

## 第2章 学校における衛生管理

第1章では、「学校給食における衛生管理」として「学校給食衛生管理基準」の内容について、詳細にふられているが、131ページの(5)配送及び配食、続く(6)検食及び保存食などのように、調理場で作られた食品が配送過程を経て、児童生徒が摂食するまでには、配膳室や受配校での保管方法、配食作業などでの食品の取扱いによっては、以下に述べるような危害が発生することがあるので、学校における衛生管理の徹底を図るとともに日ごろから児童生徒の健康状態や集団欠席などの把握に努める必要がある。

### 1 異物混入対策

食品の安全確保に対する関心が高まってきている中で、異物混入に関しても様々な角度から混入の可能性を検討し、適切な防止対策を推進する必要がある。

また、万一混入事故が発生した場合は、人の健康危害に及ぶおそれがあるため迅速かつ適切な対応が求められる。

#### (1) 異物の分類

異物には様々なものがあり、その混入要因も原材料由来のものから調理作業工程由来、人的由来など種々の要因が考えられる。

混入由来	混入要因	混入物の事例
人的由来	所有物、服装、身体	ペンキャップ、ボタン、毛髪、絆創膏、爪
建物・周辺由来	建物固有、設備、器具、昆虫群	塗装剥離、サビ、針金、糸くず、はえ
原料・素材由来	野菜、畜産物、水産物、その他	小石、毛髪、針金、金属片、ビニール片、昆虫類
調理工程由来	工程、設備、容器具、服装	カビ、ごきぶり、はえ、洗剤、輪ゴム、毛髪、磁石
包装資材由来	所有物、服装、夾雑物、昆虫	ヒモ屑、シール片、カット刃、ごきぶり、ガラス片
配送・配膳由来	服装、身体、昆虫	ボタン、毛髪、名札、輪ゴム、はえ、マグネット

#### (2) 異物混入防止対策

異物混入の防止対策を進めるためには、まず、想定される異物とその混入経路などをあらかじめ明らかにした上で、効果的な方法を選択することが大切である。校内における異物混入防止対策は次のとおりである。

##### ア 配膳室・給食搬入口の管理

- (ア) 給食搬入口は外からのほこりや落ち葉などがたまりやすいため清掃を行い、清潔を保つこと。
- (イ) 配膳室は、隔壁等により不潔な場所や廊下等から完全に区画されていること。
- (ウ) 配膳室へのはえ、ねずみ、こん虫などの侵入を防止するため、網戸や排水溝の網などを整備すること。
- (エ) 配膳室使用后、出入り口には鍵をかけておくこと。
- (オ) 配膳室内は常に整理、整頓を心がけ、清潔を保つこと。なお、食品以外の不用物は置かないこと。

(カ) 納入業者から直接搬入される食品については、学校給食担当者は必ず立会い、異物混入の有無を検収すること。

(キ) 学校給食担当者は、コンテナなどで配送されてきた食缶のふたがはずれていないか等の点検をするとともに受入れ後は、配膳時までふたの開放はしないこと。

#### イ 牛乳保管用冷蔵庫（保冷库）の管理

(ア) 牛乳は業者からの納品後すぐに保冷库に入れ、保管する。

(イ) 牛乳を保冷库に入れる際は、手洗いをを行うこと。

(ウ) 牛乳は10℃以下で保管する。保冷库が適正な温度であるかどうか確認すること。

(エ) 保冷库の清掃を定期的に行うこと。特にパッキン部分はカビが発生しやすいため、気を付けること。

#### ウ 給食の検収・配膳時等

(ア) 配膳棚へのクラス分けを行う場合は、必ず手洗いをすること。また、食品を素手では触らないこと。

(イ) 飯缶（パン箱）、食缶、食器類は床に置かないこと。特に、飯缶（パン箱）をプラットホームの床に直置きしないよう台などを設置すること。

(ウ) 配膳時に包装の破れ、箱入り食品の乱れ等の異常がないかどうか確認すること。

(エ) 調理済み食品、食缶、食器類は床に直接置かないこと。（原則として床面より60cm以上）

(オ) 給食当番の児童生徒への給食受渡し時には、学校給食担当者が立ち会うこと。

#### エ 給食当番・一般の児童生徒

(ア) 給食当番の児童生徒及び学校給食担当者は、清潔な白衣、帽子、マスクを着用すること。

(イ) 当番以外の児童生徒は、用便・手洗いをすませ、教室内の換気や配膳台を拭くなどの食事環境を整えること。

なお、給食時における一般児童生徒への注意事項は次のとおりである。

- 配膳をするときは、必ず担任が立ち会うこと。
- 異物が入っていないかどうか注意し、丸飲みしたり、あわてて食べないこと。
- パンは、一口大の大きさにちぎって食べること。
- 袋入り製品については、穴などが開いていないか確認してから食べること。

学校において、異物混入等の事故が発生した時は、摂食や受傷の状況により、学校医又はもよりの医師の診察を受けさせるなどの必要な措置を講じるとともに、市町村教育委員会、保健所等に通報し、その指示を求めることが大切である。

また、速やかに異物の特定を行い、混入原因、混入経路などを究明するとともに再発防止の措置を講じなければならない。

さらに、専門の検査機関に異物検査を依頼するなどして、科学的な解析・評価を行うことが重要である。苦情者や発見者に対しては、これらの検査結果をもとにしっかりとした説明が可能となる。

教室における異物混入の可能性については、各教室とも、画鋲やホチキスの針など学習の道具として日常的に使用しており本数の確認などは困難と考えられるので、整理整頓に心がけ、床等に散乱しな

いように指導することが必要である。また、整理整頓することと合わせて、針などの危険物が学校給食に混入した場合の危険性や命の大切さについて機会あるごとに指導することが大切である。

## 2 温度管理対策

### (1) 配膳室内の温度管理

調理場から配送されてきた食品は、速やかに配膳室に受け入れるとともに児童生徒に配膳するまでの間、適切な温度管理をする必要がある。

### (2) 食品別の温度管理

区 分	分 類	提供食品の例	保 管 方 法	温度管理
調理場からの配送品	温かい状態で提供される食品	煮物、焼き物、揚物、炒め物、蒸し物	保温食缶 保温コンテナ	65℃以上
		汁物	保温食缶	65℃以上
	加熱後冷却された食品	和え物 サラダほか	保冷库 保冷コンテナ	10℃以下
	その他の食品	果物 サラダほか	保冷库 保冷コンテナ	10℃以下
納入業者の配送品	温かい状態で提供される食品	米飯ほか	保温食缶	65℃以上
	冷たい状態で提供される食品	牛乳・生菓子 乳製品ほか	保冷库 保冷コンテナ	10℃以下
	常温で提供される食品	パン・焼き菓子ほか	パン箱 ふた付きバット等	常 温

### (3) 衛生管理体制

学校給食は、多くの人たちが携わって食事作りをし、また摂食者である児童生徒たちも大勢いる。万一、食品事故が発生した場合には、受配校においても、迅速な対応が求められるので、衛生管理体制を確立しておく必要がある。

ア 衛生管理に関する関係機関の役割分担をあらかじめ決めておくこと。(校長、給食担当者、保健担当者、共同調理場の長、納入業者など)

イ 食品の受入れ、保管から配膳に至る作業に問題がないか定期的に点検すること。

ウ はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。

エ 給食当番等配膳を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配膳前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

オ 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、他の食器具とは区別して返却すること。また、嘔吐物は調理室には返却しないこと。

カ 給食衛生に関する日誌を作成すること。(食品の検収、保管温度、検食、配膳時間、保存食、施設衛生点検などの記録)

キ 事故発生時の緊急連絡網を整備しておくこと。

### 3 食中毒発生時の二次感染防止

#### (1) 二次感染について

腸管出血性大腸菌、赤痢菌、ノロウイルスなどの病原体は極めて少量で発症するので、食中毒事故が発生した場合、患者便や嘔吐物、衣類等の処理などによる二次感染が起こりやすく、処理をする場合はゴム手袋を使用するなどの注意が必要である。

特に、近年、腸管出血性大腸菌やノロウイルスによる二次感染事例が多く報告されている。

##### ア 腸管出血性大腸菌による二次感染

この菌の感染経路は、汚染された食品や水を介しての経口感染であるが、患者や保菌者の糞便、嘔吐物、汚染された衣類等に触れたときにも感染する。特に、家族などの濃厚接触者が二次感染しやすいと言われている。この菌は、50個程度の少量菌量で発症するので注意が必要である。

##### イ ノロウイルスによる二次感染

ノロウイルスに汚染された生カキが原因の食中毒が多く発生しているが、近年、学校や保育所などで、カキなどの食品が関与しない小児の集団ウイルス性胃腸炎の報告例が増えてきている。

この中には、ノロウイルス患者の糞便や嘔吐物に接触したり、飛散などにより二次感染を起こすことが明らかにされている。また、症状が風邪による胃腸炎の場合と似ているところから、冬季のインフルエンザ流行期などでは、注意が必要である。

##### ウ 感染症の分類について

次の感染性の細菌やウイルスは、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（以下「感染症法」）及び学校保健安全法では次のとおりに分類されており、集団発生時の対応などが求められている。

疾患名	感染症法	学校保健安全法
コレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフス	三類感染症	第三種感染症
腸管出血性大腸菌感染症	三類感染症	第三種感染症
ノロウイルス	感染性胃腸炎	流行性嘔吐型下痢症
ロタウイルス	五類感染症	第三種感染症
腸管アデノウイルス	・感染症胃腸炎に該当	・その他の感染症

#### (2) 感染防止対策

受配校においては、腸管出血性大腸菌保菌者、ノロウイルス感染者からの二次感染を防止するため、給食当番の児童生徒など食品取扱者の健康状態の把握に努めるとともに、学校内の集団欠席や地域での流行がないかどうか日ごろから関心を持って情報収集にあたることを望まれる。

学校における予防対策は次のとおりである。

ア 一般児童生徒に対して、トイレ使用後及び食事前の手洗い、外出後の手洗いやうがいを徹底すること。

イ 給食当番の児童生徒で登校時に胃腸炎症状を呈する者は、当番からはずすなどの措置をとること。

ウ 配膳室については、常に整理整頓し清潔にしておくとともに、消毒液を使用して拭取清掃などを行うこと。

エ 腸管出血性大腸菌保菌者、ノロウイルス感染者の糞便、嘔吐物には接触しないこと。もし、接触した場合は、十分な洗浄と消毒を行うこと。

なお、集団発生時には、疫学調査などから食品が関与しているかどうかを詳しく調査し、再発防止に努める必要がある。

★ 教室で嘔吐した場合の食器の取扱いについて

① 教室では

- 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具は調理場に返却する前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度1,000ppm）に浸置きし消毒する。
- 食器具の洗浄に使用した場所や児童生徒が嘔吐後に「うがい」をした場所も十分水洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度200ppm）に浸置きし消毒後、洗剤で洗浄する。
- 嘔吐物のため汚れた食器具は、嘔吐で汚染されたと分かるように、他の食器具と区別して調理場に返却する。
- 嘔吐物は、調理室には返却しない。

② 調理場では

- 嘔吐物のために汚れた食器具は、他の食器具と区別して洗浄作業前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度200ppm）に漬置きし消毒した後、洗浄する。
- 材質によっては次亜塩素酸ナトリウム水溶液での塩素消毒に適さないメラミン、アルマイト製の食器等は酸素系漂白剤を使うなど、各食器具に適した方法で消毒する。

参照：学校給食における食中毒防止Q & A 56ページ

★ 次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1,000ppm）の作り方

- 次亜塩素酸ナトリウム水溶液5%のものを使用した場合

水	500ml	1 L	10L
5%次亜塩素酸ナトリウム水溶液	10ml	20ml	200ml

- 嘔吐物が付着した場合…次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1,000ppm）を使用する。
- 上記以外…次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度200ppm）を使用する。

参照：学校給食における食中毒防止Q & A 56ページ

## 4 検収と検食

(1) 検収時の留意点

受配校においては、調理場から受け取る調理済み食品と納入業者からの直送品について、受取りの際、担当者が必ず立会い、検収を行う。牛乳などの直送品は、期限表示、品温などを記録・保存しておく。



## (2) 検食時の留意点

検食は、異常を発見した場合、給食を中止するなどの対応するための時間を考慮し、児童生徒の摂食開始30分前に行うことが必要である。検食する際には、一食分の食事を栄養面、衛生面などから適切であるかを確認し、特に衛生面については入念な確認を行うことが大切である。

万一、異常があった場合は、食品の提供を中止するなど直ちに適切な措置を講じるとともに、原因を調査する必要がある。また、検食は、施設長（校長）、栄養教諭等、学校給食担当者などが行うこととし、その結果は、記録簿に記入しておく。

調理場で調理した食品は、調理場の責任者によって検食され、異常のないことを確認してから配送される。受配校では児童生徒が給食をとるまでには時間が経過することや、大量に調理することにより同じメニューであっても、できあがりに差が生じる場合等もあることから、責任者による検食を児童生徒の摂食開始30分前に行い、万一異常があれば速やかに中止するとともに共同調理場に連絡すること。

## (3) 検食の方法

検食を行った時間、検食者の意見など、検食の結果を検食簿又は給食日誌の検食欄に必ず記録すること。

- 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- 調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか。
- 食品の異味、異臭その他の異常がないか。
- 一食分としてそれぞれの食品の量が適当か。
- 味付けや、香り、色彩及び形態などが適切になされているか。また、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。