

保健第406号
令和2年3月30日

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

岡山県教育庁保健体育課長
（公印省略）

学校給食従事者におけるマスクの着用及び手指の消毒について

このことについて、令和2年3月26日付けで、文部科学省から別添写しのとおり通知がありましたので、適切に対応するようお願いいたします。

使い捨てマスクの代わりに布マスクを使用する場合には、適切な洗浄・消毒をお願いします。また、消毒用アルコールが入手困難な場合には、手指の洗浄（特に指先、爪周辺）を徹底し、使い捨て手袋の適切な着用をお願いします。

なお、布マスクの洗浄等について、関係するマニュアルの該当箇所を以下に示しておりますので、参考としてください。

市町村（組合）教育委員会におかれましては、貴管内の学校・共同調理場等への周知をよろしくお願いします。

【参考】

○布マスクの洗浄について（別添1）

調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成22年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課） P.30

○使い捨て手袋の使用について（別添2）

調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成22年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課） P.34～35

○手指の洗浄について

学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）

【本件担当】

岡山県教育庁保健体育課

健康・安全教育班

指導主事（主幹） 鈴木 美穂

TEL 086-226-7591



事 務 連 絡
令和 2 年 3 月 2 6 日

各都道府県・指定都市教育委員会学校給食主管課
文部科学大臣所轄学校法人担当課
各都道府県私立学校主管課
附属学校を置く各国公立大学法人事務局 御中
構造改革特別区域法第 1 2 条第 1 項の認定
を受けた地方公共団体の学校設置会社担当課

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

学校給食従事者におけるマスクの着用及び手指の消毒について

令和 2 年 3 月 2 5 日付で、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長から、各都道府県、保健所設置市及び特別区の衛生主管部（局）長宛てに、「食品等事業者によるマスクの着用及び手指の消毒について」（薬生食監初0325第 1 号）が通知されています。

上記通知の趣旨を踏まえ、今般の新型コロナウイルス感染症の発生に伴いマスク及び消毒用アルコールが不足している状況においては、学校給食従事者について下記のとおり取り扱うこととしますので、適切に御対応いただくようお願いします。

については、各都道府県教育委員会学校給食主管課におかれては、域内の市区町村教育委員会及び所管の学校に対して、各都道府県私立学校主管課におかれては、所轄の小学校、中学校、中等教育学校、夜間課程を置く高等学校、特別支援学校及び学校法人に対して、各指定都市教育委員会及び各国公立大学法人におかれては、その管下の学校に対して、構造改革特別区域法第 1 2 条第 1 項の認定を受けた地方公共団体におかれては、所轄の学校設置会社を通じて設置する小学校に対し周知くださるようお願いします。

記

1 マスクについて

調理及び配食を行う学校給食従事者がマスクを着用するのは、口からの飛沫や鼻腔の微生物が手指や食品に付着し食品等を汚染するのを防ぐためであり、紙マスク等の使い捨てのマスクである必要はなく、布マスク等当該目的を達成できる機能を有するものを代替して差し支えないこと。

2 アルコールについて

学校給食の調理に当たっては、次に定める場合に手指の洗浄及び消毒が必要とされているところ、消毒用アルコールが入手困難な場合は、手指の洗浄を徹底するとともに使い捨て手袋を着用するなどにより、衛生管理を確保すること。

- ・作業開始前
- ・用便後
- ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前
- ・食品に直接触れる作業の開始直前
- ・生の食肉類，魚介類，卵，調理前の野菜類等に触れ，他の食品及び器具等に触れる前

【本件連絡先】

文部科学省初等中等教育局
健康教育・食育課学校給食係
電話：03(5253)4111（内線 2694）
E-Mail：shoku@mext.go.jp



事 務 連 絡
令和 2 年 3 月 25 日

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 御中

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

食品等事業者によるマスクの着用及び手指の消毒について（情報提供）

平素より厚生労働省の食品安全行政の推進につきまして御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

今般、標記について、別添のとおり厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長名で各都道府県等衛生主管部（局）長あてに通知を発出いたしましたので、今後の執務の参考のため情報提供します。



薬生食監発 0325 第 1 号
令和 2 年 3 月 25 日

各
都道府県
保健所設置市
特別区
衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

食品等事業者によるマスクの着用及び手指の消毒について

食品等事業者が実施する衛生管理の実施については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。）第 50 条第 2 項の規定に基づき条例により定められる衛生管理の基準において、マスクの着用及び手指等の消毒の実施が求められている場合が多くあるものと承知しています。

今般の新型コロナウイルス感染症の発生に伴い、マスク及び消毒用アルコールが不足している状況であることを踏まえ、食品等事業者のマスクの着用及び手指等の消毒については、食品衛生上の危害の発生防止に十分留意しつつ、下記に掲げる事項を貴管下の食品等事業者に迅速に周知し、適切に指導いただくようお願いします。

記

1 マスクについて

- (1) マスクの着用については、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品の製造・加工施設において未包装の調理済食品を取り扱う等食品衛生上のリスクの高い作業に従事する者がマスクを着用していれば差し支えなく、全ての従業員に対してその着用を求めるものではないこと。このため、マスクが不足している場合は、食品衛生上のリスクの高い作業に従

事する者に優先的にマスクの着用を求め、必要な衛生管理を確保すること。

- (2) 食品等事業者が着用するマスクは、くしゃみ又は咳の飛沫を防ぐ等食品衛生上の危害の発生を防止することに資するものであれば、紙マスク等の使い捨てのマスクである必要はなく、布マスク等くしゃみ又は咳の飛沫を防ぐ目的を達成できる機能を有するものを代替して差し支えないこと。

2 アルコールについて

- (1) 手指の消毒が必要なときは、用便後、生鮮の原材料や加熱前の原材料を取り扱う作業を終えた後等食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な場合であること。また、必要に応じて使い捨て手袋を着用するなどにより、衛生管理を確保すること。
- (2) 施設設備及び機械器具の消毒においても、次亜塩素酸ナトリウム（0.05%以上）、熱湯蒸気等により消毒を行うことが可能であること。

3 その他

1及び2に掲げる事項は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）による衛生管理基準（以下「新基準」という。）と整合的であり、新基準が適用される期日（令和3年6月1日）以降も同様の運用を行うことが可能であること。

（問い合わせ先）

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

担当：福島、奥藤、中村、福田

TEL：03-3595-2337

第3章 マスク、手袋等の洗浄・消毒マニュアル

1. 布マスク、使い捨てマスク



【使用目的】

- ・口や鼻の細菌やウイルスなどの微生物が手指や食品に付着するのを防ぐ。
- ・くしゃみをした際、細菌やウイルスなどの微生物の飛散を防ぐ。

【装着のポイント】

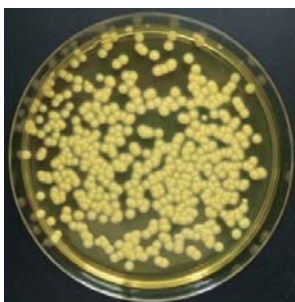
- ・鼻や口を覆う。
- ・白衣を着用する際には、マスクも装着する。
- ・作業が終了したら、使い捨てマスクは廃棄する（布マスクは洗浄・消毒する）。

〈装着時の注意〉

独立行政法人日本スポーツ振興センターの拭取り検査によれば、学校給食従事者の鼻腔検査では、黄色ブドウ球菌が14.6%検出されている。

※鼻腔から手、手から食品への汚染を防止するためにも、鼻まで覆って装着することが大切である。

※調理中は装着中のマスクには触れない。触れたら手洗いをする必要がある。



鼻腔内の
黄色ブドウ球菌



鼻がマスクから出ている

〈布マスクの洗浄方法〉

- ①専用のバケツに湯と洗濯用洗剤を入れ、その中で揉み洗いをする（特に、内側の口や鼻にあたる部分をていねいに揉み洗いする）。
- ②流水ですすぐ。
- ③専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間浸漬する。
- ④流水で十分すすぐ。
- ⑤水気をよく切った後、衛生的な場所に吊して乾燥させる。
- ⑥個別に小さなビニール袋に入れ、衛生的な専用容器で保管する。



3. ゴム手袋、使い捨て手袋の使用

手袋を使用しているので安心であるという意識から、手袋を常時使用したり、手洗いがおろそかになったり、不適切な手袋の使用が多く見られました。ゴム手袋、使い捨て手袋の使用について確認してみましょう。

- Q1** 「学校給食衛生管理基準」から「使い捨て手袋の使用」が削除されていますが、使い捨て手袋は使用してはいけないのですか。
- A1** 使い捨て手袋の使用を禁止しているわけではありません。これは、手袋を使用していれば安心であるという意識から、調理作業中の手洗いがおろそかになっていることが多く見られたからです。基準においても「調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。」と明記されています。
- Q2** ゴム手袋と使い捨て手袋の使い分けはどうしたらいいですか。
- A2** ゴム手袋の使用は、手指の汚染防止の他、手荒れややけどの防止を目的として使用し、加熱調理用、食器及び器具の洗浄作業用、清掃用を色分けし、明確に区別して使用します。
- また、使い捨て手袋の使用の目的は、二次汚染防止です。「手の汚染を食品に付けない」、「食品の汚染を手指に付けない」の二通りの考え方があります。そのため、手指に傷等があるときや、生食や加熱後の食品に触れるとき、又は肉・魚介類・卵等を扱うときに使用します。使い捨て手袋を選ぶ際には、食品衛生法規格基準に適合した材質で、形や用途に応じて選ぶようにしましょう。和え物等を和える際には、肘まである使い捨て手袋を使うようにしましょう。
- Q3** 使い捨て手袋の表面に白い粉が付いているものがありますが、これは何ですか。
- A3** 白い粉は、コーンスターチですので、洗い落とさず使用できます。
- Q4** 内側に白い粉がついた手袋を着用し、果物を切っていると、汗や水分で白い液が逆流し、果物を汚染してしまいそうですが、どうしたらいいですか。
- A4** 水分が手袋の中に入らないようにすることが大切です。また、手袋の中に汗が溜まらないよう、作業の途中で取り替えましょう。
- Q5** 生食をする果物などを切るとき、使い捨て手袋を装着して作業をすると、手袋を切ってしまう、異物混入の恐れがあるため、標準的な手洗いを行ったうえで、素手で作業して問題はないでしょうか。
- A5** 手指は、手洗いをしても、皮脂や汗、爪の間の汚れなどが浮き上がってくる場合もあるので、生食の食品や調理後の食品には、素手で触れないことが原則です。使い捨て手袋の破片等の異物混入を防止するためには、手指に密着した手袋を使用しましょう。

- Q6** 使い捨て手袋の着脱で気をつけることはどんなことですか。
- A6** 装着する際には、破れ等がないか確認し、異物混入にならないようにしましょう。装着したまま、器具や目的外の食品等に触れないように、作業直前に装着するようにしましょう。また、外す際には、他の食品や器具等を汚染しないよう、裏返しにしてゴミ箱に捨てるようにしましょう(P33参照)。
- Q7** 手袋を使用する際は、素手で食品を触るわけではないので、手洗いをしなくてもよろしいでしょうか。
- A7** 手袋を装着する前にも、手洗いが必要です。汚れたままの手で手袋を箱から取り出すと、手袋の表面の汚染につながります。作業中の手指は、いろいろな食材や器具等に触れているので、汚染されています。手洗いをした後、正しい手順で使い捨て手袋を装着しましょう(「学校給食調理場における手洗いマニュアル(文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成20年3月)」参照)。
- Q8** 使い捨て手袋を装着した際に手を洗浄・消毒をしなければならないのですか。
- A8** 使い捨て手袋装着時は、洗浄・消毒の必要はありません。
使い捨て手袋の衛生状況を確認するため、細菌検査を行ったところ、適正に保管された箱から出した使い捨て手袋は、いずれも1手袋当たり一般生菌数は3,000個以下、大腸菌群は陰性で、洗浄・消毒を行う必要がないことがわかっています。
ただし、手袋の箱などが汚れていたり、汚れた手のまま手袋を取り出したりすると、手袋の汚染につながるため、箱を衛生的に保つとともに、手洗いをした後で手袋を取り出しましょう(P32参照)。

使い捨て手袋表面の拭取り検査結果

使い捨て手袋 (材質：ポリエチレン)	一般生菌数	大腸菌群
製品A	<3,000	陰性
製品B	<3,000	陰性
製品C	<3,000	陰性
製品D	<3,000	陰性
製品E	<3,000	陰性

独立行政法人日本スポーツ振興センター調べ

- Q9** ゴム手袋を装着し、揚げ物や焼き物を数えてもいいのですか。また、その際どんなことに注意すればよろしいでしょうか。
- A9** 原則として、ゴム手袋は加熱後の食品には使用しません。揚げ物等の熱い物を配食する場合には、やけどを防止するために薄手の布手袋の上に熱に強いタイプの使い捨て手袋を重ねて装着しましょう。