

## 6 学校での留意点

### (1) 施設設備等

- ア ランチルーム等に、幼児児童生徒の手洗い設備を設ける。
- イ 配膳室は外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分する（45、46ページ参照）。
- ウ 配膳室の出入り口には、原則として施錠設備を設け、給食保管している時間帯は施錠する。
- エ 配膳室や配膳台の清掃・消毒を行い、衛生管理に努める。
- オ 教室へ給食を運搬する際は、食品が入っている容器には蓋をする。

### (2) 検食

- ア 検食は最終的に喫食の判断をする役割をもつことを理解し、あらかじめ検食責任者を定める。
- イ 幼児児童生徒の喫食開始時刻の30分前までに行う。
- ウ 異常があった場合には給食の中止等について判断するとともに、受配校においては、速やかに共同調理場に連絡する。
- エ 検食に当たっては次の点を確認する。
  - ① 食品中に人体に有害と思われる異物の混入がない。
  - ② 調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われている。
  - ③ 食品の異味、異臭その他の異常がない。
  - ④ 一食分としてそれぞれの食品の量が適当である。
  - ⑤ 味付け、香り、色彩及び形態等が適切である。
  - ⑥ 幼児児童生徒の嗜好に配慮されている。
- オ エの確認結果及び検食を行った時刻、意見等を記録し保存する。

### (3) 配膳を行う給食当番の児童生徒及び教職員

- ア 毎日、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の健康状態、衛生的服装、及び手指の確実な洗浄状況を確認し、記録する。
- イ 下痢や腹痛、嘔吐等の症状がある場合は、給食当番等を交代させる。
- ウ 給食準備前や用便後の手洗いを励行し、清潔な手指で食器及び食品を扱う。

### (4) 感染症・食中毒の防止

- ア 幼児児童生徒に対しては、感染症・食中毒の予防についての保健教育を強化するとともに、日常生活において、感染症・食中毒の予防のために必要な生活の実践、特に用便後、食事前等の手洗いを励行する。
- イ 幼児児童生徒に対して、給食前に石けん液で十分手を洗わせる。手洗いは必ず流水式とする。
- ウ 箸等を幼児児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないように、毎日洗浄し清潔なものを持参する。
- エ パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意する。
- オ 教職員は、幼児児童生徒の嘔吐物で汚れた食器具については、洗浄後消毒を行うなど衛生

的に処理し、調理場に返却するに当たっては、その旨を明示する。

カ 嘔吐物は、調理場に持ち込まない。

キ 食品が入っていた容器に嘔吐物は絶対に入れない。

ク 給食の時間に、幼児児童生徒が嘔吐した場合は、周囲の幼児児童生徒を可能な限り嘔吐物から遠ざけ、当該幼児児童生徒を保健室等に連れて行く。

ケ パン等残食の持ち帰りは、禁止する。

コ パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しない。

#### (5) 患者の早期発見

ア 幼児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。

イ 幼児児童生徒に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、感染症・食中毒が疑われる症状があるときは、関係機関の協力を得て、速やかに学校医等の診断に基づき、その指導により必要な措置を講じる。

ウ 健康に異常のある幼児児童生徒は、保護者、教員等に申し出るように指導し、保護者に対しては、幼児児童生徒が感染症・食中毒にかかったり、その疑いがあったりする場合には、学校にその旨を報告するよう指導する。

エ 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその症状の把握に努める。