

学校給食危機管理マニュアル



令和3年4月

佐伯市教育委員会

目 次

I 食物アレルギーに関する危機管理・・・・・・・・・・・・・・ 1

- 1 はじめに
- 2 食物アレルギー対応実施内容
- 3 食物アレルギー対応食の調理
- 4 食物アレルギー対応食個食容器
- 5 教室（ランチルーム）での対応
- 6 クラスの環境づくり
- 7 「かわいそうね」は禁句
- 8 食物アレルギー対応食を行うことの教育的効果
- 9 もし、誤飲・誤食があったら（即時型食物アレルギー症状への対応）
- 10 行事食・学習活動・遠足・修学旅行での対応
- 11 その他留意事項について

II 異物混入発生時の危機管理・・・・・・・・・・・・・・ 7

- 1 混入異物の種別基準
- 2 学校の対応
- 3 教育委員会の対応
- 4 異物混入の防止対策
- 5 学校給食における異物混入発生時の対応フローチャート
学校給食における異物混入報告書
 - ・様式1-1（受配校・園→学校給食センター）
 - ・様式1-2（学校給食センター→市教委）

III 食中毒事故時の危機管理・・・・・・・・・・・・・・ 13

- 1 緊急連絡体制と役割
- 2 食中毒が発生したときのシミュレーション（学校長）
（様式2-1）学校における伝染病・食中毒等発生状況報告
（様式2-2）学校（学校給食センター）における食中毒等発生状況報告

IV ノロウイルス発生時の危機管理・・・・・・・・・・・・・・ 17

- 1 児童生徒の健康状態の把握
- 2 ノロウイルスによる二次感染の予防対策

- 3 学校給食センター職員が発症した場合
- 4 ノロウイルスについて
（別紙）嘔吐物の処理手順
- 5 学校給食における食中毒（主にノロウイルス）発生疑い時対応フローチャート

V インフルエンザ等発生時の危機管理・・・・・・・・・・21

- 1 学校から学校給食センターへの連絡体制
- 2 給食費の減額・返金について
- 3 学校給食センター職員がインフルエンザ等にかかった場合

VI 災害時の危機管理・・・・・・・・・・22

- 1 学校給食施設の被害調査等に関すること
- 2 学校給食（応急給食）の確保に関すること
- 3 学校給食施設の使用協力に関すること（災害炊き出し）

VII 台風による給食中止等について・・・・・・・・23

- 1 給食を中止するとき
- 2 台風接近により早めに食べさせて下校させるとき

VIII 学級・学年閉鎖時の給食費の減額・返金について・・・・24

IX その他緊急時の対応・・・・・・・・・・25

- 1 調理機器等の故障による調理業務不能の場合
- 2 給食配送車の故障・事故対応について

X 大量調理施設衛生管理・・・・・・・・・・25

（巻末）佐伯市学校給食センター一覧表・・・・・・・・26

I 食物アレルギーに関する危機管理

1 はじめに

(1) 食物アレルギーとは

食物アレルギーは、特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身に生じるアレルギー反応のことをいいます。原因食品は多岐にわたり、小児の場合は鶏卵、乳製品、小麦、そば、魚類、果物類、えび、肉類、落花生、大豆が食物アレルギーの原因食品として上位を占めています。厚生労働省令及び通知では、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」原材料等の表示を義務づけています。

文部科学省が平成 16 年から平成 17 年にかけて全国の公立の小中学校、高等学校、中等教育学校に実施した「アレルギー疾患に関する調査」の結果では、児童生徒の 2.6%が食物アレルギーの有病者でした。また、一人の児童生徒が複数のアレルゲンを有する場合もある上に、症状も多岐にわたり、食物の摂取から2時間以内くらいに症状が表れる即時型と、遅発型があります。なお、人によっては摂取後、短時間のうちに急激なショック症状（アナフィラキシーショック）を起こす場合があります。

このようなことから、児童生徒の食物アレルギーの実態を把握し、食物アレルギーの児童生徒が、健康状態の心配なく、成長にあわせ十分な栄養を摂取し、楽しく食事ができるよう、相談指導と合わせて可能な限り給食提供面での対応が望まれます。対応に当たっては、主治医や学校医の指示に従い、保護者と学校関係者の十分な話し合いの上、指導や対応を行うことが大切です。

(2) 食物アレルギーに対する個別的な相談指導の要点

食物アレルギーに対する個別的な相談指導の目的は、子どもの成長と発達を正しく評価して適切な栄養摂取を促すための食事についてのアドバイスや、精神面のサポートを行うことにより、「健康で」「安心できる」「楽しい」食生活を送ることができるよう支援するものです。

そのためには、主治医の指示に従い、児童生徒のアレルギー歴や現在の状況等について文書による正確な情報を把握することが必要です。また、指導に当たっては、教職員全員の食物アレルギーに関する基礎知識の充実を図り、共通理解の下に体制を整備し進めることが大切です。

(3) 学校給食提供時における食物アレルギー対応の要点

安全に食物アレルギー対応を推進していくためには、学校給食施設設備及び人的配置の充実が必要です。

しかし、学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それをもとに保護者が児童生徒自身に学校給食から原因食物である食品を取り除く指示をすることや弁当を持参させることはどこの学校及び学校給食センターにおいても可能であると考えられます。その際、学級担任等が除去するアレルゲンを正しく理解しておくことや、給食当番や学級の児童生徒の協力が重要であり、また、学級において他の児童生徒が対応を不審に思ったり、いじめのきっかけになったりしないよう十分に配慮する必要があります。

なお、こうした対応を行う場合は、校長のリーダーシップの下に、献立を立案し管理する栄養教諭、それを安全に調理し提供する給食調理員（給食センター職員）、児童生徒の食事の様子や変化を常に見ている学級担任、日々の健康管理を行う養護教諭はもとより、教職員全員の共通理解が必要です。

また、誤ってアレルゲンを摂取した場合の緊急処置等について、保護者及び学校医や主治医との連携方法や学校での対応についてマニュアル化し、学校関係者のすべてが共通理解をもち役割分担を明確にしておくことが大切です。

(4) 宿泊を伴う校外の活動における対応

宿泊を伴う校外の活動は、児童生徒にとって貴重な体験であり、食物アレルギーを有する児童生徒が安全に楽しく参加できるよう配慮が必要です。そのためには、事前に保護者や宿泊先と情報交換を行なった上で、重症度に合わせた食事面の配慮を依頼する必要があります。

また、校外の活動では、普段の授業に比べ担任教諭等の目が届きにくい傾向があるため、参加する教職員全員が食物アレルギーを有する児童生徒の状況や緊急体制について共通理解を図っておくことが大切です。

「食に関する指導の手引」（平成 22 年 3 月文部科学省）より

「ひやりはっと」事例

「知っておきたい食物アレルギー基礎知識」より抜粋

卵・牛乳・小麦・ピーナッツにアレルギーのある小学 1 年生の A さん。

給食に出た卵焼きを調子に乗って食べてしまいました。少し食べてみて、まずい、と言ったので、担任の先生はやめておくように言ったそうですが、1 個食べてしまったようです。

すぐに症状が出なかったために、担任の先生は席を外したのですが、給食の時間が終わった頃から、気持ちが悪くなりました。A さんは、その時近くにいた別の先生に、気持ちが悪い、と訴えました。しかし、その先生は卵を食べたことを知らず、ちょうど下校時間だったために、そのまま帰宅するように促しました。

A さんは、帰宅前に立ち寄る事になっていた児童センターまで、歩いて帰りました。到着したときには A さんの顔は真っ赤でゼイゼイいっており、センターの職員が急いでお母さんに連絡をしました。食べてからおよそ 2 時間後のことでした。

アレルギーを摂取した子どもは、その後 4 時間までは慎重に見てあげる必要があります。

問題点 1 A さんが、食べてはいけないものを食べてしまった。

問題点 2 担任の先生は、明らかにアレルギー食品を食べてしまったのに、その時点で、保護者に連絡をしなかった。

問題点 3 症状を訴えたときには、A さんのアレルギーについてよく把握していない別の先生が対応したため、担任の先生や養護教諭との連携がとれなかった。

問題点 4 ちょうど下校時間だったため、歩いて帰宅させた。

2 食物アレルギー対応実施内容

別綴『学校給食における食物アレルギー対応の手引き』による。

◆学校給食食物アレルギー対応実施基準◆

- 医療機関を受診し、特定の原因食品（アレルゲン）に起因するアレルギー症状があると診断されていること
- 家庭においても原因食品の除去を行うなど、診断に基づいた対応を行っていること

3 食物アレルギー対応食の調理

学校給食センターでは、調理ミスを防ぐため専用スペースを設け、鍋などの調理器具も専用のものを用意し、一定時間担当調理員を専任として調理します。配食ミスを防ぐために、チェック表により確認をします。

4 食物アレルギー対応食個食容器

個人名を書いた個食容器で提供します。



(個食容器 例)

5 教室（ランチルーム）での対応

(1) 食物アレルギー用の給食を確認する

配膳時に名札などで本人を確認し、担任が給食内容を再度確認し、誤配がないようにします。

(2) 他の子どものアレルゲン食品に触れないよう配慮する

アレルゲン食品の接触や混入が無いように、食物アレルギーを有する児童生徒の給食の盛り付けを最初に行います。特に、後片付けや給食後の掃除の際も同様に十分注意し、他の児童生徒のアレルゲン食品に触れることがないように配慮します。

(3) 給食のおかわりや量の調整の禁止

アレルゲンのある給食の日は、当該児童生徒は、その日のすべての給食について、おかわり及び量の調整（減らすなど）は禁止します。

(4) 食物アレルギーを有する児童生徒の給食当番など

アレルゲンのある日は、食物アレルギーを有する児童生徒には給食当番をさせないなど配慮します。

6 クラスの環境づくり

クラスの友だちやその保護者にも、食物アレルギーは好き嫌いの問題ではなく、食べると危険な症状が出ることを理解してもらいます。

給食のアレルギー対応がいじめなどのきっかけにならないよう、子どもたちが楽しく給食時間を過ごせるよう配慮します。

7 「かわいそうね」は禁句

食物アレルギーの多くの人が「おいしいものを食べられなくて、かわいそうね」「食べるものがなくて大変ね」と声を掛けられることが一番つらいそうです。世界中には文化や宗教の理由で、特定のものを食べない人がたくさんいます。食物アレルギーも、周りの人からは「個人の個性」と、自然に受け止めてもらうことが望ましいです。

8 食物アレルギー対応食を行うことの教育的効果

(1) 他の子どもと同じように給食を食べることができます。

(2) 食物アレルギーに対応することで、保護者や学校関係者に、教育としての学校給食を理解してもらうことができます。

(3) 食物アレルギーへの対応は、社会的な要望であり、調理員にとっても大事な仕事です。

9 もし、誤飲・誤食があったら（即時型食物アレルギー症状への対応）

なるべく早く治療をはじめることが大切です。

(1) アレルゲンを含む食品を口に入れた時

・・・・・・口の中の違和感を訴えたら、口から出し、口をすすがせる。

大量に摂取したときは、のどに詰まらせないように注意して吐かせる。

⇒ 保護者へ連絡

⇒ 調理上のミスがあるときには、直ちに学校給食センターへ連絡

(2) 皮膚の発赤、じん麻疹が全身へ拡大傾向・・・・薬を持っていたら服用させる。

- (3) 咳、声が出にくくなり、ヒューヒューゼーゼー、呼吸が苦しい、ぐったりする、意識レベルの低下、吐く、腹痛など、皮膚や口腔以外の症状が出ている。

アドレナリン自己注射（エピペン）

※アドレナリン自己注射はアナフィラキシー発症 30 分以内に注射する。

⇒ 医療機関受診（必要により、救急車を要請する）

アレルギーを摂取してしまった子どもは、症状が出なくても、保護者に連絡をとり、その後4時間までは体調の変化を慎重に見ておく必要があります。

10 行事食・学習活動・遠足・修学旅行での対応

- (1) 食品を材料とする教材の使用には注意が必要です。
節分の豆まき・小麦粉粘土・牛乳パック工作など
- (2) 調理実習では、湯気やけむりでも反応する場合があります。保護者と事前の打ち合わせが必要です。
- (3) 宿泊施設での食事や緊急時の対応について、十分に打ち合わせが必要です。

11 その他留意事項について

- (1) 毎日の給食や弁当の確認について
食物アレルギーを有する児童生徒は、毎日の給食について食べられる物か食べられない物か自分で確認する習慣をつけ、保護者や教職員はそれを支援し、自己管理能力を育成します。
- (2) 弁当持参の場合の確認と管理について
保護者、担任、養護教諭、栄養教諭等間で確認を十分行い、弁当忘れや誤配食がないよう注意します。弁当の保管は、保護者が保冷剤を入れたり、教室の保管場所を配慮したりして安全な管理に努めてください。
- (3) 給食後の過ごし方について
運動誘発アナフィラキシーを発症する可能性がある児童生徒は、昼休みの過ごし方に十分注意させ、給食後2～4時間は激しい運動は行わないようにします。
- (4) 薬の保管場所と管理について
食物アレルギーを有する児童生徒に処方されている薬（内服薬、塗り薬、エピペン等）については、保管場所と管理方法を保護者と教職員が共通理解し、緊急時の対応に備えておく必要があります。

(5) 食物アレルギーの情報提供について

学校は、健康相談や栄養相談において、専門治療機関での食物アレルギーの治療、家庭での弁当づくり、栄養摂取の工夫などの情報提供を行い、保護者への協力を行うようにします。

(6) 食物アレルギーを有する児童生徒の個人情報について

食物アレルギー対応の確認や事故防止には、校内の全教職員及び学校の児童生徒、また必要に応じて保護者とも共通理解が必須なため、必要な範囲での情報を開示します。

このことについて、当該児童生徒の保護者に了解を得ること。ただし、学校は校外に情報が出ないよう書類の管理を厳重に行うこと。

II 異物混入発生時の危機管理

1 混入異物の種別基準

A 危険な異物

ガラス、金属類、プラスチック、衛生害虫（ゴキブリ・ハエ・クモ等）、ネズミの糞、変色、異臭等、児童生徒に健康被害が生じる恐れがあるもの。

B 非危険物

毛髪、繊維片、食品包材の切れ端（ビニール等）、食物の皮や殻、骨、食材に付着した虫等、不快であり衛生的ではないが、児童生徒に健康被害が生じる恐れがないと思われるもの。

2 学校の対応

当該児童生徒から異物混入の状況について聴取し、状況を把握する。

異物の種類により対応を判断すること。

必要に応じ全教職員に周知し、校内の連絡体制による情報の共有化に努める。

A 危険な異物の場合

学校長は、児童生徒の安全を最優先に対応策を検討し、状況によって、当該学級を含む学校全体の異物混入食を即時停止する。異物混入の状況を学校給食センターに速やかに報告し、異物の保全を図ること。

異物が混入していた食器、食缶はそのままの状態で作保存する。

B 非危険物の場合

学校長は、当該学級の安全確認を行い、異物を除去し、給食を行わせる。異物混入の状況を学校給食センターに速やかに報告し、異物の保全を図ること。

3 教育委員会の対応

A 危険な異物の場合

学校給食センターは、学校からの連絡を受け次第現地に行き、児童生徒の安全確認、喫食状況等を調査する。状況に応じ、受配校の異物混入食の喫食を中止し、混入した異物を回収するとともに、必要に応じて異物特定のため専門業者に解析を依頼する。

また、当該学校へ混入物とその混入原因、再発防止策等について説明し、重大な異物混入については、学校を通じて保護者に説明する。

B 非危険物の場合

学校給食センターは、学校からの連絡を受け次第現地に行き、状況を把握する。また、混入していた異物を回収し、異物混入経路を調査するとともに、必要に応じて異物特定のため専門業者に解析を依頼する。

また、当該学校へ混入物とその混入原因、再発防止策等について説明する。

☆異物混入における情報提供マニュアル

健康被害の有無・状況		情報提供機関			
		体育保健課 (県)	教育事務所	保健所	報道機関
有		○	○	○	○
無	A 危険な異物の混入	○	×	×	×
	B 非危険物の混入	×	×	×	×

※上記は目安であり、異物の種別や数量等の状況により、必要に応じて情報を提供する。

※警察・消防等への情報提供は、関係機関と協議して行う。

4 異物混入の防止対策

給食調理場における防止対策

学校給食における異物混入の防止に向けて、給食調理場の各々の作業工程において、以下の項目について十分点検しながら未然防止に努めることとする。

(1) 原材料の点検

- ① 主食（米飯、パン等）、肉類、魚類、野菜類、豆腐等の食材の安全点検を行う。
- ② 食材の検収において、異物混入発見の精度を高めるとともに、食材納入業者に適正な指摘と指導を行うこと。

(2) 食材の納入、保管過程における点検

- ① 食材については、主食（米飯、パン等）、肉類、野菜類、豆腐等のほとんどの食材は、当日納品を基本とする。
納品する時間については、調理員の勤務時間である8時以降の納品とし、調理場において検収し、調理するまでは調理員が管理すること。
- ② 前日までに納入の食材の保管についても、給食調理場を施錠するなどにより、安全性を確保すること。

(3) 給食調理場における調理過程での点検

① 給食調理場の点検

- ア 調理場への関係者以外の立ち入りを禁止する。
- イ 調理場における調理機器の使用前、使用後点検を徹底すること。
- ウ 機器の部品の破損による給食への混入の未然防止に努めること。
- エ 専門業者による調理機器の点検を定期的に行うこと。
- オ 調理場を不在にする場合は、必ず施錠すること。

② 調理員の遵守事項の点検

ア 休憩室の安全点検と縫い針の管理について

各調理場においては、備え付けの縫い針等について取り扱いに十分注意し、責任者は使用後、必ず針の本数を確認するなどの管理を徹底すること。

イ 調理場に入る前の日常の被服点検の徹底

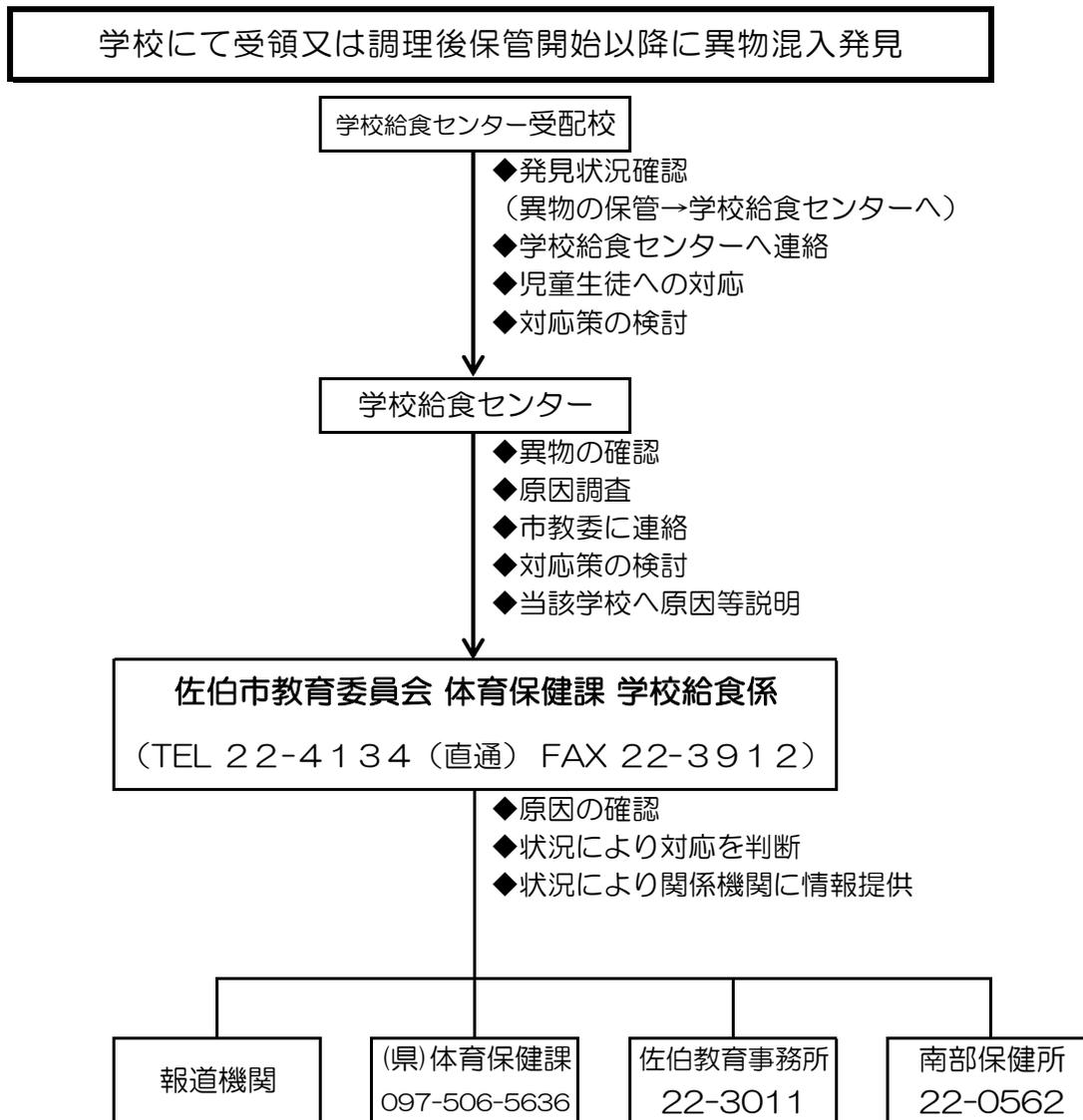
(4) 学校給食センターから各学校への配送過程における点検

- ① 学校給食センターから各学校の給食搬入口までの、委託業者に対する安全・衛生管理の徹底について指導すること。
- ② 出来あがった給食は、コンテナに入れて各学校の給食搬入口へ配送し、各学校の学校職員が受け取る。コンテナを受け取った学校職員は配膳室に保管し、施錠すること。

学校における防止対策

- (1) 給食の保管場所は清潔で、ネズミや衛生害虫等の進入防止に努め、受渡時以外は施錠すること。
- (2) 給食保管庫における保管の安全性の確保について、校内の不審者対策を強化すること。
- (3) 給食の納入時における学校職員の立ち会い、児童生徒への給食受渡の際の確認など、異物混入防止のための日常的な点検を励行すること。
- (4) クラスやランチルームにおける配膳時には、袋の破れ、箱入り食品の乱れなどの異常がないか確認させるなど、児童生徒の日常的な指導に努めること。
- (5) 各教室で使用している画鋏やホッチキスの針などは整理整頓するとともに、針などの危険な異物が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。

5 学校給食における異物混入発生時の対応フローチャート



【報告要領】

- 1 学校給食センター受配校は、様式1-1「学校給食における異物混入報告書」を作成し、異物とともに学校給食センターへ。
- 2 学校給食センターは、様式1-2「学校給食における異物混入報告書」を内容を分かる範囲で作成し、市教委学校給食係へTEL又はFAXする（速報）。
ただし、緊急を要する場合は、まず電話をする。
- 3 2で調査中であった事項等については、事後報告する。
区分Aと判断される場合は、公文書として報告する。
区分Bと判断される場合は、様式のみでの提出が良い。

※学校給食センターは、原因が判明するまで異物を保管し、廃棄後は写真などで残しておく。

様式 1 - 1 (受配校・園→学校給食センター)

〇〇学校給食センター 宛

学校給食における異物混入報告書

学校・幼稚園名		
発生場所(クラス)		
発 生 日		令和 年 月 日
発生した時間		時 分
異物混入の状況 (詳しく記入してください)	異物の種類 及び形状	
	異物が発見 された献立	
	発生状況	
	園児・児童 生徒の様子	
記 入 者		

* 学校給食センター受配校・園は異物混入している現物にこの報告書を添付し、学校給食センターへ返却してください。

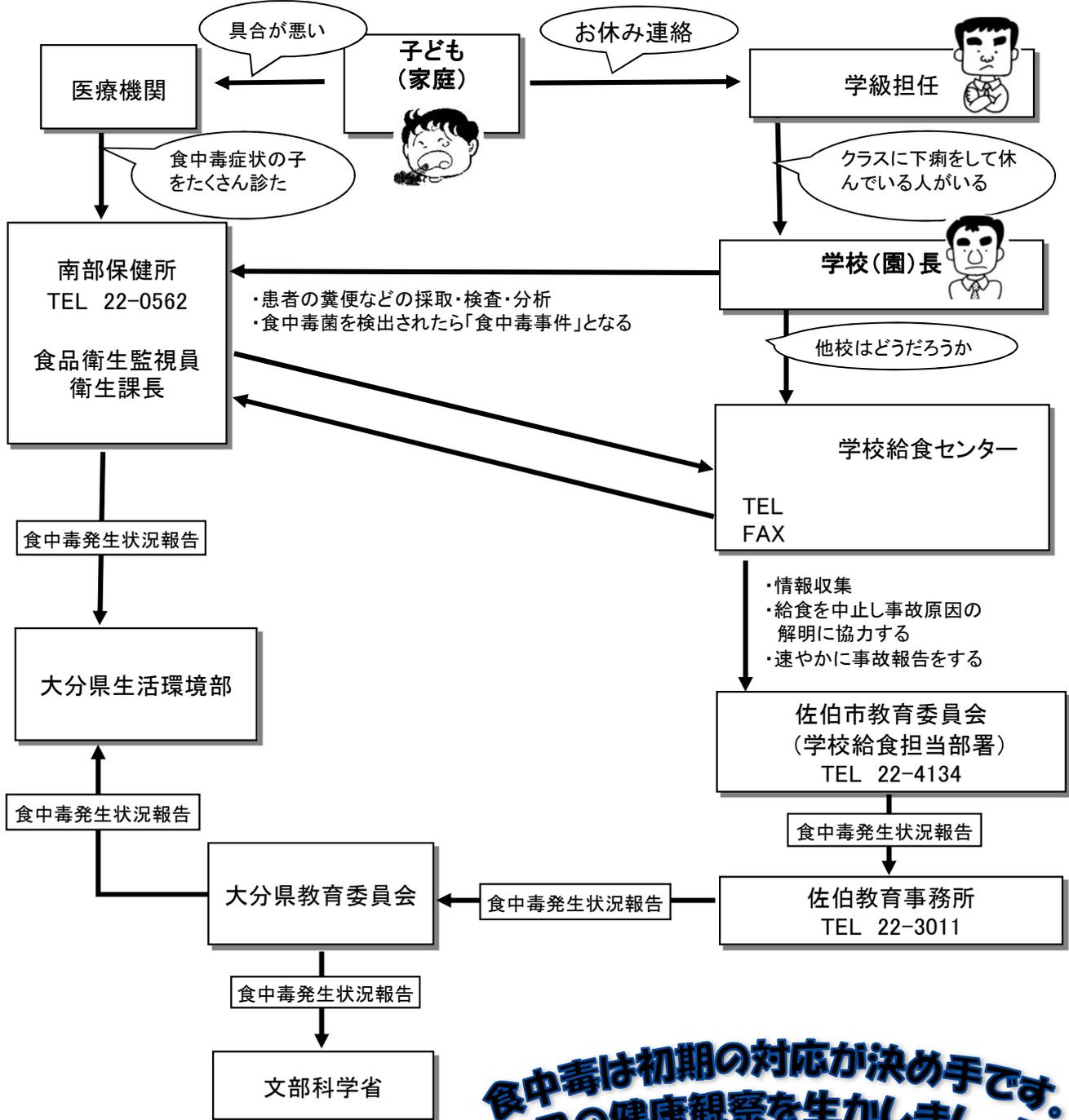
* 返却の際は、学校給食センターの回収職員へ手渡し又は学校給食センターへ電話連絡してください。

学校給食における異物混入報告書

発 生 日 時		令和 年 月 日() 時 分		
発生した学校(園)名				
報 告 施 設 名				
異物混入の 状 況	異物の種類及び形状			
	異物の発見された献立			
	発見状況			
	食材又は製品の納入業者	特定できる場合とその業者名		
		特定できない場合可能性のある業者名		
	県学校給食会が扱う食材等			
混入原因	判明した		調査中	
発生後の 対 応	園児・児童生徒に対する措置			
	その他			
区 分	A	当該異物混入などの事故の原因物質又は混入などの状況が、当該実施校・園の学校・園運営上重大な支障が生ずるおそれがあると判断される。		
	B	前号に該当する場合以外で、当該異物混入等の事故の原因物質または混入などの状況が当該実施校・園における学校給食の衛生管理上問題があると判断される。		

Ⅲ 食中毒事故時の危機管理

1 緊急連絡体制と役割

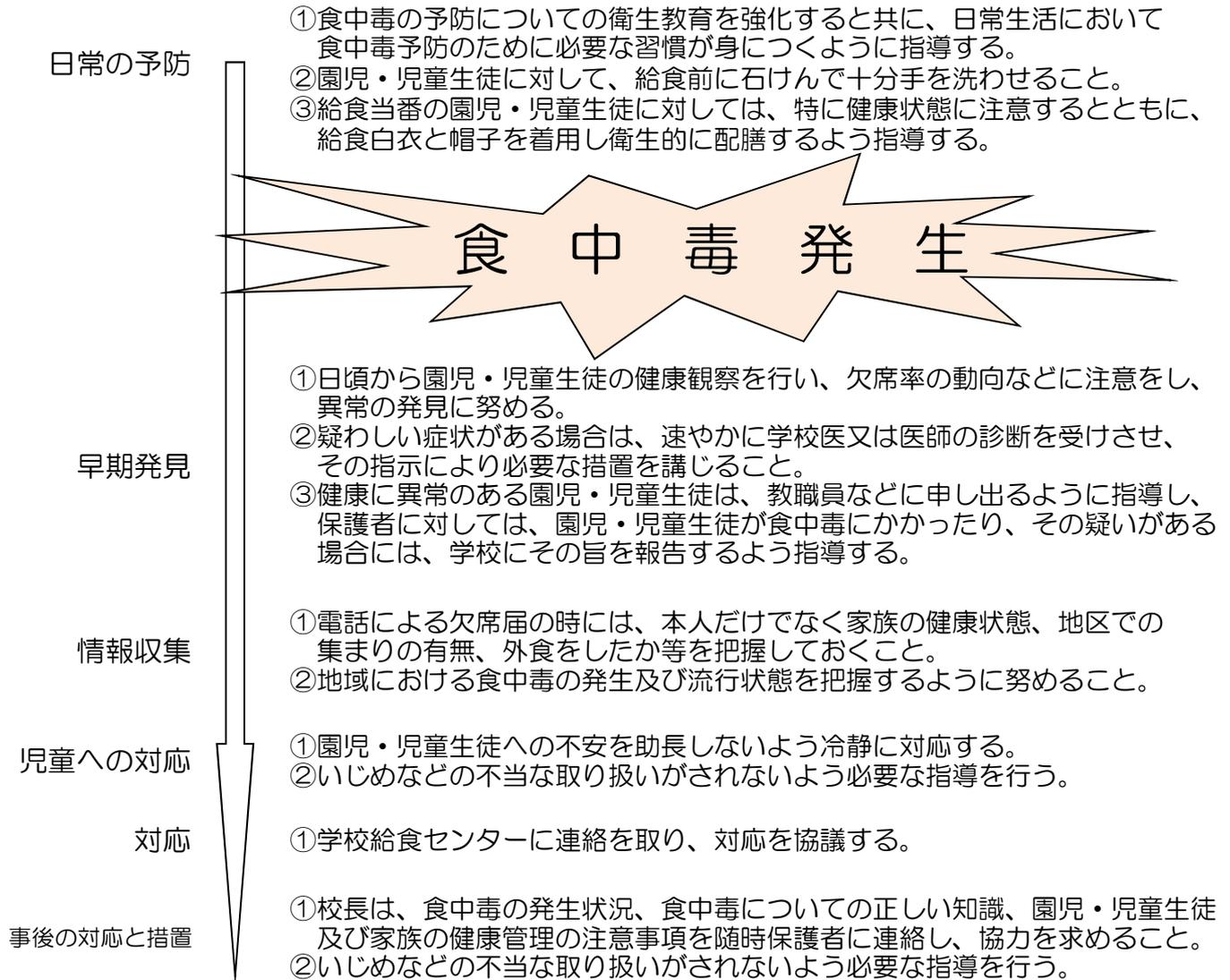


**食中毒は初期の対応が決め手です。
毎日の健康観察を生かしましょう。
まず疑ってみよう！ 食中毒！**

学校（園）長・学校給食センター所長は、

- (1) 学校医、市教委(学校給食担当)、保健所に連絡をし、患者の措置に万全を期する。
- (2) 関係機関と協議し、的確に健康診断、出席停止、臨時休校、消毒などの事後措置を講ずる。
- (3) 保護者その他の関係方面に対しては、患者の集団発生状況を周知させ、協力を求める。
- (4) 食中毒・伝染病の発生原因については、関係機関の協力を求め、これらを明らかにするように努める。
- (5) 食中毒・伝染病が発生及び終焉した場合は、所定の様式「学校における伝染病・食中毒等発生状況報告」により、速やかに学校は市教委に、市教委は県教委に、県教委は文部科学省に報告する。

2 食中毒が発生したときのシミュレーション（学校長）



★ もし、食中毒が疑われ、南部保健所から調査が入ると・・・

- ① 患者の便や吐物の採取が行われ、県の衛生研究所で菌の分析が行われます。1～2日分析にかかります。患者の便や嘔吐物から食中毒の原因細菌類が検出されない場合であっても、疫学的な調査などにより給食と食中毒との因果関係が有意に認められる時は、給食を原因食品とする食中毒と判断されることがあります。
- ② ①と同時進行で、欠席状況の取りまとめ、学校の教室配置図、クラス（ランチルーム）での座席表、給食当番の有無、医療機関の受診状況、受配校の欠席状況など調査されます。
- ③ 学校給食センターでは、使用水の日常点検表、献立表、発注書、検収記録、配送記録、調理従事者検便結果表、保存食などの提出が求められます。
- ④ 二次感染の防止のために、保健所より消毒の手順（対象区域、方法、時期など）の指示を受け、学校施設や学校給食センターの消毒殺菌などを行います。
- ⑤ 学校長は、市教委、保健所などに対して、発生状況を定期的に報告し指示を求めます。また、保護者への説明や学校の臨時休校など、時機を失することのない措置が必要になります。

★ 学校給食で食中毒が起きると、その後、文部科学省から「事故調査委員会」が調査に入ります。

学校における伝染病・食中毒等発生状況報告

1	学校(園)名 ※																	
2	所在地 ※																	
3	(1)病名 ※																	
	伝染病	(2)発生年月日 ※																
		(3)終焉年月日																
		(4)発生の場所 ※																
・ 食中毒の発生状況	(5)患者数・欠席者数及び死亡者数	区分	児童生徒数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数			備考
		学年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
		第1学年																
		第2学年																
		第3学年																
		第4学年																
		第5学年																
		第6学年																
計																		
	(6)発生の経緯																	
4	患者及び死亡者発見の動機																	
5	伝染病・食中毒の発生原因																	
6	伝染病・食中毒の感染経路																	
7	臨床症状の概要																	
8	(1)学校・園の処置																	
	(2)学校・園の管理機関の処置																	
	(3)保健所その他の関係機関の処置																	
9	都道府県教育委員会 都道府県知事の処置																	
10	その他の参考となる事項																	

- 注) 1 伝染病・食中毒等が発生した場合、直ちに「様式2-2」によりFAXで報告すること。
 2 職員について該当者があつたときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。
 3 学校給食センターの場合は、(5)に伝染病・食中毒等の発生した受配校・園の総計を記入し、各受配校・園については別様にして添付すること。

学校(学校給食センター)における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
学校(園)名 (学校給食センター名)		校(園)長名 (所長名)				
所在地		電話番号				
受配校(園)数 (学校給食センターのみ記入)						
食 中 毒 の 発 生 状 況	発生日時	令和 年 月 日 (曜日)(時 分)				
	発生場所					
	園児・児童生徒数		男	女	計	備考
	患者等数 年月日 現在	区分	男	女	計	備考
		患者数				
		うち欠席者数				
		うち入院者数				
	うち死亡者数					
主な症状						
発生原因 (判明している場合記入)						
献立表	(食中毒発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)					

- (注) 1 食中毒等発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 学校給食センターにおける患者等数は、食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。

Ⅳ ノロウイルス発生時の危機管理

【幼・小中学校、県立支援学校】

1 児童生徒の健康状態の把握

ノロウイルスなどに感染した給食当番の児童生徒が配膳した学校給食が原因となって感染が拡大することがあります。

- 下痢や腹痛、嘔吐など感染症の症状のある場合は給食当番を代えるなどの対応が必要です。
- 給食当番はもとより、食事の前、用便後などの手洗いの励行が感染予防に大変有効です。

2 ノロウイルスによる二次感染の予防対策

嘔吐物には大量のノロウイルスが存在しており、直ちに安全に処理しないと二次感染を起します。また、放置すると、乾燥してウイルスが舞い上がり、周りを汚染します。

教職員は嘔吐物を処理するときは窓を開け、浮遊しているノロウイルスを外に出し、以下の手順で処理します。

(1) 嘔吐物の処理手順（別紙参照）

(2) 食器具に嘔吐物が付着した場合の対応

- ①嘔吐物はそのままにして 1000ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液をかけ、5～10 分置き、嘔吐物を次亜塩素酸溶液ごとビニール袋に密封して片付ける。
- ②嘔吐のついた食器、おぼん等を 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5～10 分漬ける。
- ③食器を洗浄後、ビニール袋を密封し嘔吐物で汚れた事を明記し調理場に返却する。

『食に関する指導の手引～第一次改定版～』により

【学校給食センター】

3 学校給食センター職員が発症した場合

(1) 症状が出た学校給食センター職員は、病院を受診し検便検査を受ける。

(2) 学校給食センター所長は、受配校の園児・児童生徒の欠席状況を確認する。

(3) 市教委（学校給食担当）への連絡

市教委は、学校医、保健所などへ連絡し、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。

- ・平常時より欠席者が明らかに多く、症状などからも何らかの感染又は食中毒が疑われる状況であった場合、原因究明を行ううえで、施設の汚染状況の調査が必要となります。

調査の前に既に施設が消毒されていると汚染経路や原因究明ができないことがあるため、給食調理施設の消毒について事前に保健所などの関係機関と協議すること。

- ・欠席者が増加していない場合、調理員が使用する（手指が触れる）可能性のある器具、場所（トイレ等）の消毒（200ppm 程度に希釈した次亜塩素酸ナトリウム液による拭き上げ）を行うこと。

(4) 症状が出た学校給食センター職員の対応

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、フローチャートに従い自宅待機をすること。

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、また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などの手段を講じるよう努めること。
(学校給食衛生管理基準)

(5) 複数の職員に症状が出た場合

給食を作ることができないことが予想されます。

その場合は、速やかに給食運営委員会会長、市教委、民間委託事業者と対策を協議し、各幼小中学校、県立支援学校に連絡します。

4 ノロウイルスについて

(1) 『ノロウイルス』とは・・・

人の小腸粘膜で増殖し、下痢や嘔吐を引き起こすウイルスです。

2003年厚生労働省の調査では、全食中毒患者のうち、ノロウイルスが原因の食中毒患者は約3割を占め、患者数では最も多い食中毒の原因であったとされています。

(2) 『ノロウイルス』の感染ルート

ノロウイルスの感染ルートはほとんどが経口感染です。

牡蠣(カキ)等の二枚貝の喫食による例が多数報告されています。

また、ウイルスに感染した人がトイレの後、手洗いをきちんとせずに調理をし、ウイルスが食品に付着してしまい、汚染された食品が食中毒の原因になることもあります。

(3) 『ノロウイルス』に感染すると・・・

主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱(38℃以下)などで、食べてから症状が出るまでに通常1~2日かかります。比較的症状は軽いのが一般的ですが、まれに重症化する例もあり、老人や免疫力の低下した乳児では死亡する例も報告されています。

(4) 『ノロウイルス』の予防法

カキなどの二枚貝は十分加熱(85℃1分以上)してから食べましょう。

調理する人は、トイレの後、調理前に十分な手洗いをしましょう。

トイレの便座、ドアの取手、排水コックなど、用便後に手を触れる箇所の定期的な消毒をしましょう。

■ 必要物品

調理従事者は処理を控えてください。

使い捨て手袋、マスク、ガウン又はエプロン、ペーパータオル、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウム等 足袋

① 嘔吐物のある場所に人が近づかないようにする。

② 窓を開けたり、換気扇を作動させて換気する。

③ 使い捨て手袋とマスク、ガウン又はエプロンを着用する。

④ 嘔吐物の上にペーパータオル等を被せ、ペーパーがしっとりする程度に0.1%次亜塩素酸ナトリウムを噴霧する。

※ 足にはビニール袋をはく



⑤ 適量の0.1%次亜塩素酸ナトリウムを入れたビニール袋を用意する。嘔吐物は、ペーパータオルで外側から内側に向けて、拭き取り面を折り込みながら静かに拭き取ってビニール袋に入れる。

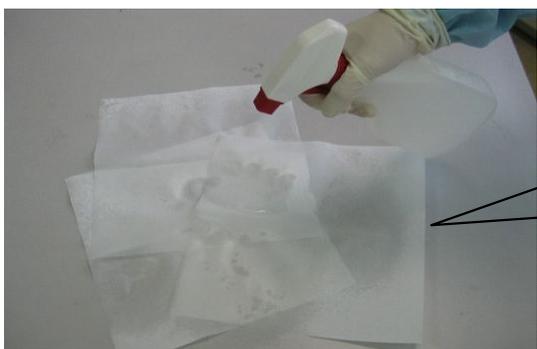
⑥ さらにビニール袋に0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度に入れて消毒する。



同じ面で擦ると汚染を広げてしまうので注意！

⑦ 嘔吐物が付着していた床面とその周囲を0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませたペーパータオル等で覆うか、浸すように拭く。

⑧ 十分に換気する。



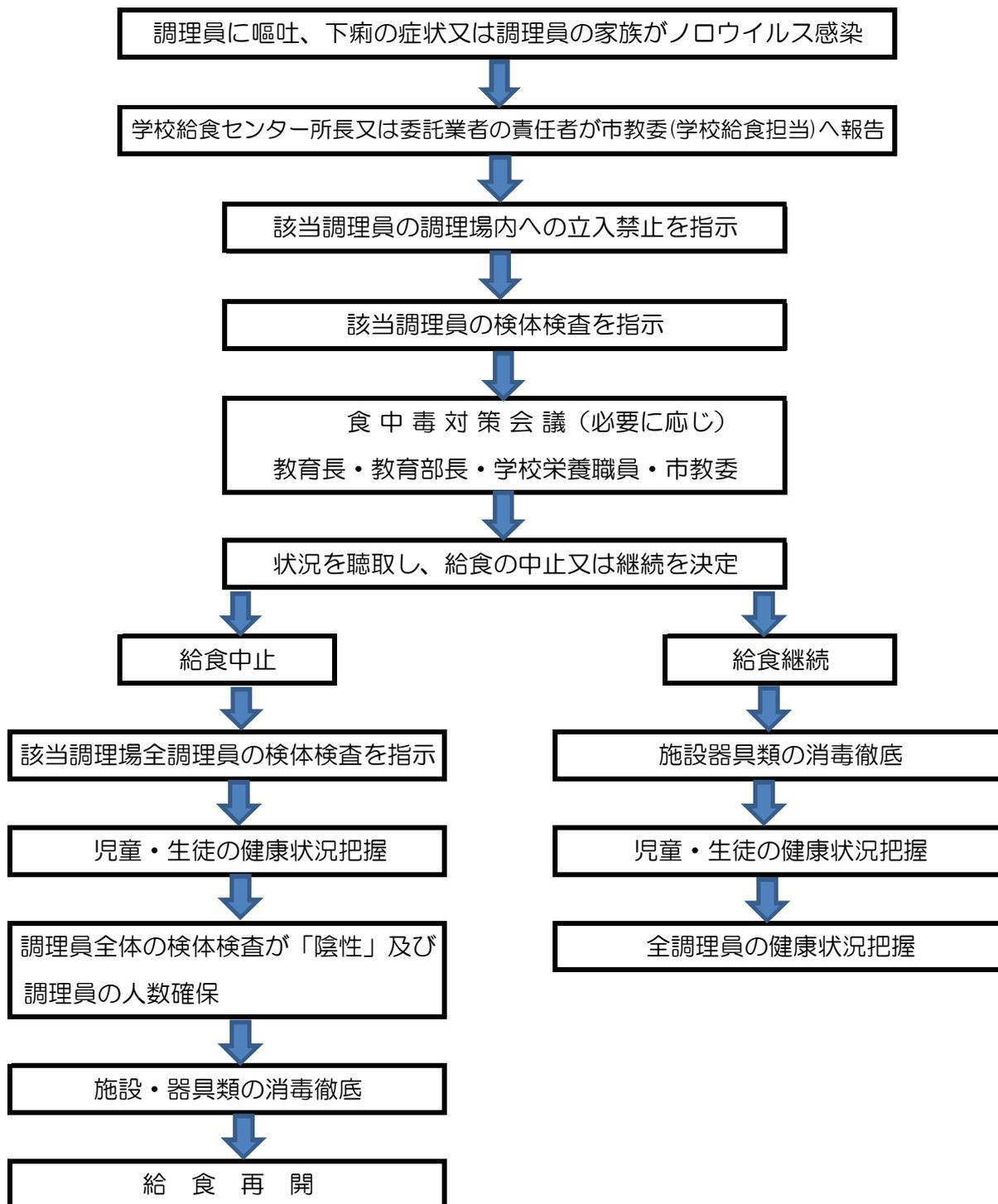
次亜塩素酸ナトリウムは金属類を腐食するので、拭き取って10分程度たったら水拭きするとよい。

⑨ 処理後は手袋をはずして手洗いをする。手袋は、使ったペーパータオル等と同じように処分する。

■ 嘔吐物を処理した後48時間は感染の有無に注意してください。

■ 換気設備がある場合には必ず運転してください。

5 学校給食における食中毒（主にノロウイルス）発生疑い時対応フローチャート



※検体検査で「陽性」となった調理員は、高感度検査で陰性になるまでは自宅待機とする。

V インフルエンザ等発生時の危機管理

1 学校から学校給食センターへの連絡体制

- (1) 学校で発生状況を確認
家庭からの欠席連絡等により、インフルエンザ等の発生状況を確認する。
- (2) 学校給食センターへ報告
学級閉鎖を決定したら、直ちに学校給食センターへ報告し対応を協議すること。

学校（園）名・クラス・給食中止期間 を報告する。

- (3) 給食中止の開始時期
当日朝の中止連絡では、パン・米飯・牛乳など止められないものもあるが、できるだけの対応をする。牛乳は、後日搬入の牛乳で調整をする。

2 給食費の減額・返金について

「Ⅷ 学級・学年閉鎖時の減額・返金について」を参照

3 学校給食センター職員がインフルエンザ等にかかった場合

- (1) 学校給食センターの学校への対応
学校給食センター職員に患者が発生した場合でも、調理された給食によって園児・児童生徒に感染が広がるというものではありません。
しかし、その欠勤状況によっては、給食を作ることができないことが予想されます。もし、給食実施が困難な場合は、速やかに給食運営委員会会長・市教委・民間委託事業者と対策を協議し、各幼・小中学校、県立支援学校に連絡をします。

- ア 複数の調理員がインフルエンザ等で欠勤しても、当日は食材等も納品されるので、調理・配送は可能と思います。
- イ その翌日以降については、残った調理員の人数により、献立を一部変更して実施する可能性もあります。
- ウ 調理員の出勤があまりにも少なくなった場合、安全と衛生上の視点から給食を中止し、弁当持参をお願いする場合があります。

- (2) 学校給食センター職員の対応
家族を含め、普段から【手洗い・うがい】を励行し、規則正しい食生活を実行し免疫力を高め、インフルエンザ等にかからないようにしましょう。
もし、家族または本人がかかってしまった場合は、調理場に持ち込んで感染を広げないように、まずは学校給食センターへ連絡し、その指示に従うものとします。

VI 災害時の危機管理

1 学校給食施設の被害調査等に関すること

給食施設等の被害状況の掌握と災害状況を調査し、以下のとおり、速やかに市教委（学校給食担当）まで報告する。

(1) 施設の被害状況調査

施設設備等の被害を、学校給食施設被害状況報告書（任意様式）により報告。

(2) 学校給食用物資の被害状況調査

学校給食用物資の被害を、学校給食用物資被害状況報告書（任意様式）により報告。

2 学校給食（応急給食）の確保に関すること

給食施設・設備、物資等に被害があった場合は、関係各学校（園）長及び市教委と協議のうえ、給食実施の可否を決定する。この場合、下記事項に留意して応急給食を実施する。

(1) 災害により被害が発生しても授業を行う場合は、できる限り継続して給食を実施するよう努める。

(2) 給食施設などの被害が甚大で給食実施が困難な場合は、適切な措置を施し、早期に再開できるように努める。

(3) 被災施設の衛生管理

給食用施設、設備が浸水したなどの場合にあっては、次亜塩素酸などの消毒薬や熱湯で殺菌消毒し、床下は水抜きをしたうえで湿潤の程度に応じて石灰などを散布するなど、衛生管理に配慮する。

(4) 調理従事者の健康管理

給食従事者に対しては、必要に応じ臨時の健康診断を実施し、下痢状態にある者は調理への従事を禁止し、検便を行うものとする。
また、従事者は身体、衣服の清潔保持に努めるとともに、特に手洗いを励行させる。

(5) 飲料水の確保

災害時における学校（園）の飲料水は、上水道であっても当分の間、煮沸したものをを用いる。

(6) 衛生管理

災害地における給食は、感染症、食中毒等の発生のおそれが多いので、衛生については特に留意する。調理室では、調理の方法、食材等に十分注意するとともに、園児・児童生徒に対しては食事前の手洗いを励行させるものとする。

(7) 学校給食用製パン工場（山之内食品）が被災した場合、市教委は速やかに被害状況を県教委と県学校給食会に報告し、指示をあおぐ。

3 学校給食施設の使用協力に関すること（災害炊き出し）

学校給食施設を被災者用炊き出し施設に利用するときは、学校給食と被災者用炊き出しとの調整に留意すること。

VII 台風による給食中止等について

台風の接近によって、給食を中止する、又は給食時間を変更する場合は、速やかに学校給食センターへ知らせること。

1 給食を中止するとき

基本物資（パン・米飯・牛乳）・食材については、急な変更ができないため、早めに連絡をすること。

状況にもよるが、給食を中止する前日の正午までに連絡をすること。

牛乳は前日配送されている学校もあります。後日牛乳を止めて調整します。

学校の冷蔵庫に牛乳が保管されている場合は、停電等により牛乳の品質低下がないか確認をすること。

もし、異常が確認された場合は、直ちに学校給食センターに報告相談をすること。

2 台風接近により早めに食べさせて下校させるとき

給食時間を早める場合は、学校給食センターにまず相談をする。

その場合でも 11 時以前の給食実施は無理です。

★学校給食センター受配校へのお願い★

台風などの対応は、幼・小中学校、県立支援学校で話し合い、代表者（学校給食センター運営委員会 会長等）が学校給食センター所長に連絡をしてください。

VIII 学級・学年閉鎖時の給食費の減額・返金 について

学級・学年閉鎖による給食費の減額・返金は、
基本物資（パン・米飯・牛乳）代とする。

※給食運営委員会等で定められている金額をご参照ください。

〈例〉	幼稚園	80円 × 日数
	小学校	90円 × 日数
	中学校	100円 × 日数

IX その他緊急時の対応

1 調理機器等の故障による調理業務不能の場合

(1) 調理機器の修繕

- ・給食時間に影響する調理機器等の修繕については、市教委に連絡すること。
学校給食センター ⇒ 市教委 (TEL 22-4134) ⇒ 修理業者
- ・調理機器の状態や故障による修繕内容の把握に努めること。

(2) 調理不能の場合

- ・修理が不可能な場合は、市教委、学校給食センター所長、栄養教諭・学校栄養職員、委託業者管理者等で調理業務について検討する。

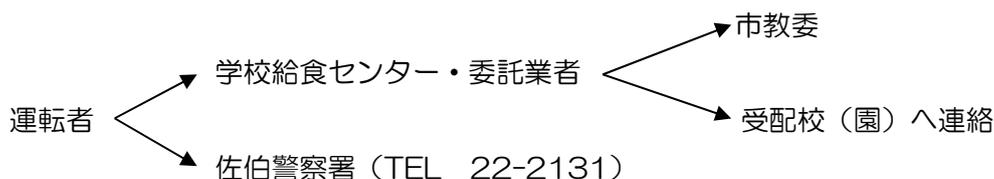
2 給食配送車の故障・事故対応について

(1) 配送車の故障防止

- ・始業点検の実施 (故障箇所を発見した場合、市教委と対応を協議する。)

(2) 配送中の事故対応について

- ・緊急を要するものであり、運転者は、市教委・警察(人身・対物事故の場合)へ連絡する。



- ・栄養教諭・学校栄養職員、市教委が出向し、給食チェック及び対応
- ・事故現場の対応
 - ① 負傷者の救護と道路上の危険の除去
 - ② 応急救務措置

上記事態のほか、異物混入などの緊急事態で給食の提供が困難になった場合、各学校給食センターは市教委と協議の上、対応を決定する。

X 大量調理施設衛生管理

学校給食センターの衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」のとおりとする。

佐伯市学校給食センター一覧表

令和3年4月現在

学校給食施設	TEL	住所
	FAX	
佐伯市堅田学校給食センター	23-5969	〒876-0037
	23-5969	佐伯市大字長谷10378番地2
佐伯市西幡学校給食センター	27-6024	〒876-1106
	27-6024	佐伯市大字戸穴2873番地1
佐伯市剣崎学校給食センター	20-4313	〒876-0824
	20-4312	佐伯市6683番地4
佐伯市さいき学校給食センター	22-2222	〒876-0037
	22-2233	佐伯市大字長谷4895番地1
佐伯市上浦学校給食センター	32-2117	〒879-2601
	32-2117	佐伯市上浦大字浅海井浦3番地
佐伯市弥生学校給食センター	25-3600	〒876-0111
	25-3601	佐伯市弥生大字井崎1311番地1
佐伯市本匠学校給食センター	56-5050	〒876-0202
	56-5053	佐伯市本匠大字笠掛1568番地
佐伯市直川学校給食共同調理場	58-2630	〒879-3102
	58-2654	佐伯市直川大字上直見500番地
佐伯市教育委員会 体育保健課 学校給食係	22-4134	〒876-0853
	22-3912	佐伯市中村東町6番9号