

学校給食における 食中毒対策マニュアル

平成30年5月改訂

生駒市教育委員会

はじめに

学校給食は、児童生徒に、栄養バランスのとれた安心安全な食事を提供し、心身の健康な発達に資するとともに、食に関する正しい知識を養う上で、重要な役割を果たすものであるため、栄養と安全が適正に管理されなければなりません。

学校給食における衛生管理の徹底については、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」等で規定されていますが、食中毒対応を重点的に、徹底した安全管理を図る事を目的に「学校給食における食中毒対策マニュアル」を定め、その対策を講じることとします。

この対策マニュアルは、学校給食を起因とする、食中毒の発生時の対応（学校給食集団食中毒緊急対策本部設置）と予防をまとめ、学校、調理場、調理委託業者が連携して児童生徒に対して安全対策を行う事を定め、生駒市立学校給食センター及び新しく開設される（仮称）生駒北学校給食センターと共通して認識すべき事項とします。

目 次

【食中毒発生時の対応】

1 学校給食集団食中毒緊急対策本部設置要綱	1
2 生駒市立学校給食センター組織	3
3 学校給食における集団食中毒発生時の連絡体制	5
4 学校給食における食中毒発生時対応フローチャート	6
5 食中毒(疑い)の対応と関係書類	8
6 食中毒発生時の具体的な対応	10
7 報告書	
(1)食中毒等の報告	13
(2)学校における感染症・食中毒発生状況報告	14
(3)食中毒等症状調査記入用紙(児童生徒用)	15
(4)食中毒等症状調査記入用紙(教職員用)	16
8 保護者宛文書 例文	17

【食中毒予防の対応】

9 食中毒予防のための対応

1 学校での予防対応 22

2 家庭での予防対応 22

3 学校給食センターでの予防対応 23

10 主な食中毒微生物の種類と特徴 24

11 資料

(1) 学校給食日常点検票(学校用) 25

(2) 検食記録票(学校用) 26

(3) 検収表(学校用) 27

1 学校給食集団食中毒緊急対策本部設置要綱

集団食中毒発生時における、生駒市教育委員会の対応等について定めるものである。

1 目的

対策本部は、当該発生に係る対応において十分な連絡をとり、発生原因の究明、有症者の把握及び発症拡大の防止等について、円滑、かつ迅速に処理することを目的とする。

2 組織

発生時において、迅速かつ的確に対応するため、教育委員会に「学校給食集団食中毒緊急対策本部」（以下「対策本部」という。）を設置する。

（１）「対策本部」の組織は次のとおりとする。

- ・ 本部長 教育長
- ・ 副本部長 教育振興部長
- ・ 本部員 奈良県郡山保健所長（オブザーバー） 生駒市医師会会長
生駒市薬剤師会会長 生駒市立学校給食センター運営協議会会長
教育振興部次長 教育総務課長 教育指導課長 こども課長
子育て支援総合センター 給食センター所長 校長会長
小学校長会長 中学校長会長 食中毒発生校の学校長

（本部長は、必要があると認められる場合は、その都度本部員を増員できる。）

（２）運営

- ・ 本部長は、本部会議を召集し、これを主宰する。
- ・ 副本部長は本部長を補佐し、本部長が不在のときは副本部長がその職務を代行する。
- ・ 「対策本部」の事務局は教育総務課とし、事務局長は教育総務課長とする。

3 所轄事務

- （１）①発生状況の把握
②必要な対策、措置
- （２）①児童生徒等の健康調査及び情報の収集
②児童生徒等の受診指導
③医療体制の確保
④給食の中止(再開)等の判断
⑤臨時休業の検討
⑥周辺校の状況調査
⑦保護者等の関係者への連絡及び衛生教育

- ⑧生駒市医師会、生駒市薬剤師会等の関係機関への連絡
- ⑨奈良県(郡山保健所及び教育委員会等)への連絡及び報告
- ⑩いじめ等防止のための指導
- ⑪その他必要な事項

報道機関への対応

市議会への連絡

市民からの問い合わせ窓口の設置

児童生徒への心のケア

情報の提供、市民等に対する啓発（ホームページ等）

(3) 対策本部に総括班・広報班・指導班・調査班を設け、各班の役割及び担当部局を下記のとおり定める。

班	事務分掌	担当課
総括	1 対策本部の総括 発生状況の把握 対策本部会議の開催 対応内容のまとめ 2 食中毒発生校との連絡窓口 3 県への報告 4 医療体制の確保	教育総務課
広報	1 報道機関への対応 2 市議会・市広報課への連絡 3 市民からの問い合わせ窓口	教育総務課
指導	1 児童生徒の健康調査 2 児童生徒の受診指導 3 保護者への連絡等 4 周辺校の状況調査 5 いじめ等の防止対策	教育指導課 こども課 子育て支援総合センター
調査	1 県への報告 2 職員の健康調査 3 職員の検便収集 4 情報収集及び報告書作成 5 原因究明及び再開にむけての見直し	学校給食センター

4 その他

- ・食中毒対策の改善を図った場合は、必要に応じて本マニュアルを改訂する。

2 生駒市立学校給食センター組織

〒630-0201 奈良県生駒市小明町1787番地の28

TEL 0743-73-3141

FAX 0743-74-6168

(1)所長 (2)副所長 (3)事務職員 (4)栄養教諭 (5)調理員 (6)配送員

●生駒市立学校給食センター運営協議会

この協議会は、学校給食運営に関し、研究・協議を行う。

また、重要な事項の審議決定を目的としている。

●生駒市学校給食用物資選定懇話会

安全で良質な給食物資を確保し、円滑な運営を図ることを目的としている。

●学校給食主任者会議

献立内容の検討や学校の要望等学校給食について話し合うことを目的としている。

●生駒市立学校給食センター

●受配校一覧

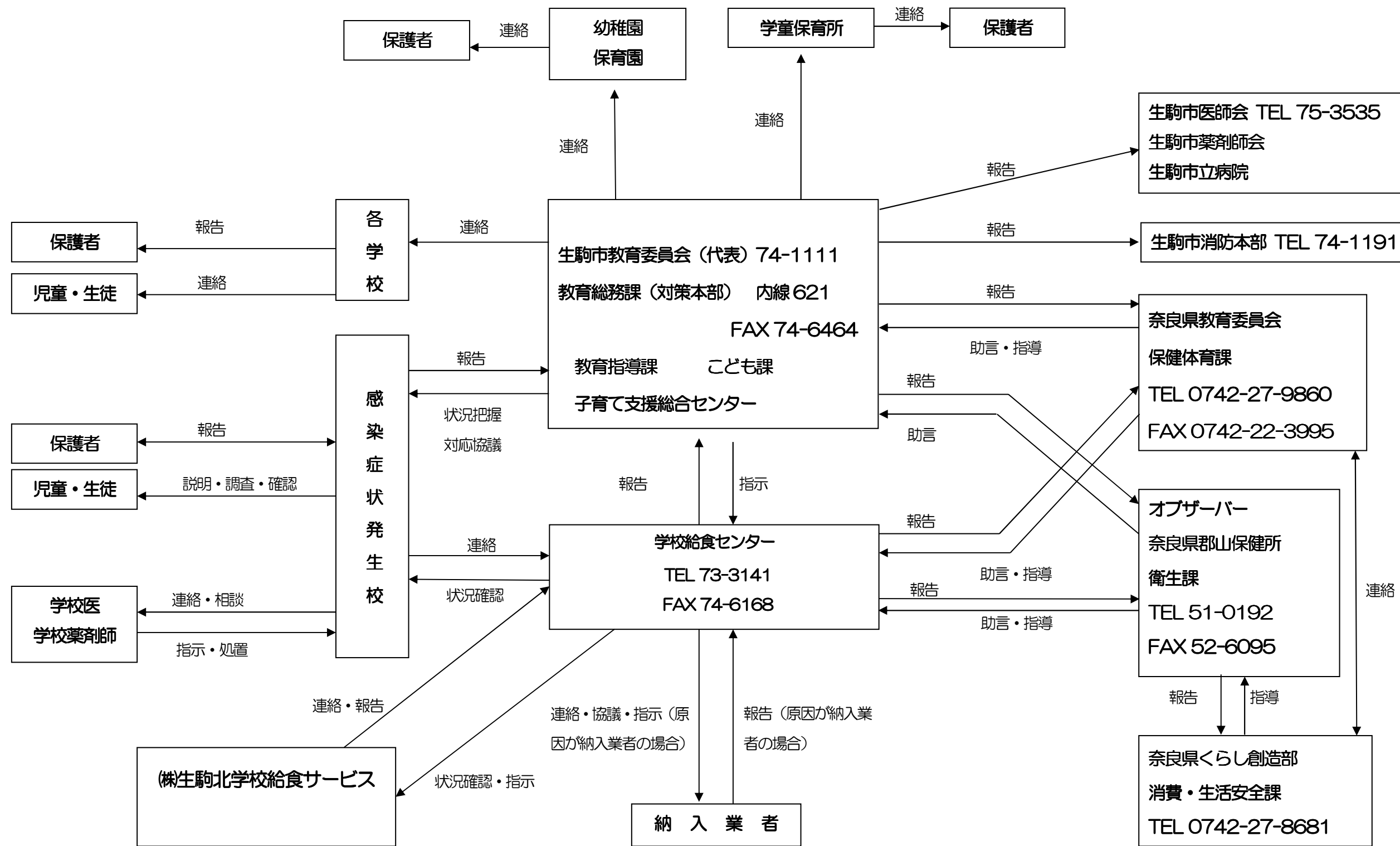
〔小学校〕 市外局番（0743）

学校名	電話番号	所在地
生駒	73-4378	山崎町4番44号
生駒南	77-8021	萩原町335番地
生駒北	78-1100	高山町6794番地
生駒台	75-0075	新生駒台1番33号
生駒東	74-3572	東生駒4丁目398番地110
真弓	78-4326	真弓1丁目11番15号
俵口	74-8832	俵口町614番地1
鹿ノ台	78-6282	鹿ノ台西1丁目5番地2
桜ヶ丘	75-1980	桜ヶ丘7番15号
あすか野	78-6208	あすか野南2丁目5番1号
壱分	76-8615	壱分町356番地1
生駒南第二	77-6780	小平尾町927番地

〔中学校〕 市外局番（0743）

学校名	電話番号	所在地
生駒	75-0071	西松ヶ丘9番19号
生駒南	77-8121	萩原町90番地
生駒北	78-1116	高山町6794番地
緑ヶ丘	74-8833	緑ヶ丘2232番地
鹿ノ台	78-7231	鹿ノ台南2丁目16番地
上	78-4140	上町3000番地
光明	74-7447	小明町55番地
大瀬	77-7891	小瀬町911番地1

3 学校給食における集団食中毒発生時の連絡体制



4 学校給食における食中毒発生時対応フローチャート

食中毒(疑い)発生

※学校の休業日における連絡体制の整備

- 学校 市教委・学校医に一報【当日及び翌日以降の対応について指示を求める。】

報告すべき内容

- ①発生日時・場所
- ②発症者（学年・学級・氏名・性別） ※同様の症状をもつ児童生徒等
- ③症状（下痢・腹痛・吐き気・嘔吐等）
- ④発症前(2週間)の喫食状況
- ⑤その他(旅行の有無など)

毎日の把握

有症者数

入院患者数

校内緊急会議【今後の対応について】

児童生徒への対応【食中毒の正しい知識と二次感染防止について】

保護者への依頼【発症又は医療機関へ受診した場合、学校に連絡してもらう】

※保健所から疫学調査（調査表・検便）の依頼があれば協力する。

- 市教委 県郡山保健所・県教委保健体育課・学校給食センターに一報
情報の収集【現地に出向き、対応の協議。他校へも確認する】

学校給食が原因と思われる【ポイント：学校全体で発症している】

対策本部の設置

- 今後の対応について
- 関係機関に一報
- 家庭訪問等の実施【情報収集及び「たより」等を作成し保護者に状況を伝える】

保護者説明会

- 状況報告と家庭での注意点
- 検便の実施について【保健所と協議する】
- 休日夜間診療など医療機関の対応について

記者発表

- 市教委：教育振興部長

学校：管理職【情報の混乱を避けるため、窓口を一本化する】

家庭訪問の実施

- 心のケア
- 情報の整理

対策本部協議

- 学校再開について【再開日・登校条件】
- 給食再開について【再開日・再開条件】
- 補償問題

保護者説明会

- 学校再開・給食再開について

学校再開

- 学校集会【発生の状況及び手洗い指導等】
- カウンセリング等の支援【PTSDの児童生徒に留意する】
- いじめに対する配慮

給食再開

- 原因の究明、原因除去、再発防止
- 給食関係者に対して衛生講習会

対策本部解散

5 食中毒(疑い)の対応と関係書類

食中毒発生やその疑いの感知は、①児童生徒や職員、②保護者、③医療機関など様々なケースがある。また、風邪と似た症状のため食中毒との判断が遅れる場合があるので、学校・保護者・地域そして関係各所と連絡を密にしておくことが大切である。

(1) 対応の基本

- ① 児童生徒の欠席状況や症状で食中毒発生の可能性を把握する。
- ② 校長を中心に全職員で対応する。
- ③ 正確に状況を把握し、的確に判断する。
- ④ 迅速に行動し、誠意をもって接する。
- ⑤ 発症者への対応を最優先する。
- ⑥ 発症者のプライバシー、人権に配慮する。
- ⑦ 発症の拡大防止に努める。
- ⑧ 原因究明のための適切な措置を講じる。
- ⑨ 保健所・学校医への報告と指導を求める。
- ⑩ 学校の休日における連絡体制を整備しておく。(児童生徒・職員)
- ⑪ 医療機関及び消防本部に連絡し、医療体制の確保を行う。休日の対応も相談する。

(2) 把握すべき基本的状況

- ① 発生日時・場所
- ② 発症者(学年・学級・氏名・性別・住所・保護者名)
※同学級・同学年を中心に、同様の症状をもつ児童生徒の把握
- ③ 症状(下痢・腹痛・吐き気・嘔吐等)
- ④ 発症前(2週間)の喫食状況
- ⑤ 医師の診断と所見(医師名、病院名、入院通院の区別)
- ⑥ その他
 - 児童生徒の在籍数・名簿
 - 発生前2週間の献立内容・作業工程表・動線図・学校給食日常点検票
 - 原材料の仕入先・検収表

(3) 食中毒発生時に作成又は備えておくべき関係書類一覧

No.	書類・帳簿	学校	センター	注意事項
1	食中毒等の報告（様式1）		※○	提出先 県保健体育課 ※教育総務課
2	学校における感染症・食中毒発生状況報告（様式2）		※○	
3	食中毒等症状調査記入用紙（児童生徒用）（様式3）	○		
4	食中毒等症状調査記入用紙（教職員用）（様式4）	○		
5	学校日誌	○		
6	出席簿	○		
7	職員健康診断票	○		
8	児童生徒緊急連絡網	○		
9	給食当番（教職員含む）健康観察票	○		
10	学校給食日常点検票	○	○	
11	検収表	○	○	
12	検食記録票	○	○	
13	発生の経過を時系列にまとめたもの（自由様式）	○	○	
14	給食日誌		○	
15	献立表		○	
16	食材発注書		○	
17	保存食記録簿		○	
18	配送記録		○	
19	納入業者一覧		○	
20	学校給食定期検査票		○	
21	調理従事者検便記録票		○	
22	調理従事者個人毎の健康記録簿		○	
23	調理における作業工程表		○	
24	調理における作業動線図		○	
25	加熱等温度記録簿		○	
26	調理室平面図		○	
27	緊急連絡網		○	
28	臨時健康観察結果一覧表	○		
29	発症児童生徒一覧表	○		
30	医療関係別児童生徒診療状況一覧	○		
31	欠席状況一覧	○		
32	発生後の給食センターの対応状況		○	

6 食中毒発生時の具体的な対応

(1) 学校

初 期 段 階	集団食中毒緊急対策本部の設置後
<p>①関係各所に連絡し緊急会議を開く 集団食中毒やそれと疑われる状況が発生した場合には、速やかに市教委、学校医に連絡し、指示を仰ぐ。 また、給食センターにも連絡する</p> <p>②実態把握 児童生徒及び教職員の健康観察を行い実態把握に努める。</p> <p>③校内緊急会議について 当日及び明日以降の対応を決定する。</p> <p>④保護者への連絡 現状の説明と今後の予定等連絡する。</p> <p>⑤「校内での対策本部」の設置について 状況を把握し、設置の有無について決定する。</p>	<p>「校内での対策本部」を設置する 早急に会議を開催する。</p> <p>①実態把握 【様式3,様式4】 ・全員の健康観察を行う。 ・欠席児童生徒宅へ家庭訪問等行い、見舞いと状況把握に努める。</p> <p>②状況報告 患者の実態把握と健康観察に努め、市教委教育総務課に報告する。(終えんするまで)</p> <p>③学校運営について 保健所及び学校医の意見を聞き、臨時健康診断、出席停止、臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて予防措置を行う。</p> <p>④保護者の対応 緊急保護者説明会の開催・文書配布等で状況並びに今後の対応について周知する。また、正しい知識、健康管理の注意点、いじめ等の不当な扱いの防止などについて、情報提供や必要な指導を行う。</p> <p>⑤関係各所に連絡 「3 集団食中毒発生時の連絡体制」に基づき、関係各所に連絡を行う。 自治会…協力依頼を行う。 (2次感染のおそれがある場合)</p> <p>⑥関係機関との連携 保健所等の行う検便の採取、疫学調査等原因究明のための調査に協力する。</p>

(2)教育委員会

初 期 段 階	集団食中毒緊急対策本部の設置後
<p>①実態把握</p> <p>正確を期するため、担当者を現地に派遣して状況を確認する。</p> <p>市内の学校で同じような状況がないか緊急に確認する。</p> <p>②関係各所に連絡</p> <p>郡山保健所…現況報告と今後の対応等 児童生徒への検便採集の協議</p> <p>県教育委員会保健体育課…現況報告等</p> <p>各学校長…現況報告と今後の対応等</p> <p>給食センター…検食の状況、使用食材 や保存食の確認等</p> <p>医師会…近隣医院への協力依頼 現況報告</p> <p>消防本部…現況報告</p> <p>③給食の実施について</p> <p>食中毒やそれと疑われる状況が発生した場合には保健所と協議のうえ、調理作業の中断・自粛を指示する。</p> <p>④臨時校長会の開催</p> <p>学校における対応について、連絡及び協議を行う。</p> <p>⑤「学校給食集団食中毒緊急対策本部」の設置について</p> <p>本部長に状況を報告し、設置の有無について指示を受ける。</p>	<p>早急に会議を開催する。</p> <p>① 状況報告 【様式1】</p> <p>学校の状況を県教委保健体育課に報告する。(終えんするまで)</p> <p>② 関係各所に連絡</p> <p>「3 集団食中毒発生時の連絡体制」に基づき、関係各所に連絡を行う。</p> <p>医療機関…状況報告と休日診察の相談。</p> <p>消防本部…状況報告と救急患者の対応依頼。</p> <p>③ 学校・給食センターの再点検</p> <p>保健所の指示・指導に従い、必要な改善等を行う。</p> <p>④記者発表</p> <p>報道関係への対応に配慮する。</p> <p>⑤その他</p> <p>保健所の立ち入り検査がスムーズに行われるよう協力する。</p> <p>⑥お見舞い金等について</p> <p>「独立行政法人 日本スポーツ振興センター」に医療費の対象になるか確認する。</p> <p>医療機関に対し証明手続き等の依頼を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・入院した児童生徒について ・医療機関で受診した児童生徒について <p>⑦報告書の提出 【様式2】</p> <p>最終の状況を県教委保健体育課に報告する。</p>

(3) 学校給食センター

初 期 段 階	集団食中毒緊急対策本部の設置後
<p>①関係各所に連絡 関係各所に連絡をとり、状況判断のための情報収集に努める。</p> <p>②給食実施について 食中毒やそれと疑われる状況が発生した場合には、市教委に調理作業の中断・自粛の判断を仰ぐ。</p> <p>③提出書類について 必要書類（5 食中毒の対応と関係書類(4)作成すべき関係書類）を作成し、市教委教育総務課に報告する。 保存食の確認を行う。</p> <p>④現場の保持について 施設設備等の現状保存、回収した残食の現状保持など、できる限り現状維持に努める。</p> <p>⑤従事者の健康調査及び検便の採集について 早急に従事者の健康調査を行う。 検便を採集し、保健所に提出する。</p> <p>⑥民間委託への受託者への対応 受託者に連絡し、健康状況の確認、保存食の確保、食品及び調理器具等の衛生的取扱いの徹底の対応を指示する。</p>	<p>①調理場内等の対応について 保健所の行う検体の採取、疫学調査等原因究明のための調査に協力し、改善等についてその指示に従う。</p> <p>②納入業者への連絡 学校給食会・物資納入業者に対し、発注の変更と協力依頼を行う。</p> <p>③関係各所に連絡 「3 集団食中毒発生時の連絡体制」に基づき、関係各所に連絡を行う。 給食センター運営協議会…状況報告等。</p> <p>④職員への連絡 全職員に状況を伝え、今後の業務についての確かな指示をする。 健康観察・喫食状況及び作業工程の確認を行う。</p> <p>⑤管理運営の再点検 原因究明と関連して、指導により衛生管理の改善を策定する。 関係各所の指導に基づき、改善項目についての再点検を行う。</p> <p>⑥職員研修 衛生管理についての研修をおこない、周知徹底を行う。</p> <p>⑦民間委託への受託者への対応 受託者に検査、健康、本人の各状況確認及び施設設備の消毒、保存食の確保を指示する。</p>

食中毒等の報告

奈良県教育委員会事務局保健体育課 あて (FAX0742-22-3995)

報告【第 報】

発信日時 平成 年 月 日() 時 分
 発信者 職・氏名

学校名										校長名														
発生日時					平成 年 月 日() 時 分																			
児童生徒の罹患状況 (月 日現在)																								
児童生徒の罹患状況	学年	在籍者数			欠 席 者									出席者のうち 症状を有する者			患者合計							
					入 院			通 院			そ の 他													
		男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計					
	1																							
	2																							
	3																							
	4																							
	5																							
	6																							
	計																							
職員																								
主な症状																								
入院者の状況																								
対応状況	学校医の指導事項																							
	学校の対応																							
	市町村教委の対応																							
	保健所の指示																							
その他参考となる事項																								

注：共同調理場は「受配校の総数」及び「各学校ごと」の報告書を提出すること。

学校における感染症・食中毒発生状況報告

1 学 校 名		(校長名)																
2 学校の所在地																		
食 中 毒 の 発 生 状 況	(1) 病 名																	
	(2) 発生年月日																	
	(3) 終えん年月日																	
	(4) 発生の場所																	
	(5) 患者数・欠席者数及び死亡者数	学年	児童生徒等の数			患者 数			欠 席 者 数			入 院 者 数			死 亡 者 数			備 考
		区分	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																		
教職員																		
(6) 発生に経過																		
4 患者及び死亡者 発見の動機																		
5 感染症・食中毒 の発生原因																		
6 感染症・食中毒 の幹線経路																		
7 臨床症状の概要																		
8	(1) 学校の処置																	
	(2) 学校の管理 機関の処置																	
	(3) 保健所その他 の関係機関の 処置																	
9 その他の参考と なる事項																		

注：共同調理場は3(5)に受配校の患者数等の総数を記入し、各受配校については別様にして添付すること。
 添付書類 ・当該保健所からの食中毒調査報告書写し・保健所の指示事項及び改善内容
 ・学校及び当該教育委員会の発生後の対応状況

(様式3)										
食中毒等症状調査記入用紙 (児童生徒用)										【 月 日現在】
学校名					年	組	担任名			

	氏名	性別	発症の有無	腹痛	下痢	嘔吐	発熱	発症日時	本人の症状、家族の症状、医師の診断、その他	病院名
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
32										
33										
34										
35										
36										
37										
38										
39										
40										
41										

※ 腹痛・下痢・嘔吐・発熱の症状の程度について
 ■：症状が激しい／▲：はっきりと症状が出ている／△：少し症状がでている／○：平常どおりの体調
 (発熱は体温や高熱、微熱、なし等で記入)

(様式4)

食中毒等症状調査記入用紙（教職員用）

【 月 日現在】

学校名

	氏名	性別	発症の有無	腹痛	下痢	嘔吐	発熱	発症日時	本人の症状、家族の症状、医師の診断、その他	病院名
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
32										
33										
34										
35										
36										
37										
38										
39										
40										
41										

※ 腹痛・下痢・嘔吐・発熱の症状の程度について

■：症状が激しい／▲：はっきりと症状が出ている／△：少し症状がでている／○：平常どおりの体調

(発熱は体温や高熱、微熱、なし等で記入)

保護者宛文書 例文

平成 年 月 日

保護者様

生駒市立〇〇学校
校長 〇〇〇〇

児童生徒の体調不良(下痢・腹痛・発熱等)による欠席者の急増について

〇〇の候、平素は、本校教育の推進にご支援ご指導を賜り、厚くお礼申し上げます。
さて、今週になりまして発熱・下痢をともなう体調不良の共通の症状で欠席する生徒が増えております。現在のところ詳しいことはわかりませんが、関係機関と原因について調査中です。ご心配をおかけいたしますが、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

また、次の点をご家庭でも留意された生活の指導をお願いします。

1. 帰宅後、排便後、食事前にはしっかりと手を洗うようにご指導してください。
2. 排泄物の処理は使い捨て手袋等を使用し、後は必ず手を洗ってください。
3. 十分な睡眠をとるようにしてください。
4. 水分の補給をするようにしてください。

以上の点、趣旨をご理解のうえご協力を賜りますよう取り急ぎ連絡とお願いを申し上げます。

《手洗い方法》



平成 年 月 日

保護者様

生駒市教育委員会

食中毒(疑い)発生に対する措置について(お願い)

〇〇の候、平素は、本市の教育行政の推進にご理解ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、新聞等でご承知のこととは思いますが、〇月〇日頃より〇〇小学校、〇〇中学校において下痢・腹痛・発熱等により学校を欠席・早退する児童生徒が増加しております。

現在のところ原因については調査を行っておりますが、原因が断定できない状況で学校給食をすすめていくことは困難であると考え、市内の全小中学校においては〇月〇日()から〇月〇日()までの〇週間、学校給食を自粛(中止)するとともに、学校医等の意見も聞き、予防等の観点から児童生徒の休養が必要と考え、「〇〇〇〇〇〇〇」する措置を取ることと決定させていただきました。

ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

なお、各ご家庭におかれましてはお子様の健康に留意し、睡眠時間を十分確保していただきますよう重ねてお願いいたします。

平成 年 月 日

保護者様

生駒市教育委員会

お知らせ

〇〇の候、平素は、本市の教育行政の推進にご理解ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

このたび、学校給食で発生しました食中毒によりまして、多大なご心配とご迷惑をおかけいたしまして誠に申し訳ございません。

つきましては郡山保健所によります調査についてお知らせいたします。食中毒の疑いとして連絡を受けた郡山保健所は直ちに患者の検便の実施、学校給食センターへの立ち入り調査や、疫学調査など実施されました。その検便の結果〇月〇日「〇〇〇〇〇菌」と判明いたしました。原因については現在のところ不明で調査が継続中です。

本市では「学校給食集団食中毒緊急対策本部」を設置して、原因の究明、衛生管理の徹底等に全力をあげて取り組んでいるところですので、ご理解とご協力をお願いいたします。

なお、〇〇〇〇〇菌の特徴等は下記のとおりです。正しく理解し、ご家庭では手洗いの励行等に心がけていただきますようお願い申し上げます。

〇〇〇〇〇菌について

平成 年 月 日

保護者様

生駒市教育委員会

学校給食中止の継続について（お願い）

〇〇の候、平素は、本市の教育行政の推進にご理解ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

〇月〇日から〇月〇日までの学校給食につきましては、児童生徒をはじめ保護者の皆様方には大変ご迷惑をおかけいたしまして、誠に申し訳ございません。

欠席者については日に日に減少してきておりますが、原因については現在のところ調査中でございます。

したがいまして、学校給食の再開につきましては協議を重ね、慎重に検討いたしまして、さらに〇週間学校給食を中止させていただくことにいたします。

なお、この期間の授業につきましては、通常の授業を行いますので、誠にご面倒をおかけしますが、お子様に弁当をご持参させていただきたくお願い申し上げます。

今後、保健所の指導のもと、一日も早い原因究明とより安全な給食の再開にむけて努力してまいります。

保護者の皆様方には長期間にわたり何かとご迷惑をおかけいたしますが、ご協力賜りますようよろしくお願い申し上げます。

学校給食中止の継続期間

〇月〇日()から〇月〇日()まで

授業については平常どおり行いますので、弁当を持参させてください。

平成 年 月 日

保護者様

生駒市教育委員会

学校給食再開について（お知らせ）

〇〇の候、平素は、本市の教育行政の推進にご理解ご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

このたびは、学校給食で発生しました食中毒によりまして、多大なご心配とご迷惑をおかけいたしましたことを深くお詫び申し上げますとともに、弁当持参につきましても、ご協力とご理解をいただきまして厚くお礼申し上げます。さてこの間、学校給食センターでは、保健所からの改善指導にもとづき、その実行に全力をあげて取り組み、再発の心配はなく給食再開が可能であると判断いたしました。

つきましては、来る〇月〇日()から給食を再開させていただきますのでお知らせいたします。

本当に長い間、ご心配ご迷惑をおかけしましたことを重ねておわび申し上げますとともに、全力をあげてより安心できる給食に努めてまいりたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

なお、すでにお支払いいただきました〇月分の給食費につきましては、全額を〇月分に充てることとさせていただきます。〇月分の給食費につきましては、給食回数にもとづき〇月に集金させていただきたく存じますのでよろしくご了承のほどお願い申し上げます。

●給食再開日 〇月〇日()から

●給食費 〇〇〇〇円

【食中毒予防の対応】

9 食中毒予防のための対応

学校給食における衛生管理の徹底については、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の規定を遵守するとともに、以下のとおり対応する。

1 学校での予防対応

① 児童生徒の健康管理

朝の会などの際、出欠状況の把握や健康管理を行い、感染症・食中毒の早期発見に努める。

② 児童生徒への健康教育による指導

〈手洗いの励行〉

・トイレの後、給食の前、校庭で遊んだ後、清掃後などに正しい手洗いをするよう指導する。

〈給食時間の指導〉

・担任は「給食当番の健康チェック表」を記録し、下痢・発熱・嘔吐等の症状のある児童・生徒は給食当番をさせない。

・給食当番の清潔な服装、手洗いを徹底し、健康状態を確認すること。

・配膳台、食事をする机をきれいに拭く。

・食べ物や食器具を衛生的に取り扱う。

〈学校給食に係る施設設備の衛生管理の徹底〉

・コンテナ室、配膳台の衛生を保つ。

2 家庭での予防対応

① 家庭で実践する健康管理

・家族（子ども）の健康には、常に気を配る。

・台所は清潔にする。

・食品の保存に気をつける。（冷蔵を過信しない。）

・こまめに手を洗う。（石けんを使用する。）

・トイレのタオルは毎日取り替える。

・子どもの使うハンカチ、タオル等は清潔なものを持たせる。

② 家庭に下痢をしている人がいる場合の注意点

・医師の診断を受け、指示に従う。

・衣類は他の家族と一緒に洗濯しない。

・糞便、嘔吐物进行处理するときは使い捨て手袋を着用する。

- ・寝具は天日でよく干す。

3 学校給食センターでの予防対応

① 調理場職員及び調理従事者の健康管理の徹底

- ・健康観察
- ・手洗いの励行、身支度の衛生管理

② 学校給食衛生管理基準に則った作業の実施

- ・作業工程の検討
- ・調理済み食品の二次汚染防止
- ・下処理、加熱方法の確認等

③ 衛生管理記録簿の保存、問題点の検討

④ 保存食の採取、保管

⑤ 学校給食従事者のノロウイルスによる感染症への対応

ノロウイルスを原因とする感染症及び食中毒は感染しやすく、特にノロウイルス食中毒の発生原因として、調理従事者を介した発生が考えられることから、ノロウイルス食中毒予防においては、学校給食従事者の健康管理が重要である。

10 主な食中毒微生物の種類と特徴

	原因微生物名	原因食品	主な症状	潜伏時間	予防のポイント	
細菌性食中毒	感染性	腸炎ピブリオ	海の生鮮魚介類と、その加工品。 また、二次的に汚染された食品 (おもに塩分のあるもの)	下痢、腹痛、吐き気、嘔吐、発熱	8～24時間	○低温管理(漁獲から消費まで) ○二次汚染防止 ○加熱処理 ○魚介類の洗浄は真水で ○8～9月の夏期から秋口に多発
		サルモネラ	食肉およびその加工品、鶏卵、淡水魚。 また、二次的に汚染された食品	下痢、腹痛、発熱、頭痛、吐き気、嘔吐	5～72時間	○食肉類の生食はさける ○鶏肉、牛肉、豚肉の加熱処理は75℃、1分以上 ○卵は必ず冷蔵庫に保管。加熱調理は十分な温度で
		病原大腸菌	原因食品は多種にわたる。 未消毒の井戸水やレバー刺し等の生肉は要注意(特にO-157)	下痢、腹痛、発熱、吐き気、嘔吐、血便 (O157等は溶血性尿毒症で死亡する例も)	12時間～8日	○他の細菌性食中毒と同じ。食品(特に食肉等)は75℃、1分以上中心部まで加熱する ○定期的な水質検査の実施
		カンピロバクター	鶏肉(とりわさ等の半生肉)。二次的に汚染された食品、飲料水	発熱、下痢、腹痛	1～7日	○生肉と調理済みの肉類は別々に保存 ○十分な加熱 ○二次汚染の防止
		ウェルシュ菌	カレー、シチュー、肉や野菜の煮物、これらを使用した弁当、仕出し関連食品	下痢、腹痛	8～22時間	○煮物、食肉等の調理には十分熱を通すこと ○調理後は早めに食べる ○加熱食品は短時間で冷却した後低温保存 ○弁当、仕出し、集団給食施設は要注意
	毒素性	黄色ブドウ球菌	穀類の加工品、弁当、にぎりめし(おもに家庭で調製されたもの)、菓子類	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛	1～5時間	○手にキズや化膿巣のある者の調理取り扱い禁止(個人衛生の徹底) ○手指の洗浄消毒の励行
		セレウス菌	チャーハン、ピラフ、オムライス、スパゲティ	吐き気、嘔吐	1～5時間	○一度に大量の米飯やめん類を調理しない ○米飯やゆでたスパゲティを室温放置しない
		ボツリヌス菌	魚肉発酵食品(イズシやキリコミ等)、野菜・果物類のびん詰	めまい、頭痛、かすみ目、発語障害、嚥下障害、呼吸困難など	5～72時間	○新鮮な原材料を用いて洗浄を十分に ○低温保存と喫食前十分加熱
	ウイルス性	ノロウイルス	牡蠣類やハマグリ。 十分加熱調理されていない食べ物	下痢、嘔吐、腹痛、吐き気、発熱、頭痛	24～48時間	○手洗いの励行(個人衛生の徹底) ○食材の加熱 ○調理器具を介した二次汚染の予防 ○給水設備の衛生管理等

1 1 資料

学校給食日常点検票(学校用)

学校名

年 月 日～ 月 日

校 長	教 頭	給食主任	学校薬剤師

◎各項目の欄は該当事項を記入してください。(良い→○ 悪い→×)

項 目	内 容	月	火	水	木	金
コンテナの搬入時間	時 分	:	:	:	:	:
コンテナ搬入者	印 (サイン)					
コンテナ内状況	コンテナは正常に閉じられているか					
	食缶のフタがずれたり外れたりして中身がこぼれていないか					
学校内の保管等	清潔に維持されているか					
	給食調理品以外の置場になっていないか					
	衛生害虫等はいないか					
	給食関係者以外の立ち入りないか					
	シャッターは必要時以外は閉められているか					
	牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した					
給食当番	衛生的な服装をしているか					
	手洗い等は確実にされているか					
	※嘔吐など体調が不良の場合は、ご配慮願います					
点検者名	印 (サイン)					

月

検食記録票 (学校用)

◎各項目の欄は該当事項を記入してください

《良や無し→○、不良や有り→×(×の場合、詳細を備考欄にご記入ください)》

日	曜日	実施時間	検食者	加熱状態	味	色彩	異味	異臭	異物	量	備考
	月	:									
	火	:									
	水	:									
	木	:									
	金	:									
	月	:									
	火	:									
	水	:									
	木	:									
	金	:									
	月	:									
	火	:									
	水	:									
	木	:									
	金	:									
	月	:									
	火	:									
	水	:									
	木	:									
	金	:									
	月	:									
	火	:									
	水	:									
	木	:									
	金	:									

検 収 表 (学校用)								No.2
平成 年 月 日 () ~ 月 日 ()								

◎各項目の欄は該当事項を記入してください。

曜日	食品名	納品業者名	業者記入欄				学校記入欄			
			納品時間	納品温度	品質保持期限 賞味期限	記録者	品質・鮮度	包装状態	異物の混入	点検者
月	ごはん		時 分	/	/	良・不良()	良・不良()			
	牛乳		時 分	℃		良・不良()	良・不良()			
	直送品 ()		時 分	℃		良・不良()	良・不良()			
火	パン		時 分	/	/	良・不良()	良・不良()			
	牛乳		時 分	℃		良・不良()	良・不良()			
	直送品 ()		時 分	℃		良・不良()	良・不良()			
水	ごはん		時 分	/	/	良・不良()	良・不良()			
	牛乳		時 分	℃		良・不良()	良・不良()			
	直送品 ()		時 分	℃		良・不良()	良・不良()			
木	パン		時 分	/	/	良・不良()	良・不良()			
	牛乳		時 分	℃		良・不良()	良・不良()			
	直送品 ()		時 分	℃		良・不良()	良・不良()			
金	ごはん		時 分	/	/	良・不良()	良・不良()			
	牛乳		時 分	℃		良・不良()	良・不良()			
	直送品 ()		時 分	℃		良・不良()	良・不良()			