域医師会、学校、県教育委員会など関係機関の連携体制を整えること。
- (4) 市町教育委員会は、学校に対し保健所等の立ち入り検査が行われる際には、立ち合うこと。
- (5) 市町教育委員会は、管内の学校に対して、感染症や食中毒の再発及び二次感染などの被害拡大防止及びいじめ等の不当な扱いなどが起きないように必要な助言や指導を行うこと。

## 2 児童生徒の出席停止及び学校の臨時休業について

### 【出席停止】

校長は、学校保健安全法第19条に基づき、感染症にかかっている疑いがある、又は、かかるおそれがある児童生徒に対し、その理由や期間を明らかにして出席を停止することができる。

例：児童生徒等が腸管出血性大腸菌感染症と判明し出席停止を行う場合

- (1) 学級担任は、児童生徒が激しい腹痛、下痢などの症状がある場合、養護教諭と連携し、できるだけ早く医療機関を受診するよう保護者へ連絡を取ること。
- (2) 受診の結果、腸管出血性大腸菌感染症であると診断された場合、校長は、主治医や学校医の意見を聞き、必要がある場合は、当該児童生徒の出席を停止させることができる。

出席停止の措置をとる場合には、その理由及び期間を明らかにし、児童生徒(特別支援学校の高等部を含む)及び幼児についてはその保護者に、高等学校の生徒又は学生については、当該生徒又は学生にこれを励行するよう適切な指示を行うこと。

具体的な出席停止の期間は、主治医、学校医等の診断に従うこと。

- (3) 出席停止の措置をとった場合は、当該児童生徒について、指導要録上の出席すべき日数から当該欠席日数を差し引くことが可能であること。また、校長は、出席停止の措置について、書面をもって学校の設置者に報告すること。
- (4) 児童生徒について、激しい腹痛を伴う頻回の水様便又は、血便などの症状がない場合で、検便の結果、腸管出血性大腸菌感染症の病原体が検出された場合は、校長は保護者・学校医等から児童生徒の身体の状態をよく聞き、いたずらに出席停止の措置をとることのないよう対応すること。

### 【臨時休業】

学校の設置者は、学校保健安全法第20条に基づき、感染症予防上必要があるときは、臨時に学校の全部又は一部の休業を行うことができる。

また、設置者は、同法第13条第2項及び第15条第2項に基づき、必要があるときは、臨時に児童生徒及び教職員の健康診断を行うことができる。

例：児童生徒等が腸管出血性大腸菌感染症と判明し臨時休業を行う場合

- (1) 児童生徒または、教職員及び調理従事者が腸管出血性大腸菌感染症の患者であっても、必ずしも臨時休業する必要はないこと。
- (2) 万一、学校において集団感染した場合、設置者は、臨時休業について校長、学校医

等と相談の上行うこと。

- (3) 学校は、臨時休業中の児童生徒に対する生活指導、学習指導及び保健指導を適切に行うこと。
- (4) 設置者は、感染症の再発防止に努め、臨時休業後授業を再開する際には、児童生徒の欠席状況、罹患状況などを把握し、保健指導を十分行うこと。なお、必要があると認められる場合には、臨時休業の延長その他の措置を講じること。

### **3 事故発生時の連絡方法**

- (1) 学校又は共同調理場において、食中毒又は、その疑いが発生した場合は、市町教育委員会へ直ちに概要を電話で報告し、別紙4 - 1にてFAXで報告する。
- (2) 市町教育委員会は、保健所及び県教育委員会へ電話連絡を行い県教育委員会には、学校から報告された別紙4 - 1をFAXで報告する。
- (3) 学校は終息するまで経過報告を行い、終息した場合には、別紙4 - 2を用いて報告する。

## 学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

学校名 (共同調理場)		校長名 (所長名)			
学校・共同調理場の所在地		電話番号			
受配校数 (共同調理場のみ記入)					
食中毒等の発生状況	発生日時	平成 年 月 日 ( 曜日 ) ( 時 分 )			
	発生場所				
	児童生徒数	男	女	計	備考
	患者数	男	女	計	備考
	年月日	うち欠席者数			
	現在	うち入院者数			
		うち死亡者数			
	主な症状				
	発生原因 <small>(判明している場合記入)</small>				
	献立表	(食中毒発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)			

- (注) 1 食中毒等発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の統計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。



## 学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1		学 校 名													
2		学 校 の 所 在 地													
3	感 染 症 ・ 食 中 毒 等 の 発 生 状 況	(1) 病 名													
		(2) 発 生 年 月 日													
		(3) 終 焉 年 月 日													
		(4) 発 生 の 場 所													
	(5)	患 者 数 ・ 欠 席 者 数 及 び 死 亡 者 数	区 分	児 童 生 徒 数		患 者 数		欠 席 者 数		入 院 者 数		死 亡 者 数		備 考	
			学 年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計
第 1 学 年															
第 2 学 年															
第 3 学 年															
第 4 学 年															
第 5 学 年															
第 6 学 年															
計															
(6)		発 生 の 経 緯													
4		患 者 及 び 死 亡 者 発 見 の 動 機													
5		感 染 症 ・ 食 中 毒 の 発 生 原 因													
6		感 染 症 ・ 食 中 毒 の 感 染 経 路													
7		臨 床 症 状 の 概 要													
8	(1)	学 校 の 処 置													
	(2)	学 校 の 管 理 機 関 の 処 置													
	(3)	保 健 所 そ の 他 の 関 係 機 関 の 処 置													
9		都 道 府 県 教 育 委 員 会 都 道 府 県 知 事 の 処 置													
10		そ の 他 の 参 考 と な る 事 項													

- (注) 1 感染症・食中毒等が発生した場合、直ちに「別紙 4 - 1」によりFAXで報告すること。  
 2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。  
 3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の統計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。