

第3章 学校における衛生管理

第1章から第2章では、調理施設内での衛生管理として「学校給食衛生管理基準」の内容について詳細に触れているが、調理施設内で作られた食品が配送過程を経て児童生徒へ給食されるまでには、配膳室や受配校での食品の受け入れ、保管方法から配膳に至るまでの食品の取扱いによっては、異物混入や食中毒などの危害が発生する恐れがある。そのため、学校における衛生管理の徹底を図るとともに、日頃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 衛生管理体制

学校給食による事故発生は児童生徒の健康被害が大きく、身体的・精神的苦痛を与えることとなるため未然に防ぐ必要がある。

事故を防ぐためには、日常や定期の安全点検を徹底し、日頃から学校給食従事者等及び関係者が想定外の事態にも対応できる危機管理意識を持つとともに、衛生管理体制を確立しておくことが重要である。

- (1) 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、共同調理場長、納入業者など)
- (2) 食品の受け入れ、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。
- (3) 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、用便後は手洗いをさせ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。
- (4) パン等残食の児童生徒の持帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。
- (5) 教職員は、児童生徒の嘔吐物で汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却すること。その際、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。
- (6) 衛生管理に関する帳票類を作成すること。(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)
- (7) 事故発生時の緊急連絡網を整備しておくこと。

2 異物混入対策

(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	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	建物固有、設備、器具、こん虫群	塗装剥離、さび、針金、糸くず、はえ
原料・素材	野菜、畜産物、水産物、その他	砂・小石、毛髪、針金、金属片、ビニール片、昆虫類
調理工程	設備、容器、服装	かび、ごきぶり、はえ、洗剤、輪ゴム、毛髪、磁石
包装資材	所有物、服装、※夾雑物、こん虫	ひもくず、シール片、カット刃、ごきぶり、ガラス片
配送・配膳	服装、身体、こん虫	ボタン、毛髪、名札、輪ゴム、はえ、マグネット、ストローの袋・のり、画鋏、ホッチキスの針

※夾雑物（きょうざつぶつ）とは、あるものの中にまじっている余計なものの意味。

(2) 校内における異物混入対策

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分されていること。
- (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) 配膳室使用時以外は、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、食品以外の不要物は置かないこと。
- (カ) 納入業者から直接搬入される食品については、学校給食担当者が必ず立会い、異物混入の有無を検取すること。
- (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されていないか等の点検をするとともに、受け入れ後は配膳時までふたの開放はしないこと。

イ 給食の検収・配膳時等

- (ア) 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、受け取りの際、担当者が必ず立会い、検収を行うこと。牛乳などの直送品は、期限表示、品温などを記録・保存しておくこと。
- (イ) 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、食品を素手で触らないこと。
- (ウ) 飯缶（パン箱）、食缶、食器類、直送品も含め、台などを設置し、直接床には置かないこと。
- (エ) 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。
- (オ) 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）
- (カ) 給食当番の児童生徒への給食受け渡し時には、学校給食担当者が立ち会うこと。
- (キ) 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。

ウ 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指導事項は次のとおりである。

- a 配膳をするときは、必ず担任が立ち会うこと。
- b 異物が入っていないかどうか注意し、丸呑みしたり、あわてて食べたりしないこと。
- c パンは一口大の大きさにちぎって食べること。
- d 袋入り製品については、穴などが空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ときは、給食や受傷の状況により、学校医又は最寄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、教育委員会等、保健福祉事務所等に通報し、その後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、必要に応じ、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である。

教室内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ッチキスの針など、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、整理整頓を心がけ、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、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。

3 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、すみ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、揚げ物、炒め物、蒸し物、汁物	保温食缶 保温コンテナ	65℃以上
	加熱後冷却された食品	和え物、サラダ他	保冷库 保冷コンテナ	10℃以下
	その他の食品	果物、サラダ他	保冷库 保冷コンテナ	10℃以下
納入業者からの 配送品	温かい状態で提供される食品	米飯、麺類	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	パン箱 ふた付きバット等	常温

牛乳保管用冷蔵庫（保冷库）の管理

- ・ 牛乳は業者からの納品後すぐに保冷库に入れ、保管する。
- ・ 牛乳を保冷库に入れる際は、手洗いをを行う。
- ・ 牛乳は10℃以下で保管するとともに、保冷库が適正な温度であるかどうか確認する。
- ・ 保冷库の清掃を定期的に行うこと。特にパッキン部分はかびが発生しやすいため、気を付ける。

4 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。

(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頃から関心を持って情報収集にあたることを望ましい。

学校における予防対策は次のとおりである。

ア 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き取り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り扱いについて

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溶液（塩素濃度1,000ppm）に浸け置きし消毒する。
- ・ 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溶液（塩素濃度200ppm）に浸け置きし消毒後、洗剤で洗浄する。
- ・ 嘔吐物のため汚れた食器具の返却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溶液（塩素濃度200ppm）に漬け置きし消毒した後、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。

〈参考 「学校給食における食中毒防止Q & A」 独立行政法人日本スポーツ振興センター 平成21年4月 P56〉

★希釈倍率・原液使用量の計算方法

① 希釈倍率を計算する

次亜塩素酸ナトリウム原液濃度 (%) × 10000 ÷ 作りたい濃度 (ppm) = 希釈倍率

6 %次亜塩素酸ナトリウムを200ppm の濃度にした場合は、

6 (%) × 10000 ÷ 200 (ppm) = 300倍希釈になる。

② 原液使用量を計算する

作りたい容液の量 (ml) ÷ 希釈倍率 = 次亜塩素酸ナトリウム原液使用量 (ml)

9 L の200ppm 溶液を 6 %次亜塩素酸ナトリウムで作る場合は、

9000 (ml) ÷ 300倍希釈 = 30 (ml) の原液が必要になる。

感染症予防対策 ～給食用食器取り扱い編～

田村市学校給食センター

食器の上に嘔吐した場合は、学校で次の処理を行ってから食器の返却をお願いいたします。

また、事実発生後は速やかに給食センターへ電話報告をお願いいたします。
連絡が出来なかった場合、配送員へ必ず報告の上、食器を手渡ししてください。

- 1 食器の上の嘔吐物を取り除き、嘔吐物が付着した場合は給食センターの備品（食器・おぼん・食缶・はし・スプーン等）は台所用洗剤で、すべて洗浄する。
- 2 0.1%の次亜塩素酸ナトリウムで10分程度漬け置きをする。
- 3 水気を拭き取ってから、全体を覆えるようなビニール袋を2重にして食器を入れ、配送員に直接手渡しをする。
他の食器とは絶対に一緒にしない。



* 洗浄する際は、必ずマスク・使い捨て手袋や使い捨てエプロン等を着用し、作業終了後は手洗いの徹底をお願いします。**(2次感染防止)**

● 消毒液(次亜塩素酸ナトリウム希釈液)の作り方

【0.02%次亜塩素酸ナトリウムの作り方】



【環境整備】

ドアノブ・トイレの便座
床・手すり などの消毒

【0.1%次亜塩素酸ナトリウムの作り方】



【汚染時清掃用】

便や嘔吐物が付着した床
衣服や食器の漬け置き