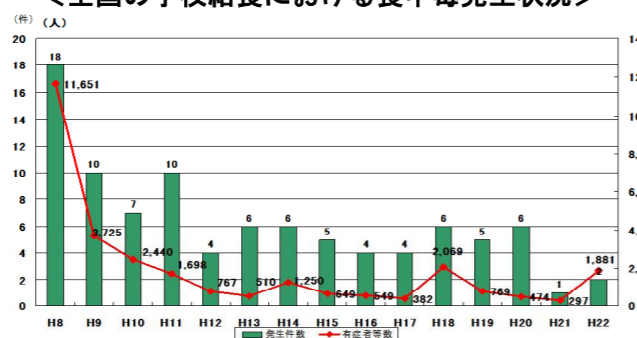


旧	新	摘要
<p>I 学校給食による食中毒</p> <p>1 学校給食を原因とする食中毒の発生状況</p> <p>わが国で発生した食中毒は、平成22年度で年間1,254事案（患者2名以上の事例）、患者数約25,972名となっています。食中毒の原因物質には、細菌、ウイルス、化学物質、自然毒などがありますが、原因が判明した食中毒の約85%は細菌やウイルスによるものです。次いで自然毒が約12%、化学物質による事例は約1%となっています。</p> <p>道内の学校給食においても国内での発生例と同様に、過去10年の傾向では約89%が細菌やウイルスによるものとなっており、平成23年2月には「サルモネラ・エンテリティディス」を原因物質とした大規模な食中毒が発生していることから、食中毒の防止対策の強化が必要となっています。</p> <p>＜全国の学校給食における食中毒＞</p> <p>(1) 平成8年に全国的に多発した腸管出血性大腸菌O157による食中毒は、平成22年までの14年間、学校給食での発生が見られませんが、国内では腸管出血性大腸菌感染者が毎年多く報告されており、平成22年は27事例、患者数358名となっております。また、平成23年4月には飲食店で提供された「ユッケ」により、腸管出血性大腸菌O111による食中毒で4名の死者や多数の重症者が確認されていることなどから、学校給食においても注意が必要です。</p> <p>＜全国の学校給食における食中毒発生状況＞</p> <p>(2) 全国の食中毒発生件数及び有症者数ともに、平成8年をピークに、年々減少しています。ノロウイルス、ヒスタミン、病原大腸菌、カンピロバクターによる食中毒がいまだに発生しています。</p>  <p>(3) 全国の原因物質別食中毒発生件数を表1（P2）に示しました。平成11年以降、ノロウイルスによる食中毒の発生件数が主流となり、平成14年以降はノロウイルスによる食中毒が大半を占めており、次いでサルモネラ属菌、ヒスタミン、カンピロバクターなどとなっています。</p> <p>＜汚染源となる原因物質等の特徴＞</p> <p>(4) ノロウイルスは、感染力が強く少量でも発症する特徴があります。ノロウイルスによる感染性胃腸炎には、食品を媒介して感染するもの（食中毒）と、ヒトからヒトへ集団感染して流行するもの（感染症）があるので、学校でノロウイルスを原因とする疾患が見られたとしても、それが学校給食によるものなのか、ヒトからヒトへの感染によるものなのかを明らかにしたうえで、対策を講じる必要があります。</p>	<p>I 学校給食による食中毒</p> <p>1 学校給食を原因とする食中毒の発生状況</p> <p>＜全国の食中毒＞</p> <p>わが国で発生した食中毒は、令和4年は、年間368件（患者2名以上の事例）、患者数約6,262名となっています。食中毒の原因物質には、細菌、ウイルス、化学物質、自然毒などがありますが、原因が判明した食中毒の約84%は細菌やウイルスによるものです。次いで自然毒が約7%、寄生虫が約6%、化学物質が約0.5%となっています。</p> <p>平成23年4月には、飲食店で提供された「ユッケ」を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒により、死者及び多数の重症者が発生しました。この食中毒を受け、平成23年10月1日から生食用食肉(牛肉)について、食品衛生法に基づく規格基準が定められました。</p> <p>＜全国の学校給食における食中毒＞</p> <p>(1) 平成8年7月、学校給食に起因する腸管出血性大腸菌O157による集団下痢症が発生し、児童7,892人を含む9,523人が罹患し、児童3名が死亡しました。また、19年経過した平成27年10月、当時発症した児童が後遺症が原因で死亡しました。</p> <p>(2) 全国の学校給食における食中毒発生件数及び有症者数は、年度によりばらつきがありますが、令和2年度は、ヒスタミン、病原大腸菌O7、カンピロバクター、ウエルシュ菌による食中毒が4件あり、多くの有症者が発生しました。</p>  <p>(3) 全国の学校給食における原因物質別食中毒発生件数を表1（P2）に示しました。平成23年度以降は、ノロウイルスによる食中毒の発生件数が多く、次いでヒスタミン、ウエルシュ菌などとなっています。</p> <p>※有症者数は児童生徒のみ計上（令和3年度のみ一部教職員含む）</p>	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生状況の更新 文言整理

旧	新	摘要																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
<p>(5) ノロウイルスや病原性大腸菌に感染している調理従事者の手指を介して食品を汚染することにより、食中毒等を起こす事例があります。 また、健康な成人の場合、食中毒菌などに感染しても、発症することなく健康保菌者となり、知らずに食品を汚染してしまうこともあります。 抵抗力の弱い子どもは食中毒を発症しやすいことを念頭に置き、調理従事者の日ごろからの健康管理や検便の結果に注意し、対処することが大切です。</p> <p>(6) ノロウイルスやサルモネラ・エンテリティディス、カンピロバクターなどが学校給食でひとたび発生すると、地域住民全体が二次感染の危険にさらされます。学校給食関係者は、社会的影響と責任が伴うことを自覚し、感染防止に努めることが必要です。</p> <p>(7) 鶏卵や鶏肉は、サルモネラ・エンテリティディス、カンピロバクターなどの病原菌に汚染されやすく、注意が必要です。</p> <p>(8) ヒスタミン食中毒では、ヒスタミンが産生されやすいマグロなどの赤身の魚類について、流通時の保存状態などの確認や納品時の検収を厳密にし、使用時までの温度管理を適切に行う必要があります。</p> <p>(9) ウエルシュ菌食中毒は以前から給食病とも呼ばれ、前日に大量調理した集団給食施設での発生が多く見られましたが、前日調理を禁止したことにより平成13年度を最後に発生していません。ウエルシュ菌の芽胞は通常の調理温度では死滅せず、前日調理後、自然放冷の間に増殖することから、「加熱済みの食品は絶対安心」という認識を持たず、前日調理の禁止を厳守することが大切です。</p>	<p>(9) ウエルシュ菌食中毒は以前から給食病とも呼ばれ、前日に大量調理した集団給食施設での発生が多く見られましたが、前日調理を禁止したことにより平成14年度から令和元年度までは発生していませんでしたが、令和2年度から令和4年度に再び発生しています。ウエルシュ菌の芽胞は通常の調理温度では死滅せず、前日調理後、自然放冷の間に増殖することから、「加熱済みの食品は絶対安心」という認識を持たず、前日調理の禁止を厳守することが大切です。</p>	<p>・ 文言整理</p>																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
<p>表1 <全国の学校給食における食中毒・発生原因物質> (平成11年度～平成22年度)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">原因物質等</th> <th colspan="12">年 度</th> <th rowspan="2">計</th> </tr> <tr> <th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th><th>17</th><th>18</th><th>19</th><th>20</th><th>21</th><th>22</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ノロウイルス</td><td>6</td><td>2</td><td>1</td><td>6</td><td>3</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td><td></td><td>35</td></tr> <tr><td>サルモネラ属菌</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td></td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>8</td></tr> <tr><td>ヒスタミン</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>5</td></tr> <tr><td>カンピロバクター</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>病原大腸菌O44</td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>ウエルシュ菌</td><td>1</td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>セレウス菌</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>ブドウ球菌</td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>不明</td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>合計</td><td>10</td><td>4</td><td>6</td><td>6</td><td>5</td><td>4</td><td>4</td><td>6</td><td>5</td><td>6</td><td>1</td><td>2</td><td>59</td></tr> </tbody> </table>	原因物質等	年 度												計	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	ノロウイルス	6	2	1	6	3	2	3	5	4	2	1		35	サルモネラ属菌	1	1	2		1	1						2	8	ヒスタミン	1						1		3				5	カンピロバクター	1						1		1				3	病原大腸菌O44			1						1				2	ウエルシュ菌	1		1										2	セレウス菌						1							1	ブドウ球菌			1										1	不明		1			1								2	合計	10	4	6	6	5	4	4	6	5	6	1	2	59	<p>表1 <全国の学校給食における食中毒・病因物質> (平成23年度～令和4年度)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">病因物質等</th> <th colspan="12">年 度</th> <th rowspan="2">計</th> </tr> <tr> <th>23</th><th>24</th><th>25</th><th>26</th><th>27</th><th>28</th><th>29</th><th>30</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ノロウイルス</td><td>1</td><td>5</td><td>3</td><td>2</td><td></td><td>6</td><td>3</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td>22</td></tr> <tr><td>サルモネラ属菌</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>0</td></tr> <tr><td>ヒスタミン</td><td>1</td><td></td><td>1</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td>8</td></tr> <tr><td>カンピロバクター</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>病原大腸菌O7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>ウエルシュ菌</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>3</td></tr> <tr><td>セレウス菌</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>0</td></tr> <tr><td>ブドウ球菌(推定)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>サポウイルス</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>下痢性大腸菌(推定)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>不明</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>0</td></tr> <tr><td>合計</td><td>2</td><td>5</td><td>4</td><td>2</td><td>2</td><td>6</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>4</td><td>3</td><td>1</td><td>38</td></tr> </tbody> </table>	病因物質等	年 度												計	23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	ノロウイルス	1	5	3	2		6	3	1	1				22	サルモネラ属菌													0	ヒスタミン	1		1		2				2	1	1		8	カンピロバクター										1			1	病原大腸菌O7										1			1	ウエルシュ菌										1	1	1	3	セレウス菌													0	ブドウ球菌(推定)									1				1	サポウイルス									1				1	下痢性大腸菌(推定)											1		1	不明													0	合計	2	5	4	2	2	6	3	3	3	4	3	1	38
原因物質等		年 度													計																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ノロウイルス	6	2	1	6	3	2	3	5	4	2	1		35																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
サルモネラ属菌	1	1	2		1	1						2	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ヒスタミン	1						1		3				5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
カンピロバクター	1						1		1				3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
病原大腸菌O44			1						1				2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ウエルシュ菌	1		1										2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
セレウス菌						1							1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ブドウ球菌			1										1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
不明		1			1								2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
合計	10	4	6	6	5	4	4	6	5	6	1	2	59																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
病因物質等	年 度												計																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ノロウイルス	1	5	3	2		6	3	1	1				22																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
サルモネラ属菌													0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ヒスタミン	1		1		2				2	1	1		8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
カンピロバクター										1			1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
病原大腸菌O7										1			1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ウエルシュ菌										1	1	1	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
セレウス菌													0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ブドウ球菌(推定)									1				1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
サポウイルス									1				1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
下痢性大腸菌(推定)											1		1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
不明													0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
合計	2	5	4	2	2	6	3	3	3	4	3	1	38																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												


旧	新	摘要																																																																																																																												
<p><その他の特徴> (10)調理済加工品が原因となり食中毒が発生した事例もあることから、食品納品業者の選定を厳格にするとともに、委託加工業者に衛生管理の徹底を要請していく必要があります。 (11)原因食品別での食中毒発生件数では、各種のサラダや和えもの、めん類、調理パン、揚げもの類が原因食品となる事例が多く見られました。原因としては、サラダや和えものの野菜の水冷時や冷却後の二次汚染及び調理機械・器具の洗浄、消毒不足が食中毒の原因となる場合が多いので、注意が必要です。</p>																																																																																																																														
<p><北海道における食中毒の発生状況> 表2 学校給食による食中毒発生状況（北海道）</p>	<p><北海道の学校給食における食中毒の発生状況> <u>平成23年2月、「サルモネラ・エンテリティディス」を病因物質とした大規模な食中毒が発生していることから、学校給食衛生管理基準に基づき、食中毒の発生防止対策を徹底することが重要です。</u></p>	<p>・食中毒発生状況の更新</p>																																																																																																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>発生場所</th> <th>発生日</th> <th>患者数及び学校数</th> <th>原因食品及び原因物質</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>千歳市 学校給食センター</td> <td>昭和63年6月27日</td> <td>1,266名 (20小中学校)</td> <td>錦糸卵 サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>室蘭市 小学校給食センター 中学校給食センター</td> <td>昭和63年7月7日 昭和63年7月13日</td> <td>5,316名 (32小中学校)</td> <td>錦糸卵 サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>苫小牧市 中学校給食センター</td> <td>昭和63年7月14日</td> <td>2,573名 (12中学校)</td> <td>錦糸卵 サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>倶知安町 学校給食センター</td> <td>昭和63年7月13日</td> <td>1,092名 (7小中学校)</td> <td>錦糸卵 サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>岩内町 単独調理校</td> <td>昭和63年10月20日</td> <td>181名 (1小学校)</td> <td>学校給食(推定) 不明</td> </tr> <tr> <td>別海町 学校給食センター</td> <td>平成2年 10月15日～19日</td> <td>1,796名 (23小中学校・3幼稚園)</td> <td>学校給食(特定不明) 病原性大腸菌(06型)</td> </tr> <tr> <td>白老町 学校給食センター</td> <td>平成6年7月8日</td> <td>501名 (12小中学校)</td> <td>学校給食(推定) サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>静内町・三石町 学校給食センター</td> <td>平成8年8月24日</td> <td>1,833名 (16小中学校)</td> <td>ポパイサラダ サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>小樽市 単独調理校</td> <td>平成9年5月23日</td> <td>85名 (1小学校)</td> <td>学校給食 不明</td> </tr> <tr> <td>網走市 夜間定時制高校</td> <td>平成13年11月27日</td> <td>31名 (1高校)</td> <td>五目ごはん ウエルシュ菌</td> </tr> <tr> <td>厚岸町 パン委託業者</td> <td>平成15年1月23日</td> <td>661名 (16小中学校)</td> <td>ミニきなこねじりパン ノロウイルス</td> </tr> <tr> <td>苫前町 単独調理場(小・親子)</td> <td>平成18年1月24日</td> <td>106名 (2小中学校)</td> <td>大根のナムル ノロウイルス</td> </tr> <tr> <td>札幌市 単独調理校</td> <td>平成21年1月21日</td> <td>240名 (1小学校)</td> <td>まぐろのごまフライ ヒスタミン</td> </tr> <tr> <td>岩見沢市 学校給食共同調理所</td> <td>平成23年2月9日</td> <td>1,522名 (9小中学校)</td> <td>ブロッコリーサラダ サルモネラ・エンテリティディス</td> </tr> </tbody> </table>	発生場所	発生日	患者数及び学校数	原因食品及び原因物質	千歳市 学校給食センター	昭和63年6月27日	1,266名 (20小中学校)	錦糸卵 サルモネラ	室蘭市 小学校給食センター 中学校給食センター	昭和63年7月7日 昭和63年7月13日	5,316名 (32小中学校)	錦糸卵 サルモネラ	苫小牧市 中学校給食センター	昭和63年7月14日	2,573名 (12中学校)	錦糸卵 サルモネラ	倶知安町 学校給食センター	昭和63年7月13日	1,092名 (7小中学校)	錦糸卵 サルモネラ	岩内町 単独調理校	昭和63年10月20日	181名 (1小学校)	学校給食(推定) 不明	別海町 学校給食センター	平成2年 10月15日～19日	1,796名 (23小中学校・3幼稚園)	学校給食(特定不明) 病原性大腸菌(06型)	白老町 学校給食センター	平成6年7月8日	501名 (12小中学校)	学校給食(推定) サルモネラ	静内町・三石町 学校給食センター	平成8年8月24日	1,833名 (16小中学校)	ポパイサラダ サルモネラ	小樽市 単独調理校	平成9年5月23日	85名 (1小学校)	学校給食 不明	網走市 夜間定時制高校	平成13年11月27日	31名 (1高校)	五目ごはん ウエルシュ菌	厚岸町 パン委託業者	平成15年1月23日	661名 (16小中学校)	ミニきなこねじりパン ノロウイルス	苫前町 単独調理場(小・親子)	平成18年1月24日	106名 (2小中学校)	大根のナムル ノロウイルス	札幌市 単独調理校	平成21年1月21日	240名 (1小学校)	まぐろのごまフライ ヒスタミン	岩見沢市 学校給食共同調理所	平成23年2月9日	1,522名 (9小中学校)	ブロッコリーサラダ サルモネラ・エンテリティディス	<p>表2 学校給食による食中毒発生状況（北海道） ※患者数は、教職員を含む</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>発生場所</th> <th>発生日</th> <th>患者数及び学校数</th> <th>原因食品及び病因物質</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>千歳市 学校給食センター</td> <td>昭和63年6月27日</td> <td>1,266名 (20小中学校)</td> <td>錦糸卵 サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>室蘭市 小学校給食センター 中学校給食センター</td> <td>昭和63年7月7日 昭和63年7月13日</td> <td>5,316名 (32小中学校)</td> <td>錦糸卵 サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>苫小牧市 中学校給食センター</td> <td>昭和63年7月14日</td> <td>2,573名 (12中学校)</td> <td>錦糸卵 サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>倶知安町 学校給食センター</td> <td>昭和63年7月13日</td> <td>1,092名 (7小中学校)</td> <td>錦糸卵 サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>岩内町 単独調理校</td> <td>昭和63年10月20日</td> <td>181名 (1小学校)</td> <td>学校給食(推定) 不明</td> </tr> <tr> <td>別海町 学校給食センター</td> <td>平成2年 10月15日～19日</td> <td>1,796名 (23小中学校・3幼稚園)</td> <td>学校給食(特定不明) 病原性大腸菌(06型)</td> </tr> <tr> <td>白老町 学校給食センター</td> <td>平成6年7月8日</td> <td>501名 (12小中学校)</td> <td>学校給食(推定) サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>静内町・三石町 学校給食センター</td> <td>平成8年8月24日</td> <td>1,833名 (16小中学校)</td> <td>ポパイサラダ サルモネラ</td> </tr> <tr> <td>小樽市 単独調理校</td> <td>平成9年5月23日</td> <td>85名 (1小学校)</td> <td>学校給食 不明</td> </tr> <tr> <td>網走市 夜間定時制高校</td> <td>平成13年11月27日</td> <td>31名 (1高校)</td> <td>五目ごはん ウエルシュ菌</td> </tr> <tr> <td>厚岸町 パン委託業者</td> <td>平成15年1月23日</td> <td>661名 (16小中学校)</td> <td>ミニきなこねじりパン ノロウイルス</td> </tr> <tr> <td>苫前町 単独調理場(小・親子)</td> <td>平成18年1月24日</td> <td>106名 (2小中学校)</td> <td>大根のナムル ノロウイルス</td> </tr> <tr> <td>札幌市 単独調理校</td> <td>平成21年1月21日</td> <td><u>279名</u> (1小学校)</td> <td>まぐろのごまフライ ヒスタミン</td> </tr> <tr> <td>岩見沢市 学校給食共同調理所</td> <td>平成23年2月9日</td> <td>1,522名 (9小中学校)</td> <td>ブロッコリーサラダ サルモネラ・エンテリティディス</td> </tr> <tr> <td><u>函館市 共同調理場(中・親子)</u></td> <td><u>平成30年12月18日</u></td> <td><u>157名</u> <u>(2中学校)</u></td> <td><u>感染経路不明 黄色ブドウ球菌(推定)</u></td> </tr> </tbody> </table>	発生場所	発生日	患者数及び学校数	原因食品及び病因物質	千歳市 学校給食センター	昭和63年6月27日	1,266名 (20小中学校)	錦糸卵 サルモネラ	室蘭市 小学校給食センター 中学校給食センター	昭和63年7月7日 昭和63年7月13日	5,316名 (32小中学校)	錦糸卵 サルモネラ	苫小牧市 中学校給食センター	昭和63年7月14日	2,573名 (12中学校)	錦糸卵 サルモネラ	倶知安町 学校給食センター	昭和63年7月13日	1,092名 (7小中学校)	錦糸卵 サルモネラ	岩内町 単独調理校	昭和63年10月20日	181名 (1小学校)	学校給食(推定) 不明	別海町 学校給食センター	平成2年 10月15日～19日	1,796名 (23小中学校・3幼稚園)	学校給食(特定不明) 病原性大腸菌(06型)	白老町 学校給食センター	平成6年7月8日	501名 (12小中学校)	学校給食(推定) サルモネラ	静内町・三石町 学校給食センター	平成8年8月24日	1,833名 (16小中学校)	ポパイサラダ サルモネラ	小樽市 単独調理校	平成9年5月23日	85名 (1小学校)	学校給食 不明	網走市 夜間定時制高校	平成13年11月27日	31名 (1高校)	五目ごはん ウエルシュ菌	厚岸町 パン委託業者	平成15年1月23日	661名 (16小中学校)	ミニきなこねじりパン ノロウイルス	苫前町 単独調理場(小・親子)	平成18年1月24日	106名 (2小中学校)	大根のナムル ノロウイルス	札幌市 単独調理校	平成21年1月21日	<u>279名</u> (1小学校)	まぐろのごまフライ ヒスタミン	岩見沢市 学校給食共同調理所	平成23年2月9日	1,522名 (9小中学校)	ブロッコリーサラダ サルモネラ・エンテリティディス	<u>函館市 共同調理場(中・親子)</u>	<u>平成30年12月18日</u>	<u>157名</u> <u>(2中学校)</u>	<u>感染経路不明 黄色ブドウ球菌(推定)</u>	
発生場所	発生日	患者数及び学校数	原因食品及び原因物質																																																																																																																											
千歳市 学校給食センター	昭和63年6月27日	1,266名 (20小中学校)	錦糸卵 サルモネラ																																																																																																																											
室蘭市 小学校給食センター 中学校給食センター	昭和63年7月7日 昭和63年7月13日	5,316名 (32小中学校)	錦糸卵 サルモネラ																																																																																																																											
苫小牧市 中学校給食センター	昭和63年7月14日	2,573名 (12中学校)	錦糸卵 サルモネラ																																																																																																																											
倶知安町 学校給食センター	昭和63年7月13日	1,092名 (7小中学校)	錦糸卵 サルモネラ																																																																																																																											
岩内町 単独調理校	昭和63年10月20日	181名 (1小学校)	学校給食(推定) 不明																																																																																																																											
別海町 学校給食センター	平成2年 10月15日～19日	1,796名 (23小中学校・3幼稚園)	学校給食(特定不明) 病原性大腸菌(06型)																																																																																																																											
白老町 学校給食センター	平成6年7月8日	501名 (12小中学校)	学校給食(推定) サルモネラ																																																																																																																											
静内町・三石町 学校給食センター	平成8年8月24日	1,833名 (16小中学校)	ポパイサラダ サルモネラ																																																																																																																											
小樽市 単独調理校	平成9年5月23日	85名 (1小学校)	学校給食 不明																																																																																																																											
網走市 夜間定時制高校	平成13年11月27日	31名 (1高校)	五目ごはん ウエルシュ菌																																																																																																																											
厚岸町 パン委託業者	平成15年1月23日	661名 (16小中学校)	ミニきなこねじりパン ノロウイルス																																																																																																																											
苫前町 単独調理場(小・親子)	平成18年1月24日	106名 (2小中学校)	大根のナムル ノロウイルス																																																																																																																											
札幌市 単独調理校	平成21年1月21日	240名 (1小学校)	まぐろのごまフライ ヒスタミン																																																																																																																											
岩見沢市 学校給食共同調理所	平成23年2月9日	1,522名 (9小中学校)	ブロッコリーサラダ サルモネラ・エンテリティディス																																																																																																																											
発生場所	発生日	患者数及び学校数	原因食品及び病因物質																																																																																																																											
千歳市 学校給食センター	昭和63年6月27日	1,266名 (20小中学校)	錦糸卵 サルモネラ																																																																																																																											
室蘭市 小学校給食センター 中学校給食センター	昭和63年7月7日 昭和63年7月13日	5,316名 (32小中学校)	錦糸卵 サルモネラ																																																																																																																											
苫小牧市 中学校給食センター	昭和63年7月14日	2,573名 (12中学校)	錦糸卵 サルモネラ																																																																																																																											
倶知安町 学校給食センター	昭和63年7月13日	1,092名 (7小中学校)	錦糸卵 サルモネラ																																																																																																																											
岩内町 単独調理校	昭和63年10月20日	181名 (1小学校)	学校給食(推定) 不明																																																																																																																											
別海町 学校給食センター	平成2年 10月15日～19日	1,796名 (23小中学校・3幼稚園)	学校給食(特定不明) 病原性大腸菌(06型)																																																																																																																											
白老町 学校給食センター	平成6年7月8日	501名 (12小中学校)	学校給食(推定) サルモネラ																																																																																																																											
静内町・三石町 学校給食センター	平成8年8月24日	1,833名 (16小中学校)	ポパイサラダ サルモネラ																																																																																																																											
小樽市 単独調理校	平成9年5月23日	85名 (1小学校)	学校給食 不明																																																																																																																											
網走市 夜間定時制高校	平成13年11月27日	31名 (1高校)	五目ごはん ウエルシュ菌																																																																																																																											
厚岸町 パン委託業者	平成15年1月23日	661名 (16小中学校)	ミニきなこねじりパン ノロウイルス																																																																																																																											
苫前町 単独調理場(小・親子)	平成18年1月24日	106名 (2小中学校)	大根のナムル ノロウイルス																																																																																																																											
札幌市 単独調理校	平成21年1月21日	<u>279名</u> (1小学校)	まぐろのごまフライ ヒスタミン																																																																																																																											
岩見沢市 学校給食共同調理所	平成23年2月9日	1,522名 (9小中学校)	ブロッコリーサラダ サルモネラ・エンテリティディス																																																																																																																											
<u>函館市 共同調理場(中・親子)</u>	<u>平成30年12月18日</u>	<u>157名</u> <u>(2中学校)</u>	<u>感染経路不明 黄色ブドウ球菌(推定)</u>																																																																																																																											

旧			新			摘要																																																						
<p>表3 感染症法の対象となる感染症</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>感染症類型</th> <th colspan="2">感染症の性格と感染症名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>一類感染症</td> <td>エボラ出血熱、ペストなど</td> <td>感染力、感染した場合の重篤性から見て、危険性が極めて高い感染症</td> </tr> <tr> <td>二類感染症</td> <td>結核、インフルエンザ（H5N1）、SARS など</td> <td>感染力、感染した場合の重篤性から見て、危険性が高い感染症</td> </tr> <tr> <td>三類感染症</td> <td>コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症 など</td> <td>感染力、感染した場合の重篤性から見て、危険性は高くないが、特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起しうる感染症</td> </tr> <tr> <td>四類感染症</td> <td><動物由来感染症等> E型肝炎、狂犬病、鳥インフルエンザ（H5N1を除く）など</td> <td>人から人への感染は稀であるが、動物飲食物等の物件を介して感染するため、それらの消毒、廃棄などの措置が必要となる感染症</td> </tr> <tr> <td>五類感染症</td> <td>インフルエンザ（新型、H5N1以外）、風疹、麻疹、感染性胃腸炎（ノロウイルスなど）</td> <td>発生動向調査を行い、必要な情報を公表していく感染症</td> </tr> <tr> <td>新型インフルエンザ等感染症</td> <td>新型インフルエンザ、新型インフルエンザ等感染症に指定された感染症</td> <td>新型インフルエンザとは、ヒトからヒトに感染する能力を有することとなった病原体であって、一般に国民が当該免疫を獲得していないことから、当該感染症の全国的かつ急速なまん延により、国民の生命及び健康に重大な影響を与える恐れがあると認められる感染症</td> </tr> <tr> <td>指定感染症</td> <td>現在指定なし</td> <td>既知の感染症の中で、上記一～三類に含まれない感染症において、準じた対応の必要が生じた感染症</td> </tr> <tr> <td>新感染症</td> <td>現在指定なし</td> <td>人から人に感染すると認められる疾病であって、既知の感染症と異なり、その感染力及び罹患した場合の重篤度から判断した危険性が極めて高い感染症</td> </tr> </tbody> </table>			感染症類型	感染症の性格と感染症名		一類感染症	エボラ出血熱、ペストなど	感染力、感染した場合の重篤性から見て、危険性が極めて高い感染症	二類感染症	結核、インフルエンザ（H5N1）、SARS など	感染力、感染した場合の重篤性から見て、危険性が高い感染症	三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症 など	感染力、感染した場合の重篤性から見て、危険性は高くないが、特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起しうる感染症	四類感染症	<動物由来感染症等> E型肝炎、狂犬病、鳥インフルエンザ（H5N1を除く）など	人から人への感染は稀であるが、動物飲食物等の物件を介して感染するため、それらの消毒、廃棄などの措置が必要となる感染症	五類感染症	インフルエンザ（新型、H5N1以外）、風疹、麻疹、感染性胃腸炎（ノロウイルスなど）	発生動向調査を行い、必要な情報を公表していく感染症	新型インフルエンザ等感染症	新型インフルエンザ、新型インフルエンザ等感染症に指定された感染症	新型インフルエンザとは、ヒトからヒトに感染する能力を有することとなった病原体であって、一般に国民が当該免疫を獲得していないことから、当該感染症の全国的かつ急速なまん延により、国民の生命及び健康に重大な影響を与える恐れがあると認められる感染症	指定感染症	現在指定なし	既知の感染症の中で、上記一～三類に含まれない感染症において、準じた対応の必要が生じた感染症	新感染症	現在指定なし	人から人に感染すると認められる疾病であって、既知の感染症と異なり、その感染力及び罹患した場合の重篤度から判断した危険性が極めて高い感染症	<p>表3 感染症法の対象となる感染症の分類と考え方</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>分類</th> <th>規定されている感染症</th> <th>分類の考え方</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>一類感染症</td> <td>エボラ出血熱、ペスト、<u>ラッサ熱等</u></td> <td>感染力及び罹患した場合の重篤性からみた危険性が極めて高い感染症</td> </tr> <tr> <td>二類感染症</td> <td>結核、SARS、<u>MARS、鳥インフルエンザ（H5N1、H7N9）等</u></td> <td>感染力及び罹患した場合の重篤性からみた危険性が高い感染症</td> </tr> <tr> <td>三類感染症</td> <td>コレラ、細菌性赤痢、<u>腸チフス、腸管出血性大腸菌感染症 等</u></td> <td><u>特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起し得る感染症</u></td> </tr> <tr> <td>四類感染症</td> <td>E型肝炎、狂犬病、<u>マラリア、デング熱 等</u></td> <td><u>動物、飲食物等の物件を介してヒトに感染する感染症</u></td> </tr> <tr> <td>五類感染症</td> <td>インフルエンザ、<u>新型コロナウイルス感染症</u>、感染性胃腸炎、風しん、麻疹等</td> <td><u>国が感染症発生動向調査を行い、その結果等に基づいて必要な情報を国民一般や医療関係者に提供・公開していくことによって、発生・まん延を防止すべき感染症</u></td> </tr> <tr> <td>新型インフルエンザ等感染症</td> <td>新型インフルエンザ、<u>再興型インフルエンザ、新型コロナウイルス感染症、再興型コロナウイルス感染症</u></td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・インフルエンザ又はコロナウイルス感染症のうち新たに人から人に伝染する能力を有することとなったもの ・かつて世界的規模で流行したインフルエンザ又はコロナウイルス感染症であってその後流行することなく長期間が経過しているもの </td> </tr> <tr> <td>指定感染症</td> <td><u>※政令で指定</u></td> <td><u>現在感染症法に位置付けられていない感染症について、1～3類、新型インフルエンザ等感染症と同等の危険性があり、措置を講ずる必要があるもの</u></td> </tr> <tr> <td>新感染症</td> <td></td> <td><u>人から人に伝染する未知の感染症であって、り患した場合の症状が重篤であり、かつ、まん延により国民の生命及び健康に重大な影響を与えるおそれがあるもの</u></td> </tr> </tbody> </table>			分類	規定されている感染症	分類の考え方	一類感染症	エボラ出血熱、ペスト、 <u>ラッサ熱等</u>	感染力及び罹患した場合の重篤性からみた危険性が極めて高い感染症	二類感染症	結核、SARS、 <u>MARS、鳥インフルエンザ（H5N1、H7N9）等</u>	感染力及び罹患した場合の重篤性からみた危険性が高い感染症	三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、 <u>腸チフス、腸管出血性大腸菌感染症 等</u>	<u>特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起し得る感染症</u>	四類感染症	E型肝炎、狂犬病、 <u>マラリア、デング熱 等</u>	<u>動物、飲食物等の物件を介してヒトに感染する感染症</u>	五類感染症	インフルエンザ、 <u>新型コロナウイルス感染症</u> 、感染性胃腸炎、風しん、麻疹等	<u>国が感染症発生動向調査を行い、その結果等に基づいて必要な情報を国民一般や医療関係者に提供・公開していくことによって、発生・まん延を防止すべき感染症</u>	新型インフルエンザ等感染症	新型インフルエンザ、 <u>再興型インフルエンザ、新型コロナウイルス感染症、再興型コロナウイルス感染症</u>	<ul style="list-style-type: none"> ・インフルエンザ又はコロナウイルス感染症のうち新たに人から人に伝染する能力を有することとなったもの ・かつて世界的規模で流行したインフルエンザ又はコロナウイルス感染症であってその後流行することなく長期間が経過しているもの 	指定感染症	<u>※政令で指定</u>	<u>現在感染症法に位置付けられていない感染症について、1～3類、新型インフルエンザ等感染症と同等の危険性があり、措置を講ずる必要があるもの</u>	新感染症		<u>人から人に伝染する未知の感染症であって、り患した場合の症状が重篤であり、かつ、まん延により国民の生命及び健康に重大な影響を与えるおそれがあるもの</u>	<p>・感染症法の類型の改正に伴う修正</p>
感染症類型	感染症の性格と感染症名																																																											
一類感染症	エボラ出血熱、ペストなど	感染力、感染した場合の重篤性から見て、危険性が極めて高い感染症																																																										
二類感染症	結核、インフルエンザ（H5N1）、SARS など	感染力、感染した場合の重篤性から見て、危険性が高い感染症																																																										
三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症 など	感染力、感染した場合の重篤性から見て、危険性は高くないが、特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起しうる感染症																																																										
四類感染症	<動物由来感染症等> E型肝炎、狂犬病、鳥インフルエンザ（H5N1を除く）など	人から人への感染は稀であるが、動物飲食物等の物件を介して感染するため、それらの消毒、廃棄などの措置が必要となる感染症																																																										
五類感染症	インフルエンザ（新型、H5N1以外）、風疹、麻疹、感染性胃腸炎（ノロウイルスなど）	発生動向調査を行い、必要な情報を公表していく感染症																																																										
新型インフルエンザ等感染症	新型インフルエンザ、新型インフルエンザ等感染症に指定された感染症	新型インフルエンザとは、ヒトからヒトに感染する能力を有することとなった病原体であって、一般に国民が当該免疫を獲得していないことから、当該感染症の全国的かつ急速なまん延により、国民の生命及び健康に重大な影響を与える恐れがあると認められる感染症																																																										
指定感染症	現在指定なし	既知の感染症の中で、上記一～三類に含まれない感染症において、準じた対応の必要が生じた感染症																																																										
新感染症	現在指定なし	人から人に感染すると認められる疾病であって、既知の感染症と異なり、その感染力及び罹患した場合の重篤度から判断した危険性が極めて高い感染症																																																										
分類	規定されている感染症	分類の考え方																																																										
一類感染症	エボラ出血熱、ペスト、 <u>ラッサ熱等</u>	感染力及び罹患した場合の重篤性からみた危険性が極めて高い感染症																																																										
二類感染症	結核、SARS、 <u>MARS、鳥インフルエンザ（H5N1、H7N9）等</u>	感染力及び罹患した場合の重篤性からみた危険性が高い感染症																																																										
三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、 <u>腸チフス、腸管出血性大腸菌感染症 等</u>	<u>特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起し得る感染症</u>																																																										
四類感染症	E型肝炎、狂犬病、 <u>マラリア、デング熱 等</u>	<u>動物、飲食物等の物件を介してヒトに感染する感染症</u>																																																										
五類感染症	インフルエンザ、 <u>新型コロナウイルス感染症</u> 、感染性胃腸炎、風しん、麻疹等	<u>国が感染症発生動向調査を行い、その結果等に基づいて必要な情報を国民一般や医療関係者に提供・公開していくことによって、発生・まん延を防止すべき感染症</u>																																																										
新型インフルエンザ等感染症	新型インフルエンザ、 <u>再興型インフルエンザ、新型コロナウイルス感染症、再興型コロナウイルス感染症</u>	<ul style="list-style-type: none"> ・インフルエンザ又はコロナウイルス感染症のうち新たに人から人に伝染する能力を有することとなったもの ・かつて世界的規模で流行したインフルエンザ又はコロナウイルス感染症であってその後流行することなく長期間が経過しているもの 																																																										
指定感染症	<u>※政令で指定</u>	<u>現在感染症法に位置付けられていない感染症について、1～3類、新型インフルエンザ等感染症と同等の危険性があり、措置を講ずる必要があるもの</u>																																																										
新感染症		<u>人から人に伝染する未知の感染症であって、り患した場合の症状が重篤であり、かつ、まん延により国民の生命及び健康に重大な影響を与えるおそれがあるもの</u>																																																										
			<p><u>※灰色で色付けした部分は、新型インフルエンザ等対策特別措置法の対象となる感染症</u></p>																																																									






旧	新	摘要																																												
<p>3 岩見沢市で発生した学校給食による食中毒 (1) 発生状況等の概要 平成23年2月14日午前8時15分頃、岩見沢保健所及び岩見沢市立病院から岩見沢市教育委員会に連絡があり、2月11日以降、市内の多数の小・中学生が腹痛、発熱、下痢、嘔吐などの胃腸炎症状を呈し、病院を受診していることが分かり、その後医療機関の検査において、サルモネラ属菌が検出され、岩見沢保健所が調査した結果、学校給食による食中毒であることが判明しました。</p> <p>【有症者数等】</p> <table border="1" data-bbox="192 483 1282 720"> <thead> <tr> <th rowspan="2">区分</th> <th rowspan="2">学校数</th> <th rowspan="2">児童生徒数</th> <th rowspan="2">教職員数</th> <th colspan="2">有症者数</th> <th colspan="2">入院者数（左の内数）</th> </tr> <tr> <th>児童生徒</th> <th>教職員</th> <th>児童生徒</th> <th>教職員</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小学校</td> <td>7</td> <td>2,528</td> <td>183</td> <td>1,277</td> <td>68</td> <td>24</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>2</td> <td>336</td> <td>42</td> <td>164</td> <td>13</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>9</td> <td>2,864</td> <td>225</td> <td>1,441</td> <td>81</td> <td>25</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="2">1,522</td> <td colspan="2">25</td> </tr> </tbody> </table> <p>(2) 道教委と関係機関等の取組 ア 連絡通報体制の整備道医師会や保健福祉部と合同で食中毒発生時の連絡通報体制についての検証会議を3回開催し、医療機関、教育機関、行政機関において、連絡通報体制における問題が生じていないか、日頃から情報交換や検証が行えるよう連携強化に努めることを確認しました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="222 940 566 1356" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">道教委</p> <ul style="list-style-type: none"> 学校における保健所や医療機関との連携及び夜間休日の対応について、 ①学校給食衛生管理マニュアルに明記 ②学校給食関係者の研修の実施 ③HP等により保護者にも周知 </div> <div data-bbox="596 940 914 1356" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">保健福祉部</p> <ul style="list-style-type: none"> 保健所の夜間休日の連絡通報受理体制の点検 保健所の連絡通報受理体制や食中毒発生情報について、道医師会に対し、定期的に情報提供 </div> <div data-bbox="943 940 1261 1356" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">道医師会</p> <ul style="list-style-type: none"> 食中毒を疑った時点での保健所への届出の徹底 夜間休日における地域の病院間の診療の連携について、各郡や市の医師会へ周知 </div> </div> <p>イ 学校給食施設に対する保健所職員と合同の一斉点検の実施 道教委では、今回の事案を受け、学校給食施設の衛生管理の徹底を図るため、全道の学校給食施設552施設を対象に3月17日から7月4日までの間に道及び市の保健所職員と合同で、立入調査及び指導を行いました。</p> <p>【点検結果】 ○535施設に対し文書による改善指導 ○直ちに改善すべき事項については改善結果報告書の提出を指示 ○施設・設備の改修等、予算措置が必要なものなどについては改善計画書の提出を指示</p> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>◆道保健福祉部では、これまで、保健所が行う監視指導が口頭で行われ、必ずしも学校給食施設の改善結果にながっていなかったことなど、監視指導計画の見直しを行いました。 このことを踏まえ、今後においても道教委と連携を図り、立入調査時に指摘した改善指導事項を文書により運営者及び市町村教育委員に通知し、改善結果又は改善計画の期限を決めて文書で報告を求め、必要に応じて改善状況の現地確認を行うこととしました。</p> </div>	区分	学校数	児童生徒数	教職員数	有症者数		入院者数（左の内数）		児童生徒	教職員	児童生徒	教職員	小学校	7	2,528	183	1,277	68	24	0	中学校	2	336	42	164	13	1	0	計	9	2,864	225	1,441	81	25	0					1,522		25		<p>イ 学校給食施設に対する保健所職員と合同の一斉点検の実施 道教委では、今回の事案を受け、学校給食施設の衛生管理の徹底を図るため、全道の学校給食施設552施設を対象に平成23年3月17日から7月4日までの間に道及び市の保健所職員と合同で、立入調査及び指導を行いました。</p> <p>【点検結果】 ○535施設に対し文書による改善指導 ○直ちに改善すべき事項については改善結果報告書の提出を指示 ○施設・設備の改修等、予算措置が必要なものなどについては改善計画書の提出を指示</p> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>◆道保健福祉部では、これまで、保健所から学校給食施設への改善指導は口頭で行われていたため、施設の改善につながってなかったことなどを踏まえ、監視指導計画の見直しを行いました。 このことを踏まえ、今後においても道教委と連携を図り、立入調査時に指摘した改善指導事項を文書により運営者及び市町村教育委員に通知し、改善結果又は改善計画の期限を決めて文書で報告を求め、必要に応じて改善状況の現地確認を行うこととしました。</p> </div>	<p>・文言整理</p>
区分					学校数	児童生徒数	教職員数	有症者数		入院者数（左の内数）																																				
	児童生徒	教職員	児童生徒	教職員																																										
小学校	7	2,528	183	1,277	68	24	0																																							
中学校	2	336	42	164	13	1	0																																							
計	9	2,864	225	1,441	81	25	0																																							
				1,522		25																																								

旧	新	摘要
<p>【主な改善指導事項の内容】</p> <p>① 施設設備 ・施設内の十分な換気の徹底 129施設（23%） ・排水が容易に行える施設床面の整備 118施設（21%）</p> <p>② 調理器具、容器等 ・調理器具、容器等の衛生的な保管 67施設（12%） ・調理器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌、乾燥の徹底 52施設（9%）</p> <p>③ 衛生管理体制 ・衛生管理委員会に専門家の協力を得て衛生管理を行うことができる組織体制の整備 371施設（67%）</p> <p>④ 関係諸帳簿 ・学校給食設備等の衛生管理定期検査の実施や適切な記録保存 277施設（50%）</p> <p>【主な改善指導事項の内容】</p> <p>① 施設設備について 施設内の十分な換気の徹底が必要な施設は、129施設で約23%となっており、例えば、蒸し器などの調理器具を扱う場所が、高温多湿になっているというような状況が見られたところです。 また、排水が容易に行える床面の管理が行われていない施設が、118施設で約21%となっており、例えば、床面の排水機能が十分でないものや床面が剥離しており、不衛生になっているというような状況が見られたところです。</p> <p>② 調理器具・容器等について 衛生的な保管が十分でない施設が、67施設で約12%となっており、例えば、包丁等の保管場所の殺菌が十分でないというような状況が見られたところです。 また、使用後の洗浄・殺菌、乾燥の徹底が図られていない施設が、52施設で約9%となっており、例えば、使用後ではなく、調理作業中に洗浄を行っており、結果として、跳ね水が二次汚染の原因となる可能性があるというような状況が見られたところです。</p> <p>③ 衛生管理体制について 衛生管理委員会に学校医や学校歯科医、学校薬剤師、保健所職員等の専門家の協力を得て衛生管理を行うことができる組織体制となっていないものなどが、371施設で約67%となっております。 学校給食衛生管理基準に基づく関係諸帳簿については、衛生管理定期検査の実施や、記録、保存が適切でない施設が、277施設で約50%となっており、定期検査が1年に定められた回数どおりに実施されていない、実施記録が保存されていないなどの状況が見られたところです。</p> <p>ウ 改善状況の確認 必要に応じて保健福祉部と合同による立入調査等を実施します。</p> <p>エ 関係機関等における情報の共有 一斉点検における指導内容や結果等の情報共有はもとより、今後、保健所が実施する学校給食施設に対する監視指導と道教委が学校給食衛生管理基準に基づいて行う指導について、その内容や結果等を相互に情報共有し、それぞれの指導に反映していきます。</p>	<p><u>ウ 学校給食衛生管理基準に基づく定期検査及び立入指導の実施</u> <u>一斉点検の結果等を踏まえ、現在、道教委では、学校給食施設に対する定期検査を実施するとともに、検査結果に基づき、保健福祉部と協議の上、教育局が保健所と合同で立入指導を実施し、学校給食施設における衛生管理の徹底を図っています。</u></p> <p><u>エ～削除</u></p>	<p>・ 文言整理</p>

旧	新	摘要
<p>オ 保健福祉部と連携した衛生管理の徹底 学校給食施設の衛生管理について、保健福祉部と定期的に協議する場を設置します。</p> <p>カ 全道の学校給食関係者を対象とした衛生管理研修会の開催 平成23年3月29日に札幌市内において、全道規模の衛生管理研修会を実施しました。(参加者：621人) 今後、学校給食衛生管理マニュアル(改訂版)に係る研修会を全道6か所(札幌市、函館市、旭川市、網走市、帯広市、釧路市)で開催します。</p>	<p><u>オ、カ～削除</u></p>	

旧	新	摘要
<p>※ HACCPの考え方で大切なことは、危害分析の結果、重要管理点を見つけ、管理する方法を決定することですが、あくまでも実行可能な作業手順書を作ることです。</p> <p>なお、HACCPシステムは現在、食品衛生管理の最も優れた手法であると評価され、世界各国で採用されています。わが国では平成7年の食品衛生法改正時に事業者の認証制度として導入されており、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の基本姿勢でもあります。</p> <p style="text-align: center;"><HACCPの考えに基づいた衛生管理></p>  <p>HACCPの考え方を取り入れた衛生管理は、3つの段階を踏んで取り組みます。</p>	<p>※ HACCPの考え方で大切なことは、危害分析をし、重要管理点を見つけ、管理方法を決定することです。<u>HACCPに沿った衛生管理を行う上で重要なのは、実行、記録、検証を行うことが可能な、自分たちに合った作業手順書を作り、危害を除去することです。</u></p> <p>なお、HACCPシステムは、食品衛生管理の最も優れた手法であると評価され、世界各国で採用されています。</p> <p>※ <u>令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになりました。</u></p> <p><u>給食施設における主なCCP（重要管理点）は、「加熱」、「加熱後の冷却」などであり、その他は一般衛生管理で対応します。なお、作業工程表にはCCP（重要管理点）を明記する必要があります。（資料17参照（P91、P200））</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ・文言整理 ・HACCPの義務化に係る記載を追加

旧			新				摘要																																																								
<p>表5 学校給食調理員の標準的研修プログラム</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>内容</th> <th>ねらい</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 開講にあたって</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食の意義と学校給食調理員の役割 学校教育における学校給食の役割 学校給食法 学校給食調理員が果たす役割 </td> <td> 学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。 学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。 </td> </tr> <tr> <td>2 食中毒の基礎知識</td> <td> 主な食中毒 ① 食中毒菌の種類と特徴 ② 食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③ 食中毒の発生状況 ④ 学校給食における食中毒発生事例 ⑤ 学校給食衛生管理基準 ⑥ 食品衛生法 </td> <td> 主な食中毒菌と感染症の特徴、学校給食における食中毒発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。 (指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者 </td> </tr> <tr> <td>3 学校給食調理員及び施設設備の衛生管理</td> <td> ① 学校給食調理員の衛生管理 ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ② 施設・設備の衛生管理 ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法 </td> <td> 学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。 施設・設備の衛生管理(洗浄・消毒・保管)について、基本的事項を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等 </td> </tr> <tr> <td>4 作業工程上の衛生管理と衛生検査</td> <td> ① 作業工程と作業動線 ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱方法 ② 調理室における自主衛生検査 ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法 </td> <td> 二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。 水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実施し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等 </td> </tr> <tr> <td>5 衛生管理体制</td> <td> 学校給食の衛生管理体制 ① 学校保健委員会等の役割 ② 栄養教諭等の職務 ③ 学校給食調理員の職務 ④ 給食主任、保健主事、養護教諭等の教職員との連携 ⑤ 調理室(場)における衛生管理体制 </td> <td> 学校における衛生管理体制や養護教諭等の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解し、その指導体制を確立する。 調理室(場)における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 (指導者例) 都道府県教育委員会学校給食指導担当者及び校長・保健主事等 </td> </tr> <tr> <td>6 学校給食衛生管理の基準と日常点検・定期点検</td> <td> 学校給食衛生管理の基準 ① 日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ② 食品の衛生 ・食品の選定と検取方法 ・検取表(簿)の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③ 保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法 </td> <td> 学校給食衛生管理の基準を理解させ、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等 </td> </tr> <tr> <td>7 食中毒防止の実際</td> <td> 食中毒の防止の実践例紹介 </td> <td> 先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。 (指導者例) 校長、所長、栄養教諭等、学校給食調理員等 </td> </tr> </tbody> </table>			区分	内容	ねらい	1 開講にあたって	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食の意義と学校給食調理員の役割 学校教育における学校給食の役割 学校給食法 学校給食調理員が果たす役割 	学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。 学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。	2 食中毒の基礎知識	主な食中毒 ① 食中毒菌の種類と特徴 ② 食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③ 食中毒の発生状況 ④ 学校給食における食中毒発生事例 ⑤ 学校給食衛生管理基準 ⑥ 食品衛生法	主な食中毒菌と感染症の特徴、学校給食における食中毒発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。 (指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者	3 学校給食調理員及び施設設備の衛生管理	① 学校給食調理員の衛生管理 ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ② 施設・設備の衛生管理 ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法	学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。 施設・設備の衛生管理(洗浄・消毒・保管)について、基本的事項を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等	4 作業工程上の衛生管理と衛生検査	① 作業工程と作業動線 ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱方法 ② 調理室における自主衛生検査 ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法	二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。 水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実施し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等	5 衛生管理体制	学校給食の衛生管理体制 ① 学校保健委員会等の役割 ② 栄養教諭等の職務 ③ 学校給食調理員の職務 ④ 給食主任、保健主事、養護教諭等の教職員との連携 ⑤ 調理室(場)における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解し、その指導体制を確立する。 調理室(場)における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 (指導者例) 都道府県教育委員会学校給食指導担当者及び校長・保健主事等	6 学校給食衛生管理の基準と日常点検・定期点検	学校給食衛生管理の基準 ① 日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ② 食品の衛生 ・食品の選定と検取方法 ・検取表(簿)の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③ 保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理の基準を理解させ、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等	7 食中毒防止の実際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。 (指導者例) 校長、所長、栄養教諭等、学校給食調理員等	<p>表5 学校給食調理員の標準的研修プログラム</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>内容</th> <th>ねらい</th> <th>参考資料</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 開講</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食の意義と学校給食調理員の役割 学校教育における学校給食の役割 学校給食法 学校給食調理員が果たす役割 </td> <td> 学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。 学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食調理従事者研修マニュアル 学校給食法 </td> </tr> <tr> <td>2 食中毒の基礎知識</td> <td> 主な食中毒 ① 食中毒菌の種類と特徴 ② 食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③ 食中毒の発生状況 ④ 学校給食における食中毒発生事例 ⑤ 学校給食衛生管理基準 ⑥ 食品衛生法 </td> <td> 主な食中毒菌と感染症の特徴、学校給食における食中毒発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。 (指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 調理場における洗浄・消毒マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 学校給食衛生管理基準 食品衛生法 </td> </tr> <tr> <td>3 施設設備給食の調理衛生員及び</td> <td> ① 学校給食調理員の衛生管理 ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ② 施設・設備の衛生管理 ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法 </td> <td> 学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。 施設・設備の衛生管理(洗浄・消毒・保管)について、基本的事項を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 学校給食調理従事者研修マニュアル 調理場における洗浄・消毒マニュアル </td> </tr> <tr> <td>4 管作理業と工衛生上生査衛生</td> <td> ① 作業工程と作業動線 ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱方法 ② 調理室における自主衛生検査 ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法 </td> <td> 二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。 水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実施し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 学校給食調理従事者研修マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 調理場における洗浄・消毒マニュアル </td> </tr> <tr> <td>5 衛生管理体制</td> <td> 学校給食の衛生管理体制 ① 学校保健委員会等の役割 ② 栄養教諭等の職務 ③ 学校給食調理員の職務 ④ 給食主任、保健主事、養護教諭等の教職員との連携 ⑤ 調理室(場)における衛生管理体制 </td> <td> 学校における衛生管理体制や養護教諭等の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解し、その指導体制を確立する。 調理室(場)における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 (指導者例) 都道府県教育委員会学校給食指導担当者及び校長・保健主事等 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 </td> </tr> <tr> <td>6 と学日校常給点食検衛・生定管期理点の検基準</td> <td> 学校給食衛生管理の基準 ① 日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ② 食品の衛生 ・食品の選定と検取方法 ・検取表(簿)の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③ 保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法 </td> <td> 学校給食衛生管理の基準を理解させ、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 学校給食調理従事者研修マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル </td> </tr> <tr> <td>7 止食の中実毒際防</td> <td> 食中毒の防止の実践例紹介 </td> <td> 先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。 (指導者例) 校長、所長、栄養教諭等、学校給食調理員等 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル </td> </tr> </tbody> </table>				区分	内容	ねらい	参考資料	1 開講	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食の意義と学校給食調理員の役割 学校教育における学校給食の役割 学校給食法 学校給食調理員が果たす役割 	学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。 学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食調理従事者研修マニュアル 学校給食法 	2 食中毒の基礎知識	主な食中毒 ① 食中毒菌の種類と特徴 ② 食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③ 食中毒の発生状況 ④ 学校給食における食中毒発生事例 ⑤ 学校給食衛生管理基準 ⑥ 食品衛生法	主な食中毒菌と感染症の特徴、学校給食における食中毒発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。 (指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 調理場における洗浄・消毒マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 学校給食衛生管理基準 食品衛生法 	3 施設設備給食の調理衛生員及び	① 学校給食調理員の衛生管理 ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ② 施設・設備の衛生管理 ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法	学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。 施設・設備の衛生管理(洗浄・消毒・保管)について、基本的事項を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 学校給食調理従事者研修マニュアル 調理場における洗浄・消毒マニュアル 	4 管作理業と工衛生上生査衛生	① 作業工程と作業動線 ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱方法 ② 調理室における自主衛生検査 ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法	二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。 水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実施し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 学校給食調理従事者研修マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 調理場における洗浄・消毒マニュアル 	5 衛生管理体制	学校給食の衛生管理体制 ① 学校保健委員会等の役割 ② 栄養教諭等の職務 ③ 学校給食調理員の職務 ④ 給食主任、保健主事、養護教諭等の教職員との連携 ⑤ 調理室(場)における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解し、その指導体制を確立する。 調理室(場)における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 (指導者例) 都道府県教育委員会学校給食指導担当者及び校長・保健主事等	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 	6 と学日校常給点食検衛・生定管期理点の検基準	学校給食衛生管理の基準 ① 日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ② 食品の衛生 ・食品の選定と検取方法 ・検取表(簿)の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③ 保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理の基準を理解させ、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 学校給食調理従事者研修マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 	7 止食の中実毒際防	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。 (指導者例) 校長、所長、栄養教諭等、学校給食調理員等	<ul style="list-style-type: none"> 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 	<p>・参考資料の欄を追加</p>
区分	内容	ねらい																																																													
1 開講にあたって	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食の意義と学校給食調理員の役割 学校教育における学校給食の役割 学校給食法 学校給食調理員が果たす役割 	学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。 学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。																																																													
2 食中毒の基礎知識	主な食中毒 ① 食中毒菌の種類と特徴 ② 食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③ 食中毒の発生状況 ④ 学校給食における食中毒発生事例 ⑤ 学校給食衛生管理基準 ⑥ 食品衛生法	主な食中毒菌と感染症の特徴、学校給食における食中毒発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。 (指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者																																																													
3 学校給食調理員及び施設設備の衛生管理	① 学校給食調理員の衛生管理 ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ② 施設・設備の衛生管理 ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法	学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。 施設・設備の衛生管理(洗浄・消毒・保管)について、基本的事項を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等																																																													
4 作業工程上の衛生管理と衛生検査	① 作業工程と作業動線 ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱方法 ② 調理室における自主衛生検査 ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法	二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。 水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実施し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等																																																													
5 衛生管理体制	学校給食の衛生管理体制 ① 学校保健委員会等の役割 ② 栄養教諭等の職務 ③ 学校給食調理員の職務 ④ 給食主任、保健主事、養護教諭等の教職員との連携 ⑤ 調理室(場)における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解し、その指導体制を確立する。 調理室(場)における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 (指導者例) 都道府県教育委員会学校給食指導担当者及び校長・保健主事等																																																													
6 学校給食衛生管理の基準と日常点検・定期点検	学校給食衛生管理の基準 ① 日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ② 食品の衛生 ・食品の選定と検取方法 ・検取表(簿)の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③ 保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理の基準を理解させ、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等																																																													
7 食中毒防止の実際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。 (指導者例) 校長、所長、栄養教諭等、学校給食調理員等																																																													
区分	内容	ねらい	参考資料																																																												
1 開講	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食の意義と学校給食調理員の役割 学校教育における学校給食の役割 学校給食法 学校給食調理員が果たす役割 	学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。 学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食調理従事者研修マニュアル 学校給食法 																																																												
2 食中毒の基礎知識	主な食中毒 ① 食中毒菌の種類と特徴 ② 食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③ 食中毒の発生状況 ④ 学校給食における食中毒発生事例 ⑤ 学校給食衛生管理基準 ⑥ 食品衛生法	主な食中毒菌と感染症の特徴、学校給食における食中毒発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。 (指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 調理場における洗浄・消毒マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 学校給食衛生管理基準 食品衛生法 																																																												
3 施設設備給食の調理衛生員及び	① 学校給食調理員の衛生管理 ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ② 施設・設備の衛生管理 ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法	学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。 施設・設備の衛生管理(洗浄・消毒・保管)について、基本的事項を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 学校給食調理従事者研修マニュアル 調理場における洗浄・消毒マニュアル 																																																												
4 管作理業と工衛生上生査衛生	① 作業工程と作業動線 ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱方法 ② 調理室における自主衛生検査 ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぷん性残留物の検査方法	二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。 水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実施し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 学校給食調理従事者研修マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 調理場における洗浄・消毒マニュアル 																																																												
5 衛生管理体制	学校給食の衛生管理体制 ① 学校保健委員会等の役割 ② 栄養教諭等の職務 ③ 学校給食調理員の職務 ④ 給食主任、保健主事、養護教諭等の教職員との連携 ⑤ 調理室(場)における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解し、その指導体制を確立する。 調理室(場)における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 (指導者例) 都道府県教育委員会学校給食指導担当者及び校長・保健主事等	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 																																																												
6 と学日校常給点食検衛・生定管期理点の検基準	学校給食衛生管理の基準 ① 日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ② 食品の衛生 ・食品の選定と検取方法 ・検取表(簿)の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③ 保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理の基準を理解させ、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 (指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理基準の解説 学校給食調理従事者研修マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 																																																												
7 止食の中実毒際防	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的事例を紹介する。 (指導者例) 校長、所長、栄養教諭等、学校給食調理員等	<ul style="list-style-type: none"> 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 																																																												

旧	新	概要
<p>(2) 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、受け渡し台等を設けるなど、食品のみを移動させること 汚染作業区域は泥やほこりなどの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所です。 汚染作業区域と非汚染作業区域を学校給食従事者が往来すると、汚染が非汚染作業区域に持ち込まれ、食中毒の原因にもなりかねません。 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には調理台、移動台、パンラック、カウンター、パススルー冷蔵庫等を設け、食品のみを移動させることが必要です。</p> <p>★ 作業区域を分ける工夫（例） 汚染作業区域からの汚染を非汚染作業区域に持ち込まないために、人の行き来を避け、食品のみを移動させます。</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 50%; text-align: center;">  <p>シャッター付きカウンターの設置</p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;">  <p>作業台で作業区域を分ける</p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;">  <p>パンラックで作業区域を分ける</p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;">  <p>受け渡し台で作業区域を分ける</p> </div> </div>	<p>(2) 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、受け渡し台等を設けるなど、食品のみを移動させること 汚染作業区域は泥やほこりなどの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所です。 汚染作業区域と非汚染作業区域を学校給食従事者が往来すると、汚染が非汚染作業区域に持ち込まれ、食中毒の原因にもなりかねません。 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には調理台、移動台、パンラック、カウンター、パススルー冷蔵庫等を設け、食品のみを移動させることが必要です。</p> <p>★ 作業区域を分ける工夫（例） 汚染作業区域からの汚染を非汚染作業区域に持ち込まないために、人の行き来を避け、食品のみを移動させます。</p> <p style="text-align: center; color: red;">＜改善を要する事例＞</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>靴を履き替えて人が行き来している</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>消毒マットを介して人が行き来している</p>  </div> </div> <p style="text-align: center; color: blue; font-size: 2em;">↓</p> <p style="text-align: center; color: blue;">＜ 改 善 例 ＞</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>シャッター付きカウンターの設置</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>作業台で作業区域を分ける</p>  </div> </div> <p style="color: blue;">施設の改修や作業台等の設置により、人が行き来できないようにします。</p> <p>※詳細は、「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）」P26「Step1 作業区分の明確化」を参照。</p>	<p>・事例更新</p>

旧	新	摘要
<p>(13) 学校食堂等に、児童生徒用の手洗い設備を設けること 安全、衛生に留意した食事の準備、喫食ができるよう、学校食堂等には児童生徒用の手洗い設備を設けるとともに、手洗いの際には次に注意しなければなりません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 石けん液を常備し、清潔に保つこと。 ・ 手洗いを確実に実施し、消毒液に頼らないようにすること。 ・ 清潔なハンカチを持参させること。 	<p>(13) 学校食堂等に、児童生徒用の手洗い設備を設けること 安全、衛生に留意した食事の準備、喫食ができるよう、学校食堂等には児童生徒用の手洗い設備を設けるとともに、手洗いの際には次に注意しなければなりません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 石けん液を常備し、清潔に保つこと。 ・ 手洗いを確実に実施し、消毒液に頼らないようにすること。 ・ 清潔なハンカチを持参させること。 <p>(14) 児童生徒に対する手洗い等の手指衛生の指導 <u>トイレの後、給食（昼食）の前後など、こまめに手を洗うことが重要です。</u> <u>手洗いは 30 秒程度かけて、流水と石けんできちんと洗います。また、手を拭くタオルやハンカチ等は個人持ちとして、共用はしないように指導します。</u> <u>なお、手指用の消毒液は、流水での手洗いができない際に、補助的に用いられるものですので、基本的には流水と石けんでの手洗いを指導します。</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 手指衛生の指導の項目を追加

旧	新	摘要
<p>(2) 正しい服装をすること 調理作業に従事する時には、清潔でかつ作業しやすい服装とし、次に注意します。</p> <p>ア 調理衣は、上着とズボンの二部式のもので、洗たくができる丈夫なものが良く、その材質は木綿で、色は白又は淡色の汚れが目立つものにする。そで丈は手首まであるほうが望ましいこと。</p> <p>イ マスクは必ず着用すること。</p> <p>ウ 帽子は、帽子の下から毛髪がはみ出ないように、ネット等が付いたものを着用し、異物混入を防止すること。</p> <p>エ エプロンは用途別、食品別に分類して整備すること。</p> <p>オ 履物は、汚れが目立つ色で、滑りにくく脱ぎ履きしやすいものにする。</p> <p>カ 履物は、汚染作業区域用・非汚染作業区域用に色分け等して明確に区分し保管場所も分けること。</p> <p>キ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、エプロンや履物を交換すること。</p> <p style="text-align: center;"><正しい服装（正面）> <正しい服装（横）></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	<p>(2) 正しい服装をすること 調理作業に従事する時には、清潔でかつ作業しやすい服装とし、<u>次の点に注意します。</u></p> <p>エ エプロンは用途別、食品別に<u>区分</u>して整備すること。</p> <p>カ 履物は、汚染作業区域用<u>と</u>非汚染作業区域用<u>を</u>色分け等して明確に区分し、<u>保管場所も分けること。</u></p> <p style="text-align: center;"><正しい服装（正面）> <正しい服装（横）> <調理衣専用消毒保管庫></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p style="text-align: center;"><帽子の正しい着用></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	<p>・文言整理</p> <p>・事例更新</p>

旧	新	摘要				
<p><下処理用の服装・靴> </p> <p><調理用の服装・靴> </p> <p><配食用の服装・靴> </p>	<p><下処理用の服装・靴> </p> <p><調理用の服装・靴> </p> <p><配食用の服装・靴> </p>	<p>・事例更新</p>				
<p><帽子の正しい着用> </p> <p><調理衣専用消毒保管庫> </p>	<p><エプロン・履物の使い分け></p> <table border="1" data-bbox="1294 772 2258 1144"> <thead> <tr> <th style="background-color: yellow;">汚染作業区域</th> <th style="background-color: cyan;">非汚染作業区域</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p><履物> 色分け・保管場所も分ける</p> <p><エプロン> 用途別、食品別に区分 ① 検収・下処理用 ② 肉・魚・卵用</p> </td> <td> <p><履物> 色分け・保管場所も分ける</p> <p><エプロン> 用途別、食品別に区分 ① 調理用 ② 配食用 ③ 肉・魚・卵用 ④ アレルギー対応食用</p> </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">交換</p>	汚染作業区域	非汚染作業区域	<p><履物> 色分け・保管場所も分ける</p> <p><エプロン> 用途別、食品別に区分 ① 検収・下処理用 ② 肉・魚・卵用</p>	<p><履物> 色分け・保管場所も分ける</p> <p><エプロン> 用途別、食品別に区分 ① 調理用 ② 配食用 ③ 肉・魚・卵用 ④ アレルギー対応食用</p>	<p>・表を追加</p>
汚染作業区域	非汚染作業区域					
<p><履物> 色分け・保管場所も分ける</p> <p><エプロン> 用途別、食品別に区分 ① 検収・下処理用 ② 肉・魚・卵用</p>	<p><履物> 色分け・保管場所も分ける</p> <p><エプロン> 用途別、食品別に区分 ① 調理用 ② 配食用 ③ 肉・魚・卵用 ④ アレルギー対応食用</p>					
<p>(3) 手指の洗浄と消毒は適切に行うこと “食品衛生は、手洗いに始まり手洗いに終わる”という標語からわかるように、手指は細菌が付着しやすく、食中毒菌等の原因物質を食品に付着させる大きな原因となるので、次の場合は、必ず手指の洗浄消毒を行わなければなりません。（「学校給食調理場における手洗いマニュアル（P5-15）」参照）</p> <p>ア 作業開始前及び用便後：標準的な手洗い イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合：標準的な手洗い ウ 食品に直接触れる作業に当たる直前：作業中の手洗い エ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準 (2) 学校給食従事者の衛生管理 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。</p> </div>	<p>※ 白衣の管理については、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）43ページを参照</p>	<p>・白衣の管理に係る記載を追加</p>				

旧	新	摘要
<p>★ 爪ブラシを個人別に管理する理由は？ 爪ブラシを学校給食従事者全員で共有すると、ある人の手指に付着している細菌やウイルスが他の人にも付着することが考えられます。そのため、個人別に用意し、衛生的に管理することが大切です。ノロウイルスなどの予防対策のためにも、学校給食従事者同士の爪ブラシの共有はやめましょう。</p>  <p>✕ 作業ごとにブラシが共用され ブラシのフォルダがない</p> <p>○ 個人用爪ブラシのフォルダ管理</p>	<p>★ 爪ブラシの適切な管理 <u>手指のなかで、洗い残しが起こりやすい部分のひとつが「指先」です。</u> <u>爪ブラシを複数の人で共有すると、ある人の手指に付着している細菌やウイルスが他の人にも付着することが考えられます。</u> <u>爪ブラシは、1人あたり複数個用意し、当日一度使用したものは洗浄・消毒してから使用することが必要です。</u> <u>爪ブラシは、次のことに注意して管理します。</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ① 乾燥しやすいように吊して保管する。 ② ブラシ部分が他に接触しないよう保管する。 ③ 保管中の水の滴り为了避免のために受け皿を活用する。 ④ 毛先が広がっている、汚れがひどい等、劣化したものは新しいものに交換する。 ⑤ 使用後は、確実に洗浄・消毒する。 <p>★ 爪ブラシの洗浄方法</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 洗剤を用いて揉み洗いする。 ② 流水ですすぐ。 ③ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分程度浸漬し、流水ですすぐ。 ④ ホルダーなどに掛けて乾燥しやすい状態で保管する。  <p>✕ 作業ごとにブラシが共用され ブラシ同士が接触している。</p>  <p>○ 乾燥しやすいように管理すること。 使用済み爪ブラシを専用容器にまとめて入れること。 写真：「長野県学校給食の手引」から引用</p>	<p>・「学校給食衛生管理基準の解説(P159)」、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II (P12)」を踏まえて修正・追加</p> <p>・事例更新</p>

旧	新	摘要
<p>■「検便は、月2回以上実施すること。」の理由 食中毒発生の際の原因究明及び学校給食従事者の健康管理のため、検便の実施が定められています。加えて学校給食従事者が給食を喫食できるための条件として毎日の健康調査と月2回以上の検便の実施が義務づけられています。 「学校における食中毒防止Q&A (P59)」参照</p> <p>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 一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。 二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。</p> <p>(5) 毎日学校給食従事者の健康状態を個人別に記録し、保存すること 調理作業をする一人ひとりの健康状態が作業全体に影響します。 栄養教諭等の衛生管理責任者は、毎日、次について、学校給食従事者の健康状態を確認し、個人別に記録を残し、さらに、家族の健康状態も把握する必要があります。(資料11 (P194)：学校給食従事者個人別健康観察記録票 (例)) ア 下痢をしていないこと。 イ 発熱、腹痛、嘔吐をしていないこと。 ウ 感染症又はその疑いがある場合、医療機関に受診していること。 エ 手指に化膿性疾患がないこと。 オ 本人や家族に感染症又はその疑いはないこと。</p> <p>(6) 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、校長等は次の措置を講じること ア 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。 イ 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。また、化膿していなくても、傷、やけど、手荒れなどの部分が黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので、適切に処置すること。</p>	<p>(5) 毎日学校給食従事者の健康状態を個人別に記録し、保存すること 調理作業をする一人ひとりの健康状態が作業全体に影響します。 栄養教諭等の衛生管理責任者は、毎日、次について、学校給食従事者の健康状態を確認し、個人別に記録を残し、さらに、家族の健康状態も把握する必要があります。(資料12 (P195)：学校給食従事者個人健康観察記録票 (例)) ア 下痢をしていないこと。 イ 発熱、腹痛、<u>吐き気及び嘔吐</u>をしていないこと。 ウ 感染症又はその疑いがある場合、医療機関に受診していること。 エ 手指に化膿性疾患がないこと。 <u>オ 咳、倦怠感、呼吸苦、息切れ、味覚障害等の症状がないこと。</u> <u>カ 黄疸、耳・目又は鼻からの分泌がないこと。</u> キ 本人や家族に感染症又はその疑いはないこと。</p>	<p>・記録事項の追加</p>

旧	新	摘要
<p>(7) ノロウイルス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</p> <p>ア ノロウイルスの抗原・抗体反応（ELISA法、イムノクロマト法）によるノロウイルス検査では、ふん便 1 g 当たり100万個以上のノロウイルスが存在した場合に陽性判定されますが、それ以下では陰性と判定されます。ノロウイルスは10個～100個のウイルスで感染することから、高感度の検便検査、（リアルタイムPCR法、RT-PCR法等）によって確認すること。</p> <p>イ 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、または、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、感染機会があった可能性がある学校給食従事者については、二次感染している可能性があり、症状が現れない感染者も多いことから、速やかに高感度の検便検査を実施し、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、調理作業に直接従事することを控えさせる等の措置を講じること。</p> <p>ウ 地域でノロウイルスの感染症が流行している場合は、和え物等の献立を避け、加熱後、二次汚染させない給食を提供するなどの対策を講じること。</p>	<p>★ 学校給食従事者の感染症等に係る対応（例）</p> <p>陽性と判定された場合</p> <p>通常通り給食が提供された場合</p> <p>(報告なし)</p> <p>※ノロウイルス等の食中毒に関連する感染症の場合は報告する。</p> <p>※調理従事者の感染ではなく、インフルエンザ等の学級閉鎖等に伴い、食材の廃棄があった場合食品ロスの関係から教育局に情報提供する。</p> <p>※学校給食の健康観察記録は、引き続き毎日行う。 ※ノロウイルス等の感染症の場合は、高感度検便検査を行う。</p> <p>管内教育局へ一報を入れる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 保健所に相談の上、市町村教育委員会で協議・決定 ・ 施設内の消毒の必要性、実施時期、方法等 ・ 学校給食の対応 <p>★管内教育局：速報様式の項目に基づき、情報聴き取り</p> <p>速やかに報告書を提出</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 保健所の助言等を踏まえ、施設の消毒や学校給食の対応等を記載する。 ・ 添付資料：健康観察記録票写し等 給食の提供状況、食材の廃棄状況等 <p>★管内教育局：報告書の内容を確認後、健康・体育課へ送付</p> <p>【留意事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 報道対応、保護者あて通知等を行う。 ○ 保健所等からの明確な指示が受けられない場合は、学校給食衛生管理基準、学校給食衛生管理マニュアル及び各種マニュアル等を参考に、施設の消毒や調理従事者の健康観察を行う。 ○ 学校給食を休止した場合の学校給食調理施設を再開する時 <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校薬剤師等の協力を得て、臨時衛生検査（第2票）を実施し、その写しを管内教育局へ送付すること。 ・ 保健所の衛生管理上の指導状況に応じて、再開時の献立、衛生管理関係の帳票（作業工程表・作業動線図）、健康観察記録票等の写しの提出を求める。 	<p>・ フロー図を追加</p>

旧	新	摘要
<p>4 献立の作成</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ○ 学校給食施設及び設備並びに人員に配慮した献立を作成していますか。 ○ 衛生的な作業工程及び作業動線に配慮した献立を作成していますか。 ○ 調理環境に配慮した献立を作成していますか。 ○ 地域の衛生に関する状況把握に努めていますか。 ○ 献立作成委員会を設けていますか。 ○ 統一献立を作成する際には、適正な規模で献立を作成していますか。 </div> <p>学校給食における献立は食に関する指導のための「生きた教材」であり、児童生徒がおいしく、安心して食べることができるようにするとともに、教育的な配慮のされた献立とすることが大切です。</p> <p>(1) 学校給食施設及び設備並びに人員に配慮した献立を作成すること 学校給食施設及び設備の設置状況や、学校給食調理員の人数等の能力を考慮し、調理、配食、配送までを含め、無理がない衛生的な調理作業となるよう献立を作成します。</p> <p>(2) 衛生的な作業工程及び作業動線に配慮した献立を作成すること 学校給食従事者が汚染作業区域から非汚染作業区域へ極力移動しないように、また、二次汚染を招くかけ持ち作業をしないように、献立ごとに調理作業の手順、時刻及び担当者を示した作業工程表や調理室内での食品の動きを示した作業動線図を作成し、二次汚染の危険がないよう十分配慮した献立を作成します。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準</p> <p>(1) 献立作成</p> <p>一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。</p> </div> <p>(3) 調理環境に配慮した献立を作成すること</p> <p>ア 高温多湿の時期には、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮する必要があります。</p> <p>イ 高温多湿の時期には食品中で細菌の増殖等が活発となります。したがって、加熱をしない生食、「加熱、冷却、和える」といった調理工程が多くなる和えものは、二次汚染を招く可能性が高くなります。</p> <p>ロ 二次汚染を防止する作業動線を確保できない、あるいは生食及び和え物用の冷蔵庫がなく、食品の適切な温度管理ができない学校給食施設においては、リスクの高い献立の作成は避けること。やむを得ず実施する場合は、細心の注意を払って実施すること。</p>	<p>(1) 学校給食施設及び設備並びに人員に配慮した献立を作成すること</p> <p>ア 学校給食施設及び設備の設置状況や、学校給食調理員の人数等の能力を考慮し、調理、配食、配送までを含め、無理がない衛生的な調理作業となるよう献立を作成します。</p> <p>イ <u>料理名、料理ごとの使用食材とその1人分の純使用量、調理食数、作り方の手順とポイント(食材の切り方、調理、調味の順番、加熱機器の設定条件や時間)、出来上がりの量や調味割合指示等を記載した調理指示書(作業手順書)を作成します。</u></p> <p>ウ <u>使用する食材等は、使い慣れているものであっても最新の商品仕様書(規格書)等を確認し、適切に使用する必要があります。</u></p>	<p>・調理指示書に係る記載等を追加</p>