

学校における危機管理の手引き

学校給食編

山形県教育委員会

ま え が き

学校は、子どもの健やかな成長と自己実現を目指して学習活動を行うところであり、その基盤として安全・安心な環境が確保されている必要があります。

しかしながら、東日本大震災のような災害や不審者による刺傷事件、麻しんや新型インフルエンザなどの感染症の流行などに対し、学校は子どものいのちを守る視点から様々な対応が求められる状況にあります。

学校給食においても、腸管出血性大腸菌やノロウイルスなどによる食中毒の発生や、急性アレルギー反応「アナフィラキシーショック」の事故が発生するなど、より一層の危機管理体制の確立に向けた取組が求められています。

県教育委員会では、各学校がこのような状況を踏まえた、より効果的な危機管理対策を進めるための参考資料として、平成 22 年 11 月に「学校における危機管理の手引き」の「総論」、「学校安全編」を発行しておりますが、このたび「学校保健編」と併せて「学校給食編」を発行いたします。

学校給食は児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で極めて重要な役割を担っています。このため、特に安全で安心な学校給食の提供が求められます。

「学校給食編」は、危機意識の薄れ等による衛生管理等の低下を招くことがないように、「日常業務から見た危機管理」、「食中毒事件（疑い）発生時の危機管理」、「学校給食における食物アレルギーの対応について」の基本的な考え方と方策等について示しました。特に調理従事者については、学校給食の意義や学校給食従事者の果たす役割、学校給食衛生管理基準、衛生管理に関する基礎・基本等の理解を深めるため、設置者である市町村教育委員会等による効果的な研修を実施していただく必要があります。

各学校等においては、本書を活用し、より一層、衛生管理等の徹底に努めていただくようお願いいたします。

おわりに、本書の作成にあたり御指導、御助言を賜りました関係の方々に、心から感謝申し上げます。

平成 25 年 3 月

山形県教育委員会教育長

相馬 周一郎

目 次

第1章 日常業務から見た危機管理	
1 学校給食の意義と危機管理	1
（1）危機管理体制	1
（2）学校給食従事者の役割	1
2 施設設備（ハード）面の整備	2
（1）作業区分の明確化	2
（2）ドライ使用及びドライ運用	4
（3）手洗い設備の充実	5
（4）検収室の整備	6
（5）作業動線の確保	8
（6）調理従事者専用トイレの整備	8
3 調理作業（ソフト）面の体制	8
（1）作業工程表について	9
（2）作業動線図について	11
4 食事と安全衛生	13
（1）児童生徒の健康状態の把握	13
（2）ノロウイルスによる二次感染の予防対策	13
（3）児童生徒の窒息事故の防止	14
第2章 食中毒事件（疑い）発生時の危機管理	
1 患者の早期発見と二次感染予防対策	15
2 食中毒発生時における対応	15
（1）学校の対応	15
（2）市町村教育委員会の対応	16
第3章 学校給食における食物アレルギーの対応について	
1 対応の実際	29
（1）段階的な食物アレルギー対応の進め方	29
（2）対応レベル	29
（3）学校給食調理後から児童生徒の食事までの留意点	30
（4）微量の摂取・接触により発症する児童生徒に対する配慮	30
2 食物アレルギーの発症及び重症化防止の対策	30
第4章 参考資料	
1 学校給食法	32
2 学校給食衛生管理基準	39