

学校給食における 食中毒発生時対応マニュアル

福井市教育委員会
保健給食課

平成31年4月改定

【食中毒への対応】

1 症状の的確な把握

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、学校医に連絡、医療的な指導を仰ぐこと。

学校給食の場合

- ・ 給食の献立、発生時間などについて把握すること。
- ・ 給食は、学校の調理場や給食センターで保管すること。(2週間分)
 - ・ 給食関係書類を揃えておくこと。(2週間分)

学校における調理実習の場合

- ・ 調理実習の内容、発生時間、発生の場所などについて把握すること。
- ・ 食材やその購入先についても把握すること。

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

2 校内体制の確立

食中毒発生の連絡を受けた担任は、教頭・校長に報告し、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化と事故の概要の把握に努めること。

- ・ 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
- ・ 家族の健康状況についての調査

3 関係機関への連絡体制

別紙「感染症・食中毒が疑われる集団的健康被害発生時の連絡経路」のとおり

4 保護者への事情説明（関係する児童生徒の保護者）

5 全校の児童生徒並びに保護者への事情並びに経過説明すること。

児童生徒のプライバシーの関係もあるので、十分配慮しながら経過説明すること。

6 事後の処置について

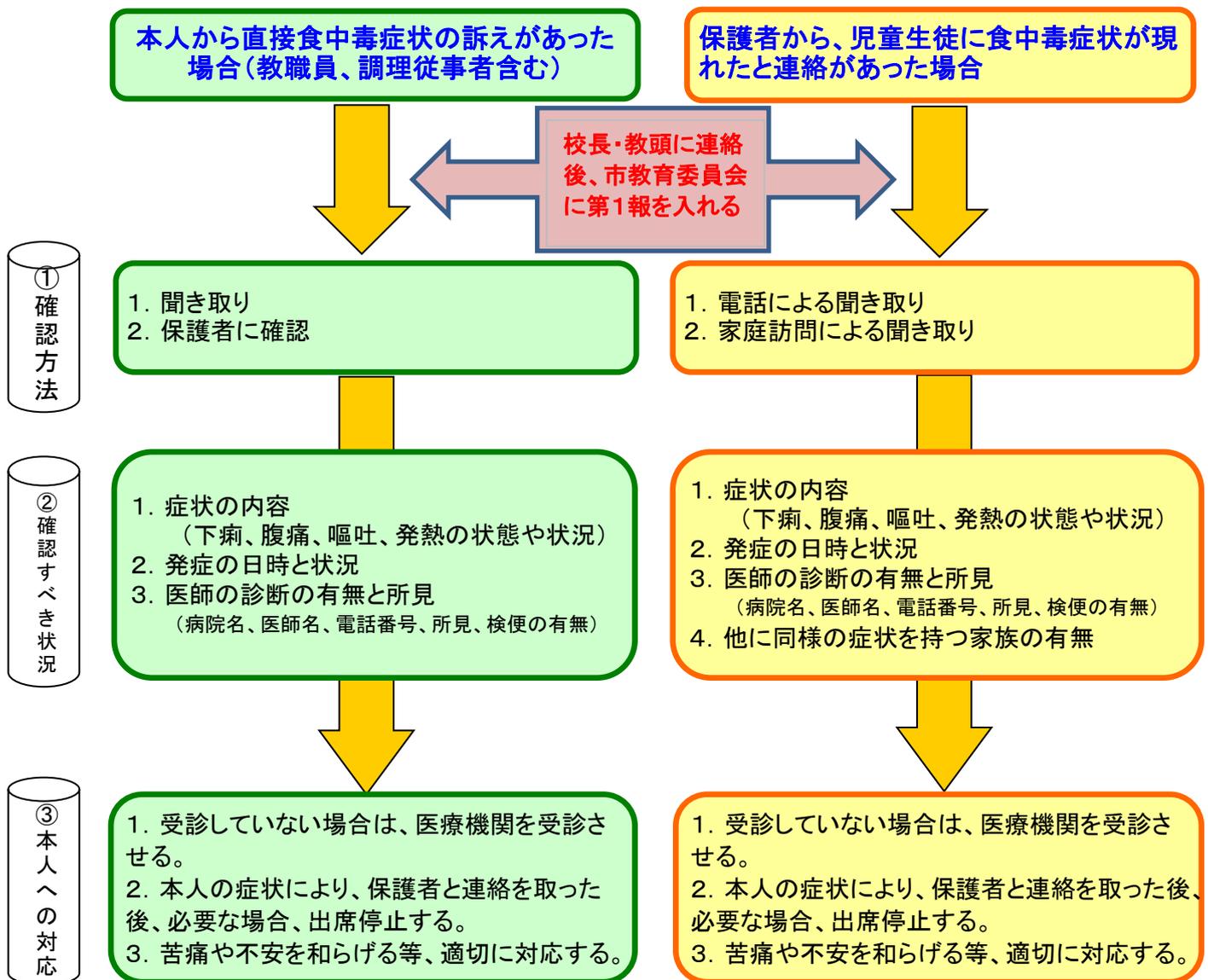
食中毒発生の場合、学校医の意見・指導に基づいて市保健所が主体になって調査するので、全面的に協力しながら原因究明にあたること。

学校医・市保健所・教育委員会と連携しながら、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こと。

7 報道機関への対応について

窓口を一本化し、市教育委員会と連携を取りながら、校長又は教頭が行うこと。

学校における対応方法(ケース別対応)



④ 教職員への連絡	1. 同学級、同学年を中心に同様の症状を持つ児童生徒の確認をする。 2. 他の児童生徒に動揺を与えないように確認する。 3. 確認事項や情報は、素早く正確に校長に報告する。
⑤ 関係機関への連絡	1. 教育委員会と市保健所へ発症の疑いがある時点で報告し、指示を受ける。 2. 学校医へ報告し、指示を受ける。 3. 状況が分かり次第、随時、教育委員会へ報告する。
⑥ 該当学校での確認	原因究明のための措置を実施する。

食中毒発生における学校及び教育委員会の対応の要点

<学校>

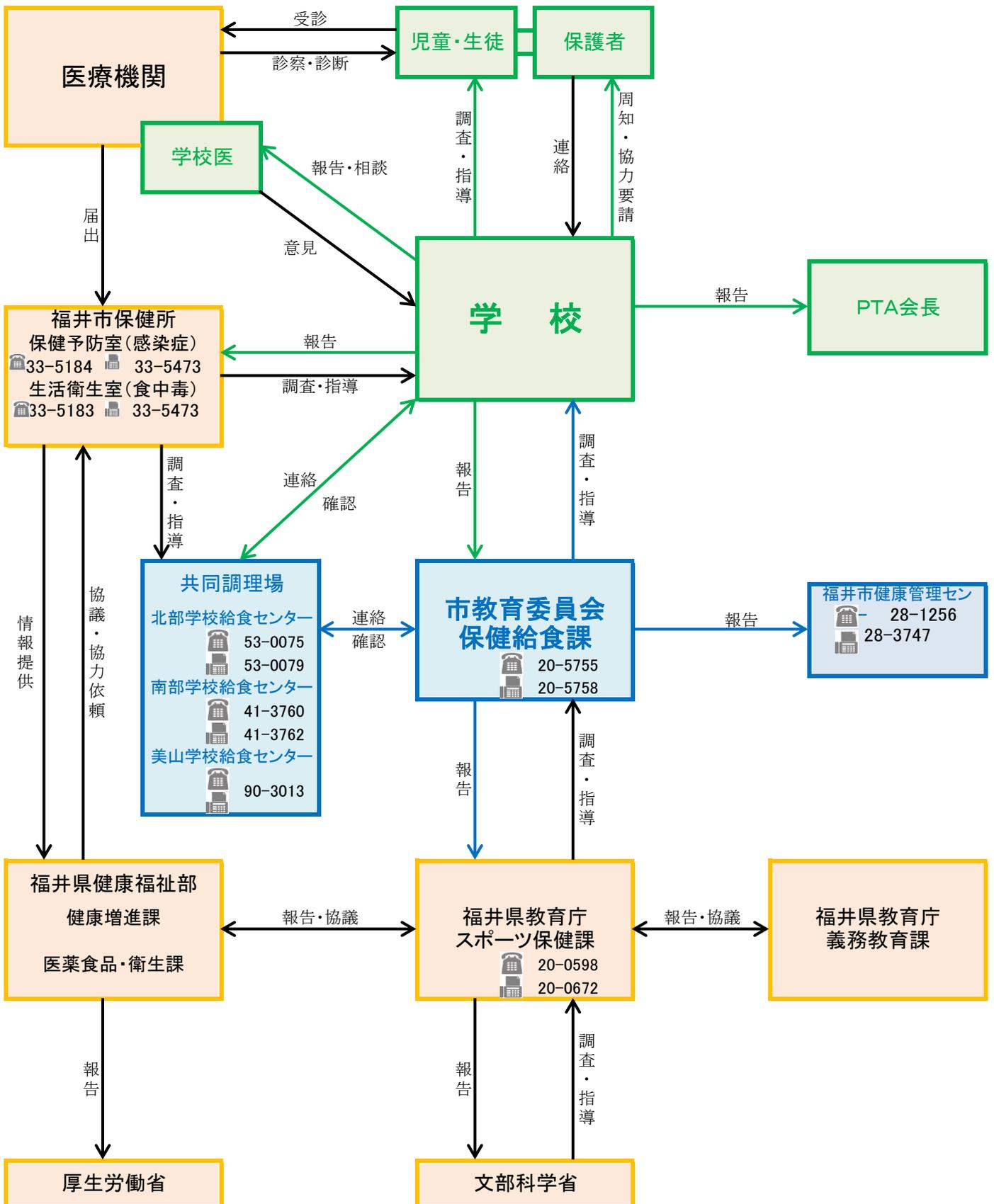
- ① 校長は、異常を訴える者や欠席者の欠席理由や症状に風邪様症状、腹痛、下痢、発熱、嘔吐が共通に見られるなど、食中毒の疑いがあるときは、直ちに学校医、教育委員会、市保健所等に連絡し、患者の措置に万全を期すこと。
学校給食の中止についても速やかに判断すること。
保護者に対しては、教育委員会や市保健所に指示に基づき、食中毒発生の(疑いがある)事実、児童生徒の健康調査、検便などの各種調査への協力をお願いなどを学年主任又は学級担任を通じて速やかに連絡すること。
- ② 校長は、校内組織等に基づいて、教頭、保健主事、学級担任、養護教諭、給食主任栄養教諭・学校栄養職員等の役割を再確認し、校内外の取組体制を強固なものにすること。
特に教育委員会、市保健所や報道関係には校長又は教頭が責任を持って対応すること。
- ③ 校長は保健主事に学校保健委員会の開催を指示するなど、学校、家庭、地域及び専門機関が一体となって取り組める体制を作ること。
- ④ 食中毒発生になされる緊急連絡は、情報がより速やかに伝達されるようあらかじめ編成した連絡網を用いることが望ましい。その際、学校から各家庭に伝達する内容について、個人のプライバシーなどの人権の侵害が生じないように配慮すること。
- ⑤ 食中毒発生には、市保健所の指示の下に、児童生徒及び教職員の健康状態及び喫食状況を、「健康調査票」「喫食調査票」などにより組織的に把握すること。
また、学校医の支持のもとに、必要に応じて、欠席者に対し家庭訪問による調査、相談も行うこと。
- ⑥ 校長は、使用水等の日常点検票、献立表、給食日誌、検収記録簿、検食簿、配送記録簿、調理従事者検便結果表、施設設備等の定期検査記録簿、保存食、児童生徒の健康観察記録簿などを準備すること。
- ⑦ 校長は、市保健所等による立入り検査がある場合には、担当責任者を定めて的確に対応すること。

- ⑧ 校長は、教育委員会、市保健所その他の関係機関に対しては、発生状況を定期的に報告し、指示を求めること。教育委員会への報告は、終焉するまで継続的に行うこと。
- ⑨ 校長は食中毒の発生状況、食中毒についての正しい知識、児童生徒及び家族の健康管理の注意事項を随時保護者に連絡し、協力を求めること。
- ⑩ 校長は、児童生徒に対し、緊急の全校集会などで、次のような事柄につき必要な指導を行うこと。
 - (ア) 食中毒の発生状況
 - (イ) 食中毒についての正しい知識
 - (ウ) 手洗いの励行など健康管理の注意事項
 - (エ) 食中毒に罹患している児童生徒、その家族等に対し差別偏見によるいじめなど不当な扱いをしないようにすること。

<教育委員会>

- ① 校長から食中毒の集団発生又は集団発生の疑いがあるとの通報を受けたときは、市教育委員会は県教育委員会に速やかに報告するとともに、担当者を学校に派遣するなどして、患者等の発生状況など実態の早急な把握に努めること。報告は終焉するまで継続的に行うこと。
- ② 市教育委員会は、校長に対して、学校給食の中止など当面の措置について必要な助言を速やかに行うこと。
- ③ 市教育委員会は、患者等の受入れ医療機関についての情報提供、原因究明への協力、食中毒の二次感染の防止などに備え、庁内衛生主管部（庁内に「食中毒対策本部」が設けられたときは、同本部）との連携を密にして、市保健所、地域医師会、学校、教育事務所、県教育委員会等関係機関の連携体制を整えること。
- ④ 市教育委員会は、学校に対し保健所等の立入り検査が行われる際には、立ち会うこと。
- ⑤ 市教育委員会は、管下の学校に対して、食中毒の再発や二次感染を防ぎ、いじめなどの不当な取扱いがされないよう必要な指導を行うこと。

感染症・食中毒が疑われる集団的健康被害発生時の連絡経路(公立小中学校)



学校給食における食中毒発生時に準備する書類・帳簿類一覧

NO	書類・帳簿	学校	給食室	注意事項
1	欠席者が増加するなどの健康被害発生報告書 (様式 1号)	○		感染症・食中毒が疑われる集団的健康被害が発生した場合は速やかに送付する。
2	学校(共同調理場)における感染症・食中毒発生状況報告 (様式 2号)	○		原因が感染症または食中毒であると判明した場合に、報告する。 患者数等に変動があった場合も速やかに随時報告する。
3	学校における感染症・食中毒等発生報告 (様式 3号)	○		食中毒等が終焉した場合に報告
4	有症者の状況 (様式 ①号)	○		
5	入院者の状況 (様式 ②号)	○		
6	学校日誌	○		
7	出席簿	○		
8	児童生徒健康観察記録	○		
9	給食当番健康記録(学校給食日常点検票)	○		
10	発生経過(時系列にまとめたもの)	○		
11	衛生管理体制		○	
12	献立作成・物資選定委員会名簿及び開催結果報告		○	
13	給食日誌		○	
14	作業工程表		○	
15	作業動線図		○	
16	献立等注意点(温度記録簿)		○	
17	食品検収表		○	
18	検食簿		○	
19	学校給食従事者健康観察記録表		○	
20	学校給食日常点検票(調理施設用)		○	
21	学校給食従事者 検便検査結果記録		○	
22	配送記録簿		○	
23	定期点検表(第1～第8票、「学校給食衛生管理基準」)		○	
24	調理施設の平面図		○	

県教育委員会スポーツ保健課 FAX 20-0672
市教育委員会保健給食課 FAX 20-5758
福井市保健所 FAX 33-5473

欠席者が増加するなどの健康被害発生報告書

(様式1)

報告者: _____ 学校 _____ 氏名 _____

連絡先: TEL _____ FAX _____

報告日時: 平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 時 _____ 分

1 発生施設 (名称・所在地・校長・校医にはふりがなをお願いします)

ふりがな
名 称 _____ 学校 _____

ふりがな
所在地 _____

ふりがな _____ 校長 _____ 校 医 _____

給食施設の状況 自校・共同(調理場名 _____)・委託

2 欠席状況 (_____ 月 _____ 日 _____ 時現在) 全学年を記入してください

学年等	在籍者数		体調不良者		欠席者数		備 考
	男	女	男	女	男	女	
1 年							
2 年							
3 年							
4 年							
5 年							
6 年							
その他							
教職員							
合 計							

3 児童生徒の症状の概要(○で囲む)

腹痛 ・ 吐き気 ・ おう吐 ・ 下痢

その他(具体的に: _____)

4 その他(現在までの経過等)

《注意》

- 学校等において体調不良者・欠席者が増加するなど異常を感じたときは、速やかに報告ください。
- 「2 欠席状況」の「備考」には、入院者や著しく症状の重い者がいる場合に人数を記載してください。

児童生徒 感染症・食中毒が疑われる集団的健康被害発生時の報告について

報告日時 : 平成 年 月 日 () 時 分

1	学 校 名				
2	発 生 日 時	平成 年 月 日 () 時 分			
3	学 年 (組)	年 組			
4	人 数	欠席者数		有症者数	
5	症 状 (感染症名)				
6	概 要				
	①状 況 ・原因と考えられること (わかる範囲で)				
	②学校医・保健所への連絡 ・対応と見解				
	③搬送先の医療機関名 ・入院の有無 ・受診人数				
	④他の児童生徒への対応 (感染予防の手立て)				
	⑤給食に関すること ・給食の献立 ・調理員の健康状態 等				

学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
学 校 名 (共同調理場名)		校長名 (所長名)				
学校・共同調理場の 所在地		電話番号				
受配校数 (共同調理場のみ)						
4	発生日時	平成 年 月 日 (曜日) (時 分)				
5	発生場所					
食中毒等の発生状況	児童生徒数		男	女	計	備考
	患者等数	区 分	男	女	計	備考
		患 者 数				
		うち欠席者数				
		年 月 日 現 在	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)						
献立表		食中毒等発生前2週間分の食品のわかる献立表を添付				

- (注) 1 食中毒等発生後直ちにスポーツ保健課に電話 (0776-20-0598) で第1報を入れる
 2 様式1、2に記載し、FAX (0776-20-0672) にて報告する
 3 患者数に変動があった時は、様式3-1にて速やかに随時報告する
 4 共同調理場における患者数は、食中毒の発生した受配校の総計を記入し、
 受配校ごとは、様式3-2に記入し、併せて報告する
 5 教職員について該当者があった時は、備考欄に該当人員を記入すること

共同調理場の受配校における食中毒等発生状況報告

		都道府県名	福井県		
受配校名					
児童生徒数		男	女	計	備考
患者等数	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				
年 月 日 現在					
主な症状					
教職員患者数					

※ 受配校患者数の合計を、様式3-1に記入すること

学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1 学 校 名 ※																		
2 学校の所在地※																		
3 感 染 病 ・ 食 中 毒 等 の 発 生 状 況	(1) 病 名 ※																	
	(2) 発生年月日※																	
	(3) 終焉年月日																	
	(4) 発生の場所※																	
	(5) 患者数・欠席者数及び死亡者数	区分学年	児童生徒等数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数			備考
			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	感染症・食中毒の発生原因																	
6	感染症・食中毒の感染経路																	
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	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 感染症・食中毒等が発生した場合、直ちに「別紙3-1」によりFAXで報告すること。
 2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。
 3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。

患者数学年内訳

区分学年	児童 生徒等数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数			備考
	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																

※毎日の集計として使用下さい。

事故終息の際には、学年毎の内訳が必要となります（様式4）

有 症 者 の 状 況

月 日() 現在

学校名 _____

No	氏 名	学年	組	性別	発症日	治癒日	医療機関名	症 状 の 経 過					
								日	日	日	日	日	
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													

※欠席している生徒は、症状の経過欄に(欠)と記入のうえ、症状を簡潔に記入すること。
※教職員は、別に記入し、学年欄に年齢を記入すること。

(様式①)

有 症 者 の 状 況

○月 ○○日(△) 現在

学校名 ○ ○ ○ 小学校

No	氏 名	学年	組	性別	発症日	治癒日	医療機関名	症 状 の 経 過				
								○○ 日	○○ 日	○○ 日	○○ 日	○○ 日
1	A	1	1	男	○・○	△・△	○ ○病院	(欠)発熱・嘔吐	(欠)発熱・嘔吐	(欠)腹痛	(欠)腹痛	なし
2	B	1	1	女	○・○	△・△	○ ○病院	(欠)腹痛・下痢	(欠)腹痛・下痢	(欠)腹痛	なし	
3	C	2	1	男	○・○	△・△	△ △病院		腹痛	(欠)発熱・腹痛	(欠)発熱・腹痛	(欠)腹痛
4	D	2	2	女	○・○	△・△	△ △病院		腹痛	腹痛	なし	
5	E	2	2	男	○・○	△・△	○ ○クリニック	(欠)発熱・嘔吐	(欠)入院	(欠)入院	(欠)入院	(欠)入院
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

(別紙)
様式5に記入

※欠席している生徒は、症状の経過欄に(欠)と記入のうえ、症状を簡潔に記入すること。
※教職員は、別に記入し、学年欄に年齢を記入すること。

入院者の状況

月 日() 現在

学校名 _____

No	氏名	学年	組	性別	発症日	入院日	退院日	医療機関名	症状の経過					
									日	日	日	日	日	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														

※教職員は、別に記入し、学年欄に年齢を記入すること。

学校給食に起因する食中毒・事故発生時の対応

学 校

<確認すべき基本的事項>

- ① 症状を訴える者の特定（児童生徒の氏名）と人数
- ② 症状の内容（下痢・腹痛・吐き気の状態）
- ③ 最初に異常を感じた日時とその時の状況、場所
- ④ 発症2週間前の喫食状況（特に思いあたる食べ物、家庭と給食以外での飲食状況）
- ⑤ 市保健所への連絡の有無（届け出の日時と内容、保健所の対応、保健所の職員名）

【本人から直接訴えがあった場合】

- ① 本人から聞き取りを行うとともに、保護者に確認する。（至急）
- ② 医療機関で診察を受けている場合は、問い合わせて確認する。
（症状や原因、他の事例等）
- ③ 本人の症状により、保護者と連絡をとった後、学校として判断する。
（保健室での休養及び観察、早退、医療機関での診察や治療等）
- ④ 本人の苦痛や不安を和らげ、心配させないように対応する。

【保護者から児童生徒の症状について連絡があった場合】

- ① 保護者から確認すべき基本的事項について聞き取りを行う。
- ② 医療機関で診察を受けている場合は、問い合わせて確認する。
（症状や原因、他の事例等）
- ③ 本人への対応を保護者と相談する。（登校の是非等）
- ④ 本人の苦痛や不安を和らげるとともに、本人及び保護者を心配させないようにする。

【医療機関から連絡があった場合】

- ① 児童生徒の氏名、電話番号等や概略、今後のアドバイス等を確認する。
- ② 該当児童生徒及び保護者に電話で問い合わせる。
- ③ 本人の苦痛や不安を和らげるとともに、本人及び保護者を心配させないようにする。

<教職員への指示>

- ① 必要に応じて、関係職員に連絡し、情報収集を行う。
- ② 同じクラス、同学年を中心に同様の症状を持つ児童生徒の有無を確認する。
- ③ 他の児童生徒、保護者が心配しないよう配慮する。
(発症した児童生徒等のプライバシー、人権を配慮する)
- ④ 情報はすばやく正確に校長に報告する。

<関係機関への対応>

- ① 市保健所、市教育委員会へ報告し、指示を受ける。
(特に市保健所に情報が入っている場合は至急、事情説明の連絡をする)
- ② 共同調理場の受配校は、教育委員会から共同調理場(所長)、他の受配校への状況確認を行う。

<報道機関への対応>

窓口を一本化し、教育委員会と連携をとりながら校長又は教頭が対応する。

<対応一覧表>

	対 応	内 容
学 校 運 営 に 関 す る 対 応	医療機関の把握	市保健所・教育委員会・学校医等と連携をとり、発症児童生徒数の実態把握に努める。(必要に応じて、発症児童生徒の医療機関確保に努める)
	状況報告と関係書類の整備	所定の様式に基づく報告書、学校給食に関する書類を整備し、教育委員会及び市保健所へ提出する。 ※参照：学校給食における食中毒発生時に準備する書類・帳簿類一覧
	当日の学校運営の措置	児童生徒の状況に応じた措置を教育委員会と相談の上、判断する。 ア) 平常通りの運営 イ) 放課後すべての活動をやめて一斉下校 ウ) 直ちに授業をやめて、必要な調査と指導後、一斉下校 等
	翌日以降の学校運営の措置	児童生徒の状況に応じた措置を教育委員会と相談の上、判断する。 ア) 平常通りの運営 イ) 登校時間の繰り下げ ウ) 臨時休業 等
	学校給食の実施	児童生徒の健康状況と学校運営の見通し及び原因等、市保健所の意見及び指導、学校医の助言、教育委員会の指導等を総合的に勘案し、決定する。 ア) 平常通りの実施 イ) 中止 ・期間の明確化 ・弁当持参の有無 ウ) 一部中止 ・捕食給食 (パンと牛乳のみ提供) ・ミルク給食 等 学校給食を中止の措置を講じる場合、その期間や再開の条件を明確にし、保護者に協力を依頼する。

	対 応	内 容
学 校 運 営 に 関 す る 対 応	原因究明に対する協力体制	市保健所、教育委員会が行う調査や検査に対して全面的に協力する。
	臨時健康診断の実施	発生状況に応じて、教育委員会及び市保健所の意見を聞き、学校医と協議して判断する。
	保健指導に関する事後計画	発生状況に応じて、臨時保健委員会の開催、児童生徒に対する保健衛生指導に関する具体的な事後策を計画する。
	食中毒防止に関する事後計画	①学校給食再開日の献立の検討 ②原因の究明と関連した衛生管理の改善を図る ア) 施設設備の改善 イ) 献立内容と作業工程・作業動線の見直し ウ) 学校給食用物資の選定 エ) 学校給食物資の検収と保管の見直し オ) 調理作業の見直し カ) 保存食の採取方法と保管状況の改善 キ) 衛生管理全般の改善策検討
児 童 生 徒 ・ 保 護 者 へ の 対 応	児童生徒への対応	①全員の健康観察を行う。 ②全員の喫食調査を行う。 ※混乱や不安を招かないよう配慮する。 【検便の実施について】 学校医及び教育委員会の意見を聞き、市保健所の指導により決定する。
	発症している児童生徒への対応	【登校している場合】 医師や保護者と相談の上、症状の程度によって対応決定する。 ア) 医療機関の受診と治療 イ) 帰宅 ウ) 保健室での休養と観察 エ) 通常の学校生活 【登校していない場合】 学級担任が家庭訪問し、見舞いと状況確認を行う。

	対 応	内 容
児童生徒・保護者への対応	保護者への対応	<p>【すべての保護者】</p> <p>①状況や今後の対応について文書でお知らせする。 ②保護者からの質問等は学校長に速やかに報告し、指示を受ける。 ※保護者からの質問には自己判断で回答しないこと</p> <p>【発症している児童生徒の保護者】</p> <p>①直ちに電話連絡後、最優先で面会する。 ※原因・状況・今後の対応等の説明を行う ②状況の調査等を行う時は、その趣旨を十分に説明し、事務的にならないよう配慮する。</p>
関係者への対応	職員への対応	<p>①召集待機 ア) 迅速、確実に全員を招集する。 イ) 各職員の健康状況を確認する。 ②緊急職員会議の開催とその内容 ア) 現時点までの状況説明 イ) 学校としての今後の具体的な対応策の協議や指示 ウ) 各職員の役割分担の確認 エ) 発症児童生徒のプライバシー保護と人権の配慮の確認 オ) 児童生徒及び保護者に不安や混乱を与えないことの確認 カ) その他</p>
の対応	学校医への対応	<p>①食中毒（疑）の発生の判断 ②症状を訴える児童生徒の診察 ③発症していない児童生徒への健康・衛生指導 ④保護者へ依頼すべき児童生徒の健康管理に関する指導、協力事項の確認 ⑤市保健所や他の医療機関との連携</p>

	対 応	内 容
	市保健所への対応	<p>①食中毒の発生が疑われた時点で状況を報告し、助言を受ける。</p> <p>②原因究明、被害拡大防止、二次感染防止等に関する市保健所の対応に協力する。</p> <p>③立入り検査及び来訪を受けた場合、担当責任者を決めて対応する。</p>
関係者への対応	教育委員会への対応	<p>①速報すべき事項</p> <p>ア) 食中毒（疑）の発生を確認した状況</p> <p>イ) 発症児童生徒数</p> <p>ウ) 症状の傾向</p> <p>エ) 市保健所の通報の有無</p> <p>オ) 原因に関する事項</p> <p>カ) 学校がとった措置</p> <p>キ) 共同調理場の受配校の場合、共同調理場への連絡、状況確認</p> <p>②指導の要請や依頼すべき事項</p> <p>ア) 関係機関との調整（共同調理場・教育委員会・保健所行政関係の機関）</p> <p>イ) 医療機関の確保</p> <p>ウ) 発症児童生徒及び保護者に対する対応についての指導助言</p> <p>エ) 学校運営についての指導助言（授業打ち切り、登校時間の繰り下げ等）</p> <p>オ) 臨時休校についての指導助言</p> <p>カ) 学校給食実施の是非についての指導助言</p>

教育委員会

<確認すべき基本的事項>

- ① 症状を訴える者の特定（児童生徒の氏名）と人数
- ② 症状の内容（下痢・腹痛・吐き気の状態）
- ③ 最初に異常を感じた日時とその時の状況、場所
- ④ 発症2週間前の喫食状況（特に思いあたる食べ物、家庭と給食以外での飲食状況）
- ⑤ 市保健所への連絡の有無（届け出の日時と内容、保健所の対応、保健所の職員名）

（1）速やかに必要な情報を収集し、正確に状況を把握する。

- ① 県教育庁スポーツ保健課に発生を速やかに報告する。
※一報を電話連絡し、取りまとめができ次第、様式 にて報告する。
- ② 発生状況の推移を終焉まで県教育庁スポーツ保健課に連絡（報告）する。
- ③ 関係書類を取りまとめ保健所に提出する。
 - ア) 様式
 - イ) 様式
 - ウ) 様式
- ④ 新たな情報があった場合は、その都度報告する。
- ⑤ FAX 送信する時は、取り扱いを十分注意し、事前に電話連絡する。
- ⑥ 発生から終焉までの状況と対応を時系列に記録し、まとめる。

（2）事態の推移を見据えて、的切な判断と的確な措置を講じる。

- ① 児童生徒の保護を最優先とする。
- ② 医療機関、市保健所の連携を図る。
- ③ 共同調理場及び各受配校に連絡をとり、常に状況把握に努め、適切な措置をとる。
- ④ 措置の決定は、市保健所・県教育庁スポーツ保健課・医師会等の意見を参考とする。
- ⑤ 市保健所の立ち入り検査が円滑に行えるよう体制をととのえる。
- ⑥ 状況によっては、対策本部を設置するなど緊急の対応を実施する。

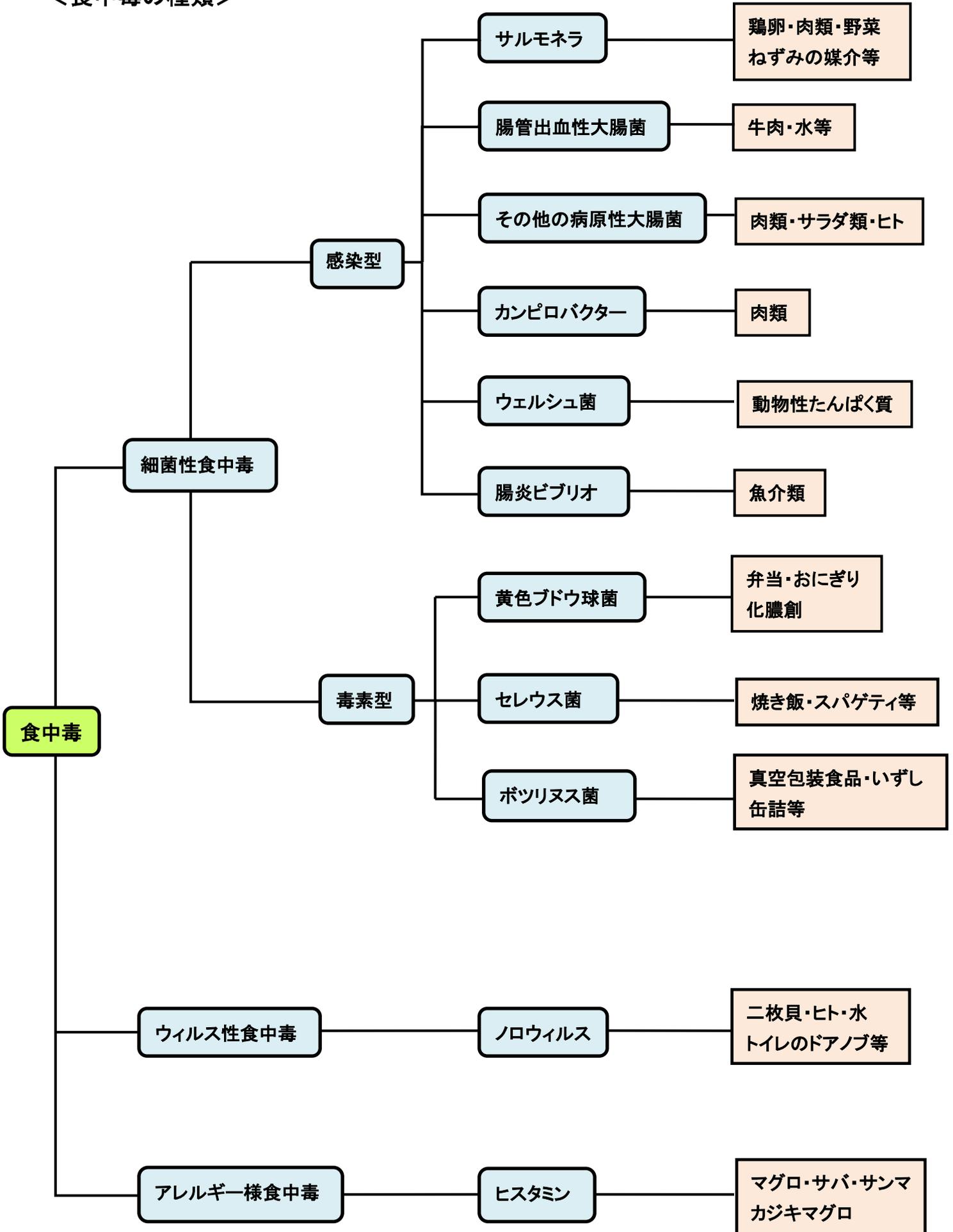
（3）報道機関への対応

窓口を一本化し、関係機関と連携をとりながら、管理職（課長）が対応する。

調理場

調理場	対応
単独調理場	<p>①状況を正確に把握する。</p> <p>②学校長、教頭と協議し、調理場独自で判断や対応をしない。</p> <p>③協議後、原因究明のための措置、給食実施に関連する諸連絡を速やかに行う。</p> <p>ア) 現存するすべての保存食（調理前及び調理後）を確保し廃棄しない。</p> <p>イ) 使用食器、設備を現状維持する。（洗浄・消毒をしない）</p> <p>ウ) 調理作業中に出たゴミ、学級から出た残渣等を保存する。 (廃棄しない)</p> <p>エ) 納入業者に措置の内容、方法、期間などを連絡する。 ※教育委員会が実施</p> <p>オ) 関係諸帳簿を準備する。 ※参照：学校給食における食中毒発生時に準備する書類・帳簿類一覧</p> <p>④食中毒防止に向けた事後計画を検討し、衛生管理の改善を図る。</p>
共同調理場	<p>①状況を正確に把握する。</p> <p>教育委員会、受配校、医療機関等から連絡を受けたら、直ちに関係各所と連絡をとり、状況判断のための必要な情報収集に努める。</p> <p>②給食の実施について協議する。</p> <p>市保健所、教育委員会と協議し、適切な判断を行う。</p> <p>※給食の中止、捕食給食やミルク給食への切り替え（調理業務の停止）、献立を変更して実施、平常通り実施 等</p> <p>③原因究明のための措置、給食実施に関連する諸連絡を速やかに行う。</p> <p>ア) 現存するすべての保存食（調理前及び調理後）を確保し廃棄しない。</p> <p>イ) 使用食器、設備を現状維持する。（洗浄・消毒をしない）</p> <p>ウ) 調理作業中に出たゴミ、学級から出た残渣等を保存する。 (廃棄しない)</p> <p>エ) 納入業者に措置の内容、方法、期間などを連絡する。</p> <p>オ) 関係諸帳簿を準備する。 ※参照：学校給食における食中毒発生時に準備する書類・帳簿類一覧</p> <p>④全職員の招集</p> <p>全職員を緊急招集し、状況を正確に伝え、今後の措置や業務について適格な指示をする。</p> <p>⑤食中毒防止に向けた事後計画を検討し、衛生管理の改善を図る。</p>

<食中毒の種類>



原因物質	菌の特徴	主な原因食品	潜伏期間	主症状	予防方法
サルモネラ	牛、豚、鶏、羊などの動物やペット、ネズミが保菌し、自然界・人にも分布 10℃以上で増殖し、至適発育温度は30～40℃ ただし、液卵は8℃で増殖 熱に弱い 児童生徒では100個の少量菌で感染	肉類及びその加工品 卵類及びその加工品	8～72時間 (通常24時間)	腹痛(下腹部) 下痢(水様便～軟便) 吐気、嘔吐 発熱	①肉・卵等を扱う器具、機材は専用の物を使用し、洗浄は確実にを行う(他の食品への二次汚染防止) ②肉類、卵等の低温管理徹底(10℃以下) ③食品の確実な加熱(75℃、1分以上) ④食肉を取り扱う場合の使い捨て手袋の使用徹底 ⑤ネズミ及びごきぶり等衛生害虫の侵入防止と駆除徹底
腸管出血性大腸菌	人の腸管内でベロ毒素を産生・熱に弱い 10℃以上で増殖し、至適発育温度は35～38℃ 100個程度の少量菌で発症 O-157 以外に O-111、O-26 等の発症例もある 感受性の高い児童では人から人への二次感染の危険性が高い	肉類、食肉製品 サラダ、和え物 井戸水	2～7日 (長いもので10～14日)	激しい腹痛 下痢(水様便→血便) 溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こすことがある 乳幼児・児童では死亡率が高くなる	①食品の確実な加熱(75℃、1分以上) ②確実な手洗いの徹底 ③肉類から他の調理食品への二次汚染防止 ④サラダ等非加熱で喫食する食品の二次汚染防止 ⑤肉類を扱う器具、機材は専用の物を使用し、洗浄は確実にを行う ⑥肉類の取扱いに注意する ⑦井戸水や受水溝の衛生管理の徹底
病原性大腸菌	小児に対して強い病原性を示す傾向がある 10℃以上で増殖し、至適発育温度は30～40℃ 熱に弱く、通常の加熱調理で死滅 〔毒素原性大腸菌〕 〔組織侵入性大腸菌〕 〔病原血清型大腸菌〕	健康保菌者の糞便 肉類 魚介類 サラダ	12～48時間	下痢(水様便、粘液便、粘血便) 腹痛、発熱、頭痛 下痢、腹痛を主症状とする胃腸炎型と赤痢様症状を起こす赤痢型の2つの型に分類される	①食品の確実な加熱(75℃、1分以上) ②確実な手洗いの徹底 ③使用水の衛生管理の徹底 ④肉類を扱う器具、機材は専用の物を使用し、洗浄は確実にを行う ⑤食品の低温管理及び肉類の取扱いに注意する
カンピロバクター	鳥類や家畜の腸内に生息(鶏肉では20～50%の汚染率) 発育温度は31～46℃ 冷蔵・冷凍庫で長く生存する 乾燥、加熱に弱い 他の菌より少ない菌(100個程度)で発症	肉類 (特に鶏肉関連食品、牛生レバー等) 鶏肉からの二次汚染をしたサラダ等 汚染された飲料水	2～7日 (通常2～3日)	腹痛 下痢(水様便) 発熱(38～39℃) 吐気、めまい、頭痛 発病後1～2週間後にギラン・バレー症候群を起こすことがある	①食品の確実な加熱(75℃、1分以上) ②肉類と調理済み食品は別々に保管し、接触をさける ③肉類を扱う器具、機材は専用の物を使用し、洗浄は確実にを行う ④食肉を取り扱う場合の使い捨て手袋の使用徹底 ⑤使用水の衛生管理の徹底

原因物質	菌の特徴	主な原因食品	潜伏期間	主症状	予防方法
腸炎ビブリオ	海水中に生息し、塩分を好む 真水や熱に弱い 発育温度域は 10～42℃ 至適発育温度は 35～37℃ 他の菌よりも増殖速度がはやく、約 10 分で 2 倍になる	魚介類、海藻類 菌に汚染された器具等を介して調理された食品	10～18 時間	腹痛 (上腹部の激痛、胃部のけいれん様) 下痢(水様便) 吐気、嘔吐 発熱(37～38℃)	①水道水でよく洗浄する ②魚介類を扱う器具、機材は専用の物を使用し、洗浄は確実に ③食品の確実な加熱(75℃、1分以上) ④魚介類及びその加工品の低温管理徹底(10℃以下) ⑤冷凍品を解凍する場合、他の食品への二次汚染防止
ウェルシュ菌	人、土壌、動物の腸管に分布 嫌気的な条件で増殖 発育温度は 20～50℃で、至適発育温度は 43～47℃	食肉調理食品 魚介類調理食品 カレー、シチューなど一度に大量に加熱調理された食品	4～22 時間 (12 時間前後が多い)	下痢(水様便、時には粘血便) 腹痛	①肉類、魚介類の取り扱いに注意する ②加熱調理後は、20℃以下に保ち、2 時間以内に喫食する ③肉類の調理に特に注意し、加熱後冷却する場合は、速やかに冷却
黄色ブドウ球菌	人の皮膚、口腔粘膜、鼻腔、咽喉頭、髪の毛、糞便に常在 毒素(エンテロトキシン)を産生 菌は熱に弱い、毒素は熱に強い(100℃、30 分の加熱でも破壊されない) 発育至適温度は 32～40℃	にぎり飯などの穀類及びその加工品 弁当、魚肉練り製品 卵加工品 和菓子、シュークリーム、生クリームを使用した洋菓子	1～6 時間 (通常 2～3 時間)	激しい吐気、嘔吐 腹痛 下痢	①手指に化膿巣のある人は調理に従事しない ②手指は常に清潔にし、十分な洗浄を行う ③清潔なマスク、帽子、白衣を着用する ④手指に傷がある場合、患部を絆創膏などで保護し、使い捨て手袋を着用する ⑤食品の中で菌を増殖させないように調理後は低温で保ち、2 時間以内に喫食する
セレウス菌	あらゆる土壌に分布 芽胞を形成し、加熱に強い(100℃、20 分でも死滅しない) 至適発育温度は 30℃～35℃	チャーハン、にぎり飯、スパゲティ、弁当などの穀類を主とした調理食品	1～6 時間	吐気 嘔吐 下痢	①焼き飯などは当日炊飯した米飯で、スパゲティやそばも当日茹でたもので調理すること ②調理食品はすばやく冷却し、低温保存する ③調理後常温放置は避け、2 時間以内に喫食
ボツリヌス菌	土壌、水、動物の排泄物中に分布 嫌気的な条件で増殖し、強い毒素を産生 E 型毒素は熱に弱く、80℃、30 分で死滅	缶詰、ビン詰、ハム、ソーセージ、真空パック食品、いずし、蜂蜜	8～36 時間	下痢、嘔吐 めまい、眼瞼下垂等の眼症状 嚥下困難等の咽喉頭麻痺 呼吸障害	①原材料を十分に洗浄する ②調理食品は低温保存し、食べる前に加熱する ③缶詰、ビン詰、真空包装食品、ハム、ソーセージはガス発生や臭気などの異常が認められたものは使用しない

原因物質	菌の特徴	主な原因食品	潜伏期間	主症状	予防方法
ノロウイルス	<p>100以下の少量で感染</p> <p>人の腸管粘膜上皮細胞で増殖し、食品中では増殖しない</p> <p>85℃、1分間の加熱で不活化</p> <p>食品媒介（食中毒）と人から人への感染がある</p>	<p>二枚貝</p> <p>人</p> <p>調理従事者からの二次感染</p>	12～48時間	<p>吐気</p> <p>嘔吐</p> <p>下痢</p> <p>腹痛（差し込むような痛み）</p>	<p>①食品の確実な加熱（85℃、1分以上）</p> <p>②調理器具の洗浄・消毒を確実にを行う</p> <p>③加熱済み食品を素手で触らない</p> <p>④トイレ後の手洗いを十分かつ確実に行う</p> <p>⑤感染者の糞便や嘔吐物の処理は素手で触らないよう十分注意（ビニール手袋、マスクの着用）、次亜塩素酸での消毒を確実にを行う</p>
ヒスタミン	<p>魚肉たんぱく質中のヒスタミンがヒスタミン産生菌によって、ヒスタミンとなる</p> <p>魚類を25℃以上のところで放置すると急激にヒスタミンが生成される</p> <p>一度ヒスタミンが生成されると取り除くことができない</p>	<p>鮮度の低下したマグロ、カジキマグロ、かつお、さば等</p>	30分～2時間	<p>顔面（特に口の周りや耳たぶ）の紅潮</p> <p>頭痛</p> <p>発疹</p> <p>嘔吐</p> <p>発熱</p> <p>重症の場合は、呼吸困難や意識不明</p>	<p>①魚介類は流通回路、管理状態を確認し使用する</p> <p>②調理室内の温度管理の徹底</p> <p>③冷凍鮮魚類は解凍後、下処理から調理にかかる時間の短縮を図る</p>