

7 安全・安心な給食実現のために

安全・安心な学校給食実施のため、学校給食法第9条に「学校給食衛生管理基準」が位置づけられています。学校給食関係者は、学校給食法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努めることが求められています。

(1) 現状と課題

異物混入や食中毒等の事故防止に万全を期するためには、学校給食に従事する者全員が、衛生管理や食中毒防止に関する基礎・基本を理解し、日常の業務を行うことが必要です。また、近年の食中毒は調理従事者が感染源となっているものが多く発生していることから、学校給食従事者の健康状態を把握し、適切に管理することが重要となっています。

しかしながら、現状では以下のような課題があります。

改善すべき課題

- ・調理業務を委託している場合、受託業者の従業員（調理員）が研修に参加していないケースがある。＜資料1参照＞
- ・学校給食従事者の健康状態が適切に記録されていない場合がある。＜資料2参照＞

＜資料1＞ 調理業務を委託している場合の、受託業者の従業員（調理員）の衛生管理研修等について(27年7月現在)

衛生管理等の研修は誰も参加させていない 10.5%
(2市町)

課題

研修会への参加を委託契約書、仕様書等で明記して一部の職員を参加させている 5.3%
(1市町)

課題

研修会（市町主催、外部研修を問わず）への参加を、委託契約書、仕様書等で明記して全員を参加させている 84.2%
(16市町)

対象：調理業務を委託している 19市町

<資料2> 調理従事者の個別の健康記録について

(27年度学校給食における衛生管理等における調査研究対象 11施設)

調理従事者の個別の健康記録は適切である。

はい 63.6%

いいえ 36.4%

課題

(2) 改善策

改善の方向性 1

学校給食に従事する全員が研修を受講できるようにすることで、食中毒や衛生管理等に関する意識をより一層高め、安全・安心な学校給食を実施する。

学校給食を管理する上での責任は教育委員会にあります。そこで、教育委員会は調理業務の直営・委託に関わらず、また、非常勤職員等も含め、研修の機会が確保できるようにします。

また、市町が主催する研修会に受託業者の一部の職員を参加させる場合においても、研修後、各調理場等で職員全員への伝達講習を実施するなど、全員が等しく衛生管理に関する知識を得られるようにします。

ア 県教育委員会が取り組むこと

- ・市町教育委員会から研修実施状況について報告を受けるとともに、その実施内容等についてまとめ、他の市町の研修実施に資するために情報提供する。
- ・栄養教諭等を対象とした研修を開催し、資質向上を図る。
- ・栄養教諭等の研修会後には、各調理場等で、調理員や物資納入業者に向け、伝達講習を実施するよう働きかける。

県教育委員会が主催する衛生管理に関する内容を含む研修

研修会名	対象	研修会名	対象
新規採用学校栄養職員研修	学校栄養職員 (1年目)	学校栄養職員5年経験者研修	学校栄養職員 (6年目)

新規任用栄養教諭研修	栄養教諭 (1年目)	学校栄養職員 10年経験者研修	学校栄養職員 (11年目)
学校健康教育指導者講習会	給食担当 食育担当	栄養教諭・学校栄養職員講習会	栄養教諭 学校栄養職員
県立学校給食衛生管理研修会	栄養教諭 学校栄養職員 調理員	学校給食の衛生管理等に関する調査研究	学校栄養職員

イ 市町教育委員会が取り組むこと

- ・ 学校給食従事者に対する研修については、市衛生管理委員会等と連携するなど、調理場における衛生管理の在り方について、より実践的な内容となるよう工夫して研修を行う。
- ・ 調理等の業務を委託する場合においても、調理員の研修について委託契約書や仕様書等に明記する等して、受講の機会を担保する。
- ・ 学校給食従事者に対する研修内容には、市アレルギー対応委員会等と連携し、食物アレルギー対応についての内容を含めるなど、学校給食における食物アレルギー事故予防を推進する。

研修実施に当たっての配慮事項

- 学校給食衛生管理基準の「学校給食調理員の標準的研修プログラム」を参考に、衛生管理の基礎的知識や日常業務に直結した実践的な研修を実施する。
- 委託業者や納入事業者、配送従事者等に対しても、衛生に関する指導や情報提供等を行う。
- 研修は年に複数回開催するなど、非常勤職員も含め全員が受講できるよう配慮する。また、年度当初や食中毒の発生しやすい時期等を選び効果的な開催を工夫する。
- 栄養教諭・学校栄養職員等が参加した研修会の内容等について、調理従事者等への伝達の機会を設ける。
- 衛生管理に関する通知やリーフレット等は回覧、配布し、全ての調理員に周知する。

改善の方向性 2

学校給食従事者の健康状態を適切に確認・記録し、病原微生物等による食中毒を確実に予防できるようにする。

ア 調理従事者の健康管理

調理従事者の毎日の健康状態観察は非常に重要である。特にノロウイルスによる感染性胃腸炎症状は、多くの人では1～2日間で回復するため、金曜日の夕刻から日曜日に発症した人は、月曜日には胃腸炎症状が見られないことがある。

また、同居する家族から感染することもあるため、本人や家族の健康状態の観察は、業務の休日（土日祝日等）であっても必ず行い、記録することが必要となる。

なお、健康状態に異常がある場合は、衛生管理責任者等に速やかに申し出ることを確認し、確実に実行できるようにする。その際、感染性胃腸炎の疑いがある場合は、出勤前に連絡をとり合い適切に対応する。

家族をも含めた毎日の健康状態観察

- 健康状態については、次の事項を業務の休日についても確認し、個人別に記録すること。
 - ・下痢をしていないか。
 - ・発熱、腹痛、嘔吐はないか。
 - ・本人や家族に感染症又はその疑いはないか。
 - ・感染症又はその疑いがある場合は医療機関で受診しているか。
 - ・手指・顔面に化膿性疾患がないか。
- 調理場内に食中毒の原因となる細菌やウイルスを持ち込まないためには、以下の対応が必要である。
 - ・調理従事者本人に下痢、おう吐、発熱等の症状がある場合は、速やかに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無の確認を受けて医師の指示に従わせる。
 - ・同居する家族に同様な症状がある場合は、家族が感染性疾患でないと確認できるまで、直接食品に触れる調理作業に従事することを控えさせる。
 - ・ノロウイルスを原因とする感染性疾患と診断された調理従事者は、高感度検便結果で陰性と確認されるまで、直接食品に触れる調理作業に従事させない。

イ 検便検査の実施

検便検査は、長期休業中も含め毎月2回以上、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実施する。

食品の配送及び配膳に携わる者についても、食品や食器具等を汚染する可能性がある作業に従事する場合は、学校給食従事者と同様に検便検査を行う。

学校給食従事者及び家族が赤痢、コレラ等の常在国に旅行した場合や、地域の感染症の流行状況等に応じ、それらの病原菌の検査を積極的に行うことが重要である。

地域でノロウイルスによる感染性胃腸炎等の流行が見られるとき等、必要に応じ10月から3月までノロウイルスの検便検査を含めるようにする。

ウ 検便検査で陽性の結果が出た場合

検便検査で保菌者が発生した場合は、ただちに医療機関に受診させてその指示に従い万全の処置をとる。

県教育委員会へは、その概要をまず電話にて連絡し、後日「学校給食衛生管理基準」の第6票「定期検便結果処置票」により報告する。

ノロウイルス陽性が確認されたら

- 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、高感度の検便検査結果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。
- 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、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染の機会があった可能性がある調理従事者については、二次感染している可能性があり、不顕性感染者も多いことから、速やかに高感度の検便を実施し、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手段を講じる。
- 感染拡大防止策として、手洗いの励行、調理室内や調理員専用トイレ、食器、調理器具の消毒徹底などの措置をとる。

エ 健康診断の実施

健康診断は、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回行い、これを含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。