

# 平塚市学校給食衛生マニュアル



平成29年4月

平塚市教育委員会  
学校給食課

## 《 も く じ 》

| 【業務衛生関係編】                          | ページ |
|------------------------------------|-----|
| 1 始業前&身支度                          | 2   |
| 2 手洗いと作業開始前                        | 4   |
| 「学校給食における標準的な手洗いのマニュアル」            | 5   |
| 「学校給食における作業中の手洗いのマニュアル」            | 6   |
| 3 下処理                              | 8   |
| 4 調理・配食                            | 10  |
| 5 洗浄                               | 15  |
| 【調理場で使用する洗剤、消毒剤編】                  |     |
| 洗剤・消毒の種類、使用方法                      | 20  |
| 【調理従事者用のトイレについて】                   |     |
| 調理場内のトイレの消毒について                    | 21  |
| 【不慮の事故等の発生に伴う対応編】                  |     |
| 1 給食が出せないトラブルが学校で起きた場合             | 22  |
| 2 学校給食が原因の食中毒（疑いも含む）が発生した場合        | 24  |
| 3 給食従事者に感染症・食中毒（疑い）が発生した場合         | 27  |
| 4 給食従事者の同居する家族が感染症・食中毒（疑い）にり患した場合  | 28  |
| 5 学校内で給食従事者以外の職員が感染症・食中毒にり患した場合    | 29  |
| 6 給食従事者に健康保菌者が発生した場合               | 30  |
| 7 前記3、6（健康保菌者感染症疑い）が発生した場合のチェックフロー | 31  |
| 8 感染症等により給食従事者の出勤が少ないときの各場の対応について  | 33  |
| 【資料編】                              |     |
| ・給食用食缶等におう吐物が付着した可能性がある場合の対応について   | 34  |
| ・未使用の食缶が落ちた場合について                  | 37  |
| ・給食従事者に健康保菌者（感染症疑い）が発生した場合の報告書一式   | 39  |

本書「平塚市学校給食衛生マニュアル」に記載する「感染症・食中毒」については、「学校給食衛生管理基準の第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（下記に抜粋）」をもとにマニュアルを作成している。

**三学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。**

## 【業務衛生関係編】

### 1 始業前 & 身支度

#### 1-1 健康状態の確認

調理作業に従事する一人一人の健康状態が調理作業全体に影響するので、毎朝その状態をチェックして確認することが大切であり、調理室に入室するにあたり毎日、「調理従事者健康チェックリスト」を用いてチェックする。  
該当するものがあつた場合は、必ず栄養士に報告して下さい。

#### 給食従事者健康チェックリスト

☆ 下痢はしていませんか

感染症や食中毒の代表的な症状の一つです。

☆ 発熱・腹痛・嘔吐をしていませんか

感染症や食中毒の代表的な症状の一つです。

☆ 本人もしくは同居人に感染症等又はその疑いはありませんか

感染症等による感染、二次感染を起こす可能性があります。

☆ 感染症等の保菌者又はその可能性はありませんか

症状を発症していなくても食中毒菌を保有している場合があります。  
感染症等による感染、二次感染を起こす可能性があります。

☆ 手指・顔面に傷はありませんか

特に化膿した傷は注意が必要です。

食中毒菌の一つ黄色ブドウ球菌による二次感染を起こす可能性があります。

☆ 手指・顔面にできものはありますか

食中毒菌の一つ黄色ブドウ球菌による二次感染を起こす可能性があります。

☆ 適切な服装をしていますか。

☆ 履物は清潔ですか。

☆ 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔ですか。

☆ 爪は短く切つてありますか。

爪の間にはかなりの雑菌がたまりやすく、食中毒の原因になる可能性があります。

☆ 指輪・腕輪の他ネックレス・イヤリング・ピアス・ヘアピン・時計は外していますか。

これらのものには雑菌がたまりやすく、食中毒の原因になる可能性があります。  
異物混入の原因にもなりますので、必ず外して下さい。

このような場合は、  
P27～  
P30に沿って対応しましょう

手指の傷やできもの場合、患部を衛生的に覆い、二次感染のないように注意する。手の場合は、ラテックス手袋を着用してから、手洗いして作業をする。また、症状によっては調理関係作業を控える。

## 1-2 身支度

### エプロン

- ・ 下処理用と調理用をわけて使う。
- ・ 配食用には必ず清潔なものを使用

### 手袋

- ・ 目的に合わせて使用する。  
(手指に傷がある、生食する食品、肉、魚、卵等を取り扱う時)  
(和え物を行う際には、肘までの長さの使い捨て手袋にする。)



### 三角巾(帽子)

- ・ 頭髪がはみ出さないようにかぶる。

### マスク

- ・ 調理、配食、配膳するときには着用  
(使用後の布マスクは、洗浄、消毒する。  
保管は個別に小さなビニール袋に入れ衛生的に保管)

**★口や鼻の細菌やウィルス等の微生物が手指や食品に付着するのを防ぐために着用してください。**

### 長靴、シューズ

- ・ 汚染区域用と非汚染区域用と履き分けることが望ましい。
- ・ 作業中に汚染区域⇒非汚染区域に行く場合は、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒するか履き換える。
- ・ 汚れた場合やすべての作業終了後は、靴の裏側に溜まっているゴミや汚れを洗剤、ブラシを使って取り除く。流水で流し、乾燥させ、決まった場所に保管する。

### この他に

- ☆ 作業中、顔や毛髪などをむやみにさわらないこと(触った時は手を洗う)
- ☆ 毛髪は三角巾(帽子)から、はみ出さないようにすること
- ☆ トイレを使用するときは、エプロン、三角巾(帽子)、上着等を脱ぐこと

## 1-3 定期的な健康診断や検便による日ごろの健康管理

健康診断は、給食従事者の一般的な健康状態を知るために、実施しています。年1回の健康診断と毎月2回の検便検査を受けましょう。

## 2 手洗いと作業開始前

### 作業が替わるときには手洗いを行う（標準的な手洗い P5）

- \* 作業前
- \* トイレのあと
- \* 手の汚れる作業のあと（肉、魚、卵及びその使用器具を触ったあと）
- \* 加熱を行わない果物などを扱う時
- \* 配食や仕上げなど、作業が替わる時
- \* 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する時

### 手洗いを行う・・・・・・・・・・（作業中の手洗い P6）

- \* 手袋をとったあと
- \* 品物を受領、出し入れのあと（納品書、段ボールなどをさわったあと）
- \* 髪を触ったり、身支度を直したりしたあと
- \* 掃除をしたり、床から物を拾ったりした時
- \* 記録作業したあと



**手洗い場で気をつけること**

- ◆髪をとかしたり、歯を磨いたりしない。
- ◆調理器具は置かない。

**エプロンの  
区別できて  
ますか？**

|   |   |
|---|---|
| <p>&lt;汚染区域&gt;<br/>下処理エプロン<br/>特に肉、魚、卵等の<br/>なま物を取り扱った<br/>場合は注意</p> | <p>使用后または作業が替わる時は、下処理用エプロンの汚れを洗い流し、水気を取りアルコール消毒する。<br/>*なま物の下処理等はエプロンの色を変え<br/>るなど、区別するとよい。</p> |
| <p>洗浄用エプロン</p>  | <p>洗浄作業用として別のものを用意するか、汚染区域内だけの使用とする。</p>  |
| <p>&lt;非汚染区域&gt;<br/>調理エプロン</p>                                       | <p>調理作業が替わる時は、調理用エプロンの汚れを洗い流し水気を取りアルコール消毒する。</p>  |
| <p>&lt;非汚染区域&gt;<br/>配食エプロン</p>                                       | <p>配食作業に従事する場合は、配食専用を使用するか調理用エプロンの汚れを洗い流し水気を取りアルコール消毒する。</p>                                    |

「学校給食における標準的な手洗い」のマニュアル

一覧表

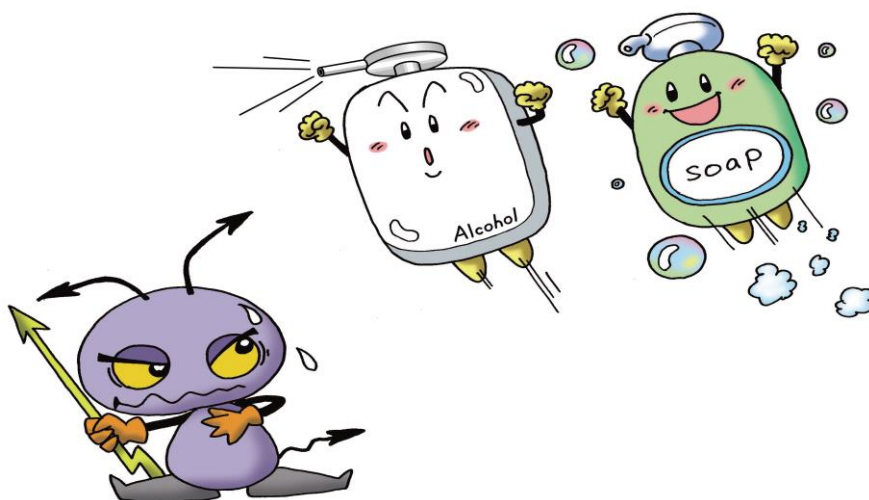
|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| ①手洗う前に  | ②洗い残しやすい所   | ③流水で軽く手を洗う   | ④手洗い用石けん液を  |
|    |    |    |    |
| ⑤十分に泡立てる  | ⑥手の平と甲(5回)  | ⑦指の間(5回)   | ⑧親指の付け根(5回)   |
|    |    |    |    |
| ⑨指先(5回)   | ⑩手首(5回)   | ⑪肘まで洗う   | ⑫爪ブラシで爪の間   |
|   |   |   |   |
| ⑬流水でよくすすぐ(15秒)  | ⑭ペーパータオルでふく   | ⑮アルコールをかける   |   |
|  |  |  |  |
| ⑯指先に すりこむ   | ⑰親指付け根へすりこむ   | ⑱手の平、甲へすりこむ  | ⑲指の間にすりこむ   |
|  |  |  |  |



⑳手首にすりこ  
んで、完了！！

「学校給食における**作業中の手洗い**のマニュアル 一覧表」

|   |  |   |
|---|--|---|
| ①流水で汚れを落とす  | ②手洗い用石けんを泡立てる  | ③手全体を洗う   |
|    |    |    |
| ④流水でよくすすぐ   | ⑤ペーパータオルでふく  | 以下の場合は、アルコール消毒を行いません  |
|    |    |   |
| <p>《非汚染作業の中で》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に直接触れる前</li> <li>・生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後</li> <li>・汚れたものを触った場合</li> <li>・その他必要と考えられる場合</li> </ul> | ⑥アルコールをかける   | ⑦手全体にアルコールをすりこむ   |
|   |  |  |



## 手袋の使用方法について . . . . .

手袋の使用は、**使い捨て手袋**は手指から食品への汚染防止、**ゴム手袋**は手指から食への汚染防止の他、手荒れ防止、やけど防止を目的とする。

### 【装着時・脱着時の注意】

- (1) 手洗いをして、消毒をした後に使用する。  
注:手袋箱の汚染につながるのを、清潔な手で、手袋箱から出すこと
- (2) 手袋は、作業別に専用とする。  
注:手袋を着用したまま(加熱調理後の食品を持つ手で)配食用看板や調理器具、食缶など、食品以外のものは、触らないこと
- (3) 水分が手袋の中に入らないようにする。
- (4) 手袋箱は衛生的で取り出しやすい保管を行う。
- (5) 外す際に他の食品や器具等を汚染しないよう、裏返してゴミ箱へ捨てる。  
\* \* 段ボール箱(汚染されているものだから)を開ける時には手袋は必要ない。

＜エンボス手袋では＞  
肉、魚、卵等の納品時の  
チェックや下処理作業

＜ラテックス手袋では＞  
加熱調理後の食品  
生果物  
配食

＜ゴム手袋では＞  
手荒れ予防  
やけど予防  
汚染予防  
(キズ、けがの手指を覆う)

## 調理をする前に場内（給食室）で行うこと . . . . .

### ＜調理開始前＞

|                    | 調理台  | シンク   | 台車・コンテナ・ワゴン                                   | 球根皮剥機、野菜切裁機、ミキサー、缶切り機等      |
|--------------------|--|---|---|-----------------------------|
| 検収、下処理、加熱調理用に使う    | <b>そのまま作業開始</b><br>* 汚れほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときは洗剤で洗浄                                   |   | <b>そのまま作業開始</b>                               | 分解していた部品を装着しそのまま作業開始        |
| 加熱調理後の食品、生食する食品に使う | <b>アルコールを浸した、ペーパータオルで拭き延ばして消毒</b> * 汚れほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときは洗剤で洗浄してから水分を除きアルコール消毒する。 | <b>水洗い後使用</b><br>* 汚れほこり、衛生害虫等侵入の可能性があるときは洗剤で洗浄し水気を取りアルコール消毒する。 | <b>持ち手部分や台面は、アルコールを浸した、ペーパータオルで拭き延ばし消毒する。</b> | 缶切り機は刃の部分にアルコールをスプレーして消毒する。 |



### 3 下処理

#### <汚染作業区域>

主な汚染は、野菜由来の泥汚れ、土壌菌や肉、魚、卵などの汚染度の高い食品を取り扱うことにより、汚染されることがあります。

◆下処理を行うときには、下処理専用の容器、器具を使用し、調理用の容器、器具と区別する。

◆特に次のような点に注意する。

1 食肉用、魚介類用のたらい、ざるなどは専用のものを使用する。

2 果物は洗浄後、生食用のざるなどを使用する。

3 包丁、まな板、その他の調理器具は下処理用専用のものを用意する。

4 段ボールは汚いので給食室に持ち込まない。

5 調理作業中、食品が替わる時は以下の対応とする。

なお、もやし、ごぼう、切干大根で使用したザルは使いまわししない。

#### <調理中（食品が替わる時）>

|                             | 調理台  | シンク  | 台車・コンテナ・配膳台                        | 球根皮剥機<br>缶切り機            |
|-----------------------------|--|--|------------------------------------|--------------------------|
| 検収、<br>下処理、<br>加熱調理<br>用に使う | ①食品残渣を捨てる<br>②水切りワイパーで水分取除く<br>③水気が残らないように拭き取る | ①スポンジでシンク内をこすりながら水洗いをする  | そのまま作業開始                           | 球根皮剥機は水洗いして使用            |
| 加熱調理後の食品、生食する食品に使う          | ①～③は同様<br>④アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒           | ①洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いする<br>②流水で濯ぐ<br>③必要に応じてオーバーフロー部分までを次亜塩素酸ナトリウム溶液100ppmで10分浸漬(200ppmは5分)消毒 | 持ち手部分や台面は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし消毒 | 缶切り機は刃の部分にアルコールをスプレーして消毒 |

#### 保存食の採取！（原材料編） 月日を記入 -20℃で2週間保存

\* 原材料を各50g程度清潔なビニール袋に採取して密閉する。

\* 採取するときは、素手で触らず、使用する包丁は材料ごとに換えること

\* 同一種類でも産地、業者が違う場合はそれぞれ採取

\* 鶏卵については、丸ごと1個と攪拌したものを釜ごと採取

洗淨水の温度は、冬でも、夏の水溫（25度）以上にしないこと

【野菜・果物の洗い方など】～廃棄量を最小限に止めること～

| 食 材 名  |   | 洗い方・扱い方など   |
|--|---|---|
| 葉物<br><3槽>   | キャベツ<br>白菜<br>ほうれん草<br>小松菜<br>チンゲン菜等  | 3槽（3槽目は浸漬時間を確保する）<br>* 1度に洗淨する量は少なくし汚れが落ちやすいように<br>* 結球したものは、外葉をはずし、たわし等でこすり洗い<br>* 結球したものは、ふり洗い<br>ヘタ落とし⇒カット（バラす）⇒<br>ふり洗い⇒ふり洗い⇒浸漬⇒切裁機水洗い  |
| 根菜類<br><3槽><br><br>褐変予防ア<br>ク抜き予防<br>のため水等<br>に浸漬する  | じゃがいも<br>里芋、玉ねぎ<br>にんじん<br>大根<br><br>-----<br>ごぼう<br>もやし<br>切干大根<br>★原則すべての野菜、果物の後に洗う             | <b>3槽（ピーラーを1槽目に数えない）</b><br>*ピーラー ⇒水洗い⇒芽とり・皮むき⇒切裁機（水洗い）<br>又は<br>*こすり洗い⇒水洗い⇒皮むき⇒切裁機（水洗い）<br><br>*泥落とし洗い⇒こすり洗い皮むき⇒切裁機（水洗い）<br><br>*汚れ落とし洗い⇒水洗い⇒水洗い<br>★使用後の他の食材を扱う場合シンクは、<br>洗剤こすり洗い⇒流水⇒ｶﾞｰﾝ-ﾌﾟｰｰ部分までを次亜塩素酸<br>トリウム溶液100ppmで10分浸漬  |
| その他<br><3槽>  | パセリ、インゲン、ブロッコリー、きのこなど   | *切る⇒ふり洗い⇒ふり洗い⇒ふり洗い⇒必要に応じて切る   |
| 果物<br><3槽><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>缶詰 | <皮を剥いて食べる>バナナ、みかん、びわ等<br><br><皮を剥かず食べる又はカット有><br>りんご、キウイ<br>プラム、柑橘類<br>さくらんぼ、巨峰など<br><br><缶詰レトルト> | *流水10分⇒水洗い⇒水洗い<br>（☆冷凍ミカンはそのまま）<br>*果物の専用の軍手・スポンジを用いて丁寧に（果柄、花落部洗淨する）<br>*次亜塩素酸トリウム溶液100ppmが基本<br>5～10分浸漬⇒流水水洗い⇒流水水洗い<br>◆ツルクロン液（12%）は2000倍希釈<br>◆ピューラックス液（6%）は1000倍希釈<br>いずれも60ppm程度なので文科省マニュアル（100～200ppm）より薄いため十分な洗淨を行うこと<br>◇色止め用の塩水（0.1%）を使用<br>長く漬けておくと塩味がつくまた水溶性ビタミンも流出<br><br>*外装が汚れている場合は水洗い、乾いた布で拭く<br>*缶切機、缶、レトルト袋ともにアルコールで拭く<br>◆和える釜は当日未使用のものとする<br>*衛生的に取り扱い、素手で取り扱わない |

## 4 調理・配食

## ドライ運用に心がける

### (1) 食品の温度

#### ア 加熱は適正に行う

中心部が75℃で測定時から1分間以上（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秒以上）加熱する

★温度と時間を記録する。

煮物、炒め物等は、食品がむらなく加熱されるように注意する。

#### ◆中心温度計について

先端から2～4センチ（機種によって違う）の間が感知するところですよ、正しく使いましょう。

#### イ 放冷の必要な食品は十分冷却する

調理工程で放冷が必要な食品は、すばやく十分に冷却し、菌の増殖をさせないようにする。

◆消毒された清潔な容器に小分けし、水冷して、できるだけ短時間のうちに冷却する。

★水冷の場合は水の温度と残留塩素0.1ppm以上を確認し、記録する。

◆放冷後は★中心温度を確認（この時食品汚染しないこと）、日報に記録する。

◆和え物等で二種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は温度差をできるだけ小さくする。

#### ウ 和え物、サラダ等について、温度と時間を記録

和え終わる等「調理終了時」に温度と時間を記録する。

#### エ 共同調理場においては、食品の配送時の温度変化を確認

調理場搬出時、受配校搬入時の時間を記録（毎日）する。

★温度測定については月毎または定期的に行う。

### (2) 食品の取り扱い

食品の納品（搬入）は保存可能なものを除いて原則当日とする。

ただしやむを得ない場合は衛生的な取り扱いと保管を行う。

◆各食品にあった適温で保存する。

◆冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく還流するように食品の間隔を十分取る。

◆保管してある食品は使用前に安全を確認する。

### (3) 設備・機械・機器の洗浄・消毒について

#### 「設備・機械・機器の洗浄・消毒」の基本的な考え方

(平成21年3月文部科学省 調理場における洗浄消毒マニュアルPart1より抜粋)

##### <前提条件>

\* 調理用機器は、下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区分すること

##### <洗浄について>

- ①「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とす
- ②分解できる部品は、分解してから洗浄する
- ③すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ
- ④水気を取り、翌日までに乾燥させる

##### <消毒について>

- ①原則として消毒が必要なものは、主に次の2種類である
  - ・加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器
  - ・生食する食品を扱う設備や機械、機器
- ②消毒方法は、設備や機械、機器の材質や形状によって使い分ける
- ③適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する

|                |   |
|----------------|---|
| アルコール          | 水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす   |
| 次亜塩素酸<br>ナトリウム | 適正濃度に希釈した溶液で200ppmなら5分間、100ppmで10分間、浸漬した後、流水で十分にすすぐ(手指保護のため手袋を着用のこと)<br>塩素臭が出るので換気をしながら行う |
| 熱風保管庫          | 水気を軽く切ってから収納し、熱をかける(若干の水気が付着しているほうが、熱伝導が良くなる)   |
| 紫外線殺菌<br>保管庫   | 確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する(紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意すること) * 紫外線を直視しないこと                                 |

##### <注意点>

- \* 機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用の設備、機械、機器の取扱い説明書を確認すること
- \* 刃がある機械の取り扱いには、けがをしないよう十分に注意すること
- \* 電気基盤などに水をかけると、故障の原因となるので注意すること
- \* 洗浄剤、消毒剤によっては、設備、機械、機器を劣化させることがあるため、洗浄剤、消毒剤の成分や設備、機械、機器の材質を確認すること
- \* 機械類にカバー等をかけて保管する場合、機械が濡れたまま、カバー等をかけると乾燥を妨げ、かえって微生物が増殖することがあるため、カバー等をかける場合は、確実に機械が乾燥したことを確認する

|            | 調理開始前            |               | 調理終了後                     |
|------------|------------------|---------------|---------------------------|
|            | 検収・下処理・<br>加熱調理用 | 加熱調理後・<br>生食用 | 検収・下処理・加熱調理用<br>加熱調理後・生食用 |
| 調理台        | そのまま             | アルコール消毒       | 洗浄、乾燥                     |
| シンク(野菜洗浄)  | そのまま             | アルコール消毒       | 洗浄、乾燥                     |
| シンク(魚介類洗浄) | そのまま             |               | 洗浄、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥        |
| 台車等        | そのまま             | アルコール消毒       | 洗浄、乾燥                     |
| 野菜裁断機類     | そのまま             |               | 洗浄、乾燥 ベルト刃はアルコール消毒        |
| ミキサー       | そのまま             |               | 洗浄、乾燥 刃はアルコール消毒           |
| 缶切き機       | から拭き             | 刃はアルコール消毒     | 洗浄、乾燥                     |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | ①回転釜、スパテラ、ひしゃく等<br>②中心温度計  | ①台車・コンテナ・配膳台<br>②ザル、カゴ、ボウル等容器  |
| 加熱調理用に使う  | (1)洗浄後そのまま使う   | ①②共に、そのまま作業開始  |
| 加熱調理後の食品、生食する食品に使う<br><br>*消毒されているものならば、そのまま使用可 | ①<同一のものを使いまわす場合><br>(1)洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い<br>(2)流水で濯ぐ<br>(3)アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒<br>又は、湯を沸かして数分間蒸した状態にし放冷して使用<br><br>②中心温度計について<br>(1)センサー部分を流水で洗う<br>(2)ペーパータオルで水気を拭き取る<br>(3)アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒 | ①持ち手部分や台面は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし消毒<br><br>②消毒保管庫に保管してある場合<br>そのまま作業開始<br><br>③棚などに保管している場合<br>必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分間浸漬し消毒したのち、良くすすいで使用する |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | まな板   | 包丁   |
| 作業開始前   | 保管庫から取り出し十分乾燥していることを確認<br>◆加熱調理後・生食用に使用する場合は、消毒保管庫が無い場合は、いずれかで消毒<br>*次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分間浸漬消毒<br>*アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒 | 保管庫から取り出し十分乾燥していることを確認<br>◆包丁消毒保管庫がない場合は、アルコールをスプレーし消毒してから作業を開始  |
| 作業中(食品が替わる)<br>*いずれも交換することが出来ない場合は、洗剤でこすり洗い、水気を取って、アルコール消毒後使用 | ≪検収・下処理≫<br>食品残渣を取り除く<br>*汚れが落ちないときは別の物を使用<br>≪加熱調理に使うもの≫<br>◆同じ献立に使う⇒同じまな板<br>◆違う献立に使う⇒まな板交換 *<br><br>≪加熱調理後・生食する食品≫<br>消毒された専用まな板を使用            | ≪検収・下処理≫<br>食品残渣を取り除く<br>*汚れが落ちない時は別の物を使用<br>≪加熱調理に使うもの≫<br>◆同じ献立に使う⇒同じ包丁<br>◆違う献立に使う⇒包丁交換 *<br><br>≪加熱調理後・生食する食品≫<br>消毒された専用包丁を使用 |

(5) 調理作業

- ◆アクは、直接床・排水溝には流さず一度ボウルなどに取り、排水口へ流す。
- ◆揚げ物、焼き物のときは、加熱前を扱う人、加熱後を扱う人は別の人が望ましい。
- ◆缶詰の缶はアルコール消毒（汚れているときは洗浄してから）。生食用のときは、手袋、マスクを着用する。
- ◆ホースの長さは調節し、釜や食材、床などに触れないようにする。
- ◆へら（しゃもじ）などは、釜ごとに別の受け皿等に入れる。
- ◆非汚染区域内での調理・配食と洗浄の同時作業はしない。  
（器具、エプロン、しゃもじなどの洗浄）行う場合は事前協議の上、作業手順の確認を実施する。
- ◆現状の中で工夫してドライ運用を行い、はね水などないようにする。  
ウェットの場合は、作業台や台車等、60センチ高のものを使用し、はね水には十分注意する。

(6) 配食作業

- ◆専用エプロン、配食用手袋、マスクの着用
- ◆配食用器具は消毒済みのものを使用
- ◆食缶、器具は床から60cm以上の置き台におく
- ◆釜割表などの看板は、衛生的に取扱う  
（必要に応じて、使用前にアルコールで消毒しておくこと）

**大量調理施設衛生管理マニュアル** （平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

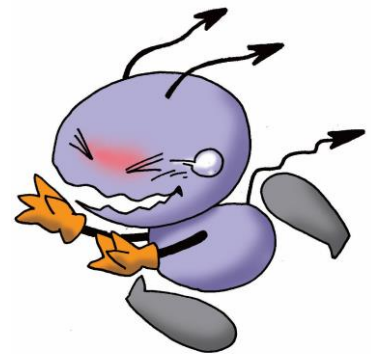
（最終改正：平成28年7月1日付け生食発0701第5号）

Ⅰ 趣旨 本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、……………

- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。等を示したものである。

（加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル） 抜粋

| 揚げ物  | 焼き物&蒸し物    | 煮物&炒め物                                      |
|--|------------|---|
| ◆油温の確認<br>◆調理開始時間を記録   | ◆調理開始時間を記録 | ◆最も熱が通りにくい具材を選び中心温度を次のとおり計測<br>（但し、煮物は1点以上） |
| ◆食品の中心温度を構成された温度計で3点以上測定し、全ての点において、75℃以上に達していた場合には、その時点から1分以上加熱を続ける<br>（二枚貝ノロの汚染の恐れがある食品の場合は、85～90℃で90秒以上加熱） |            |   |



### **保存食の採取！（調理済み編）月日を記入 -20℃で2週間保存**

- \*各50g程度清潔なビニール袋に採取して密閉する
- \*同一献立でも釜が違う場合はそれぞれ採取、お玉もそれぞれ換えること
- \*焼き物、揚げ物、蒸し物など一連で調理されるものは、下記のとおり採取する

（焼き物・蒸し物）

単独調理場：コンベクションごと

共同調理場：最初・中間・最後

（揚げ物）

単独調理場：最初・最後

共同調理場：最初・中間・最後

## 5 洗 浄

### 「施設の洗浄・消毒」の基本的な考え方

(平成 22 年 3 月文部科学省 調理場における洗浄消毒マニュアル Part2 より抜粋)

#### <前提条件>

\* ウエット方式の調理場は、必ずドライ運用をすること

\* 洗浄に使用する用具(モップ・ブラシ等)は、汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを備える。

#### <洗浄について>

\* 食品が調理場内から搬出された後に洗浄を始める。

\* 固定式の調理台やシンク、調理機器などの下は、洗浄が不十分になりやすいので注意する。

#### <消毒について>

\* 床の消毒は、月1~2回程度の頻度で行う必要があるが、肉、魚、卵等で汚染度が高い食品が、落ちたときなど、汚れていると思われる際には、十分な洗浄後、消毒が必要である。

\* 床の消毒は、広範囲の場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用するが、部分的な消毒の際はアルコール消毒も有効である。

\* 床の熱湯消毒は、消毒に必要な温度が保てないので効果がない。

\* 腰壁にも肉や魚の汁、卵の液体が飛び散ることがあるが、靴や台車等を通して、汚染が調理場全体に広がることのないため、洗浄のみでよい。

\* 床、腰壁、換気扇等は、ある程度の汚染があるとみなして、調理作業中に手が触れた時は、手洗い消毒を行う。

#### 【洗浄パターン】

##### ≪水拭きによる洗浄≫

- ①ゴミを取り除く
- ②モップで水拭きする
- ③乾いたモップで乾拭きする

##### ≪水を流す洗浄≫

- ①ゴミを取り除く
  - ②床に洗剤をまき、ブラシでこすり洗う
  - ③流水で洗い流す
  - ④水切りワイパーで水をきる
- \* 換気をよくして乾燥させる

#### 『注意しましょう』

\* アルカリ洗剤、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する際は、手指等を保護するためにゴム手袋を使用すること

\* モップ・ブラシ等は、作業後に洗浄・消毒して乾燥させ、常に清潔な状態にしておくこと

#### 【モップの洗浄・消毒方法】

- ①ゴム手袋を装着する
- ②専用のバケツに湯と洗剤を加えて漬け置き液をつくる
- ③使用済みのモップを②に漬け込む
- ④手でもみ洗いのする
- ⑤流水ですすぐ
- ⑥次亜塩素酸ナトリウム200ppm 溶液に5分漬け込む
- ⑦流水ですすぐ
- ⑧風通しが良い保管場所で、乾燥しやすいように吊り下げて保管する



(1) 調理終了後の設備、機器の洗浄

|                   |   |
|-------------------|---|
|                   | 調理終了後   |
| 調理台               | <p>①排水網等の部品を取り除く</p> <p>②食品残渣を取り除く</p> <p>③洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗いをする（水返し部分、排水口も洗浄）</p> <p>④流水ですすぎ、衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる</p> <p>*排水網などの部品は、取りはずしたままにしておく乾燥しやすい</p> <p>*移動式の調理台は洗浄コーナーで洗浄する</p> |
| シンク               | <p>①残渣受を取り外す</p> <p>②洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う</p> <p>③流水ですすぎ、衛生的な水切りワイパーでかきとり、衛生的な布で水気をとる</p> <p>*残渣受などの部品は、取りはずしたままにしておく乾燥しやすい</p> <p>*移動式のシンクは洗浄コーナーで洗浄する</p>                                 |
| 台車<br>配膳台<br>コンテナ | <p>①分解できる部品は分解</p> <p>②洗剤ですべてを洗浄</p> <p>③車輪も洗う（スポンジは区別すること）</p> <p>④流水で十分すすぐ</p> <p>⑤水切りワイパー、ペーパータオル、衛生的な布で拭きあげ、乾燥させる</p>   |
| 回転釜               | <p>①ガス、蒸気等の元栓を閉める</p> <p>②温水を張り、釜の汚れをヘラ、ナイロンたわし等で、こそげ落として温水を捨てる</p> <p>③洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、まんべんなく洗う</p> <p>④流水ですすぎ、水切り、乾燥させる</p>  |



(2) 調理終了後の設備の取り扱い

ウエット式 (ドライ運用)

|      | 毎日  | 週1回  | 学期 or 特に汚れた時 |
|------|---|--|--------------|
| 床    | ①床のゴミを取り除く<br>②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする<br><br>過剰な次亜塩素酸ナトリウムによって、粉が吹いた床は傷がついて汚染しやすい!!   | ①床のゴミを取り除く<br>②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする<br>③流水で流す<br>④水切りワイパーで水を切る<br>⑤換気を良くして、速やかに乾燥させる<br>*タイルの目地等、水切りが十分にできない場合は乾いたモップで拭きあげる   |              |
|      | 床の消毒は、ドライ運用を行ってれば、月に1~2回の頻度で良い<br><床全体消毒><br>①床を洗浄し乾かす<br>②次亜塩素酸ナトリウム200ppmで床が十分に濡れる量をまく<br>③5~10分後に流水ですすぐ、または水を含ませたモップで拭き上げる | <肉、魚、卵などが床の一部に落ちた時の消毒><br>①床に落ちた肉、魚、卵などをとりのぞく<br>②ペーパータオル、布、モップなどで水拭きする<br>③汚染した箇所を次亜塩素酸ナトリウム200ppmを浸したペーパータオルなどで覆う<br>④5~10分後に水を含ませたモップで拭く<br><アルコールの場合><br>①②は同じ<br>③汚染した箇所が浸る量のアルコールをまく、又はペーパータオルの上からスプレーする |              |
| 腰壁   | 付着しているゴミや食品残渣を拭き取る  | ①洗剤を含ませて軽くしぼった布巾で壁面を拭く<br>②水を含ませてしぼった布巾で洗剤を拭き取る  |              |
| 扉    | 取っ手やノブを水拭きする  | ①洗剤を含ませて軽くしぼった布巾で、扉全体をまんべんなく拭く<br>②水を含ませてしぼった布巾で洗剤を拭き取る  |              |
| 排水溝  | ①専用フックを使用し、溝カバーを取り外す<br>②清掃用バケツに洗剤を作りブラシにつけてこすり洗いする<br>③流水で洗い流した後、溝カバーを元に戻す   | ①専用フックを使用し、溝カバーを取り外す<br>②排水溝及び溝カバーに洗剤をつけて、4~5分後にブラシでこすり洗いする<br>③流水で洗い流した後、溝カバーを元に戻す  |              |
| 排水マス | ①排水マスを取り外し、ゴミを取り除く<br>②専用のブラシに洗剤をつけて、まんべんなくこすり洗いする。<br>③流水で洗い流す<br>④排水マスを元にもどす  | /  |              |

|                    |  |   |  |
|--------------------|--|---|--|
| <p>冷凍庫<br/>冷蔵庫</p> | <p>ゴミを取り除き、冷蔵庫は床をモップで水拭きする<br/>* 食品のドリップなどが付着した場合は、すみやかに拭き取る</p>                   | <p>庫内を空にしてから、電源をOFFにして清掃は行う</p> <p>【扉・壁・棚】<br/>柔らかい布巾で、扉・壁・棚を水拭きする<br/>* 汚れがひどい時は、洗剤を含ませた布巾で拭いた後、硬く絞った別の布巾で吹き上げる</p> <p>【床面】<br/>①モップに洗剤を含ませ、軽く絞り床面を拭く<br/>②水を含ませ、硬く絞ったモップで洗剤を拭き取る<br/>* 汚れがひどい時は、洗剤をつけたブラシでこすり洗いし、流水ですすぎ、ドライワイパーで水切りした後、乾いたモップで拭き上げる</p> |  |
| <p>食品庫</p>         | <p>ゴミを取り除き、床をモップで水拭きした後、床面を乾燥させる<br/>* 汚れがひどい時は、洗剤を含ませた布巾で拭いた後、硬く絞った別の布巾で吹き上げる</p> | <p>柔らかい布巾で棚を水拭きする</p>   | <p>学期毎</p> <p>【壁面・棚】<br/>庫内の壁や棚を水拭きする<br/>* 汚れがひどい時は、洗剤を含ませた布巾で拭いた後硬く絞った別の布巾で水拭きする</p> <p>【床面】<br/>①ゴミを取り除く<br/>②モップに洗剤を含ませ、硬く絞り床面を拭き上げる<br/>③水を含ませ、硬く絞ったモップで洗剤を拭き取る</p> |

(3) 調理衣などの取り扱い

|           |                  |   |
|-----------|------------------|---|
|           | 作業開始前            | 作業終了後   |
| 調理衣       | 洗浄、乾燥していればそのまま着用 | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆毎日洗濯し、十分乾燥させる、汚れた場合は直ちに交換する。<br/>(基本的には汚染区域と非汚染区域と区別することが望ましい)</li> <li>《家庭での洗濯での注意》</li> <li>*下着と一緒に洗濯しない</li> <li>*調理衣だけで洗濯することが望ましい(無理な場合は、アイロンをかける)</li> </ul>  |
| ビニールエプロン  | 用途別・作業別に着用し作業を開始 | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆洗剤を含ませたスポンジでまんべんなくこすり洗う<br/>(裏面、ヒモもていねいに洗う)</li> <li>◆流水ですすぎ、衛生的な場所で乾燥させる</li> <li>◆乾燥後保管する</li> </ul>  |
| 布エプロン     |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆汚染レベルの低いものから洗濯機で洗う</li> <li>◆衛生的な場所で乾燥させる</li> <li>◆衛生的な場所に保管する</li> </ul>  |
| 布巾<br>(布) |                  | <p>《注意!!》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆使用は、調理作業後とする</li> <li>◆材質は、不織布が望ましい</li> <li>◆用途別、作業別にする</li> <li>◆枚数を多く用意し、使い回しを避ける</li> <li>◆それぞれに NO を記入し、料理への混入等の予防に努める</li> <li>◆毛羽立ちが出たら廃棄する</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>①専用バケツに水と中性洗剤を加えて漬け置き液を作る</li> <li>②使用済み布巾をバケツに漬け込む(汚染区域、非汚染区域別にする)</li> <li>③手もみ洗い</li> <li>④流水ですすぐ</li> <li>⑤専用容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に入れ、5 分間浸漬</li> <li>⑥流水ですすぐ</li> <li>⑦乾燥させる</li> <li>⑧衛生的な専用容器に保管</li> </ol> |

| 濃度            | 水量          | 薬液量             |                |                |
|---------------|-------------|-----------------|----------------|----------------|
|               |             | ピューラックス<br>6%濃度 | ツルクロン<br>12%濃度 | 花王ハイター<br>5%濃度 |
| 1000ppm(0.1%) | 10Lに<br>対して | 170ml           | 85ml           | 200ml          |
| 200ppm(0.02%) |             | 35ml            | 17ml           | 40ml           |
| 100ppm(0.01%) |             | 17ml            | 9ml            | 20ml           |

## 【調理場で使用する洗剤、消毒剤編】

### 洗剤・消毒の種類、使用方法

|             | 使用目的  | 対象商品名  |
|-------------|---|--|
| 洗<br>剤      | 手指の洗浄<br>手洗い石けん   | シャボネット ユ・ムP-5 (サラヤ)                                  |
|             | 調理器具類   | 台所用粉石けん (ポーソー)                                       |
|             | 食器洗浄機用  | セルシア速乾マイルド (富士見小)                                    |
|             |   | ブラシャイン CL (東部 ライオンハイジーン)                             |
|             |   | クイックリナーAF-D (北部浸漬槽用)                                 |
|             | 調理器具類<br>油汚れのひどい時                                       | ティーポールブルー<br>(ティバーシー株式会社)                            |
|             | 加熱調理機器 (焼き物機、コンベクションオーブンなど)<br>床など                      | スチコンタフナーA (ライオンハイジーン)<br>レンジクリーナー、オーブクリーナー (加熱調理機器用) |
| 床           | パワークリーナー (花王)   |  |
| 消<br>毒<br>剤 | 調理器具類及び<br>(まな板、布きんなど)野菜、果物など<br>殺菌漂白                   | ツルクロン(鶴見曹達)<br>ピューラックス(オーヤラックス)<br>ハイター(花王)          |
|             | 食器 漂白 (PEN 食器のみ)  | ハイター他  |
|             | 調理器具類、手指など<br>手指の消毒や器具の殺菌<br>次亜塩素酸ナトリウムで消毒できない<br>金属器具等 | アルコール  |

## 【調理従事者用のトイレについて】

### 調理場内のトイレの消毒について

単独校調理場のトイレについては、教育施設課が学校全体のトイレとして一括で清掃を委託、共同調理場内のトイレについては学校給食課が清掃委託をしています。

(いずれも週2回で契約)

#### 学校給食法衛生基準

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

七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。

#### 大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)

(最終改正:平成28年10月6日付け生食発1006第1号)

⑨便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと(「ノロウイルスに関するQ&A」(厚生労働省)を参照)

清掃委託の来ない日については、必要に応じて、職員が汚物等の処理清掃を行い、清潔な状態に保つよう努めてください。

併せて、毎日の業務終了後に、ドアノブや人の手が触れるペーパーホルダー、便座、手摺り等を次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)で拭くなどの消毒を実施する。

【清掃、消毒を行う職員については、作業着の交換及び身体の汚染が食品等に移行しないように、十分注意してください。】

|  | 実施内容   |
|--|--|
| 清掃委託の来る日   | <p>◇毎日の業務終了後<br/>ドアノブや人の手が触れるところを次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)で拭くなどの消毒を行う</p> <p>◇必要に応じて<br/>清潔な状態に保つよう努める</p>   |
| 清掃委託の来ない日  | <p>◇毎日の業務終了後<br/>ドアノブや人の手が触れるところを次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)で拭くなどの消毒を行う</p> <p>◇必要に応じて<br/>汚物等の処理清掃を行い、清潔な状態に保つよう努める</p>   |
| <p>感染者(疑)により汚染された(疑)の場合</p> <p>&lt;清掃基本手順&gt;</p> <p>*清潔から不潔へ</p> <p>*上から下へ</p> <p>*奥から手前へ</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・嘔吐物がある時はマニュアルP35を参考に処理する。<br/>(<u>便器、床等の汚染された場所を除菌する</u>)</li> <li>・清掃の順は、「清潔」から「不潔」の場所順に行く。</li> <li>・手のふれるところ(ドアノブ、ペーパーホルダー、壁、便座)と便器は、道具等も分け清掃する。<br/>例：①ドアノブ⇒カラン⇒ホルダー⇒壁⇒便座<br/>②便器⇒床</li> </ul> |

## 【不慮の事故等の発生に伴う対応編】

### 1 トラブルで、給食が出せない！

基本的な考え方

(1) 異物混入、食材不良、数の不足等が発生した場合

|               |   |
|---------------|---|
| ①給食室（厨房内）     | <ul style="list-style-type: none"><li>* 食材に異物混入・不良品・数不足等の場合<br/>⇒納入業者へ交換・返品・補充へ<br/>⇒再納品、同等品が出来ない時は変更へ</li><br/><li>* 調理作業中に異物混入・不良品・数不足等の場合<br/>⇒食材料や献立の変更</li><br/><li>* 検食、配食時に異物混入・不良品・数不足等の場合<br/>⇒食品・献立の変更または一部中止</li></ul> |
| ②配膳室または配送中    | <ul style="list-style-type: none"><li>* 配膳室内で異物・器具の破損・異臭・異味の発見、ダムウエーター故障<br/>⇒給食の一部または全部を中止</li><br/><li>* 配送中で異物・器具の破損・異臭・異味の発見<br/>⇒給食の一部または全部を中止</li><br/><li>◆いずれについても、遅くなくても、パン、牛乳だけでも提供できるような対応をすること</li></ul>              |
| ③教室<br>（給食時間） | <ul style="list-style-type: none"><li>* 異物・器具の破損・異臭・異味の発見<br/>⇒給食の一部または全部を中止</li><br/><li>◆遅くなくても、パン、牛乳だけでも提供できるような対応をすること</li></ul>  |

上記の①②③が起きた場合は、必要に応じて次の対応を行う。



①②③が起きた場合の対応について

(1) 再納品、同等品が入らない場合

変更内容等正確な情報を速やかに栄養士等は、学校長・共同調理場長(受配校)に連絡する。そのため連絡責任者、連絡ルートは予め各施設で決めておく。

(2) 異物混入、食材不良、異味、異臭等を原因として給食を中止する場合

中止する前に、児童等が少しでも食べてしまった場合は、飲食した児童等の経過観察を行うとともに、必要に応じて学校医に相談する。

また、この場合も(1)と同様に、関係者に必要な情報を連絡する。なお、飲食した人の経過状況によっては、P23(項目番号2)に準じた対応を行う。

(3) 異物への対応

異物・異臭・異味等の内容によっては、全部廃棄せず保存しておき、教育委員会等の指示に従う。

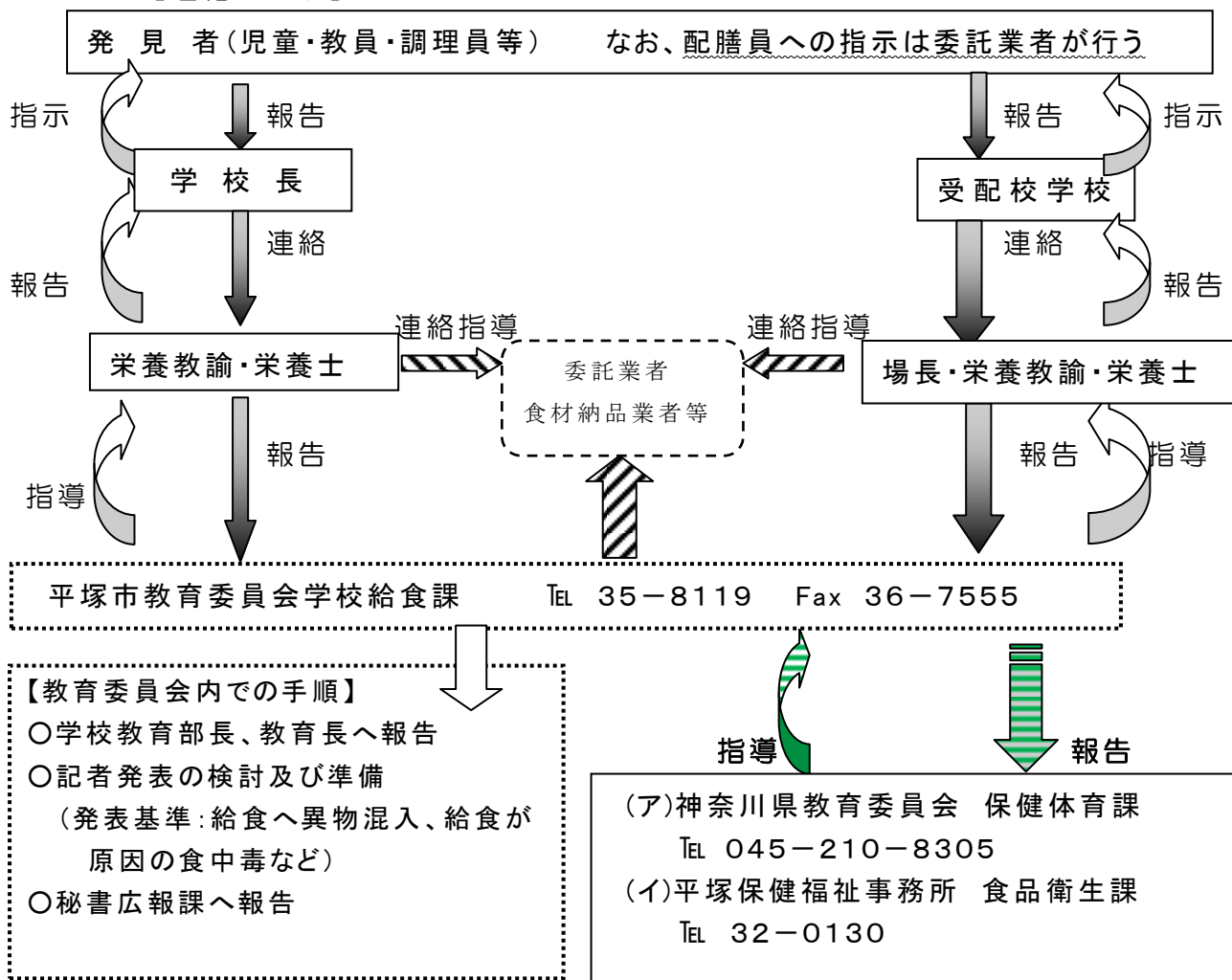
(4) 保護者への通知

給食を中止(一部中止)した場合、その他校長が通知すべきと判断した時は学校長より通知する。

(5) 食材納入業者、配送運転手等による原因の場合

当該原因者から速やかに報告書(再発防止対策内容を含)を提出してもらう。

【連絡ルート】





## 2 学校給食が原因の食中毒(疑いも含む)が発生した場合

### 1 学校給食が原因の食中毒(疑いも含む)が発生した を発見！

【1】給食後 → 嘔吐・下痢症状の児童等が発生

下校後  
 【2】登校時  
 登校後

(ア) 医師からの連絡がある。(医師を受診した児童が多い・症状が疑わしい等、食中毒を疑う旨の連絡)  
 (イ) 保護者等から、児童に嘔吐・下痢症状が出たとの連絡がある。  
 (ウ) 児童の欠席が異常に多い。  
 (エ) 調理員・教員・配膳員等に嘔吐・下痢症状の者が出た。

学校長は、上記1の【1】または【2】の各項のいずれが認められた場合は

**2 市教育委員会(教育総務課等)へ速やかに連絡するとともに、児童等の出席状況、欠席理由・健康状態を調査し、調査結果を連絡する**

基本は、参考資料「学校事故等緊急時における対応」に従う

| 学 校  | 市教育委員会   | 共同調理場長  |
|--|--|---|
| (1)食中毒(疑い)のある時は、直ちに学校医、学校薬剤師、市教育委員会(教育総務課又は学校給食課)に連絡を行う。<br>(2)学校給食の中止についても、速やかに判断する。<br>(3)教頭、保健担当、学級担任、養護教諭、給食主任、学校栄養職員及び栄養教諭などの役割分担を整備し、校内外への取組み体制を明確にする。<br>(4)校長、教頭は市教育委員会、保健福祉事務所、報道関係の対応を行う。<br>(5)保護者に対しては、必要に応じて、教育委員会や保健福祉事務所の指示に基づき事実を知らせるとともに、健康調査などへの協力等をお願いする。(学校から保護者に連絡する際は、個人のプライバシーなど人権の障害が生じないように十分配慮する。<br>(6)被害が拡大しないよう、速やかに対応する。 | (1)教育委員会内で連絡周知を行う第1報が入った課から、関係部署へ速やかに連絡。<br>(2)食中毒等が発生した場合は、実態の把握に努め、必要な助言を行う。<br>(3)保健福祉事務所、県教育委員会に報告する。<br>(4)保健福祉事務所への協力と立入検査に立ち会う。 | (1)共同調理場または受配校いずれかの発生の場合には、実態の把握に努める。<br>(2)市教育委員会との連絡を取り合う。<br>(3)保健福祉事務所が実施する調査に協力する。 |

## 学校給食衛生管理基準 抜粋

### (4) 食中毒の集団発生の際の措置

一教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。

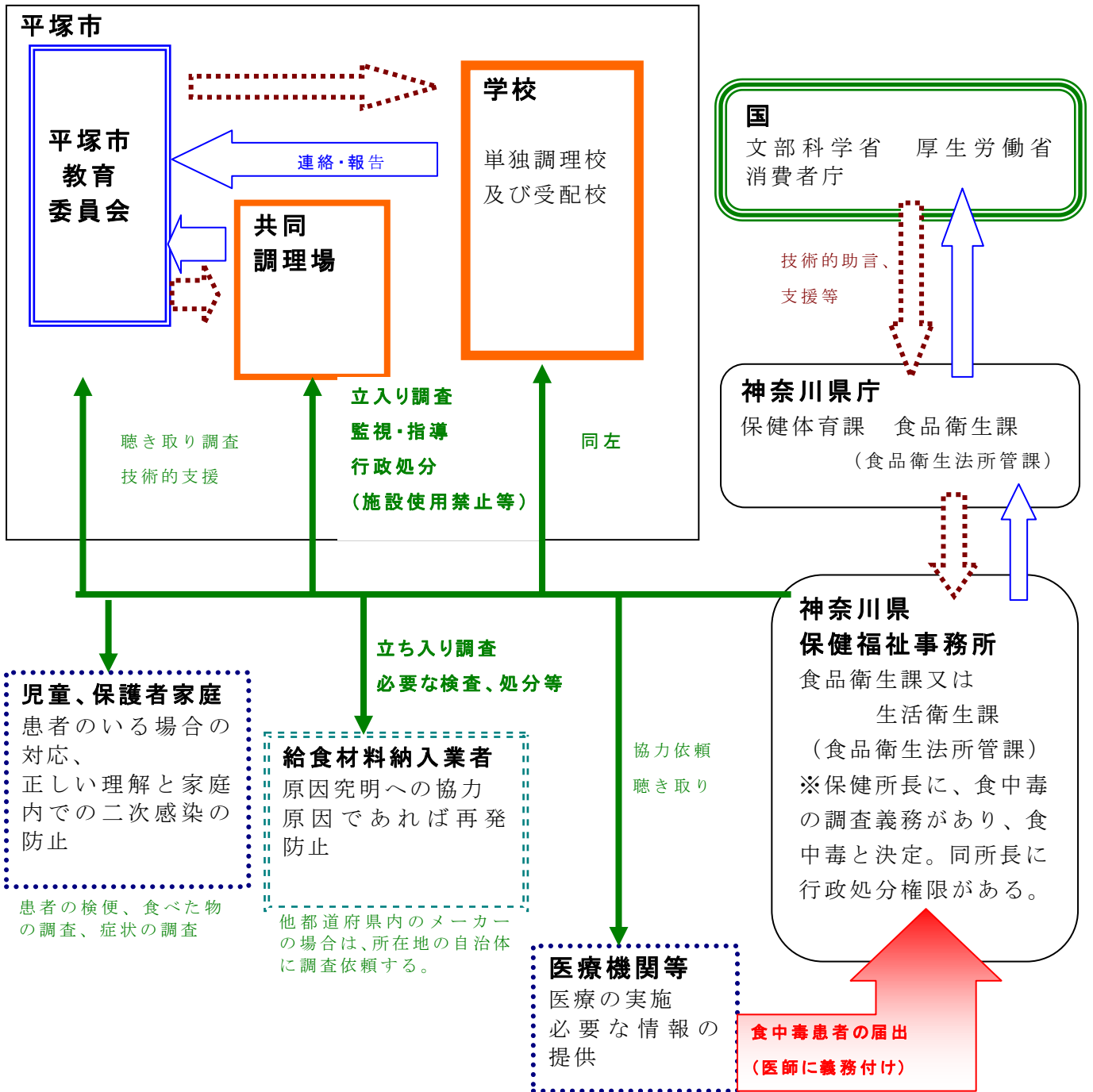
二学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。

三校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。

四保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。

五食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。

# 食中毒(疑いも含む)の発生に伴う関係機関の役割や連携の概要



### 3 給食従事者に感染症・食中毒(疑い)が発生した場合

給食従事者に感染症・食中毒症状がある(嘔吐・下痢・発熱など)

給食従事者から校長・共同調理場長へ報告

校長・共同調理場長は下記を確認

- 1 給食従事者本人の健康状況
- 2 発症日時、発症状況
- 3 他の同居家族の健康状況
- 4 同僚調理従事者全員の健康チェック  
(従事者と共通事項: 飲食物や行動)
- 5 児童、他の職員の健康状況

確認後、  
学校給食課へ連絡

市教育委員会(学校給食課)

確認後、校長・場長は給食従事者に対して医療機関へ受診勧奨

医療機関に受診後  
感染症・食中毒(疑い)と診断  
\* 受診の際、学校給食調理員であることを伝え、医師より指示を受けること

報告

校長・場長  
医療機関からの指示を確認

確認後連絡

り患(疑い)

【り患なしと診断された場合】

- \* 給食従事者体調良好  
⇒ 職場復帰

り患  
(疑い)

【り患(疑い)と診断された場合】  
医師の指示を守り回復に努める。

- \* 本人の体調良好、検査が職場復帰許可と診断される
- \* 家族に症状が無い  
以上を条件に職場復帰

【り患(疑い)と診断された場合】

- (1) 保健福祉事務所へ報告し指導・助言を受ける。  
(必要に応じて県保健体育課へ報告)
- (2) 必要に応じて、教育長を長とする対策本部を設置し、関係機関と協議して対応する。
- (3) 児童の健康状況など、周辺状況の確認。
- (4) 給食自粛期間は、「り患」の職員数、調理場全員及びその家族の健康状態、児童の健康状況、給食実施予定等を考慮し、保健福祉事務所などの専門的な指導助言を受けた上で、総合的に判断する。
- (5) 必要に応じてP24~の対応を実施する。

## 4 給食従事者の同居する家族が感染症・食中毒(疑い)にり患した場合

同居する家族が感染症・食中毒症状がある(嘔吐・下痢・発熱など)

給食従事者から校長・共同調理場長へ報告

校長・共同調理場長は下記を確認

- 1 給食従事者本人の健康状況
- 2 発症日時、発症状況と他の同居家族の状況
- 3 給食従事者と発症家族の\*共通事項の有無
- 4 同僚調理従事者全員の健康チェック
- 5 児童、他の職員の健康状況  
(\*共通事項:飲食物や行動)

確認後、  
学校給食課へ連絡

市教育委員会(学校給食課)

確認後、校長・場長は、発症家族に対して医療機関へ受診勧奨

医療機関に受診後  
感染症・食中毒(疑い)と診断  
\* 受診の際、学校給食調理員の  
家族であることを伝え、医師より  
指示を受けること

報告

校長・場長  
医療機関からの  
指示を確認

確認後連絡

り患(疑い)

【り患なしと診断された場合】

- \* 給食従事者体調良好  
⇒職場復帰

り患  
(疑い)

【り患(疑い)と診断された場合】  
給食従事者本人は、  
**手洗い等の衛生管理徹底と  
調理業務は控える。**

該当家族は医師の指示を守り回復に努める。

- \* 家族の体調回復と診断されること
  - \* 調理従事者本人に症状無し。
- 以上を条件に  
すべての調理従事可とする。

【り患(疑い)と診断された場合】

- (1) 必要に応じて保健福祉事務所へ報告し指導・助言を受ける。(必要に応じて県保健体育課へ報告)
- (2) 児童の健康状況など、周辺状況を確認する。

調理従事者等への感染が疑われた場合

- (3) 必要に応じて、教育長を長とする対策本部を設置し、関係機関と協議して対応する。
- (4) 給食自粛期間は、「り患」の職員数、調理場全員及びその家族の健康状態、児童の健康状況、給食実施予定等を考慮し、保健福祉事務所などの専門的な指導を・助言を受けた上で、総合的に判断する。
- (5) 必要に応じてP24~の対応を実施する。

## 5 学校内で給食従事者以外の職員が感染症・食中毒にり患した場合

給食従事者以外の職員が感染症・食中毒に、り患した

職員は校長・場長へ報告

校長・共同調理場長は下記を確認

- 1 調理員全員の健康チェック
- 2 児童、他の職員の健康状況
- 3 該当職員の発症日時・発症状況
- 4 同居する家族の健康状況
- 5 該当職員と給食従事者との \* 共通事項の有無

(\* 共通事項: 飲食物や行動)

確認後、  
学校給食課へ連絡

市教育委員会(学校給食課)

調理従事者へ  
感染等の可能性が高い場合は、  
前ページの  
対応に同じ

確認後、校長・場長は、  
発症家族に対して医療機関へ受診勧奨

医療機関で受診後感染症・食中毒(疑い)と  
診断された場合

- 医師の診断結果を校長・場長に報告する。
- 医師より指示を受け、回復に努める。
- 医師の診断により職場復帰をする。

本人含め、他の職員は、

- \* 手洗い等の衛生管理を十分行う。
- \* 給食従事者への感染防止に努める。

医療機関で感染症・食中毒にり患されていない又は、  
完治したと診断された場合は、従前通りの業務とする。

経過を  
学校給食課へ報告

## 6 給食従事者に健康保菌者が発生した場合

### 検便検査機関

月2回の検便検査で陽性（保菌者）結果が出た場合、学校給食課に報告される

報告

#### 学校給食課

- ① 検査機関からの報告は直ちに学校給食課長に報告
- ② 学校給食課長は学校長、場長に連絡するとともに、学校教育部長に健康保菌者が発生した経緯を報告。
- ③ 学校教育部長は教育長に報告する。

#### 学校・共同調理場

- ① 学校長・共同調理場長は検査結果を本人に伝え、③等の必要な対応を指示する。
  - ② 児童の健康状況・欠席者を把握し、必要に応じてP24～P29の対応をする。
  - ③ 陽性該当者は、医療機関受診医師の診断により陰性確認\*  
検便検査結果が陰性になるまでは調理業務には従事しない。
- 本人が校長・場長へ陰性の旨を報告し  
職場復帰（調理業務開始）
- ④ 学校長・場長は経緯を随時学校給食課長へ報告する。

\* 陰性の確認は、診断書等の他、医師への確認（電話・口頭）による。

#### 給食従事者が健康保菌者の従業内容について

- 1 従事者が下痢・嘔吐・発熱などなく、きわめて健康的な状態の場合の就業内容  
(1) 事務室等給食室以外での業務とする。
- 2 従事者が下痢・嘔吐・発熱などないが心配とされる場合は、医師の診断を仰ぐ。  
(1) 医師により、健康的に問題ないとされた場合は、1と同じとする。  
(2) 医師により、出勤は避けるように言われた場合は、診断書により「病欠扱い」として休暇となる。
- 3 従事者が下痢・嘔吐・発熱がある場合は、事前に受診されていると思われる。この場合は、医師の指示に従う。
- 4 給食従事者が健康保菌者となった場合、本人は、食生活に注意し、健康回復につとめ腸内環境の改善（良性腸内細菌の活性化をすすめる食品の積極的摂取など）に努力すること。

## 7 前記3、6(健康保菌者感染症疑い)が発生した場合のチェックフロー

3 給食従事者が調理場に出勤してから、感染症？の症状に気づいた。  
6 給食従事者に検便検査で陽性判定がでた。  
いずれも、以下の条件であれば、次のフローを使用します。

- ・ 児童及び同僚従事者には、特に変化はみられないこと
- ・ 従事者の嘔吐等による給食食材、厨房内が汚染されていないこと

校長及び調理場長は、

- 1 該当従事者の就業停止の指示（感染拡大を防止）その後P 27、32へ
  - 1-1 該当従事者により、汚染させた場所がある場合は消毒を行う。
  - 2-2 当日の作業継続については、栄養士の指示のほか、学校給食課と協議をする。
- 2 該当従事者へ健康状態の確認
  - 2-1 医療機関へ受診勧奨と受診時の助言内容はP 29、32のとおり
  - 2-2 家族の健康状態把握
- 3 児童・同僚従事者の状況把握（現在変化がなくとも経過観察を行うこと）
  - 3-1 児童の健康状況（発症3日前～当日）
  - 3-2 従事者の就業前の健康チェックシート（発症3日前～当日）
- 4 市教委（学校給食課）へ連絡
- 5 該当従事者の発症3日前～当日の時系列による作業工程を確認
  - 5-1 衛生的な対応が出来ていたが確認
- 6 「給食従事者の感染症等り患判明した時の対応報告書」を作成する。

この報告書は、感染症り患や健康保菌者がいても、日頃から、衛生マニュアルに沿って作業を実施しており、安全な給食が提供できていることを報告するものです。



## Q&A

### Q1 感染症にり患し回復して診断書をもたらってきたが、「治癒した」と記載。調理従事してよいか

A1 「治癒した」とは一般的に症状の改善です。医療機関や感染症によっては検査する場合がありますが、受診の際、その病気の症状が完治していれば、一般的には「治癒した」と医師は判断します。

受診する時に「①学校給食の調理従事者(家族)であること、②いつから調理従事してよいか」の判断を依頼してください。

**本市衛生マニュアルP27【り患(疑い)と診断された場合】**医師の指示を守り回復に努める⇒\*本人の体調良好、検査が職場復帰許可と診断される\*家族に症状がない 以上を条件に職場復帰

マニュアル通りに受診をしていけば、検査は行われていると思いますが、いずれにせよ、本人がきちんと医師に説明していれば、口頭で「**医師が調理業務復帰を認めた**」では、もしもの場合の責任の所在が不明です。医師が責任もつ診断書に記載してもらおう等、マニュアルに添った対応が最善です。

### Q2 感染症だった同僚と一緒に食事を喫食していたがどうすればよいか

A1 受診した時点で\*\*感染症だと判断されるが、それまでは健康保菌者であり、日頃の衛生管理マニュアルを実施していれば、健康保菌者からの感染はないと考えられます。

但し発症してから長時間作業しており食事を一緒にする等の場合は、感染するリスクが高くなります。

つまり、発病している⇒体調が悪い時⇒調理業務をしない(健康チェックで問題となれば調理業務を控えさせる)ので、このような質問の状況にはなりません。

### Q3 「ノロウイルスによる発症者が家族にいる」場合、家族は全員高感度検便検査をするのか

A1 衛生マニュアルP28の同居する家族が・・・を参考にしてください。

## 8感染症等により給食従事者の出勤者が少ない時の各場の対応について

感染症等により、給食従事者の出勤者が少ない場合の給食中止基準により対応する。

|       | 単独調理場   |
|-------|---|
| 総欠席者数 | <p>正規・嘱託職員問わず3人以上</p> <p>*安全な給食の提供に支障がでない最低限の人数を確保する。</p> <p>上記基準は原則とし、可能な限り給食の提供を行う。</p> |
| 応援要員  | <p>病欠代替要員は、他の単独調理場が派遣可能な時は該当校へ派遣する。</p>   |
| 献立の変更 | <p>献立の変更により、欠席者が多くても給食の提供が出来る場合は、速やかに校長に許可をとり、献立変更して対応する。</p>                             |

（あて先）  
小学校長

平塚市教育委員会  
教育長 吉野  
（公・契印省略）

給食用食器等におう吐物が付着した可能性がある場合の対応について（依頼）

日頃より、学校給食の運営につきましては、御理解、御協力いただき厚くお礼申しあげます。

冬季に入り、感染性胃腸炎等に罹る児童の増加が予測されます。

ノロウイルス等による感染性胃腸炎の患者は、吐き気やおう吐の症状を呈し、特におう吐は突然の場合も多く、授業中や給食の時にも起こることがあります。

まれな事例ですが、給食時間中の嘔吐では、食器等が嘔吐物で汚染されることも考えられます。

その際、給食用食器等におう吐物が付着した可能性のあるものを給食調理室及び配膳室へ戻されますと、その後の集団感染の原因につながってしまいます。

つきましては、お手数ですが、戻される前に、別紙の内容を参考に消毒処理をしていただけますようお願いいたします。

別添：感染性胃腸炎（ノロウイルス等）のおう吐物が付着した食器類の処理方法

以 上

（事務担当 学校給食課 給食担当）

感染性胃腸炎(ノロウイルス等)の

## おう吐物が付着した食器等の処理方法

### ～処理に必要な物品～

- 新聞紙
- 布・ぞうきん・ペーパータオル等 (使い捨てできるもの)
- 汚物を入れるビニール袋 (大・小 複数枚)
- 使い捨てマスク・手袋 (使い捨てできるもの)
- 消毒液作業用バケツ (食器等を消毒するもの)
- 塩素系消毒薬 (ハイター・ピューラックス、市販塩素系消毒液等)

#### 【消毒用の次亜塩素酸ナトリウム液の作り方】

市販の漂白剤を使用した場合 (たとえば花王ハイター 塩素濃度5%)

0.1%溶液(1000ppm)の作り方

2000mlのペットボトル1本の水に40ml (ペットボトルキャップ8杯)

0.02%溶液(200ppm)の作り方

2000mlのペットボトル1本の水に10ml (ペットボトルキャップ2杯)

\*その他次亜塩素酸ナトリウム消毒用製品

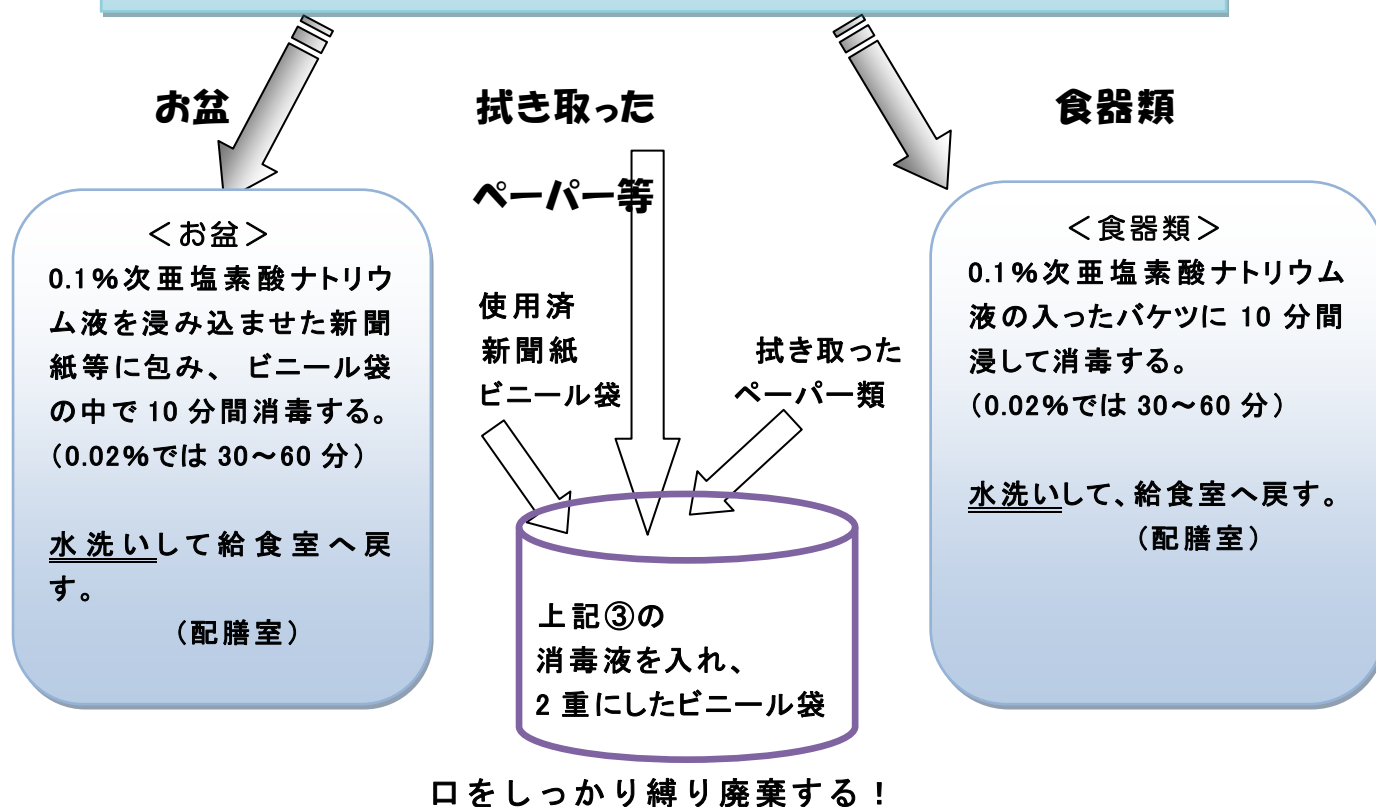
ピューラックス (塩素濃度6%)、ツルクロン (塩素濃度1.2%)



## ～処理の作業手順～

- ① おう吐物进行处理する前に、使い捨ての手袋・マスクを着用する。
- ② 消毒用の次亜塩素酸ナトリウム液をつくる。
- ③ ゴミ箱などに、ビニール袋を2枚重ねて入れ、②の0.1%次亜塩素酸ナトリウム液を少量入れておく。
- ④ その他の処理用具を一緒に持って、教室等へ向かう。
- ⑤ つぎのような要領で、食器類は消毒してから、給食室へ戻してください。

おう吐物及び給食の残渣をペーパー等で、しっかり拭き取る



### 【注意事項】

- (1) 上記の処理作業で水洗い等に使用する流し台は、**使用後消毒できる流し台を利用してください。**
- (2) おう吐物は意外なほど広い範囲に飛散しています。  
(起立した状態でおう吐した場合、2mの範囲に飛散すると言われている)

2010・9. 21 事務連絡

栄養士・調理員の皆様へ

今回、落した食缶の取り扱いについて、問い合わせがありました。衛生マニュアルを作成中で、マニュアルの中にも入れたいと考えていますが、この対応については、早急に皆さんにお知らせすべきことと思いましたので、送付いたします。

食缶が落ちたということについて

- \* 転んで床に手が触れてしまったら、手の汚れを落としてから、消毒をされると思います。
- \* 食缶についても、使用して汚れたら、洗浄消毒の手順になります。
- \* はね水がないように60センチの高さに置くことや食缶を床にじか置きしない等の対応をしている中で、「床に落ちた物は＝汚れた」となります。
- \* アルコールについて、手洗いのところでも、「しっかり水気をとってから」としているのは、水滴があるだけで、アルコールの濃度が下がり、消毒効果がなくなります。  
また、汚れのあるところにかけても、汚れの存在で消毒効果が低下します。

以上のことを御理解いただき、別紙の対応をとるようお願いします。

学校給食課

# 未使用の食缶が床に落ちた時の対応について

予備がなく、床に落ちた食缶を使うことになった場合は、次の対応をしてください。

**床に落ちた！**

\* 床に落ちた時点で、汚れが付着したことになります。  
予備がある場合は、予備を使用する。ただし、予備がないときは以下のように取り扱う。

**汚れを洗淨する**

(1) 洗剤等でよく、汚れを落としてください。  
(2) 流水でよくすすぎます。

施設の設備などに合わせて  
どちらかを選ぶ

①

②

**洗わずに、直接煮沸している  
釜に入れてはだめ！**

★異物が付着することもある  
★汚れは、消毒効果を低下させる

**ペーパータオルで  
しっかり水気をとる**

**煮沸消毒し、  
ペーパータオルで水気を  
とり、余熱で乾燥させる**

【煮沸消毒】  
沸騰したお湯に  
いれて10分程度  
沸騰状態を保つ

**アルコールを湿らせたペーパータオルで  
拭き消毒し、乾燥させる**

アルコールは、

少しでも濃度が下がったり（水分がある）、汚れがあると、

消毒効果は期待できませんので過信しないこと

## 給食従事者の感染症等り患判明した時の対応報告書

報告日　：　平成　　年　　月　　日

|     |    |     |            |     |      |
|-----|----|-----|------------|-----|------|
| 学校長 | 教頭 | 報告者 | 学校給食課<br>長 | 担当長 | 給食担当 |
|-----|----|-----|------------|-----|------|

|          |   |
|----------|---|
| 校名       | 小学校   |
| 対応<br>内容 | ① 判明日　　平成　　年　　月　　日　　午前午後　　時　　分頃   |
|          | ② 感染等陽性の従事者名  |
|          | ③ 症状発症時期と様子<br><input type="checkbox"/> 調理場内（学校）で判明 <input type="checkbox"/> 自宅で判明 <input type="checkbox"/> 検便検査機関から報告 <input type="checkbox"/> その他<br>本人の状況：   |
|          | ④ 判明後の対応（対応したものについて必要に応じて実施した日時を記入）<br>1 感染または保菌者と分かった時点で、該当者に作業停止を指示した。（日 時 分）<br>2 <input type="checkbox"/> 市教委（学校給食課）へ第一報を行った。（日 時 分）<br><input type="checkbox"/> 検便検査の場合は 学校給食課から学校が第一報を受けた。<br>3 児童、同僚従事者の現在の健康状況を確認した。（日 時 分）<br>4 給食調理員であると医師に告げ医療機関を受診することを指示した。（日 時 分）<br>5 当事者の発症(判明)3日前～本日の時系列作業工程(別添)を作成確認した。（日 時）<br>*当事者の作業で、提供食へ汚染の可能性のある作業があったか確認し、児童への影響の有無を判断する材料とする。<br>6 5の時系列にあわせて児童の欠席等の健康状態(別添)を確認した。（日 時 分）<br>7 1～6までのチェック項目について調理場長（校長、学校給食課長）、栄養士が状況の確認を行う。（日 時 分）<br>(1) 児童への影響の確認と現在の時点での判断（影響ない・影響が出てきている）<br>(2) 他の従事者への影響の確認と現在の時点での判断（影響ない・影響が出てきている）<br>(3) 当日調理場内で汚染された可能性のあるところの消毒は（消毒した・消毒しない）<br>* (1)(2)で影響が出てきた場合は、学校給食衛生マニュアルP24を参照<br>8 当事者の受診結果を校長（学校給食課長）が報告を受けた。（日 時 分）<br>9 市教委（学校給食課）へ第二報（3～7までの経緯）を行った。（日 時 分）<br>10 当事者の今後の勤務内容については、いずれかを指示した。（日 時 分）<br>・汚染区域　・事務室仕事　・病気療養（ / ～ / ）・有給休暇（ / ～ / ）<br>* O157 の場合のみ法的に調理業務の制限が決まっているので学校給食課と調整 |



|  |   |
|--|---|
|  | 11 今後の経過観察について次のとおりとした。 ( 日 時 分)<br>◆今後、児童の健康観察は( 日)まで続ける<br>◆今後、従事者の健康観察は( 日)まで続ける<br><br>12 医療機関より( 月 日付)で、調理業務開始の許可が出たので 月 日に開始した。<br><br>13 添付資料<br>・時系列作業工程 ・児童の欠席等の健康状態 ・検査結果 (陽性及び陰性の結果)<br>・その他 ( ) |
| <b>*学校給食課使用欄</b><br>1 他の調理場に情報提供を行った。( 月 日 時 分)<br>2 その他 |   |

学校給食衛生管理の基準(平成9年4月1日付け文部省体育局長通知文体学第266別紙1 学校給食衛生管理基準(平成21年文部科学省告示第64号)から抜粋(全文はリンクをクリック)

三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。)に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、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すること。

四 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努めること。

**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** (平成10・10・2・法律114号)  
**(定義)第6条** この法律において「感染症」とは、一類感染症、二類感染症、三類感染症、四類感染症、指定感染症及び新感染症をいう。

- 2 この法律において「一類感染症」とは、エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、ペスト、マールブルグ病及びラッサ熱をいう。
- 3 この法律において「二類感染症」とは、急性灰白髄炎、コレラ、細菌性赤痢、ジフテリア、腸チフス及びパラチフスをいう。
- 4 この法律において「三類感染症」とは、**腸管出血性大腸菌感染症**をいう。

**(就業制限) 第18条**

- 2 前項に規定する患者及び無症状病原体保有者は、当該者又はその保護者が同項の規定による通知を受けた場合には、感染症を公衆にまん延させるおそれがある業務として感染症ごとに厚生省令で定める業務に、そのおそれなくなるまでの期間として感染症ごとに厚生省令で定める期間従事してはならない。

時系列作業工程表（

調理員）

| 月日<br>時<br>間<br>献立    | 8:00 |  | 12:00 |  |  |  |  |  | 17:00 |  |
|-----------------------|------|--|-------|--|--|--|--|--|-------|--|
|                       |      |  |       |  |  |  |  |  |       |  |
| 3日前<br>月<br>日<br>( )  |      |  |       |  |  |  |  |  |       |  |
| 2日前<br>月<br>日<br>( )  |      |  |       |  |  |  |  |  |       |  |
| 1日前<br>月<br>日<br>( )  |      |  |       |  |  |  |  |  |       |  |
| 判明当日<br>月<br>日<br>( ) |      |  |       |  |  |  |  |  |       |  |

特記事項

.....

.....

.....

児童健康状況（

小学校）

平成 年 月 日（ ）～ 月 日（ ）

|                      | 1年生                                 | 2年生                                 | 3年生                                 | 4年生                                 | 5年生                                 | 6年生                                 |
|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 3日<br>前<br>日<br>( )  | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 |
| 2日<br>前<br>日<br>( )  | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 |
| 1日<br>前<br>日<br>( )  | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 |
| 判明<br>当日<br>日<br>( ) | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 | 下痢 人<br>発熱 人<br>腹痛 人<br>嘔吐 人<br>その他 |

調理従事者に陽性の検査結果（感染症の疑い）等が出た場合、「調理場内では衛生的に対応した」ことを書面化した報告書です。陽性結果書類がある場合は、それと一緒に保管してください。

## 記入例

### 給食従事者の感染症等り患判明した時の対応報告書

|  |                                       |  |          |
|--|---------------------------------------|--|----------|
| 学校長  | 教頭                                    | 報告者  | 平成 年 月 日 |
| 校名   | 小学校                                   |  |          |
| 対応内容   | ① 判明日                                 | 平成 年 月 日   |          |
|  | ② 感染等陽性の従事者名                          | 氏名   |          |
|  | ③ 症状発症時期と様子<br>□調理場内（学校）で判明<br>本人の状況： | この書類は「調理員がいち早く自分の症状（発症）に気づいた。または、健康保菌者だったとわかった」時の対応です。   |          |
|  | ④ 判明後の対応（対応した日時）                      | <p>1 感染または保菌者と分かった時点で、該当者に作業停止を指示した。（ 日 時 分）</p> <p>2 □市教委（学校給食課）へ第一報を行った。（ 日 時 分）</p> <p>□検便検査の場合は 学校給食課から学校が第一報を行った。（ 日 時 分）</p> |          |
| <p><b>学校給食衛生管理の基準四に食品に直接触れる調理作業を控えさせる・・・調理に直接従事することを控えさせる等・・・</b> となっていますので、まず、食品を触っての調理は控えることになり、午前の厨房内で作業は不可と解釈できます。場合によっては。午後の洗浄業務は消毒済みの物への接触がないポジションであれば、業務可能と判断できます。（保健所に相談すれば、この判断をされます）</p> <p>また、本市衛生マニュアルのP30「健康保菌者の従事内容について」を参照していただくと「1(1)事務室等給食室以外での業務とする。」となっています。ので、午前午後ともに給食室以外となっています。これは、より安全を求めるためのものです。</p> <p>この項目を実施する時点では、どのような状況かわからないので、本市マニュアルにそって対応すべきと考えます。</p> <p>その後、陽性の感染症等の種類、児童への影響の有無等によって、どこまで軽減できるかは、学校給食課と協議の上判断されるとよいと思います。</p> |                                       |  |          |
| <p>(1) 児童への影響の確認と現在の時点での判断 （影響ない・影響が出てきている）</p> <p>(2) 他の従事者への影響の確認と現在の時点での判断（影響ない・影響が出てきている）</p> <p>(3) 当日調理場内で汚染された可能性のあるところの消毒は（消毒した・消毒しない）</p>   |                                       |  |          |
| <p>下痢や嘔吐をしたことで汚染してしまった場所があれば、衛生マニュアルに沿って消毒します。マニュアルに調理場内の消毒方法は記載してあります。P 15 洗浄の項目ページに場内の洗浄・消毒は記載済みです。</p> <p>P 35にあるように嘔吐は2メートル飛ぶと言われているますので範囲もそれに沿って範囲は決まると考えます。</p>  |                                       |  |          |
| <p>10 当事者の今後の勤務内容については、いずれかを指示した。（ 日 時 分）</p> <p>・汚染区域 ・事務室仕事 ・病気療養（ / ～ / ）・有給休暇（ / ～ / ）</p> <p>* O157 の場合のみ法的に調理業務の制限が決まっているので学校給食課と調整</p>  |                                       |  |          |

|   |   |
|---|---|
|   | 11 今後の経過観察について次のとおりとした。 ( 日 時 分)<br>◆今後、児童の健康観察は( 日)まで続ける<br>◆今後、従事者の健康観察は( 日)まで続ける<br><br>12 医療機関より( 月 日付)で、調理業務開始の許可が出たので 月 日に開始した。<br><br>13 添付資料<br>・時系列作業工程 ・児童の欠席等の健康状態 ・検査結果 (陽性及び陰性の結果)<br>・その他 ( ) |
| <b>* 学校給食課使用欄</b><br>1 他の調理場に情報提供を行った。( 月 日 時 分)<br>2 その他 |   |

学校給食衛生管理の基準(平成9年4月1日付け文部省体育局長通知文体学第266別紙1 学校給食衛生管理基準(平成21年文部科学省告示第64号)から抜粋(全文はリンクをクリック)

三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。)に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、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すること。

四 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努めること。

**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 (平成10・10・2・法律114号)**

**(定義)第6条** この法律において「感染症」とは、一類感染症、二類感染症、三類感染症、四類感染症、指定感染症及び新感染症をいう。

2 この法律において「一類感染症」とは、エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、ペスト、マールブルグ病及びラッサ熱をいう。

3 この法律において「二類感染症」とは、急性灰白髄炎、コレラ、細菌性赤痢、ジフテリア、腸チフス及びパラチフスをいう。

4 この法律において「三類感染症」とは、**腸管出血性大腸菌感染症**をいう。

**(就業制限) 第18条**

2 前項に規定する患者及び無症状病原体保有者は、当該者又はその保護者が同項の規定による通知を受けた場合には、感染症を公衆にまん延させるおそれがある業務として感染症ごとに厚生省令で定める業務に、そのおそれなくなるまでの期間として感染症ごとに厚生省令で定める期間従事してはならない。