

第4章 学校給食管理

I 学校給食運営と管理

学校給食は、設置者の責任において適切に実施運営されるべきものであるが、その運営管理に当たっては、関係者がそれぞれの責務をよく理解し、関係法令や通達をもとに、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

学校給食の設置者等の責務については、「学校給食法」（昭和29年6月3日施行）及び「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日施行）に次のように定められている。

【学校給食法】

第9条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

【学校給食衛生管理基準】

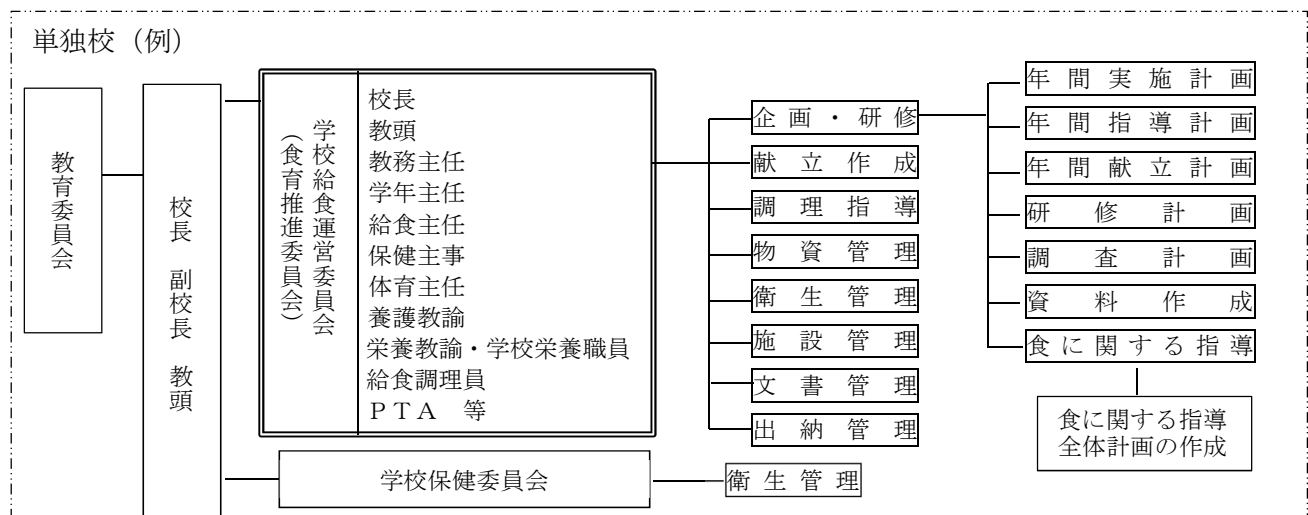
第1 総則

1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助を受けつつ、HACCPの考え方にに基づき単独調理場、共同調理場並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

1 単独校における運営と組織

単独校（単独調理場校）における学校給食は、学校運営の組織全体の中で行われるものであり、給食運営の特殊性を踏まえて、校長の指揮監督のもとに、教育委員会の指導助言を受け、地域・学校の事情・児童生徒の実態などを考慮し、より効果的・能率的な組織づくりが必要となる。学校の規模、地域性などによってそれぞれ特色のあるものにならないが、一般的には次のような組織形態となる。

なお、学校給食運営委員会については、学校規模等、学校の実状に応じて学校保健委員会と共同開催することも効果的である。その場合、同一人が各係を兼ねることがあるが、会計と支払の担当者は分離するよう配慮すること。また、学校給食活動の組織と運営をより効果的に円滑にするために、学校給食運営規定（要綱）など明文化することが望ましい。



2 共同調理場における運営と組織

① 運営

学校給食を実施するための共同調理場は、「学校給食法」第6条の規定及び「地方教育行政の組織及び運営に関する法律」第30条の教育機関にあたり、規定に基づいた条例により設置することとされている。

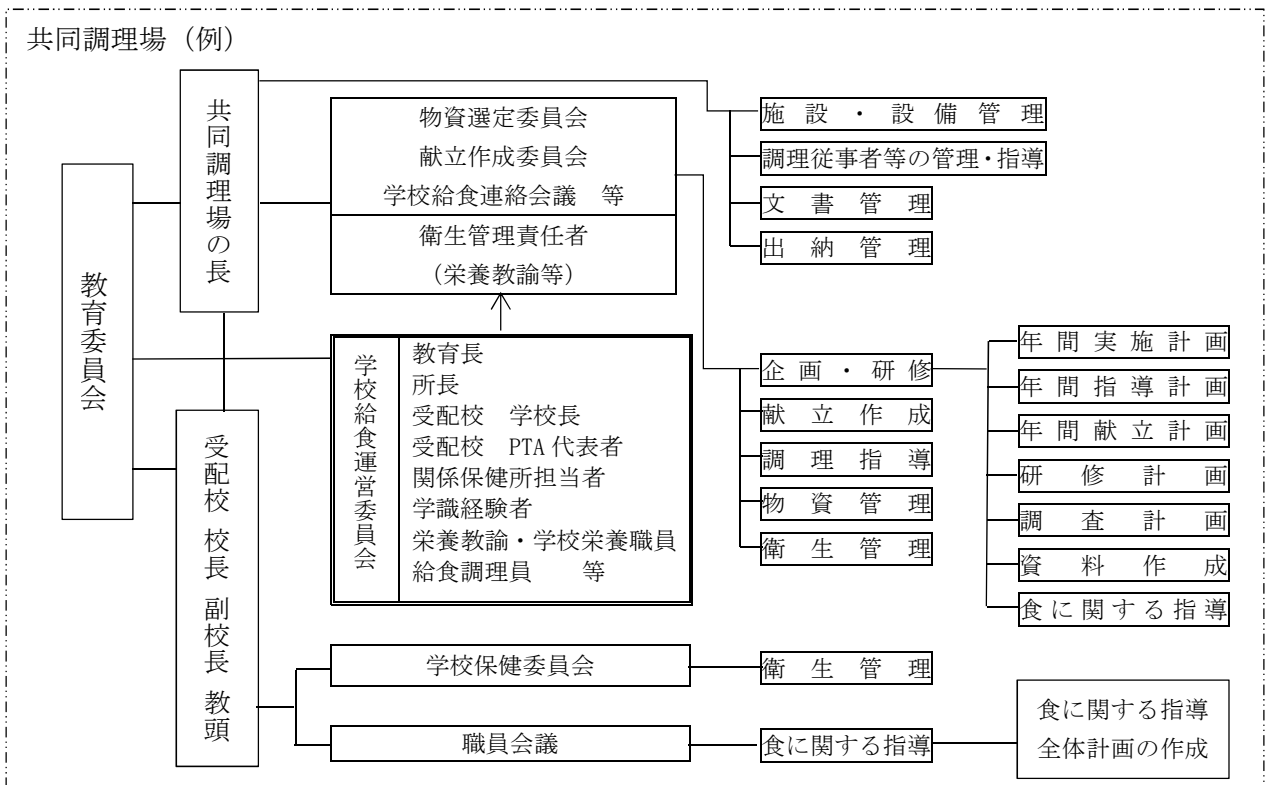
また、「学校給食共同調理場の設置等について」（昭和39年9月2日文部省通知）において、共同調理場設置条例の例として運営委員会を置くことが示されている。運営委員会は、共同調理場の運営に関する重要な事項の審議及びこれに必要な調査研究を行い、共同調理場の長に助言する機関である。

運営委員会の一般的な構成は、教育長、共同調理場の長、関係学校長、関係学校PTA代表者、関係保健所担当者、学識経験者、その他教育長の指名する者とされている。

② 組織

共同調理場の運営は、教育委員会の監督のもとに共同調理場の長が業務をつかさどり、所属する職員を指揮監督して行うこととなっている。

共同調理場の組織は、その規模によって異なるが、一般的には、次のような組織形態となる。



3 学校給食関係者の職務内容

学校給食に関わる関係者の職務内容は、学校規模や共同調理場の供給食数、調理方式（単独校及び共同調理場）等により異なる。

※ ここでは、主たる関係者の職務内容の一例を挙げる。

職務内容	
教育委員会	1 学校給食の開設・変更・廃止・停止・一時中止の決定をする。
	2 学校給食の充実を図るための施策を行う。
	3 給食実施形態、調理方法、給食費等を決定する。
	4 給食関係予算の編成、執行及び決算を行う。
	5 給食関係の補助金等に関する事務を処理する。
	6 要保護・準要保護児童生徒の認定事務を行う。

	<p>7 給食施設・設備の整備改善、補修業務を行う。</p> <p>8 給食関係職員を管理する。</p> <p>9 共同調理場を管理する。</p> <p>10 給食用物資納入業者選定に関する事項について決定する。</p> <p>11 給食に関して保健所との連携を密にし、協力を求める。</p> <p>12 学校における食物アレルギー対応に関する委員会を設置し、基本方針を策定する。</p> <p>13 食物アレルギー対応に関して医療機関（医師会）及び消防機関との連携体制を図る。</p> <p>14 食物アレルギー対応についての研修会の実施及び研修機会を確保する。</p> <p>15 食物アレルギー対応の充実のための環境整備及び支援を行う。</p>
校長	<p>1 学校給食の実施についての基本的な方針・計画を立て、執行する。</p> <p>(1) 学校教育計画の中に、学校給食を正しく位置付ける。</p> <p>(2) 給食時間を教育課程の中に正しく位置付ける。</p> <p>(3) 給食経費の予算を立て、その執行に責任をもつ。</p> <p>(4) 給食用物資納入業者を決定する。</p> <p>2 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。</p> <p>(1) 学校関係事項の処理に当たる給食主任を選出する。</p> <p>(2) 学校給食の運営全般に関し、給食運営委員会を設けて処理する。</p> <p>3 職員を指揮監督する。</p> <p>(1) 給食指導が適切に行われるようにする。</p> <p>(2) 給食関係予算の執行が正確、かつ効果的に行われるようにする。</p> <p>(3) 給食関係職員の健康管理について監督する。</p> <p>(4) 給食の衛生管理・安全管理について監督する。</p> <p>(5) 給食用物資の取り扱いを適正に行うように指導する。</p> <p>(6) 経理に関する諸帳簿・物資の受払簿・関係文書の取り扱いについて指導・監督する。</p> <p>4 教育委員会との連絡を密にする。</p> <p>(1) 施設・設備の修理・改善等について報告し、その維持管理に努める。</p> <p>(2) 教育委員会の承認・届出等を要する事項は、遅滞なく行う。</p> <p>ア 給食を中止する場合</p> <p>イ 給食関係予算及び決算</p> <p>ウ 学校給食実施計画</p> <p>エ 学校給食運営組織</p> <p>オ 給食施設・設備を亡失し、又は破損した場合</p> <p>カ 要保護・準要保護児童生徒の内申</p> <p>キ 給食用物資に事故があった場合</p> <p>5 保護者をはじめ地域社会との連携を深める。</p> <p>(1) 学校給食を活用し、家庭における食生活の改善について啓発し、学校給食の理解と協力を求める。</p> <p>(2) 保健所・学校給食会・民生委員会などに連絡を要する事項は、遅滞なく行う。</p> <p>6 毎日の学校給食について異常がないこと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。</p> <p>(1) 保存食について管理する。</p> <p>(2) 検食の実施については、校長又は校長のあらかじめ定めた責任者が行う。</p> <p>7 校内食物アレルギー対応委員会を設置する。</p> <p>(1) 児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議、決定する。</p> <p>(2) 校内危機管理体制を構築し、各関係機関と連携や具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施、参加を促す。</p>
教務主任	<p>1 食育推進組織の構成員となり、食に関する指導の全体計画の作成に携わる。</p> <p>2 給食（食育）主任に協力し、効果的な給食指導や食育が行われるよう、教育課程の編成及び実施に当たる。</p>

保健主事	<ol style="list-style-type: none"> 1 給食（食育）主任や栄養教諭等が、学校保健委員会に提案する給食に関する問題について調整する。 2 学校給食関係行事の立案に協力する。 3 食に関する指導の全体計画立案に協力する。
養護教諭	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校医の指導のもとに、児童生徒の健康管理の指導助言をする。 特に、日々の健康管理及び健康状態を把握し、学校給食に起因する感染症や食中毒の防止と早期発見に努めるとともに日々の給食の衛生・安全について指導、助言する。必要に応じて資料を提供する。 2 学校薬剤師の指導のもとに、給食施設・設備・器具等の衛生管理及び食品管理に関し、助言を行う。 3 学校給食の計画立案に専門的立場から助言するとともに、学級担任・栄養教諭等と協力して、集団又は個別の指導を行う。 4 食物アレルギーに関する情報の関係者への共有を行う。 5 学校給食の栄養管理に必要な情報を栄養教諭等に提供する。
給食（食育）主任	<p>(指導面)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 教務主任・栄養教諭等と連携して、食に関する指導の全体計画を立案し、研修・指導を推進する。 2 給食指導の充実を図るため、研修計画を立てて、実施する。 3 食生活の実態を把握し、指導目標の設定、指導計画の立案、指導方法の改善を図る。 4 指導資料の作成収集に努める。 5 給食指導の教育効果を高めるため、学級担任・栄養教諭等との連携を図る。 <p>(管理面)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 学校医・学校歯科医・学校薬剤師・保健主事・養護教諭・栄養教諭等と連携して、栄養管理や衛生管理の計画と実践に努める。 2 献立や調理についての意見を聴取または調査し、栄養教諭等と協力し、その改善に努める。
学級担任	<ol style="list-style-type: none"> 1 食に関する指導の全体計画に基づき具体的な指導計画を作成し、実践にあたる。 2 給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、手洗い、配膳方法、食事のマナーなどを児童生徒に体得させる。 3 給食時の健康観察を行い、異常が認められた時は、必要な対応をとるとともに、記録に残す。 4 児童生徒と食事を共にし、給食指導を行う。 5 給食実施上の問題点について、給食（食育）主任や栄養教諭等と情報共有を行い、改善に努める。 6 関係者と連携し、給食における食物アレルギーに関する対応を確実にを行う。 7 食生活の実態などを把握し、指導資料の作成・収集に努める。

<p style="text-align: center;">栄養教諭</p>	<p>栄養教諭は、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、教職員や家庭・地域との連携を図りながら、食に関する指導と学校給食に関する管理を一体のものとして行うことを職務とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 食に関する指導 <ol style="list-style-type: none"> (1) 児童生徒への個別的な相談指導を行う。 (2) 児童生徒への教科・特別活動等における集団指導を行う。 (3) 食に関する教育指導の連携・調整を図る。 2 学校給食の管理 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校給食に関する基本計画の策定に参画する。 (2) 学校給食実施基準に基づく生きた教材となる献立作成を行う。 (3) 学校給食の実施に関する組織に参画する。 (4) 学校給食の調理、配食及び施設設備の使用方法等に関する指導助言を行う。 (5) 調理従事者の衛生、施設・設備の衛生及び食品衛生の適正を期すための日常の点検及び指導助言を行う。 (6) 学校給食の安全と食事内容の向上を期すための検食の実施及び保存食の管理を行う。 (7) 学校給食用物資の選定、購入及び保管に関する事項に参画する。 (8) 食物アレルギーに関する確実な対応を行う。
<p style="text-align: center;">学校栄養職員</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の管理 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校給食に関する基本計画の策定に参画する。 (2) 学校給食実施基準に基づく生きた教材となる献立作成を行う。 (3) 学校給食の実施に関する組織に参画する。 (4) 学校給食の調理、配食及び施設設備の使用方法等に関する指導助言を行う。 (5) 調理従事者の衛生、施設・設備の衛生及び食品衛生の適正を期すため日常の点検及び指導助言を行う。 (6) 学校給食の安全と食事内容の向上を期すための検食の実施及び保存食の管理を行う。 (7) 学校給食用物資の選定、購入及び保管に関する事項に参画する。 (8) 食物アレルギー対応に関する確実な対応を行う。 2 食に関する指導への参画 <ol style="list-style-type: none"> (1) 献立や給食に関する資料等の学級担任や教科担任への提供を行う。 (2) 集団または個別指導に際して、専門的な立場から担任等を補佐する。 (3) 家庭及び地域社会との連携を推進するための各種事業の策定及び実施に参画する。 (4) 給食の食事内容及び児童生徒の食生活の改善に資するために必要な調査研究を行う。 (5) ティームティーチング等で授業に参画する。 (6) その他学校給食に関する専門的事項の処理に当たり、指導助言又は協力を行う。
<p style="text-align: center;">学校給食調理員</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養教諭等の指導を受け、献立に即した調理の実施に努める。 2 施設、設備及び食品等を衛生的に取り扱い、食中毒防止に努める。 3 調理器具及び食品類を整理整頓し、安全・衛生に注意する。 4 納入された食品の検収は、品質、数量、鮮度、異物混入及び異臭等を確認するとともに、食品の在庫確認を毎日行う。 5 検便を定期的（月2回）に確実に履行する。また、身体に異常があるときは、管理者に申し出て、その指導に従うようにする。 6 調理中に異常があったときは、栄養教諭等又は校長等に連絡し、その指示を受ける。 7 物資を受け取る際は、納品書等に必要事項（納品時刻等）を記載する。 8 衛生的、合理的な調理をするために、常に研修・研鑽を重ねる。 9 栄養教諭等と協力し、食物アレルギー対応を確実にを行う。
<p style="text-align: center;">学校医</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食全般について、校長等の相談に応じる。 2 学校において発生するおそれのある感染症、食中毒などの予防措置に従事する。 3 学校給食の衛生管理について、専門的な指導と助言を行う。

<p>薬剤師 学校</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の衛生管理について、専門的な指導助言を行う。 2 学校給食衛生管理基準に定める定期点検の実施、事後措置等について指導助言を行う。 3 学校給食で使用する洗剤・消毒薬品の選定及び使用方法等について指導助言を行う。
<p>共同調理場の長</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の実施についての基本的な方針・計画を立て、執行する。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 給食経費の予算を立て、その執行に責任をもつ。 (2) 給食用物資納入業者を決定する。 2 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。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校給食運営委員会を設けて学校給食の運営全般に関し、問題の解決にあたる。 3 職員を指揮監督する <ol style="list-style-type: none"> (1) 給食関係予算の執行が正確、かつ効果的に行われるようにする。 (2) 給食関係職員の健康管理について監督する。 (3) 給食の衛生管理・安全管理についての責任者を選任し、指導・監督する。 (4) 給食用物資の取り扱いを適正に行うよう指導する。 (5) 経理に関する諸帳簿・物資の受払簿・関係文書等の取り扱いについて指導・監督する。 4 毎日の学校給食について異常がないこと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。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 保存食について管理する。 (2) 検食を行い、検食簿等に記録する。 5 教育委員会との連絡を密にする。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 施設・設備及び備品等について亡失、又は破損が無いように維持管理する。 (2) 施設・設備及び備品等について実態を把握し、必要であれば早急に整備、改善、修繕等の措置を講じるよう努める。 (3) 教育委員会の承認・届出等を要する事項は、遅滞なく行う。 <ol style="list-style-type: none"> ア 給食関係予算及び決算 イ 学校給食実施計画 ウ 学校給食運営組織 エ 給食施設・設備を亡失し、又は破損した場合 オ 給食用物資に事故があった場合

4 学校給食関係書類の整備と必要保存年数

(1) 定期及び日常の衛生検査の点検票

次に示すとおり、「学校給食衛生管理基準」に基づき定期及び日常の衛生検査を実施し、記録すること。

定期及び日常の衛生検査の点検表

衛生管理基準項目	点検票	定期検査項目	検査回数	検査票
第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準 1 (1) 学校給食施設	学校給食施設等	建物の位置・使用区分、建物の構造、建物の周囲の状況、日常点検の記録の有無	年1回	第1票
第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準 1 (2) 学校給食設備 (3) 学校給食施設及び整備の衛生管理	学校給食設備等の衛生管理	調理室の整理整頓等、調理機器・器具とその保管状況、給水設備、共同調理場、シンク、冷蔵庫・冷凍庫、食品の保管室、温度計・湿度計、廃棄物容器等、給食従事者の手洗い・消毒施設、便所、採光・照明・通気、防そ・防虫・天井・床、清掃用具、日常点検の記録の有無	年3回	第2票
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 (3) 食品の検収・保管等 (4) ② 使用水の安全確保 (6) ① 検食 ② 保存食	学校給食用食品の検収・保管等	検収・保管等、使用水、検食・保存食、日常点検の記録の有無	年3回	第3票
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	調理過程	献立作成、食品の購入、食品の選定、調理過程、二次汚染の防止、食品の温度管理、廃棄物処理、配送・配食、残品、日常点検の記録の有無	年1回	第4票
第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準 (2) 学校給食従事者の衛生管理 (3) 学校給食従事者の健康管理	学校給食従事者の衛生・健康管理	学校給食従事者の衛生状態、健康状態、日常点検の記録の有無	年3回	第5票
第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準 (3) 学校給食従事者の健康管理	定期検便結果処置	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、血清型O157、その他	月2回以上	第6票
第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準 (1) 衛生管理体制	学校給食における衛生管理体制	衛生管理体制	年1回	第7票

	日常点検項目	検査票
作業前	施設・設備、使用水、検収、学校給食従事者（服装、手洗い、健康状態）	第8票
作業中	下処理、調理時、使用水、保存食、配食	
作業後	配送・配膳、検食、給食当番、食器具・容器・器具の洗浄・消毒、廃棄物の処理、食品保管室	
便所		
調理室の立ち入り		
共同調理場受配校		

※ 校長又は共同調理場長は、学校給食調理場を検査するに当たっては、学校医、学校薬剤師等の協力を得て実施するとともに、設置者に検査結果を報告し、必要な措置を講じること。

(2) 給食関係書類の保存年数について

関係通知及び業務上作成した文書等は、所管の自治体の文書管理規定に定められた期間保存すること。

【学校給食関係文書の保存年数例】

分類	諸帳簿名	保存年数	分類	諸帳簿名	保存年数		
栄養管理	給食日誌	5	衛生管理	学校給食衛生管理基準に基づく記録に関する諸帳簿 ・定期及び日常点検票(第1～8票) ・検食簿 ・学校給食従事者個人別健康観察記録票 ・作業工程表 ・作業動線図 等	1		
	栄養管理関係文書(通知)等	3					
	献立表	1					
物資管理	物資出入帳	5	衛生管理関係文書(通知)等		3		
	検収票(簿)	5					
会計管理	収支予算書	5	施設・設備管理	学校給食施設設備台帳	永		
	収支決算書	5					
	学校給食費徴収簿	5					
	金銭出納簿(預貯金通帳)(小切手帳)	5	管理・運営等	開設届	永		
	支払請求書	5				報告書綴(控)	1
	支払領収書	5					
	仕入元帳	5					
	納品書	1					
	パン受払台帳(もしくは脱脂粉乳使用量が確認できるもの)	3					
	学校給食実施簿	5					

※ 保存年数は、その事件の完結した翌年から起算するものとする。

※ 書類の名称は一致しなくとも、それに代わるものは整備すること。

II 学校給食に関わる事故防止及び非常時の対応について

1 事故の未然防止について

学校での事故は、学校給食に限らず起きてはならないものである。特に、学校給食による事故が発生すると、事故にあった児童生徒の心身の健康被害ばかりでなく、社会的影響が大きく、学校給食の目的まで問われる事態になりかねない。

事故を防ぐには、これまでの事故の原因や予想される事故等を十分把握し、日常点検・安全点検を確実にを行い、問題点の解決を図り、事故の未然防止に対する教職員の意識を高める必要がある。

さらに、事故が発生した場合の被害を最小限に食い止める手立て、救急体制や緊急連絡体制を日頃から確立しておくことが重要である。

(1) 学校給食に関わる事故の種類や原因を知る

① 食中毒 (P. 124 通知参照)

近年発生している食中毒は、腸管出血性大腸菌やサルモネラのように細菌であっても少数の菌量で発症するものや、ノロウイルスのように食品中では増えず、人間の腸管内で増えて発症するものが増えている。これらの予防には、「菌を付けない」「菌を持ち込まない」対策が極めて重要である。また、腸管出血性大腸菌やノロウイルスのように、感染力が強く、感染症か食中毒かの判断のつきにくいものがある。調理従事者の健康管理はもとより児童生徒の日頃からの健康管理に努めることが重要である。食中毒(疑いを含む。)がある場合は、速やかな対処が必要である。

② 異物の混入(異臭等を含む。)(P. 125 通知参照)

給食調理場では、野菜等に混入した虫を含む異物の撤去、調理作業や料理の運搬中等に異物が混入しないように、物資の選定、検収、調理、配送、配食と各段階を通して注意することが重要である。

児童生徒に健康被害が想定される場合及び被害が広域にわたる可能性がある場合は、速やかに措置を講じ、市町村教育委員会を通じて岡山県教育庁保健体育課に報告すること。(P. 112 参考様式)

また、外部の者による異物混入事故を防止するため、食材や委託加工によるパン、米飯、めん、牛乳及び受配校の場合は、共同調理場から搬入されるものについて、喫食時まで施設等で保管すること。

※①②については、調理室内での衛生管理が特に重要である。衛生管理組織を確立し、適正に運用することで危険の回避に努めなければならない。

学校給食衛生管理基準

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

(6) 検食及び保存食等

① 検食

一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適切か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

③ 火傷やけが

給食の運搬中に手をすべらせたり、つまずいたりして火傷やけがをしたり、割れた食器でけがをする場合がある。給食準備の時間の係活動や廊下等の歩行、室内での過ごし方等について、落ち着いた雰囲気や秩序のある行動を確立することが必要である。

④ 食物アレルギー (P. 126 通知参照)

特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応である。学校給食においては、医師の診断による「学校生活管理指導表」に基づき、安全性を最優先とし、食物アレルギー対応委員会等により組織的に対応を行う。

⑤ 窒息事故（食に関する指導の手引—第二次改訂版—P232～233 参照）

過去には、パンの早食いや、白玉団子やプラムをそしゃくせず誤って飲み込んだことによる児童生徒の窒息事故が発生している。特に、水分の少ないものや思いがけず飲み込んでしまう可能性のある丸い形状のものは、咽頭部に詰まる可能性が高いため、十分な注意が必要である。

(2) 児童生徒の健康上の課題を具体的に把握する

食物アレルギー、病気による食事制限など健康上の課題を有する児童生徒については、その実態を把握し、適切な対応が求められる。

(3) 事故発生を未然に防止すること及び発生を見逃さない注意力と判断力をもつ

食中毒等の事故が発生した場合に被害を最小限に食い止めるためには、早期の対応が重要である。特に、食中毒の症状は、すぐに現れるもの、数時間あるいは数日経ってから現れてくるものがあるので、それを見逃さない注意力と判断力が必要である。

調理施設においては、食中毒を出さないことはもちろんであるが、異物の混入や健康被害には及ばないまでも、異臭などによりおいしく食べることができないものを提供することのないように、調理従事者全員の意識を統一することが必要である。

<学校において>

- ① 検食を適切に実施し、異常を発見したときには、児童生徒の喫食を中止する等速やかな対応がとれるよう体制を整備すること。
- ② 日頃から児童生徒の健康状態を把握するように努め、食中毒が疑われる場合は、速やかに学校医又は医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講じること。

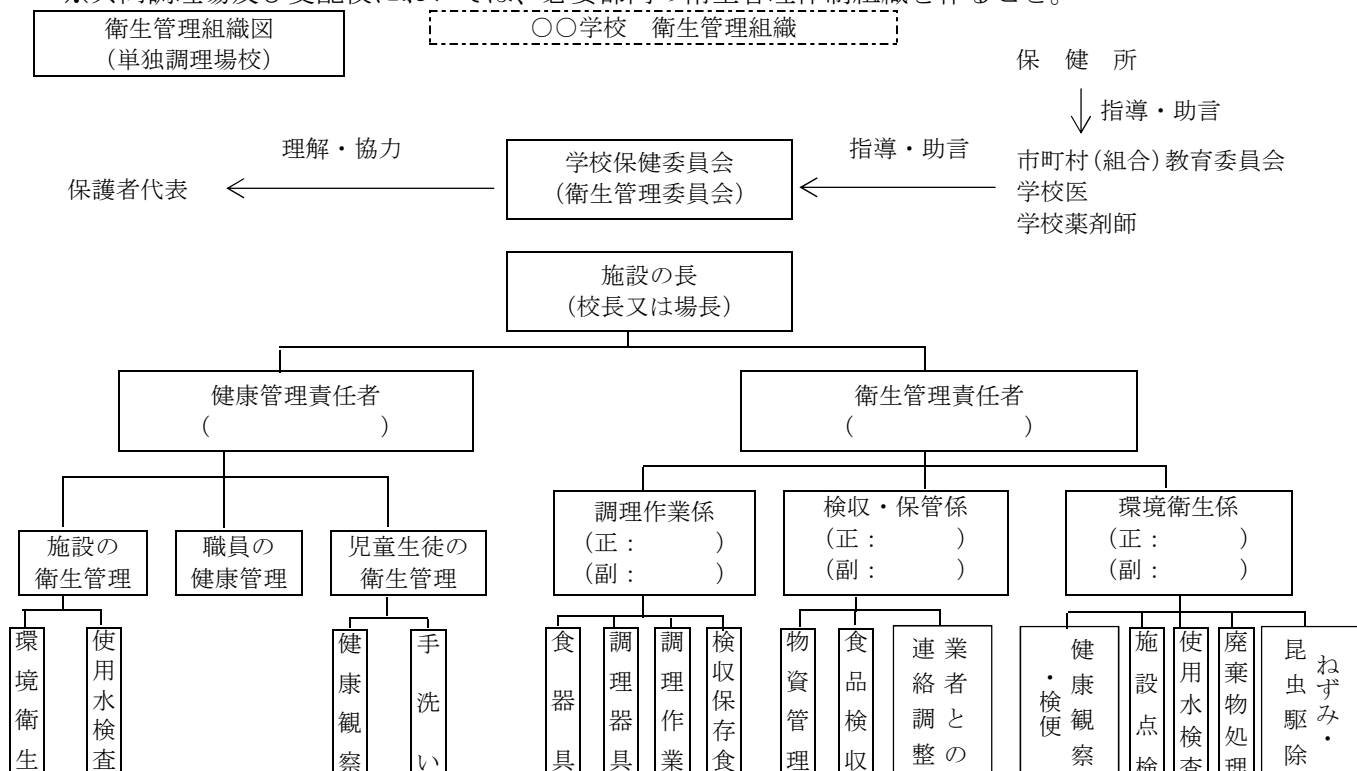
<単独調理場及び共同調理場において>

① 衛生管理体制の整備

衛生管理のための組織を作り、日頃から、関係者が連絡・連携し、協力することが大切である。また、学校給食関係者が、それぞれの責任を持って、与えられた部門の管理を行わなければならない。

【衛生管理組織図】 (例)

※共同調理場及び受配校においては、必要部門の衛生管理体制組織を作ること。



学校給食の衛生管理を徹底するため、学校保健委員会等を活用するなどの方法により、校長、共同調理場の長、学校医、学校薬剤師、学校歯科医、栄養教諭、学校栄養職員、保健主事、養護教諭等の教職員、保護者、関係保健所担当者等の専門家などが連携した体制を整備し、その適切な運用を図る必要がある。

② 衛生管理体制

衛生管理を徹底するためには、衛生管理に関する専門知識を有する者が、実際の調理の現場で、日常的に衛生管理や衛生指導を行うことが必要である。

学校給食衛生管理基準

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

(1) 衛生管理体制

- 一 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て定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、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して定めること。
- 二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

③ 物資の選定

教育委員会等は、物資選定のための委員会を設け、栄養教諭等や保護者、その他の関係者の意見が十分尊重されるとともに、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言・協力を受けられるような仕組みを整えること。

④ 食品の検収と保管

検収責任者は、食品の納入に原則立ち会い、検収を確実に実施すること。異常を発見したときは、衛生管理責任者に直ちに報告し、適切な処置を速やかに行うこと。

また、調理作業中においても異物、異臭等にも注意し、異常を発見したときは、衛生管理責任者に直ちに報告し、適切な処置を速やかに行うこと。

食品の保管については、物資倉庫等の清掃に努めるとともに、温度管理の必要なものについては、冷凍庫・冷蔵庫で保管を行うこと。また、外部からの侵入者に対しては施錠を行い、衛生害虫については、定期的な消毒や侵入を防ぐ手立てを講ずること。

⑤ 定期の食品検査

教育委員会等は、学校給食用食品について、その安全性を計画的に確認するため、原材料及び加工食品について、定期的に微生物検査、理化学検査を実施する必要がある。所管の学校で1年間に少なくとも1校は実施するよう計画的に行うこと。

⑥ 定期及び日常の衛生

検査別表に定める点検の実施 (P. 102)

⑦ 給食従事者の健康管理と衛生管理

給食関係職員は、月2回の検便を実施するとともに、日頃から健康管理について留意すること。調理に従事する前に確実な健康チェックを実施し、異常が発見された場合は、衛生管理責任者に直ちに報告し、適切な処置を速やかに行うこと。

⑧ 食中毒菌の保菌者が確認された場合、校長、共同調理場の長は次のような処置をすること。

○食中毒菌が検出された場合

- ア 保菌者を調理作業に従事させないこと。
- イ 保健所、学校医等に相談して指示に従うこと。

【就業制限】

公立学校給食調理員、県立学校における寄宿舎、食堂等の関係者に当てはまる。

【コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフスの患者または病原体保有者】

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律において、3類感染症と定義されている疾病の患者又は保有者は、飲食物の製造、販売、調整又は取り扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事することができない。ただし、就業制限の適用範囲が、いたずらに拡大することのないように留意すること。

腸管出血性大腸菌については、ベロ毒素産生性の病原体保有者に限る。ただし、集団発生事例に際しては、初期事例においてベロ毒素産生性が確認されている場合、同菌型による症例については、ベロ毒素産生性であるとみなして差し支えない。

同じ職場内であっても、直接食品に接触する業務以外に従事することは差し支えない。ただし、調理室内でまん延しないよう、用便後の手洗いの徹底や調理室内、共用する部分については、適切な消毒等衛生管理に十分配慮すること。

就業制限は、菌が陰性となった時点で、適用対象から除外される。

【ノロウイルス感染者が認められた時】（学校給食衛生管理基準）

ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるように努めること。

⑨ 学校給食従事者の喫食について（平成 29 年 8 月 25 日付け、29 初健食第 19 号「学校給食衛生管理基準の取扱いについて」）

学校給食従事者が施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の改善と食育の推進に資するものであることから、当該施設内で喫食することが望ましいが、試食担当者を限定するなど食中毒が発生した場合の原因究明に支障を来さない措置を講じること。なお、調理員が少数の場合等、試食担当者を限定することにより給食の円滑な実施に支障が生じる場合はこの限りではないが、いずれの場合においても、毎日の健康調査及び月 2 回以上の検便検査の措置を講じること。

(4) 教職員の危機管理意識を高める

事故を未然に防ぐには、児童生徒に毎日接している担任をはじめ全教職員が事故に対する意識を高めるための研修の機会を設けたり、管理職は、教職員に事故の種類や原因を理解させ、同じ事故が二度と発生しないように対策を講じるなど潜在的な事故の危険性を予測する感性や能力を高めることが必要である。

2 感染症・食中毒（疑いを含む。）及び健康被害が予測される事故発生時の対応

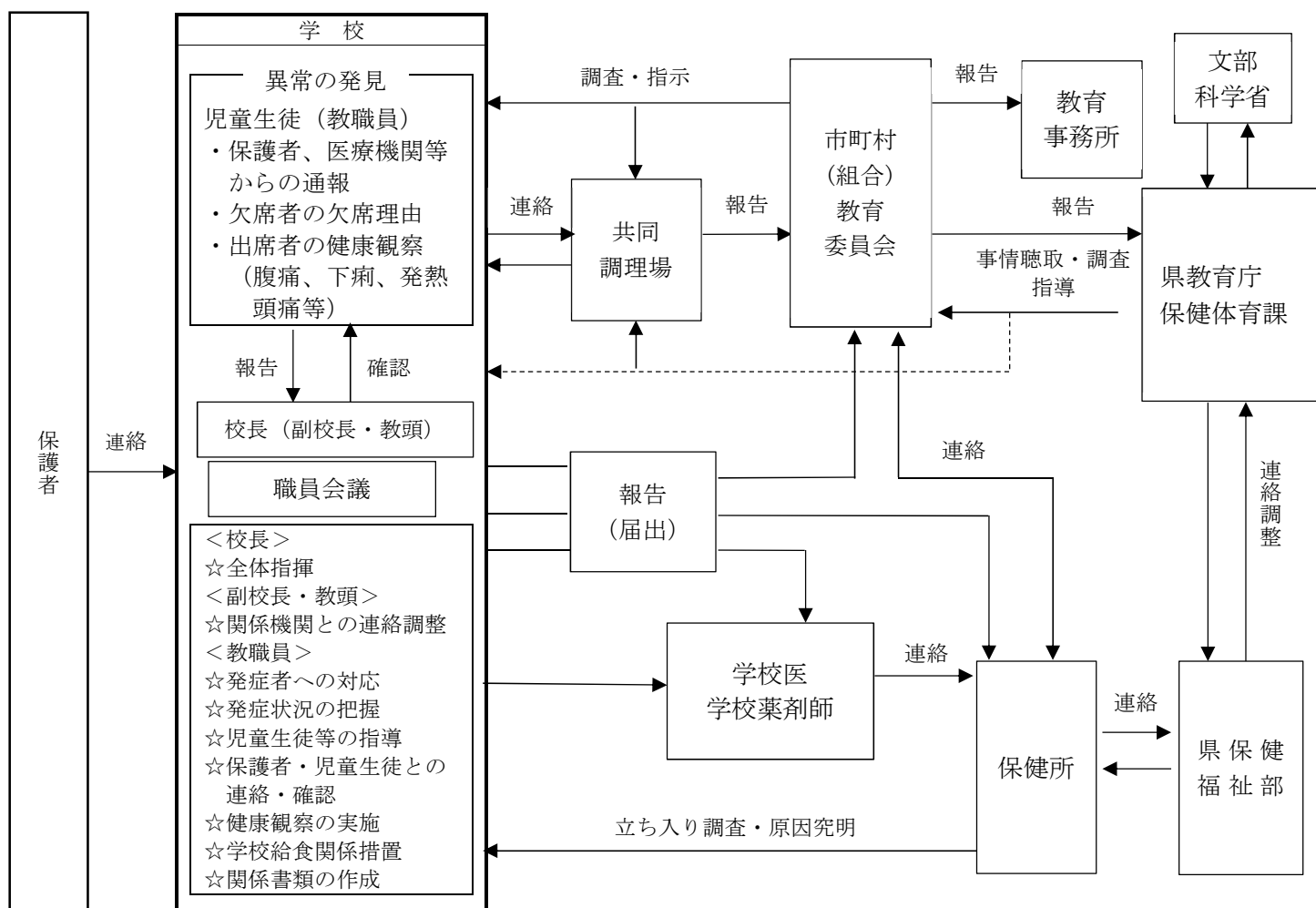
感染症・食中毒（疑いを含む。）が発生した場合及び健康被害が予測される場合は、次により迅速な対応が必要である。

(1) 事故発生時の対応における注意事項

＜学校の対応＞

- ① 事故発生と状況の把握、必要に応じて救急処置する。
- ② 保護者への連絡とかかりつけの病院を確認する。
- ③ 必要に応じて救急車の手配又は病院へ搬送する。
- ④ 必要に応じて所管の教育委員会へ報告する。（健康被害の拡大等重大事案が予測される場合は、緊急連絡体制組織図に基づき、速やかに対処にあたる。）
- ⑤ 食中毒等緊急対策が必要なものについては、校長、副校長、教頭、教務主任、学級担任、養護教諭、栄養教諭等の教職員、学校医、市町村（組合）教育委員会、管轄の保健所、共同調理場等関係機関へ連絡する。
- ⑥ 校長は、校内対策会議を招集し、対策にあたる。

感染症・食中毒（疑いを含む。）等事故発生時の緊急連絡体制



- ⑦ 「学校における感染症・食中毒（疑い）発生状況報告書」「別紙4-1（P.110）」により、市町村（組合）教育委員会は、直ちに県教育委員会あてFAXで報告する。
- ⑧ 状況により、学校医等と相談の上、臨時休業の措置を速やかにとる。
- ⑨ 校長は、発生状況等を時系列で把握し、設置者である教育委員会、管轄の保健所、その他関係機関に対して、随時報告し指示を仰ぐ。また、教育委員会への報告は、終了するまで継続して行う。
- ⑩ 腸管出血性大腸菌およびノロウイルス等二次汚染が考えられる場合、校内の消毒等の対策を早急実施する。
- ⑪ 児童生徒の安全の確保と保護者への連絡と説明を行う。

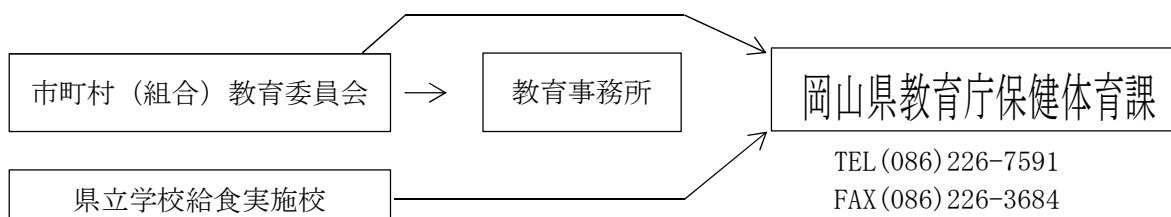
＜単独調理場及び共同調理場において＞

- ① 共同調理場の長は、報告のあった事故が他の受配校にも関係が予見される場合は、速やかに連絡をとり、適切な処置にあたる。
- ② 市町村（組合）教育委員会の指示を仰ぎ、関係書類を速やかに市町村（組合）教育委員会に提出する。（提出書類はP.109参照）
- ③ 共同調理場の長は、食中毒（疑いを含む。）の場合、速やかに給食を停止し、各学校の状況を随時把握し、教育委員会とともにその対処にあたる。
- ④ 給食施設の長は、管轄の保健所および設置者である教育委員会の指示を仰ぎ、拭き取り検査等の実施を受けた後、清掃や消毒等適切な処置にあたる。
- ⑤ 給食関係職員は、管轄の保健所および設置者である教育委員会の指示を仰ぎ、検便の実施、拭き取り検査等により原因究明のための処置にあたる。
- ⑥ 給食再開に際しては、施設の安全や調理従事者の健康を確認の後、管轄の保健所および設置者である教育委員会の指示を仰ぐ。

3 学校における食中毒（疑い）発生時の市町村（組合）教育委員会の対応について

(1) 学校及び共同調理場からの報告受理後の対応

【連絡体制の整備】 詳細把握後速やかに連絡（第1報は、できるだけ早い段階で）



※ 学校から教育委員会までの連絡体制と状況の把握等は、各学校と協議し適切に対処できるようにしておく。

(2) 学校及び共同調理場に関係資料の提出を求める。（①～⑯を県保健体育課に速やかに提出する。）①～⑯の書類をもって、保健所等と対応にあたる。

- ① 学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告「別紙4-1（P.110）」
- ② 献立表（使用食品を記載したもの）2週間分
- ③ 学年ごとの児童生徒数と教職員の患者数の状況（毎日）
- ④ 調理作業工程表
- ⑤ 作業動線図
- ⑥ 温度記録簿
- ⑦ 給食物資検収票
- ⑧ 検食簿
- ⑨ 学校給食従事者の検便検査結果
- ⑩ 学校給食従事者の個人ごとの健康観察記録
- ⑪ 学校給食日常点検票
- ⑫ 発生の経過を時系列にまとめたもの
- ⑬ 保健所の指示事項
- ⑭ 学校医等の指示事項
- ⑮ 調理室の平面図
- ⑯ 保存食記録簿
- ⑰ その他（指示によるもの）

※ いつでも提出ができるよう整備されているか確認をしておく。

(3) 感染が終えんするまで毎日、学校における感染症・食中毒等の発生状況報告「別紙4-2（P.111）」にて報告を求める。

学校給食衛生管理基準

(別紙4-1)

学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
学 校 名 (共同調理場名)		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 (共同調理場方式のみ記入)						
食 中 毒 等 の 発 生 状 況	発 生 日 時	令和 年 月 日 (曜日) (時 分)				
	発 生 場 所					
	児 童 生 徒 数	男	女	計	備 考	
	患 者 等 数 年 月 日 現在	区 分	男	女	計	備 考
		患 者 数				
		うち 欠席者数				
		うち 入院者数				
		うち 死亡者数				
	主 な 症 状					
発 生 原 因 (判明している場合記入)						
献 立 表	(食中毒等発生前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総計を記入し、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 病 ・ 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	区分学年	児童生徒等数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数			備考
			男	女	計	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総計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。

〇〇教育委員会教育長 殿

学校名
校 長

異 物 混 入 事 故 報 告 書 (例)

1 異物混入発見日時	年 月 日 () 時 分ごろ
2 異物の発見場所・発見者	
3 異物の状態 (種別・形状・寸法)	
<p>4 事故の状況 (誰がどのような状況で発見し、どのような状態で混入されているかなど)</p> <p>(1) 異物混入を発見するまでの経過</p> <p>(2) 異物混入の状態</p>	
5 異物混入による被害の状況	
6 事故発生後の学校の対応	
7 再発防止に向けての方策等	

4 防火の意識と対応について

学校給食調理場は、ガスや電気などを熱源として使用している。日ごろからの点検と正しい操作に努め、火災などの事故が発生しないよう注意して作業にあたる。万が一、火災などが発生した場合は、市町村（組合）教育委員会を通じて速やかに県教育委員会及び関係機関等に報告を行うこと。

5 参考資料

- 1 学校給食従事者個人別健康観察記録票（例）
- 2 給食当番（教職員含む）健康観察票（例）
- 3 調理場温度・湿度確認表（例）
- 4 検収・下処理・調理・保存食 冷蔵・冷凍庫温度記録表（例）
- 5 食品加熱・冷却記録票（サラダ・和え物等）（例）
- 6 水質検査表（例）
- 7 検収票（例）
- 8 検食簿（例）
- 9 保存食の記録簿（例）

学校給食従事者個人別健康観察記録票（例）

年 月 日 氏名

	月		火		水		木		金		月		火		水		木		金		月		火		水	
	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日
本人 健康状態	①	下痢をしていない。																								
	②	発熱をしていない。																								
	③	腹痛をしていない。																								
	④	嘔吐をしていない。																								
	⑤	手指、顔面に傷はない。（注1）																								
	⑥	手指、顔面にできものはなし。（注1）																								
	⑦	感染症の感染、またはその疑いはなし。																								
家族 健康状態	①	下痢をしていない。																								
	②	発熱をしていない。																								
	③	腹痛をしていない。																								
	④	嘔吐をしていない。																								
	⑤	感染症の感染、またはその疑いはなし。																								
確認者印																										

備考

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。
週の初めは、休日の状況も確認すること。

※項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐ。指示や対応事項を記録すること。

給食当番（教職員含む）健康観察票（例）

年 月 日 学校名 _____ 学年 _____ 組 _____

	月					月					月				
	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月
給食当番名															
① 全員下痢をしていない。															
② 発熱、腹痛、嘔吐していない。															
③ 清潔なエプロン、マスク、帽子をつけている。															
④ つめは短くきまっている。															
⑤ 手はきれいに洗っている。															
確認者印															

	月					月					月				
	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月
給食当番名															
① 全員下痢をしていない。															
② 発熱、腹痛、嘔吐していない。															
③ 清潔なエプロン、マスク、帽子をつけている。															
④ つめは短くきまっている。															
⑤ 手はきれいに洗っている。															
確認者印															

注意事項：下痢、発熱、おう吐等の症状のある人がいたら、給食当番はさせないでください。
学級担任が実施してください。（月末には、保健室に提出してください。）

調理場温度・湿度確認表（例）

年 月 場所：検収・保管・下処理・調理・洗浄

日	曜日	8 : 30		10 : 00		12 : 00		確認者	備考
		温度	湿度	温度	湿度	温度	湿度		
	月	℃	%	℃	%	℃	%		
	火	℃	%	℃	%	℃	%		
	水	℃	%	℃	%	℃	%		
	木	℃	%	℃	%	℃	%		
	金	℃	%	℃	%	℃	%		
	月	℃	%	℃	%	℃	%		
	火	℃	%	℃	%	℃	%		
	水	℃	%	℃	%	℃	%		
	木	℃	%	℃	%	℃	%		
	金	℃	%	℃	%	℃	%		
	月	℃	%	℃	%	℃	%		
	火	℃	%	℃	%	℃	%		
	水	℃	%	℃	%	℃	%		
	木	℃	%	℃	%	℃	%		
	金	℃	%	℃	%	℃	%		
	月	℃	%	℃	%	℃	%		
	火	℃	%	℃	%	℃	%		
	水	℃	%	℃	%	℃	%		

検収・下処理・調理・保存食 冷蔵・冷凍庫温度記録表（例）

年 月

日	曜日	8 : 30	10 : 00	16 : 00	確認者	備考
	月	℃	℃	℃		
	火	℃	℃	℃		
	水	℃	℃	℃		
	木	℃	℃	℃		
	金	℃	℃	℃		
	月	℃	℃	℃		
	火	℃	℃	℃		
	水	℃	℃	℃		
	木	℃	℃	℃		
	金	℃	℃	℃		
	月	℃	℃	℃		
	火	℃	℃	℃		
	水	℃	℃	℃		
	木	℃	℃	℃		
	金	℃	℃	℃		
	月	℃	℃	℃		
	火	℃	℃	℃		
	水	℃	℃	℃		
	木	℃	℃	℃		
	金	℃	℃	℃		
	月	℃	℃	℃		
	火	℃	℃	℃		
	水	℃	℃	℃		

※ 異常があった場合、すぐに管理者（所長）に連絡すること。

食品加熱記録票(例)

年 月 日 ()

献立名				
	設定温度	平均温度	一回加熱量	油の使用回数
揚げ物機	℃			
スチコン	℃			
焼き物機	℃			

	時間	温度	温度	温度	温度確認担当者名	学校名	備考
中心温度	:	℃	℃	℃			
	:	℃	℃	℃			
	:	℃	℃	℃			
	:	℃	℃	℃			
	:	℃	℃	℃			
	:	℃	℃	℃			
	:	℃	℃	℃			
	:	℃	℃	℃			

食品加熱・冷却記録票（サラダ・和え物等）（例）

年 月 日（ ）

献立名							
	1 回目		2 回目		3 回目		
担当者							
加熱開始時間	:		:		:		
確認時の中心温度	サンプルA	℃	サンプルA	℃	サンプルA	℃	
	サンプルB	℃	サンプルB	℃	サンプルB	℃	
	サンプルC	℃	サンプルC	℃	サンプルC	℃	
	確認者		確認者		確認者		
加熱終了時間	:		:		:		
※水冷時確認事項	時間						
	水温 ℃						
	残留塩素濃度 mg/L						
	確認者						
冷却開始時間	:		:		:		
冷却後の中心温度	サンプルA	℃	サンプルA	℃	サンプルA	℃	
	サンプルB	℃	サンプルB	℃	サンプルB	℃	
	サンプルC	℃	サンプルC	℃	サンプルC	℃	
	確認者		確認者		確認者		
冷却終了時間	:		:		:		
冷却後保管温度	℃		℃		℃		
配缶開始時間	:		:		:		
配缶時の中心温度	サンプルA	℃	サンプルA	℃	サンプルA	℃	
	サンプルB	℃	サンプルB	℃	サンプルB	℃	
	サンプルC	℃	サンプルC	℃	サンプルC	℃	
	確認者		確認者		確認者		
配缶終了時間	:		:		:		

検食簿（例）

年 月 日 ()	検食者氏名			検食時間	:	
献立名						備考
味付け	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
色、形態、香りなど	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
一食分の量	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
温度（加熱・冷却）	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
異味、異臭の有無	有・無	有・無	有・無	有・無		
異物混入の有無	有・無	有・無	有・無	有・無		
所見						

年 月 日 ()	検食者氏名			検食時間	:	
献立名						備考
味付け	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
色、形態、香りなど	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
一食分の量	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
温度（加熱・冷却）	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良		
異味、異臭の有無	有・無	有・無	有・無	有・無		
異物混入の有無	有・無	有・無	有・無	有・無		
所見						

教保健第382号
平成30年3月9日

県立学校給食実施校長
市町村（組合）教育委員会教育長 殿
（指定都市を除く。）

岡山県教育委員会教育長
（公印省略）

学校給食における衛生管理の徹底について（通知）

平素から、学校給食、学校保健の充実に御尽力いただいておりますことに感謝申し上げます。

さて、新聞等で御承知のとおり、この度、本県におきまして、学校給食を原因とする食中毒が発生しました。

つきましては、再発防止を図るため、学校給食調理施設におきましては、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）に照らし、特に次の留意事項に注意しながら、衛生管理の徹底をお願いします。

また、学校給食の実施に関しては、学校給食調理場のみならず、教室やランチルーム等においても、二次感染の予防対策を実施するとともに、児童生徒への正しい手洗いの指導等、衛生管理を徹底するようお願いします。

記

1 留意事項

(1) 学校給食調理場

ア 学校給食従事者（家族を含む）の健康状態は、適切に管理し、記録すること。下痢やおう吐のような症状がある場合には、速やかに衛生管理責任者へ報告し、調理に直接従事することを控えること。

イ 学校給食従事者の検便については、大量調理施設衛生管理マニュアルⅡの5.（4）③も参考に、ノロウイルスの検便検査に努めること。

ウ 作業開始前及び用便後等、「学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年文部科学省）」に従い、十分な手洗いを行うこと。

エ 加熱調理を基本とし、85℃で90秒以上加熱されていることの確認・記録を厳守すること。

オ 学校給食従事者専用トイレは、前室を備えた洋式とし、個室内に手洗い設備を設置すること。また、毎日調理終了後に清掃し、次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いて消毒すること。

カ 食中毒が疑われる場合は、速やかに県教育庁保健体育課に報告すること。

(2) 校内（教室・ランチルーム等）

ア 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認・記録すること。

イ 児童生徒に配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うように指導すること。

ウ おう吐物の安全な処理方法を校内全教職員で共通理解すること。特に、児童生徒のおう吐物のため汚れた食器具については、学校給食従事者以外で消毒を行うなど衛生的に処理をした後、調理場に返却し、その旨を明示すること。

エ トイレに専用の履物を整備するなどし、ウイルス等による二次感染を防ぐこと。

2 参考資料

「ノロウイルスによる食中毒に要注意！！」（岡山県・保健所）

保健第354号
令和2年2月21日

県立学校給食実施校長
市町村（組合）教育委員会教育長 殿
（指定都市を除く。）

岡山県教育庁保健体育課長
（公印省略）

学校給食における安全・安心の確保について

平素から、安全・安心な学校給食の提供に御尽力いただき感謝申し上げます。
さて、学校給食への異物混入防止については、日頃から細心の注意を払い対応いただいているところですが、2月に入り県内において異物混入に関する事案が連続して発生し、報道発表されたことにより、県民からの学校給食への信頼性が損なわれることを大変危惧しているところです。
つきましては、改めて異物混入防止対策のポイントをお知らせしますので、防止対策について再度確認いただき、安全・安心な学校給食の提供に万全を期すようよろしくお願い申し上げます。

記

- 1 給食調理場では、異物が混入しないように、特に、次の点に細心の注意を払うこと。
 - ・ 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保ち、指輪等は必ずはずす、ポケットの中には何も入れないなど、異物が調理室内に持ち込まれることのないよう留意する。
 - ・ 調理従事者の服装等の目視確認を複数で行うとともに、使い捨て手袋等破損しやすいものについて、使用後には必ず破損がないか確認する。
 - ・ 食品の検収時には、納入業者の立ち会いのもと、検収責任者による品質や異物混入についての確認を徹底し、不備がある場合には、納入業者への指導を徹底する。
 - ・ 調理機器や洗浄用の用具等について、使用前、使用後に必ず点検し、破損や欠落等による混入を防ぐとともに、点検ポイント等を場内に掲示し注意喚起を図る。
 - ・ 防虫対策のため、扉の開閉等を速やかに行う。
 - ・ 調理作業中には、下処理及び全ての調理工程で複数の調理従事者による目視点検を徹底するとともに、配缶時には再度異常がないか確認し、すぐに蓋をする。
- 2 外部の者等による異物混入事故を防止するため、喫食時まで保管場所の施錠等により適切に管理すること。
- 3 日頃から、異物混入等発生時の対応や給食調理場と学校との連絡体制等について確認するとともに、事案発生時には、必要に応じて、保健所等の指示や調査に従うこと。
- 4 児童生徒に健康被害が発生あるいは想定される場合は、速やかに必要な措置を講じるとともに、市町村教育委員会を通じて岡山県教育庁保健体育課に報告すること。
また、報道発表する場合、関係資料等により報告すること。

保健第433号
平成28年3月24日

市町村(組合)教育委員会教育長
県立学校長 殿

岡山県教育庁保健体育課長
(公印省略)

岡山県学校給食等における食物アレルギー対応方針について

平素から、健康教育行政の充実のために御尽力をいただき、厚く御礼を申し上げます。

さて、学校給食における食物アレルギー対応については、文部科学省監修の下、公益財団法人日本学校保健会が平成20年に発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき対応することとなっています。

また、平成24年12月に食物アレルギーを有する児童が学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなる事故が発生し、その後、文部科学省において再発防止のための検討が進められ、平成27年3月には「学校給食における食物アレルギー対応指針」が示されました。その中で、別紙「給食における食物アレルギー対応に関する連携の流れ」のとおり、国、教育委員会、学校など関係する各機関がそれぞれ主体的に取り組むべき事項が記されました。

つきましては、本県においても、県としての対応方針を別紙のとおり定めましたので、本方針をもとに、県及び市町村の教育関係者、医療関係者、消防関係者等が連携し、食物アレルギー対応について対策の徹底を行い、食物アレルギー事故防止に向けて全教職員が共通理解のもと組織的な対応が行えるよう校内体制を整備するようお願いします。

なお、本県対応方針は、学校給食を提供していない学校においても、家庭科や宿泊行事など食材・食物を扱う活動等について基本的な考え方を適応することが必要な為、遺漏なきよう願います。

また、各市町村(組合)教育委員会におかれましては、貴管下の学校及び調理場への周知を図るとともに、食物アレルギー対応マニュアル等について見直しをお願いします。

岡山県学校給食等における食物アレルギー対応方針

食物アレルギー等がある児童生徒への対応は、文部科学省監修のもと、平成20年に公益財団法人日本学校保健会が発行した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき実施することとされている。

今般「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月文部科学省）が示されたことを受け、本県においても、県及び市町村の教育関係者、医療関係者、消防関係者等が連携し、食物アレルギーの対応を進めていくとともに、食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的に本方針を定める。

第1 目的

県及び市町村の教育関係者、医療関係者、消防関係者等が連携し、食物アレルギーの対応を進めていくとともに、食物アレルギー事故防止の取組を促進する。

第2 基本的な考え方

1 目標

アレルギーを有する児童生徒においても、給食時間を安全かつ楽しんで過ごすことができる。

2 原則

1) 食物アレルギーを有する児童生徒への給食提供

(留意事項)

- ・ 安全・安心な給食を提供する。
- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立った対応を行う。
- ・ すべての教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーを正しく理解する。

2) 食物アレルギー対応委員会等による組織的な対応

(留意事項)

- ・ 学校長、調理場長（所長）のリーダーシップのもとに、組織を整備する。
- ・ すべての教職員の役割を明確にして、当事者意識を高める。
- ・ 校内の食物アレルギーに関する調整、管理、決定等を行う。
- ・ 学校の実情に応じた緊急時対応マニュアルを作成し、校内体制を整備する。

3) 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づく、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出

(留意事項)

- ・ ガイドラインによる対応を基本とする。
- ・ 学校生活管理指導表の提出を必須とし、対応すべき児童生徒を限定する。
- ・ 対象者を限定することで、安全・安心な給食を実現する。

4) 原則、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）

(留意事項)

- ・ 対応する児童生徒を限定する。
- ・ 対応する食品数を減らす。
- ・ 複雑・過剰な対応をしない。

5) 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑みた対応

(留意事項)

- ・ 無理な（過度に複雑な）対応はしない。

6) 保護者並びに関係機関等との連携

(留意事項)

- ・ 保護者からの対応すべき児童生徒の情報収集及び相互理解・情報共有を図る。
- ・ 主治医並びに医師会との連携を図り、「学校生活管理指導表」の適切な運用に努める。
- ・ 消防関係者との連携を密にし、緊急時対応に備える。
- ・ 学校間での情報共有に努め、進学・転学等に備え、リスク管理を行う。

7) 県教育委員会の対応

(留意事項)

- ・ 各市町村教育委員会及び各学校・調理場の対応実施状況を把握する。

8) 学校給食を提供していない学校での対応

(留意事項)

- ・ 学校給食を提供していない学校においても、家庭科・宿泊行事など、食材・食物を扱う活動等について、本方針における食物アレルギー対応の基本的な考え方を適応する。

< 参考文献 >

分類	文 献 名	発 行 者	発行年
学校給食	学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》	(公財) 日本学校保健会	令和 2 年
	食に関する指導の手引ー第二次改訂版ー	文部科学省	平成 31 年
	栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育	文部科学省	平成 29 年
	岡山県立学校における食物アレルギー対応の手引	岡山県教育委員会	平成 29 年
	学校給食における食物アレルギー対応指針	文部科学省	平成 27 年
	学校給食調理従事者研修マニュアル	文部科学省	平成 24 年
	学校給食衛生管理基準の解説	独立行政法人 日本スポーツ振興センター	平成 23 年