

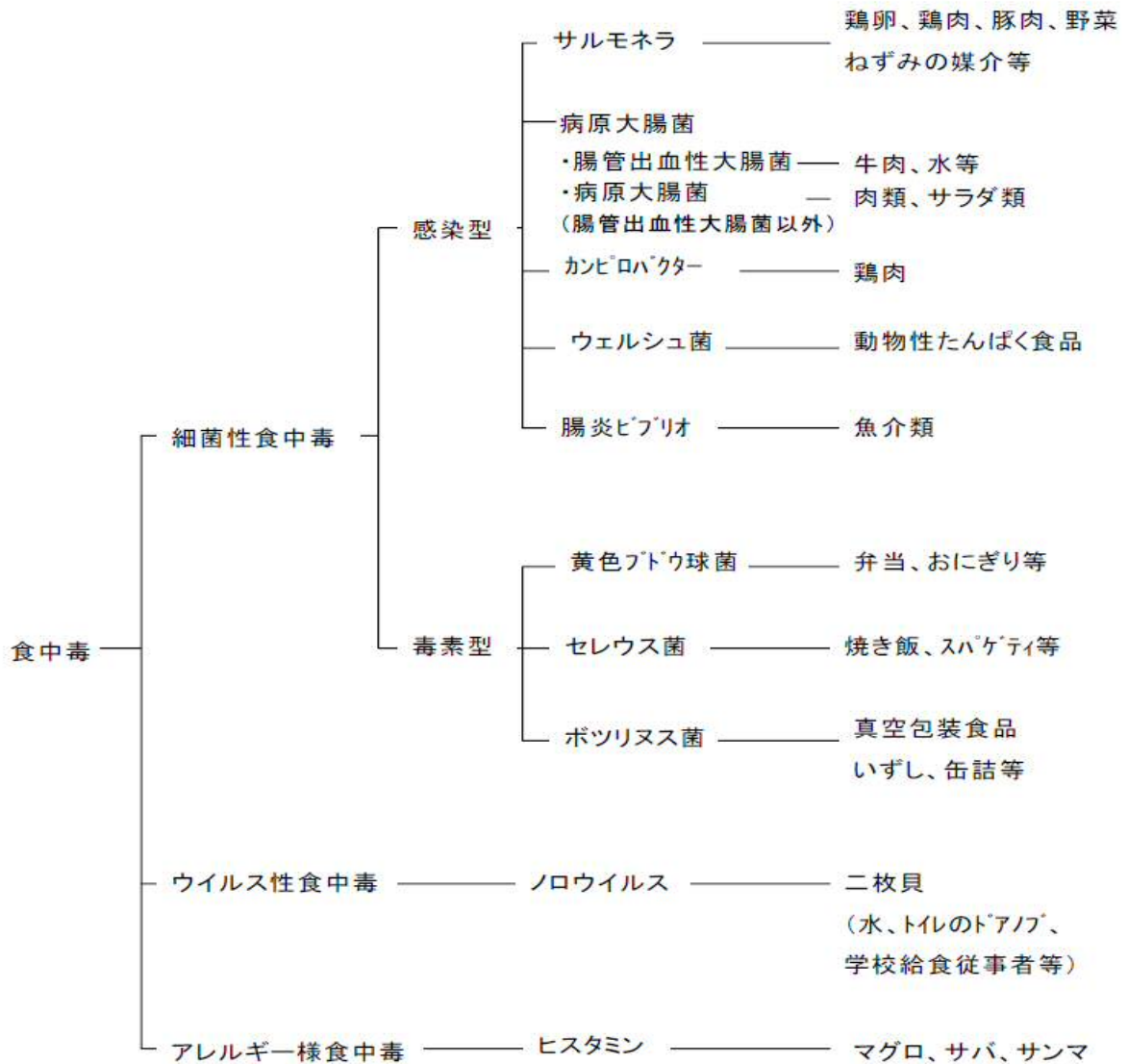
7 食中毒・感染症等

食中毒の発生を防止するためには、その原因物質の特徴について正しく理解しておくことが重要である。

また、原因物質が汚染しやすい食品の取扱いについて注意することが大切である。

(1) 食中毒原因物質の特徴と事故例

学校給食で発生する食中毒には色々な種類があるが、その原因によって次のように分類される。



ア サルモネラ

主な分布場所	ヒトや動物の腸管内、河川水など広く環境中に分布している。鶏卵が汚染されていることもあるので注意が必要である。
特徴	熱に対して比較的弱く、63℃30分の加熱で死滅する。 乾燥に対して抵抗力が強い。
原因食品	生や加熱不良の食肉、卵料理などが多い。 二次的に汚染された食品。
主な症状	激しい腹痛と下痢（1日に数回、多いときは10回程度）が起こり、吐気・嘔吐・発熱（38～40℃）。長期にわたり保菌者となることもある。
潜伏期間	6～72時間（通常12～24時間）
予防方法	①卵はきれいでひび割れのない、賞味期限内のものを使用する。 ②食肉、卵などを扱う器具等は専用とする。 ③食肉類、卵などは低温管理する。 ④食品の中心温度を75℃1分以上確実に加熱する。 ⑤卵、食肉を取り扱う場合には、その都度洗浄消毒する。 ⑥ねずみ・昆虫等の駆除を徹底する。 ⑦一見健康なヒトでも保菌していることがあるので、調理従事者の保菌状態を検便によりチェックする。

【学校給食での事例】サルモネラ・エンテリティディス食中毒

① 概要

平成23年2月、A市内の共同調理場で調理された食品を原因として、喫食した2,906名のうち、1,522名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

ブロッコリーサラダ

③ 汚染源の特定

保存食のブロッコリーサラダ及びサラダを攪拌した調理器具からSEが検出され、患者から検出された菌と血清型が一致し、原因食品と特定された。

汚染原因としては、調理器具の洗浄消毒不足、及び床の跳ね水からの汚染（高さ60cm以下で保管）が推察された。さらに調理品の室温放置があり、SEの増殖を助長したものと考えられた。

④ 再発防止策

一部の調理従事者の衛生意識が低いこと、施設の老朽化と構造上の問題により施設の衛生管理が不十分だったことなどが指摘され、衛生管理マニュアル等の見直しを行い、調理従事者に対する衛生教育の徹底が図られ、施設や調理機材の衛生管理体制が整備された。

イ 病原性大腸菌

主な分布場所	動物の腸管内などに広く常在しているが、その中の一部がヒトに病原性を有する。
特徴	ヒトに病原性のある大腸菌は次の5型に分類される。 ①腸管病原性（EPEC）：下痢、腹痛などを症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。 ②腸管侵入性（EIEC）：腸の細胞内に入り、赤痢様の症状（血便、腹痛、発熱）を起こす。 ③毒素原性（ETEC）：増殖する際に毒素（エンテロトキシン）を産生し、激しい水様性下痢を起こす。 ④腸管出血性（EHEC）：ペロ毒素を産生し、血便、腹痛などの出血性腸炎を起こす。 ⑤腸管凝集接着性（EAggEC）：腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。
原因食品	ふん便等により、二次的に汚染された食品、飲料水など。 生や加熱不良の食肉などが多い。
主な症状	下痢・腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の3つの病型に分けられる。
潜伏期間	6～72時間（通常12～24時間） 腸管侵入性大腸菌は1～5時間
予防方法	①手洗いは十分に行う。 ②調理器具は食品ごとに使い分けし、洗浄消毒を徹底する。 ③食品の中心温度を75℃1分以上確実に加熱する。 ④食肉類は低温管理を徹底する。 ⑤食肉類は生で食べないようにする。 ⑥井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒する。

【幼稚園給食での事例】腸管出血性大腸菌O157食中毒

① 概要

平成8年10月、B市内市立幼稚園の園児257名のうち135名及び園児の家族、職員のうち23名が下痢、腹痛、血便等の症状を呈し、うち37名が入院した。

② 原因食品

ポテトサラダ

③ 汚染源の特定

幼稚園の給食調理施設で調理された献立のうち、ポテトサラダから、O157が検出され、患者から検出されたO157と遺伝子パターンが一致し、原因食品と特定された。

汚染源を特定するため、食品について納入業者や生産地等の遡り調査を実施したが、食品からO157は検出されなかった。

また、調理員の検便や調理器具の拭き取り検査からも検出されず、汚染源の特定には至らなかった。

しかし、調理過程において、加熱後の食品を入れたザルを床に直接置いたことや、シンクの共用、食品の加熱不足、室温放置などが原因として推察された。

④ 再発防止策

調理施設内の作業動線が頻繁に交差し、調理済食品や非加熱食品が細菌汚染を受けやすい構造となっていたこと、前日調理が行われていたこと、納入業者などが外靴のまま調理室内に入入りしていたこと、運搬台が検収室と調理室を往復していたことなどが問題点として指摘され、改善された。

ウ カンピロバクター（カンピロバクター・ジェジュニ/カンピロバクター・コリ）

主な分布場所	鶏や家畜、犬、猫などが高率に保菌しているため、食品への汚染の機会が多い細菌である。近年増加しており、注意が必要である。
特徴	少量の菌で発症する。 10℃以下の低温でも長時間生存する。 微好気（少量の酸素がある状態）という特殊な条件で増殖する。 潜伏期間が比較的長い。
原因食品	生や加熱不十分の牛肉、豚肉、鶏肉など（特に鶏肉では20～50%の汚染報告がある。） 二次汚染を受けた食品（サラダなど）
主な症状	発熱（38～39℃）、倦怠感、頭痛、下痢
潜伏期間	2～7日（通常2～3日）
予防方法	①食肉類は生で食べない。 ②食肉は購入後早めに調理し十分加熱する。 ③手洗いを十分に行う。 ④調理器具の洗浄消毒を徹底する。 ⑤包丁、まな板、箸などの調理器具は食品によって使い分ける。 ⑥生肉と調理済み食品は別々に保管する。 ⑦井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は必ず消毒する。

【学校給食での事例】カンピロバクター食中毒

① 概要

平成17年11月、C市内の小学校単独調理場で調理された給食を食べた児童及び教員440名のうち、95名が発熱、腹痛、下痢の症状を呈した。

② 原因食品

エッグサンド

③ 汚染源の特定

保存食の鶏肉及び患者の検便からカンピロバクターが検出され、カンピロバクターに汚染された鶏肉から二次汚染されたエッグサンドが原因食品と特定された。

扇風機で放冷されているエッグサンドの茹でポテトのすぐ横を廃棄する鶏肉の包装資材や使用後の使い捨て手袋、鶏肉の容器が通過することから、ドリップによる二次汚染が原因であると推察された。

また、一人の調理員が鶏肉を扱った後、茹で卵の調理や和えものの作業をするなど、二次汚染の危険性がある掛け持ち作業を行っていた。

④ 再発防止策

老朽化が進んでいた施設を全面改修し、調理員の衛生教育を行った。

また、作業動線の整理など、衛生管理について見直しを行った。

エ ウエルシュ菌

主な分布場所	ヒトや動物のふん便、土壌、下水などの自然環境に広く分布している。
特徴	耐熱性の細菌で、芽胞は100℃4時間の加熱でも死滅しない。 酸素のないところで発育できる嫌気性菌で、43℃～47℃でよく増殖する。 「加熱済みの食品は絶対安心」という誤った常識により引き起こされる食中毒である。
原因食品	カレーライス、シチュー、スープ、煮物など、同一容器内で大量に加熱調理される食品が多い。
主な症状	下痢（数回～10回以上。水溶性、時には粘血便。多くの場合3日くらいで回復）、腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。
潜伏期間	6～18時間（平均10時間）
予防方法	①前日調理をしない。 ②食品中での菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は小分けするなど速やかに行う。 ③食品を保存する場合は、10℃以下か55℃以上を保つ。 ④再加熱する場合は、十分に加熱して増殖している菌を殺菌するが、加熱しても芽胞は死滅しないことがあるので、加熱を過信しない。

【学校給食での事例】 ウエルシュ菌食中毒

① 概要

平成13年11月、D夜間定時制高校の給食を食べた教職員及び生徒59名のうち、31名が腹痛、下痢、嘔吐の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

五目ごはん

③ 汚染源の特定

患者便及び保存食の五目ごはんからウエルシュ菌が検出された。

調理員への聞き取り調査の結果、五目ごはんの具を前日調理し、冷蔵庫に保管し、当日再加熱した後、炊飯ジャーで保温し、ご飯と混ぜ合わせて提供していたことが原因と推察された。

④ 再発防止策

学校側は非常勤の調理員に業務を任せており、調理員は衛生管理に対する意識が低く、前日調理や温度管理の不備等基準を遵守出来ていなかった。学校の衛生管理組織を活性化させるとともに調理員への衛生教育が行われた。

オ 腸炎ビブリオ

主な分布場所	海水由来の細菌であることから、特に夏季の沿岸海水や、海泥中に広く分布している。
特徴	他の細菌に比べて、増殖速度が速い。 塩分濃度が2～7%で増殖が盛んになる。 真水や加熱に対する抵抗性が弱い。 海水温が20℃を超えると増殖が盛んになり、食中毒が増加する。
原因食品	生鮮魚介類及びその加工品 二次的に汚染された食品（漬物など塩分のあるもの）
主な症状	激しい腹痛（特に上腹部痛）、下痢、発熱（37～40℃）、嘔吐
潜伏期間	4～28時間（通常10～24時間）
予防方法	①魚介類は調理前に真水の流水でよく洗う。 ②魚介類の調理器具は専用とし、使用後は十分に洗浄消毒して二次汚染を防ぐ。 ③食品の冷蔵保存（4℃以下）を徹底する。 ④刺身や生寿司は、調理後できるだけ早く食べる。 ⑤魚介類はできるだけ加熱して食べる。

【学校給食での事例】煮カニによる腸炎ビブリオ食中毒

① 概要

平成11年8月、道内数か所及び道外5県において煮カニを摂食した509名が下痢、腹痛、嘔吐等の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

煮カニ

③ 汚染源の特定

道内のそうざい製造業者が製造した煮カニ及び患者便から腸炎ビブリオが検出され、原因食品と特定された。

原材料のカニの捕獲時の海水温度は、5～7℃であったことなどから、原材料が腸炎ビブリオに汚染されていた可能性は低いと判断された。

活カニは、道内の漁港に陸揚げされた後、通関手続きのために水槽に保管されるが、港内から取水した海水から同菌が検出されたことから、保管段階で同菌に汚染され、製造施設に持ち込まれたものと推察された。

製造施設の加熱工程後の各工程において、汚染された器具機材や床からの跳ね水等により二次汚染を受け、また保管及び流通過程における温度管理が不適切であったことから同菌が増殖したと考えられた。

④ 再発防止策

原材料の運搬機材等による製造施設内への菌の持ち込み防止、作業動線の区分、施設や器具機材の清掃消毒、流通過程に至る適切な温度管理について改善が行われた。

カ 黄色ブドウ球菌

主な分布場所	ヒトの生活環境に広く分布している。 化膿巣や健康者の咽頭、鼻、頭髮、腸管内などにも存在する。
特徴	増殖するときに食中毒の原因となる毒素（エンテロトキシン）を生成する。 菌は熱に対して弱い、エンテロトキシンは耐熱性である。 5℃以下ではほとんど増殖しない。
原因食品	調理に手指が関係する「おにぎり」が多い。 仕出し弁当、生菓子（特にシュークリーム）など。
主な症状	悪心、嘔気、激しい嘔吐、腹痛、下痢
潜伏期間	1～5時間（通常3時間）
予防方法	①化膿性疾患や風邪をひいているヒトは、食品の取扱いを行わない。 ②手指は常に清潔にし、十分に洗うこと。 ③清潔な衣服、帽子、マスクを着用する。鼻腔内にも存在するので、マスクの着用は鼻まで覆うこと。 ④食品の中で菌を増殖させないように調理後は低温保存を徹底する。 ⑤調理後2時間以内に喫食する。

【学校給食での事例】黄色ブドウ球菌食中毒

① 概要

平成13年6月、E市内の共同調理場で調理された食品を摂食した1,526名のうち、児童生徒181名及び教職員11名が腹痛、下痢の症状を呈し、有症者と調理員の検便から、黄色ブドウ球菌が検出された。

② 原因食品

不明

③ 汚染源の特定

保存食の保管が不備であったため、汚染源の特定には至らなかった。

調理員の検便から同菌が検出されたことから、調理員による二次汚染が推測された。

また、ドライ運用が行われておらず、床を濡らす調理作業や、作業動線及び調理工程が整理されていないことも原因の一つと考えられた。

④ 再発防止策

調理員への衛生教育、調理場の衛生管理の改善が行われた。

キ セレウス菌

主な分布場所	土壌、塵埃、河川などの自然環境に広く分布する。
特徴	耐熱性の芽胞を形成し、適度な水分、栄養、温度等の環境が整えば発芽し増殖する。
原因食品	嘔吐型：チャーハン、スパゲティ等 下痢型：食肉製品、プリン等
主な症状	嘔吐型：嘔気、嘔吐 下痢型：腹痛、下痢
潜伏期間	嘔吐型：1～6時間 下痢型：8～16時間
予防方法	①焼き飯、ピラフ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。 ②調理加工後はすばやく冷却し、低温保存すること。 ③調理後常温放置は避け、2時間以内に喫食すること。

【学校給食での事例】セレウス菌食中毒

① 概要

平成16年6月、G共同調理場の給食を喫食した児童生徒885名のうち、72名が腹痛、下痢の症状を呈した。さらに翌日、隣村のH共同調理場の給食を喫食した439名のうち、36名も同様の症状を呈した。

② 原因食品

中華麺

③ 汚染源の特定

両共同調理場へ麺を納入した委託麺製造業者製造の中華麺からセレウス菌が検出され、原因食品と特定されたが、有症者便、製造者便、調理場の拭き取り検査からは同菌は検出されなかった。

しかし、発症が単一ピークであり、中華麺に異臭、変質があったこと、2か所の共同調理場での調理は衛生的であったことから、中華麺による食中毒と推察された。

委託麺製造所は清掃不良でカビが発生しており、製造量が能力オーバーであったため、蒸気殺菌が十分でなかったことや殺菌後に十分に冷却されて保管されなかった可能性があった。

また、包装後1時間以上常温放置されたことにより菌が増殖したと考えられた。

④ 再発防止策

県の学校給食会は委託業者の選定において、書類審査のみではなく、施設の衛生状態や能力を継続把握することとし、受配校での直送品の検収方法が見直された。製造業者は能力以上の注文を受けないこと、施設の衛生管理を徹底し、食品の殺菌、冷却を確実に行うことが指導された。

ク ボツリヌス菌

主な分布場所	海水、湖、川などの泥砂及びそこに生息する魚介類、動物の腸管など自然界に広く生息する。
特徴	嫌気性菌（空気がない状態で生育可能な菌）で、熱にきわめて強い芽胞をつくる。毒性の強い神経毒を作る。毒素の無害化には、80℃で30分間の加熱を要する。
原因食品	いずし、キリコミなど保存発酵食品に多く、真空パック品、びん詰め、缶詰食品などでも発生がある。
主な症状	特徴的な神経症状が現れる前に、しばしば胃腸炎症状（嘔吐、下痢）を示す。神経症状としては、複視、瞳孔散大の眼症状や、呼吸困難、言語障害を呈し、重傷では死亡することもある。
潜伏期間	8～36時間（短い場合は5時間前後、長い場合は2～3日）
予防方法	①いずし、キリコミなどには新鮮な材料を使用する。 ②原料とする魚介類や野菜は十分に洗浄する。 ③魚の調理には、腸内容物が魚肉を汚染しないように注意する。 ④容器が膨張している缶詰や真空パック食品は食べない。 ⑤1歳未満の乳児に蜂蜜を与えない。（乳児ボツリヌス症）

ケ ノロウイルス

主な分布場所	感染したヒトの腸管内で増殖する。 海水、河川水などに分布し、カキなどの二枚貝に蓄積される。
特徴	少量のウイルスでも発症する。 ヒトからヒトに感染し、食品中では増殖しない。 ウイルスを失活化する方法は、加熱や次亜塩素酸ナトリウムがあり、消毒用エタノールや逆性石けんはあまり効果がない。
原因食品	二枚貝、手指を介してノロウイルスに汚染された食品（感染者からの二次汚染等）
主な症状	吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱、頭痛 症状は一般的に軽症で推移する。
潜伏期間	24～48時間
予防方法	①手指の洗浄消毒を十分に行う。 ②ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品は、中心部が85℃～90℃で90秒以上加熱する。 ③調理器具や手指を介した二次汚染を予防する。 ④体調が悪い時は調理を行わない。 ⑤従事者は不顕性感染者である可能性を前提として調理を行う。

【学校給食での事例】ノロウイルス食中毒

① 概要

平成15年1月、I市の共同調理場の給食を喫食した児童生徒及び教職員1,431名のうち、661名が吐き気、嘔吐、腹痛、下痢の症状を呈し、有症者の便からノロウイルスが検出された。

② 原因食品

ミニきな粉ねじりパン

③ 汚染源の特定

給食として提供された献立のうち、ミニきな粉ねじりパンからノロウイルスが検出され、原因食品と特定された。

当該パンにきな粉をまぶす工程は、きな粉と砂糖を混ぜる作業と、油で揚げたパンにこれらをまぶす作業があり、ともに同じ従事者が素手で行っていた。この従事者の検便からノロウイルスが検出され、ミニきな粉ねじりパン及び患者から検出されたウイルスと遺伝子型が一致した。

これらのことから、従事者が保有していたノロウイルスが手指を介してきな粉を汚染し、攪拌工程によってきな粉全体にノロウイルスが拡散し、加熱調理後のパンにまぶされたことが食中毒につながったものと考えられた。

④ 再発防止策

衛生意識の欠如が大きな発生要因であることから、従業員の衛生教育、手洗いの徹底など、一般衛生管理について改善が行われた。

コ ヒスタミン

主な分布場所	不適切な温度管理や長期保存により食品中で増えた「ヒスタミン産生菌」が、赤身の魚に多く含まれるアミノ酸「ヒスチジン」からヒスタミンを作り出す。 この「ヒスタミン」が蓄積された食品を食べることで食中毒となる。
特徴	食品の調理、加工時や保管中の温度管理が悪いと、ヒスチジンの分解が進み、食品中にヒスタミンが蓄積される。 ヒスタミンは、通常の加熱では分解されない。
原因食品	マグロ、かつお、さば等の赤身魚介類やその加工品
主な症状	顔面紅潮、かゆみ、じんましん等 まれに気管支炎や血圧下降を起こし重篤となる。
潜伏期間	食後数分から数時間
予防方法	①魚介類は新鮮なものを使用する。 ②魚介類やその加工品の低温保存を徹底する。 ③冷凍食品は冷蔵庫内で解凍する。 ④古くなったものや室温放置したものは、加熱しても食べない。

【学校給食での事例】ヒスタミンアレルギー様食中毒

① 概要

平成21年1月、J市の単独調理場で調理された給食を喫食した生徒及び教職員512名のうち、279名がかゆみ、発疹、しびれ等を訴えた。

② 原因食品

まぐろのゴマフライ

③ 汚染源の特定

給食として提供された献立のうち、まぐろのゴマフライと原材料のマグロ切り身からヒスタミンが検出され、原因食品と特定された。

原材料のマグロは、調理前日に学校へ冷凍状態で納入され、検収後直ちに冷凍庫で保管された。当日、室温で解凍され調理されているが、調理までの工程で、加工業者、納入業者、調理者すべてにおいて、長時間ヒスタミン生成温度帯に置かれるような取扱いは確認されなかった。

④ 再発防止策

食品の選定及び検収の強化が図られ、解凍作業は冷蔵庫内で行うこととした。

(2) 食中毒警報

食中毒警報は、食中毒が発生しやすい気象条件が成立し、その多発が予想される場合に、地区住民及び食品取扱者に対して食品衛生に関する注意を喚起し、食中毒の発生を未然に防止するために発令されるもので、発令から48時間継続し、その後自動的に解除される。

なお、政令指定都市及び中核市においては、それぞれの市において食中毒警報が発令される。

本県の食中毒警報発令の基準（原則として7月1日から9月30日までの期間）

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。
- ② 湿度90%以上が24時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき。
- ③ 24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上のとき、又はそれが予想されるとき。
- ④ 次に掲げる気象条件が同時に発生したとき、又はそれが予想されるとき。
 - ・ 気温が28℃以上となり、かつ、6時間以上継続するとき。
 - ・ 湿度が80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき。
 - ・ 48時間以内に気温が上昇して、最高と最低の気温の差が7℃以上となり、かつ、相当時間継続するとき。

(3) 感染症の種類

感染症は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）において、下表のとおり定義されている。

類 型	定 義	学校保健安全法による区分
一類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性が極めて高い感染症 エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱	第一種感染症：罹患した場合には、感染症法の規定に基づいた措置がとらえることになる。 (結核は第二種感染症)
二類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性が高い感染症 急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る。）、鳥インフルエンザ（H5N1）	
三類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性は高くないが、特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起こしうる感染症 コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス	第三種感染症：三類感染症のほか、五類感染症の流行性角膜炎、急性出血性結膜炎等その他の感染症が該当し、学校教育活動を辻、学校において流行を拡げる可能性がある感染症とされている。
四類 感染症	動物、飲食物等の物件を介して人に感染し、国民の健康に影響を与えるおそれのある感染症（ヒトからヒトへの伝染はない。） E型肝炎、A型肝炎、黄熱、Q熱、狂犬病、炭疽（そ）、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1）を除く。）、ボツリヌス症、マラリア、野兔（と）病等	
五類 感染症	国が感染症の発生動向の調査を行い、その結果等に基づいて必要な情報を国民一般や医療関係者に情報提供・公開していくことによって、発生・まん延を防止すべき感染症 インフルエンザ、ウイルス性肝炎、クリプトスポリジウム症、後天性免疫不全症候群、性器クラミジア感染症、梅毒、麻しん、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、感染性胃腸炎（ノロウイルス等）等	第二種感染症：インフルエンザ、百日咳、麻しん、流行性耳下腺炎、風しん、水痘、咽頭結膜熱、結核等、飛沫感染するもので、幼児児童生徒の罹患が多く、学校において流行を拡げる可能性が高い感染症がここにまとめられている。

新型インフルエンザ等感染症	第一種感染症 罹患した場合には、感染症法の規定に基づいた措置がとらえることになる。
指定感染症	
新感染症	

(4) 学校給食における就業制限

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）において、次のような就業制限が定められている。

類 型	種 類	就 業 制 限	
		期 間	内 容
一類 感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、南米出血熱、マールブルグ病、ラッサ熱	その病原体を保有しなくなるまでの期間	飲食物の製造、販売、調整又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務
二類 感染症	ジフテリア、ペスト		
	重症急性呼吸器症候群（病原体がコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る。）、鳥インフルエンザ（H5N1）	その病原体を保有しなくなるまでの期間又はその症状が消失するまでの期間	
三類 感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス	その病原体を保有しなくなるまでの期間	

8 学校給食調理場における衛生管理のためのマニュアル等

学校給食衛生管理基準を遵守した安全で衛生的な学校給食の実施のために、学校給食衛生管理基準を理解することが重要である。次のマニュアルを効果的に活用して適切な作業や研修等の実施を図り安全の確保に努めることが大切である。

次のマニュアル等はそれぞれ文部科学省ホームページ及び独立行政法人日本スポーツ振興センターホームページ学校安全Webからダウンロードできる。

(1) 文部科学省発行

- ・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）
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成21年3月）
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成22年3月）
- ・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成23年3月）
- ・学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月）
- ・学校給食施設・設備の改善事例集（平成25年3月）

(2) 独立行政法人日本スポーツ振興センター発行

- ・学校給食における食中毒防止Q&A（平成21年3月）
- ・学校給食において発生した食中毒事例集（平成22年3月）
- ・学校給食衛生管理基準の解説—学校給食における食中毒防止の手引—（平成23年3月）
- ・平成25年度食中毒防止に関する実態調査報告書（平成26年5月）
（平成24年度以前は、学校に置ける食の安全に関する実態調査報告書）