

第5章 学校給食における事故の予防と対応

学校給食は、抵抗力の弱い子どもたちを対象に大量調理を実施しているため、学校給食を原因とした食中毒などの事故が発生した場合、被害が拡大する恐れがあります。また、異物混入事故や食べ物をのどに詰まらせる窒息事故についても、学校給食を原因として発生した事例があります。

迅速な対応が被害の拡大を防ぐことにつながるため、常に予防措置を講じておくとともに、事故が発生した場合に対応できる体制の整備が必要です。

1 食中毒予防のための安全確認

学 校

(1) 児童生徒の健康管理

朝の会などの際に、出欠状況の把握や健康観察を行い、感染症・食中毒の早期発見に努める。

(2) 児童生徒への健康教育（食に関する指導等）の実施

- ① 手洗いの励行
 - ・ トイレの後、給食の前、校庭で遊んだ後、清掃後などに正しい手洗いをするよう指導する。
- ② 給食時間の指導
 - ・ 給食当番の健康状態を確認するとともに、清潔な服装、手洗いを徹底する。
 - ・ 配膳台、食事をする机をきれいに拭く。
 - ・ 食べ物や食器具を衛生的に取り扱う。
- ③ 学校保健委員会の活用

(3) 水の管理

- ① 水飲み場、手洗い場、プール、給食施設（単独調理場方式のみ）などの水質を検査し、結果の記録を残す。
- ② 水道配管等の確認をする。

(4) 学校給食に係る施設設備の衛生管理

- ① コンテナ室、ワゴンプールの衛生を保つ。
- ② 配膳台の衛生を保つ。

家 庭

(1) 「保健便り」・「給食便り」等を活用した啓発

- ① 家族（子ども）の健康には、常に気を配る。
- ② 台所は清潔にする。
- ③ 食品の保存に気をつける。（冷蔵を過信しない。買い置き、作り置きに注意する。）
- ④ こまめに手を洗う。（石けんを使用する。）
- ⑤ トイレのタオルは毎日取り替える。

- ⑥ 子どもの使うハンカチ、タオル等は清潔なものを持たせる。
- ⑦ 家庭に下痢をしている人がいる場合は次の点に気をつける。
 - ア 医師の診察を受け、指示に従う。
 - イ 衣類は他の家族と一緒に洗濯しない。
 - ウ 糞便、嘔吐物を処理するときは使い捨て手袋を着用する。
 - エ 寝具は天日でよく干す。

調理場 ※「IV 学校給食の衛生管理」の項参照

- (1) 調理従事員の健康管理の徹底
 - ア 体調確認
 - イ 手洗いの励行、身支度の衛生管理
- (2) 学校給食衛生管理基準に則った作業の実施
 - ア 作業工程の検討
 - イ 調理済み食品の二次汚染防止
 - ウ 下処理、加熱方法の確認等
- (3) 衛生管理記録の保存、問題点の検討
- (4) 保存食の管理

【ノロウイルスへの対応】

(1) 調理従事員本人がノロウイルスによる感染性胃腸炎と診断された場合

- ・ノロウイルス陽性の調理従事員は仕事を休ませる。
- ・再検査を行い、陰性になるまで勤務させない。
- ・その他の従事員も検査を行う。
- *簡易検査は、ノロウイルスの遺伝子を6割程度しか検出することができないため、高感度の検便検査を行う。

(2) 全員の検査結果が出るまでの給食作業について

- ・下記の点に十分注意し、給食作業を行う。

[給食施設]

- ・施設設備は、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で消毒する。

[献立について]

- ・献立内容を見直す。
- *和え物、サラダなどは取りやめ、食べる直前まで加熱する献立（例：汁物、煮物など）に変更する。

[調理作業について]

- ・手洗いを徹底する。
 - *液体石鹼で洗浄する。（手の脂がとれることで、菌が落ちやすくなる）
 - *流水で洗い流す。
- ・マスク、ビニール手袋をきちんと着用して作業を行う。
- ・85℃1分間以上または、これと同等の加熱調理を行い、温度と時間を記録する。

（※二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）

(3) 検査の結果、他の給食従事員からもノロウイルスが検出された場合

- ・保健所、学校医と相談し、今後の対応を検討する。

(4) 給食従事員の家族にノロウイルス陽性を確認した場合

- ・同一の感染機会があった可能性がある調理従事員について速やかに高感度検査を実施する。
- ・検査結果が確認されるまでは、調理に直接従事することを控えさせる。
- ・検査の結果、給食従事員本人はノロウイルスを保有していないことが確認でき、従事員本人に下痢、

おう吐などの症状がない場合は、業務に従事させるが、手洗い、身支度をきちんとさせ、和え物や配食など喫食直前のものに直接触れない下処理などの作業をするなど作業工程を変更する。

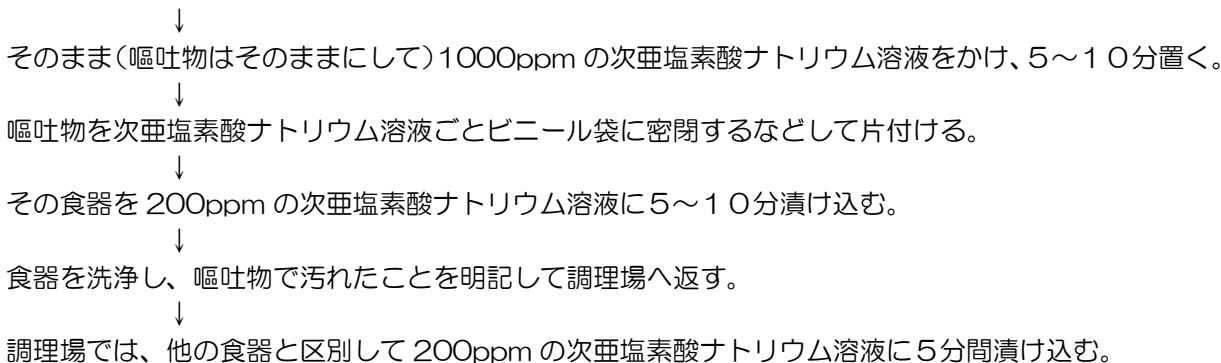
(5) 地域でノロウイルス流行の兆しがある場合

- ・上記【献立について】のとおり、献立内容の変更を行う。
- ・必要に応じて検便検査にノロウイルスの検査を含めることが望ましい。

(6) 学校給食用の食器具に嘔吐物が付着した場合の対応

- ・嘔吐物がべっとり付着している場合…1000ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液
- ・その他の場合…200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液

給食中、食器上に嘔吐したら



| 原液濃度 | 100ppm | 200ppm | 1000ppm |
|------|--------|--------|---------|
| 1% | 100 倍 | 50 倍 | 10 倍 |
| 5% | 500 倍 | 250 倍 | 50 倍 |
| 6% | 600 倍 | 300 倍 | 60 倍 |
| 10% | 1000 倍 | 500 倍 | 100 倍 |
| 12% | 1200 倍 | 600 倍 | 120 倍 |

【ヒスタミンへの対応】

学校給食へのマグロ・カジキマグロの切り身等加工品の使用は、以下(1)及び(2)の対応が困難な場合は使用を控える。

(1) 安全性の確認及び確保

- ① 加工・流通ルート及び温度管理状況の把握ができています。
- ② 調理場において『納入時間』『検収時の温度』『保管温度』『解凍時間と温度』『調理時間』のすべてに安全性を確保することができる。

(2) 予防対策

[食材の選定]

- ① 信頼の置ける業者から購入する。
- ② 漁獲、加工、流通全ての過程の取り扱いを把握する。
 - ・鮮度は良好か。
 - ・全ての過程で低温管理を徹底しているか。
- ③ 納入業者にヒスタミンの検査成績を求める。

[調理]

- ① 検収時、品質・鮮度・温度等を仔細に確認する。
- ② 保存中の低温管理を徹底し、絶対に室温で放置しない。
- ③ 冷蔵庫保存であっても、長期間の保存は避ける。
- ④ 調理時は小分けして冷蔵庫から出し、常温放置を避ける。

[検食]

- ① 検食などにおいて唇や舌先にピリピリした刺激を感じた場合は、速やかに給食を中止する。

2 学校給食の異物混入の防止

学 校

(1) コンテナ室・ワゴンプールにおける留意点

- ① コンテナ室・ワゴンプールには関係者以外立ち入らせない。
- ② パン、米飯、牛乳等の納入時における立ち会い及びワゴンプール及びコンテナ室までの移送の管理を徹底する。
- ③ 共同調理場の受配校においては、調理済み食品の受け取り時に立ち会う。
- ④ 受配校への直送品について個包装食品の袋など包装材の破れ、乱れを確認する。
- ⑤ ワゴンプール、コンテナ室は施錠する。
- ⑥ 児童生徒等への給食の受け渡しに担当職員が立ち会う。
- ⑦ 教室前に配膳車（ワゴン）等を長時間放置しないなど、ワゴンプール・コンテナ室から給食時間における配膳までの管理を徹底する。

(2) 給食時における留意点

- ① 異物が入っていないか注意し、丸飲みしたり、あわてて食べたりしない。
- ② パンは、一口大の大きさにちぎって食べる。
- ③ 袋入りの食品については、穴などが開いていないか確認してから食べる。

調 理 場

(1) 給食管理における留意点

- ① 食材納入時の立ち会い及び検収を徹底する。
 - ・関係者以外の調理場への立ち入りを禁止する。
 - ・検収のさいに異物の混入や異臭の有無について点検を行う。
- ② 倉庫内は常に整理整頓し、食品と食品以外のものは分けて保管する。
- ③ 調理従事員は、調理衣のポケットに物を入れない。
- ④ 調理過程における異物混入を防止する。
 - ・調理場に調理に不必要なものを持ち込まない。
 - ・使用水の安全確認を行う。
 - ・調理器具は使用前後で「ねじの不足」「刃こぼれ」等がないが十分確認する。
- ⑤ 調理済み食品の調理場内における管理を徹底する。
- ⑥ 共同調理場の配送に当たっての管理を徹底する。
 - ・コンテナや配送車に積み込む際、積み間違いや二次汚染がないよう気をつける。
 - ・コンテナを学校に搬入する際、給食以外のものが紛れこまないよう注意する。
- ⑦ 職員が帰宅する際には必ず施錠し、出勤時には部外者の侵入の形跡がないか確認する。

(2) 食材納入業者に対する留意点

- ① 製造過程や配送における管理が徹底している業者を選定する。
- ② 納品時の検収作業を徹底する。

3 誤嚥事故の防止

※下記、添付資料をご参照ください。

- 令和6年2月27日付文部科学省通知
学校給食における窒息事故の防止について

4 学校給食に起因する食中毒・事故発生時の対応

食中毒（疑）および学校給食に起因する事故等が発生した場合は、「学校給食における食中毒（疑）及び食品事故等発生時の連絡系統」（別添）に従い、関係各所が情報を共有して事態に対応します。
また、児童生徒が喫食する前に事態が判明したときは、最優先に受配校、各クラスに連絡します。

（1）学校給食における食中毒・事故の疑いが発生した場合

学 校

疑いが生じた場合に確認すべき基本的事項

- ① 症状を訴える者の特定（児童生徒の氏名）と人数
- ② 症状の内容（下痢、腹痛、吐き気の状態）
- ③ 最初に異常を感じた日時とそのときの状況、場所
- ④ 発症前2週間の喫食状況（特に思い当たる食べ物、家庭と給食以外での飲食の状況）
- ⑤ 保健所への連絡の有無（届け出の日時と内容、保健所の対応、保健所の職員名）

【児童生徒から直接訴えがあった場合】

- ① 本人から聞き取りを行うとともに至急、保護者に確認をする。
- ② 医療機関で診察を受けている場合は問い合わせで確認する。（症状や原因、他の事例等）
- ③ 本人の症状により、保護者と連絡をとった後、学校として判断する。
（保健室での休養や観察、早退、医療機関での診察や治療等）
- ④ 本人の苦痛や不安を和らげ、心配させないように対応する。

【保護者から児童生徒の症状について連絡があった場合】

- ① 保護者から確認すべき基本的事項について聞き取りを行う。
- ② 医療機関で診察を受けている場合は問い合わせで確認する。（症状や原因、他の事例等）
- ③ 本人への対応を保護者と相談する。（登校の是非等）
- ④ 本人の苦痛や不安を和らげるとともに、本人及び保護者を心配させないように対応する。

【医療機関等から連絡があった場合】

- ① 児童生徒の氏名、電話番号等や概略、今後のアドバイス等を確認する。
- ② 該当児童生徒及び保護者に電話で問い合わせる。

- ③ 本人の苦痛や不安を和らげるとともに、本人及び保護者を心配させないように対応する。

学校の教職員への指示

- ① 必要に応じて、関係職員に連絡し、情報収集を行う。
- ② 同じクラス、同学年を中心に同様の症状を持つ児童生徒の有無を確認する。
- ③ 他の児童生徒、保護者が心配しないよう配慮する。
(発症した児童生徒等のプライバシー、人権を配慮する。)
- ④ 情報は素早く正確に校長に報告する。

関係機関への対応

- ① 管轄の教育委員会へ報告し、指示を受ける。
(特に保健所に情報が入っている場合は事情説明の連絡を早くする。)
- ② 共同調理場の受配校は、教育委員会から共同調理場(所)長、他の受配校への状況確認をしてもらう。

(2) 学校給食による食中毒や事故の発生が確認された場合

学 校

一学校運営に関する対応一

| 対 応 | 内 容 | 参 考 |
|--------------|--|---|
| 医療機関の確保と把握 | 保健所、教育委員会、学校医等と連携をとり、発症児童生徒数に応じた医療機関の確保と実態把握に努める。 | |
| 状況報告と関係書類の整備 | 所定の様式に基づく報告書、学校給食運営に関する書類を整備し、管轄の教育委員会へ提出する。 | 食中毒等発生時に準備する書類・帳簿類一覧 p72 参照 |
| 当日の学校運営の措置 | 児童生徒の状況に応じた措置を教育委員会と相談の上、判断する。 | ○平常通りの運営 ○放課後全ての活動を中止しての一斉下校 ○直ちに授業を打ち切って必要な調査と指導をした後、一斉下校等 |
| 翌日以降の学校運営の措置 | 児童生徒の状況に応じた措置を教育委員会と相談の上、判断する。 | ○平常通りの運営 ○登校時間の繰り下げ ○臨時休業 等 |
| 学校給食の実施 | 児童生徒の健康状況と学校運営の見通し及び原因等、保健所の意見及び指導、学校医の助言、教育委員会の指導等を総合的に勘案し、決定する。 給食の中止の措置を講じる場合はその期間や再開の条件を明確にし、保護者に協力を依頼する。 | ○平常通りの実施 ○中止 ・期間の明確化 ・弁当持参の有無 ○一部中止 ・補食給食(パンと牛乳のみ提供) ・ミルク給食 等 |
| 原因究明に対する協力体制 | 保健所、教育委員会等が行う調査や検査に対して全面的に協力する。 | |
| 臨時健康診断の実施 | 発生状況に応じて、教育委員会及び保 | |

| | | |
|-------------------------|---|--|
| | 健所の意見を聞き、学校医と協議して判断する。 | |
| 保健指導に関する事後計画 | 発生状況に応じて、臨時学校保健委員会の開催、児童生徒に対する保健衛生指導に関する具体的な事後策を計画する。 | |
| 食中毒防止に関する事後計画(単独調理場の場合) | 調理場の項 参照 70 ページ | |

－児童生徒・保護者への対応－

| 対 象 | 内 容 |
|----------------|---|
| 児童生徒への対応 | ① 全員の健康観察を行う。 ② 全員の喫食調査を行う。 ※混乱や不安を招かないよう配慮する。 [検便の実施について] 教育委員会及び学校医の意見を聞き、保健所の指導により決定する。保護者への協力要請を行い、同意を得てから実施する。 |
| 発症している児童生徒への対応 | [登校している場合] 医師や保護者と相談の上、症状の程度によって措置を決める。 例:○医療機関での診察と治療 ○帰宅 ○保健室での休養と観察 ○通常の学校生活 ----- [登校していない場合] ① 学級担任が家庭訪問し、見舞いと状況の確認をする。 ② 出席簿上は「欠席(病気)」となる。 ※腸管出血性大腸菌 O157 感染症による場合は「出席停止」扱いとなる。 |
| 保護者への対応 | [全ての保護者] ① 状況や今後の対応について文書で知らせる。 *児童生徒の健康状態に疑問がある場合は、直ちに申し出るよう依頼する。 ② 保護者からの質問等は学校長に速やかに報告し、指示を受ける。 *保護者からの質問には自己判断で回答しない。 ----- [発症している児童生徒の保護者] ① 直ちに電話連絡後、最優先で面会する。 *原因・状況・今後の対応等を説明する。 ② 状況の調査等を行うときは、その趣旨を十分に説明し、事務的にならないよう配慮する。 |

－関係者への対応－

| 対 象 | 内 容 |
|--------|---|
| 職員への対応 | ① 召集待機 ア 迅速、確実に全員を招集する。 イ 各職員の健康状況を確認する。 ② 緊急職員会議の内容 ア 現時点までの状況説明 イ 学校としての今後の具体的な対応策の協議や指示 ウ 各職員の役割分担の確認※下記一職員の役割分担例一参考 |

| | |
|-----------|---|
| | エ 発症児童生徒のプライバシー保護と人権尊重の確認 オ 児童生徒及び保護者に不安感や混乱を与えないことの確認 カ その他 |
| 学校医への対応 | ①食中毒（疑）の発生の判断 ②症状を訴える児童生徒の診察 ③発症していない児童生徒への健康、衛生指導 ④保護者へ依頼すべき児童生徒の健康管理に関する指導、協力事項の確認 ⑤保健所や他の医療機関との連携 |
| 保健所への対応 | ①食中毒の発生が疑われた時点で状況を報告し、助言を受ける。 ②原因究明、被害拡大防止、二次感染防止等に関する保健所の対応に協力する。 ③立入検査や来訪を受けた場合、担当責任者を定めて対応する。 |
| 教育委員会への対応 | ①速報すべき事項※別紙4-1（様式10号）の内容 ・食中毒（疑い）の発生を確認した状況 ・発症児童生徒数 ・症状の傾向 ・保健所への通報の有無 ・原因に関する事項 ・学校がとった措置 ・共同調理場の受配校の場合、共同調理場への連絡、状況確認 ②指導の要請や依頼すべき事項 ・関係機関との調整（共同調理場、教育事務所、保健所、行政関係の機関） ・医療機関の確保 ・発症児童生徒及び保護者に対する対応についての指導助言 ・学校運営についての指導助言（授業打ち切り、登校時間の繰り下げなど） ・臨時休校についての指導助言 ・学校給食実施の是非についての指導助言 |

－職員の役割分担例－

| | |
|--------------|--|
| 教頭 | ① 校長を補佐し、全体指揮をとる。 ② 職員室に詰め、状況把握と連絡調整にあたる。 ③ 事故報告の作成準備をする。 *食中毒等発生時に準備する書類・帳簿類一覧→p72 参照 ④ 発生から終焉までの状況と対応を時系列に記録しまとめる。 |
| 教務主任 | ① 2週間前からの全校の出欠状況を整理する。 ② 保護者向けの文書を作成する。 ③ 関係書類を整える。*食中毒等発生時に準備する書類・帳簿類一覧→p72 参照 |
| 学年主任 | ① 臨時健康観察結果、喫食結果を学年ごとに集計する。 |
| 学級担任 | ① 児童生徒の臨時健康観察を行う。 ② 臨時健康観察の結果を記録する。欠席者は理由を明記する。 ③ 児童生徒の欠席早退状況、給食の喫食状況を整理する。 |
| 発症した児童生徒の担任等 | ① 児童生徒が出席している場合は、家庭と連絡をとり、医療機関への搬送、帰宅、保健室での休養や観察等の対応を判断する。 ② 児童生徒が欠席している場合は、家庭訪問し、状況を確認する。 ③ 発症の状況等を取りまとめる。 *学年、学級、氏名、性別、生年月日、住所、電話番号、保護者名、発症日時、主な症状、症状の程度（重傷、軽傷など）、医師による診察の有無、入院と通院の別、医療機関とその連絡先 |
| 保健主事、養 | ① 発症した児童生徒の応急処置を行う。 |

| | |
|---------------------------|--|
| 護教諭、保健 関係職員等 | ② 臨時健康観察結果を回収し、集計後、校長に報告する。 ③ 児童生徒個々の発症の状況等を回収し、「発症児童生徒一覧表」を作成する。 ④ 医療機関別に「診察を受けた児童生徒の状況一覧表」を作成する。 |
| 給食主任、給 食関係職員等 | ① 喫食調査用紙を集め、集計し校長に報告する。(保健所に提出する。) ② 関係書類を整える。 |
| 栄養教諭、学 校栄養職員、 調理従事員 | 調理場の項目 参照 p69 |

調理場

一職員の役割分担例一

| | |
|-----------------------|--|
| 共同調理場の長 | ① 学校、教育委員会との連絡調整を行う。 ② 全職員への現状及び今後の措置や業務について説明、指示する。 ③ 関係諸帳簿を整備する。 |
| 栄養教諭、学校栄養職 員、調理従事員 | ① 関係書類を整える。 ② 調理場、配膳室等を現状保存する ③ 保存食、残菜の確保し保存する。 ④ 納入業者への対応を行う ⑤ 給食施設を再点検し、給食再開に向けた準備を行う。 |

単独調理場（学校給食の調理に係わる部分の対応）

- ① 状況を正確に把握する。
- ② 学校長、教頭などと協議し、調理場独自で判断や対応をしない。
- ③ 協議後、原因究明のための措置、給食実施に関連する諸連絡を速やかに行う。
 - ア 現存するすべての保存食（調理前及び調理後）を確保し廃棄しない。
 - イ 使用食器、設備を現状維持する。(洗浄、消毒をしない。)
 - ウ 調理作業中に出たゴミ、学級から戻った残菜などを保存する。(廃棄しない。)
 - エ 納入業者に措置の内容、方法、期間などを連絡する。
 - オ 関係諸帳簿を整備する。＊食中毒等発生時に準備する書類・帳簿類一覧は p72 参照
- ④ 食中毒防止に向けた事後計画を検討し、衛生管理の改善を図る→p70 参照

共同調理場

- ① 状況を正確に把握する。
教育委員会、受配校、医療機関等から連絡を受けたら、直ちに関係各所と連絡をとり、状況判断のために必要な情報収集に努める。
- ② 給食の実施について協議する。
保健所、教育委員会と協議し、適切な判断をする。
[例] 給食の中止、補食給食やミルク給食への切り替え（調理業務の中止）
献立を変更して実施、平常通り実施等
- ③ 原因究明のための措置、給食実施に関連する諸連絡を速やかに行う。
 - ア 受配校に措置の内容、方法、期間を連絡する。
 - イ 現存するすべての保存食（調理前及び調理後）を確保し廃棄しない。
 - ウ 使用食器、設備を現状維持する。(洗浄、消毒をしない。)
 - エ 調理作業中に出たゴミ、学校から戻った残菜などを保存する。(廃棄しない。)

オ 納入業者に措置の内容、方法、期間などを連絡する。

カ 関係諸帳簿を整備する。＊食中毒等発生時に準備する書類・帳簿類一覧→p72 参照

④ 全職員の召集

全職員を緊急召集し、状況を正確に伝え、今後の措置や業務についての的確な指示をする。

⑤ 食中毒防止に向けた事後計画を検討し、衛生管理の改善を図る→p70 参照

単独調理場・共同調理場共通

【食中毒防止に関する事後計画】

① 学校給食再開日の献立を検討する。

② 原因の究明と関連した衛生管理の改善を図る。

ア 施設設備の改善

イ 献立内容と作業工程・作業動線の見直し

ウ 学校給食用物資の選定

エ 学校給食用物資の検収と保管の見直し

オ 調理作業の見直し

カ 保存食の採取方法と保管状況の改善

キ 衛生管理全般の改善策検討

教育委員会

市町村教育委員会

① 速やかに必要な情報を収集し、正確に状況を把握する。

ア 教育事務所に発生を速やかに報告する。

※一報を電話連絡し、取りまとめができ次第「学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告（様式 10 号）【別紙 4-1】」を提出する。

イ 発生状況の推移を終焉まで教育事務所に連絡する。

（学校における感染症・食中毒等発生状況報告【別紙 4-2】）

ウ 関係書類を取りまとめ保健所に提出する。

・（様式 10 号）【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

・（様式 11 号）欠席及び早退状況表

・（様式 12 号）発症状況調査票（エクセル形式）

・（様式 13 号）食中毒（疑）個人調査票（エクセル形式）

エ 新たな情報があった場合はその都度連絡する。

オ FAX 送信を行うときは、取り扱いを注意し、事前に電話連絡をする。

カ 発生から終焉までの状況と対応を時系列に記録しまとめる。

② 事態の推移を見据えて、適切な判断をし、的確な措置を講じる。

ア 児童生徒の保護を最優先とする。

イ 医療機関（学校医会）、保健所との連携を図る。

ウ 共同調理場方式を実施している市町村は、共同調理場及び各受配校に連絡をとり、常に状況把握を行い、適切な措置をとる。

エ 措置の決定は、保健所、教育事務所、医師会等の意見を参考とする。

オ 保健所の立ち入り検査が円滑に行えるよう体制をととのえる。

カ 状況によっては、対策本部を設置するなど、市町村の組織や手順によって緊急の対応をする。

教育事務所

- ① 速やかに必要な情報を収集し、正確に状況を把握する。
 - ア 県教育委員会健康体育課に発生を速やかに報告する。
 - ※一報を電話連絡し、取りまとめができ次第「学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告（様式 10 号）【別紙 4-1】」を提出する。
 - イ 市町村教委から提出された発生状況の推移を終焉まで県教育委員会健康体育課に連絡する。
 - （学校における感染症・食中毒等発生状況報告【別紙 4-2】）
 - ウ 新たな情報があった場合はその都度連絡する。
 - エ FAX 送信を行うときは、取り扱いを注意し、事前に電話連絡をする。
 - オ 発生から終焉までの状況と対応を時系列に記録しまとめる。
- ② 事態の推移を見据えて、適切な指導、助言を行う。
 - ・学校運営 ・給食運営 ・報道機関への対応 等
- ③ 状況把握は担当者を現地へ派遣して正確に行う。
- ④ 市町村教育委員会への指導は県教育委員会健康体育課と協議し、適切に行う。

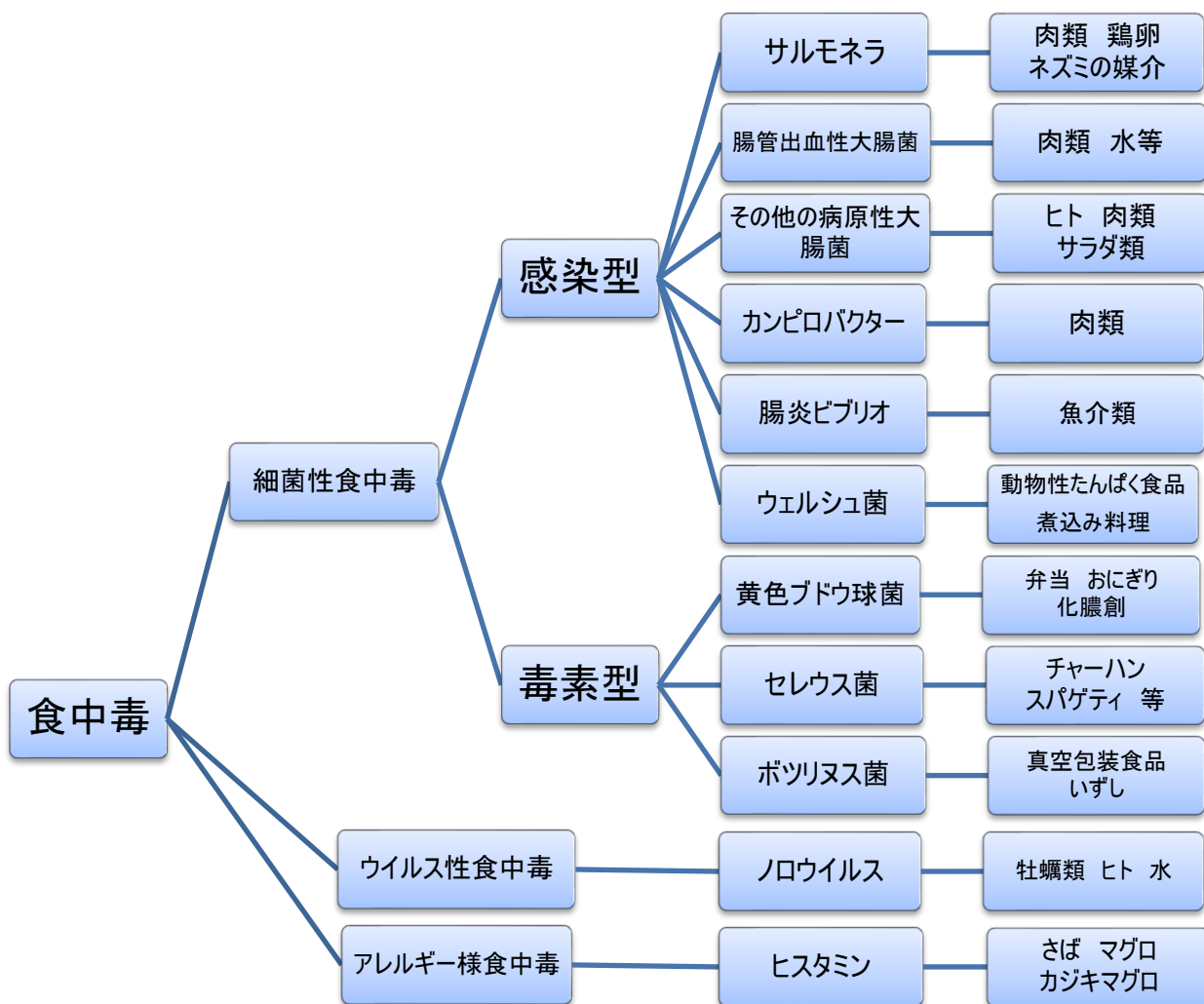
県教育委員会

- ① 報告受理内容について詳細を確認する。
 - ア 必要に応じて職員を現地に派遣するなどして的確な情報の把握・確認を行う・
 - イ 得られた情報に基づき、必要な場合は市町村教育委員会や学校に対し指導・助言を行う。
 - ウ 市町村立の場合は、管轄の教育事務所と情報を共有して対応する。
- ② 文部科学省に報告を行う。（速報）
- ③ 市町村教育委員会に関係資料の提出を求める。
 - ※72 ページ 学校給食における食中毒等発生時に準備する書類・帳簿類
No.1、11、14～23 は速やかに提出
- ④ 保健所の立ち入り調査に立ち会い、情報提供・情報収集にあたる。
- ⑤ 学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告【別紙 4-1】及び関係書類にて報告
- ⑥ 報道発表・対応
 - ア食品・生活衛生課と連携して対応する。
 - 掲載記事等は文部科学省に随時送付する。
- ⑦ 衛生管理の改善指導を行う。
- ⑧ 終息後の文部科学省への報告を行う。

学校給食における食中毒等発生時に準備する書類・帳簿類

| No | 書類・帳簿 | 学 校 | 調理場 | 注意事項 |
|----|--|-----|-----|---|
| 1 | 学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告 （様式10号）【別紙4-1】 | ○ | ○ | 現状を確認でき次第、至急送付する。 [提出先]教育委員会 保健所 |
| 2 | 学校における感染症・食中毒等発生状況報告 【別紙4-2】 | ○ | | 食中毒終息まで毎日提出する。 |
| 3 | 欠席及び早退状況票（様式11号） | ○ | | [提出先] 3～5は保健所 |
| 4 | 発症状況調査票（様式12号） | ○ | | |
| 5 | 食中毒（疑）個人調査票（様式13号） | ○ | | |
| 6 | 学校日誌 | ○ | | |
| 7 | 出席簿 | ○ | | |
| 8 | 児童生徒緊急連絡簿 | ○ | | |
| 9 | 児童生徒の健康観察一覧 | ○ | | |
| 10 | 受水槽清掃点検簿 | ○ | ○ | |
| 11 | 保健所の指示事項 | ○ | ○ | |
| 12 | 学校医等の指示事項 | ○ | | |
| 13 | 児童生徒の給食当番チェック表 | ○ | | |
| 14 | 発生の経過を時系列にまとめたもの（自由様式） | ○ | ○ | |
| 15 | 献立表（使用食品が記載されたもの） | | ○ | 15～23は2週間分準備する。 準備ができたものから順次、市町村教委→教育事務所→県教委健康体育課あて送信する。 |
| 16 | 作業工程表 | | ○ | |
| 17 | 作業動線図 | | ○ | |
| 18 | 温度記録簿（調理室の気温、調理過程の温度、冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度が確認できるもの） | | ○ | |
| 19 | 給食用物資検収票 | | ○ | |
| 20 | 検食簿 | ○ | ○ | |
| 21 | 学校給食従事者の個人毎の健康記録簿 | | ○ | |
| 22 | 学校給食日常点検票 | | ○ | |
| 23 | 学校給食従事者の検便検査結果 | | ○ | |
| 24 | 保存食記録簿 | | ○ | |
| 25 | 定期点検票 | | ○ | |
| 26 | 調理場（室）の平面図 | | ○ | |

参考資料【食中毒の種類】



※その他、化学性食中毒、自然毒食中毒がある。

| 原因物質 | 菌の特徴 | 主な原因食品等 | 潜伏時間 | 主症状 | 予防方法 |
|--------------------|--|--|----------|---|---|
| サルモネラ | 自然界、人、家畜、家禽、カメ、ヘビの腸管に分布 少量の菌で発症することもある | 肉類 卵及びその加工品 | 8～72 時間 | 腹痛（下腹部） 下痢（水様～軟便ときに血便、粘血便） 発熱 37.5～39℃ | ①調理場へのネズミの侵入を防ぐ ②肉類からほかの調理食品への二次汚染防止 ③食品の確実な加熱（75℃1分間以上） ④専用の調理器具を使用し、洗浄を確実にを行う |
| | 人の腸管内でベロ毒素を産出 至適発育温度は 35～38℃ 100 個程度の少量菌で発症 | 肉類 井戸水 | 2～7 日 | 激しい腹痛 下痢（水様、血便） 溶血性尿毒症症候群をおこすことがある | ①食品の確実な加熱（75℃1分間以上） ②肉類からほかの調理食品への二次汚染防止 ③専用の調理器具を使用し、洗浄を確実にを行う ④井戸水や受水槽の衛生管理を徹底する |
| 病原性大腸菌（腸管出血性大腸菌以外） | 小児に対して強い病原性を示す傾向がある 熱に弱く、通常加熱調理で死滅 〔毒素原生大腸菌〕 〔組織侵入性大腸菌〕 〔病原性清型大腸菌〕 | 健康保菌者の糞便 肉類 サラダ | 12～48 時間 | 下痢（水様、粘性、粘血便） 腹痛 赤痢様症状 | ①食品の確実な加熱（75℃1分間以上） ②使用水の衛生管理の徹底 ③肉類の取扱に注意する ④専用の調理器具を使用し、洗浄を確実にを行う ⑤低温管理する |
| | 鳥類や家畜の腸内に生息し、他の菌に比べ少ない菌量で発症する 低温は強いが、乾燥加熱に弱い | 肉類（特に鶏肉） 汚染された飲料水 | 2～7 日 | 腹痛 下痢（水様便） 発熱 38～39℃ 吐き気、めまい、頭痛 | ①十分に加熱する ②肉類と他の食品は別々に保存する ③専用の調理器具を使用し、洗浄を確実にを行う ④調理器具は使用后、確実に洗浄し、乾燥させる ⑤使用水（井戸水）は十分に消毒する |
| 腸炎ビブリオ | 海水中に生息し、塩分を好むが、真水や熱に弱く、60℃30分で死滅 他の菌に比べ増殖が速い | 魚介類及び器具等を介して二次汚染された食品 | 10～18 時間 | 腹痛（上腹部の激痛、胃部のけいれん様） 吐き気、嘔吐 下痢（水様便） 発熱 37～39℃ | ①水道水でよく洗浄する ②十分に加熱する ③低温管理する ④専用の調理器具を使用し、洗浄を確実にを行う |
| ウェルシュ菌 | 人、土壌、動物の腸管に分布 酸素のないところで増殖する。 | 肉類及びその加工品 カレー、シチューなど一度に大量に加熱調理された食品 | 6～18 時間 | 腹痛 下痢 嘔吐 | ①肉類、魚介類の取扱注意 ②加熱後は早く食べる ③保存するときは冷蔵庫で急冷し、喫食前に十分加熱する |

| | | | | | |
|---------|---|---|-------------------------------|---|--|
| 黄色ブドウ球菌 | 人の皮膚、口腔粘膜、鼻咽頭粘膜に常在毒素（エンテロトキシン）を産生菌は熱には弱い、毒素は熱に強い | おにぎり、卵焼き、弁当、魚肉練り製品、シュークリーム、生クリームを使用した洋生菓子 | 1～5時間 | 腹痛 下痢 吐き気 嘔吐 悪心 | ①手指に化膿性疾患がある場合は調理に従事させない ②清潔なマスク、帽子、白衣を正しく着用する ③調理後は早く食べる |
| | 自然界に広く分布する芽胞を形成し、加熱に強い(100℃で数時間加熱しても死滅しない) | チャーハン、スパゲティ、弁当など穀類を主とした食品 | 下痢型 8～16時間 嘔吐型 1～5時間 | 下痢型 下痢、腹痛 嘔吐型 嘔吐、下痢、腹痛 | ①弁当、総菜は早く食べる ②調理食品は低温保存し、食べる前に加熱する |
| ボツリヌス菌 | 土壌菌 水、塵芥、動物の排泄物中に分布酸素が無い状態で発育し、強い毒素を産生毒素は熱に弱く、80℃30分の加熱で無毒化 | いずし、缶詰、ビン詰、ハム、ソーセージ、真空パック食品 | 12～36時間 | 下痢 嘔吐 めまい 複視、嚥下障害 呼吸困難 | ①原材料は十分に洗浄する ②調理食品は低温保存し、食べる前に加熱する |
| | 100個以下の少量で発症人の腸管粘膜上皮細胞で増殖し、食品中では増殖しない | 二枚貝 人 調理従事員からの二次汚染 | 12～48時間 | 吐き気 嘔吐 下痢 腹痛(差し込むような痛み) | ①食品の確実な加熱(85℃1分間以上) ②調理器具の洗浄消毒を十分に行う ③感染者の糞便や嘔吐物に触れない ④加熱済み食品を素手で触らない |
| ヒスタミン | 魚肉たんぱく質中のヒスタチジンがヒスタミン産生菌によってヒスタミンとなる魚類を25℃以上に放置すると急激に生成される1度生成されると取り除くことができない | 鮮度の低下したマグロ、カジキマグロ、かつお、さば | 30分～2時間 | 顔面(特に口の周りや耳たぶ)の紅潮、頭痛、発疹、嘔吐、発熱 重症の場合は、呼吸困難や意識不明 | ①魚介類は流通経路、管理状態を確認し使用する ②調理室内の温度管理を徹底する ③冷凍鮮魚類は解凍後、下処理から調理に係る時間の短縮を図る |