

小松市 学校衛生管理 マニュアル



平成26年10月
令和7年7月改訂

小松市教育委員会

目 次

1. 給 食 管 理

2. 保 健 管 理

3. 異物混入対応



小松市イメージキャラクター
「カブッキー」

1. 給食管理

目 次

(1) 学校給食日常点検票	
(2) 作業開始にあたって	・・・・・・・・ 1～4
(3) 作業中の衛生管理について	・・・・・・・・ 4～7
(4) 施設について	・・・・・・・・ 8
(5) 作業後について	・・・・・・・・ 8～10
(6) 資料	
・ 身支度（服装）マニュアル	・・・・・・・・ 11
・ 学校給食における標準的な手洗いマニュアル	・・ 12
・ 学校給食における作業中の手洗いマニュアル	・・ 13
・ 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準	・・ 14
・ 加工酢の使用について	・・・・・・・・ 15
【別紙1】調理従事者本人に下痢、嘔吐等の症状がある場合	
【別紙2】調理従事者の同居家族がノロウイルスに感染した場合	
【様式1】報告書	
【様式2】調理員および同居家族 感染症（疑い）発生連絡票	

【作業開始にあたって】

従 事										対応措置
学校給食従事者	健康状態	<input type="checkbox"/> 下痢をしていない。	}	別紙						
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。								
		<input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いのある者はない。								
		<input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。								
	<input type="checkbox"/> 手指・顔面に傷・化膿性疾患はない。									
服装等	<input type="checkbox"/> 調理衣（上下）・エプロン・マスク・帽子は清潔である。									
	<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。									
	<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。									
手洗い	<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。									
	<input type="checkbox"/> 石鹸及び消毒薬で手洗いを行った。									

★各自が、毎日、健康状態及び服装等を確認し、個人票に記録します。
 （調理作業をする一人一人の健康状態が作業全体に影響するので、毎朝その状態をチェックして、確認する事が大切です。）

・対応措置の記入例

〇〇さんの右手人差し指に切り傷があり、絆創膏・手袋を使用している場合
 → 右手人指し指切り傷 絆創膏 手袋使用 〇〇（名前）

・日頃から健康には十分留意し、感染者とならないようにします。

感染が疑われる場合には、直ちに医師の診断を受けます。

（ノロウィルスによる感染が疑われる場合には別紙1，2を参照すること）

★下痢・腹痛・嘔吐をしている場合

・必要な治療を受け、完治するまで調理作業に従事しません。

★家族に感染症又はその疑いのある者がいる場合

・直接子どもたちの口に入るものを扱う作業は控えます。

★手指・顔面に傷がある場合

（化膿した傷、発疹などには食中毒菌である黄色ブドウ球菌が多数存在します。）

・傷がある場合は、直接子ども達の口に入るものを扱う作業は控えます。

・傷口に存在する細菌が食品に移らないように傷保護用の手袋、食品の二次汚染防止用の手袋を着用します。（必要に応じて、長い手袋を着用すること。）ただし、使い捨て手袋を過信しないよう気を付けます。

・化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業に従事せず、直ちに医師の診断を受けて、その指示に従います。

★白衣・ジャージ・マスク・帽子・エプロンについて＜P11参照＞

・これらは、毎日洗濯した清潔なものを使用します。

（健康者の鼻・のど・皮膚・毛髪等には、細菌が多数存在します。）

・マスクは口と鼻を覆います。

・帽子は毛髪が出ないように、前髪・耳も入るように深くかぶります。

うしろ髪にも注意します。

・作業着に着替えてから、全身の糸くずや髪の毛を粘着テープなどで取り除きます。

★履物について

- ・下処理室から調理室等、区域を移動する場合は、履物を換えます。
- ・作業後、または汚れたらその都度汚れを拭き取ります。
- ・履物は定期的に洗います。（週1回程度）

★服装について< P 1 1 参照 >

- ・ネックレス、指輪、ピアス、腕時計、ヘアピン、エクステ、つけまつ毛（落としても分からないような細かい物やビーズなどの飾りの付いた物）などは外します。
マニキュアはしません。
- ・給食室から出る場合には、適切な服装に着替えます。

★手洗いについて< P 1 2 ・ P 1 3 参照 >

- ・作業前の手洗いは、服装（白衣・帽子・マスク・エプロン）を整えてから、『学校給食調理場における手洗いマニュアル』どおりに洗います。
 - ・作業開始前及び用便後 →→→ 【標準的な手洗い】
 - ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 →→→ 【標準的な手洗い】
 - ・食品に直接触れる作業に当たる直前 →→→ 【作業中の手洗い】
 - ・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、
他の食品や器具等に触れる場合 →→→ 【作業中の手洗い】
- ・爪ブラシは1回毎に消毒済の物を使用します。（複数用意しておく）
（爪ブラシの消毒は、午前の作業終了後に行うこと。消毒液はその都度作ること。）

施設 設備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。
	<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
	<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 機械・機器の故障の有無を確認した。
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（但し、保存食保管のための専用冷凍庫においては-20℃以下）の温度は適切である。
	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 主食置き場、容器は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石鹸液、アルコール、ペーパータオル等は十分ある。
	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
<input type="checkbox"/> ネズミ及びはえ、ゴキブリ等の衛生害虫は出ない。	
<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。	

★調理室内には、調理に必要な物だけにします。

- ・業者からの運搬容器、段ボール箱を持ち込まないようにします。
- ・休憩道具（ポット・コーヒー・カップ等）は、休憩室に置きます。
また、休憩道具は、割れないものを用意します。
- ・給食以外の食べ物は、なるべく持ち込みません。（生鮮品、手作りのものなど）
- ・調理室内では、えんぴつ・シャープペンシル・消しゴム・輪ゴム・セロテープは使用しません。
- ・洗剤類は、容器に洗剤名を書き、食材から離れた場所に置きます。
- ・整理整頓に努め、不必要なものは片付けます。

★作業前の調理機械・器具は使用する前に消毒します。

- ・調理台、取っ手（水道・回転釜・釜のふた・消毒保管庫・冷蔵庫・冷凍庫）、ガスコック等

- ★冷蔵庫・冷凍庫は適切な温度で使⽤します。〈P 1 4 参照〉
 - ・冷蔵庫（5℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）、牛乳保冷库（10℃以下）、保存用冷凍庫（-20℃以下）
 - ・冷蔵庫、冷凍庫の内部の温度管理のために、適切な場所に正確な温度計を備えます。
- ★床、排水溝は清潔に保ちます。
 - ・施設の床面（排水溝を含む）は毎日1回以上清掃し、週1回程度洗浄する。また、月1～2回程度消毒する。腰壁は、必要に応じて週1回程度洗浄します。（「洗浄・消毒マニュアルPartⅡ」p13～18参照）
- ★手洗い施設の石鹼、消毒薬について
 - ・石鹼液は注ぎ足しせずに、空になってから新しい物を入れます。石鹼液の希釈濃度を守り、容器に入る分だけ作ります。
 - ・消毒薬によっては、保存方法に決まりがあります。小分け等に注意します。
- ★冷蔵庫内の整頓について
 - ・冷蔵庫、冷凍庫に個人的な物は入れません。
 - ・冷蔵庫、冷凍庫は給食専用に使⽤します。
- ★ネズミ及びはえ、ゴキブリ等の衛生害虫について
 - ・衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検するとともに、衛生害虫の駆除を1年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施します。その実施記録は1年間保管します。なお、殺そ剤又は殺虫剤を⽤する場合は、食品を汚染しないようにその取扱いに十分注意します。
 - ・施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、衛生害虫の繁殖場所の排除に努めます。
- ★調理場は十分な換気を行い、湿度は80%以下、温度は25℃以下に保つように努めます。
- ★調理場（下処理室などを含む）には、ふた付きのゴミ箱を備えます。
 - ・下処理終了後、下処理室にゴミを放置しません。やむを得ず、しばらく置いておく場合は、ふたをします。
 - ・ペーパー専用の場合もふた付きにします。
- ★清掃用具について
 - ・下処理室と調理室の共用をしません。
 - ・⽤後は、洗浄して清潔に保ちます。

使 用 水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分程度）流水した。
	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし 異常あり）
	<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）

- ★作業前の流水は、シンクだけでなく、⽤する回転釜の蛇口もします。（その際には、床をぬらさないように工夫します。）
- ★⽤水について
 - ・作業前、終了後、水冷時に⽤水について検査します。
 - ・外観臭気・味など確認するため試飲をします。
 - ・遊離残留塩素が0.1mg/L以上を検査し、給食室管理記録表に記録します。
 - ・⽤に不適な場合には、調理作業を中止し速やかに学校教育課に報告します。
- ★日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、⽤水1ℓを-20℃以下、2週間以上保存用の冷凍庫で保存します。

- ★貯水槽を設けている場合は、清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃します。なお、清掃した記録（証明書など）は1年間保管します。
（教育庶務課が保管しています）

検 収	<input type="checkbox"/> 食品は検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
	<input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温・異物の混入、食品表示等を十分に点検し、検収表（簿）に記録した。
	<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。
	<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。
	<input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。

- ★業者が納入した食品の安全性を確保するものです。
- ・規格に合わない物資や異物を発見した場合は、返品等の処置を行い、検収記録簿に記録し、学校教育課に連絡します。
 - ・検収には必ず立会います。
 - ・検収表に基づき、品名・数量・納入時間・納入業者名・品質・鮮度・包装容器の状況（箱や袋の汚れや破れ等）・異物混入や異臭の有無・期限表示（賞味期限・消費期限）製造年月日・品温などについて確認を行い、記録し1年間保存します。
- ★食品は検収室において専用の容器に移し替えます。
- ・下処理室内にはダンボールを持ち込みません。
- ★食品が直接床面に接触しないように床面から60cm以上の高さの置台を設けます。
- ★調味料等、納入段階で冷たいものを倉庫に入れる時は、下処理室等で常温に戻し、水滴を拭いてから片付けます。
- ★牛乳検収の品温測定は、パックの上部を開いて中の牛乳を計温し、10℃以下を確認します。
- ★牛乳ケースのアルコール噴霧はしません。乾いた不織布で拭くのみにして冷蔵庫に入れます。
- ★牛乳の試飲は、検食とは別に複数人で行います。
- ★ごはん・パン・デザートなどのようにそのまま出す物についても複数人で試食します。
- ・基本的には検収時に試食します。
- ★パン箱、ごはん容器は周りを拭いて、アルコール消毒します。（底も忘れずにします。）

【作業中の衛生管理について】

下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
	<input type="checkbox"/> 野菜類、魚介類、食肉類等食材ごとに専用容器・器具で下処理した。
	<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
	<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	<input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。

- ★下処理は汚染区域作業、調理は非汚染区域作業になります。
- ・下処理室と調理室の間の扉は閉めます。
 - ・工程表に汚染作業と非汚染作業を明記します。
- ★エプロン・履物等
- ・エプロン、履物等は作業区分ごとに使い分け、色分けや用途を書くなどして明確にします。
 - ・洗濯、保管の際は作業区分ごとに区別します。

★食材ごとの専用容器・器具

- ・食肉類や魚介類、卵類は食中毒菌に汚染されている確率が高いので、専用容器を使用します。
- ・専用容器は誰が見ても分かるように明示しておきます。
- ・洗浄用のスポンジ・たわしは専用のものを用意します。

★野菜の洗浄

- ・下処理室での洗浄を確実にし、調理室に汚染を持ち込まないようにします。
- ・汚染レベルの低い食品から順に洗います。
- ・食材全体が水につかり、流水でオーバーフローさせた状態で3回以上洗うことが基本です。一度にたくさんの食材を入れないようにして洗います。
- ・汚れのひどいものや葉物野菜などは特に注意して洗います。
- ・使用したシンク（またはタライ）は、食品が替わるごとに水洗いします。
- ・土つき野菜の処理は検収室で行います。（検収室のある施設のみ）

★卵の取り扱い

- ・割卵は使用直前に行うのが望ましいです。
- ・卵の取り扱いには原則、卵用エプロンを使用します。
- ・卵は下処理室で使い捨て手袋を使用し、1個ずつ別容器に割り確認します。
（どうしても使用直前に割卵できない場合は、下処理用エプロンを使用して割卵し、その後冷蔵庫に保管します。）
- ・攪拌は使用直前に下処理室で行います。

★床からの距離

- ・床からのほね水などによる汚染を防ぐため、食品や移動性の器具・容器の取扱いは、下処理室・調理室に関わらず、床面から60cm以上の場所で行います。

★冷凍食品の開封

- ・冷凍牛肉、いか、えび、いんげん、絹さや、里芋等の冷凍食品の開封は下処理室で行います。
- ・冷凍野菜は解凍水を流すため1回以上洗います。

調理時	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。
	<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類・卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
	<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
	<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
	<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分以上）、その温度と時間を記録した。
	<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
	<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。	

★床に水を落としません。（ドライ運用）

- ・床に落とした水がはねたり、水を踏んで歩いたりすることで汚染が広がります。
- ・洗った野菜や、切った後の野菜の入ったざるを動かす時など、床に水を落とさないように水受け（盆など）を利用する等、工夫します。
- ・床に落ちた野菜くず等を片付けるとき、素手で直接床を触らないようにほうきなどを使って片付けます。その後、手をしっかり洗います。

★手指の洗浄・消毒

- ・作業区分ごとに手指を洗浄・消毒します。
- ・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合には、【作業中の手洗い】を行い、アルコール消毒をします。
- ・食肉類、魚介類、卵等は取り扱う人を明確にし、作業工程表に記入します。また、使い捨て手袋を使用します。

★調理器具の使い分け

- ・食肉類、野菜類、果物用などの食品の種類ごとに、調理器具を区別します。
- ・下処理用、調理用、加熱済食品用など、調理の過程ごとに区別します。

★食材の適切な温度管理

- ・「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」〈P 14参照〉に従い、食品庫、冷蔵庫、冷凍庫に適切な温度で保存します。
- ・特に、冷蔵・冷凍保管する必要のあるものは常温放置しません。

★加熱調理の温度管理等〈P 15参照〉

- ・加熱するものは中心温度が75℃で1分以上（2枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃から90℃で90秒以上）、またはこれと同等以上の殺菌温度まで加熱し、作業工程表に温度と時間を記録します。
- ・中心温度は汁の温度ではなく食材の中心温度を3点以上測定します。ただし、汁物と煮物の場合、最も熱が通りにくい具材を1点以上測定します。
- ・揚げ物の温度は原則、食材を入れた人が測ります。やむを得ず出来ない場合は、食材を取り上げる人が測っても良いですが、その場合は食材を入れた人は温度計には触りません。
- ・再加熱する野菜等を下茹でする際も温度を測りますが、再加熱後も温度が上がっていることを確認します。

★冷却調理の温度管理と水冷

- ・和え物やサラダは、各食品を調理後速やかに冷却機などで冷まし、その後の二次汚染に十分注意し、冷蔵庫等の清潔な場所で保管します。
- ・和える時間をできるだけ配食の直前にし、給食までの時間が短くなるようにします。
- ・加熱開始時（茹でる野菜を釜に入れる時）と加熱終了時、冷却開始時（冷やし始める時）と冷却終了時の温度と時間を記録します。
- ・加熱後の食品を水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その時間を記録します。
- ・水冷温度は水の温度ではなく、水からあげた野菜の温度を測ります。
- ・茹で野菜の押しは、消毒保管された器具を使います。（ゴミ袋やラップを敷きません。）タライを使用する際は水をはりません。
- ・和えた後の温度と時間を作業工程表に記録します。

★果物、トマトの消毒〈P 16参照〉

- ・必要に応じてSSVを使用し、十分に流水で洗い流します。
- ・果物やトマト（生食）などの洗浄水も、和え物やサラダの時と同様に遊離残留塩素を確認します。
- ・メロンやスイカなどの大きな果物はSSVをしてから保存食をとります。

★エプロンについて

- ・サラダ等の食材をゆでる際、釜へ加熱前の食材を入れる時は調理用エプロン、加熱後の食材をあげる時は配食用エプロンを使用します。
- ・二次汚染を防ぐため、釜へ食材を入れる作業と、釜から食材をあげる作業は、なるべく別の人が行います。（茹で物、揚げ物）
- ・配食する時と配食の補助をする時、食材を和える時、パンを数える時は配食用エプロンをします。
- ・消毒保管庫から食器を出す時は、配食用エプロンをします。（衛生的にするため、また白衣のボタンが引っかかって取れたり、混入したりするのを防ぐためです。）

★使い捨て手袋について

- 直接口に入るもの・触れるものを扱う時（配食時、消毒後に食器を数える時、パンを数える時等）は使い捨て手袋をつけます。
- 手袋を取り出す前に、手をきれいに洗います。
- 使い捨て手袋のケースは清潔に取り出せるようにしておき、手指の汚染がケースにつかないように手袋を取り出します。
- 食品に接触する部分には触れないように、手首側から一枚ずつ取り出します。
- 一旦取り出した手袋は容器に戻しません。
- 使い捨て手袋は破れたら、すぐに取り替えます。
- 同じ使い捨て手袋を長時間使用しません。
- 使い捨て手袋を装着したら、器具や目的外の食品に触れません。
- 目的の作業の直前に手袋を装着し、作業が終わったら、直ちに外します。
- 一度外した使い捨て手袋は再度使用しません。

★アルコールについて

- アルコールには、洗浄効果はないのできちんと拭くか洗うかしてから使用します。
- アルコールは蒸発する時に殺菌するので、水分が残っていると殺菌能力が著しく低下します。そのため、水分をきちんと取ってから使用するようにします。
- アルコールは直接吹きかけず、ペーパータオルに十分吹き付けてから吹き飛ばします。

★その他

- 調味料・炒め油はボウルなどに移してから異物混入などがいないか確認して使用します。
- 調味料をあらかじめ量って置く場合は蓋をします。
- 料理酒など調味料の保存で、空き容器に移し変えしません。
- 缶詰は使用する前にラベルをはがし（ラベルと缶の間のほこりを取り除くため）、拭きあげてアルコール消毒をするか、水洗いを行ってから開封します。
- 和え物、サラダに加熱せず使用する缶詰は手袋をして開封します。

保 存 食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。
	<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。
	<input type="checkbox"/> 清潔な保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
配 食	<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。
	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。
	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。（使い捨て手袋を着用）
	<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。
	<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。

★保存食

- 万が一、食中毒等が起こった時の原因究明の資料となります。
- 採取する際に、包丁、まな板、手指などから汚染されると、保存食としての意味がないので、清潔な器具を使います。
- 原材料は洗浄・消毒などを行わず、納入された状態で保存します。
- 卵は、全てを割卵し、混合したものから50g程度採取します。
- 製造年月日が異なる場合はそれぞれから採取します。
- 2釜以上で作る場合はそれぞれの釜から採取します。
- 複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存します。
- 展示食を保存食にしません。

★配食

- 飲食物を運搬する際、教室に行くまでに異物が混入しないよう、容器にはふたをします。
- 供食量を記録します。

給食当番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。	} <input type="checkbox"/> 各クラスで給食当番点検表に記入し、保管した。
	<input type="checkbox"/> 発熱・腹痛・嘔吐をしている者はいない。	
	<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。	
	<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。	

★給食当番チェック表を各クラスで記入してもらいます。

- ・下痢、発熱、嘔吐をしている場合は給食当番を代わってもらいます。

調理機器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。
	<input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用量は適切である。（洗剤名： _____ ）
	<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥した。
	<input type="checkbox"/> 洗浄室のない施設は、器具・容器等の使用後の洗浄・消毒を、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。
	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。

★午後の後かたづけ作業時も、容器や器具類を直置きしません。

★食器・食缶・調理機器・器具の洗浄・消毒

- ・食器類、容器、調理機械器具は、使用後確実に洗浄・消毒し、専用の保管庫を用いるなど適切に保管し、その衛生の保持に努めます。
- ・調理作業中の洗浄はしません。作業後は全ての食品が調理室内から搬出された後に洗剤を使って行います。
- ・洗剤や次亜塩素酸ナトリウムなどを調理室でやむを得ず使用する場合は、食材に飛び散らないように十分注意します。
- ・フードカッター、野菜切り機などの調理機械は、毎回使用後、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させます。
- ・ひしゃくの柄は、使用後とりはずして洗浄します。
- ・児童生徒の嘔吐物で汚れた食器具は、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(塩素濃度1000ppmに10分)に浸して一次消毒を行ったものを消毒済みであることがわかるようにしてから返却してもらいます。また、嘔吐物は調理室には持ち込みません。返却された食器具は給食室で、洗浄作業前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(塩素濃度200ppm)に5分以上浸け置きし消毒した後、洗浄します。

※次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200ppm）の作り方の例

ハイター 10ml + 水 2.5L
 ブリーチ 10ml + 水 2.5L
 ピューラックス 10ml + 水 3L

◆食器は廃棄しません

★冷蔵庫等の取手は作業終了後に清掃します。

- ・汚れがひどい場合は、バイオクリーン（希釈濃度を守る）＜P17参照＞で水拭きするまたは、きちんと汚れを拭き取ってからアルコールをひたひたにしたペーパータオルで拭きます。

廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。
	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。
	<input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行った。
	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。
	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。

★残菜量は汁ごと計量し、記録します。

★パン、牛乳、おかずなどの残品は、全てその日の内に処分します。

★廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しません。

★廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後掃除するなど、周囲の環境も清潔に保ちます。

★グリストラップは週に1回掃除します。

保管室	<input type="checkbox"/> ネズミ及びハエ、ごきぶり等衛生害虫はいない。
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態はよい。
	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。

★衛生害虫の点検及び駆除は給食室管理記録表に記入します。

★食品庫は常に整理整頓し、清潔で衛生的に保ちます。

・食材料と食材以外のもの（洗剤など）は区別して置きます。

★食品庫の湿度と温度は適切に保ちます。

★非加熱で使用する食品を食品庫から調理室に持ち込む時は、周りを拭きあげてアルコールをひたひたにしたペーパータオルで拭きます。

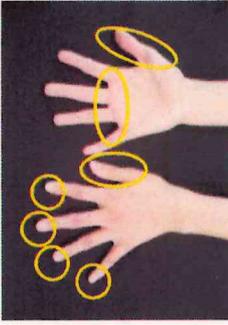
身支度（服装）マニュアル

必ずお互い確認し合ひましょう。1人の場合は鏡で確認します。



作業着に着替えてから、全身の糸くずや髪の毛を粘着テープなどで取り除きます。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表

- | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|-----------------|---|---------------------|--|----------------|---|-----------------|---|
| 1 手を洗う前に |  | 2 洗い残しのない手洗いを |  | 3 流水で軽く手を洗う |  | 4 手洗い用石けん液をつける |  | 5 十分に泡立てる |  |
| 6 手の平と甲を洗う (5回程度) |  | 7 指の間を洗う (5回程度) |  | 8 親指の付け根まで洗う (5回程度) |  | 9 指先を洗う (5回程度) |  | 10 手首を洗う (5回程度) |  |
| 11 肘まで洗う |  | 12 ハブラシで爪の間を洗う |  | 13 流水でよくすすぐ(15秒程度) |  | 14 ペーパータオルでふく |  | 15 アルコールをかける |  |
| 16 指先にすり込む |  | 17 親指の付け根まですり込む |  | 18 手のひらと甲にすり込む |  | 19 指の間にすり込む |  | 20 手首にすり込む |  |



学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表

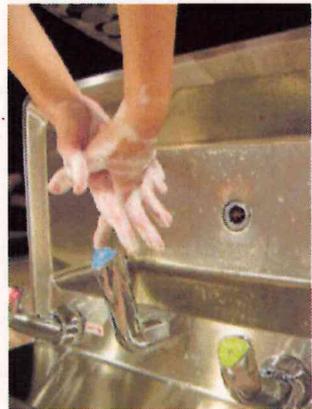
1 流水で汚れを洗い落とす



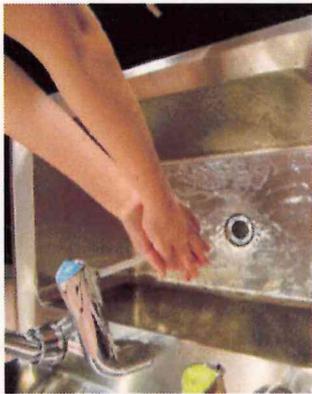
2 手洗い用石けん液を泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルでふく



6 アルコールをかける



7 手全体にアルコールをすり込む



非汚染作業の中で

- ・食品に直接触れる前
- ・生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・汚れたものを触った場合
- ・その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。



別紙

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

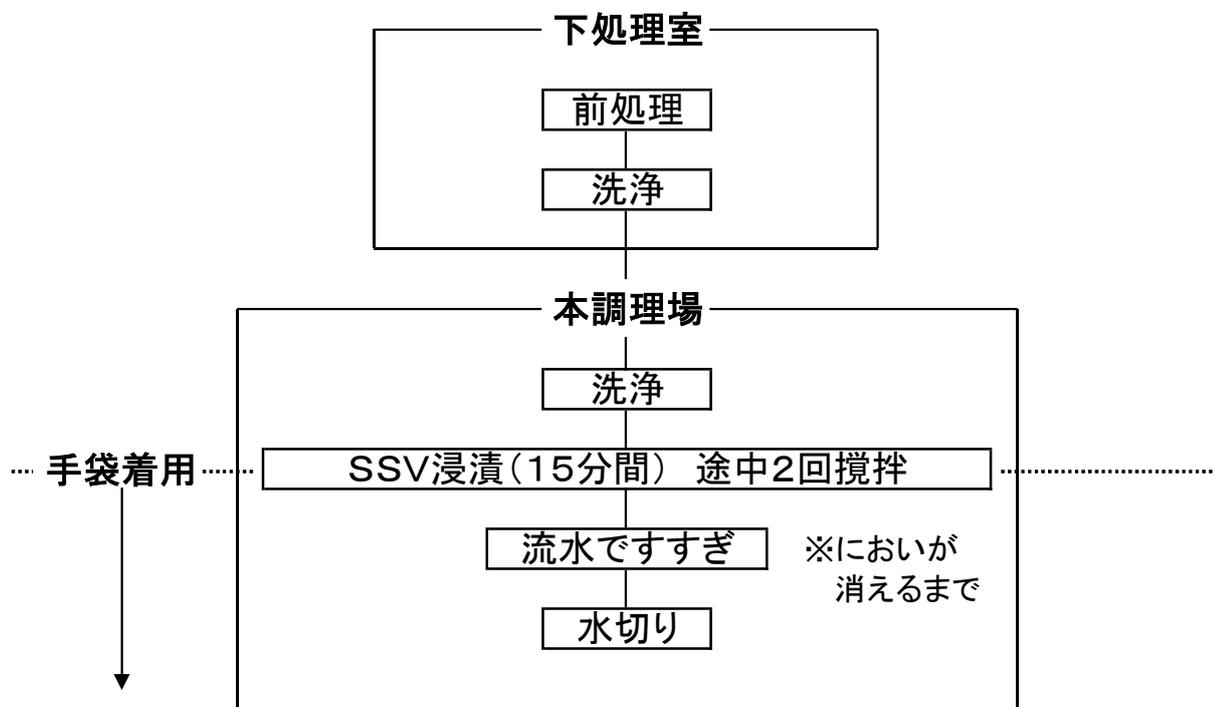
食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

SSVの使用について

SSVの使用濃度

20倍	りんご いよかん バンカン びわ 柿 トマト すいか ミニトマト なし
10倍	キウイフルーツ メロン
使用しない	バナナ みかん いちご

SSVの使用方法



SSVの使用量

希釈倍数	SSV	水
10倍	1000ml(1L)	9000ml(9L)
20倍	500ml	9500ml

調理従事者本人に下痢、嘔吐等の症状がある場合

Aさん（調理従事者） →

校長へ報告

◎緊急体制

- ・学校(各学校の校内緊急時の体制図に基づき行動)
- ・市教委(感染症・食中毒(疑)等集団発生時の緊急連絡体制図に基づき行動)

医療機関を受診(次の2点に注意)

- ・学校給食調理員であることを告げる。
- ・ノロウイルスである可能性があるか確認する。
(正式には高感度検査をしないと分からないが、可能性があるかを確認する。)

医療機関を受診した結果、ノロウイルスの可能性があった場合

学校教育課へ連絡し、なるべく速やかに、高感度検査（結果は翌日又は翌々日に分かる）

陰性

症状が治まるまで休む

陽性

さらに休む 症状が治まった1週間後に再検査

陰性

通常通り業務

陽性

さらに休む 前回検査の1週間後に再検査

※就労見合せの報告については、速やかに(様式1)報告書を教育庶務課長へ提出すること。
(休む場合は、年次有給休暇又は職務専念義務免除(休業補償有)を選択することができます。)

注)

●ノロウイルス流行時期(10~3月)は、不顕性感染者がいることを前提として食中毒防止対策について、以下の点を中心に確認すること。

- ①適切な(方法・タイミング)手洗い
- ②手袋の適切な交換
- ③塩素系消毒剤を用いた消毒
- ④普段からノロウイルスに感染しないように調理従事者の健康管理
- ⑤作業着等の衛生的な管理

★消毒

市販の塩素系漂白剤(成分:次亜塩素酸ナトリウム)を使用すること。

●消毒液の作り方

(約5%濃度塩素系漂白剤を使用の場合 商品例:ハイター、ブリーチ等)

- ① 空の500mlのペットボトルに水道水を500ml入れる。
- ② ①に塩素系漂白剤をペットボトルキャップ2杯(10ml)入れて約1,000ppm(0.1%)の次亜塩素酸ナトリウム液となる。

※作り置きはせず、1日で使い切ること

調理従事者の同居家族に下痢、嘔吐等の症状がある場合

Aさん（調理従事者） →

校長へ報告

◎緊急体制
・学校(各学校の校内緊急時の体制図に基づき行動)
・市教委(感染症・食中毒(疑)等集団発生時の緊急連絡体制図に基づき行動)

学校教育課へ連絡し、Aさんは休む
同居家族(Bさん)は医療機関を受診(次の2点に注意)
・Bさんは、家族(Aさん)が学校給食調理員であることを告げる。
・Bさんがノロウイルスである可能性があるか確認する。
(正式には高感度検査をしないと分からないが、可能性があるかを確認する。)

↓ Bさんが医療機関を受診した結果、ノロウイルスの可能性があった場合

Bさんの症状(下痢、嘔吐等)がなくなった後、なるべく速やかにAさんが高感度検査(結果は翌日又は翌々日に分かる)を受け、陰性が確認されるまでさらに休む

↓ 陰性

通常通り業務

↓ 陽性

さらに休む 前回検査の1週間後に再検査

↓ 陰性

通常通り業務

↓ 陽性

さらに休む 前回検査の1週間後に再検査



※就労見合せの報告については、速やかに(様式1)報告書を教育庶務課長へ提出すること。
(休む場合は、年次有給休暇又は職務専念義務免除(休業補償有)を選択することができます。)

- 注)
- ノロウイルス流行時期(10~3月)は、不顕性感染者がいることを前提として食中毒防止対策について、以下の点を中心に確認すること。
 - ①適切な(方法・タイミング)手洗い
 - ②手袋の適切な交換
 - ③塩素系消毒剤を用いた消毒
 - ④普段からノロウイルスに感染しないように調理従事者の健康管理
 - ⑤作業着等の衛生的な管理

- ★消毒
- 市販の塩素系漂白剤(成分:次亜塩素酸ナトリウム)を使用すること。
 - 消毒液の作り方
(約5%濃度塩素系漂白剤を使用の場合 商品例:ハイター、ブリーチ等)
 - ① 空の500mlのペットボトルに水道水を500ml入れる。
 - ② ①に塩素系漂白剤をペットボトルキャップ2杯(10ml)入れて約1,000ppm(0.1%)の次亜塩素酸ナトリウム液となる。※作り置きはせず、1日で使い切る

報告書

私は、下記のとおり、

- ノロウイルスに感染していたため（医師の診断による疑い含む）
 - 同居家族（続柄：_____）がノロウイルスに感染していたため（医師の診断による疑い含む）
 - 同居家族（続柄：_____）に下痢、嘔吐等の症状があったため
 - ノロウイルス以外の感染症に感染していたため（医師の診断による疑い含む）
- ノロウイルス
下記①②③記入
- ノロウイルス以外
下記①②④記入
- 就労を見合わせたことを報告します。

記

① 就労を見合わせた期間 _____年 ____月 ____日 ～ _____年 ____月 ____日

② 症状・状況等

③ 高感度の検便検査結果（ノロウイルス）

- 1回目 実施日：_____年 ____月 ____日
結果： 陽性 ・ 陰性 判定日： _____年 ____月 ____日
- 2回目 実施日：_____年 ____月 ____日
結果： 陽性 ・ 陰性 判定日： _____年 ____月 ____日
- 3回目 実施日：_____年 ____月 ____日
結果： 陽性 ・ 陰性 判定日： _____年 ____月 ____日

④ 病院等での検査結果（ノロウイルス以外）

- 1回目 実施日：_____年 ____月 ____日 判定日： _____年 ____月 ____日
検査名： _____
結果（ _____ ）
- 2回目 実施日：_____年 ____月 ____日 判定日： _____年 ____月 ____日
検査名： _____
結果（ _____ ）

※ 添付書類（写し可）

医療機関の領収書（同居家族の場合は家族のもの 続柄：_____）、
薬の名称および効能が分かる書類

（あて先） 教育庶務課長

年 ____月 ____日

所 属

校 長

印

職 名

氏 名

印

あて先 小松市教育委員会 学校教育課 御中
 MAIL gakkoka@kec.hakusan.ed.jp
 FAX 番号 0761-23-3563

調理員及び同居家族 感染症（疑い）発生連絡票

報告日	年 月 日 時 分
学校名	小松市立 学校
管理責任者名	

	氏名	在籍場所	年齢・学年
調理員			
罹患した家族			
※その他 [小松市立 小・中・高等学校 及び市内の幼稚園・ 保育園に在籍又は 勤務の家族]			

※現在、その他の家族に症状がなくても、その家族に症状が出た場合、学校等と連携し感染を未然に防ぐため上記のとおりお知らせください。

推測される発症時期	年 月 日 時頃
主な症状	下痢 腹痛 嘔吐 吐き気 発熱 その他 []
その他の連絡事項	

2. 保 健 管 理

目 次

感染性胃腸炎・食中毒(疑)が発生した場合	1
----------------------	---

1、学校の対応

- (1) 有症状者の的確な把握
- (2) 校内体制の確立と関係機関への連絡
- (3) 感染性胃腸炎・食中毒(疑)のある児童生徒からの情報収集
- (4) 関係機関との連携と対応
- (5) 二次感染の予防
- (6) 児童生徒ならびに保護者への説明(必要な場合)
- (7) 継続的な報告
- (8) 報道機関への対応

2、教育委員会の対応

- (1) 有症状者の的確な把握
- (2) 周辺施設等からの情報収集
- (3) 関係機関との連携
- (4) 原因の究明
- (5) 学校への対応
- (6) 感染拡大の防止

様式

様式1ー①【発病者リスト】	5
様式1ー②【健康観察(児童生徒)】	6
様式1ー③【健康観察(教職員)】	7
様式1ー④【個人健康観察用紙】	8
様式2【感染症(疑い)発生連絡票】	9

資料

資料【南加賀保健福祉センターが学校で行う調査】	10
参考資料1【手洗いの手順】	11
参考資料2【おう吐物の処理】	12
参考資料3【家庭での汚染された衣類の取り扱いについて】	23

感染症・食中毒（疑）が発生した場合

学校において、感染症・食中毒の集団発生および集団発生の疑いがある場合は、速やかに次のような措置を講じる。

1 学校の対応

(1) 有症状者の的確な把握

患者の早期発見のため、情報収集と整理を行う（様式1-①, ②, ③, ④が利用可能※）
欠席者の病状把握、登校者の健康状態の把握、情報の整理（健康観察結果・保健室来室状況・部活動での状況等）、関連状況の把握（近隣校・地域の状況）に努め、初期の予兆を見逃さないよう注意する。

- ※様式1-① 発症者リスト
② 健康観察（児童生徒）
③ 健康観察（教職員）
④ 個人健康観察用紙

(2) 校内体制の確立と関係機関への連絡

腹痛・発熱・嘔吐・下痢などの症状のある児童・生徒または職員が、同一集団（クラブ、学童、教室内等）と考えられる中で、5名（ただし、麻しんは1名、水痘は2名）同時に発症した場合は、校長は、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概要の把握に努める。そして、速やかに市教育委員会に連絡する（様式2）とともに、学校医に連絡し医療的な指導を求め、拡大を未然に防ぐため連携し対処する。また、市教育委員会より指示があった場合は、速やかに保健福祉センターに連絡し指示を求める。

(3) 感染性胃腸炎・食中毒（疑）のある児童生徒からの情報収集

個人のプライバシーや人権を侵すことがないように十分注意する。

(4) 関係機関との連携と対応（資料）

多数の有症状者発生の場合、保健福祉センターが主体となって調査するため、全面的に協力しながら原因究明にあたる。立ち入り検査がある場合には、担当責任者を定めて適切に対応する。

校長は、学校医・保健福祉センター・市教育委員会と連携しながら、臨時健康診断・出席停止・臨時休業・消毒・その他の措置について協議し対応する。

(5) 二次感染の予防

児童・生徒および保護者に対し、感染症等の正しい知識や手洗い励行など、二次感染予防対策について文書を配布するなどし、速やかに周知する。

【二次感染予防対策例】

- | | |
|--------------|-------|
| ・各感染症等の特徴や症状 | |
| ・手洗いの励行 | 参考資料1 |
| ・吐物処理方法 例 | 参考資料2 |
| ・衣類の洗濯や消毒 | 参考資料3 |

(6) 児童・生徒ならびに保護者への説明（必要な場合）

児童・生徒への説明ならびに保護者にも、状況に応じて、文書、緊急の保護者会などを開催し説明をする。

(7) 継続的な報告

校長は、市教育委員会、保健福祉センターへ有症状者の発生状況の推移を定期的に報告し、指示を求める。市教育委員会、保健福祉センターへの報告は、保健福祉センターの指示があるまで行う。

(8) 報道機関（マスコミ）への対応

報道機関への対応は窓口を一本化し、市教育委員会と校長または教頭が行う。

2 教育委員会の対応

(1) 有症状者の的確な把握

校長から連絡を受けた時は、市教育委員会は、有症状者の多少にかかわらず、保健福祉センターへ相談し指示を仰ぎ、校長へ指示の内容について報告する。有症状者の拡大の恐れがあると保健福祉センターが判断した場合は、小松教育事務所、県教育委員会にも報告するとともに、担当者を学校に派遣するなどして、保健福祉センターとともに感染性胃腸炎・食中毒（疑）の発生状況などの詳細な状況把握に努める。

(2) 周辺施設等からの情報収集

二次的な感染拡大を防ぐため、同様の症状が出ていないかなど、周辺施設等からの情報収集に努める。

(3) 関係機関との連携

患者等の受け入れ医療機関についての情報提供、原因究明への協力、二次感染の防止などに備え、保健福祉センター・市医師会・学校・教育事務所・県教育委員会等関係機関との連携体制を整える。

(4) 原因の究明

学校に対し、保健福祉センター等の立入検査が行われる際には、立ち会う。

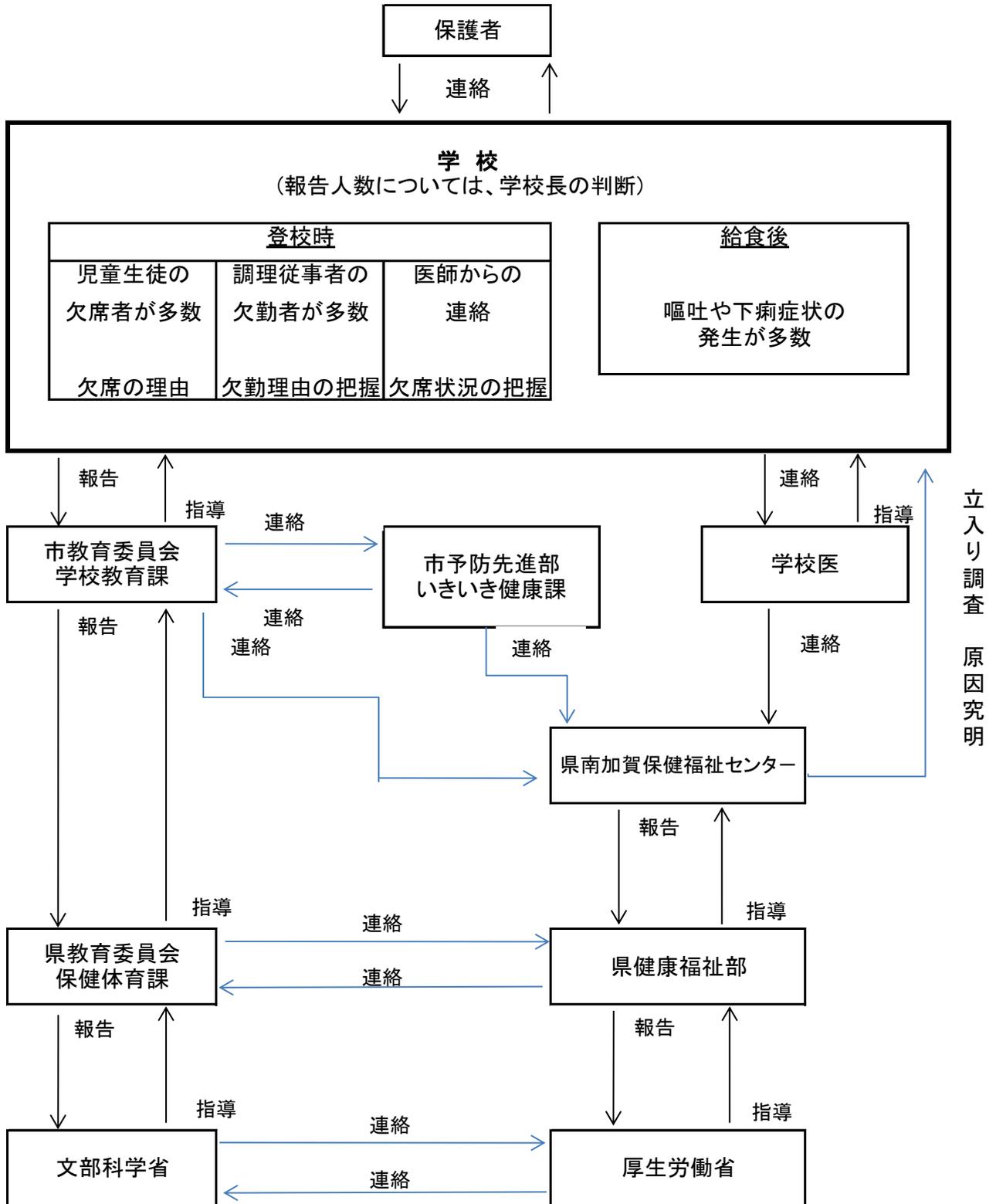
(5) 学校への対応

- ① 管下の学校に対して、再発や二次感染を防ぎ、いじめなどの不当な扱いがされないよう必要な指導を行う。
- ② 児童・生徒や保護者に対して動揺や不安感を与えないよう配慮する。
また、該当の学校の保護者に対して、学校を通じて文書連絡をする。
- ③ 校内の衛生管理対策の徹底等の指導をする。

(6) 感染拡大の防止

校長を通じ、感染症・食中毒（疑）発生の情報共有を図るとともに、発生状況、感染予防、衛生管理の正しい知識の周知徹底を図るほか、改めて感染症・食中毒（疑）発生時の関係機関等の危機管理体制を確認する。

感染症・食中毒(疑)集団事故発生時の緊急連絡体制図



<学校>

○下痢・腹痛・嘔吐・吐き気・発熱などの症状を訴え休んでいる児童・生徒、職員が多い

○出者がいる席している児童・生徒、職員の中に同様な症状を持つ者がいる

学校教育課に連絡
報告先 TEL 24-8126 (保健担当)
報告内容 学年、クラス、症状、有症状者数、思い当たる事実(数日前に下痢、腹痛、嘔吐、吐き気、発熱、会食等はなかったか 等)

南加賀保健福祉センター
・食中毒... 食品保健課
・感染症... 健康推進課

児童・生徒、職員の健康状況把握
必要に応じ結果を報告

学校医
指示・指導

報告先 学校教育課
電子メール gakkou@city.komatsu.lg.jp
FAX 23-3563
報告方法 様式2

必要に応じ実施
・食中毒疫学調査
(施設・給食検体等)
・検便等

保護者へ状況報告

・南加賀保健福祉センター
・学校医
・学校教育課
の指示を受けて行動

・引き続き自動・生徒、職員の健康
状況把握
・必要に応じ結果を報告
・校内の消毒

南加賀保健福祉センター
の指示により終息宣言

【様式1-①】 発病者リスト

学校名 []

NO	クラス	氏名	年齢	性別	部活	受診機関	症状	月日	月日	月日	月日	月日	月日	家族等の健康状況	備考				
						受診日		曜日	曜日	曜日	曜日	曜日	曜日						
							検査結果	曜日	曜日	曜日	曜日	曜日	曜日						
記載例	1年1組	〇〇 Δ子	15	女	陸上	〇〇医院	下痢					軟便	→	x					
							腹痛												
						〇月〇日	嘔吐						3:00	2回					
							吐き気										x		
							発熱					37.5℃		38.5℃		x			
						ノロ(+)	出欠				早退	欠席							
							下痢												
							腹痛												
							嘔吐												
							嘔気												
							発熱												
							出欠												
1							下痢												
							腹痛												
							嘔吐												
							嘔気												
							発熱												
							出欠												
2							下痢												
							腹痛												
							嘔吐												
							嘔気												
							発熱												
							出欠												
3							下痢												
							腹痛												
							嘔吐												
							嘔気												
							発熱												
							出欠												
4							下痢												
							腹痛												
							嘔吐												
							嘔気												
							発熱												
							出欠												
5							下痢												
							腹痛												
							嘔吐												
							嘔気												
							発熱												
							出欠												
6							下痢												
							腹痛												
							嘔吐												
							嘔気												
							発熱												
							出欠												
7							下痢												
							腹痛												
							嘔吐												
							嘔気												
							発熱												
							出欠												
8							下痢												
							腹痛												
							嘔吐												
							嘔気												
							発熱												
							出欠												
9							下痢												
							腹痛												
							嘔吐												
							嘔気												
							発熱												
							出欠												
10							下痢												
							腹痛												
							嘔吐												
							嘔気												
							発熱												
							出欠												

様式1-② 健康観察 (児童生徒) 年 組 在籍 人

学年	組	番号	氏名	性別	年齢	部活動等	発症日 時刻	月日 曜日	#####	14	15	16	17	18	19	受診日 診断等	備考
例			小松 弁慶	男	7	少年野球	13日 13:00	出欠 症状	火	水	木	金	土	日	月	14日 胃腸炎(検査なし)	4の1に 姉

下痢・腹痛・嘔吐・吐き気・発熱などを記入する。

続いている期間は→を引く。

症状消失日には×を記入する。

学年	組	番号	氏名	性別	年齢	部活動等	発症日 時刻	月日 曜日								受診日 診断等	備考
		1						出欠 症状									
		2						出欠 症状									
		3						出欠 症状									
		4						出欠 症状									
		5						出欠 症状									
		6						出欠 症状									
		7						出欠 症状									
		8						出欠 症状									
		9						出欠 症状									
		10						出欠 症状									
		11						出欠 症状									
		12						出欠 症状									
		13						出欠 症状									
		14						出欠 症状									
		15						出欠 症状									
		16						出欠 症状									
		17						出欠 症状									
		18						出欠 症状									
		19						出欠 症状									
		20						出欠 症状									
		21						出欠 症状									
		22						出欠 症状									
		23						出欠 症状									
		24						出欠 症状									
		25						出欠 症状									
		26						出欠 症状									
		27						出欠 症状									
		28						出欠 症状									
		29						出欠 症状									
		30						出欠 症状									

様式1-③ 健康観察(教職員) 在籍 人

番号	氏名	性別	年齢	発症日	月日	#####	14	15	16	17	18	19	受診日 診断名	備考
				時刻	曜日	火	水	木	金	土	日	月		
例	安宅 富樫	男	27	14日 20:00	出欠 症状									13日に嘔吐の 処理

下痢・腹痛・嘔吐・吐き気・発熱などを記入する。

続いている期間は→を引く。

症状消失日には×を記入する。

番号	氏名	性別	年齢	発症日 時刻	月日 曜日								受診日 診断名	備考
1					出欠 症状									
2					出欠 症状									
3					出欠 症状									
4					出欠 症状									
5					出欠 症状									
6					出欠 症状									
7					出欠 症状									
8					出欠 症状									
9					出欠 症状									
10					出欠 症状									
11					出欠 症状									
12					出欠 症状									
13					出欠 症状									
14					出欠 症状									
15					出欠 症状									
16					出欠 症状									
17					出欠 症状									
18					出欠 症状									
19					出欠 症状									
20					出欠 症状									
21					出欠 症状									
22					出欠 症状									
23					出欠 症状									
24					出欠 症状									
25					出欠 症状									
26					出欠 症状									
27					出欠 症状									
28					出欠 症状									
29					出欠 症状									
30					出欠 症状									

	年	組	番	氏名
				所属部: _____ 部

感染症(人から人へ、うつりやすい病気)が流行していないか調べます。

昨日の症状を訂正する場合は、赤ペンを使って下さい。

どちらかを選択して下さい。

あてはまる症状を記入して下さい。

病院への受診について記入して下さい。

記入方法	健康状態	ふつう→	※これで調査は終わりです。			
		悪い →	症状 ⇒ 下痢 腹痛 おう吐 吐き気 発熱 ()			
			病院受診 ⇒ 受診なし・受診あり (日 に) と言われた。)			
		家族に似た症状 ⇒ なし・祖父・祖母・父・母・きょうだい(才)(才)				

家族にも同じような症状で具合が悪い人がいたら記入して下さい。

日	曜日							
		健康状態	ふつう→	※これで調査は終わりです。				
			悪い →	症状 ⇒ 下痢 腹痛 おう吐 吐き気 発熱 ()				
				病院受診 ⇒ 受診なし・受診あり (日 に) と言われた。)				
			家族に似た症状 ⇒ なし・祖父・祖母・父・母・きょうだい(才)(才)					
		健康状態	ふつう→	※これで調査は終わりです。				
			悪い →	症状 ⇒ 下痢 腹痛 おう吐 吐き気 発熱 ()				
				病院受診 ⇒ 受診なし・受診あり (日 に) と言われた。)				
			家族に似た症状 ⇒ なし・祖父・祖母・父・母・きょうだい(才)(才)					
		健康状態	ふつう→	※これで調査は終わりです。				
			悪い →	症状 ⇒ 下痢 腹痛 おう吐 吐き気 発熱 ()				
				病院受診 ⇒ 受診なし・受診あり (日 に) と言われた。)				
			家族に似た症状 ⇒ なし・祖父・祖母・父・母・きょうだい(才)(才)					
		健康状態	ふつう→	※これで調査は終わりです。				
			悪い →	症状 ⇒ 下痢 腹痛 おう吐 吐き気 発熱 ()				
				病院受診 ⇒ 受診なし・受診あり (日 に) と言われた。)				
			家族に似た症状 ⇒ なし・祖父・祖母・父・母・きょうだい(才)(才)					
		健康状態	ふつう→	※これで調査は終わりです。				
			悪い →	症状 ⇒ 下痢 腹痛 おう吐 吐き気 発熱 ()				
				病院受診 ⇒ 受診なし・受診あり (日 に) と言われた。)				
			家族に似た症状 ⇒ なし・祖父・祖母・父・母・きょうだい(才)(才)					

様式2

宛先 小松市学校教育課
電子メール gakkou@city.komatsu.lg.jp

感染症（疑い）発生連絡票

報告日	
学校名	
校長名	
電話	

	在籍数	欠席人数	罹患登校者数	備考
児童				
職員				

推測される発症時期	
主な症状 (下痢、腹痛、嘔吐、 吐気、発熱など)	
その他の連絡事項	

南加賀保健福祉センターが学校で行う調査

項目	内容
① 発症経過	初発からの症状経過を一覧表にリストアップする（様式1—②、③）
② 発症者の偏在	校内施設の配置図面で、性別・階・学級での偏りを確認する。
③ 給食施設	献立表を確認する。（一週間分）
④ 学校行事の有無	行事予定表を確認する。
⑤ 校舎環境	石けんの種類（固形石けんの使用）や交換方法を確認する。
⑥ 教職員の配置	出勤簿、シフト表（給食調理員）を確認する。
⑦ 吐物処理方法	処理セットの準備状況や、処理方法について確認する。
⑧ 対応方針	校内体制、二次感染予防のための対応を確認する。
⑨ 学校の規模	学級数、児童生徒数および名簿（学級別）、教職員数、調理従事者数

できていますか？

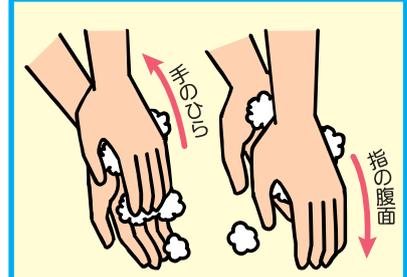
衛生的な手洗い



1 流水で手を洗う



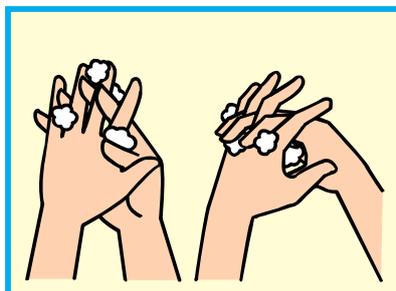
2 洗浄剤を手取る



3 手のひら、指の腹面を洗う



4 手の甲、指の背を洗う



5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う(内側・側面・外側)



9 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!

2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

吐物処理方法 例

南加賀保健福祉センター 健康推進課
(R3.12月)

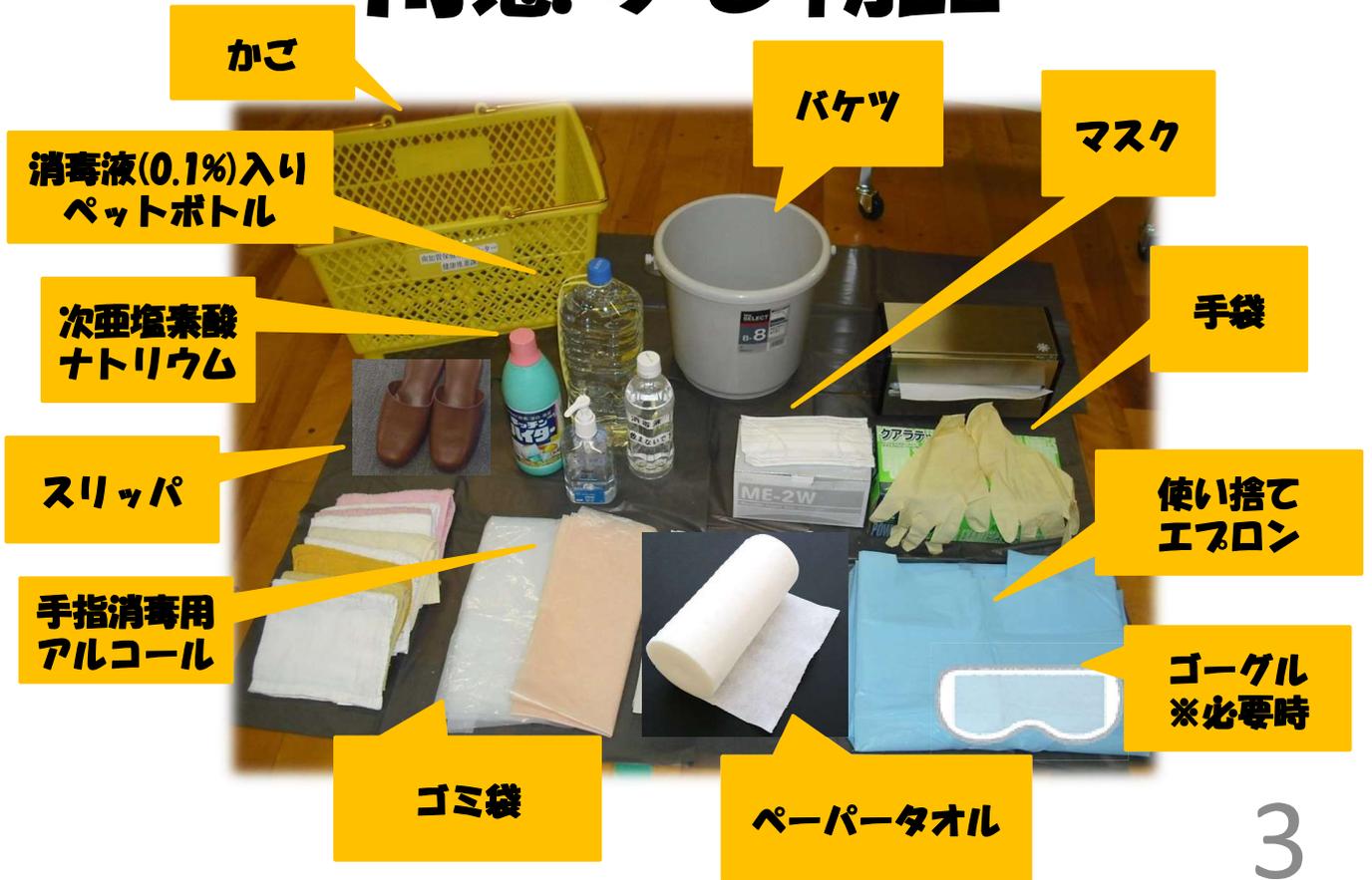
1

必要物品の準備

- 平常時から、吐物処理用の物品を準備しておく、全ての職員が置き場所を把握しておく。
- 発生時に慌てず迅速に対応することが、感染拡大防止につながる。
- 吐物処理方法について、施設ごとにマニュアルを作成し、スタッフ間で確認しておくこと。

2

用意する物品



物品の配置 (セッティング)



吐物処理付近の
清潔・不潔を区別する
ため、ワゴンや机があ
ると便利。

どこに何が入っているかが
わかるように収納する。



4

環境整備

注意！！

空気の流れに注意し、ウィルスを外に排出するようにする。



スタッフ2～3人で対応する。
窓をあけて換気をする。
吐物の近くにいる人を誘導し避難させる。
処理するスタッフは、手袋・エフロン・マスクを装着する。

消毒薬の作成



1000ppm(0.1%)の次亜塩素酸ナトリウムをつくる。

清潔・不潔域の区別



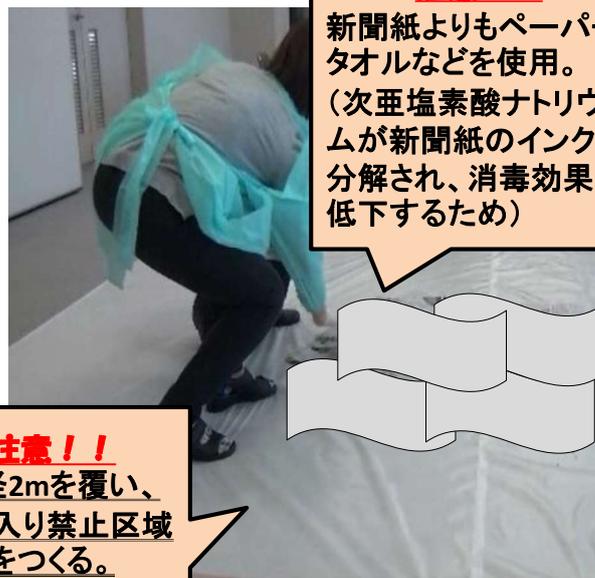
7

嘔吐者の対応

嘔吐者に駆けつける



注意!!
嘔吐者に、動かないよう声をかける。



注意!!
半径2mを覆い、立ち入り禁止区域をつくる。

注意!!
新聞紙よりもペーパータオルなどを使用。
(次亜塩素酸ナトリウムが新聞紙のインクに分解され、消毒効果が低下するため)

- ・再度嘔吐する可能性があるので、嘔吐者にビニール袋を手渡し、口にあててもらおう。
- ・吐物をペーパータオル等で覆う。

9

嘔吐者の誘導、着替え

注意!!
嘔吐者にはビニール袋を当ててもらいながら移動。



- ・汚れた衣服や靴はビニール袋に入れて密閉する。
- ・汚染域から出る時は、嘔吐者をスリッパに履き替えさせる。

10

手洗い



嘔吐者もスタッフも流水下、石けんでの手洗いをする。

11

吐物の除去 ・ 消毒

ペーパータオルの上から 消毒液をかける



注意！！

×手で直接かけない
◎ペットボトルなどを使うとよい

注意！！

靴が汚染されるので、
シューズカバーを
つけたほうがよい。

ウイルスを不活化させるために行う。
消毒液が全体にいきわたるように、ペーパータオルの上から消毒液を静かにかける。

吐物を一箇所に集め、回収



注意！！

エプロンや衣服が
汚染された床に
つかないように。

吐物を覆ったペーパータオルを外側から内側に向かって集め、吐物をすべて取りきる。

外側の手袋を外し、 内側のゴミ袋の口を閉める



ウイルスが飛ばないように、そっと結ぶ。
顔はなるべく遠ざけ、ウイルスを吸い込まないようにする。

15

大事！

再度、汚染区域の消毒を行う

- 2回目は、より完全な消毒をするために行う。
- ペーパータオルで半径2m程度を覆う。
- 消毒液が全体にいきわたるように、ペーパータオルの上から消毒液を静かにかけ、**10分間**浸す。
- ペーパータオルをゴミ袋に入れ回収する。



16

消毒完了後



エフロン、手袋、マスクの順に外す。
手袋を外した後は、アルコール手指消毒剤で消毒する。

17

手洗い



注意！！
手洗い後はペーパータオルで
水気を拭き取る

流水下、石鹸での手洗いをする。

18

教室やランチルームで嘔吐した場合の給食用食器の取り扱いについて

★嘔吐物は、給食室に持ち込まない。
★嘔吐物のために汚れた食器等は、消毒後に給食室に返却する。



【嘔吐物が付着した食器等の処理・消毒方法】

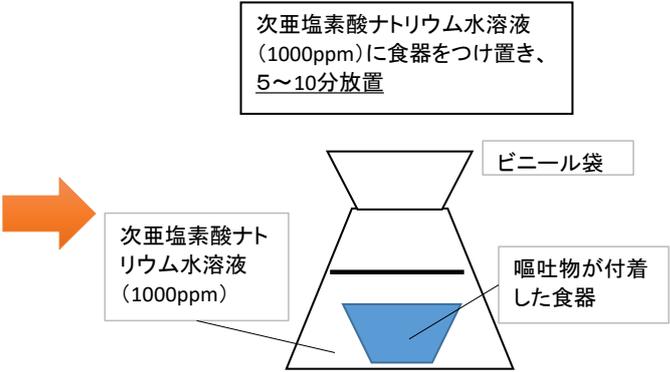


用意するもの

- ◆常備しておくもの◆
 - 手袋・マスク・エプロン→使い捨てが望ましい
 - 拭き取りの布(またはペーパータオル、新聞紙等)・ティッシュペーパー
 - ビニール袋・ナイロン袋・専用バケツ・※塩素系消毒剤 等

- ◆消毒方法◆
 1. ビニール手袋・マスク等を着用し、窓を開け換気をする。
 2. 吐物を取り除く。
 3. ビニール袋に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1000ppm)を入れ、その中に食器等を漬け置きする。
5~10分放置し、食器を取り出し、洗浄し給食室に戻す。

★他の食器と一緒に返却しないこと。
調理員さんにその旨を伝えること。



次亜塩素酸ナトリウム 消毒液の作り方

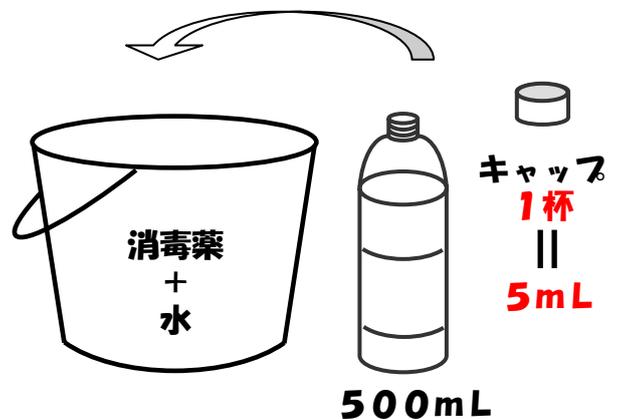
ペットボトルを利用して簡単に作れます。

ノロウイルスに効果がある消毒液は、次亜塩素酸ナトリウムだけです。市販されているものは、濃度が濃いので、薄めて使います。

	原液濃度	希釈	方法	使用する場所
0.02% 次亜塩素酸 ナトリウム の調整	1%	50倍	原液10ml+水500mL	調理器具、トイレのドアノブ、便座、床など
	5%	250倍	原液10ml+水2.5L	
	6%	300倍	原液10ml+水3L	
0.1% 次亜塩素酸 ナトリウム の調整	1%	10倍	原液10ml+水100mL	おう吐物や便が直接ついた衣類など
	5%	50倍	原液10ml+水500mL	
	6%	60倍	原液10ml+水600mL	

次亜塩素酸ナトリウムを使用するときの注意点

- ◆ 消毒後は、10分くらいたったら水拭きしましょう。金属を腐らせる性質があるため、金属に使用したときは、とくに念入りに。
- ◆ 次亜塩素酸ナトリウム自体には洗浄効果はありません。使用済みの調理器具は、洗剤で洗った後、消毒する必要があります。
- ◆ 次亜塩素酸ナトリウムは冷暗所に保管し、期限内に使い切りましょう。また、希釈したものは時間がたつと効果が落ちることがあるため、保存せずにその都度使い切りましょう。
- ◆ 漂白作用があるため、色落ちが気になる衣類などには使用せず、他の方法（85℃以上のお湯やアイロンの蒸気など）で消毒しましょう。



ペットボトルを利用すると計量が簡単です。キャップ1杯が5mLに相当します。

濃度	商品名
1%	ミルトン、ピュリファンなど
5%	ハイター、ブリーチなど
6%	ピューラックス、アサヒラック、デキサントなど

市販されている次亜塩素酸ナトリウム製剤
(参考資料)

家庭での汚染された衣類の取り扱いについて

<表>

この衣服は

感染の危険があります！！



〇〇〇小学校
〇年〇月〇日

マスク・使い捨て手袋・使い捨てエフロンを装着し、
換気に気をつけながら処理をして下さい。

処理は、以下の①～③の中から1つを選んで行ってください。

- ① 85℃以上のお湯に1分以上つける
- ② 0.1%の次亜塩素酸ナトリウムに10分以上つける
- ③ ゴミにだす



※処理のあとは、石けんで手をしっかり洗いましょう。

詳しくは、裏面をご覧ください → ウラへ

<裏>

<処理方法及び注意点>

ノロウイルスが流行しており、ノロウイルスに汚染されている可能性があります。
ノロウイルスは感染力が非常に強いので、おうちで処理する際には注意が必要です。

- ① 85℃以上のお湯に1分以上 注：やけどに気を付けてください
- ② 0.1%消毒液に10分以上つける 注：ハイターにつけると衣服が漂白されます
家庭用ハイター（塩素濃度5%）で消毒液を作る
まず、500mlのペットボトルを準備します
(1) ペットボトル1杯分の水
(2) ペットボトルのキャップ2杯分のハイター
→ (1)(2)を混ぜると、出来上がります
→①や②ののち、他のものと分けて洗濯します
- ③ ゴミにだす 注：この袋を開けず、このまま処分して下さい

3. 異物混入対応

はじめに

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資することを目的として実施するものであり、学校給食の提供には、安全・安心の徹底が求められます。

安全・安心の徹底のためには、衛生管理の徹底による食中毒と並び留意しなければならない点として、食品や処理されたもの、調理されたものに異物を混入させないことが大変重要であります。

そのためには、食材の納入・下処理・調理・配膳等を経て、児童生徒が喫食するまでの作業工程において、学校給食に携わるすべての職員(納入業者等も含む)による細部にわたる点検、協力及び連携が必要になります。

よって、ここに、新たに「学校給食異物混入等対応マニュアル」を策定し、発生時の対応について取り扱うこととします。



給食調理室 下処理室での作業の様子

小松市学校給食 異物混入等対応マニュアル

小松市学校給食会

平成26年2月6日 策定

小松市学校教育課

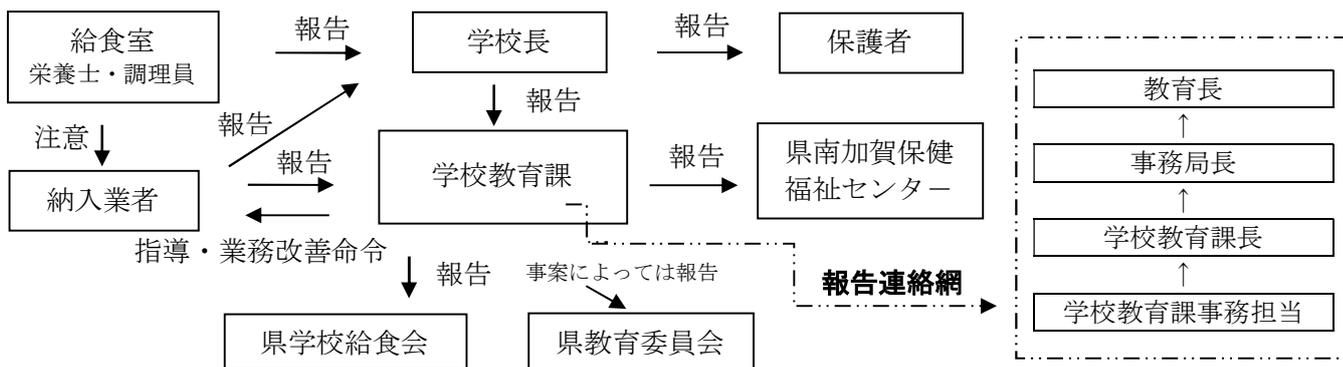
令和7年7月 改訂

目 次

I	危険異物の場合の対応	
	小松市学校教育課取扱物資の場合	1
	石川県学校給食会取扱物資の場合	2
II	非危険異物の場合の対応	
	小松市学校教育課取扱物資の場合	3
	石川県学校給食会取扱物資の場合	4
III	異物混入調査委員会について	5
IV	小松市学校教育課での業者への対応	5
V	保護者への対応	5
VI	報道への対応	5
VII	危機管理体制の確立	5
	様式1 学校長が小松市学校教育課へ提出する文書	6
	様式2 業者が小松市学校教育課へ提出する文書(発生当日)	7
	様式3-1 業者が学校へ提出する文書	8
	様式3-2 業者が小松市学校教育課へ提出する文書	9
	小松市報道提供資料	10

I 危険異物の場合の対応

● 小松市学校教育課取扱物資の場合



1 給食室で発見した場合

(1) 食品検収時

- ① 栄養士・調理員は業者に異臭物または混入物を示し、食品をそのまま保存する。
- ② 栄養士・調理員は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 学校長と学校教育課は協議し、学校教育課は異物の状況によっては、業者に再度の納品または代替品の納品を依頼する。納入業者が納品できない場合は、他の業者に代替食品の納入が可能か確認し、不可能の場合は使用しないで献立を提供する。
- ④ 学校長は異物混入の状況について、速やかに学校教育課へ報告書を提出する。
(別紙様式1)
- ⑤ 学校教育課は、速やかに他の学校へ連絡する。
- ⑥ 業者は速やかに学校教育課へ報告書を提出する。(別紙様式2)
- ⑦ 業者は検査結果が分かり次第、学校長、学校教育課へそれぞれ状況・対応について再度詳細な報告書を提出する。(別紙様式3-1 3-2)
- ⑧ 学校教育課はIVの(2)(3)に基づき、指導・業務改善命令をする。

(2) 調理作業中

- ① 栄養士・調理員は異臭物または異物混入している食品をそのまま保存し、混入原因を点検、調査する。
- ② 栄養士・調理員は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 学校長と学校教育課は協議し、速やかに献立の内容について検討する。
- ④ (1)の④以降と同様
(ただし、⑥⑦⑧については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

2 検食で発見した場合

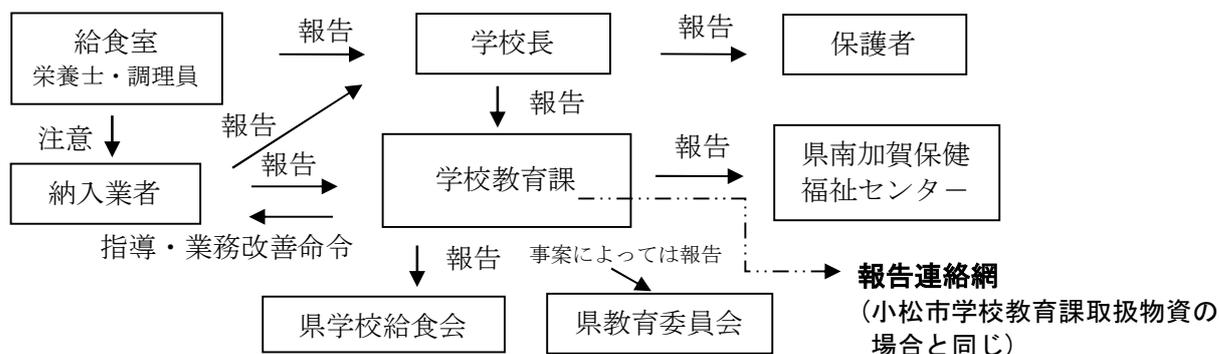
- ① 検食をした教職員等は、異臭物または混入されていた料理、食物をそのまま保存し、直ちに給食室へ連絡し、混入原因を点検・調査する。
- ② 検食をした教職員等は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 学校長は、直に異物混入した料理の提供を中止する。
- ④ (1)の④以降と同様
(ただし、⑥⑦⑧については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

3 教室で発見した場合

- ① 学級担任等は、異臭物または混入されていた料理、食物を食べないように指導。児童生徒が口に入れた場合は、健康観察を行い、必要に応じて医療機関へ搬送。他の児童生徒へも混入の有無の確認等を行い、そのまま保存し、混入原因を点検、調査する。
- ② 学級担任等は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 学校長は、直に異物混入した料理の提供を中止する。
- ④ (1)の④以降と同様
(ただし、⑥⑦⑧については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

※ 児童・生徒が故意で混入した場合は、事実を確認し、当該児童・生徒及び保護者へ再発防止の指導を行う。

● 石川県学校給食会取扱物資の場合



1 給食室で発見した場合

(1) 食品検収時

- ① 栄養士・調理員は業者に異臭物または混入物を示し、食品をそのまま保存する。
- ② 栄養士・調理員は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 学校長と学校教育課は協議し、学校教育課は異物の状況によっては、業者に再度の納品または代替品の納品を依頼する。納入業者が納品できない場合は、他の業者に代替食品の納入が可能か確認し、不可能の場合は使用しないで献立を提供する。
- ④ 学校長は異物混入の状況について、速やかに学校教育課へ報告書を提出する。
(別紙様式1)
- ⑤ 学校教育課は、速やかに他の学校へ連絡する。
- ⑥ 業者は速やかに県学校給食会へ報告書を提出し、引き続き学校教育課へも報告書を提出する。(学校教育課 別紙様式2)
- ⑦ 業者は検査結果が分かり次第、県学校給食会へ状況・対応について再度詳細な報告書を提出し、引き続き学校長、学校教育課へもそれぞれ状況・対応について再度詳細な報告書を提出する。(学校教育課 別紙様式3-1 3-2)
- ⑧ 学校教育課はIVの(2)(3)に基づき、指導・業務改善命令をする。

(2) 調理作業中

- ① 栄養士・調理員は異臭物または異物混入している食品をそのまま保存し、混入原因を点検、調査する
- ② 栄養士・調理員は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 学校長と学校教育課は協議し、速やかに献立の内容について検討する。
- ④ (1)の④以降と同様
(ただし、⑥⑦⑧については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

2 検食で発見した場合

- ① 検食をした教職員等は、異臭または異物混入されていた料理、食物をそのまま保存し、給食室へ連絡し、混入原因を点検・調査する。
- ② 検食をした教職員等は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 学校長は、直に異物混入した料理の提供を中止する。
- ④ (1)の④以降と同様
(ただし、⑥⑦⑧については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

3 教室で発見した場合

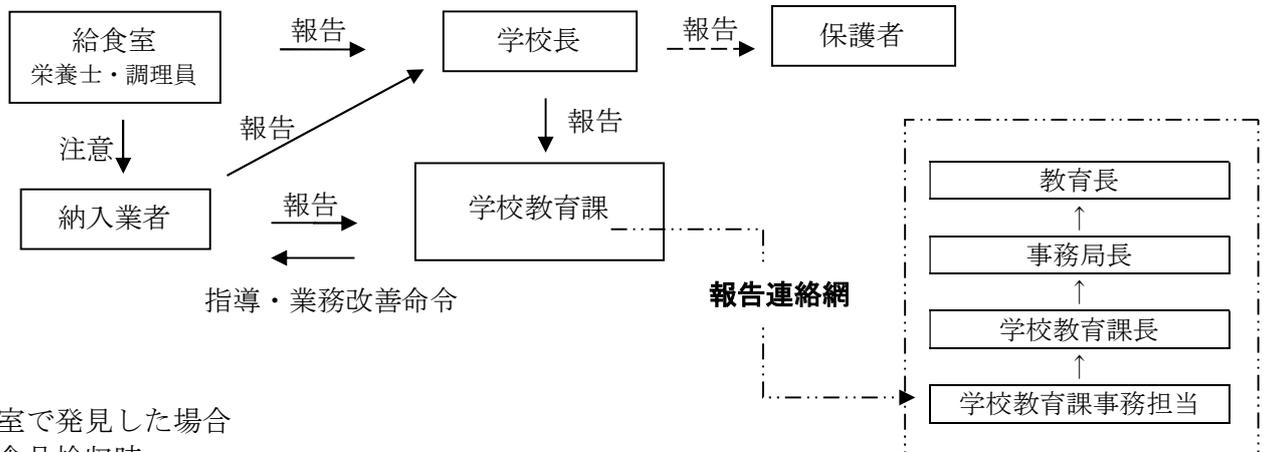
- ① 学級担任等は、異臭または異物混入されていた料理、食物を食べないように指導。児童生徒が口に入れた場合は、健康観察を行い、必要に応じて医療機関へ搬送。他の児童生徒へも混入の有無の確認等を行い、そのまま保存し、混入原因を点検、調査する。
- ② 学級担任等は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 学校長は、直に異物混入した料理の提供を中止する。
- ④ (1)の④以降と同様
(ただし、⑥⑦⑧については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

※ 児童・生徒が故意で混入した場合は、事実を確認し、当該児童・生徒及び保護者へ再発防止の指導を行う。

【危険異物】 虫(大型・大量) 金属類 ガラス類 鋭利な木片・プラスチック類、薬物・薬品類

II 非危険異物の場合の対応

● 小松市学校教育課取扱物資の場合



1 給食室で発見した場合

(1) 食品検収時

- ① 栄養士・調理員は業者に混入物を示し、食品をそのまま保存し、速やかに混入していない物を再度納品させる。
- ② 栄養士・調理員はその場で業者に対して、再度発生しないよう注意をする。
- ③ 栄養士・調理員は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ④ 学校長は異物混入の状況について、速やかに学校教育課へ報告書を提出する。
(別紙様式1)
- ⑤ 業者は速やかに学校教育課へ報告書を提出する。(別紙様式2)
- ⑥ 業者は検査結果が分かり次第、学校長、学校教育課へそれぞれ状況・対応について再度詳細な報告書を提出する。(学校教育課 別紙様式3-1 3-2)
- ⑦ 学校教育課は再度異物混入が起こらないよう、対策・改善を指導し、異物混入が週2回以上続いた場合は、IVの(1)(3)に基づき指導・業務改善命令をする。

(2) 調理作業中

- ① 栄養士・調理員は異物混入している食品をそのまま保存し、混入原因を点検、調査する。
- ② (1)の③以降と同様
(ただし、⑤⑥⑦については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

2 検食で発見した場合

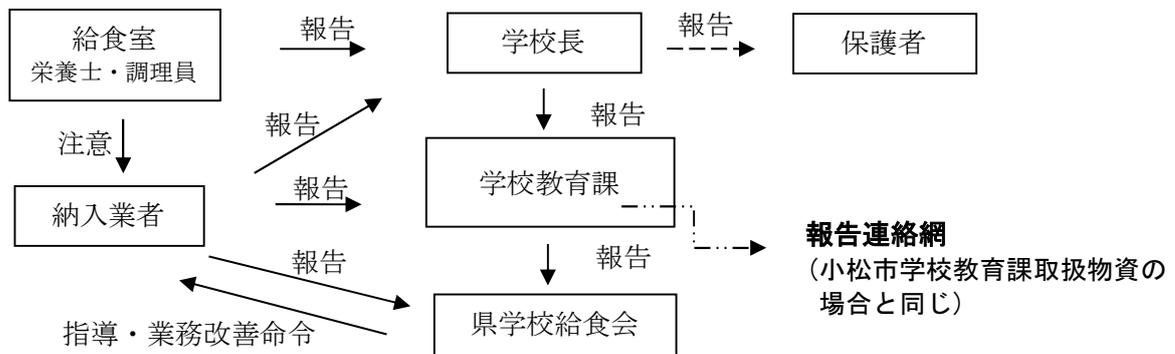
- ① 検食をした教職員等は、混入されていた料理、食物をそのまま保存し、給食室へ連絡し、混入原因を点検・調査する。
- ② 検食をした教職員等は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 1の(1)の④以降と同様
(ただし、⑤⑥⑦については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

3 教室で発見した場合

- ① 学級担任等は混入されていた料理、食物を食べないように指導し、そのまま保存。他の児童生徒への混入の有無の確認をし、混入原因を点検、調査する。
- ② 学級担任等は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 1の(1)の④以降と同様
(ただし、⑤⑥⑦については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

※ 児童・生徒が故意で混入した場合は、事実を確認し、当該児童・生徒及び保護者へ再発防止の指導を行う。

● 石川県学校給食会取扱物資の場合



1 給食室で発見した場合

(1) 食品検収時

- ① 栄養士・調理員は業者に混入物を示し、食品をそのまま保存し、速やかに混入していない物を再度納品させる。
- ② 栄養士・調理員はその場で業者に対して、再度発生しないよう注意をする。
- ③ 栄養士・調理員は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ④ 学校長は異物混入の状況について、速やかに学校教育課へ報告書を提出する。
(別紙様式1)
- ⑤ 業者は速やかに県学校給食会へ報告書を提出し、引き続き学校教育課へも報告書を提出する。(学校教育課 別紙様式2)
- ⑥ 業者は検査結果が分かり次第、県学校給食会へ状況・対応について再度詳細な報告書を提出し、引き続き学校長、学校教育課へもそれぞれ状況・対応について再度詳細な報告書を提出する。(学校教育課 別紙様式3-1 3-2)
- ⑦ 学校教育課は再度異物混入が起こらないよう、県学校給食会取扱物資に関わらず対策・改善を指導し、異物混入が週2回以上続いた場合は、IVの(1)(3)に基づき指導・業務改善命令をする。

(2) 調理作業中

- ① 栄養士・調理員は異物混入している食品をそのまま保存し、混入原因を点検、調査する。
- ② (1)の③以降と同様
(ただし、⑤⑥⑦については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

2 検食で発見した場合

- ① 検食をした教職員等は、混入されていた料理、食物をそのまま保存し、給食室へ連絡し、混入原因を点検・調査する。
- ② 検食をした教職員等は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 1の(1)の④以降と同様
(ただし、⑤⑥⑦については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

3 教室で発見した場合

- ① 学級担任等は混入されていた料理、食物を食べないように指導し、そのまま保存。他の児童生徒へも混入の有無の確認し、混入原因を点検、調査する。
- ② 学級担任等は学校長に報告し、直ちに学校長から学校教育課へ報告する。
- ③ 1の(1)の④以降と同様
(ただし、⑤⑥⑦については、混入原因が業者に起因する場合のみ)

※ 児童・生徒が故意で混入した場合は、事実を確認し、当該児童・生徒及び保護者へ再発防止の指導を行う。

【非危険異物】

虫(小、一部分) 髪の毛 食物の皮・殻など植物、動物由来のもので、単体で入っており毒性のないもの。ただし、健康に害をおよぼすような虫類、大量に混入の場合は、危険異物の場合と同様に対応する。

Ⅲ 異物混入調査委員会について

- ① 異物混入調査委員会を小松市学校教育課内に設置し、異物混入業者への対応について、事案に基づきその都度協議するものとする。

Ⅳ 小松市学校教育課での業者への対応（異物混入した場合の指導・業務改善命令）

- (1) 非危険異物混入の場合
 - ① 学校教育課は、異物混入が1週間に2回以上続いた場合は、業者の作業工程等の内容等点検・調査のため県学校給食会取扱物資に関わらず立ち入り検査を行う。
 - ② 立入検査に基づき、混入原因、対策・改善方法等について、詳細な報告書(様式3-2)を提出させる。
- (2) 危険異物混入の場合
 - ① 業者の作業工程等の内容等点検・調査のため県学校給食会取扱物資に関わらず立ち入り検査を行う。
 - ② 検査結果が分かるまでは、県学校給食会取扱物資に関わらず他業者に食品を納品させる。
 - ③ 詳細な報告書(様式3-2)と共に危機管理マニュアルを提出させる。
マニュアルが適正に作成されているか調査・検討し、適正に作成されるまで他業者に食品を納品させる。ただし3ヶ月を目安とし、その期間に適正に作成されない場合は、理由の如何によっては他業者へ変更する。
- (3) 故意で異物混入の場合
 - ① 学校での点検・調査の結果、非危険物・危険物に関わらず故意で異物を混入した場合は、警察へ通報し、他業者へ変更する。
 - ② 再度登録したい場合は、警察での査察等の内容を踏まえ、危機管理マニュアルの内容の精査を厳重に行い検討する。

Ⅴ 保護者への対応

- (1) 学校における保護者への連絡等
 - ① 学校長は、異物により児童生徒の心身に影響が予想される場合は、保護者へ謝罪・報告する。
 - ② 学校長は、異物により献立に変更が生じた場合は、必要に応じて保護者へ文書で報告する。
 - ③ 給食の中止または一部中止の場合は、早急に保護者へ事故経過等を文書で報告する。
- (2) 学校教育課における保護者への対応等
 - ① 事案について、学校長と学校教育課は常に連携を図り、異物により、心身に影響が予想される場合の児童生徒の保護者へは、学校長とともに学校教育課は、謝罪・報告する。

Ⅵ 報道への対応

- ① 報道発表の判断は、教育長が県学校給食会取扱物資に関わらず決定する。
- ② 発表の判断基準として、原則、金属等の危険異物が教室で配食された給食から発見された場合とするが、異物混入の状況により判断する。
- ③ 報道機関へ発信した情報内容は、各学校へも情報提供する。

Ⅶ 危機管理体制の確立

- ① 学校長は、給食での異物混入等を想定し、校内体制を確立させておく。
- ② 学校長は、栄養士、調理員、学級担任等職員全員に対し、異物混入等が発生した際の対応について日ごろから周知徹底しておく。
- ③ 栄養士、調理員は、異物混入等が発生した際、速やかに対応できるよう手順を確認し、早急に学校長へ報告できるようにしておく。

FAX : 23-3563

様式 1

年 月 日 ()

小松市学校教育課 宛

小松市立 学校
校長

学校給食における異物混入等報告書

1. 食材または料理名		2. 納入業者名 (食材の場合のみ記入)		
3. 発見時間	: 頃	4. 発見場所	5. 給食数	人
6. 混入物等 (大きさ、色、形、どのように混入していたか等を記入)				
7. 発見者 (例: 正規調理員、○年○組女子児童)				
8. 発見時の状況 (どのような状況で発見したかを記入)				
9. 発見者の状態 (喫食後の場合のみ記入)				
10. 学校での対応				
11. その他、気付いたこと				

市長	教育長	事務局長	課長	課員

FAX : 0761-23-3563

給食用食材において異物混入があったことについて、
下記のとおり報告がありましたので上閱します

※ 発生当日に提出

年 月 日

小松市学校教育課 宛

業者名

学校給食用食材への異物混入等に関する報告書の提出について（速報）

- 1 商品名
- 2 納入月日
- 3 学校名
- 4 異物等の内容及び状況
- 5 製造過程のどの時点で混入等したか、及び、混入した等の原因の予測
（製造工程及び製品等の検査実施方法も記入すること）
- 6 再発を防止するための現時点での対応（対策・改善策）

年 月 日

小松市立 学校長 様

業者名

学校給食用食材への異物混入等に関する報告書の提出について

- 1 商品名
- 2 納入月日
- 3 異物等の内容及び状況（検査結果添付）
- 4 製造過程のどの時点で混入等したか、及び、混入した等の原因
（製造工程及び製品等の検査実施方法も記入すること）
- 5 再発を防止するための今後の対応（対策・改善策）

市 長	教育長	事務局長	課 長	課 員

給食用食材において異物混入等があったことについて、
下記のとおり報告がありましたので上聞します

年 月 日

小松市学校教育課 宛

業者名

学校給食用食材への異物混入等に関する報告書の提出について

- 1 商品名
- 2 納入月日
- 3 学校名
- 4 異物等の内容及び状況（検査結果添付）
- 5 製造過程のどの時点で混入等したか、及び、混入した等の原因
（製造工程及び製品等の検査実施方法も記入すること）
- 6 再発を防止するための今後の対応（対策・改善策）

学校給食への異物混入について

事案の概要

市立 学校において、給食への異物（ ）混入が発生し、本日原因が次のとおり判明しましたのでお知らせします。

- 1 発生日時 月 日 時頃
- 2 発生場所 市立 学校（住所 ）
- 3 給食数 人
- 4 事件・事故の内容、経過

（1）異物の概要

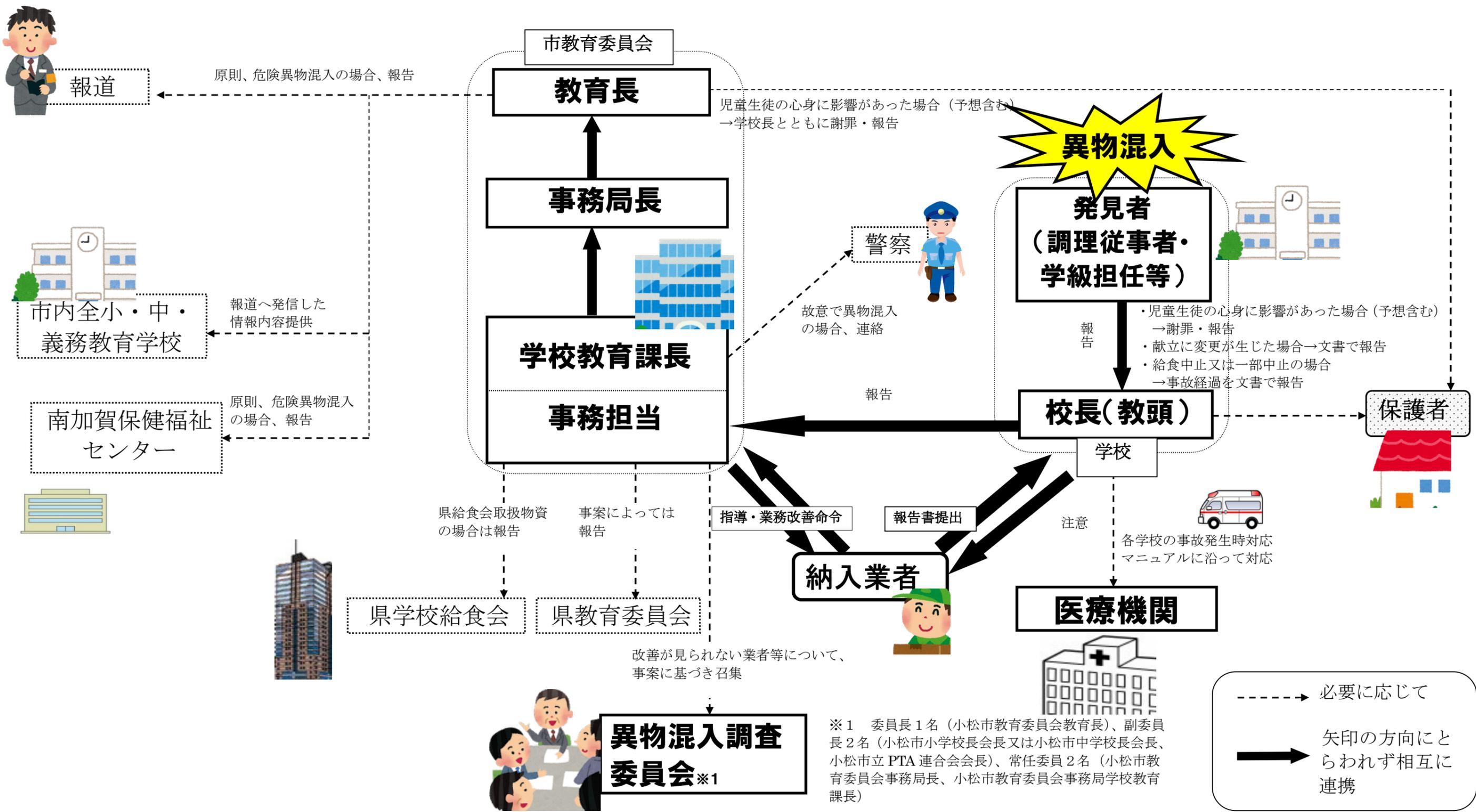
月 日の献立：

（2）事故の内容及び対応

（3）経過及び原因

5 今後の対策（再発防止策等）

学校給食における異物混入等対応体制図



「学校衛生管理マニュアル作成者」

島津 美枝子	第一小学校	栄養教諭
石田 仁志子	苗代小学校	栄養教諭
染伊 香世子	御幸中学校	栄養教諭
塚野 知加	芦城小学校	養護教諭
中田 瑞穂	犬丸小学校	養護教諭
木田 美和	芦城中学校	養護教諭
中山 由佳里	中海中学校	養護教諭

発行 小松市教育委員会 学校教育課
〒923-8650 小松市小馬出町91番地
TEL 0761-24-8126
FAX 0761-23-3563