

# 学校における衛生管理について



平成29年7月24日（月）

平成29年度学校給食衛生管理・食育研修会

高知県教育委員会事務局 保健体育課

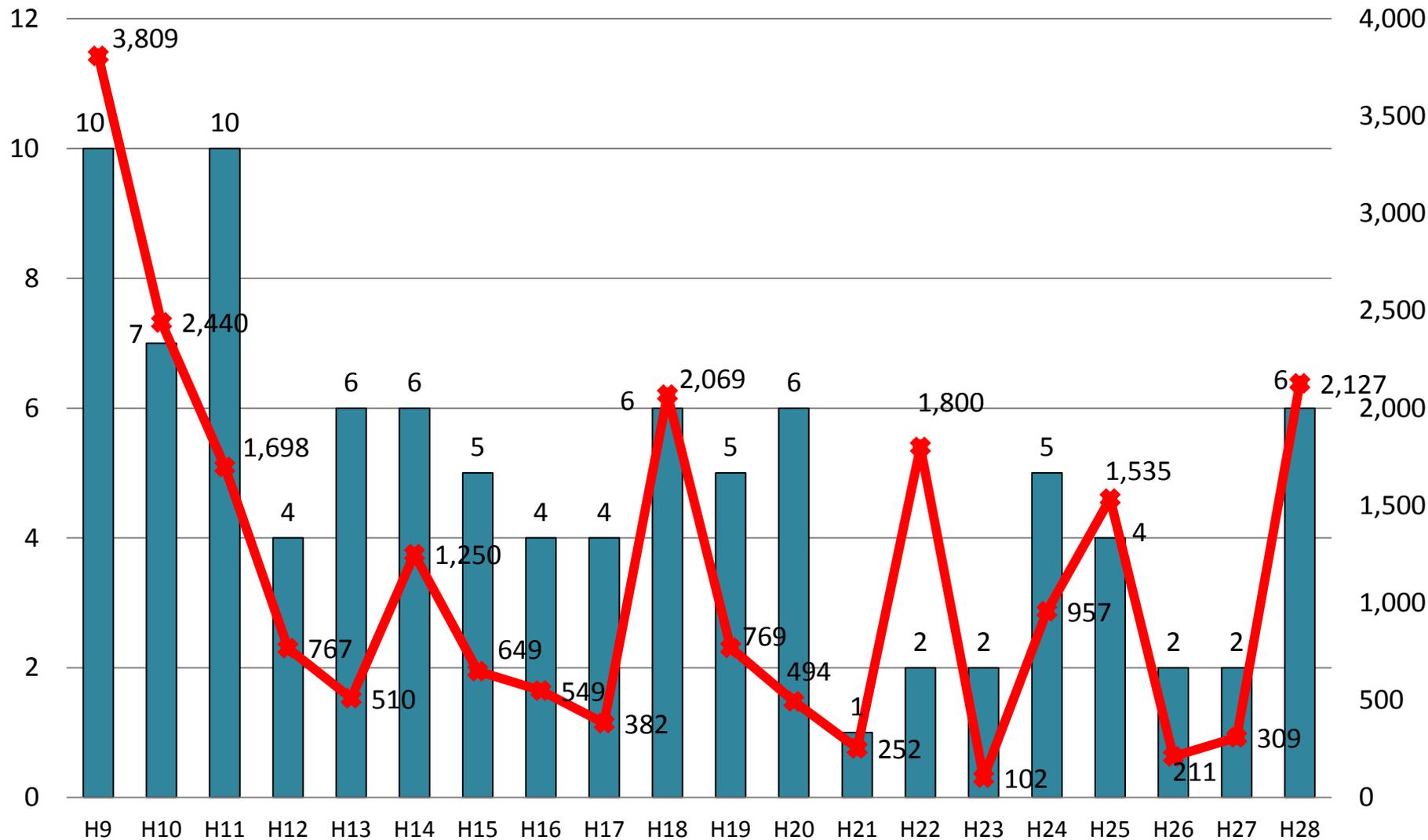
指導主事 大原 佐知

# 内 容

1. 学校給食における食中毒発生状況
2. 大量調理施設衛生管理マニュアルの一部改正について
3. 衛生管理について
4. 食物アレルギー対応について
5. その他

# 学校給食における食中毒発生状況

■ 発生件数  
◆ 有症者数等



# 学校給食における食中毒発生状況

## 平成28年度学校給食における食中毒発生報告状況

### 【調理場での発生】

番号	都道府県	設置者	原因菌等	発生日	有症者等	発生原因	備考
1	福井県	若狭町	ノロウイルス	H28.5.21	134名	不明	教職員11名
2	千葉県	市川市	ノロウイルス	H28.12.14	179名	マロニーサラダ	教職員12名
3	和歌山県	御坊市	ノロウイルス	H29.1.26	678名	磯和え	教職員85名

### 【調理場以外(委託事業所等)での発生】

番号	都道府県	設置者	原因菌等	発生日	有症者等	発生原因	備考
1	東京都	立川市	ノロウイルス	H29.2.16	1,033名	きざみのり	教職員21名 不明30名
2	東京都	小平市	ノロウイルス	H29.2.22	26名	きざみのり	
3	東京都	小平市	ノロウイルス	H29.2.24	77名	きざみのり	教職員4名

# 学校における食中毒等発生時の連絡体制

- ・「高知県の学校給食」連絡体制及び状況報告書(★1)
- ・疑いが生じた時点から正確な記録を取る。
- ・疑いが生じたら、連絡体制を起動させるとともに一報を入れる。
- ・緊急時に備え、休日の連絡体制を整備する。  
感染症等の発生時における時間外(土日祝日等)の  
緊急連絡の体制について(★2)

(★)高知県教育委員会保健体育課ホームページ

(★1)食育・学校給食

(★2)学校保健

# 大量調理施設衛生管理マニュアルの一部改正

平成29年6月16日改正

## Ⅱ 重要管理事項

### 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

(3)加熱せずに喫食する食品(牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物屋摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

(6)野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に、高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合(表皮を除去する場合を除く。)には、殺菌を行うこと。

# 大量調理施設衛生管理マニュアルの一部改正

平成29年6月16日改正

## Ⅱ 重要管理事項

### 5. その他

#### (4) 調理従事者等の衛生管理

- ② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者をその結果を記録すること。
- ③ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌群の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。
- ④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、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るなど適切な措置をとることが望ましいこと。

# 大量調理施設衛生管理マニュアルの一部改正

平成29年6月16日改正

## Ⅲ 衛生管理者体制

### 1. 衛生管理体制の確立

- (7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の**確認**を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (9) 責任者は、調理従事者等の定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。

# 大量調理施設衛生管理マニュアルの一部改正

平成29年6月16日改正

## Ⅲ 衛生管理者体制

### 1. 衛生管理体制の確立

(10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、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措置をとることが望ましいこと。

(13) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。

# 給水栓の衛生管理



〈良い例：給水栓を肘で操作〉

シンクの給水栓は、手指からの二次汚染を防ぐために、肘などで操作できる長さのレバー式などの構造にする。  
また、調理作業の区分毎に正しい方法で手洗いを行います。

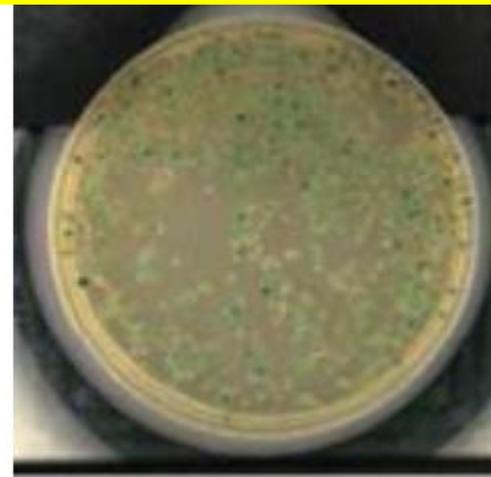
給水栓からの検出率が他の箇所比べて高い傾向にある。  
直接食品に触れた手で操作することにより細菌が付着したことが原因と考えられる。



〈悪い例：手回し式の給水栓〉



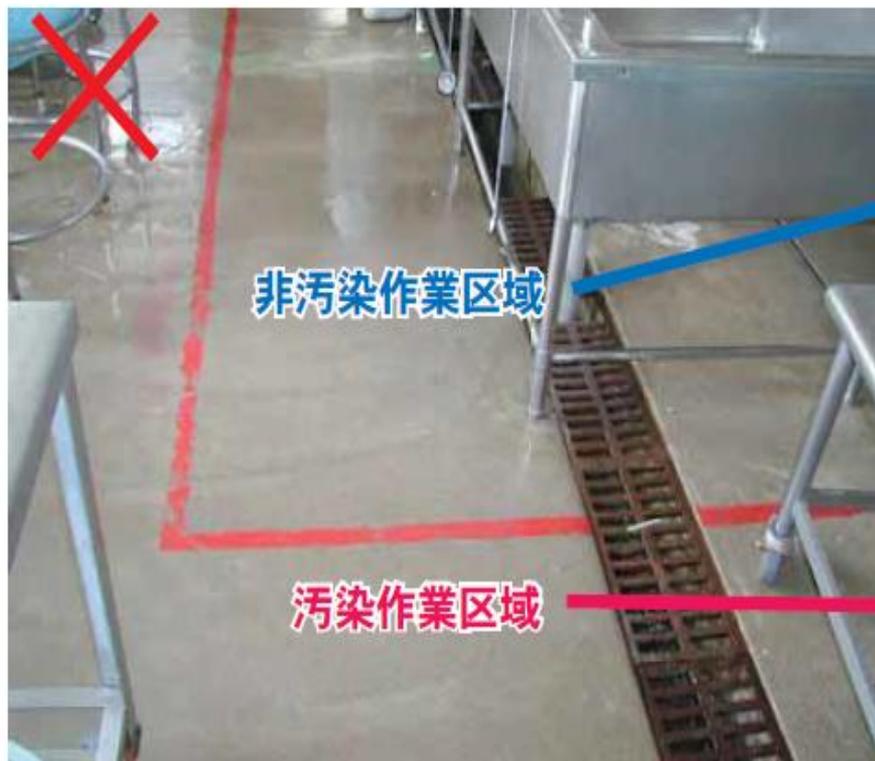
一般生菌数  $10^4$ 個/100cm<sup>2</sup>



大腸菌群  $10^3$ 個/100cm<sup>2</sup>

# 作業区分の明確化

〈線のみで汚染作業区域と非汚染作業区域を区分したウエットシステム調理場の床の汚染状況〉



一般生菌数



$> 10^7$ 個/100cm<sup>2</sup>

大腸菌群



$10^5$ 個/100cm<sup>2</sup>



$> 10^7$ 個/100cm<sup>2</sup>



$10^4$ 個/100cm<sup>2</sup>

下処理の野菜の洗浄水が床に落ちて広がり、汚染作業区域と非汚染作業区域の床から、ともに多数の細菌が検出されています。

① 下処理室と調理室の境にパンラックを設置

問題点

✗ 下処理室と調理室を人や台車が行き来していた。



改善

改善点

改善費用

中

○ 下処理室と調理室の境にパンラックを設置して、人や台車が行き来できないようにした。



② 下処理室と調理室の境にパンラックを設置

改善費用

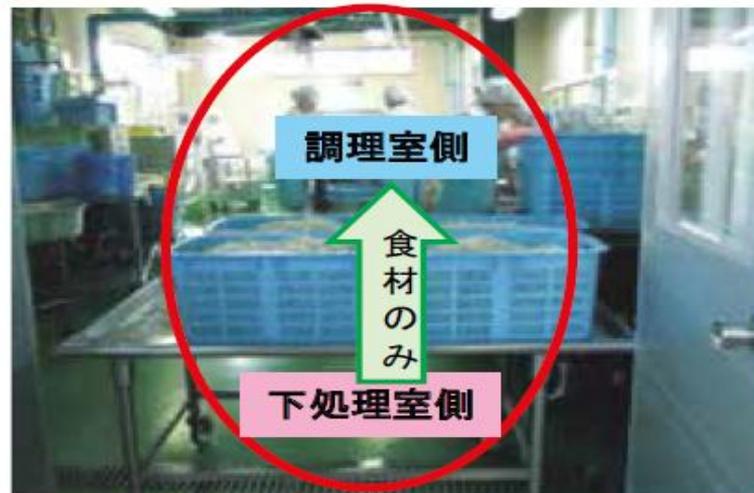
中



③ 下処理室と調理室の境に作業台を設置

改善費用

中



# 食品の移動



汚染区域、非汚染区域は線引きで区分しているが、台車、人の行き来が多いので、汚染作業、非汚染作業が交差している。

移動台・人の行き来を止め、物だけを移動させるようにした。



床は破損箇所がないよう管理  
すること。



エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。

調理作業時には、ふきんは使用しないこと。



保存の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

食品の保管室は、専用であること。



全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。



調理室には、調理作業  
に不必要な物品等を置  
かないこと。



# 再度確認！

- 適切な業務内容と作業分担（指示）
- 作業区分の明確化（下処理作業、調理作業）
- 作業の目的を理解（洗浄、加熱等）
- 作業の効率化（使用する器具・機器の把握）
- 作業工程表、作業動線図の活用
  - 掛け持ち作業をしない
  - 汚染を防ぐ

# 再度確認！

- 学校給食衛生管理基準に基づいた対応
- 汚染区域と非汚染区域の明確化
- 食品の衛生的な取扱い  
（洗浄、加熱、作業動線等）
- 望ましい手洗い
- 使い捨て手袋の使い方
- 調理後の食品の扱い方  
（温度管理等）

学校給食における  
**食物アレルギー**  
**対応指針**

- 1 食物アレルギー対応委員会
- 2 対応申請の締切から対応開始まで
- 3 献立の作成と検討
- 4 給食提供 体制づくり・調理作業
- 5 教室での対応

平成27年3月



文部科学省

## 学校給食における 食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場<sup>※1</sup>の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等<sup>※2</sup>は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

## 作業工程表作成のポイント

- ・必ず事前に作成する。
- ・調理員と綿密な打合せを行い共通理解を図る。
- ・普通食の作業工程表の中に対応食の作業工程についても明記する。
- ・いつ、どこで、誰が、何に気をつけて(混入・誤配等)作業するか明記する。
- ・途中で取り分ける料理についても明記する。

## 作業動線図作成のポイント

- ・必ず事前に作成する。
- ・普通食の作業動線図の中に対応食の作業動線についても明記する。
- ・対応食の食材は、普通食の動線と分けてわかるように明記する。
- ・対応食を調理する場所を明記する。
- ・混入が心配される場所について明記し、注意を促す。

# 食物アレルギー対応作業工程表 (例) 【牛乳除去】

平成 年 月 日 ( )

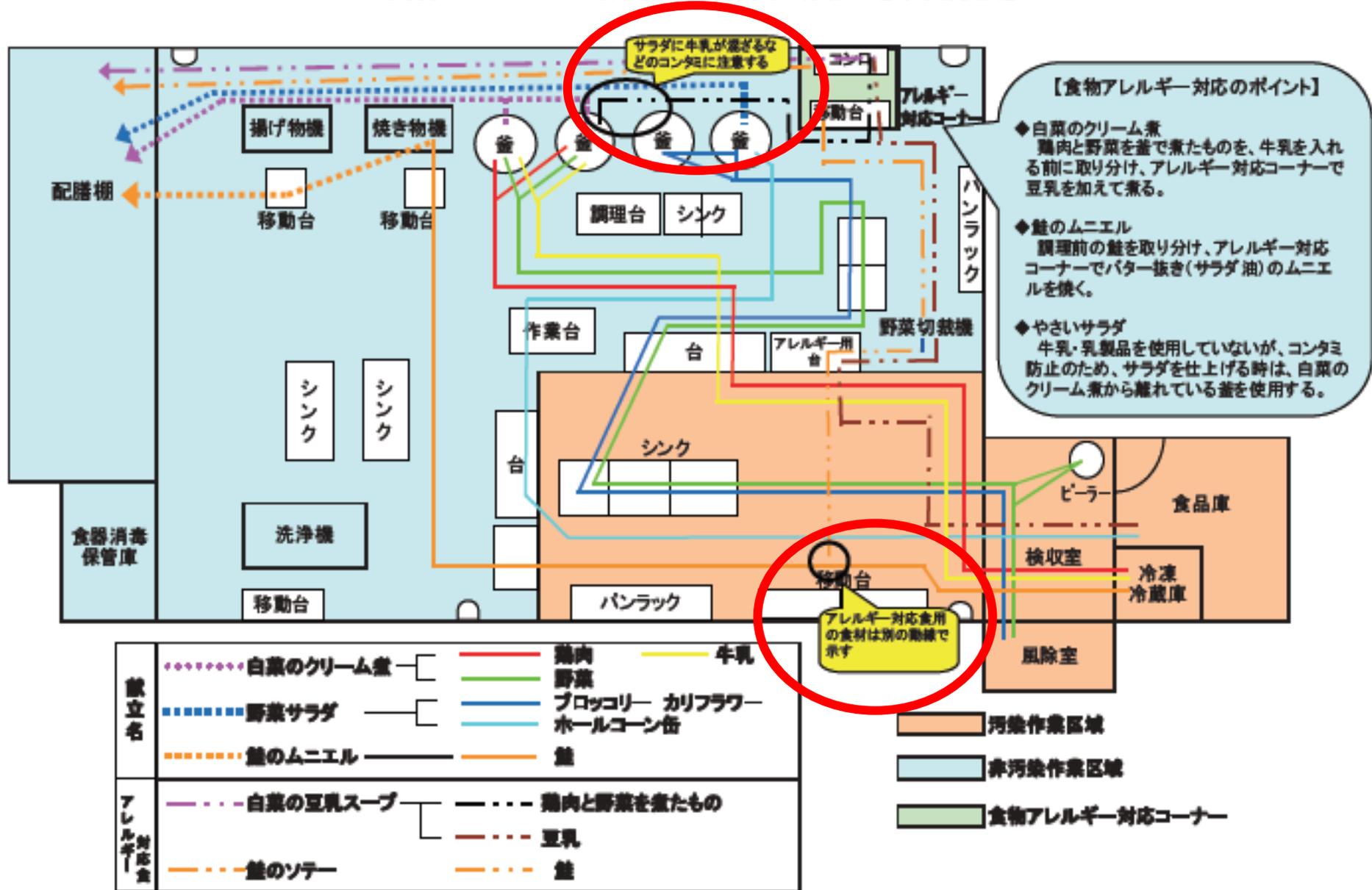
汚染作業

非汚染作業

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	
白菜のクリーム煮	A	検収	ルウ作り(牛乳)				鶏肉炒める・煮込み・調味		配食・配送	清掃作業	
	B	(下処理)	白菜、人参、玉ねぎ、じゃがいも切り	エプロン交換 手洗い 靴履き替え		エプロン 手袋	鶏肉入れ → 煮込み・調味	温度確認	手袋		配食・配送
野菜サラダ	C	白菜、人参、玉ねぎ じゃがいも ブロッコリー カリフラワー	ブロッコリー切り カリフラワー切り		手洗い		エプロン 手袋	手洗い	エプロン 手袋	手袋	
	D	その他 アレルギー用クリーム煮 アレルギー用ムニエル	コーン缶切り ドレッシング開封	アレルギー対応食 〇年〇組 〇〇〇〇 クリーム煮(牛乳除去・豆乳代替) ムニエル(バター除去・サラダ油代替)	食器用意	手洗い	【クリーム煮】 煮込み・調味(豆乳) 【ムニエル】 焼き(サラダ油)	手洗い	手洗い	手袋	手袋
ムニエル	E	鮭下味	バターを溶かす	鉄板準備		エプロン 手袋	中心温度				
	F	牛乳数え	小麦粉をまぶす								

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

# 食物アレルギー対応作業動線図 (例) 【牛乳除去】



## ＜ポイント＞

- ・牛乳は除去する食品なので、アレルギー対応食に混ざらないよう、注意を促すため黄色の動線で示した。
- ・鶏肉、鮭は汚染度の高い食品なので赤色の動線で示した。
- ・野菜サラダは、汚染されたくない献立であることと、コンタミに注意するよう青色の動線で示した。

## 調理済みの食品管理

### アレルギー原因食物の混入の防止

- ・材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックする。
- ・対応食の個人容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱容器を使用することが望まれる。また、トレイの色を変えて用意するなど誤配、誤食のないようにする。
- ・学校名・学年・組・児童生徒名・献立名と除去等の内容を記載したカード等をつけて誤配を防ぐ工夫をする。

### 配送、配膳

#### 〈単独調理場方式〉

- ・配膳は複数の人でダブルチェックする。

#### 〈共同調理場方式〉

- ・わかりやすい表示を心がけ、配送先を間違えない工夫をする。
- ・コンテナに入れる際は、複数の調理員等でダブルチェックする。
- ・受配校との連携を密にして、受け取りの確認を誰がするか等を事前に決めておく。



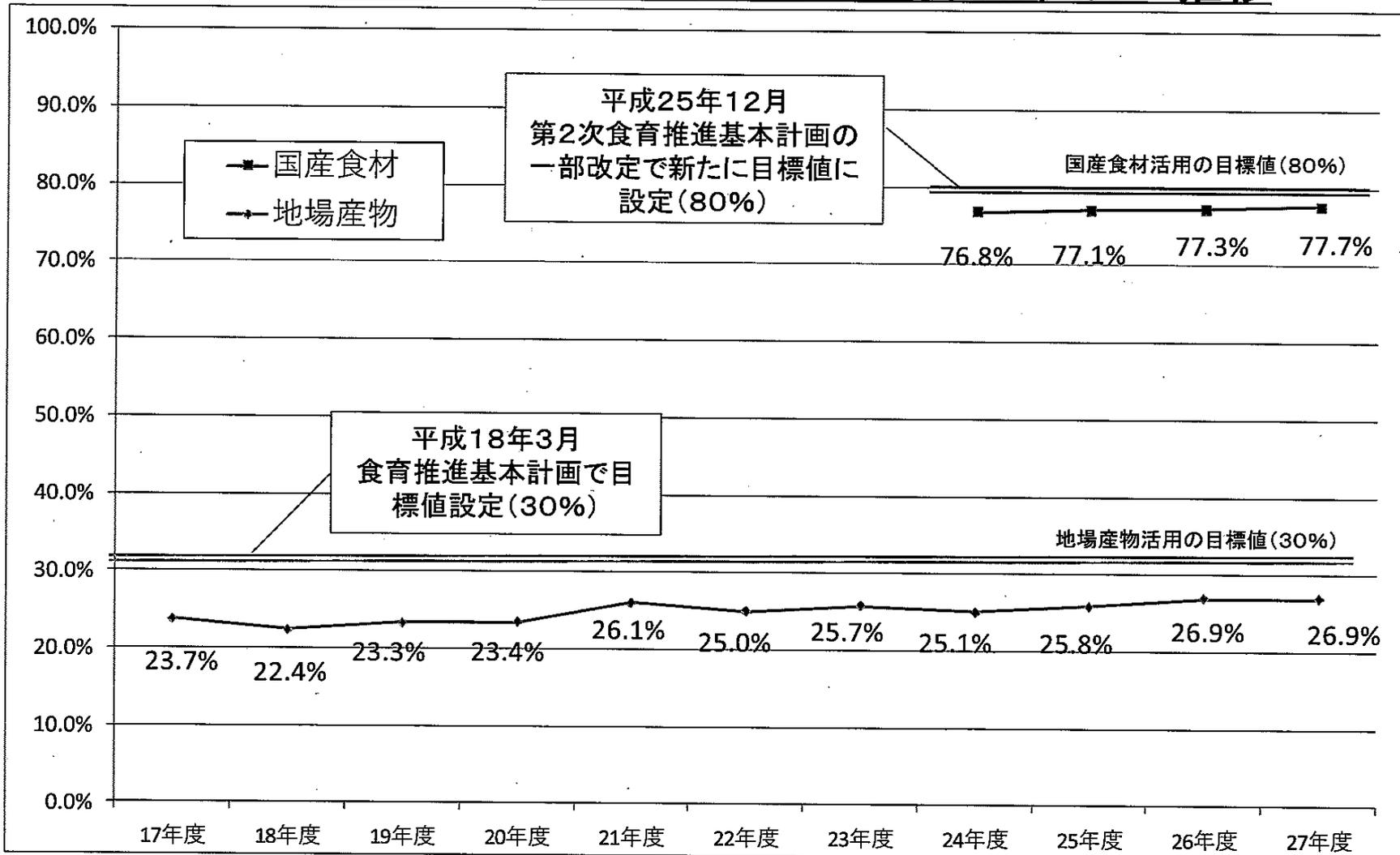
# 学校が取るべき対応

1. 食物アレルギー対応に関する基本方針策定
2. 組織で対応し、学校全体で取り組む
3. 教職員の役割  
(校長、保健主事、教職員、学級担任、養護教諭、栄養教諭、調理員等)
4. 対応環境やマニュアルの整備
5. 緊急時対応体制の整備と確保
6. 教職員への啓発と役割分担
7. 保護者・学校間の連携
8. 研修会の実施
9. すべての事故及びヒヤリハット事例の報告

# 調理場が取るべき対応

1. 給食対応のための環境整備
2. 調理員の啓発のための研修と自覚喚起
3. 学校との連携

# 学校給食における地場産物・国産食材活用状況の推移



※平成23年度は、東日本大震災の影響から事務的負担を考慮し、岩手県、宮城県及び福島県を本調査対象より除いている。

(出典)学校給食栄養報告

## 学校現場における業務の適正化に向けて（抄）

平成 28 年 6 月 13 日

次世代の学校指導体制にふさわしい教職員の  
在り方と業務改善のためのタスクフォース報告

### （2）学校給食費などの学校徴収金会計業務の負担から教員を解放する

- 学校給食費等の学校徴収金は、多くの学校において、その徴収・管理業務を教員が担っている状況がある。とりわけ、未納者が多い学校では、未納金の徴収について、教員に大きな負担が生じている状況である。文部科学省の調査<sup>16</sup>においても、給食費の集金や支払、未納者への対応等への負担感が高いことが明らかとなっている。
- 一方、学校給食費を公会計化し、徴収・管理等の業務を教育委員会や首長部局に移行した自治体においては、教員の時間的かつ精神的な負担が大きく減少<sup>17</sup>しているほか、一般会計に組み入れられることにより、会計業務の透明性が図られるとともに、年間を通じて安定した食材調達等が可能となったなどの効果が報告されている。
- こうした状況等を踏まえ、学校現場の負担軽減等の観点から、教員の業務としてではなく、学校を設置する地方自治体が自らの業務として学校給食費の徴収・管理の責任を負っていくことが望ましい。このため、地方自治体の会計ルールの整備や徴収員の配置の促進、徴収・管理システムの整備など、学校を設置する地方自治体等が学校給食費の徴収・管理業務を行うために必要な環境整備を推進する必要がある。
- また、学用品費や修学旅行費等の学校徴収金の徴収・管理業務についても、課題を整理した上で、学校給食費と同様に必要な環境整備を推進する必要がある。
- このほか、教員と事務職員の役割分担を図った上で、教育委員会の下に学校事務の共同実施組織を設け、事務職員の連携・協働により、事務処理を効率的に執行し、事務処理の質の向上を図る取組が広がっている。学校事務体制を強化するとともに、学校給食費を含む学校徴収金の徴収・管理業務の一体的な実施等の業務改善を図るためにも、学校事務の共同実施を推進していくことが重要である<sup>18</sup>。

## <具体的な改善方策>

### 【国】

- ◆学校現場における学校給食費の会計業務に係る負担を軽減するため、以下の取組を推進する。
  - ・地方自治体等による学校給食費会計業務の実証研究の実施
  - ・会計業務の実態調査・分析
  - ・学校給食費の会計業務に係る先進事例の収集・発信
  - ・学校給食費の会計業務に係るガイドラインの検討
- ◆学校給食費以外の学校徴収金の徴収・管理業務についても、実証研究等を行い、課題を整理した上で、学校給食費と同様、必要な支援を行う。
- ◆学校事務の共同実施を行うための組織を法律上明確化するほか、共同実施の優良事例の収集や周知を行うなど、学校における事務機能の強化を促進する。

### 【教育委員会】

- ◆学校給食費の徴収・管理業務について、教員の業務としてではなく、学校を設置する地方自治体の業務として、首長部局と連携して、地方自治体の会計ルールの整備や徴収員の配置、徴収・管理システムの整備など、地方自治体が学校給食費の徴収・管理業務を行うために必要な環境整備を推進する。
- ◆教育委員会は、事務の共同実施を進めるために、規則等の見直しなど必要な支援を行う。

<sup>16</sup> 平成26年度教職員の業務実態調査。副校長・教頭が主として従事する業務のうち、「給食費の集金、支払、未納者への対応」や「学校徴収金に関する業務（未納者への対応）」に対する負担感はいずれも6割を超えている。

<sup>17</sup> ある自治体では、1ヶ月当たり約3～4日分の業務が減少し、未納金対応がなくなり、時間的・精神的負担が減少し、児童生徒の指導に重点化できるようになったとの報告がなされている。

<sup>18</sup> 市町村における事務の共同実施の実施率は、域内の一部の地域で実施しているものも含めると、約5割の実施率となっている（平成24年度文部科学省委託事業「学校運営の改善の在り方に関する取組（報告書）」（全国公立小中学校事務職員研究会））。

<sup>19</sup> 「次世代の学校・地域」創生プランに基づき、学校事務の共同実施を行うための組織を法律上明確化（平成28年度を目途に地方教育行政の組織及び運営に関する法律の改正案を提出）。また、国は、学校事務の共同実施を通じた事務機能の強化のための事務職員加配と実施している。

# 学校給食費会計業務の負担軽減

## 現状

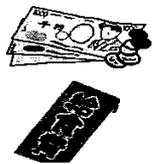
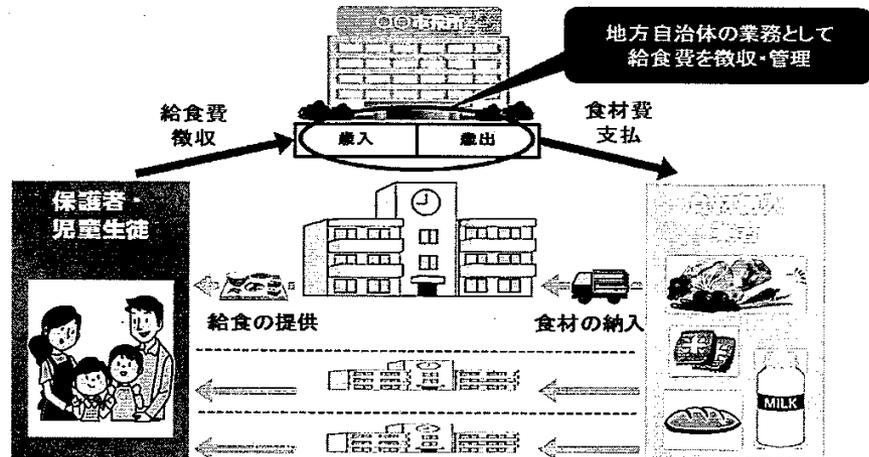
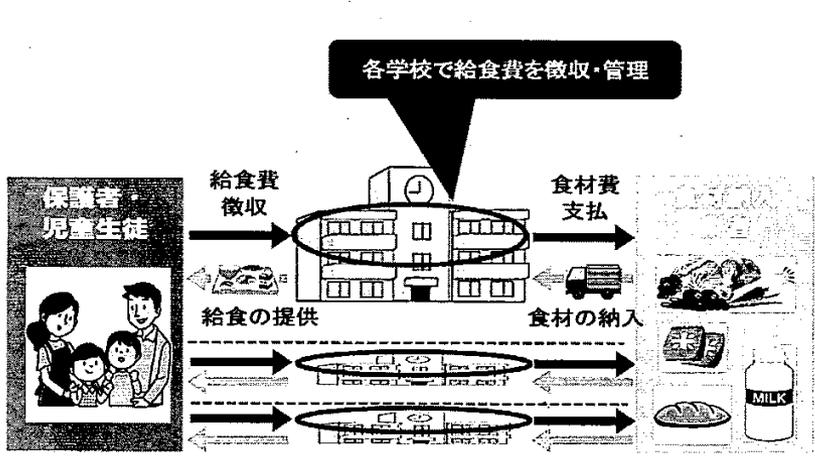
学校給食費の会計業務は、多くの学校において教員が担っているが、その集金や支払い、未納者への対応等への負担感が高いことが明らかになっている。教員が担うべき業務に専念し、子供たちと向き合える環境を整備するためにも、学校を設置する地方自治体が自らの業務として学校給食費の徴収・管理の責任を負っていくことが望ましい。

## 改善方策

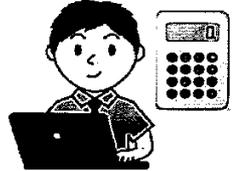
- 学校給食費の徴収・管理業務を教育委員会や首長部局に移行するなどにより、学校における会計業務の負担解消を目指し、以下の取組を実施する。
- ・学校給食費会計業務の実態調査・分析（H28'）
  - ・地方自治体等による学校給食費会計業務の実証研究の実施（モデル事業「社会的課題に対応するための学校給食の活用」において実施 H29'～）
  - ・学校給食費会計業務に係るガイドラインの検討（H30'）

### ◆学校単位の徴収管理（教員による徴収管理）

### ◆自治体で一元的に徴収管理（担当部署による徴収管理）



- 徴収・督促などの事務負担
- 多額の金銭を扱う的負担
- 未納による食材購入への影響



- ✓ 教員の事務負担軽減
- ✓ 監査機能の充実、不正経理の防止
- ✓ 安定的な食材購入