

資 料

資料1

学校給食従事者専用手洗い設備

(「学校給食調理場における手洗いマニュアル(p17-20)」参照)

- 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、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。

((2) 学校給食設備⑦学校給食従事者専用手洗い設備等一)

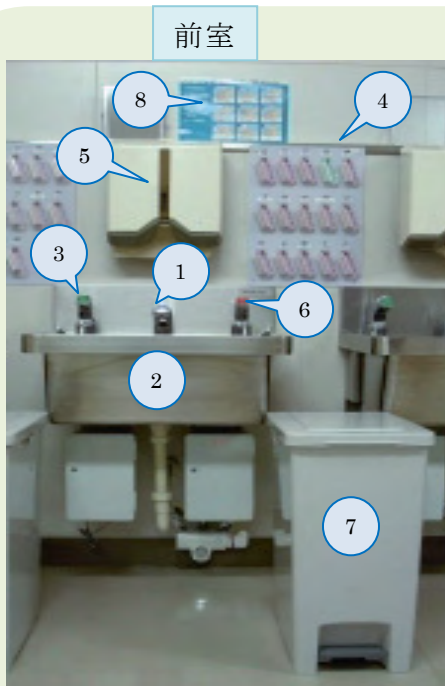
- 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

((2) 学校給食設備⑦学校給食従事者専用手洗い設備等二)

- 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

((3) 学校給食施設及び設備の衛生管理一八)

望ましい手洗い設備とは～前室・調理場内～



- | | |
|--|------------------|
| ① ・温水が出る手洗い設備
・直接手指で触れない給水栓 | ⑤ ペーパータオル |
| ② 肘まで洗える大きさの手洗いシンク | ⑥ 消毒剤 |
| ③ 手洗い用石けん液 | ⑦ ペダル開閉式のふた付きゴミ箱 |
| ④ 爪ブラシ (※前室は個人用爪ブラシ。
調理場内には必要に応じて整備する。) | ⑧ 手洗いの手順を示した掲示物 |

＜温水が出る手洗い設備＞

十分な手洗いを行うためには、温水が出る手洗い設備が必要です。

冷水による手洗いは汚れ落ちも劣るほか、特に冬季の手洗い不足につながります。また、自動式水栓の場合は、石けん液を十分にすすぎ落とすための時間設定が必要です。

＜手指で操作する構造の設備～給水栓、ディスペンサー、スプレーボトル、ゴミ箱～＞

手洗いに関連する設備等は、直接手指で操作しない構造であることが必要です。また、石けん液及び消毒剤の容器も清潔に保ちます。



手指が触れる構造の設備・備品の例

- ① 直接手指で操作する箇所は、手指を介して二次汚染の可能性があります。
- ② 押し上げタイプのディスペンサーは、ノズルが汚染された場合に微生物が増殖することがあります。
- ③ スプレーボトルやゴミ箱のふたも汚染されていることがあります。

<手洗い設備設置場所>

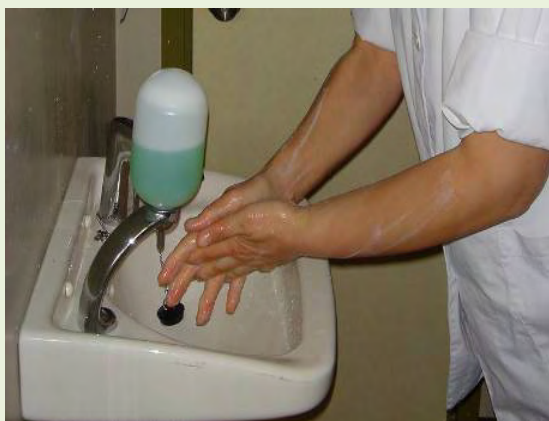
手洗い設備と食品取扱い場所が近いと、手洗い時の洗浄水が食品に飛散します。手洗い設備は、他の施設設備の配置、作業動線等を考慮して設置します。



食品に飛散

<手洗いシンクの大きさ>

指先から肘までを洗うためには、十分な幅、深さがあるシンクが必要です。シンクが小さかったり、浅かったりすると、十分な手洗いができないばかりか、周囲に洗浄水を飛散させてしまいます。



小さいシンク



浅いシンク

＜爪ブラシ＞

手指のなかで、洗い残しが起こりやすい部分のひとつが「指先」です。

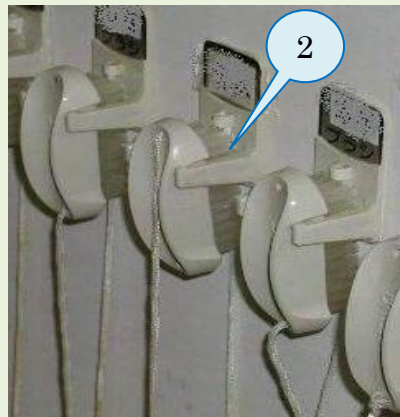
爪ブラシを複数の人で共有すると、ある人の手指に付着している細菌やウイルスが他の人にも付着することが考えられます。これらのことから、特に前室には個人用爪ブラシを用意する必要があります。

爪ブラシは、次のことに注意して管理します。

- ① 乾燥しやすいよう吊るして保管する。
- ② ブラシ部分が他に接触しないよう保管する。
- ③ 保管中の水の滴りを避けるために受け皿を活用する。
- ④ 毛先が広がっている、汚れがひどい等、劣化したものは新しいものに交換する。
- ⑤ 使用後は、確実に洗浄、消毒する。



爪ブラシ同士が接触している



ブラシ部分が壁に接触している



受け皿がない保管



使い古された爪ブラシを使用



不適切な爪ブラシ

<ペーパータオル>

ペーパータオルの設置が適切でないと周囲やペーパータオルそのものを汚染することもあるので注意が必要です。



- ①ペーパータオルの設置位置が高すぎたり低すぎたりしている。
- ②ペーパータオルが、食品の置いてある場所の上に設置されている。
- ③ペーパータオルをホルダーに入れずに袋のまま置いている。



不適切な設置

<消毒剤>

十分な量のアルコールを手指に受けることができる設定にする必要があります。



指先にアルコールがかかるよう指を曲げている

資料2

学校給食従事者専用便所

- 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造であること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上に離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けること。

(第2(1) 学校給食施設③その他の区域の施設一二)

- 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、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

(第2(2) 学校給食設備⑦学校給食従事者専用手洗い設備等一、二)

- 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

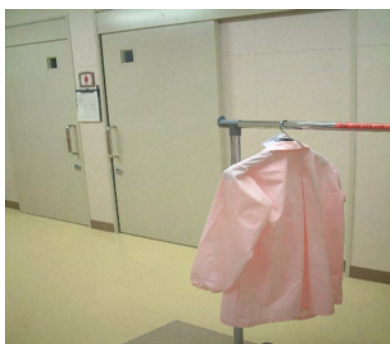
(第2(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理一七)

- 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。

(第4(2) 学校給食従事者の衛生管理一三)

学校給食従事者専用便所の個室の利用方法

- 1 脱衣場所で調理衣上下、マスク、帽子、調理靴を脱ぐ。



- 2 用便後、衣服等に触れる前に便所個室で確実に手指を洗いし、消毒する。



- 3 調理衣上下、マスク、帽子を着用し、調理靴を履く。



- 4 調理室に入る前に確実に「学校給食における標準的な手洗いマニュアル」に従って手洗いする。





望ましい手洗い施設とは～調理従事者専用便所～

(「学校給食調理場における手洗いマニュアル(p21)」参照)



- ①・温水が出る手洗い設備
 - ・直接手指で触れない給水栓
- ②手洗いシンク
- ③手洗い用石けん液
- ④ペーパータオル
- ⑤消毒剤
- ⑥ペダル開閉式のふた付きゴミ箱



- ①手洗いシンクが小さい
- ②衣類を整える前に手洗いができない位置に設置されている。
- ③消毒剤、ペーパータオル等が備えられていない。

この手洗い設備では衣服を着用した後に手洗いを行うことになってしまいます。
個室に手洗い設備を設置する場合には、用便後衣服等、他の物に触れる前に手洗いできる位置に設置する必要があります。



設置場所が不適切な便所個室の手洗い設備

★ なぜ、個室に手洗い設備が必要なのか

便には様々な病原微生物が存在します。例えば、ノロウイルス感染の便は、1グラム当たり数億個のウイルスを含むことから、手指を介して汚染を広げることが考えられます。

学校給食調理従事者専用便所の個室に手洗い設備が無いと、用便後の手指を介してドアノブに細菌やウイルスが付着し、その後に便所を使用する人の手指を汚染してしまいます。特に、ノロウイルス、O157等は少量付着するだけで感染することがあるため、便所個室には手洗い設備が必要です。

★ 便所の清掃・消毒の基本的な考え方

*「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II (p25-p29)」参照

資料3

校長等の主な職務

1 校長の主な職務内容

- (1) 学校給食実施について基本的な方針・計画を策定する。
 - ① 学校教育計画の中に、健康教育の一環としての学校給食を位置付ける。
 - ② 学校給食用食品の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。
 - ① 学校給食主任を選び、学校給食関係事項を処理させる。
 - ② 学校の実情に即して、学校給食運営委員会を設け、職員にそれぞれの職務を分担させる。

- (3) 職員を指揮監督する。
 - ① 学校給食に関する指導が適切に行われるようにする。
 - ② 学校給食従事者の健康管理について監督する。
 - ③ 栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮する。
 - ④ 学校給食用食品の取扱いが適正になされるよう指導する。
 - ⑤ 学校給食の衛生管理について監督し、学校給食の安全な実施に配慮する。

- (4) 教育委員会との連絡を密に行う。
 - ① 学校給食衛生管理基準に照らし適正を欠く場合は、改善を行うとともに予算等の関係で難しい場合は教育委員会に申し出る。
 - ② 施設・設備の修理・改善について報告し、その維持管理を計画的に行うよう努める。
 - 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。
 - ア 学校給食を中止する場合
 - イ 学校給食施設・設備が亡失または破損した場合
 - ウ 学校給食用食品加工委託の契約

- (5) 家庭・地域との連携を深める。
 - ① 学校給食と関連し、食生活の改善を啓発し、学校給食の理解と協力を求める。
 - ② 保健所・学校給食会等に連絡を要する事項は、遅滞なく行う。
- (6) 簡易専用水道の場合には、使用水及び受水槽等の管理を行う。
- (7) 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、食中毒防止に努める。
 - ① 食材料及び調理済食品を保存する。
 - ② 検食を行い、検食日誌に記録する。
- (8) 次の異常があった場合は、ただちに関係機関に連絡し、適切な対応策を講じる。
 - ① 学校給食用食品に事故が発生した場合
 - ② 食中毒（疑いを含む）が発生した場合

2 所長の主な職務内容

- (1) 学校給食実施について基本的な方針・計画を策定する。
 - ① 学校給食経費の予算を立て、その執行に責任を持つ。
 - ② 学校給食用食品の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。
 - 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、問題の解決に当たる。
- (3) 職員を指揮監督する。
 - ① 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。
 - ② 学校給食従事者の健康管理について監督する。
 - ③ 栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮する。
 - ④ 学校給食用食品の取扱いが適正になされるよう指導する。
 - ⑤ 学校給食の衛生管理について監督し、学校給食の安全な実施に配慮する。

- (4) 教育委員会との連絡を密におこなう。
- ① 学校給食衛生管理基準に照らし適正を欠く場合は、改善を行うとともに予算の関係で難しい場合は教育委員会に申し出る。
 - ② 施設・設備の修理・改善について報告し、その維持管理に努める。
 - 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。
 - ア 学校給食を中止する場合
 - イ 学校給食施設・設備が亡失または破損した場合
 - ウ 学校給食用食品加工委託の契約
- (5) 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。
- ① 食品及び調理済食品を保存する。
 - ② 検食を行い、検食日誌に記録する。
- (6) 施設・設備及び備品等については、調理業務に支障が無いように維持管理に努める。
- ① 施設・設備及び備品等について亡失、またはき損が無いように維持管理に努める。
 - ② 施設・設備及び備品等について実態を把握し、安全な運営に支障のないよう、遅滞なく整備、改善、修繕等の措置を計画的に講じるよう努める。
- (7) 簡易専用水道の場合には、使用水及び受水槽等の管理を行う。
- (8) 次の異常があった場合は、ただちに関係機関に連絡し、適切な対応策を講じる。
- ① 学校給食用食品に事故が発生した場合
 - ② 食中毒（疑いを含む）が発生した場合

< 運 営 組 織 図 (例)>

単独調理校

教育委員会	
学校給食運営委員会	
構成員	運営に係る組織設置
教育長 所長 学校長代表 学校医代表 学校薬剤師代表 PTA代表者 地域保健所長 学識経験者 栄養教諭代表 給食調理員等	<ul style="list-style-type: none"> ・物資選定委員会 ・献立作成委員会 ・学校給食衛生管理委員会等 保護者や栄養教諭等の意見等が反映されるよう配慮する。各単独校が異なる献立で実施する場合でも設置者は内容を把握し、その責務を持つ。
各単独校学校長	
学校保健委員会	
構成員	協議事項
校長 教頭 学校医 学校薬剤師 教務主任 学年主任 給食主任 保健主事 体育主任 養護教諭 栄養教諭等 (衛生管理責任者) 給食調理員代表 保護者代表等	<ul style="list-style-type: none"> ・実施献立の検討 ・校内衛生管理検討 ・嗜好調査 保護者や栄養教諭等の意見等が反映されるよう配慮する。

共同調理場

教育委員会	
学校給食運営委員会 (事務局:共同調理場)	
構成員	運営に係る組織設置
教育長 所長 受配校 学校長代表 学校医代表 学校薬剤師代表 受配校 PTA代表者 地域保健所長 学識経験者 栄養教諭等 給食調理員等	<ul style="list-style-type: none"> ・物資選定委員会 ・献立作成委員会 ・学校給食衛生管理委員会等 保護者や栄養教諭等の意見等が反映されるよう配慮する。
受配校学校長	
学校保健委員会(単独校例 参照)	
単独校例と異なる部分は、 構成員には給食調理員を除く。 協議事項例には実施献立検討を除く。	

資料4

1 学校給食を原因とする食中毒の特徴

現在、わが国内で発生する食中毒は年間約1,000事件（患者2名以上の事例）、患者数約20,000名となっています。食中毒の原因物質には細菌、ウイルス、化学物質、自然毒がありますが、原因が判明した食中毒の約90%は細菌やウイルスが原因です。次いで自然毒が約9%、化学物質による事例はわずかに1%に過ぎません。学校給食を原因とする食中毒も国内での発生例と同様の傾向ですが、食中毒防止対策の強力な推進により、学校給食を原因とする食中毒は激減しています。

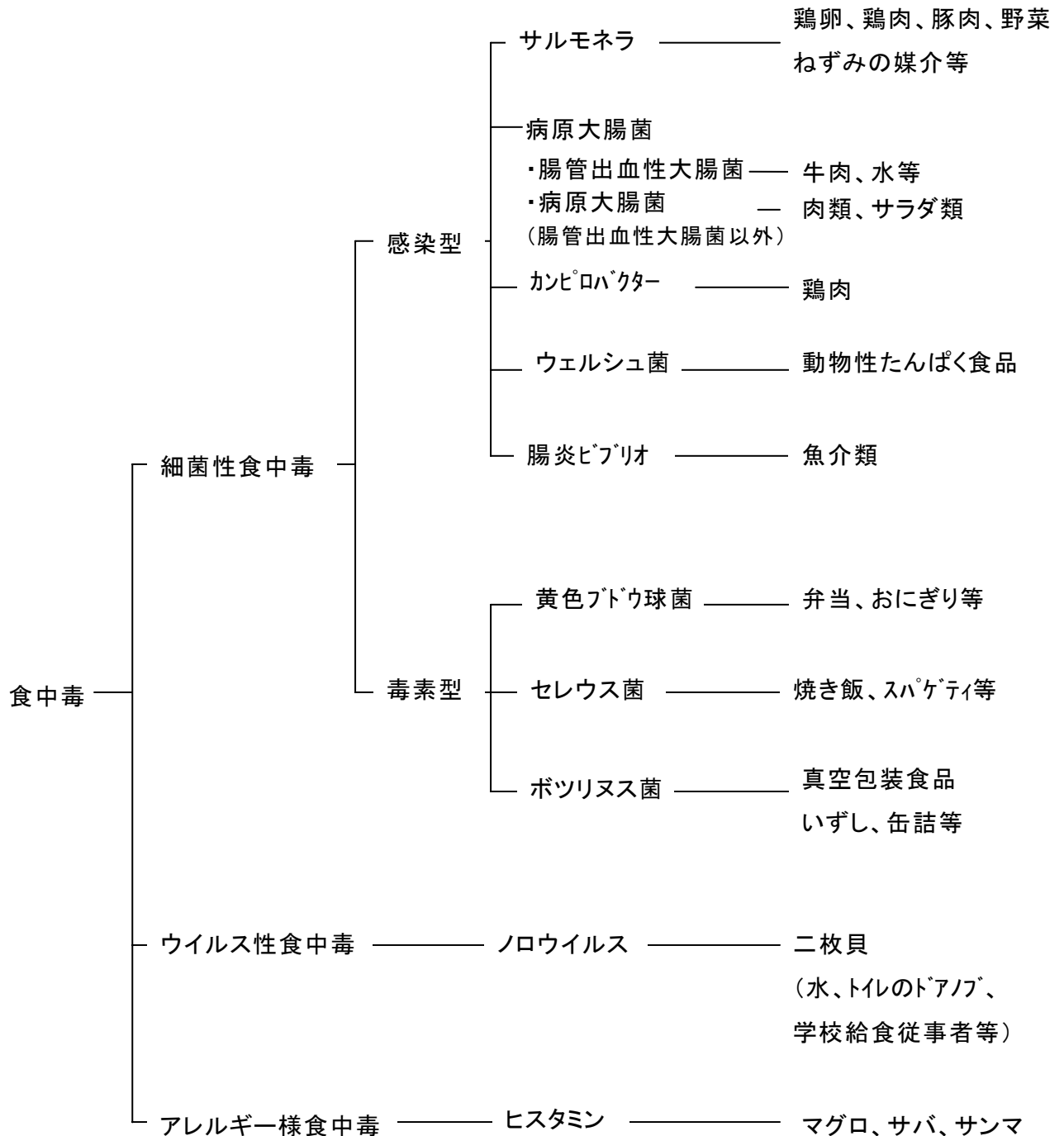
学校給食における食中毒の特徴及びその対策は、次のとおりで。

- (1) 平成8年に爆発的な流行となった腸管出血性大腸菌O157食中毒は、平成21年までの13年間発生していません。しかし、国内における腸管出血性大腸菌による食中毒は減少傾向がみられず、平成21年は26事例、181名の患者が報告されています。感染症法による腸管出血性大腸菌の感染者は年間3,000～4,000名届けられています。まだまだ学校給食で腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生する危険性が消滅したわけではありませんから、これまでの対策を推し進めていかなければなりません。
- (2) これまでに発生件数の多かったサルモネラやカンピロバクター食中毒は学校での事例が著しく減少してきましたが、汚染源である鶏卵や鶏肉の病原菌汚染は相変わらず高いことから、継続して対策をとる必要があります。
- (3) 全国統計では平成14年以降、これまでに発生数の多かった腸炎ビブリオやサルモネラ食中毒が減少し、ノロウイルス食中毒が主流となっています。学校給食における食中毒でも同様な傾向が見られ、平成14年以降はノロウイルス食中毒が大半を占めています。ノロウイルス食中毒の原因食品は主に二枚貝が関与しますが、ノロウイルスを保有している調理従事者の手指を介して調理食品が汚染される事例が多く報告されており、ノロウイルス予防対策では手洗いの徹底が重要です。

- (4) ウェルシュ菌食中毒は給食病とも呼ばれ集団給食施設での発生が多くみられていますが、学校給食においては前日調理を禁止したためか発生していません。ウェルシュ菌の芽胞は通常の調理温度では死滅しないことから、今後とも前日調理の禁止を厳守していかなければなりません。
- (5) 平成20年度は3件のヒスタミン食中毒が発生しました。3件とも献立にマグロが使われていましたが、ヒスタミンが産生されやすい赤身の魚類については納入時の検収を厳密に行なう必要があります。
- (6) 納入業者からの直送品を原因として食中毒が発生したこともあり、食品納入業者の選定を厳格にするとともに、委託加工業者に衛生管理の徹底を要請していく必要があります。
- (7) ノロウイルスを原因とする疾患は、食品を媒介して流行する以外にも、ヒトからヒトへ集団感染して流行する場合も多く見られます。したがって、学校でノロウイルスを原因とする疾患が見られたとしても、それが学校給食によるものなのか、ヒトからヒトへの感染によるものなのかを明らかにしたうえで、対策を講じる必要があります。
- (8) 教育委員会などは地域で発生するノロウイルスや腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生動向を常に把握して、予防対策を推進していくことが大切です。

2 食中毒原因物質の分類

学校給食で発生する食中毒にはいろいろな種類がありますが、その原因となる物質によって、次のように分類されます。他にも化学物質食中毒、自然毒食中毒がありますが、学校給食では、それらの食中毒はほとんど発生しません。



3 主な食中毒と食中毒病因物質の特徴

今までは細菌による食中毒がほとんどでしたが、近年、ノロウイルスによる食中毒が目立ち、またヒスタミンなどによるアレルギー様物質による食中毒の事例も見逃せなくなってきました。これらの食中毒を未然に防止したり、食中毒が発生した場合に迅速に対応するには、どのような食品に細菌やウイルスが存在し、どのような状況でどのような症状を呈するのかについて正しく知って理解しておく必要があります。

サルモネラ

病因物質	サルモネラには 2,000 以上の血清型がありますが、食中毒を起こす主な血清型はサルモネラ・エンテリティディス、ネズミチフス菌などです。
性質	10℃以上で増殖しますが、至適発育温度は 30℃～40℃です。ただし、液卵中では 8℃でも増殖します。熱には弱い乾燥に強い性質を持っています。児童生徒では 100 個の少量菌で感染します。
存在	牛、豚、羊、鶏、七面鳥などの動物やペット、鼠が保菌しています。牛肉や豚肉のサルモネラ汚染率は数%以下ですが、鶏肉の汚染率は高く 10%以上です。新鮮な鶏卵でも卵内をサルモネラが汚染していることがあります。
潜伏時間	8～72 時間（通常 24 時間）
主な症状	喫食数時間後に、激しい腹痛と下痢（1 日数回、多いときは 10 回程度）が起こり、吐気、嘔吐、38℃以上の発熱が見られます。
発生状況	7～10 月に多発しますが、ほぼ 1 年間を通じて発生します。
原因食品	サルモネラ・エンテリティディスは主に卵及び卵関連食品 鶏肉、牛肉、豚肉、鶏卵及びその加工食品
予防対策	①食肉、卵などを扱う器具、器材は専用とすること。 ②食肉類、卵などは 10℃以下の低温管理すること。 ③食品の中心温度を 75℃、1 分以上確実に加熱すること。 ④卵及び食肉類の賞味期限表示を確認すること。 ⑤食肉を取り扱う場合には使い捨ての手袋を使用すること。 ⑥ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の駆除を徹底すること。

学校給食におけるサルモネラ食中毒事例

<事例1>

発生日：平成16年9月7日（火）

有症者数：155名

病因物質：サルモネラO18群

原因食品：バーガー用パン（9月6日の給食）

発生原因：パン委託加工業者の従業員がサルモネラに汚染された素手で、焼きあがったパンに切れ目を入れる二次加工を行ったためにパンが汚染された。（推定）

<事例2>

発生日：平成15年7月7日（月）

有症者数：72名

病因物質：サルモネラ・エンテリティディス

原因食品：かき揚げ

発生原因：鶏卵の取扱いや食品の加熱を適切に行わなかった。

<事例3>

発生日：平成13年10月4日（木）

有症者数：96名（発生校30校）

病因物質：サルモネラ・エンテリティディス

原因食品：月見まんじゅう（業者からの直送品）

発生原因：サルモネラ・エンテリティディス汚染卵を用いたシュークリーム製造後の包餡機を十分に洗浄しないまま、月見まんじゅうを製造したため月見まんじゅうがサルモネラ・エンテリティディスに汚染された。

<事例4>

発生日：平成10年11月20日（金）

有症者数：204名（他、教職員5名）

病因物質：サルモネラ・エンテリティディス

原因食品：焼きそば

発生原因：通常は3釜で行う炒め調理作業を2釜で行ったため、焼きそばが加熱不足であった。

<事例5>

発 生 日：平成8年8月23日（金）

有症者数：1,475名

病因物質：サルモネラ

原因食品：ほうれん草とツナのサラダ

発生原因：調理従事者を介してほうれん草とツナのサラダにサルモネラが二次汚染され、その後室温放置されたことから同菌が増殖した。
（推定）

<事例6>

発 生 日：平成8年10月28日（月）

有症者数：251名（菌検出者は79名）

病因物質：サルモネラ・エンテリティディス

原因食品：ピーナッツ和え

発生原因：鶏卵を取り扱ったミキサーの洗浄消毒不足により、サルモネラ・エンテリティディスがミキサーに残り、このミキサーを「ピーナッツ和え」の調味液をピーナッツとともに混和するため使用した。

腸管出血性大腸菌

病因物質	腸管出血性大腸菌
性質	<p>人の腸管内でベロ毒素（志賀毒素）を産生します。</p> <p>10℃以上で増殖しますが、至適発育温度は 35～38℃で、酸性条件や乾燥にも強いが熱には弱いです。</p> <p>O157 以外にO111、O26 などの血清型による発生例もみられません。</p> <p>100 個程度の少量菌で発症します。感受性の高い乳児や児童では人から人への二次感染の危険性が高くなります。</p>
存在	<p>主に牛が保有し、牛肉などへの汚染が知られていますが、牛肉から他の食品への汚染の危険性もあります。原因食品としてはハンバーグなどの食肉製品、サラダ、和えものなどです。環境が汚染され、井戸水からの感染も知られています。</p>
潜伏時間	2～7 日（長いもので 10～14 日）
主な症状	<p>激的な腹痛で始まり、水溶性下痢を起こし、その後、出血性下痢が見られます。</p> <p>溶血性貧血、血小板減少、腎不全を主症状とする溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こすことがあります。</p> <p>乳幼児や学童では、死亡率が高くなります。</p>
発生状況	6～10 月に多発しますが、1 年間を通じて発生します。
原因食品	ハンバーグなどの食肉製品、サラダ、和えもの、井戸水
予防対策	<p>①食品の中心温度を 75℃、1 分以上確実に加熱すること。</p> <p>②手洗いを確実にすること。</p> <p>③調理室での二次汚染を防ぐこと。</p> <p>④サラダなど非加熱で喫食する食品の二次汚染を防ぐこと。</p> <p>⑤食肉類の取扱いに注意すること。</p> <p>⑥井戸水や受水槽の衛生管理を十分に行うこと。</p>

病原大腸菌(腸管出血性大腸菌以外)

病因物質	毒素原性大腸菌、組織侵入性大腸菌、病原血清型大腸菌などの病原大腸菌
性質	毒素原性大腸菌は腸管内でコレラ菌が産生するエンテロトキシンに類似した毒素を産生します。組織侵入性大腸菌は赤痢菌に類似した大腸菌であります。10℃以上で増殖するが、至適発育温度は30～40℃です。熱に弱いハンバーグなどでは75℃、1分以上の加熱が必要です。
存在	健康保菌者の糞便を介して手指や環境が汚染され、食品や井戸水などへ汚染が広がっていきます。人以外に各種家畜や家禽、ペットも感染源となると考えられています。食品としてはサラダ、魚介類、食肉などに汚染があります。
潜伏時間	12～48時間
主な症状	病原大腸菌の種類により症状が異なりますが、下痢（水溶性または粘液、粘血便）、発熱、腹痛、頭痛がみられます。なお、小児に対して強い病原性を示す傾向があります。 下痢、腹痛を主症状とする胃腸炎型と、赤痢様症状を起こす赤痢型との2つの型に分類されます。
発生状況	年間を通じて発生しています。
原因食品	ヒトの便や食肉による二次汚染によりあらゆる食品が原因となる可能性があります。
予防対策	①食品の中心温度を75℃、1分以上確実に加熱すること。 ②手洗いを確実にすること。 ③使用水の衛生管理を徹底すること。 ④食品の低温管理及び食肉等の取扱いに注意すること。

学校給食における腸管出血性大腸菌、病原大腸菌食中毒事例

<事例1>

発生日：平成8年9月20日（火）

有症者数：208名（菌検出者数）

病因物質：腸管出血性病原大腸菌O157

原因食品：サラダ、シーフードソース

発生原因：調理過程において加熱後の食品を入れたザルを床に直接置いたこと等により食品に付着した腸管出血性大腸菌O157がシンクの共用により拡散され、さらに食品の加熱不足及び室温放置等により食品中で増殖した。

<事例2>

発生日：平成19年9月14日（金）

有症者数：232名

病因物質：病原大腸菌O44

原因食品：不明（9月14日（金）の献立と推定）

発生原因：不適切な食品の取扱い（調理室のシンクで野菜を洗浄していた、加熱前の食品と加熱後の食品を同じ調理台に置いていた、調理済み食品を常温放置していた等）により調理場に持ち込まれた病原大腸菌O44が増殖し、食中毒が発生した。（推定）

<事例3>

発生日：平成13年9月26日（水）

有症者数：58名（教職員3名含む。）

病因物質：病原大腸菌O8

原因食品：不明

発生原因：調理用機器が二次汚染につながる配置（下処理室から配膳コーナーを経由しなければ調理室に食品が流れない、下処理室の中央に球根皮むき機が設置されていた等）であったり、不適切な作業動線図により、床が水浸しになる等、衛生管理意識の低さが食中毒につながった。（推定）

カンピロバクター

病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
性質	<p>微好气的条件（酸素が 5%～15%）で発育するため、大気にさらされると急速に死滅します。</p> <p>発育温度は 31～46℃です。</p> <p>冷蔵、冷凍庫で長く生存します。</p> <p>乾燥、熱に弱い性質があります。</p> <p>他の菌より少ない菌量（100 個程度）で発症します。</p>
存在	<p>家畜、家禽の腸管内に分布するために、牛肉、豚肉など生食肉が汚染が見られますが、汚染率は極めて低いです。ただし、鶏肉では 20～50%の汚染率です。</p>
潜伏時間	2～7 日（通常 2～3 日）
主な症状	<p>下痢を主徴とする急性胃腸炎を発症し、時には血便もあります。</p> <p>38℃～39℃の発熱が多く見られ、時には 40℃以上に及ぶこともあります。倦怠感、頭痛、悪心は見られますが嘔吐はあまりみられません。</p> <p>風邪と類似の症状を現すこともあります。発病後 1～2 週後に麻痺症状であるギラン・バレー症候群を起こすことがあります。</p>
発生状況	5 月から 7 月に多発し、年間を通じて見られます。
原因食品	<p>鶏肉関連食品（鶏レバーやささみなどの刺身、鶏のたたきや鶏わさなどの半生製品、加熱不足の調理品など）</p> <p>牛生レバー</p> <p>その他、鶏肉からの二次汚染をしたサラダ等各種食品</p>
予防対策	<p>①食品の中心温度を 75℃、1 分以上確実に加熱すること。</p> <p>②生肉と調理済み食品は別々に保管し、接触を避けること。</p> <p>③食肉、卵などを扱う器具、器材は専用とすること。</p> <p>④食肉を取り扱う場合には使い捨ての手袋を使用すること。</p> <p>⑤肉のドリップなどを和えものなどに汚染させないこと。</p>

学校給食におけるカンピロバクター食中毒事例

<事例1>

発生日：平成17年11月11日（金）

有症者数：95名（教職員1名含む。）

原因食品：不明（平成17年11月11日の給食）

発生原因：放冷している加熱済み食品の上を廃棄する鶏肉を入れた容器が通る動線で、鶏肉のドリップが加熱済み食品を汚染した事による二次汚染（推定）

<事例2>

発生日：平成11年9月23日（木）

有症者数：149名

原因食品：不明

発生原因：加熱後、放冷して喫食されるまでの間の不適切な食品の取り扱いによる二次汚染（推定）

ウェルシュ菌

病因物質	ウェルシュ菌（エンテロトキシンを産生するウェルシュ菌）
性質	食品内で 10^6 個／g 以上に増殖したウェルシュ菌を喫食することにより腸管内でエンテロトキシンが産生され発症します。嫌気的な条件で増殖します。発育温度は 20～50℃で、至適発育温度は 43～47℃です。芽胞は 100℃、4 時間でも生存するために、通常の加熱調理では死滅できません。ただし、芽胞を持たない栄養型（増殖型）は熱に弱いです。
存在	家畜、家禽あるいは人などあらゆる動物の腸管内、土壌に分布しており、食肉、魚介類、香辛料、野菜などに汚染が見られます。肉（食肉・魚介類）料理、スープ、カレーライスなど加熱調理後自然放冷した食品。一般に大量に調理した前日調理食品が危険性の高い食品です。加熱調理でも芽胞が生残り、加熱により酸素が追い出され、肉類に含まれる還元物質により食品内が嫌気的になり、自然放冷の間に増殖します。
潜伏時間	4～22 時間（12 時間前後が多い。）
主な症状	下痢（数回～10 回以上。水様性、時には粘血便。多くの場合 3 日くらいで正常に戻ります。） 腹痛（嘔吐、発熱はあまりみられません。）
発生状況	年間を通じて発生します。
原因食品	食肉調理食品（牛すき、ローストビーフ、豚肉団子など） カレー、シチュー、魚介類などの調理食品、めんつゆ
予防対策	①加熱調理後は 20℃以下に保ち、2 時間以内に喫食すること。 ②肉類の調理に特に注意し、加熱後冷却する場合は、速やかに冷却すること。多量の肉料理を冷却するときは、中心部の冷却に時間がかからないように、少量に分けること。

学校給食におけるウェルシュ菌食中毒事例

<事例1>

発生日：平成13年11月28日（水）

有症者数：31名（教職員6名含む。）

原因食品：五目ごはん

発生原因：当日納入、当日調理の原則が守られておらず、前日調理を行っていた。

<事例2>

発生日：平成8年11月21日（木）

有症者数：312名

原因食品：不明

発生原因：加熱野菜の冷却及び保管が室温で行われていたなど、不適切な温度管理が行われていた。（推定）

黄色ブドウ球菌

病因物質	黄色ブドウ球菌
性質	黄色ブドウ球菌が食品中で 10^6 個／g以上に増殖すると食品内に腸管毒（エンテロトキシン）が産生され、本毒素の作用で食中毒になります。本毒素は 100°C 、30分の加熱でも破壊されません。ただし、菌そのものは熱に弱いです。 10°C 以上で増殖してエンテロトキシンを産生します。発育至適温度は $32\sim 40^{\circ}\text{C}$ です。
存在	黄色ブドウ球菌は人の手指、体表、髪の毛、鼻腔、咽喉頭、糞便に分布しており、あらゆる食品に汚染が見られますが、特に、弁当、おにぎり、柏餅、シュークリーム、生クリーム等、調理時に素手で取り扱う食品に高い汚染があります。人以外に各種家畜・家禽にも分布しており、食肉、生牛乳、卵なども黄色ぶどう球菌汚染があります。
潜伏時間	1～6時間（通常2～3時間）
主な症状	激しい嘔気、嘔吐（5～10回以上） 腹痛、下痢（発熱はほとんどみられません）。
発生状況	夏期に多発しますが、ほぼ年間を通じてみられます。
原因食品	にぎり飯などの穀類及びその加工品、弁当などの複合調理食品、卵加工品、和・洋菓子など
予防対策	①手指に化膿巣のある人は調理作業に従事しないようにすること。 ②手指は常に清潔にし、十分に洗うこと。 ③手指に傷などのある場合には患部を絆創膏などで保護し、使い捨て手袋を装着すること。また鼻腔内にも存在するのでマスクを着用すること。 ④食品の中で菌を増殖させないように調理後は低温に保つこと。 ⑤調理後、2時間以内に喫食すること。

学校給食における黄色ブドウ球菌食中毒事例

<事例1>

発生日：平成13年6月18日（月）

有症者数：192名（教職員11名含む。）

原因食品：不明

発生原因：有症者の検便から黄色ブドウ球菌が検出され、黄色ブドウ球菌による食中毒と断定されたが、原因食品は特定されなかった。

セレウス菌

病因物質	セレウス菌
性質	<p>セレウス菌の芽胞は熱抵抗性が様々ですが、食中毒を起こすセレウス菌は一般に 100℃20 分の加熱に耐える菌です。10℃以上で増殖します。至適発育温度は 30～35℃です。セレウス菌が食品中で 10⁶ 個/g 以上に増殖すると食品内に嘔吐毒（セレウリド）が産生され、本毒素の作用で食中毒になります。この毒素も黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンと同様に高い耐熱性があり、通常の調理温度では破壊しません。</p> <p>なお、セレウス菌食中毒にはこのほかに下痢型食中毒がありますが、国内ではほとんど発生がありません。</p>
存在	<p>あらゆる土壌中に分布するため、穀類、豆類、野菜、香辛料に高い汚染が見られます。特に、米、スパゲティ、ソバに汚染が高いです。長時間室温に放置した米飯で調理した焼き飯、ピラフ、あるいは茹で上げたそばやスパゲティを長時間放置し、それで作られた焼きそば、スパゲティが原因食品になりやすいです。</p>
潜伏時間	1～6 時間
主な症状	吐気、嘔吐、下痢
発生状況	ほぼ年間を通して発生します。
原因食品	<p>穀類及びその加工品（チャーハン、焼き飯、ピラフ、にぎり飯、スパゲティ）</p> <p>複合調理食品（弁当）</p>
予防対策	<p>①焼き飯、ピラフは当日炊飯した米飯で、スパゲティやそばも当日茹でたもので調理すること。</p> <p>②調理加工後はすばやく冷却し、低温保存すること。</p> <p>③調理後常温放置は避け、2 時間以内に喫食すること。</p>

学校給食におけるセレウス菌食中毒事例

<事例1>

発生日：平成16年6月28日（月）（旧D村）

平成16年6月28日（火）（旧F村）

有症者数：108名（教職員0名）

原因食品：中華麺（6月28日、29日の給食）

発生原因：麺を長時間常温放置し、冷蔵庫に一度に多量に入れたため庫内温度が十分に下がらず、さらに蒸熱殺菌庫の温度設定が、県の指導より10℃低かったため、部位により十分に加熱殺菌がされなかった。

<事例2>

発生日：平成10年4月10日（金）

有症者数：58名（他、教職員4名）

原因食品：ボイルキャベツ

発生原因：不十分な調理器具類の洗浄・消毒により残存したセレウス菌がボイルキャベツを二次汚染し、さらにボイルキャベツを少し茹で冷水で冷却した後長時間放置していた。

ボツリヌス菌

病因物質	ボツリヌス菌（A，B，E，F型）
性質	食品内でボツリヌス菌が増殖し、産生したボツリヌス毒素により神経麻痺症状が起こります。嫌気的環境で増殖します。蛋白分解性のA型やB型ボツリヌス菌は10℃以上で増殖、E型ボツリヌス菌は3.3℃以上で増殖します。蛋白分解性のA型やB型ボツリヌス菌芽胞は耐熱性が高く、120℃、3分でも死滅しません。E型ボツリヌス菌芽胞は熱にやや弱く、80℃、10分以上で死滅します。
存在	耕地、牧草地、湖、池、河川、海などの土壤に分布します。ただし、国や地域によりボツリヌス菌の汚染率は大きく変動し、国内では主に北海道、東北地方の湖、池、海にE型菌が分布しています。
潜伏時間	8～36時間
主な症状	眼症状（眼瞼下垂、視力低下、瞳孔膨大）、咽喉頭麻痺（嚥下困難、発生困難） 呼吸障害等、悪心、嘔吐、腹痛、下痢（一般に発熱はみられません。）
発生状況	わが国では欧米と比較し事例は少なく、従来は、東北、北海道地方の「いずし」によるE型菌のみが問題となっていました。しかし、昭和44年に宮崎県においてキャビアによるB型菌、51年に東京都、59年に熊本県においてA型菌の食中毒が発生しています。最近ではレトルト類似の真空包装食品による事例があります。
原因食品	ボツリヌス菌が増殖しやすい嫌気的な食品である魚・獣肉・野菜・果実の缶詰、瓶詰、あるいはハム、ソーセージ。 自家製いずし、蜂蜜
予防対策	肉、魚、野菜の缶詰・瓶詰、真空包装食品、ハム、ソーセージは、ガス発生や臭気などの異常の有無を観察し、異常が認められたものは使用しないこと。

腸炎ビブリオ

病因物質	耐熱性溶血毒あるいは類似毒素を産生する腸炎ビブリオ
性質	<p>10³ 個/g 以上に増殖した腸炎ビブリオを喫食することにより発症します。</p> <p>好塩性があり、食塩濃度 2.5～3%（海水と同じ）でよく増殖し、真水には弱い特徴があります。また、熱には弱く、発育温度域は 10～42℃、至適温度は 35～37℃です。増殖速度は大腸菌等よりは早く、約 10 分で 2 倍になります。</p>
存在	<p>海に分布するので、海産魚介類、海草が汚染されます。夏季の魚介類では腸炎ビブリオ汚染率が 10%以上ですが、菌量は多くが 100 個/g 以下です。原因食品としては殆どが魚介類ですが、腸炎ビブリオで汚染されたキュウリの塩もみや浅漬けが原因となることもあります。東南アジアなどからの冷凍魚介類にも腸炎ビブリオ汚染があるので、注意しましょう。</p>
潜伏時間	8～24 時間（通常 10～18 時間）
主な症状	<p>腹痛（胃部または上腹部の激痛でけいれん様）</p> <p>下痢（必発で数回から 10 回程度の場合が多く、水様便、まれに粘血便）</p> <p>発熱（37℃～38℃。39℃以上はあまりみられません。）</p> <p>通常は 3～5 日で回復する。</p>
発生状況	<p>海水温が 15℃以上になると腸炎ビブリオ菌の増殖が活発になり、8、9 月を中心に、5～11 月の間に集中し、冬期にはほとんど発生しません。</p>
原因食品	生鮮及び加熱の不十分な魚介類とその加工食品
予防対策	<p>①生鮮魚介類及びその加工品は 10℃以下で保存すること。</p> <p>②まな板、包丁、トレーは、魚介類専用のものを用意し、さらに生食用と加工用を区別して使用すること。</p> <p>③食品の中心温度を 75℃、1 分以上確実に加熱すること。</p> <p>④冷凍食品を解凍する場合に、他の食品を二次汚染しないよう注意すること。</p>

ノロウイルス

病因物質	ノロウイルス
性質	100 個あるいはそれ以下の少量で感染します。人の腸管粘膜上皮細胞で増殖し、食品中では増殖しないことが特徴です。培養が出来ないウイルスであり、加熱や消毒薬に対する正確なデータはありませんが、60℃、30 分では不活化されませんが 85℃ 1 分間、75℃ 5 分間で不活されると考えられている。塩素濃度 0.5～1.0mg/L では不活化されませんが、10g/L で不活化されます。消毒用アルコールは効果が低いです。食品媒介（食中毒）と人から人への感染があります。
存在	人の腸管内に保有され、糞便及び嘔吐物から大量に排泄されます。手指を介して食品、調理器具への汚染が見られます。感染者の大便あるいは吐物から排出されたウイルスを放置すると乾燥して、エアロゾルとして環境中に浮遊し、食品、調理器具への汚染も生じます。 糞便中のウイルスは浄化槽を通過し、河川から海に流入し、二枚貝の中腸腺に取り込まれ、二枚貝を介して食中毒を起こします。
潜伏期間	12～48 時間
主な症状	吐気、嘔吐、下痢、腹痛（さしこむような痛み） 初期の症状では風邪様のこともあります。
発生状況	ほとんどが冬季（11 月～4 月）の期間に集中します。
原因食品	二枚貝
予防対策	A 食中毒予防対策 ①カキなどの二枚貝は中心部まで十分に加熱して食べる こと。湯通し程度の加熱ではウイルスは死滅しない。 ②感染者の便や嘔吐物は直ちに消毒し、汚物の認められた場所のみならず広い範囲も消毒する。処理後はよく手洗い、うがいをし、外着は取り替え、着ていた物も消毒すること。出来ればシャワーで良く洗い流すこと。 ③用便後の手洗いを十分かつ確実にすること。用便後、手洗い前の手指でドアのノブ等を触らないこと。

- ④調理器具等の洗浄消毒を確実に行うこと。
- ⑤加熱済みの食品は素手で扱わないこと。茹でた野菜を水冷する場合はとくに注意すること。
- B 感染者からの二次汚染予防対策
- ①嘔吐物や便で汚染された衣類等の片付けには、ビニール手袋、マスクを使用すること。
- ②嘔吐物などの片付けに使用した用具や雑巾等は、消毒（次亜塩素酸ナトリウム溶液）に浸漬した後に洗うこと。
- ③嘔吐物などで汚染された床は、消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム溶液）を含ませた布で覆い、しばらく放置した後に清掃すること。
- ④嘔吐物や便に触れた場合は、手洗いを十分にすること。また、飛沫を浴びている可能性もあるのでうがいをする

学校給食におけるノロウイルス食中毒事例

<事例1>

発生日：平成19年4月20日（金）

有症者数：27名

病因物質：ノロウイルス（GⅠ／4型）

原因食品：アスパラベーコン（4月19日（木）の献立）

発生原因：原材料がノロウイルスに汚染されていた可能性があり、加熱温度が不適切であった。（推定）

<事例2>

発生日：平成18年1月24日（火）

有症者数：106名（教職員19名含む。）

病因物質：ノロウイルス

原因食品：大根のナムル

発生原因：学校給食調理員が素手で調理したために「大根のナムル」をノロウイルスで汚染した。

<事例3>

発生日：平成19年11月28日（水）

有症者数：205名

病因物質：ノロウイルス（GⅡ）

原因食品：肉と野菜の炒め物（11月28日（水）の献立）

発生原因：「肉と野菜の炒め物」は、記録によると96℃に加熱されており、「肉と野菜の炒め物」がノロウイルスに汚染された原因は解明されなかった。しかし、冷蔵庫、調理室シンク、ボウル及びザルからノロウイルスが検出されていることから、調理従事者が調理開始前及び用便後の手洗い・消毒が不十分なまま調理作業を行い、調理場内を汚染させた可能性も考えられた。

<事例4>

発生日：平成19年1月28日（日）

有症者数：779名（他、教職員71名 保護者等14名）

二次感染者：約230名

病因物質：ノロウイルス（GⅡ）

原因食品：不明（1月26日（金）献立の「かみかみ和え」と推定）

発生原因：調理従事者が発症後、適切な危機管理対策を講じなかったことにより、調理従事者の手指を介して調理器具、給食が汚染された。（推定）

<事例5>

発生日：平成18年11月1日（水）

有症者数：222名（他、教職員19名）

二次感染者：約110名

病因物質：ノロウイルス

原因食品：不明（平成18年10月30日（月）の学校給食と推定）

発生原因：ノロウイルスに感染していた可能性がある調理従事者が、症状消失後もノロウイルスを排出しており、手指を介して施設・設備、調理器具や給食が汚染を受けた。（推定）

<事例6>

発生日：平成20年1月9日（水）

有症者数：257名（教職員9名含む。）

原因食品：不明（1月7日（月）の給食と推定）

病因物質：ノロウイルス（GⅡ／4型）

発生原因：ノロウイルスに不顕性感染していた調理従事者が、手洗い不足のまま調理器具や食品に触れたことにより食中毒が発生した。

<事例7>

発 生 日：平成18年4月20日（木）

有症者数：573名（他、教職員12名）

二次感染者：60名

病因物質：ノロウイルス

原因食品：不明（平成18年4月20日(木)の弁当給食と推定）

発生原因：市教育委員会による委託業者の施設・設備及び衛生管理状況の確認、指導が不十分なまま弁当給食の調理を全面委託されていた委託業者調理従事者がノロウイルスに不顕性感染しており、手指を介して給食を汚染した。（推定）

<事例8>

発 生 日：平成18年12月13日（水）

有症者数：346名（他、教職員20名）

病因物質：ノロウイルス（GⅡ）

原因食品：食パン及び背割りコッペパン（12日製造、13日喫食）

発生原因：ノロウイルスに不顕性感染していた製パン工場の従業員から、施設設備を介して他の従業員の手指が汚染され、焼成後のパンを素手で取り扱ったことによりノロウイルスで汚染された。（推定）

資料5

定期及び日常の衛生検査の点検票一覧

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) 学校給食施設及び設備の衛生管理	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・照明、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	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 (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	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・健康状態	学校従事者の衛生状態、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

第5 日常及び臨時の衛生検査

	日常点検票	点検票
作業前	施設・設備、使用水、検収、学校給食従事者（服装等、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		
調理場の立ち入り		
共同調理場受配校		

学校給食施設の区分

区 分				内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染作業区域	検 収 室－原材料の鮮度等の確認及び 根菜類等の処理を行う場所 食 品 の 保 管 室－食品の保管場所 下 処 理 室－食品の選別、剥皮、洗浄等 を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
			非汚染作業区域	調 理 室 ー食品の切裁等を行う場所 ー煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う 場所 ー加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ー食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
		そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）	

別紙

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

別紙 2

学校給食調理員の標準的研修プログラム

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実際を研修する。

区分	内 容	ね ら い
1 開 講 に あ た つ て	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の意義と学校給食調理員の役割 ・学校教育における学校給食の位置付け ・学校給食法 ・学校給食調理員の果たす役割 	<p>学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。</p> <p>学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。</p>
2 食 中 毒 の 基 礎 知 識	<p>主な食中毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ①食中毒菌の種類と特徴 ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③食中毒の発生状況 ④学校給食における食中毒発生事例 ⑤学校給食衛生管理基準 ⑥食品衛生法 	<p>主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。</p> <p>(指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者</p>
3 学 校 給 食 設 備 調 理 の 員 衛 及 生 び 管 施 理 設	<ul style="list-style-type: none"> ①学校給食調理員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ②施設・設備の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱い方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法 	<p>学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。</p> <p>施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>
4 作 業 工 程 上 の 衛 生 管 理 と 生 検 査	<ul style="list-style-type: none"> ①作業工程と作業動線 <ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱い方法 ②調理室における自主衛生検査 <ul style="list-style-type: none"> ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法 	<p>二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。</p> <p>水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>

区分	内 容	ね ら い
5 衛生 管理 体制	学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭等の職務 ④給食主任、保健主事、養護教諭等 他の教職員との連携 ⑤調理室（場）における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等 他の教職員との連携を理解し、学校給食調 理員の役割と職務の重要性を認識する。併 せて、栄養教諭等の職務を理解する。 調理室（場）における衛生管理体制の中 における学校給食調理員の役割を理解す る。 （指導者例） 都道府県教育委員会学校給食担当者及び校 長・保健主事等
6 学校 給食 衛生 管理 基準 と日 常点 検・ 定期 点検	学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ②食品の衛生 ・食品の選定と検収方法 ・検収表（簿）の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保 管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理基準を理解し、基準に 沿って日常業務の中で果たす調理員の役割 を理解する。 （指導者例） 学校薬剤師、栄養教諭等
7 食中 毒防 止の 実際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における 食中毒防止のための工夫改善等具体的事例 を紹介する。 （指導者例） 校長、場長、栄養教諭等、学校給食調理員 等

定期及び日常の衛生検査の点検票

- ① 「学校給食施設等定期検査票」 (第 1 票)
- ② 「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」 (第 2 票)
- ③ 「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」 (第 3 票)
- ④ 「調理過程の定期検査票」 (第 4 票)
- ⑤ 「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」 (第 5 票)
- ⑥ 「定期検便結果処置票」 (第 6 票)
- ⑦ 「学校給食における衛生管理体制定期検査票」 (第 7 票)
- ⑧ 「学校給食日常点検票」 (第 8 票)

第1票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人
 給食調理室 面積 m²

校長印

建物の位置・使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ 3 使用区分	食数に適した十分な広さか。 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C A・B・C
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input type="checkbox"/>調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 <input type="checkbox"/>食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/>検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/>配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。 </div>			
建物の構造	4 床(ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C A・B・C
	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:不良、改造、修理を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改造、修理を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人

校長印

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。 4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。 14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。 18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
温度計・湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 38 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人

校長印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理過程の定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したもののか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 5 票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名 _____
 給食従事者: 栄養教諭等 _____ 名、調理員 _____ 名
 定期検査票作成者(職・氏名) _____
 給食対象人員 _____ 人

校長印

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実にされているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実にされており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項 _____
 直ちに改善を要する事項 _____
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 _____

第6票

定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

給食従事者名：	性別：男・女	年齢： 歳
---------	--------	-------

下痢をした日：平成 年 月 日
 検便の結果及び処置
 平成 年 月 日検便実施

検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌 : + -	
サルモネラ : + -	
腸管出血性大腸菌： + -	
血清型O157	
その他（具体的に記載すること）	

第 7 票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校 (調理場) 名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者 (職・氏名)
 給食対象人員 人

校長印

衛生管理体制	<ol style="list-style-type: none"> 1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。 2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。 3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。 4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。 5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。 6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。 7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。 8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。 9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。 10 調理作業後の調理室は施錠しているか。 	<p>A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C</p>
--------	--	--

評価の基準 A: 良好なもの、B: 普通、C: 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第8票

学校給食日常点検票

学校（調理場）名 _____

検査日 平成 ____年 ____月 ____日

校長（所長）検印 _____

天気 _____ 気温 _____

作成者 _____

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト						
作 業 前	施 設 ・ 設 備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。				
		使 用 水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり） <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ _____ mg/L）			
			検 収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 <input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。		
				学 校 給 食 従 事 者	服 装 等	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
		手洗い				<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
		健 康 状 態				<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。

衛 生 管 理 チェ ッ ク リ ス ト		
作	配送・配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) <input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給食当番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
業	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。
	後	

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	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 等 数	区 分	男	女	計	備 考
		患 者 数				
		う ち 欠 席 者 数				
		う ち 入 院 者 数				
	年 月 日 現 在	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 ※																		
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 等 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	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「様式2」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。

「学校給食衛生管理基準の解説―学校給食における食中毒防止の手引―」

平成23年3月発行

発 行 独立行政法人日本スポーツ振興センター
学校安全部

〒160-0013 東京都新宿区霞ヶ丘町10番1号

電 話 03-5410-9154 (安全情報課)

F A X 03-5410-9167

ホームページアドレス (<http://naash.go.jp/anzen/>)

※ 本書記載内容に関するお問い合わせは、
食の安全課 (電話03-3338-9643) までお願いします。