



教 安 第 7 1 0 号  
平成 2 4 年 1 0 月 3 1 日

各市町村教育委員会学校給食主管課長 様

千葉県教育庁教育振興部学校安全保健課長  
(公印省略)

学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の防止について (通知)

日頃から安全・安心な学校給食の提供に御配慮いただき厚くお礼申し上げます。

これからの時期は、全国的にノロウイルスを主な原因とした感染性胃腸炎の流行が危惧され、学校給食においても食中毒の発生が心配されます。

つきましては、学校給食による食中毒発生防止に向け、別紙事項及び当課ホームページに掲載する文部科学省作成学校給食調理従事者研修マニュアル等の関係資料を参照のうえ、学校給食に関わる教職員に対し、調理過程での二次汚染防止を図るとともに、汚染・非汚染作業区域の明確な区分、学校給食用食材の適切な取扱い、調理従事者への手洗い・健康観察実施の徹底を図るよう、管内各学校及び共同調理場に周知願います。

【千葉県教育庁学校安全保健課ホームページ】

URL :

<http://www.pref.chiba.lg.jp/kyouiku/anzen/kyuushoku/eiseikannri/index.html>

担 当

千葉県教育庁教育振興部学校安全保健課  
保健給食室 中里 春田

電 話 0 4 3 - 2 2 3 - 4 0 9 5

F A X 0 4 3 - 2 2 5 - 8 4 1 9



教 安 第 7 1 0 号  
平成 2 4 年 1 0 月 3 1 日

関係県立学校長 様

教育振興部学校安全保健課長

学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の防止について（通知）

日頃から安全・安心な学校給食の提供に御尽力いただき厚くお礼申し上げます。

これからの時期は、全国的にノロウイルスを主な原因とした感染性胃腸炎の流行が危惧され、学校給食においても食中毒の発生が心配されます。

つきましては、学校給食による食中毒発生防止に向け、別紙事項及び当課ホームページに掲載する文部科学省作成学校給食調理従事者研修マニュアル等の関係資料を参照のうえ、学校給食に関わる教職員に対し、調理過程での二次汚染防止を図るとともに、汚染・非汚染作業区域の明確な区分、学校給食用食材の適切な取扱い、調理従事者への手洗い・健康観察実施の徹底を図るとともに、管内共同調理場に周知願います。

【千葉県教育庁学校安全保健課ホームページ】

URL

<http://www.pref.chiba.lg.jp/kyouiku/anzen/kyuushoku/eiseikannri/index.html>

|                               |
|-------------------------------|
| 担 当                           |
| 千葉県教育庁教育振興部学校安全保健課            |
| 保健給食室 中里 春田                   |
| 電 話 0 4 3 - 2 2 3 - 4 0 9 5   |
| F A X 0 4 3 - 2 2 5 - 8 4 1 9 |



教 安 第 7 1 0 号  
平成 2 4 年 1 0 月 3 1 日

各教育事務所長 様

教育振興部学校安全保健課長

学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の防止について（通知）

このことについて、別添写しのとおり各市町村教育委員会学校給食主管課長宛て通知したので、御承知ください。

|                               |
|-------------------------------|
| 担 当                           |
| 千葉県教育庁教育振興部学校安全保健課            |
| 保健給食室 中里 春田                   |
| 電 話 0 4 3 - 2 2 3 - 4 0 9 5   |
| F A X 0 4 3 - 2 2 5 - 8 4 1 9 |

## 1 調理従事者の健康管理

- (1) 調理従事者は、日頃から自身の健康管理に留意し、始業前の健康観察を確実に行うこと。
- (2) 体調不良の調理従事者がいる場合は、直接食品に触れる作業をすることは避け、作業分担を見直すなどの措置を取ること。
- (3) 手荒れがおこると、黄色ブドウ球菌などの病原菌が定着しやすくなるので、手荒れの予防に努めること。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 鼻腔、口腔内には多くの細菌やまれにウイルスが存在し、くしゃみと共に排出されることがあるので、食中毒・感染症防止の意味からも調理中は常にマスクの着用をすること。また、日頃から口、鼻に触れない習慣をつけること。

## 2 調理従事者の手洗い

ノロウイルスは感染力が強く、汚染した手指を介して、ごくわずかな量のウイルスが取り込まれても発症することがある。また、冬季は不顕性感（無症状のままウイルスを持っている）の患者が増えることから、下記のこと留意すること。

- (1) 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) 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、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。
- (3) 手洗い用石鹼液や消毒剤についても、センサー式等、手で触れずに操作



できるものを導入すること。また、石鹼液及び消毒剤の容器も清潔に保つこと。

- (4) 調理中、作業が変わるときには手洗いを頻繁に行うこと。
- (5) ノロウィルスは大変小さく、手のしわや爪の間にも入り込みやすいので、個人別に分けた爪ブラシ等を用いて丁寧な手洗いを心がけること。

### 3 二次汚染の防止

- (1) 加熱後提供される食品や、生のまま提供される果物等の扱いは特に注意し、提供直前の食品を素手で扱うことは厳に慎むこと。
- (2) 使い捨て手袋の適切な運用をすること。使い回しを避け、作業が変わるときには新しい使い捨て手袋を着用すること。また、作業途中で破損していることがないかどうか、随時確認すること。

### 4 学校等において留意すべき事項

- (1) 給食当番等配食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、配食前、用便後の手洗いを徹底させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。
- (2) 教職員は、児童生徒の教室等で嘔吐した際の処理について、「学校給食における食中毒防止Q&A」51ページから56ページの留意事項を参照し適切に行うこと。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

### 参考資料一覧

- (1) 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」  
平成20年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課
- (2) 「学校給食における食中毒防止Q&A」  
平成21年3月 独立行政法人日本スポーツ振興センター
- (3) 「調理場における洗浄・消毒マニュアル part I」  
平成21年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課
- (4) 「調理場における洗浄・消毒マニュアル part II」  
平成22年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課
- (5) 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」  
平成23年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課
- (6) 「学校給食調理従事者研修マニュアル」  
平成24年3月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課