

伊予市食中毒対応マニュアル

平成31年3月
伊予市教育委員会

目次

はじめに	1
I 食中毒とは	1
II 学校において食中毒（疑い）が集団発生した場合の対応	
学校での食中毒発生時 連絡体制	2
1 食中毒の的確な把握	3
2 関係機関への緊急連絡体制	3
3 学校における対応	4～5
4 学校給食センターの対応	6
5 教育委員会の対応	7
III 学校給食調理従事者が食中毒（疑い）を発症した場合の対応	
学校給食調理従事者における食中毒（疑い）発生時 連絡体制	8
1 教育委員会、学校給食センターの対応	8～11
2 学校給食センター受配校等への対応	11
3 感染拡大の防止	11～12
4 学校給食センター施設内の衛生管理と学校給食調理従事者の健康管理	12
5 健康異常がある場合の当該従事者の責務	12～13
6 ノロウイルス抗原検査の実施方法	13～14
7 情報の提供・周知	14
8 その他	14
学校給食調理従事者における食中毒（疑い）発生時対応フロー	15
IV 食中毒予防のための対応	
1 学校における予防	16～17
2 家庭における予防	17
3 学校給食センターにおける予防	17～18
様式（学校⇒教育委員会）	
様式1 学校における食中毒等発生状況報告書	19
様式2 学校における感染症・食中毒等発生状況報告書	20
様式3 食中毒（疑い）個人調査票	21
様式4 欠席及び早退状況票	22
様式5 発症状況調査票	23
様式（学校給食センター⇒教育委員会）	
様式6 食中毒（疑い）発生連絡票（調理従事者の場合）	24
様式7 学校給食調理従事者 職場復帰連絡票	25
参考 食中毒の原因となる病原体	26～27

はじめに

学校給食における衛生管理の徹底については、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」や厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」等で規定されているが、食中毒への対応を重点的に、徹底した安全管理を図ることを目的として「食中毒対応マニュアル」を定め、その対策を講じることとする。

このマニュアルは、食中毒（疑い）の発生への対応と予防策をまとめ、学校、教育委員会、学校給食センターが連携して児童生徒に対して安全対策を行うため、共通して認識すべき基本的な事項について定める。

I 食中毒とは

食中毒とは、有害物質に汚染された飲食物を口にすることで、様々な健康被害を受ける病気のことである。食中毒の原因は主に細菌とウイルスだが、非常に多くの細菌とウイルスが原因となり得る。また、自然界のキノコや植物に含まれている自然毒、魚介類や肉類に潜んでいる寄生虫が原因となることもある。

従来、学校給食による食中毒は、細菌性食中毒がほとんどで、食中毒予防の三原則「つけない」「増やさない」「やっつける」で、次のような方法によって予防することができた。

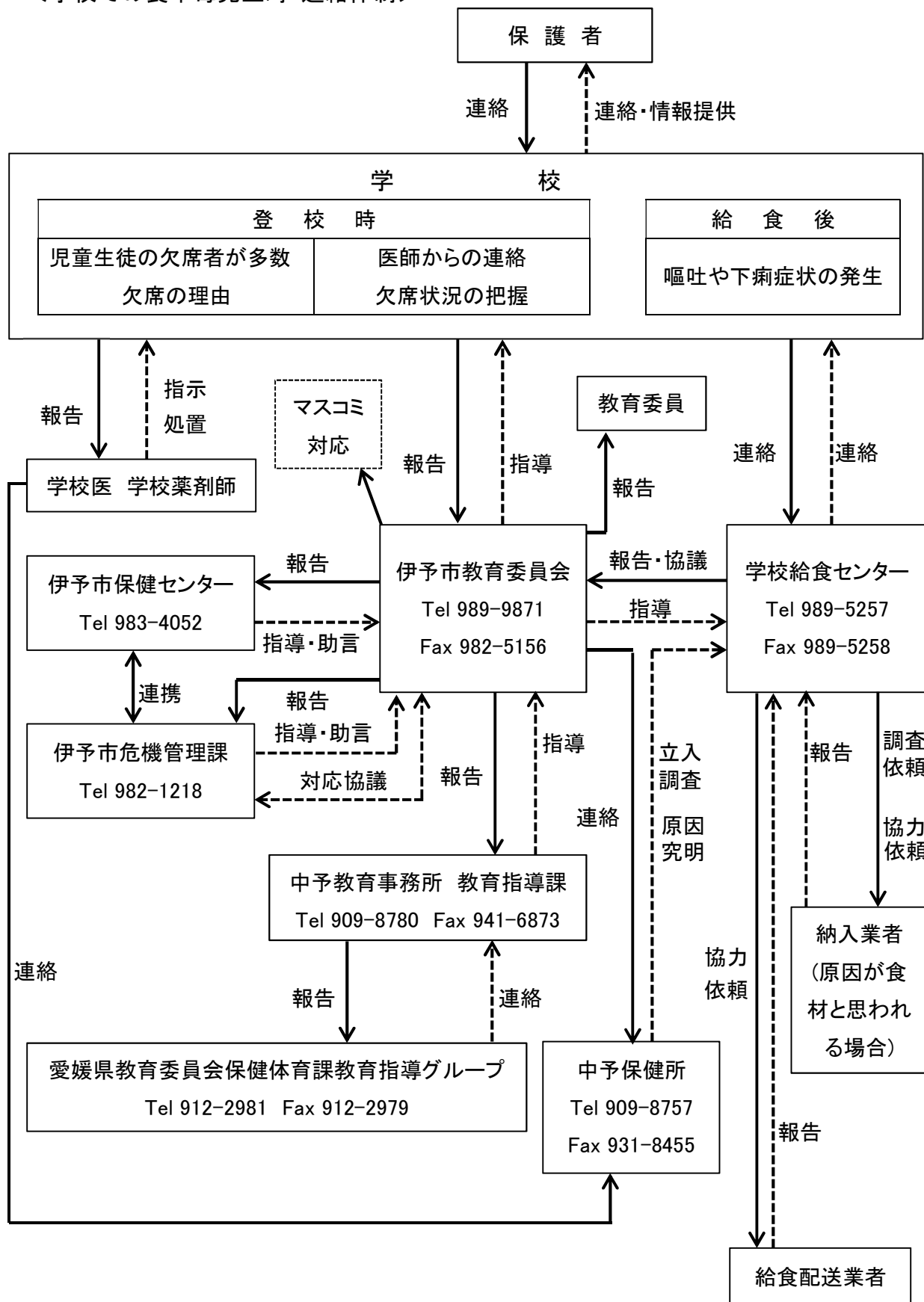
- ・病原体による汚染が発生しないよう、調理室、調理従事者の手指を清潔に保つ。
- ・食品中での病原体増殖を避けるため、低温（冷蔵）保存や加熱を行う。
- ・調理した食品などは速やかに摂取し、食品中に生残する病原体に増殖する余地を与えない。

しかし、近年発生している食中毒は、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌のように細菌であっても少数の菌量で発症したり、ノロウイルスのように食品中では増えず、人間の腸管内で増えて発症したりする食中毒が増加している。これらの予防には、「つけない」「持ち込まない」「ひろげない」「やっつける」対策が重要である。

※食中毒の原因となる病原体の詳細は参考資料のとおり。

II 学校において食中毒（疑い）が集団発生した場合の対応

＜学校での食中毒発生時 連絡体制＞



1 食中毒の的確な把握

学校において、食中毒と思われる腹痛・発熱・嘔吐・下痢などの症状が、複数の児童生徒に同時に発症した場合は、速やかに学校から学校医に連絡し、医療的な指導を仰ぐとともに、二次感染の防止に努める。

食中毒（疑い）の状況確認について			
事例	児童生徒から直接訴え	保護者から連絡	医療機関等から連絡
確認方法	①聞き取り ②保護者に確認 ③医療機関で診察を受けている場合は、医療機関に問い合わせる。（症状や原因、他の事例等）	①電話による聞き取り ②家庭訪問による聞き取り ③医療機関で診察を受けている場合は、医療機関に問い合わせる。（症状や原因、他の事例等）	①児童生徒の氏名、連絡先や症状、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、電話で状況を問い合わせる。
本人への対応	①保護者に連絡をとった後、本人の症状によって、保健室での休養や観察、早退、医療機関での受診や治療等、学校として判断する。 ②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。	①医療機関を受診していない場合は受診させる。 ②登校の可否について、本人への対応を保護者と相談する。 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対応する。	①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対応する。
確認すべき基本的事項	①最初に異常を感じた日時と状況、場所 ②症状の内容（腹痛、発熱、嘔吐、下痢など） ③発症者の特定と人数（学年別、学級別、男女別、氏名） ④発症前3日間の喫食状況（特に思い当たる食べ物、学校・学年・学級・部活動・地域等で行われた行事など、家庭と給食以外での飲食の状況） ※地域行事、学校行事にあっては2週間の喫食状況 ⑤学校給食献立の確認（2週間分） ⑥医療機関への受診の有無（診察日時と病院名、所見、検便検査の有無）		

2 関係機関への緊急連絡体制（初動連絡先）

(1) 学校から連絡

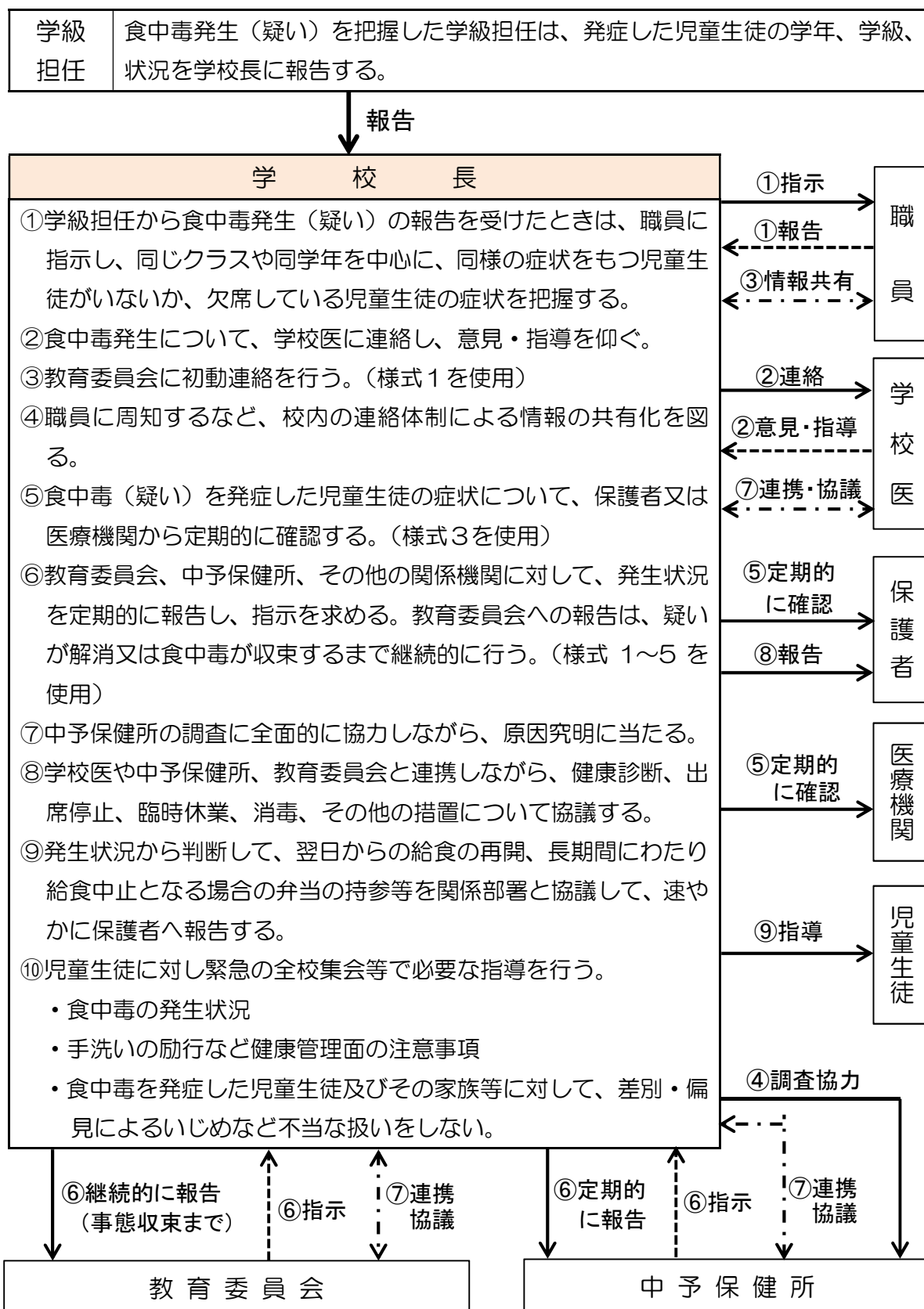
- ①学校医及び医療機関（119番通報）
- ②教育委員会 学校教育課（TEL989-9871 Fax 982-5156）
- ③学校給食センター（TEL989-5257 Fax 989-5258）

(2) 教育委員会から連絡

- ①中予教育事務所（TEL909-8780 Fax 941-6873）
- ②中予保健所（TEL909-8757 Fax 931-8455）

3 学校における対応について

(1) 対応フロー



(2) 連絡・報告の方法について（学校⇒教育委員会）

- ①教育委員会への初動連絡の際には、まず電話連絡してから、第1報として様式1「学校における食中毒等発生状況報告書」をファックスで送付する。連絡後にメール又は紙ベースでも送付しておく。その後は、学校や有症者の状況等が安定するまで、続報をメール又は紙ベースで提出する。
- ②詳しい状況を把握できた時点で、様式2「学校における感染症・食中毒等発生状況報告書」及び様式3「食中毒（疑い）個人調査票」をメール又は紙ベースで提出する。
- ③定期報告の際には、様式1～3による続報のほか、様式4「欠席及び早退状況票」及び様式5「発症状況調査票」をメール又は紙ベースで提出する。

提出先	教育委員会	電話：989-9871	ファックス：982-5156
	学校教育課	メール：g-kyouiku@city.iyo.lg.jp	

(3) 児童生徒の出席停止及び学校の臨時休業について

①児童生徒の出席停止

食中毒の疑いがあり、又は食中毒の恐れがある児童生徒がいる場合、学校保健安全法第19条に基づく出席停止を行う場合は、次の事項に留意し適正に行う。

ア 児童生徒等が激しい腹痛や下痢などの症状を示すときは、学級担任は、養護教諭との連携のもと、できるだけ早く医療機関に受診させ、主治医や学校医等の指示に従う。

イ 受診の結果、児童生徒等が腸管出血性大腸菌感染症やノロウイルスなどを発症していることが判明したときは、学校長は保健所や主治医、学校医の意見を聞き、必要と判断された場合は、当該児童生徒の出席を停止させることができる。

ウ 出席停止の措置をとる場合は、その理由及び期間を明らかにして、児童生徒の保護者に励行するよう適切な指示をする。具体的な出席停止の期間は、主治医、学校医等の診断に従う。

エ 出席停止の措置をとった場合は、教育委員会に報告する。

②学校の臨時休業について

学校保健安全法第20条の規定により臨時休業を行う場合には、次の事項に留意し適正に行う。

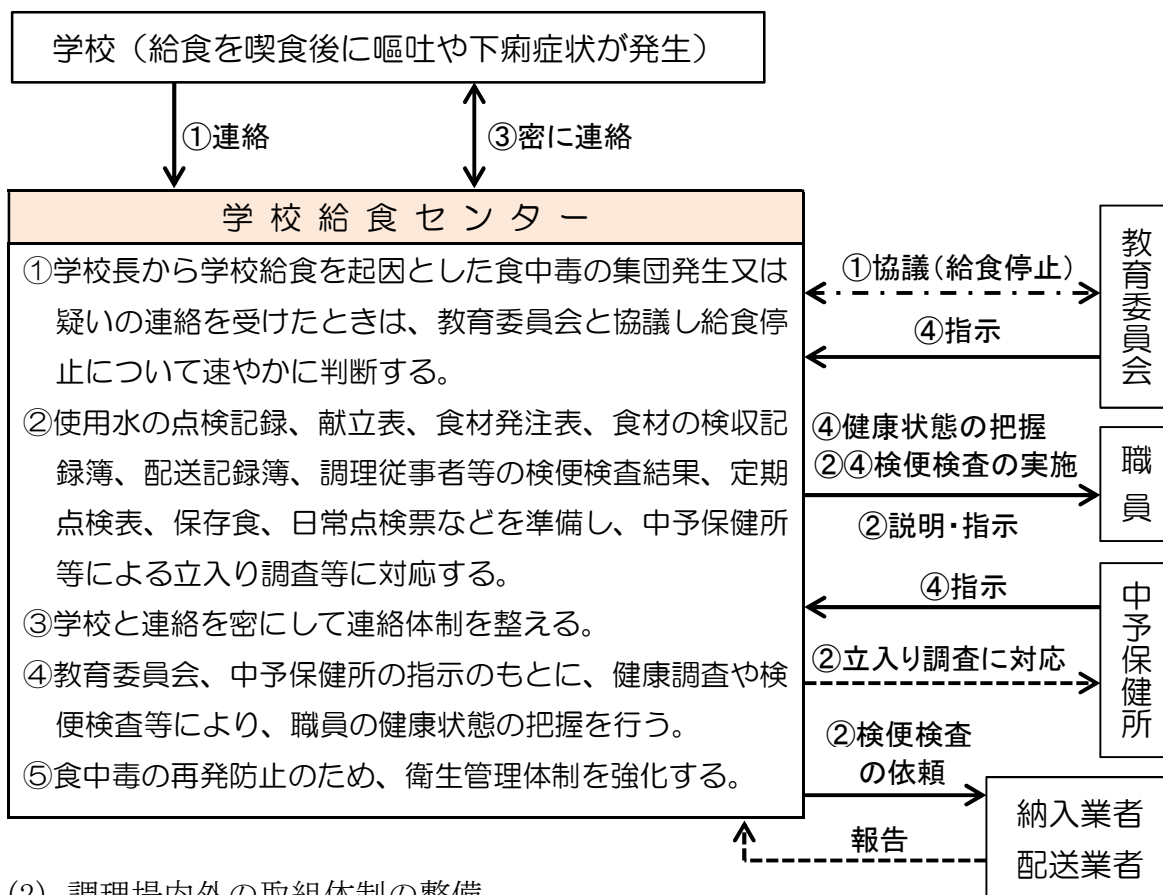
ア 臨時休業を行う場合には、学校医その他の医師の意見を聞き、教育委員会に報告するとともに、伝染病の発生防止に努める。

イ 臨時休業中における児童生徒等に対する生活指導、学習指導及び保健指導を適切に行う。

ウ 臨時休業後に授業を再開する場合には、児童生徒等の欠席状況、罹病状況などをよく調査し、保健指導を十分行う。なお、必要と認めるときは、更に臨時休業その他の措置を講じる。

4 学校給食センターの対応

(1) 対応フロー



(2) 調理場内外の取組体制の整備

①所長（運営管理責任者）の役割

- ア 学校、教育委員会等への連絡調整
- イ 事務職員へ現状及び今後の措置、業務について説明し指示する。
- ウ 関係書類等の取りまとめを職員に指示する。

②栄養教諭（衛生管理責任者）の役割

- ア 調理場、配膳室（学校）の現状を保存する。
- イ 保存食、残菜を確保し保存する。
- ウ 調理従事者に状況の説明を行い、調理場の保全等を指示する。
- エ 納入業者への対応を行う。
- オ 関係書類等の取りまとめを行う。

(3) 原因を特定するための措置

学校給食センターは、中予保健所の立入り調査が円滑に行われるよう、協力体制を整備する。また、原因が特定されるまでは学校給食の調理・提供を中止する。

①下処理室、調理室等の現状維持

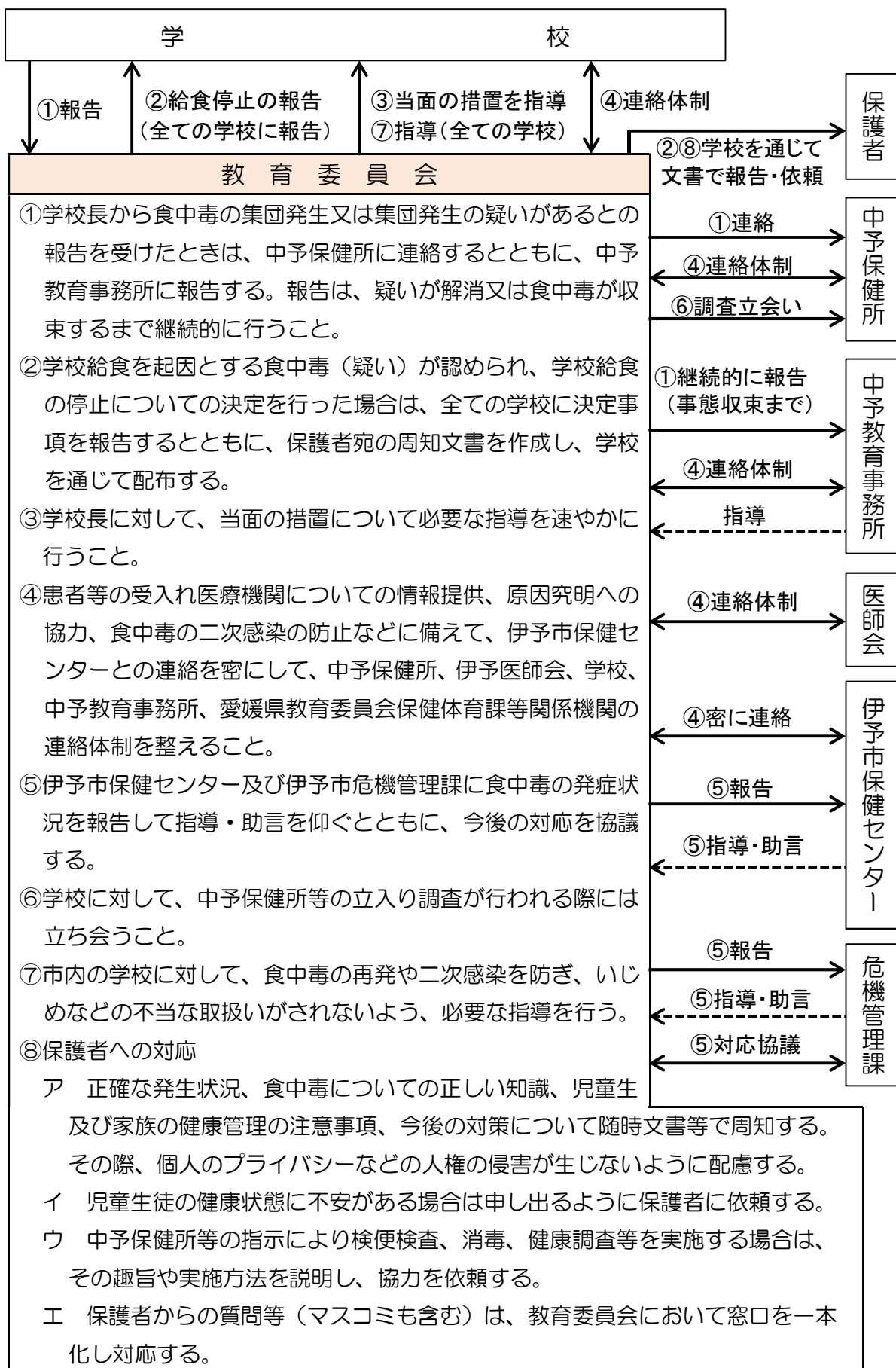
②調理従事者、配送従事者の検便検査の実施（食材納入業者、パン・牛乳等納入業者も含む。）

③保存食の提供

④献立表、食材等の一覧、各種点検表などの資料提出に備えて準備する。

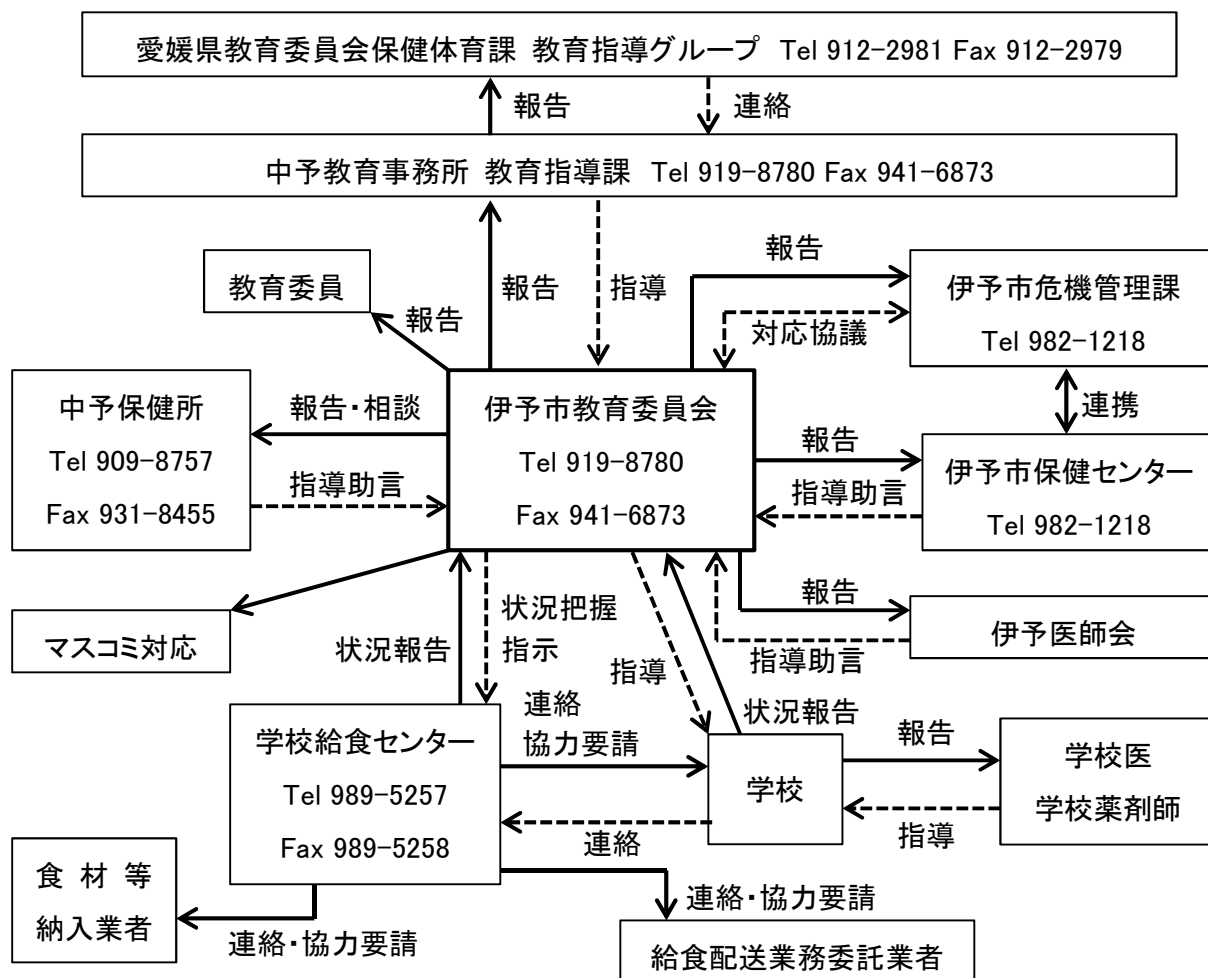
5 教育委員会の対応

(1) 対応フロー



Ⅲ 学校給食調理従事者が食中毒（疑い）を発症した場合の対応

<学校給食調理従事者における食中毒（疑い）発生時連絡体制>



1 教育委員会、学校給食センターの対応

教育委員会は、学校給食センター所長又は衛生管理責任者（以下「センター所長等」という。）から、学校給食調理従事者又はその同居人に食中毒の疑いが発生した（情報を得た）との報告を受けた場合、速やかに必要な情報収集と正確な状況把握に努めるとともに、事態の推移を見据えた適切な判断に基づいた的確な措置を講じる。

(1) 発生状況の把握及び記録

センター所長等は毎日、個人別健康観察記録表による健康調査を実施し、学校給食調理従事者又はその同居人に食中毒の疑いによる健康異常（下痢、嘔吐、腹痛、吐気、発熱等の症状）がある場合、次の①～⑥に関する状況を「食中毒（疑い）発生連絡票 様式6」により、教育委員会に報告し、指示を受ける。

- ①健康異常の状況（下痢、嘔吐、腹痛、吐気、発熱）
- ②発症日時及び発症経過
- ③吐物又は汚物の処理状況
- ④医師の診断の有無と所見
- ⑤食物・飲食の状況

⑥対象の調理従事者以外の調理従事者・同居人等の健康異常の有無

(2) センター所長等が行う初動対応

センター所長等は次の①～⑦に関する初動対応を行い、その状況を教育委員会に報告するとともに、学校給食センター施設内の衛生管理対策等の指示を受ける。

①健康異常の報告のあった従事者を自宅待機させるとともに、従事者本人に健康異常がある場合は、医療機関で受診させたいうで治療に専念するよう指示する。従事者本人の受診の際には、食品取扱従事者であることを申告させて診断内容を詳しく聞き取らせるとともに、その指示を励行させ、必要に応じて医師の診断書を提出させる。

②従事者本人に健康異常がある場合、ノロウイルスによる感染性疾患の有無を確認するため、速やかにノロウイルス抗原検査を行うよう指示する。

③食中毒（疑い）発生情報について、衛生管理責任者及び調理員等従事者との情報共有を図る。

④学校給食センター施設内の衛生管理措置状況（特に次亜塩素酸ナトリウム消毒の実施状況）を確認するとともに、トイレ等共有箇所の消毒を再度徹底させる。

⑤健康異常があった者のその後の症状や医師の診断状況などについて、随時報告を受け、引き続き健康異常の状況把握に努める。

⑥健康異常があった経緯や同居人の感染状況などから、食中毒が強く懸念される場合は、その旨を教育委員会に報告し指示を仰ぐ。

⑦健康異常があった従事者に対しては、本人（及び同居人）の回復を待って、従事者本人のノロウイルス抗原検査が陰性であることを条件に、職場復帰させる。

(3) 関係機関への報告・連絡・相談と給食自粛（中止）等の協議

教育委員会は、センター所長等からの報告を受けた後、関係機関への報告、連絡、相談等のほか、下記による適切な指示等を行うとともに、給食自粛（中止）等について協議・判断する。また、関係各課との情報共有に努め、センター受配校など関係機関へ速やかに連絡がとれるようあらかじめ初動体制を整える。

①定期検査又は定期外検査を問わず、ノロウイルス抗原検査の結果が「陽性」の場合、教育委員会は、必要に応じて中予保健所へ発生状況を報告して相談し、指導・助言を受ける。複数の陽性該当者があり、又は同居人に健康異常がある従事者が複数いるなどの感染（疑い）状況から、食中毒が強く懸念される場合は、ノロウイルス抗原検査の結果を待たずに、中予保健所に状況報告して相談・協議し、指導・助言を受ける。

②ノロウイルス抗原検査が定期外検査で「陽性」の場合、教育委員会は、次に掲げる全ての条件が満たされないときは、給食の自粛（中止）（主食と牛乳などによる簡易な給食実施を含む。以下同じ。）を協議・判断する。自粛（中止）の期間は、陽性該当者の人数、健康異常がある従事者及び同居人に健康異常のある

従事者の人数、給食実施予定日などを考慮し、中予保健所等からの専門的な指導・助言を受けたうえで、総合的に勘案して決定する。

＜給食の継続・再開の条件（全ての条件を満たしていること）＞

ア 学校給食センター内の陽性該当者以外の者のノロウイルス抗原検査が陰性であるとともに、その同居人にも下痢、嘔吐、腹痛、発熱等の健康異常が見られないこと。

イ 学校給食センター施設内の機械・機器・設備等の次亜塩素酸ナトリウム消毒実施が確認できること。

ウ 学校給食センター施設内における従事者の手洗い励行が検証できること。

エ 陽性該当者に代わる者（陰性の者）の確保又は減員での業務実施体制が整えられること。

※陽性該当者が自宅待機となった経過や状況からみて、陽性該当者不在のもとでの学校給食センター施設内の徹底した衛生管理対策（機械・機器・設備等の次亜塩素酸ナトリウム消毒実施状況や手洗い励行の検証など）がなされており、他に給食実施の安全性を揺るがす事象が見られない場合は、陽性該当者に代わる者（陰性の者）の確保又は減員での業務実施体制が整えられることを条件に、陽性該当者以外の者のノロウイルス抗原検査の陰性確認を待たずに、給食を継続・再開できるものとする。ただし、このような場合でも、陽性該当者以外の者のノロウイルス抗原検査を速やかに実施し、陰性の確認を行うものとする。

③ノロウイルス抗原検査の定期検査で「陽性」の場合、教育委員会は、(3)②の全ての条件が満たされない場合のほか、複数の陽性該当者があり、又は同居人に健康異常がある従事者が複数いる場合は、給食の自粛（中止）を行う。その期間は、(3)②と同様、総合的に勘案して決定する。

④給食の自粛（中止）を行った場合は、学校給食センター施設内の徹底した衛生管理対策（機械・機器・設備等の次亜塩素酸ナトリウム消毒実施状況や手洗い励行の検証など）について従事者の再教育を図り、(3)②の全ての条件を満たしたうえで給食を再開する。

当該陽性該当者には、(2)⑦と同様、本人のみのノロウイルス抗原検査が陰性であることを条件に、RT-PCR法による陰性結果判明後に職場復帰させる。

⑤給食の自粛（中止）措置について特に重要と考えられる場合は、愛媛県教育委員会保健体育課、中予教育事務所教育指導課、中予保健所、伊予市保健センターへ報告・相談し、指導・助言を受けるとともに、伊予市危機管理課へ報告して対応を協議する。

(4) 受配校、周辺施設等からの情報収集

教育委員会及びセンター所長等は、二次的な感染拡大を防ぐため、陽性該当者

が判明した経過などから、受配校の児童生徒に同様の感染（疑い）症状が出ていないか、また周辺施設等からの情報収集に努める。

2 学校給食センター受配校等への対応

給食自粛（中止）などの協議・判断の後、教育委員会は、学校給食センター受配校等に対し、下記の対応を行う。

(1) 給食自粛（中止）とした場合

- ①給食自粛（中止）とした経過や対応状況、今後の見通しなどについて、教育委員会から受配校へ直ちに一報を入れた後、文書連絡を行う。
- ②併せて、上記①の内容について、教育委員会から受配校の保護者に対して、学校を通じて文書で連絡する。
- ③教育委員会は、給食自粛（中止）に伴う措置（主食と牛乳などによる簡易な給食実施など）について、学校給食センターに指示してパン、牛乳、配送などの関係業者へ直ちに連絡し、必要な協力を要請する。
- ④給食自粛（中止）等に関わる相談・苦情等の窓口を教育委員会内に設置する。

(2) 給食自粛（中止）の後に再開する場合

教育委員会は、1 (3)②に掲げる継続・再開の条件について確認のうえ、受配校及びその保護者に対して、給食再開について文書にて連絡を行う。このとき、学校給食センターの衛生管理対策の徹底などを明らかにして、児童生徒や保護者に動揺や不安感を与えないように配慮する。

(3) 給食を継続する場合

教育委員会から受配校に対して特に連絡等は行わないが、児童生徒や保護者に動揺や不安感を与えないように十分配慮する。

3 感染拡大の防止

(1) 学校給食調理従事者への周知徹底

教育委員会は、センター所長等を通じ、学校給食調理従事者に対して食中毒（疑い）発生の情報共有を図るとともに、感染症等の発生状況、感染予防、衛生管理の正しい知識の周知徹底を図るほか、改めて食中毒（疑い）発生時の関係機関等の危機管理体制を確認する。

(2) 医療機関、保健センター等との連携

食中毒（疑い）の発生が強く懸念される場合、教育委員会は、感染拡大を防止するため、その経過や対応状況を伊予医師会、伊予市保健センター、伊予市危機管理課へあらかじめ報告して情報の共有に努め、必要な協力を仰ぐ。

(3) 市民等への周知徹底

食中毒（疑い）の発生が強く懸念される場合、教育委員会は、該当の地域や関

係施設など広く一般市民への感染拡大を防止するため、市ホームページや広報紙等を活用して、手洗い、排泄物・嘔吐物の適切な処理など、衛生管理の徹底に関する情報の周知に努める。

4 学校給食センター施設内の衛生管理と学校給食調理従事者の健康管理

学校給食調理従事者に食中毒の疑いが発生した（情報を得た）場合、健康異常等の該当者から直接・間接を問わずウイルス等を取り込んで保有している者が他に従事している可能性があるため、センター所長等は、学校給食センター施設内の衛生管理と学校給食調理従事者の健康管理に万全を期するよう努める。

- (1) 食中毒(疑い)発生情報について、衛生管理責任者及び調理員等従事者との情報共有を図る。このとき、健康異常等の該当者に対する影響や給食提供に関する風評的な被害を発生させないように、プライバシー保護と情報の管理に十分留意する。
- (2) 学校給食センター施設内における手洗いや消毒の徹底など、衛生管理に細心の注意を払って業務に当たらせる。
 - ①学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月文部科学省）に基づく衛生的な手洗いをしっかり励行させる。
 - ②学校給食センター施設内の機械・機器・設備等のほか、トイレ等共有箇所について、次亜塩素酸ナトリウムなどによる消毒を徹底させる。
 - ③ウイルス等の付着や浮遊による二次感染の可能性を踏まえ、経口感染の防止について細心の注意を払わせる。
- (3) 学校給食センター施設内の従事者全員（同居人を含む）の個人別健康観察記録表による記録と事後観察を徹底し、日々の健康管理に十分留意させる。
- (4) 自宅待機該当者の職場復帰に当たっては、センター所長等は、次の事項を確認し、「学校給食従事者 職場復帰連絡票 様式7」により、事前に教育委員会事務局長へ報告のうえで職場復帰させる。
 - ①ノロウイルス抗原検査の実施日及び結果判明日
 - ②自宅待機期間及び職場復帰予定日
 - ③自宅待機該当者の健康観察（同居人を含む）及び他の従事者の健康観察状況
 - ④職場復帰に当たって自宅待機該当者へ指示した事項
- (5) 自宅待機該当者の職場復帰に当たり、センター所長等は、健康相談やメンタルケア等を積極的に行うよう努める。

5 健康異常がある場合の当該従事者の責務

- (1) 食中毒の疑いが生じた場合（同居人の場合を含む）は、直ちにセンター所長等に申し出て、その指示に従う。
- (2) 医療機関を受診する際（同居人の場合を含む。）は、食品取扱従事者であること

を申告し、診察内容を詳しく聞き取って、その指示を励行する。

- (3) センター所長等から自宅待機等の指示を受けた場合は、症状が回復したとしても、みだりに外出等を行わず、食中毒の感染経路を断つことを基本にして、従事している学校給食センターなど学校給食に関わる機関等との距離を置き、感染拡大防止に最大限努めるものとする。

なお、同居人の健康異常による自宅待機の際、同居人の回復後に自らのノロウイルス抗原検査を実施し陰性となった場合、自宅待機該当者は、センター所長等に申し出て、自宅待機中に、従事している学校給食センターなどの学校給食に関わる機関等を除いた場所を会場とする研修や会議等に出席できるものとする。

- (4) 健康異常等該当者の自宅待機に関わる休暇については、当該者の所属長へ申し出るなどにより、その手続きを行うものとする。

6 ノロウイルス抗原検査の実施方法

教育委員会が、センター所長等を通じ学校給食調理従事者に対してノロウイルス抗原検査を指示するとき、定期検査、定期外検査のほか、陽性該当者のノロウイルス除去を確認するための検査について次の方法があることを踏まえ、その方法、効果、経費などを勘案して適切に実施・指示する。

検査法	感度 (/mℓ)	特 徴
電子顕微鏡法	>100万	電子顕微鏡下で糞便中に小型球形のウイルス粒子が見られるかどうかを感染の指標とするが、1つ1つのウイルスを検索するための感度は低く、また、類似のウイルスとの区別ができない。
ELISA 法 (エライザ法)	>100万	試料中に含まれる抗体・抗原の濃度を検出・定量する際に用いられる方法で、1日程度で結果が判明する。大量検体の処理が可能である。 ただし、結果が陰性であっても、ウイルス量は 0～99 万個/mℓの間であることを意味し、感度は RT-PCR 法の約 80%程度である。
RT-PCR 法	>100～1,000	遺伝子増幅による検出方法で、遺伝子検査のため感度は高いものの、失活したウイルスも検出してしまうことがある。結果判明まで5日間程度を要する。
リアルタイム PCR 法	>100～1万	遺伝子検査によるバリエーションの1つで、ウイルスの定量も行うことができる。

(注) 感度 (/mℓ)とは、1 mℓ中に含まれるウイルス量で、それぞれの検査法で陽性となる最小のウイルス量をさす。

- (1) 学校給食調理従事者は、ノロウイルスの流行期（10月から3月まで）は毎月1回以上、ELISA法によるノロウイルスの定期検査に努める。また、調理従事者の家族が発症している場合、地域の感染症の状況によりノロウイルスの検出状況が増加している場合など、必要に応じて検便検査を行う。

教育委員会は、当該年の食中毒等の発症状況や中予保健所など専門機関の意見を踏まえたうえで、発症例が稀少である時期の定期検査を実施しないことができる。

- (2) 学校給食従事者（同居人を含む。）に健康異常（下痢、嘔吐、腹痛、発熱等の症状）がある場合、又は速やかに陽性該当者以外の者のノロウイルス抗原検査を行う場合の定期外検査は、ELISA法とする。
- (3) 定期検査（上記(1)）又は定期外検査（上記(2)）による陽性該当者のノロウイルス除去を確認するための検査はRT-PCR法とし、教育委員会は、ノロウイルスが完全に除去されたことを確認のうえ、センター所長等を通じて陽性該当者を職場復帰（検査結果判明後）させる。なお、RT-PCR法による検査結果判明に5日間程度を要するため、結果が陰性であっても、検体提出日以降に陽性該当者・同居人等の健康異常がないか再確認のうえで職場復帰させる。

7 情報の提供・周知

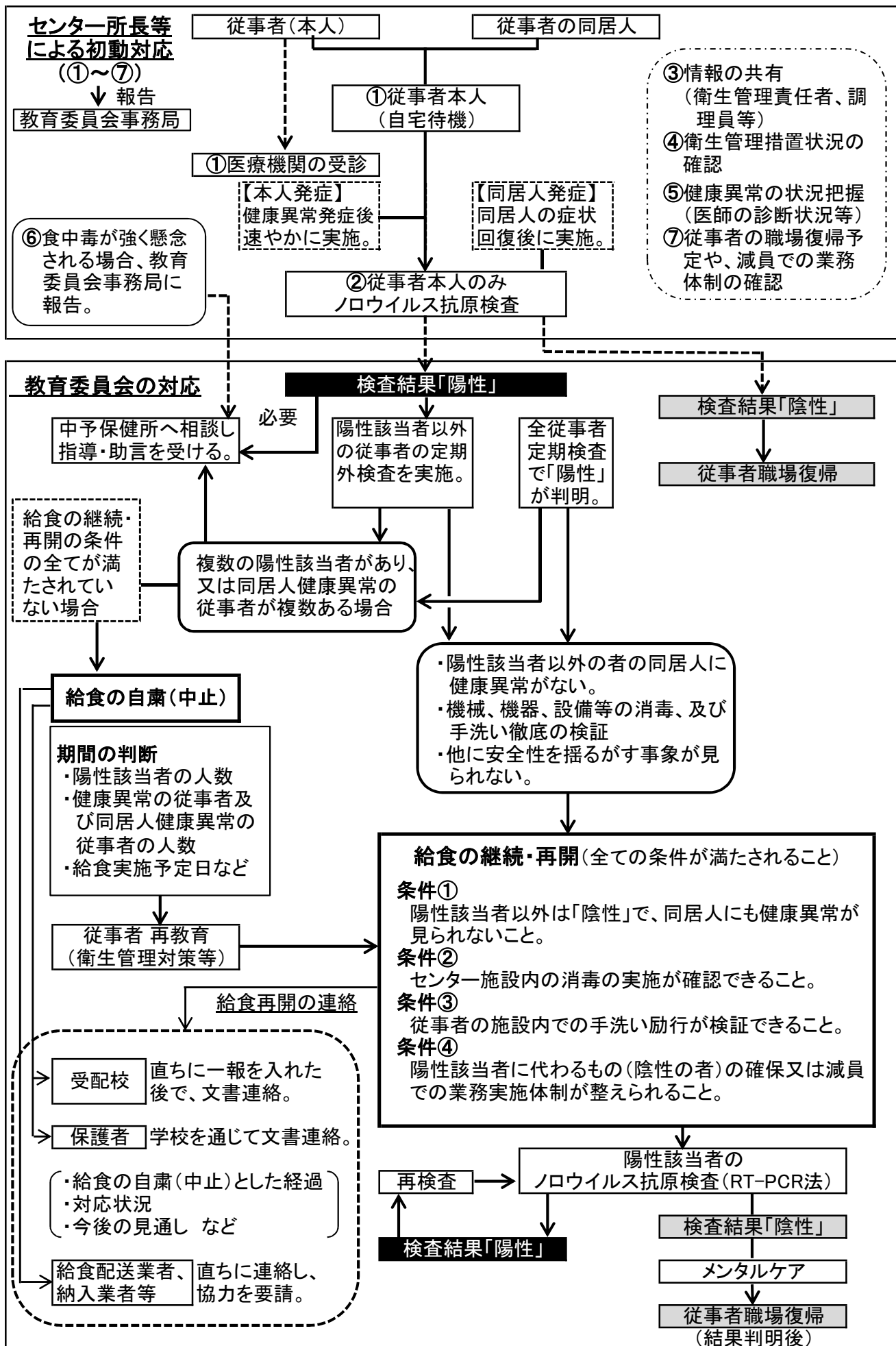
教育委員会において給食自粛（中止）とした場合、伊予市危機管理課等関係課と協議のうえ、速やかに報道機関への発表又は資料提供を行うとともに、市ホームページ等の広報媒体を活用して、市民への情報提供に努める。

8 その他

- (1) 給食自粛（中止）や再開などの協議・判断に当たり、教育委員会は、中予保健所への相談・協議、指導・助言のほか、必要に応じて、愛媛県教育委員会保健体育課、中予教育事務所教育指導課、伊予医師会などの意見を踏まえるものとする。
- (2) 健康異常等該当者のノロウイルス抗原検査が陽性となった場合の学校給食センター施設内の衛生管理対策の状況確認に当たっては、教育委員会は職員を学校給食センターへ派遣するなどして、情報把握と衛生管理対策等の正確を期するものとする。
- (3) 中予保健所などの立ち入り調査などが行われる場合は、教育委員会及びセンター所長等は、その調査が円滑に行われるよう、協力体制を整える。

学校給食調理従事者における食中毒（疑い）発生時対応フロー

学校給食調理従事者に健康異常がある場合（下痢、嘔吐、発熱、腹痛、吐気等の症状）



IV 食中毒予防のための対応

1 学校における予防

(1) 児童生徒の健康管理

児童生徒等の出欠状況の把握や健康観察を行い、感染症や食中毒の早期発見に努める。感染症や食中毒の疑わしい症状がある児童生徒等がいるときは、関係機関の協力を得るとともに、速やかに学校医や医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講じる。

(2) 児童生徒への健康教育による指導

①手洗いの励行

トイレの後、給食の前、校庭で遊んだ後、清掃後などに正しい手洗いをするよう指導する。

②給食時間での指導

ア 学級担任は、給食当番の健康チェックを記録し、下痢、発熱、嘔吐等の症状がある児童生徒には給食当番をさせない。

イ 給食当番の際の清潔な服装、手洗いを徹底させ、健康状態を確認する。

ウ 配膳台、食事をする机をきれいに拭く。

エ 食べ物や食器具を衛生的に取り扱う。

③学校給食に係る施設設備（配膳室内、配膳台等）の衛生管理の徹底

(3) 給食中に嘔吐した場合の対応

学校給食用の食器具に嘔吐物が付着した場合は、学校で消毒して、嘔吐物で汚れたことを明記して、学校給食センターに返却する。

学校給食センターでは、他の食器と区別して次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒するとともに、熱湯消毒する。

①嘔吐物がべっとりと付着している場合は、1000ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

②その他の場合は、200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

③使い捨て手袋を着用し、素手で触らない。

④トイレトペーパーなどで拭き取る。

⑤嘔吐物はナイロン袋に入れ密閉するなどして捨てる。（嘔吐物は学校で処理し、学校給食センターへ戻さない。）

⑥拭き取った場所に雑巾又は新聞紙を広げ、そこに次亜塩素酸ナトリウム溶液をかけて5～10分放置する。（ノロウイルス菌はすぐには死滅しない。）

⑦床をきれいに拭き取る。

⑧手をていねいに洗い、うがいをする。

- ⑨嘔吐物が付着した食器は、嘔吐物を取り除いた後ナイロン袋に入れ、嘔吐物で汚れたことを明記して、学校給食センターに電話連絡をしてから返却する。

2 家庭における予防

(1) 家庭で実践する健康管理

- ①家族の健康には常に気を配り、感染症や食中毒を発症したり、その疑いがある場合は、学校に報告する。
- ②台所は清潔にする。
- ③食品の保存に気をつける。(冷蔵を過信しない。買い置きや作り置きに注意する。)
- ④必ず石けんを使って、こまめに手洗いをする。
- ⑤トイレのタオルは毎日取り替える。
- ⑥児童生徒が使うハンカチ、タオル等は清潔なものを持たせる。

(2) 家庭に下痢をしている人がいる場合の注意点

- ①医師の診察を受け、指示に従う。
- ②衣類は、他の家族のものと一緒に洗濯しない。
- ③糞便、嘔吐物を処理するときは、使い捨て手袋を着用する。
- ④寝具は天日でよく干す。

3 学校給食センターにおける予防

※別に定める「伊予市学校給食衛生管理マニュアル」を参照のこと。

(1) 調理従事者の健康管理の徹底

- ①毎日の健康チェック（同居人も含む。）
- ②手洗いの励行、身支度の衛生管理

(2) 学校給食衛生管理基準に基づいた作業の実施

①作業工程の検討

ア 手洗いの徹底

イ マスク、使い捨て手袋等をきちんと着用して作業を行う。

ウ 加熱調理においては、加熱による殺菌効果を十分に得るために、中心温度が75℃で1分間以上（二枚貝などノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は85℃で90秒以上）、又はこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、その時間と温度を記録する。

- ②調理済み食品の二次汚染防止のため、適切な温度管理を行うとともに、調理後2時間以内に喫食できるようにする。

③下処理、加熱方法の確認等

- ④施設設備は、次亜塩素酸ナトリウム（200mg/l）で消毒する。
- (3) 衛生管理に関する記録簿の保存、問題点の検討
- (4) 保存食の採取、保管
- (5) 地域でノロウイルス流行の兆しがある場合は、献立内容の変更を検討する。
- (6) ノロウイルス検査の実施
 - ①医療機関での健康診断は年1回、検便（検査項目は細菌性赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌血清型O157等）は月2回受ける。
 - ②ノロウイルスの流行期（10月から3月まで）は、毎月1回以上ノロウイルスの検便検査に努める。また、調理従事者の同居人が発症している場合、地域の感染症の状況によりノロウイルスの検出状況が増加している場合など、必要に応じて検便検査を行う。
 - ③海外・国内を問わず、調理従事者本人や同居人が食中毒汚染地域を旅行したときは、定期検便以外に随時検便を実施する。
 - ④検査の結果、「陽性」となった場合は、完全にウイルスが除去されたことを確認するため、再検査の結果が「陰性」となってから職場に復帰させる。
- (7) 感染拡大の防止
 - ①医療機関、保健所との連携

学校給食センター調理従事者等に限らず、感染症や食中毒による感染拡大が疑われると思われるときは、その状況を医師会、保健所等に報告する。
 - ②関係職員への周知徹底

学校給食センター所長は、感染症等の発生状況、感染予防、衛生管理の正しい知識を職員に周知徹底するとともに、症状が出た場合の関係機関等の連絡体制をあらかじめ確認しておく。

様式1 学校における食中毒等発生状況報告書

報告日時	年 月 日() 時 分				
報告先	伊予市教育委員会事務局 学校教育課				
学校名 (報告者名)	()				TEL
主な症状等	下痢・腹痛・吐き気・嘔吐・発熱・頭痛・悪寒 その他()				
有 症 者 の 状 況					
年 組	在籍 人数	状 況 (人)			備 考
		欠 席 者	症状がある欠席者	症状がある出席者	
発生の経緯 及び対応等		<発生の経緯>			
		<対応等>			

※学校や有症者の状況等が安定するまで、続報を提出すること。

様式2 学校における感染症・食中毒等発生状況報告書

1 学校名															
2 学校の所在地															
3 感 染 症 ・ 食 中 毒 等 の 発 生 状 況	①病名														
	②発生年月日														
	③収束年月日														
	④発生の場所														
	⑤患者数・欠席者数・ 入院者数	区分 学年	児童生徒数			発症者数			欠席者数			入院者数			備考
			男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
		1年													
		2年													
		3年													
		4年													
5年															
6年															
計															
⑥発生の経緯															
4 発症者発見のきっかけ															
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 病状の概要															
8 処 置 の 状 況	①学校での処置														
	②保健所その他の関係機関の処置														
	③伊予市教育委員会の処置														
	④愛媛県教育委員会の処置														
9 その他の参考となる事項															

様式3 食中毒(疑い)個人調査票

学校名												クラス		年		組	
氏名						住所		Tel									
性別	男女	生年月日				年 月 日				年齢		歳					
発症状況 (具合が悪くなりましたか)		有		無		発症日時 (いつから具合が悪くなりましたか)				月 日		時頃					
受診状況 (病院に行きましたか)		有		無		受診日		月 日									
						病院(医院)名											
入院の有無		有		無		入院期間				月 日~		月 日					
症状 (該当する症状に○印)		下 痢				吐 き 気	嘔 吐	悪 寒	発 熱	腹痛		頭 痛	し ぶ り 腹	だ る い	け い れ ん	寝 込 ん だ	そ の 他
		水 様 便	粘 液 便	血 便	軟 便					軽 い	激 しい						
回数等を 記入して ください		回	回	回	回	回	度										
発症した順位																	
発症直近の 喫食状況	日時																
	メニュー																
	食品名 (食べたものに○印)																
上記の食品を食べる以前に、何か病 気(例えば風邪等)にかかっていたら、その病名、症状を記入してください						いつから 病 名 症 状											
家族で同じ症状の方は いませんか		有		無		有の場合、いつから、誰が、どんな症状か記入してください。											

様式4 欠席及び早退状況票

学校名

No	クラス		月日		欠席数		早退数		欠席数		早退数		欠席数		早退数		欠席数		早退数			
	年組	人 数	年 月	日	欠席数	早退数	欠席数	早退数	欠席数	早退数	欠席数	早退数	欠席数	早退数	欠席数	早退数	欠席数	早退数	欠席数	早退数		
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
	年組																					
合 計																						
教 職 員																						

食中毒(疑い)発生連絡票			
連絡先	伊予市教育委員会事務局 学校教育課		
報告者	伊予市学校給食センター 所長		TEL
連絡日時	年 月 日() 午前・午後 時 分		
自宅待機該当者	職名		氏名
健康異常発生該当者	区分	<input type="checkbox"/> 本人 <input type="checkbox"/> 同居人()	
	① 健康異常の状況	<input type="checkbox"/> 下痢 <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 腹痛 <input type="checkbox"/> 吐気 体温(°C)	
	② 発症日時	月 日() 午前・午後 時 分	
	② 発症経過		
	③ 吐物及び汚物の処理状況		
	④ 医師の診断の有無と所見		
	⑤ 食物・飲食の状況		
⑥ 他の学校給食調理従事者・同居人等の健康異常の有無			
センター所長等による初動対応(確認)	① 自宅待機と医療機関の受診	<input type="checkbox"/> 自宅待機指示 <input type="checkbox"/> 受診指示	
	② ノロウイルス抗原検査の実施	検体提出予定日	月 日()
		結果判明予定日	月 日()
		陽性判明日	月 日()
	③ 衛生管理責任者・調理員等との情報共有	<input type="checkbox"/> 情報共有	
	④ 衛生管理措置状況の確認	<input type="checkbox"/> センター調理場内 <input type="checkbox"/> 共有箇所	
	⑤ 健康異常の状況把握	<input type="checkbox"/> 状況把握	
⑥ 食中毒の強い懸念	<input type="checkbox"/> 有り <input type="checkbox"/> 無し		
⑦	自宅待機の期間(予定)	月 日() から 月 日() まで	
	RT-PCR法の実施見込み	<input type="checkbox"/> RT-PCR法	
	減員での業務実施等の確保	<input type="checkbox"/> 減員体制	
教育委員会からの指示事項			
備考			

学校給食調理従事者 職場復帰連絡票				
連絡先	伊予市教育委員会事務局 学校教育課			
報告者	伊予市学校給食センター 所長			TEL
連絡日時	年 月 日() 午前・午後 時 分			
自宅待機該当者	職名		氏名	
健康異常発生該当者	区分	<input type="checkbox"/> 本人 <input type="checkbox"/> 同居人()		
	① 健康異常の状況	<input type="checkbox"/> 下痢 <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 腹痛 <input type="checkbox"/> 吐気		
		体温(°C)		
	② 発症経過	発症日時 月 日() 午前・午後 時 分		

	③ 吐物及び汚物の処理状況			
	④ 医師の診断の有無と所見			
⑤ 食物・飲食の状況				
⑥ 他の学校給食調理従事者・同居人等の健康異常の有無				
センター所長等による確認	① ノロウイルス抗原検査の実施	検体提出日	月 日()	
		結果(陰性)判明日	月 日()	
	②	自宅待機の期間(予定)	月 日() から	
		職場復帰予定日	月 日() まで	
③	健康観察(同居人を含む。)及び他の従事者の健康観察状況	<input type="checkbox"/> 状況把握		
④	職場復帰に当たって該当従事者に指示した事項			
教育委員会からの指示事項				
備考				

●食中毒の原因となる病原体

原因となる病原体		概 要	潜伏期	主な症状	
細菌性食中毒	感染型食中毒	サルモネラ属菌	広く動物界及び自然界(川、下水、湖など)に分布し、生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。	6~72時間	腹痛、下痢、発熱、嘔吐など
		カンピロバクター	家畜や家禽の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や水を汚染する。原因食品は、食肉(特に鶏肉)、飲料水、生野菜など。	1~7日	発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便など
		腸管出血性大腸菌	牛などの反芻類の腸管内に生息し、糞尿を介して様々な食材や水を汚染する。牛肉、野菜、果物、ジュースなど多様な食品が原因食品となっている。毒力の強いベロ毒素を産生する。	1~10日	激しい腹痛、血便などで、重症では溶血性尿毒症症候群や脳症を併発。
		その他の下痢原性大腸菌	腸管病原性大腸菌、腸管侵入性大腸菌、腸管毒素原性大腸菌、腸管凝集接着性大腸菌などがある。	12~72時間	腹痛、下痢、発熱、嘔吐、頭痛など
		ウエルシュ菌	人や動物の腸管内、土壌などの自然界に広く生息し、酸素を嫌う嫌気性菌で、耐熱性の芽胞を作るため、高温でも死滅せず生残する。菌に汚染した食肉、魚介類、野菜を使った加熱調理品を長時間保存したときに菌が増殖する。	6~18時間	腹痛、下痢
		セレウス菌(下痢性)	土壌等の自然界に広く生息し、毒素を産生し耐熱性の芽胞を作る。摂取された菌が生体内で増殖し、毒素(エンテロトキシン)を産生する感染型食中毒を起こす。	8~16時間	下痢、腹痛
		腸炎ビブリオ	河口部、沿岸部などの汽水域に生息し、生の魚介類が食中毒の原因食品となることが多い。	6~12時間	腹痛、水様性下痢、発熱、嘔吐など

原因となる病原体		概 要	潜伏期	主な症状	
細菌性食中毒	毒素型食中毒	黄色ブドウ球菌	人や動物の常在菌で、耐熱性の毒素（エンテロトキシン）を産生する。 乳製品、卵製品、畜産製品、握り飯、魚肉練り製品などが原因食品となっている	1～3時間	吐き気、嘔吐、腹痛、下痢など
		セレウス菌（嘔吐型）	土壌中に分布し、芽胞を形成する。エンテロトキシンの他に耐熱性の嘔吐毒（セレウリド）をつくり、毒素型食中毒を起こす。ピラフ、スパゲティなどが原因食品となっている。	30分～3時間	吐き気、嘔吐
	毒素型食中毒	ボツリヌス菌	土壌中や河川など自然界に広く生息し、芽胞を形成する嫌気性菌で、非常に毒性の強い神経毒を産生する。缶詰などの密封食品、飯寿司や蜂蜜等が原因食品となっている。	8～36時間	吐き気、嘔吐、筋力低下、脱力感、便秘などのほか、視力障害などの神経症状を起こすことがある。
		アレルギー様食中毒（ヒスタミン食中毒）	ヒスチジン含有量の多い赤身魚（カジキ、マグロ等）で、ある種の細菌が増殖するとヒスタミンが産生・蓄積され、これを摂取することでヒスタミン食中毒が発生する。	喫食後30分～1時間	顔面紅潮、じんま疹、頭痛、発熱などアレルギー様の症状が出る。6～10時間で回復。
ウイルス性食中毒	ノロウイルス	冬季に集団発生という形で起こることが多いが、近年は夏場にも発生。原因食品が明らかでない食中毒事例が多く、人を介した二次汚染により食品が原因となるものが多く発生している。特に、二枚貝（カキ等）が原因食品として多く報告されている。	24～48時間	下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱など	