

報告第3号関係

学校給食食中毒対策マニュアル

令和 3 年 9 月

おいらせ町教育委員会

おいらせ町立学校給食センター

目 次

【はじめに】	・・・	1
【食中毒発生時の対応】	・・・	2
1 食中毒の的確な把握		
2 学校内体制の確立		
3 関係機関への緊急連絡体制		
4 食中毒の集団発生又は疑いがある場合の調理場の措置について		
5 原因を特定するための調理場の措置		
6 事故の処置について		
7 保護者への事情説明		
【食中毒予防のための対応】	・・・	5
1 学校での予防対応		
2 家庭での予防対応		
【学校給食における食中毒等発生時に準備する書類・帳簿類】	・・・	6
【参 考】	・・・	7
1 食中毒発生における学校及び教育委員会の対応の要点		
2 学校給食用の食器具に嘔吐物が付着した場合の学校での対応		
3 学校給食従事者等に感染性胃腸炎又はその疑いがある場合の対応		
【資 料】	・・・	12
・ 食中毒等（疑いを含む）発生時の学校における初動体制		
【様 式】	・・・	13
・ 食中毒・経口感染症等の報告（県様式）		
・ 給食当番点検表		

【はじめに】

学校給食は、児童生徒に、栄養バランスのとれた安全で安心できる食事を提供し、心身の健康な発達に資するとともに、食に関する正しい知識を養ううえで重要な役割を果たすものであるため、栄養と安全が適正に管理されなければなりません。

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」、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ところですが、食中毒対応を重点的に、徹底した安全管理を図ることを目的に「学校給食食中毒対策マニュアル」を定め、その対策を講じることとします。

今回の対策マニュアルは、学校給食が起因とする、食中毒の対策と予防をまとめ教育委員会、学校、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ことを定めます。

【食中毒の種類】

分類		病因物質	原因食品	主な症状
食中毒	細菌性食中毒	感染性	サルモネラ	肉類、鶏卵、ネズミの媒介 腹痛(下腹部)、下痢、粘血便、発熱(37.5~39℃)
			腸管出血性大腸菌(O-157等)	肉類、水等 激烈な腹痛、下痢(水様、血便)、溶血性尿毒症候群を起こすことあり
			その他の病原性大腸菌	ヒト、肉類、サラダ類 下痢(水様、粘性、粘血便)腹痛、赤痢様症状
		カンピロバクター	肉類 腹痛、下痢(水様便)、発熱(38~39℃)、吐き気、めまい、頭痛	
		腸炎ビブリオ	魚介類 腹痛(上腹部の激痛、胃部の痙攣様)、吐き気、嘔吐、下痢(水様便)、発熱(37~39℃)	
		ウェルシュ菌	動物性たんぱく食品、煮込み料理 腹痛、下痢、嘔吐	
	毒素性	黄色ブドウ球菌	弁当、おにぎり 腹痛、下痢、吐き気、嘔吐、悪心	
		セレウス菌	焼き飯、スパゲティ等 下痢型:下痢、腹痛 嘔吐型:吐き気、嘔吐	
		ボツリヌス菌	真空包装食品、いづし、缶詰 下痢、嘔吐、めまい複視、嚥下障害、呼吸困難	
	ウイルス性食中毒	ノロウイルス	二枚貝、ヒト、水 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛(差し込むような痛み)	
アレルギー性食中毒	ヒスタミン	さば、マグロ、カジキ マグロ 顔面(口のまわりや耳たぶ)の紅潮、頭痛、発疹、嘔吐、発熱重症の場合は呼吸困難や意識不明		
化学物質	薬剤等	消毒剤等 物質によって反応が違う		
寄生虫	回虫、アニサキス	サラダ、魚介類 腹痛、下痢、急性胃腸炎		

※ 細菌性は食べ物の中で増殖し、ウイルス性は体の中で増殖する。

【食中毒発生時の対応】

1 食中毒の的確な把握

食中毒と思われる症状として、学校において腹痛・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こと。また、二次感染の防止に努めること。

次の基本的状況について把握を行う。

- ① 発症した日時と場所
- ② 症状の内容（腹痛・下痢・発熱・嘔吐）
- ③ 病症者の特定と人数（学年別、学級別、男女別、氏名）
- ④ 病症者の同居者の健康状態
- ⑤ 発症前に思い当たる食べ物、家庭と学校給食以外の食事
- ⑥ 学校、学年、学級、部活、地域等で行われた行事の有無
- ⑦ 医療機関への受診の有無（診察日時と病院名、所見、検便の有無）
- ⑧ 学校給食提供献立の確認

2 学校内体制の確立

食中毒発生を把握した担任は、校長や教頭に報告し、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学校医、町教育委員会、学校給食センターと連携しながら事故の概要に把握に努めること。

- ① 学年・学級・児童生徒や教職員の症状
- ② 欠席している児童生徒や教職員の症状の把握（同様の症状による欠席者の有無）
- ③ 出席している児童生徒や教職員の健康状態の把握
- ④ 児童生徒や教職員の家族の健康状態についての調査
- ⑤ 今後の学校運営（健康診断、出席停止、消毒を含む）の措置について協議を行う
- ⑥ 給食当番点検表、検食簿、児童生徒の健康観察記録簿、使用水の点検記録などを準備する

3 関係機関への緊急連絡体制（まず最初に連絡するところ）

- ① 学校（校長） ⇒ 学校医及び医療機関（119）
⇒ 町教育委員会（学務課・学校給食センター）
- ② 町教育委員会（学務課・学校給食センター）
⇒ 上北教育事務所 ⇒ 県教育庁スポーツ健康課
⇒ 三戸地方保健所

4 食中毒の集団発生又は疑いがある場合の調理場の措置について

- ① 学校給食センター所長は、校長から食中毒の集団発生又は集団発生の疑いの通報を受けたときは、町教育委員会と協議し給食停止について速やかに判断する。
- ② 学校給食センター所長は、他の受配校の状況について速やかに調査する。他の受配校にも同様の状況がある場合は、該当する受配校すべてに対応し情報収集に努める。
- ③ 学校給食センター所長は、献立表、食材発注表、食材検収記録簿、配送記録簿、職員検便結果、定期点検結果、保存食、日常点検表、水の点検記録などを準備し、三戸地方保健所等による立ち入り検査等に的確に対応すること。
- ④ 学校給食センター所長は、学校と連絡を密にして連絡体制を整えること。
- ⑤ 学校給食センター所長は、町教育委員会、三戸地方保健所の指示のもとに、健康調査、検便などにより職員、調理員等の健康状態の把握を行うこと。
- ⑥ 学校給食センター所長は、食中毒の再発防止のため、衛生管理体制を強化すること。
- ⑦ 学校給食センター所長は、事務職員、栄養教諭、調理員等の役割を明確にし、調理場内外の取組体制を整備すること。

<役割分担>

- ・ 学校給食センター所長
 - ア) 学校、町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、指示
(関係機関への連絡、配送員・配膳員の健康状態の把握等)
 - ウ) 関係書類等の取りまとめを指示
- ・ 栄養教諭、調理業務責任者等
 - 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) 調理員を招集し状況の説明をし、調理場保全等の指示を行う。
 - 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

5 原因を特定するための調理場の措置

学校給食センターは、三戸地方保健所の検査が円滑に行われるように、次のとおり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を中止する。

学校給食センターでの措置

- ① 下処理室、調理室などの現状維持
- ② 調理員、配送員、配膳員等関係者の検便の実施(食材納入業者、麺・パン・牛

乳納入業者も含む。)

- ③ 保存食の提供
- ④ 献立表、食材等一覧表、各種業務点検表など資料の提出に備え準備する。

6 事故の処置について

- ① 学校は、食中毒発生の場合、学校医の意見・指導を仰ぐと共に三戸地方保健所の調査に対し全面的に協力しながら原因究明にあたること。
- ② 学校は、学校医・三戸地方保健所・町教育委員会と連携しながら、今後の学校運営措置（健康診断・出席停止・臨時休業・消毒等を含む）について協議すること。
- ③ 学校給食センターは、事故の状況を判断し、翌日からの給食の再開や長期間に渡る場合の弁当の持参など関係機関と協議して速やかに保護者へ報告すること。措置を講じた場合、その期間や再開の条件を明確にし、保護者へ理解と協力を依頼する。

7 保護者への事情説明（学校給食が原因の場合）

- ① 情報提供と依頼
 - ・ 正確な発生状況、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、今後の対策について、随時文書で周知する。
その際、プライバシー等人権の侵害がないように配慮する。
 - ・ 児童生徒の健康状態に不安がある場合は、直ちに申し出るよう保護者へ依頼する。
 - ・ 三戸地方保健所等の指示により検便、消毒、健康調査等を実施する場合は、その趣旨や実施方法を説明し、協力を依頼する。
- ② 質問等への回答（マスコミ対応も含む）
 - ・ 保護者からの質問等については、窓口を一本化し回答する。
- ③ 発症児童生徒の保護者への対応
 - ・ 面会するなどし、登校の可否については、医師の判断をもとに相談する。

【食中毒予防のための対応】

1 学校での予防対応

① 児童生徒の健康管理

朝の会などの際に、出欠状況の把握や健康観察を行い、感染症・食中毒の早期発見に努める。

② 児童生徒への健康教育による指導

<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。

<給食時間の指導>

- ・ 担任は「給食当番点検表」を記録し、下痢・発熱・嘔吐等の症状のある児童生徒は給食当番をさせない。
- ・ 給食当番の清潔な服装、手洗いを徹底し、健康状態を確認する。
- ・ 配膳台、食事をする机をきれいに拭く。
- ・ 食べ物や食器具を衛生的に取り扱う。

<学校給食に係る施設設備の衛生管理の徹底>

- ・ 配膳台の衛生を保つ。

2 家庭での予防対応

① 家庭で実践する健康管理

- ・ 家族（子ども）の健康には、常に気を配る。
- ・ 台所は清潔にする。
- ・ 食品の保存に気をつける。（冷蔵を過信しない。買い置き、作り置きに注意）
- ・ こまめに手を洗う。（石けんを使用する。）
- ・ トイレのタオルは毎日取り替える。
- ・ 子どもの使うハンカチ、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

- ・ 医師の診察を受け、指示に従う。
- ・ 衣類は他の家族と一緒に洗濯しない。
- ・ 糞便、嘔吐物を処理する。

【学校給食における食中毒等発生時に準備する書類・帳簿類】

No.	書類・帳簿	教育委員会 (学校給食センター)	学校	注意 事項
1	学校(共同調理場)における食中毒等発生状況報告書 (「学校給食衛生管理基準 別紙 4-1」) ※食中毒・経口感染症等の報告(県様式)		○	
2	献立表(使用食品が明記されているもの)発生から遡 って2週間分	○		
3	学年ごとの児童生徒数と教職員の患者数の状況(毎 日)		○	
4	調理作業工程表	○		
5	作業動線図	○		
6	温度記録簿	○		
7	給食用物資検収簿	○		
8	検食簿	○	○	
9	学校給食従事者の検便検査結果	○		
10	学校給食従事者の個人ごとの健康記録簿	○		
11	学校給食日常点検表	○		
12	給食当番点検表		○	
13	発生の経過を時系列にまとめたもの	○	○	
14	保健所の指示事項	○	○	
15	学校医の指示事項		○	
16	学校給食センターの平面図	○		
17	保存食記録簿	○		
18	牛乳、パン、麺などの外部委託品の状況	○		
19	保護者への対応記録	○	○	
20	水の点検記録	○	○	
21	その他給食の衛生管理に関する記録全部	○		
22	飲食を伴う行事等の状況		○	
23	児童生徒の健康観察表		○	

【参 考】

1 食中毒発生における学校及び教育委員会の対応の要点

(独立行政法人日本スポーツ振興センター「四訂学校給食における食中毒防止の手引き」より抜粋・一部改)

1) 食中毒発生時における学校の対応

食中毒が集団発生したり、あるいはその疑いがあるときは、学校は、速やかに次のような措置を講じなければなりません。

- 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、町教育委員会、保健所等に連絡し、患者の措置に万全を期すこと。
また、保護者に対しては、町教育委員会や保健所の指示に基づき、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の依頼などを、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、衛生管理に関する校内組織等に基づいて、教頭、保健主事、学級担任、養護教諭等の役割を再確認し、校内外の取り組み体制を強固なものにすること。
特に町教育委員会、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 食中毒発生時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作成した緊急連絡網にて行うこと。
その際、学校から各家庭に伝達する内容については、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。
また、「学校ほっとスルメール」を活用し情報発信する場合は、確実に送信され、メールが読まれたか確認すること。メール配信登録していない保護者には、事前に情報伝達手段を確認しておく。
- ⑤ 食中毒発生時には、保健所の指示のもとに、全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」等により組織的に把握すること。また、学校医などの指示のもとに、必要に応じて、欠席者に対し家庭訪問による調査や相談も行うこと。
- ⑥ 校長は、給食当番点検表、検食簿、児童生徒の健康観察記録簿(児童生徒の健康観察の結果を記録した表簿)、水の点検記録などを準備すること。
- ⑦ 校長は、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適切に対応すること。

- ⑧ 校長は、町教育委員会、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。町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面の注意事項
 - エ) 食中毒に罹患している児童生徒及び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指導すること。

2) 食中毒発生時における町教育委員会の対応

学校において食中毒の集団発生又は集団発生の疑いがあるときは、町教育委員会は、速やかに次のような措置を講じなければなりません。

- 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報告を受けたときは、町教育委員会は保健所に通報するとともに県教育委員会に報告する。町教育委員会は、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 学校給食の中止についても保健所等と相談のうえ速やかに判断すること。
- ③ 町教育委員会は、校長に対して、当面の措置について必要な指導を速やかに行うこと。
- ④ 町教育委員会は、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、町保健担当部局との連絡を密にして、保健所、地域医師会（医師医療機関）、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。
- ⑤ 町教育委員会は、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。
- ⑥ 町教育委員会は、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。
- ⑦ 町教育委員会(学校給食センター所長)は、献立表、調理作業工程表、作業動線図、検収記録簿、配送記録簿、調理従事者検便結果表、日常点検票、施設・設備等の定期検査記録簿、保存食記録簿、温度記録簿、検食簿などを準備すること。

2 学校給食用の食器具に嘔吐物が付着した場合の学校での対応

嘔吐物が付着した食器具は、学校で洗浄消毒し、ビニール袋に入れ嘔吐物で汚れたことを明記して調理場へコンテナとは別に返却する。

「学校給食における食中毒防止Q&A」より抜粋、一部改

※「学校給食における食中毒防止Q&A」では、1,000ppmと200ppmを使い分けた表記をしていますが、迅速な対応を行えるよう全て「1,000ppm」で統一して表記しています。

★ 次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)の作り方 ★

次亜塩素酸ナトリウム水溶液5%のものを使用した場合

水	500mL	1L	10L
5%次亜塩素酸ナトリウムの量	10mL	20mL	200mL

◇ 常備しておくもの ◇

ビニール袋2～3枚、ビニール手袋2組、マスク、ナイロン製の靴カバー、使い捨ての帽子、エプロン、ペーパータオルまたは新聞紙、回収用の袋2枚、次亜塩素酸ナトリウム水溶液、専用バケツ

1) 学校内の対応

① 嘔吐物の処理

嘔吐物には大量のノロウイルスが存在しており、直ちに安全に処理しないと二次感染を起こします。また、放置すると乾燥して、ウイルスが舞い上がり、まわりを汚染します。嘔吐物を見つけたときには窓を開け、浮遊しているノロウイルスを屋外に出します。

・ 処理方法

ア) はじめに窓を開けます。帽子、マスク、エプロン、靴カバーを着用します。手袋は2枚重ねて着用します。

イ) 市販の塩素系漂白剤は5～6%の濃度で、それを水道水で50倍に希釈し、よく攪拌し、専用バケツに次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)を作ります。

ウ) 次に、ペーパータオル等で嘔吐物の上を広い範囲で覆い、その上に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)を注ぎます。そのまま10分間おいた後、ペーパータオルと嘔吐物を外側から中央部に集め、一次回収袋に入れます。

エ) 内側の手袋を汚染しないよう注意深く外側の手袋を外し、一次回収袋に入れます。

オ) さらに次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)で床全体を拭きます。ペーパータオルに次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)を注ぎ、そ

の上で、4～5回足踏みをして靴カバーに付いたウイルスを消毒します。その後、靴カバー、ペーパータオルを一次回収袋に入れ、残りの次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)を一次回収袋の中身全体が浸るように入れ、口をしっかり結び、二次回収袋に入れます。内側にはめていた手袋を外し、二次回収袋へ入れます。次いで、帽子、エプロンとマスクも入れ、口をしっかり結んで廃棄します。作業後、手洗いとうがいをします。

② 嘔吐物が付着した食器の処理・消毒方法

ア) ビニール手袋・マスク等を着用し、換気を行います。

イ) ビニール袋に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)を入れ、その中に該当の食器を漬け置きする。5～10分間放置します。

ウ) 食器を取り出し、洗浄します。

③ 食器の返却方法(注意点)

ア) 学校給食センターへ嘔吐があった旨の電話連絡をする。

イ) 嘔吐物のため汚れた食器の返却は嘔吐で汚染されたと解るように、他の食器と区別して調理場に返却します。食器コンテナに入れて食器を返却しないこと。

ウ) 食器の返却は、ビニール袋に入れて配送員へ渡します。

〈その後、学校では〉

・ 食器の洗浄に使用した場所や児童生徒が嘔吐後に「うがい」をした場所も十分水洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(塩素濃度1,000ppm)で5分間浸け置きし消毒後、洗剤で洗浄します。

・ 嘔吐物は学校で処理し調理場へ戻さない。

④ 学校給食センターでの処理方法

ア) 配送員より、ビニール袋に入った食器を受け取る。

イ) 嘔吐物のため汚れた食器は他の食器と区別して、ウイルス対策室にて洗浄作業前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液(塩素濃度1,000ppm)に5分間浸け置きし消毒した後、洗浄します。

3 学校給食従事者等に感染性胃腸炎又はその疑いがある場合の対応

1) 感染性胃腸炎又はその疑いがある場合

① 情報提供

学校給食従事者又はその同居者に下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状があり、感染性胃腸炎又はその疑いがある場合、速やかに町教育委員会は教育事務所経由で県教育庁スポーツ健康課へ情報提供する。

② 医療機関の受診

学校給食従事者に下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状があり、感染性胃腸炎又はその疑いがある場合は、医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させる。

なお、受診の際には、学校給食従事者であることを申告すること。

2) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合

① 報告等

学校給食従事者がノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合、町教育委員会は教育事務所経由で県教育庁スポーツ健康課へ報告するとともに、必要に応じて所管する保健所に拡大防止のための消毒方法・検便の検査方法及び実施時期等について相談すること。

② 高感度検便検査の実施

ノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査を実施する。

また、高感度検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。

なお、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又はノロウイルスによる発症者が同居者にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者についても速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理場への出入りを不可とする。

③ 学校給食実施の検討

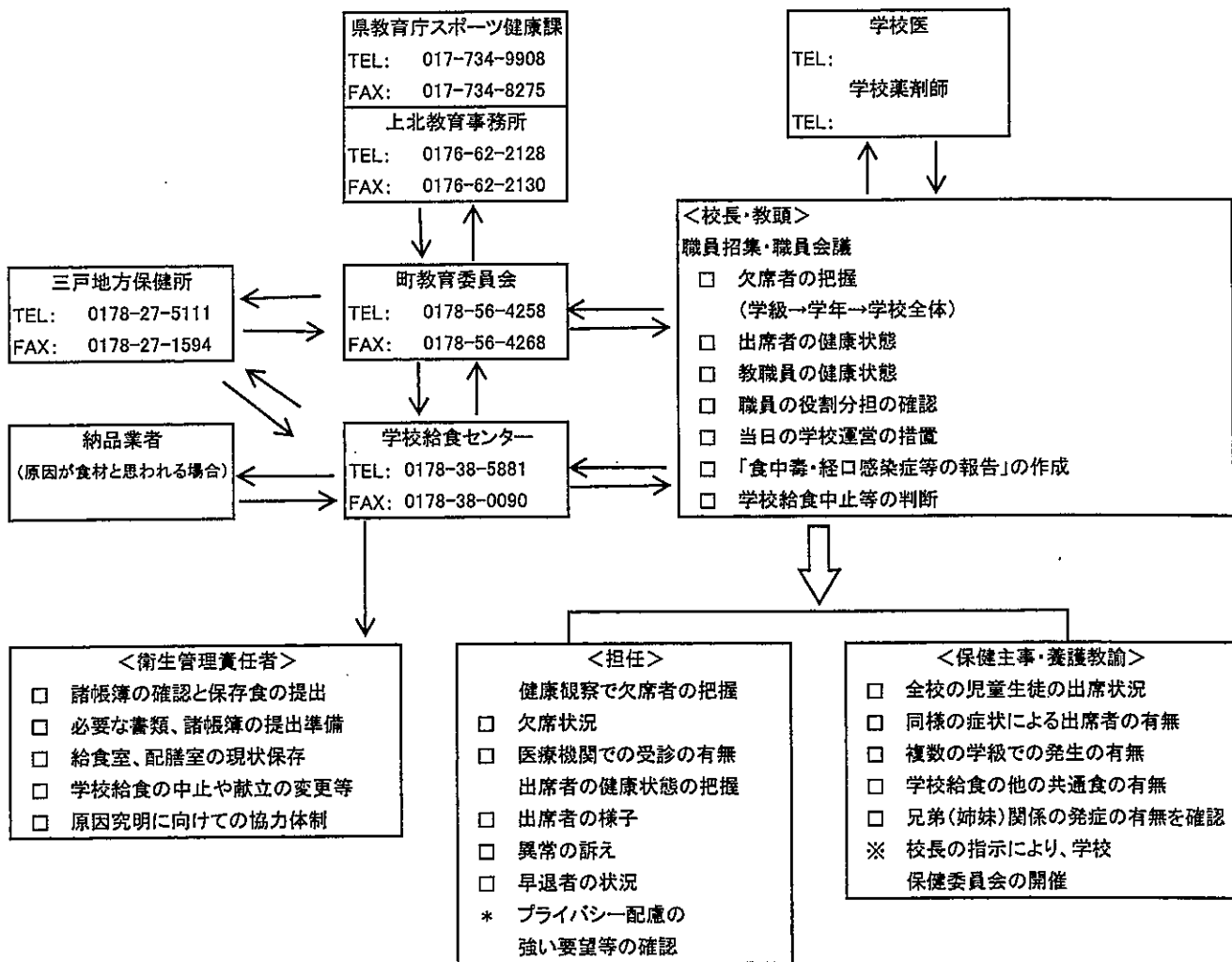
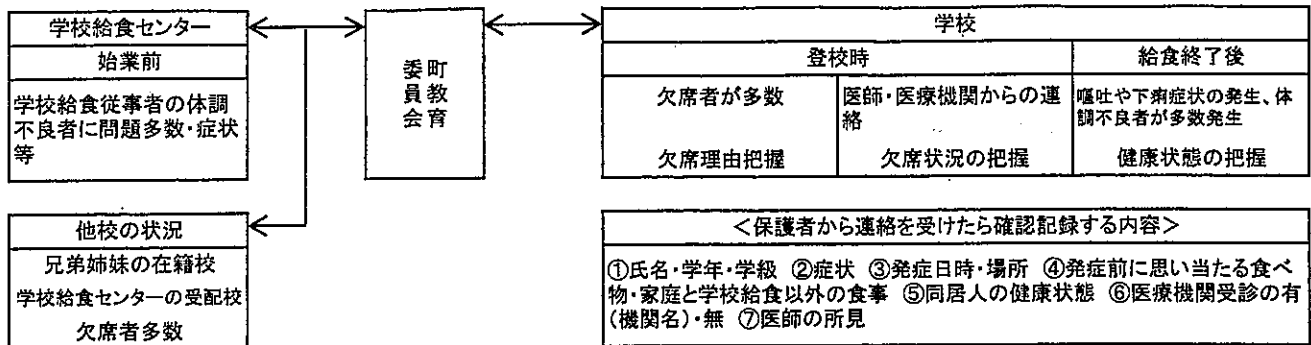
学校給食の継続については、食中毒発生状況、他の学校給食従事者との感染機会の可能性、感染性胃腸炎警報の発令状況、児童生徒の欠席理由、学校行事等の状況を踏まえ、学校医、県教育庁スポーツ健康課、所管する保健所の指導・助言をもとに、児童生徒の安全性を第一に考え、慎重に判断する。

④ 児童生徒の欠席状況の把握

児童生徒の欠席率に注意し、感染症・食中毒等の早期発見に努める。

【資料】

食中毒等(疑いを含む)発生時の学校における初動体制



第1報

町教育委員会は、教育事務所(県教育庁スポーツ健康課)へ連絡(電話及びFAX又はメール)

①県教育庁との対応担当者・報道担当者の職・氏名
 ②食中毒・経口感染症等の報告
 ③献立表(発生前2週間分の使用食品の分かるもの)
 ④保健所からの指示内容

作成備えておくべき関係書類

①食中毒・経口感染症等の報告 ②献立表(使用食品が明記されているもの)発生から選って2週間分
 ③学年ごとの児童生徒数と教職員の患者数の状況(毎日) ④調理作業工程表 ⑤作業動線図 ⑥温度記録簿 ⑦給食用物資検収簿 ⑧検査簿 ⑨学校給食調理従事者の検便検査結果 ⑩学校給食従事者の個人ごとの健康記録簿 ⑪学校給食日常点検票 ⑫発生の経過を時系列にまとめたもの ⑬保健所の指示事項 ⑭学校医の指示事項 ⑮調理室の平面図 ⑯保存食記録簿 ⑰その他(パン・麺など外部委託品の状況、保護者への対応、水道水の検査記録、その他給食の衛生管理に関する記録全部)

【様 式】

- ・ 食中毒・経口感染症等の報告（県様式）
- ・ 給食当番点検表

食中毒・経口感染症等の報告（市町村立）

報告者 (教育事務所) ↑	発信日時 令和 年 月 日 時 分 (第 報)							
	発信者 教育事務所 (職・氏名)							
	緊急連絡先 (TEL)			(FAX)				
報告者 (市町村教育委員会) ↑	発信日時 令和 年 月 日 時 分 (第 報)							
	発信者 教育委員会 (職・氏名)							
	緊急連絡先 (TEL)			(FAX)				
報告者 (学校)	発信日時 令和 年 月 日 時 分 (第 報)							
	発信者 立 学校 (職・氏名)							
	緊急連絡先 (TEL)			(FAX)				
学校名		立 学校				校長名		
発生日時		令和 年 月 日 ()						
児童生徒の罹患・通院の状況	学校が複数にわたる場合は学校毎に記載		児童生徒の罹患状況 (月 日現在)					おもな症状 ※該当箇所は○ 腹痛・下痢 吐き気・おう吐 発熱・発疹 その他の症状 []
			欠席者		出席者		患者 合計	
	学年	在籍	入院	通院	通院			
	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
6								
計								
措置状況	学校医の指示事項							
	学校がとった措置							
	市町村教育委員会がとった措置							
	保健所の指示							
その他参考となる事項								

※学校給食が原因と考えられる場合、至急、その旨を連絡すること。

確認

給食当番点検表

学校 _____ 年 _____ 組 _____

給食当番名	月日						
	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(月)	(火)
チェック項目	/	/	/	/	/	/	/
下痢をしている者はいない。							
発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。							
衛生的な服装をしている。							
手指は確実に洗浄した。							
担任のサイン							

給食当番名	月日						
	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(月)	(火)
チェック項目	/	/	/	/	/	/	/
下痢をしている者はいない。							
発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。							
衛生的な服装をしている。							
手指は確実に洗浄した。							
担任のサイン							