

# 学校給食における危機管理マニュアル

(異物混入・食中毒対応マニュアル)

令和8年4月改訂

三芳町立学校給食センター

## はじめに

子どもたちにとっての学校給食は、身体の成長を促すばかりではなく、その温かさからホッとする時間の提供や、心の成長そして食育にまで通じる様々な要素を持っています。

また、毎日の献立は、子どもたちが学校に通学する励みになっている側面もあります。この学校給食の提供には、食材の仕入・下処理・調理・配送・配膳を通して、安全・安心の徹底が求められ、学校給食に携わるすべての職員の細部にわたる点検及び協力連携が必要になります。また、ヒューマンエラーを限りなくゼロに近づけるとともに、それぞれの過程で発生した事故に的確かつ迅速に対応する事が欠かせません。

そこで、幅広い学校給食業務の中で、異物混入と食中毒対応を重点的に捉え、「学校給食における危機管理マニュアル」を、ここに策定いたします。

# 目次

## 異物混入の防止対策

- 1 給食センターにおける安全な食材の確保
- 2 給食センターにおける調理過程での遵守事項
- 3 給食センターから各学校への配送過程における点検及び学校での対応
- 4 給食センターの厨房機器等点検・衛生対策

## 異物混入への対応

- 1 異物混入の発見
- 2 異物の種類による対応の分類
- 3 被害児童生徒の保護者への説明と謝罪
- 4 異物混入等状況報告書

## 感染性胃腸炎（ノロウイルス等）への対応

- 1 基本的初動対応
- 2 学校給食従事者本人が定期検査で陽性、または、腹痛、下痢、嘔吐などの症状があり、医師から感染性胃腸炎（疑いを含む）と診断された場合の対応
- 3 学校給食従事者本人に自覚症状はないが、同居者等が腹痛、下痢、嘔吐などの症状があり、医師から感染性胃腸炎（疑いを含む）と診断された場合の対応
- 4 受配校の給食配膳員本人が定期検査で陽性、または、腹痛、下痢、嘔吐などの症状があり、医師から感染性胃腸炎（疑いを含む）と診断された場合の対応
- 5 受配校の給食配膳員の同居者等が腹痛、下痢、嘔吐などの症状があり、医師から感染性胃腸炎（疑いを含む）と診断された場合の対応
- 6 感染性胃腸炎（ノロウイルス等）発生時における各施設の衛生管理

## 食中毒への対応

- 1 食中毒の的確な把握
- 2 校内体制の確立
- 3 関係機関への連絡体制
- 4 保護者への事情説明（関係する児童生徒の保護者）
- 5 当該校及び全小中学校の児童生徒並びに保護者への事情及び経過説明
- 6 事故の処置
- 7 報道機関への対応

## 【異物混入の防止対策】

学校給食における異物混入の未然防止に向けて、それぞれの作業工程において、給食センターや学校が点検すべき項目を遵守すること。

### 1 給食センターにおける安全な食材の確保

#### (1) 食品の検収時における安全性の点検

- ① 食材については、缶詰・調味料等、常温で保存可能なものを除いて、1回で使い切る量を納品させる。
- ② 検収は、栄養士が必ず立ち合い、品名、数量、納品時刻、納入業者名、消費期限または賞味期限のほか、特に品質、鮮度、袋の汚れや破れ、その他包装容器等の状況、異物の混入や異臭の有無等について点検し記録する。
- ③ 検収時に虫等が混入しないように細心の注意を払い、異物を発見した場合は、食品の納入業者と速やかに代替食品について協議する。

#### (2) 食材発注時における安全確保の徹底

#### (3) 納入業者や製造業者に対する指導の強化

### 2 給食センターにおける調理過程での遵守事項

#### (1) 調理場の点検

- ① 調理場への、関係者以外の立ち入り禁止。
- ② 床、扉、窓等に汚染や破損がないか確認。
- ③ 調理場における調理機器・器具・用具の点検。
  - ・調理開始前に機器等の点検や異物の有無の確認を行い、破損等による給食への混入の未然防止に努めること。網杓子等のチェック、修繕及び更新。
- ④ 機器等は正しい使用法により使用し、禁忌行為は行わない。
- ⑤ 調理場での窓の開放原則禁止（全閉）。
- ⑥ 常に整理整頓、清掃の実施。
- ⑦ 点検簿の各項目の確認、チェック。
- ⑧ 最終退勤者による機械警備及び施錠。

#### (2) 職員の遵守事項

- ① 調理場に入る前の日常の被服等点検の徹底
  - ・貸与されている白衣・ズボン・帽子・靴の着用、きちんとした身なりの確認。マスクは鼻と口をしっかりと覆い、帽子は毛髪をしっかりと覆う。
  - ・時計、指輪等は外す。ただし、眼鏡を必要とする職員は着用可とする。ポケットには何も入れない。
  - ・埃などの調理場への混入防止に努める。

## ② 作業における遵守事項

- ・ 出入り扉の開閉は速やかに行い、開放は禁止。
- ・ ビニール袋を開封する際には、切れ端が混入しないよう注意し、シールなどにも細心の注意を払うこと。なお、切れ端は決められた場所に捨てる。
- ・ 段ボール箱を開封する際は、留め金や切れ端が飛ばないように注意する。
- ・ 各調理段階で細心の注意を払って、異物の発見に努める。
- ・ 児童生徒の喫食開始時刻の30分前までに給食センター所長または副所長による検食を行い、異物混入や異味・異臭の有無等を確認し記録する。

## 3 給食センターから各学校への配送過程における点検及び学校での対応

- (1) 給食センターから各学校の給食搬入口までの、配送業者に対する安全・衛生管理の徹底について指導する。
- (2) 出来上がった給食は、コンテナに入れて、各学校の給食搬入口へ配送し、各学校の配膳員が受け取る。
- (3) 各学校内での人為的な異物混入を避けるために、コンテナの保管やクラスワゴンの移動時間等について、各学校の状況に合わせて慎重に実施する。
- (4) 児童生徒の喫食開始時刻の30分前までに、学校長または教頭等責任者による検食を行い、異物混入や異味・異臭の有無等を確認し記録する。

### (5) 学級での衛生管理

#### ① 日常の管理、指導

- ・ 給食当番は、給食衣、帽子等を着用し配膳の過程で異物が混入しないように注意する。
- ・ 学級担任等は、教室内での異物混入を防止するため、画鋲やホチキスの針などの散乱や、虫が混入しないよう室内管理に注意を払うこと。また、児童生徒に対し異物が混入した場合の危険性や対応について指導する。

#### ② 配膳時の注意

- ・ 学級担任等の管理及び指導のもと、異物が混入しないよう十分注意し配膳を行う。
- ・ 食缶の開閉は、学級担任等または、複数の給食当番で行い、異物の混入、異臭等の有無を確認する。

## 4 給食センターの厨房機器点検・衛生対策

### (1) 厨房機器点検

厨房機器メーカーによる全体点検を年1回、調理担当者による点検を毎日実施し、不具合等が見つかった機器については状況により使用を中止し迅速に修

繕を行う。

## (2) 殺菌消毒・衛生害虫防鼠対策

調理場殺菌消毒施工を年3回、衛生害虫防鼠対策施工を年12回、食品に影響しない薬剤等を使用し調理場ほか排水溝を含む建物全体に噴霧する。また、業務責任者による点検を毎日行い、状況によっては専門業者と協議の上、臨時の消毒等を行う。

## (3) 調理場高所壁面・ガラス・ガラリ（換気口）清掃

年に1～3回、高所タワーを使用し埃等の除去清掃を行う。

# 【異物混入への対応】

## 1 異物混入の発見（異物の種類により対応を判断すること）

### (1) 虫・毛髪等混入の場合

虫や髪の毛、食材の包装材料の切れ端などの異物については、健康への影響度も少ないと思われるので、直接その異物を除去する。

### (2) 金属・ガラス類等危険な異物の場合

金属やガラス類など、児童生徒の生命に影響を及ぼすと判断される異物混入の場合は、児童生徒の安全性を最優先に対応する。また、当該発見学級を含む学校全体の給食の即時停止をするとともに、メニューによっては全学校の給食停止も行う。併せて、異物混入のあった給食を保全する。

## 2 異物の種類による対応の分類

### (1) 給食センターでの異物発見時

#### ① 虫・毛髪・梱包材料等の場合（レベル1・2）

調理員⇒栄養士⇒給食センター所長

・異物を除去の上、給食センター所長により安全確認を行う。

#### ② 金属・ガラス類等の場合（レベル3・4）

調理員⇒栄養士⇒給食センター所長⇒教育長・関係各課・学校長

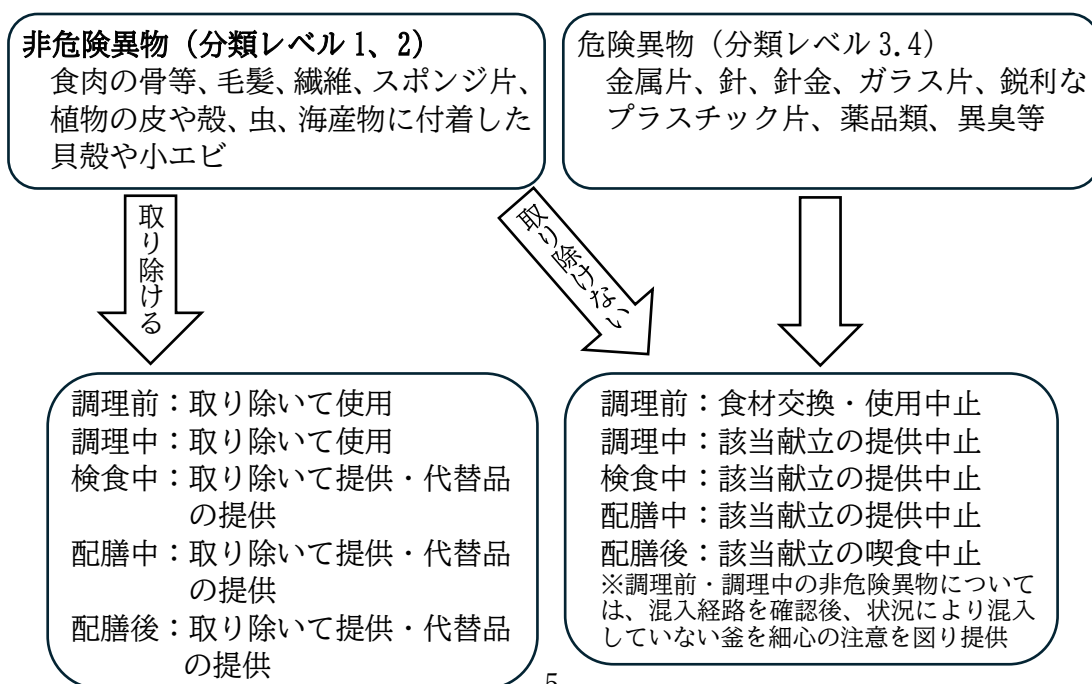
・給食センター所長は教育長・関係各課と協議し、給食実施の可否を学校長に連絡する。

異 物	分 類		具体的な物質
原料由来	レベル1	原料由来の異物であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われる異物	食肉の骨等
非危険異物	レベル2	異物自体は不快であるが、健康への影響が少ないと思われる異物	毛髪/ビニール片/下記以外のプラスチック片/繊維/スポンジ片/植物の皮や殻/虫/海産物に付着した貝殻や小エビ等
危険異物	レベル3	喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる異物	製造過程で不適切な取扱いにより生成したもの（変色、異臭、カビ等）
	レベル4	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	金属片/針/針金/ガラス片/鋭利なプラスチック片/薬品類等

※原則として、原料そのものに由来する物質や食品の変色部分等は異物に含まない。ただし、形状や大きさによっては異物と同様に扱う。

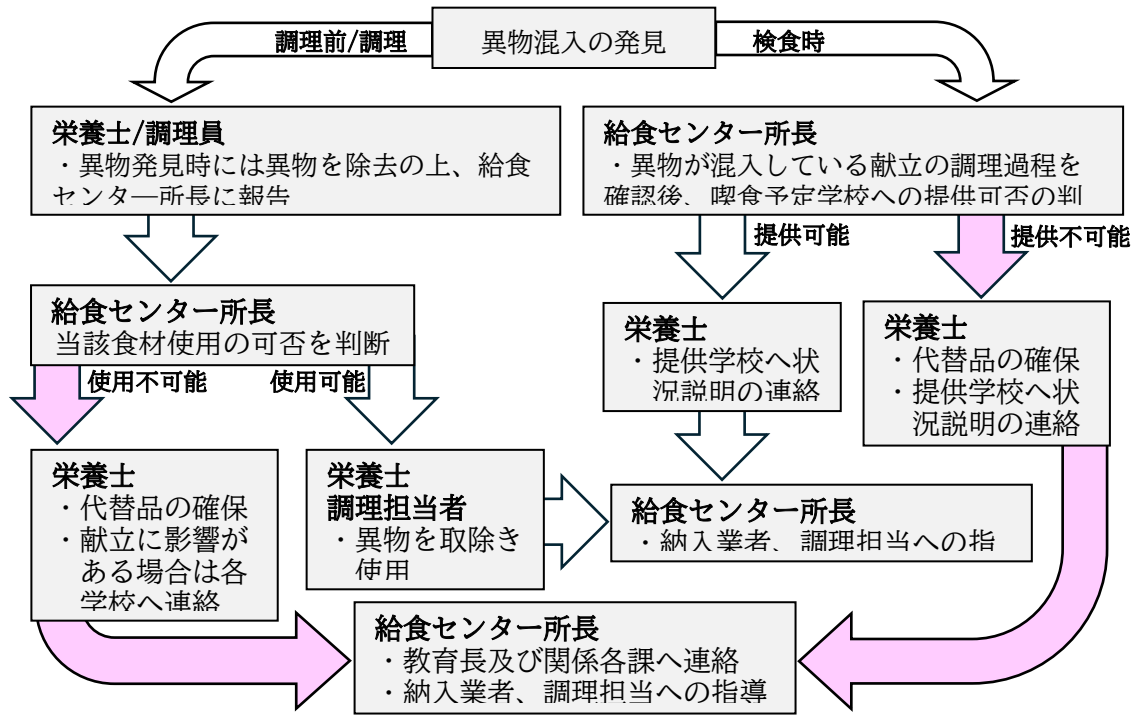
※各学校で発見し判断が困難な場合は、給食センターに確認する。

### ③ 提供・中止の判断

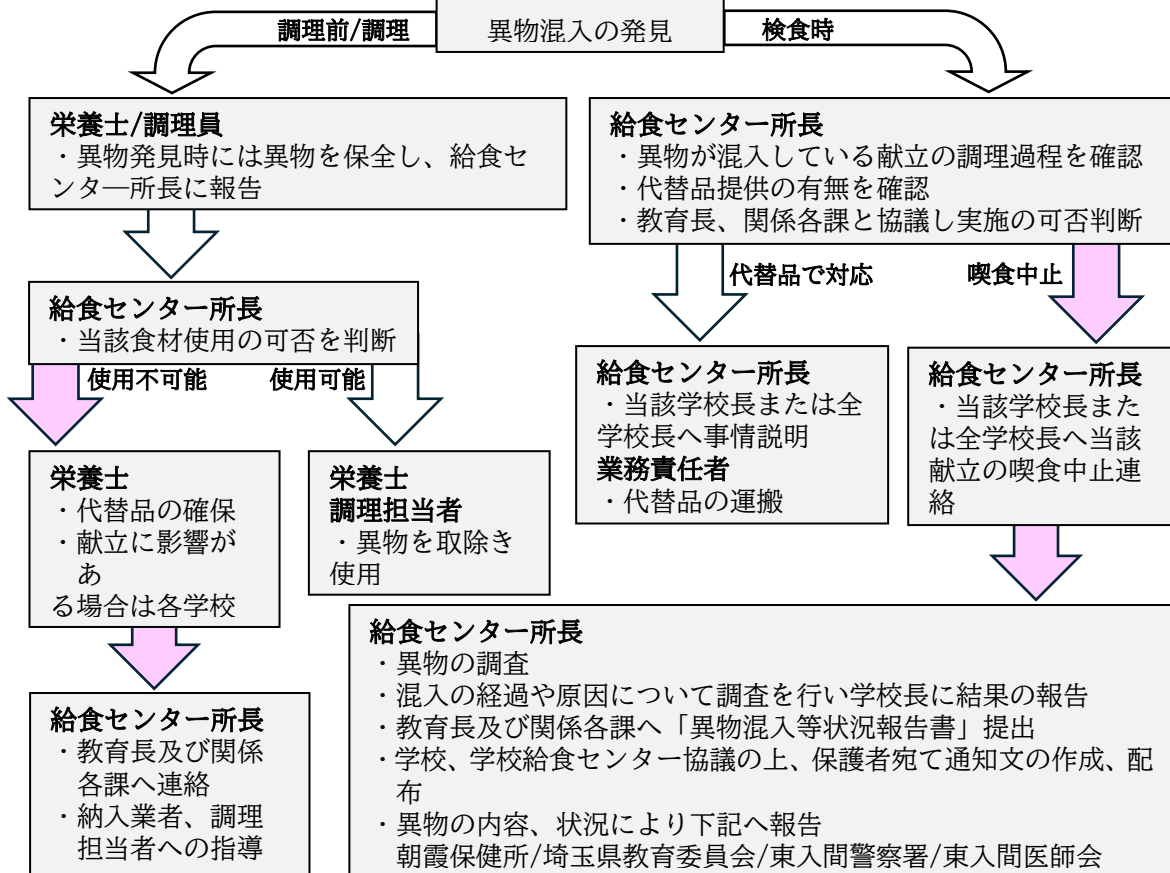


④ 給食センターで発見された場合のフローチャート

(虫・毛髪・梱包材料等の場合レベル1・2)



⑤ 給食センターで発見された場合のフローチャート(金属・ガラス類等の場合レベル3・4)



## (2) 学校内での異物発見時

### ① 虫・毛髪・梱包材料等の場合（レベル1・2）

児童生徒（教室内）⇒学級担任等⇒教頭⇒学校長⇒給食センター所長⇒教育長・関係各課

- ・異物を除去し給食を提供、または代替品を給食センターに依頼し提供する。
- ・給食センター所長は教育長・関係各課に状況を報告する。
- ・配膳員を通して、混入異物を給食センターに戻し、混入の経過や原因について調査を行い、学校長に結果の報告を行う。

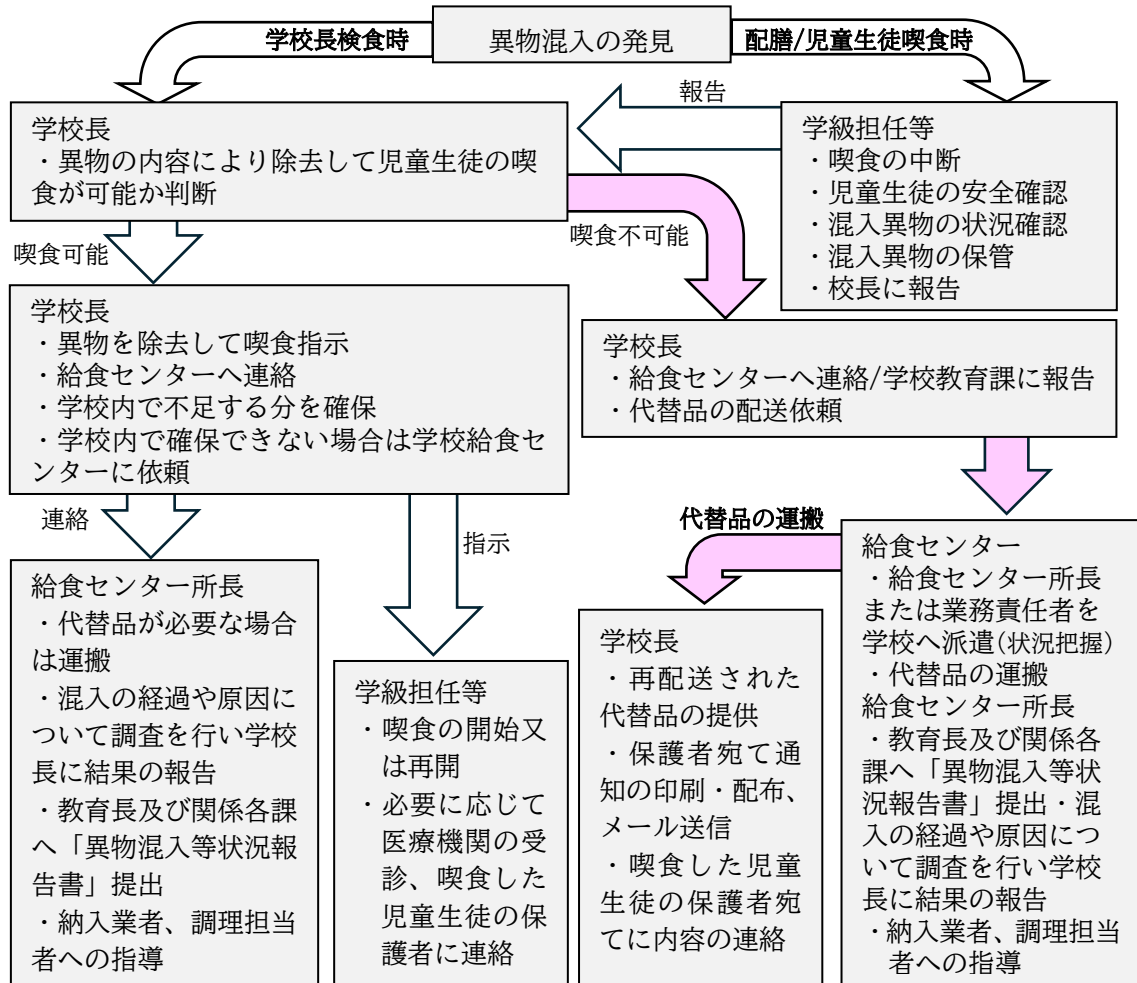
### ② 金属・ガラス類等の場合（レベル3・4）

児童生徒（教室内）⇒学級担任等⇒教頭⇒学校長⇒給食センター所長⇒教育長・関係各課

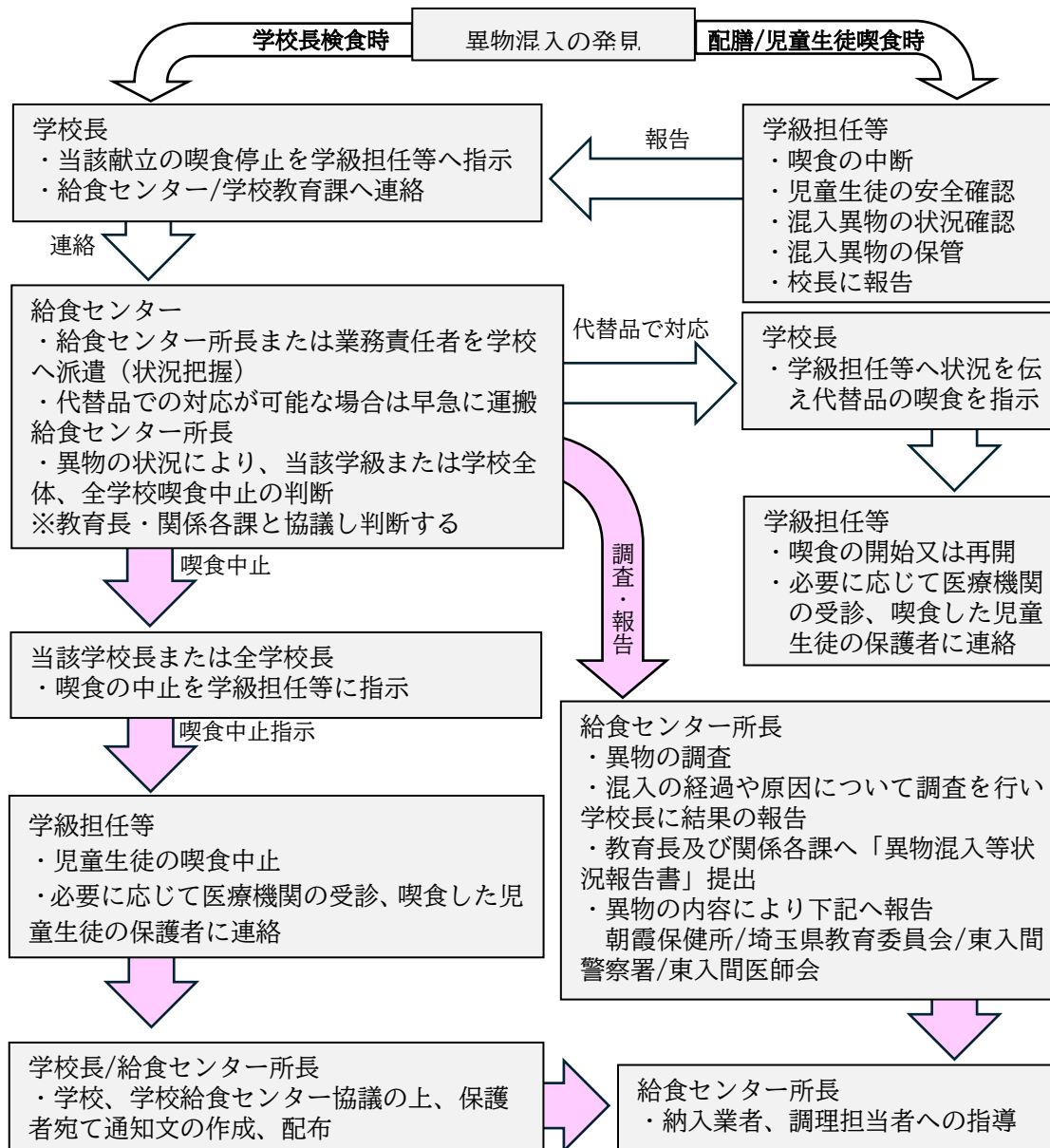
- ・児童生徒の被害状況を把握し、状況により当該学校または全小中学校における当該献立の提供を停止する。
- ・速やかに情報を伝達し、給食センター所長または業務責任者は現地に赴き対応。また給食センター所長は学校長と協議する。
- ・副所長は速やかに関係各課と連絡をとり事故状況を報告する。
- ・学級担任等は異物並びにその学級の当該献立を保全し、教職員全員に周知する。また、当該児童生徒並びに、当該学級の児童生徒からも異物混入の状況について聴取する。

③ 学校で発見された場合のフローチャート

(虫・毛髪・梱包材料等の場合レベル1・2)



④ 学校で発見された場合（金属・ガラス類等の場合レベル3・4）



### 3 被害児童生徒の保護者への説明と謝罪

- ・給食センターが原因を調査する旨を学級担任等から説明をする。
- ・原因調査の結果を踏まえ、給食センター所長・学校長間の協議により、必要に応じて、給食センター所長または学校長から、混入の経過や再発防止対策について文書を配布する。
- ・重大な異物混入や事故については、給食センターにおいて原因の究明を進め、その結果を教育長・関係各課に報告するとともに、学校長と話し合いの上、保護者に対しても概要について説明する。

#### 4 異物混入等状況報告書

発生日	年 月 日
学校名	小学校/中学校
発生場所 (クラス)	年 組
発見者	検食者・児童生徒・担任
料理名	
発見状況	給食センター所長検食時・学校長検食時・配膳作業時 配膳後喫食前・配膳後喫食中 詳細：
異物詳細	もの：
	形：
	大きさ：
	状態：食品表面[付着・浮遊]・食品内部[練りこみ]
	その他：
健康被害 (ケガ・体調不良)	有( )・無
喫食状況	1. 異物を視認した後は食べなかった 2. 異物を避けて食べた 3. 欠席者分など余っているものを食べた 4. その料理をクラス全員食べなかった ↳ 同じ料理の予備を届ける? ⇒ 必要・不要 5. その他( )
経緯 (時系列)	
メモ	

## 【感染性胃腸炎(ノロウイルス等)への対応】

感染性胃腸炎(ノロウイルス等)の潜伏期間は一日～二日程度で発症当日は激しい症状を呈す。嘔吐、下痢、腹痛などが突然始まることが多く、三日程度で回復するが、ウイルスの排出は、回復後も通常では一週間程度、長いときは一ヶ月ほど続くため、二次感染による集団感染を防ぐには十分な対応を図ることが必要である。

### 1 基本的初動対応

学校給食従事者(調理員、栄養士、事務職、運転手、配膳員等)は、常日頃から自分や同居者等の健康状態を把握し、腹痛や下痢、嘔吐、発熱などの症状のある場合には、自らが集団の感染症や食中毒の発生源とならないよう給食センター所長及び業務責任者にその旨を報告し、速やかに医療機関で受診する。また、受診時には必ず学校給食という職場の特殊性に鑑み、学校給食従事者であることを申し出て診断内容について詳しく聞くと共に、症状回復までに要する期間や職場への復帰見込み等を医師に伺い、その内容を給食センター所長及び業務責任者に報告する。

### 2 学校給食従事者本人が定期検査で陽性、または、腹痛、下痢、嘔吐などの症状があり、医師から感染性胃腸炎(疑いを含む)と診断された場合の対応

- (1) 二次感染防止のため、給食センター所長または業務責任者は当該本人に対して医師の診断に基づき職務を休むよう指示する。
- (2) 給食センター所長または業務責任者の指示により、当該本人は所定の検査機関において高感度検便検査を行う。

ア 当該本人の高感度検便検査の結果が陰性だった場合

高感度検便検査の結果が陰性の場合でも、経過として自覚症状があり、その他の感染性胃腸炎の可能性がある。よって、職場復帰については医師の診断に基づき、業務責任者の許可を得る。

イ 当該本人の高感度検便検査の結果が陽性だった場合

職場復帰については、自覚症状が無くなってからおおむね二週間経過後に再度高感度検便検査を行い陰性の場合には職場復帰する。また再検査の結果、再度陽性の場合にはその後更に一週間経過の後、高感度検便検査を行い職場復帰の判断をする。

### 3 学校給食従事者本人に自覚症状はないが、同居者等が腹痛、下痢、嘔吐などの症状があり、医師から感染性胃腸炎（疑いを含む）と診断された場合の対応

(1) 給食センター所長、業務責任者の指示により出勤停止とし、当該本人は所定の検査機関において高感度検便検査を行う。

ア 高感度検便検査の結果が陰性だった場合

当該本人は、通常業務に復帰する。

イ 高感度検便検査の結果が陽性だった場合

職場復帰については、本人または同居者の自覚症状が無くなってから二週間経過後に再度高感度検便検査を行い、陰性の場合には職場復帰する。また再検査の結果、再度陽性の場合にはその後更に一週間経過の後、高感度検便検査を行い職場復帰の判断をする。

### 4 受配校の給食配膳員本人が定期検査で陽性、または、腹痛、下痢、嘔吐などの症状があり、医師から感染性胃腸炎（疑いを含む）と診断された場合の対応

(1) 当該配膳員は直ちに業務責任者に連絡し、業務責任者はその旨、給食センター所長に連絡する。また、業務責任者は代員を手配し、給食センター所長は、学校へ配膳員変更の連絡をする。業務責任者は当該配膳員に対して医師の診断に基づき職務を休むよう指示する。

(2) 業務責任者の指示により、当該配膳員は所定の検査機関において高感度検便検査を行う。

ア 当該配膳員の高感度検便検査の結果が陰性だった場合

高感度検便検査の結果が陰性の場合でも、経過として自覚症状がありその他の感染性胃腸炎の可能性がある。よって、職場復帰については医師の診断に基づき業務責任者の許可を得る。

イ 当該配膳員の高感度検便検査の結果が陽性だった場合

職場復帰については、自覚症状が無くなってからおおむね二週間経過後に再度高感度検便検査を行い陰性の場合には職場復帰する。また再検査の結果、再度陽性の場合にはその後更に一週間経過の後、高感度検便検査を行い職場復帰の判断をする。なお同一施設に勤務する他の配膳員についても、二次感染の有無を確認するために高感度検便検査を行う。

5 受配校の給食配膳員の同居者等が腹痛、下痢、嘔吐などの症状があり、医師から感染性胃腸炎（疑いを含む）と診断された場合の対応

(1) 当該配膳員は直ちに業務責任者に連絡する。業務責任者はその旨を給食センター所長に連絡する。業務責任者の指示により当該配膳員は出勤停止とし、当該配膳員は所定の検査機関において高感度検便検査を行う。

ア 高感度検便検査の結果が陰性だった場合

当該配膳員は、通常業務に復帰する。

イ 高感度検便検査の結果が陽性だった場合

復帰については本人または同居者の自覚症状が無くなってからおおむね二週間経過後に再度高感度検便検査を行い陰性の場合は職場復帰する。また再検査の結果、再度陽性の場合はその後更に一週間経過後、高感度検便検査を行い職場復帰の判断をする。

6 感染性胃腸炎（ノロウイルス）発生時における各施設の衛生管理

(1) 学校給食センター

学校給食従事者が体調を崩し、医師の診断を受けたところ感染性胃腸炎と診断された。さらに業務責任者の指示による高感度検便検査の結果、陽性となった場合の対応。（施設内にウイルスが付着している可能性がある場合の対応）

●以下の作業を直ちに行う

ア シンク、調理台、蛇口、取手（冷蔵庫・ドア・入口・釜等）、台車、その他当該従事者が触れた可能性のある全ての箇所及びトイレについて、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液で浸すように拭き取る。

(2) 学校（学校給食配膳室含む）

配膳作業に携わっていた学校給食配膳員が体調を崩し、医師の診断を受けたところ感染性胃腸炎と診断された。さらに、業務責任者の指示による高感度検便検査の結果、陽性となった場合。（施設内にウイルスが付着している可能性がある場合）

●以下の作業を直ちに行う。

ア 当該配膳員が使用したトイレや配膳室の床等は200ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液を用いて（噴霧・流す・モップ拭き等）消毒する。

イ 配膳台、シンク、蛇口、取手（冷蔵庫・ドア・入口）、ワゴン、その他当該配膳員が触れた可能性のある全ての箇所は、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液で浸すように拭き取る。

## 【食中毒への対応】

### 1 食中毒の的確な把握

食中毒と思われる症状として、腹痛・発熱・嘔吐・下痢などが、多数の児童生徒に同時に発症した場合、速やかに学校から学校医に連絡し、医療的な指導を仰ぐ。

- ・給食の献立、発生時間などについて把握する。
- ・給食センターでは、原材料及び調理済み食品を二週間保存しておく。

※勤務時間内に発生するとは限らないので、時間外における緊急連絡体制についても整備しておく。

### 2 校内体制の確立

食中毒発生を把握した学級担任等は学校長に報告し、教職員全体に周知するなど校内の連絡体制による情報の共有と事故の概要把握に努める。

- ・学年・学級・児童生徒の症状
- ・欠席している児童生徒の症状の把握
- ・家族の健康状態についての調査

### 3 関係機関への連絡体制

学校長⇒給食センター所長⇒教育長・関係各課・学校医・保健所

### 4 保護者への事情説明（関係する児童生徒の保護者）

### 5 当該校及び全小中学校の児童生徒並びに保護者への事情及び経過説明

児童生徒のプライバシーの関係もあるので配慮しながら経過説明する。

### 6 事故の処置

食中毒発生の場合、学校医の意見・指導に基づいて保健所が主体になって調査するので、全面的に協力しながら原因究明にあたり、学校医・保健所・関係各課と連携し、健康診断・出席停止・臨時休業・消毒・その他の措置について協議する。

### 7 報道機関への対応

窓口を一本化し、給食センターが行う。