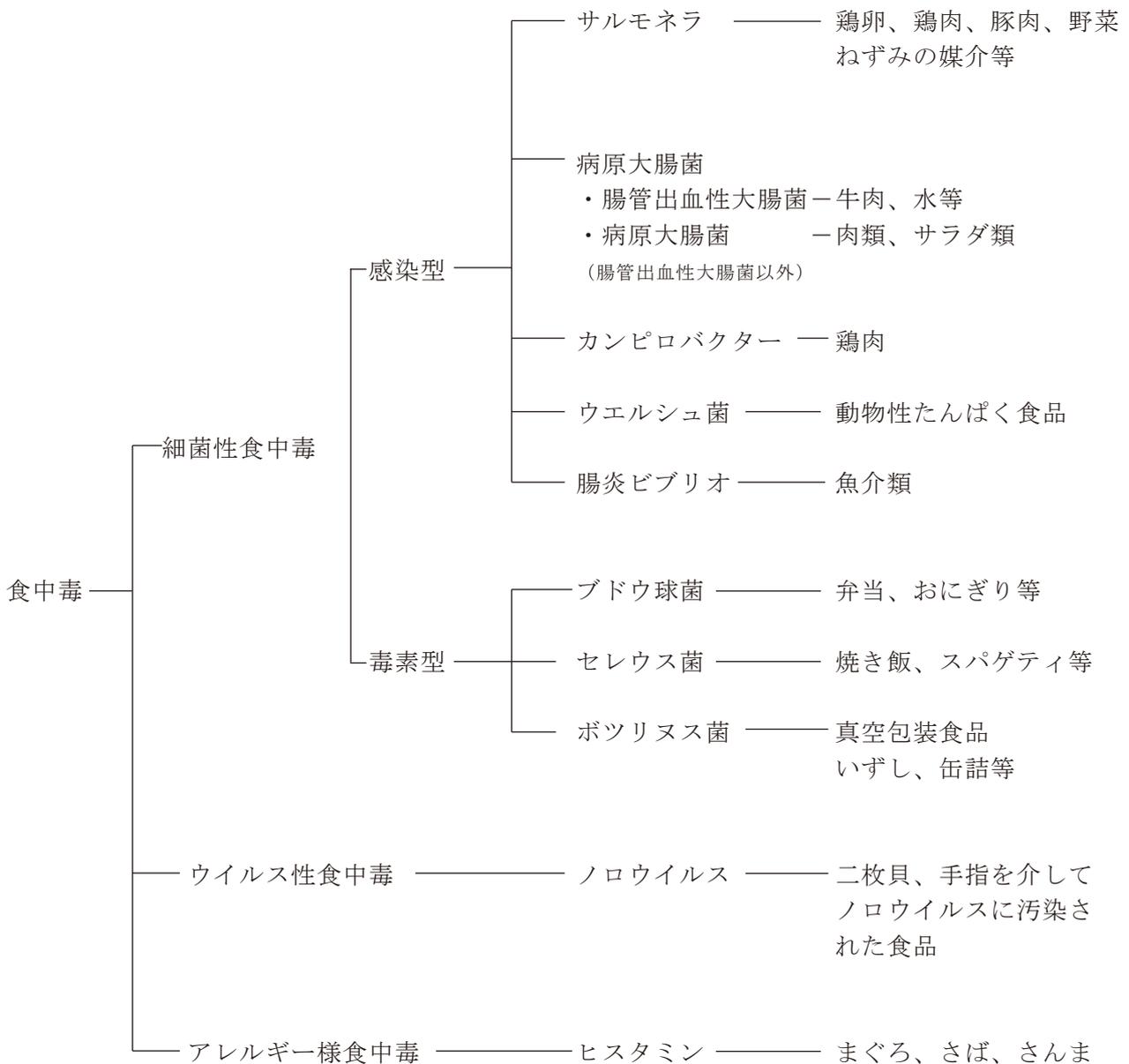


7 食中毒・感染症等

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することが重要である。また、汚染しやすい食品の取り扱いについて注意する。

(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いろいろな種類があるが、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 | 人や動物の腸管内、河川水等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、卵料理等が多い。 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、吐き気、嘔吐、発熱（38～40℃以上）。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ない、賞味期限内のものを使用する。 ②食肉類、卵等を扱う器具等は専用とする。 ③食肉類、卵等は低温管理する。 （食肉・食肉製品10℃以下、殻付卵10℃以下、液卵8℃以下） ④食品の中心温度を75℃で1分間以上確実に加熱する。 ⑤食肉類、卵等を取り扱った手指や調理器具は、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健康な人でも保菌している可能性があるため、学校給食従事者が無症状病原体保有者でないかを、月2回以上の検便でチェックする。 |

【学校給食での事例】サルモネラ・エンテリティディス（SE）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2,758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サルモネラ・エンテリティディス（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、及び床からの跳ね返り水による汚染（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、サルモネラ・エンテリティディス（SE）の増殖を助長したものと考えられた。

④ 再発防止策

一部の学校給食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等が指摘され、衛生管理マニュアル等の見直しを行い、学校給食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 病原大腸菌

| | |
|--------|---|
| 主な分布場所 | 動物の腸管内等に広く常在しているが、その中の一部が人に病原性を有する。 |
| 特徴 | 人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、腹痛等を症状とし、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）：ベロ毒素を産生し、血便、腹痛等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、飲料水等 生や加熱不良の食肉等 |
| 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三つの病型に分けられる。 |
| 潜伏期間 | 6～72時間（通常12～24時間） ①腸管侵入性大腸菌は1～5日 ②腸管出血性大腸菌は2～7日 |
| 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℃で1分間以上確実に加熱する。 ④食肉・食肉製品は、10℃以下の低温管理を徹底する。 ⑤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】病原大腸菌O7：H4食中毒

① 概要

令和2年6月、B市内複数小中学校の小学生1,846名、中学生949名、教職員163名が下痢（水様便・軟便）、腹痛等の症状を呈した。

② 原因食品

海藻サラダ

③ 汚染源の特定

病因物質が付着した原料を最終加熱工程のないメニューに使用したことと、温度管理が不十分な状況下で前日調理したことが推測される。

④ 再発防止策

乾燥わかめ・海藻ミックスは、前日調理を廃止し、75℃で1分間以上又はこれと同等以上の温度での湯戻しをすることとした。また、市は、業務委託先の衛生管理状況の把握と、学校給食衛生管理基準等の確認をし、県は、類似業態に対する事例共有及び衛生講習会の実施と管理指導体制の見直しを行った。

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、猫等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。 |
| 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、鶏肉等（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（サラダ等） |
| 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食肉類は購入後早めに調理し十分加熱する。 ②手洗いは十分に行う。 ③調理器具の洗浄・消毒を徹底する。 ④包丁、まな板、箸等の調理器具は食品によって使い分ける。 ⑤生の食肉類と調理済み食品は別々に保管する。 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。 |

【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物の作業をするなど、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、作業動線の整理等、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 | 人や動物のふん便、土壌、下水等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。 嫌気性菌（空気がない状態で生育可能な菌）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、煮物等、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日くらいで回復する。）、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生徒及び教職員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。

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学校給食衛生管理基準を遵守できていなかった。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 | 生の魚介類及びその加工品 二次的に汚染された食品（漬物等塩分のあるもの） |
| 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生の魚介類は調理前に真水の流水でよく洗う。 ②生の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生の魚介類の冷蔵保存（5℃以下）を徹底する。 ④生の魚介類等加熱が必要な食品は、中心まで十分に加熱する。 （中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は、85℃で1分間以上（学校給食衛生管理基準）、あるいは85～90℃で90秒間以上（大量調理施設衛生管理マニュアル）） ⑤夏に生の魚介類を食べるときは、食べる直前まで冷蔵庫で保存する。 （生の魚介類5℃以下） |

【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返り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等について改善された。

カ 黄色ブドウ球菌

| | |
|--------|--|
| 主な分布場所 | 人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、腸管内等にも存在する。 |
| 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が、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）等 |
| 主な症状 | 悪心、吐き気、激しい嘔吐、腹痛、下痢 |
| 潜伏期間 | 1～3時間（通常3時間） |
| 予防方法 | ①化膿性疾患がある場合、食品を扱わない。 ②手指は常に清潔にし、十分に洗う。 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、マスクは鼻まで覆う。 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30年12月、E共同調理場で調理された食品を原因として、喫食した821名のうち、157名が吐き気、嘔吐、腹痛等の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

不明

③ 汚染源の特定

同一日に同一の食材を提供した他の給食調理施設では患者の報告がなく、共通食が給食のみであることからE共同調理場を原因施設と判断した。また、検査材料は、施設拭き取り84件、食品17件、患者便9件、学校給食従事者便12件で、そのうち患者便7件、学校給食従事者便5件から黄色ブドウ球菌が検出された。

④ 再発防止策

原因食品や感染経路の特定ができなかったため、学校給食施設の老朽化による不具合も含め衛生管理の指導がなされ、対策検討会議を立ち上げて、施設設備の改善及び改修が行われた。調理委託業者に対しては、衛生管理及び衛生教育の徹底が行われた。

キ セレウス菌

| | |
|--------|---|
| 主な分布場所 | 土壌、塵埃、河川等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。 症状から2つに大別される。 ①嘔吐型：食品中で産生された嘔吐を引き起こす毒素の摂取によって起こる。 ②下痢型：人の小腸で増殖し、産生される下痢を引き起こす毒素によって起こる。 |
| 原因食品 | ①嘔吐型：チャーハン、スパゲティ等 ②下痢型：食肉製品、プリン等 |
| 主な症状 | ①嘔吐型：吐き気、嘔吐 ②下痢型：腹痛、下痢 |
| 潜伏期間 | ①嘔吐型：30分～3時間 ②下痢型：12～24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麺類で調理する。 ②調理加工後はすばやく冷却し、低温保存（8℃以下）する。 ③調理後常温放置は避け、2時間以内に喫食する。 |

【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、F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G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

両共同調理場へ中華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、製造者の便、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、冷却を確実にを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、川等の泥砂及びそこに生息する魚介類、動物の腸管等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 | いづし等の保存発酵食品に多く、真空パック品、びん詰、缶詰食品等でも発生がある。 |
| 主な症状 | 特徴的な神経症状が現れる前に、胃腸炎症状（吐き気、嘔吐）を示すことがある。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いづし等には新鮮な材料を使用する。 ②原料とする生の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 | 感染した人の腸管内で増殖する。 海水、河川水等に分布し、カキ等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。 人から人に感染し、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溶液があり、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 |
| 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中心部が85℃で1分間以上（学校給食衛生管理基準）、あるいは85～90℃で90秒間以上（大量調理施設衛生管理マニュアル）又は、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認する。 ③調理器具や手指を介した二次汚染を予防する。 ④体調が悪いときは調理を行わない。 ⑤従事者は無症状病原体保有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29年2月、H市のI小学校の給食の親子丼にきざみのりが使用されており、仕入れ先に保管されていた同じ賞味期限の未開封製品15検体のうち、4検体からノロウイルスを検出した。ノロウイルスの遺伝子検査結果、当該きざみのり及び患者7人の便ならびに1人の吐物から検出したノロウイルスの遺伝子配列が一致した。患者は児童、教職員の総数1,084名となった。その他、J市で平成29年1月に提供された「ハウレンソウとモヤシの磯和え」のきざみのりで、幼稚園や小学校、中学校等15施設で763名が発症した。また、平成29年2月の学校給食を食べた2校の児童、教職員107名が発症した事例でも、「炊き込みご飯」や「きんぴらご飯」に同じきざみのりが使用されていた。

② 原因食品

きざみのり

③ 汚染源の特定

K市の調査で、販売者からきざみのりを下請けしていた加工業者の、のりの裁断機やトイレの便器等8カ所から、ノロウイルスが検出され、ノロウイルスの遺伝子型がI小学校等の給食に使われたきざみのりの型と一致した。

④ 再発防止策

食材や取り扱いにはどんな危害が存在するのかを明確にすること（危害要因分析）と、その対応が重要になる。農場や漁場で、食肉処理場や食品加工場で、あるいは保管業や運搬業でどのような危害があるかを明確にして、対応を徹底することである。ノロウイルスは乾燥状態では長期間感染力を持続すること、きざみのりはそのままトッピングされることを想定し、加工業者が手洗いを徹底して衛生手袋を使用する。

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 | まぐろ、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 | 喫食後30分～1時間 |
| 予防方法 | ①生の魚介類は新鮮なものを使用する。 ②生の魚介類やその加工品の低温保存を徹底する。 (生の魚介類5℃以下、加工品10℃以下) 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

令和6年12月、L市の学校給食センターで調理した給食を提供した小中学校の給食喫食者29名が発赤、発疹、頭痛等のアレルギー様症状を呈した。

② 原因食品

フウライカジキ

③ 汚染源の特定

納品から1時間経過後に鉄板に並べる作業をしているが、この時の段階においては、材料のフウライカジキは完全解凍された状態に至っていなかったことを確認しており、ヒスタミンが多く生成された理由は、解凍や粉付け等の作業における温度管理ばかりが原因ではなく、元々のフウライカジキの汚染度が高かったものも混じっていた可能性もあり、それらの副次的要因によって食中毒に至ったのではないかと考えられる。

④ 再発防止策

魚の使用を停止することは難しいため、ヒスタミン中毒事例のある魚を使用する場合は業者に安全確認としてヒスタミン検査の実施と結果について添付させる。調理までに時間が空きすぎないように、業者との間で定めた納品時間よりも前に受け取らない。また、納入された魚の常温解凍はせず、速やかに冷蔵庫へ入れる。この際、冷蔵庫内の温度上昇防止のため詰め込み過ぎに注意する。さらに、常温下に置いてある時間を減らす工夫をする。献立作成時は調理時間や工程に無理のない献立内容であるよう注意する。

(2) 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れることになる。 (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（SARS）、鳥インフルエンザ（H5N1・H7N9）、中東呼吸器症候群（MERS） | |
| 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、学校教育活動を通じ、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（人から人への伝染はない。） 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・H7N9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）、新型コロナウイルス感染症等 | 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れることになる。 |
| 指定感染症 | | |
| 新感染症 | | |

(3) 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、ペスト、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、調整又は取り扱いの際に飲食物に直接接触する業務 |
| | ジフテリア | | |
| 二類 感染症 | 重症急性呼吸器症候群（SARS）、鳥インフルエンザ（H5N1・H7N9）、中東呼吸器症候群（MERS） | 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 | |