

4 学校給食従事者

学校給食の調理や配食等を行う者の他に、食品の配送及び配膳に携わる者についても、食品や食器具等を汚染する可能性がある作業に従事する場合は、毎日の健康調査、月2回以上の検便検査、定期的な健康診断を必ず実施し、十分な注意をする。

大量調理施設衛生管理マニュアルでは、食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、学校給食従事者は当該施設で調理された食品を喫食しないとされている。ただし、原因究明の処置が講じられている場合はこの限りではない。また、学校給食衛生管理基準では、学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を幼児児童生徒とともに食べることによって、学校給食従事者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、健康調査及び検便検査の措置を講じた上で、当該施設内で喫食しても差し支えないとされている。

(1) 健康管理

ア 毎日の健康調査

- (7) 健康状態を毎日（休日、長期休業日も含む。）個人ごとに記録する。
- (イ) 健康状態に異常がある場合は、衛生管理責任者等に速やかに報告する。なお、感染性胃腸炎の疑いがある場合は、出勤せずに報告をするとともに、医療機関を受診する。加えて、下痢、嘔吐を発症している場合は、医療機関の受診と併せて、高感度の検便検査（リアルタイムPCR法、RT-PCR法等。以下「高感度の検便検査」という。）を積極的に実施するよう努める。校長等は、報告を受け適切な対応をとる（107ページ参照）。
- (ウ) 健康状態については、次の事項を確認する。
 - a 下痢をしていない。
 - b 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。
 - c 本人や同居人（一緒に食事を喫食するなど同一の感染機会がある者。以下「同居人」という。）に感染症又はその疑いはない。
 - d 感染症又はその疑いがある場合は医療機関を受診している。
 - e 手指・顔面に化膿性疾患及び外傷等がない。

イ 検便検査の実施

- (7) 定期の検便検査は、長期休業中も含め毎月2回以上実施する。
- (イ) 定期の検便検査は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について実施する。
- (ウ) 学校給食従事者及び同居人が赤痢、コレラ等の常在国（外務省海外安全ホームページの感染症危険情報に該当する地域）に渡航した場合は、それらに感染する危険性があるため、帰国後は検便検査を実施する。検便検査の際には、渡航した国名を伝える。
- (エ) 食品の配送及び配膳に携わる場合は、食品や食器具等を汚染する可能性があるため検便検査を行う。
- (オ) 地域の感染症に関する情報等を常に収集し、現在の流行状況を知り、それらの病原体の検査を積極的に行う。ノロウイルスは、感染力が高いウイルスであり、特に学校給食では、ノロウイルスの無症状病原体保有者による感染拡大が懸念される。検便によって病原体

保有者を早期に発見し、調理業務からの離脱や消毒等の対策を講じることで、集団感染を予防できる。大量調理施設衛生管理マニュアルでは、学校給食従事者は臨時職員も含め、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることとしている。実際に、本県においても、高感度の検便検査による無症状病原体保有者が数多く確認されていることから、原則10月から3月には月1回のノロウイルス検査を含める。

(カ) 検便検査で陽性の結果が出た場合は、次の対応をする。

- a 細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症等三類感染症の場合は、感染症の患者及び無症状病原体保有者がその病原体を保有しなくなるまでの期間、飲食物に直接触れる業務について就業制限がある。
- b サルモネラ属菌陽性の場合は、aに準じた扱いとする。
- c 学校給食衛生管理基準の別紙3の別添第6票を作成し保存する。

(キ) ノロウイルスの高感度の検便検査で陽性の結果が出た場合は、次の対応をする。

- a 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学校給食従事者は、高感度の検便検査結果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、学校給食施設区分の作業区域内への立ち入りを控えさせ、他の学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、トイレを共用するなど同一の感染機会をもたないよう適切な措置をとる。
- b 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人にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある学校給食従事者について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、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努める。
- c 高感度の検便検査結果が陽性であった場合も、学校給食衛生管理基準の別紙3の別添第6票を作成し保存する。

ウ 健康診断の実施

健康診断は、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回行う。これを含め年3回定期に健康状態を把握することが望ましい。

(2) 衛生管理

ア 身支度・服装

学校給食調理従事者研修マニュアル p19~20

- (ア) 専用の清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用する。
- (イ) 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したままトイレに入らない。
- (ウ) 毛髪は帽子からはみ出さないようにする。
- (エ) 爪は短く切り、マニキュアや香水はつけない。
- (オ) 調理場内では指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ず外す。
- (カ) ポケットの中には何も入れない。
- (キ) 調理作業中、顔や毛髪等にむやみに触れない。触れたら必ず手を洗う。

イ 手洗い

学校給食調理場における手洗いマニュアル p5

学校給食調理場における手洗いマニュアルを参考にし、次の区分により流水・石けん液を用いて、必ず手指の洗浄・消毒を行う。

- (7) 作業開始前及び用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、学校給食調理場における手洗いマニュアルの標準的な手洗い（2回洗い）を行う。
- (4) 食品に直接触れる作業に当たる直前、生の魚介類・食肉類、未殺菌の卵、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は、学校給食調理場における手洗いマニュアルの作業中の手洗いを行う。

(3) 研修

- ア 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努める。
- イ 教育委員会等は、学校給食従事者を対象とした研修の機会が確保されるよう努める。また、非常勤職員も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮する。