

中学校給食における

危機管理個別マニュアル

【異物混入・食中毒・ノロウイルス】

学校給食課・中学校・配膳室用

令和8年8月
富田林市教育委員会 学校給食課

目的

学校給食は、生徒の心身の健全な発達を促すとともに、国民の食生活の改善にも寄与するもので学校教育活動の一環として実施されています。

また、学校給食の実施にあたっては、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、本市の「富田林市中学校給食衛生管理基準」を遵守し、安全・安心な学校給食の提供に努めています。しかし、各中学校や民間調理場において、衛生管理を守り、日常点検等を実施している中で、生徒に危機が発生した場合、生徒の生命・身体を守ることを最優先として事後対策を行うために作成しました。

※この中学校給食における危機管理個別マニュアルは、市職員・配膳員・教職員等が運用することを基本に作成しています。

目次

第1章 異物混入	p 2
A. 予防対策	
1. 学校での予防対策	
2. 民間調理場での予防対策（参考）	
B. 学校での給食に異物が混入していた場合	p 3
1. 健康に影響を及ぼすと判断される場合	
2. 健康に影響を及ぼす可能性が低いと判断される場合	
第2章 食中毒	p 5
A. 予防対策	
1. 学校での予防対策	
2. 民間調理場での予防対策（参考）	
B. 学校給食に食中毒の疑いがある場合の対応	
C. ノロウイルスの疑いがある場合の対応	p 6
• 資料1 食中毒発生時の緊急連絡体制	p 9
• 資料2 食中毒原因物質の分類	p 10

第1章 異物混入

A. 予防対策

1. 学校での予防対策

(1)配膳室での衛生管理（配膳員）

- ① 配膳室では、常に衛生管理に努め整理整頓を心がけ不要なものは置かない。また、生ごみ・残菜等を放置しない。
- ② 配膳室からやむを得ず離れる時は、配膳員以外の者が配膳室に入ることのないように鍵をかけるなど対応する。
- ③ 主食・副食・牛乳及び直送品などは保管温度を守り納入時刻、品質、異物の混入や破損の有無を確認し、学校給食日誌に記録する。
- ④ 食缶などの蓋がしっかりされているか、主食、副食等の容器に汚れや破損がないか確認する。
- ⑤ 異物が発見された場合、配膳員はすぐに学校長等に報告する。

(2)生徒への指導（学校）

- ① 配膳時は、教職員等の管理・指導のもと、異物が混入しないように十分注意する。
- ② 汁食缶の日の給食当番の生徒へは、健康調査を行い（お腹をこわしている人、指にけがをしている人は食中毒防止のため、給食当番を交代する）、マスク・三角巾・エプロンの着用を確認し、配食の過程で異物が混入しないように十分注意をする。
- ③ 教室内において、画鋲・ホッチキスの針・ピンなどが散乱しないように整理整頓を心がける。
- ④ 給食で異物が発見された場合、すみやかに教職員等から学校長等と配膳員に報告する。

2. 民間調理場での予防対策（参考）

(1)食材料の検収

- ① 開閉は速やかに行い、虫等の侵入に注意する。
- ② 納入物資検収表の記録。検収担当者が必ず立ち合い、包装容器等の状況、異物・異臭の有無等、検収表の各点検項目を確認し記録する。
- ③ ダンボール箱を開封する際は、留め金や切れ端が混入しないように注意する。

(2)下処理室・調理場の点検

- ① 関係者以外の立ち入りは禁止する。
- ② 床、扉、窓等に汚れや破損がないかを確認する。
- ③ ビニール袋などを開封する際には、切れ端が出ないように切る。また、切れ端は決められた場所に捨てる。
- ④ 機械・器具の日常点検表の記録。作業前及び作業後に調理機器等の点検を行い、破損や脱落等による給食への異物混入の未然防止に努める。

(3)調理員・配膳員の遵守事項

- ① 日常の被服点検を徹底し、調理室に入る前は、エアシャワーや粘着ローラーなどで毛髪、ゴミなどを完全に除去する。
- ② 調理に必要な物以外は、調理室に持ち込まない。
- ③ 毎日専用の清潔な調理衣、マスク、帽子、履物等を着用する。

(4)給食施設の維持管理（学校給食課）

- ① 給食施設及び調理機器の点検を随時行い、給食の安全に関わる機器については速やかに修理・更新を行う。
- ② 各中学校の配膳室の施設・設備の定期点検や修繕を行い、衛生・安全管理に努める。

B. 給食に異物が混入していた場合

1. 健康に影響を及ぼすと判断される場合

(1)異物の種類

金属類（調理器具の部品で鋭利なもの、針、釘、ねじ等）、鋭利なプラスチック片、ガラス類、腐敗物など

(2)学校の対応

- ① 生徒等から報告を受けた教職員等は、どの給食に異物が混入していたか状況を確認し、直ちに学校長等と配膳員に連絡する。
- ② 学校長等は、学校の当該給食の喫食を中断し、喫食した生徒等への被害状況を確認する。健康被害がある場合は緊急対応するとともに直ちに学校給食課及び配膳員、保護者に連絡する。
- ③ 他の生徒等からも異物の喫食がなかったか、他に混入していなかったかの状況を聴取する。
- ④ 異物が入っていた食缶・容器などはできるだけ現状のまま保管する。

(3)学校給食課の対応

- ① 学校長等から連絡を受けた学校給食課は、状況に応じて全給食配送校へ緊急連絡し、当該給食の喫食の中断措置をとる。
- ② 当該給食の喫食を中断した場合には、喫食を中断した給食に変わる代替の給食を提供できるかを検討し、併せて学校長に連絡を行う。代替食を提供する場合は必ずアレルギーの確認を行う。
- ③ 健康被害を受けた生徒等の状況を確認し、当該生徒等及び保護者への対応を行う。
- ④ 異物混入によって給食（当該給食）の喫食を中断した場合は、全保護者に対して報告を行う。

(4)原因の究明（学校給食課）

- ① 調理業者の食材の検収時・調理時に異物混入の疑いや外観の異常がなかったかを確認する。

- ② 調理業者の食材納入業者に製造、加工の工程で異物混入の可能性がなかったかを調査する。
- ③ 調理業者は食材の包材や調理機器の素材や形が異物と一致するものがないかを確認する。
- ④ 学校で混入の可能性がなかったかを確認する。

(5)改善策の検討（学校給食課・調理業者）

- ① 調理場や食材で原因と考えられるものについて再発防止策を講じる。
- ② 食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合には、検査結果や再発防止策を提出させる。
- ③ 学校とも連携し再発防止策を協議する。
- ④ 原因が解明できない場合は、混入の可能性について調査し、再発リスクの軽減に努める。

2. 健康に影響を及ぼす可能性が低いと判断される場合

(1)異物の種類

鋭利でない小さいプラスチック片（※鋭利なプラスチック片以外）、毛髪、虫、ビニール片、食材の包装材料の切れ端など

(2)学校の対応

- ① 生徒等から報告を受けた教職員等は、どの給食に異物が混入していたか状況を確認し、直ちに学校長等と配膳員に連絡をする。
- ② 学校長等は、異物が混入していたクラスの当該給食の喫食を中断するとともに、直ちに学校給食課及び配膳員、保護者に連絡する。
- ③ 配膳員と異物混入の状況を確認し、異物を取り除いて喫食できる程度であれば喫食を継続する。また、混入の程度により職員室で保管している予備の給食を喫食する。
- ④ 異物が多量の場合は、混入のあった給食の喫食を一時中断し、学校給食課と配膳員に連絡を行い、対応を検討する。
- ⑤ 異物が入っていた食缶・容器などはできるだけ現状のまま保管する。

(3)学校給食課の対応

- ① 学校長等から連絡を受けた学校給食課は、状況に応じて当該給食の喫食を中断する必要があるかを決定する。
- ② 当該給食の喫食を中断した場合には、代替の給食を提供できるかを検討し、併せて学校長に連絡を行う。代替食を提供する場合は必ずアレルギーの確認を行う。
- ③ 喫食した生徒等の状況を確認し、当該生徒等及び保護者への対応を行う。
- ④ 異物混入等によって給食を中断した場合は、全保護者に対して報告を行う。

(4)原因の究明（学校給食課）

- ① 調理業者の食材の検収時・調理時に異物混入の疑いや外観の異常がなかったかを確認する。
- ② 調理業者の食材納入業者に製造、加工の工程で異物混入の可能性がなかったかを調査する。

- ③ 調理業者の食材の包材や調理機器の素材や形が異物と一致するものがないかを確認する。
- ④ 学校で混入の可能性がなかったかを確認する。

(5)改善策の検討（学校給食課・調理業者）

- ① 調理場や食材で原因と考えられるものについて再発防止策を講じる。
- ② 食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合には、検査結果や再発防止策を提出させる。
- ③ 学校とも連携し再発防止策を協議する。
- ④ 原因が解明できない場合は、混入の可能性について調査し、再発リスクの軽減に努める。

第2章 食中毒

A. 予防対策

1. 学校での予防対策

- (1)給食当番等配食を行う生徒及び教職員については、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無や、衛生的な服装をしているか、手指は確実に洗浄したか等、給食当番活動が可能であることを毎日点検すること。
- (2)配食前の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにする。また、配膳台や生徒の机等は清潔な状態にする。
- (3)検食者は、味や臭いに違和感がある場合、学校長等へ報告する。報告を受けた学校長等は、速やかに学校給食課に連絡をする。
- (4)生徒及び教職員は喫食前や喫食中に味や臭いに違和感がある場合、喫食を中断し学校長等に報告する。報告を受けた学校長等は、速やかに学校給食課に連絡をする。

2. 民間調理場での予防対策（参考）

「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き—」の遵守

B. 学校給食に食中毒の疑いがある場合の対応

1. 状況把握（学校）

- (1)学校給食の喫食後に腹痛、発熱、下痢の症状の訴えがあり、食中毒の疑いがあると判断された場合は、養護教諭、保健主事等に報告し、状態によっては速やかに医療機関へ受診させ症状改善に努める。
- (2)複数の生徒及び教職員に同様の症状がある場合は、学校医、学校給食課、保健所等へ連絡するとともに、医療機関への受診を手配する。また、二次感染の防止に努める。
- (3)次の基本的状況を把握し速やかに届け出る。
 - ① 発症者の特定と人数（学年別、クラス別）
 - ② 症状の内容（腹痛、発熱、嘔吐、下痢など）
 - ③ 発症者の家族の状況

- ④ 発症した日時と場所
- ⑤ 発症日前に行われた行事の有無、飲食店の利用の有無

2. 連絡体制

- (1)学校 ⇒ 学校医 ⇒ 保健所
- (2)学校 ⇒ 学校給食課
- (3)学校給食課 ⇒ 保健所
- (4)学校給食課 ⇒ 教育委員会
- (5)学校給食課 ⇒ 民間調理場

3. 学校での対応

- (1)保護者等から生徒の健康状態に不安がある場合等は、直ちに申し出るように伝える。
- (2)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、保護者等に対して、その趣旨や実施方法を説明し協力を依頼する。
- (3)学校医、保健所、学校給食課、教育委員会と連携しながら、健康診断、出席の停止、消毒その他事後の計画を作成し実行する。
- (4)終えんの確認ができるまで健康観察を行う。

4. 学校給食課の対応

- (1)保護者等に対して、食中毒の正しい知識、生徒及び家族の健康管理の注意事項などについて、学校、保健所等と協力し、随時文書等で周知し協力を求める。
- (2)保護者等からの質問やマスコミュニケーション対応については、学校、教育委員会と協力し、学校給食課を窓口として対応する。

C. ノロウイルスの疑いがある場合の対応

1. 喫食前の確認と対応（学校）

- (1)給食当番等配食を行う生徒及び教職員については、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無や、衛生的な服装をしているか、手指は確実に洗浄したか等、給食当番活動が可能であることを毎日点検すること。
- (2)配食前の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにする。また、配膳台や生徒の机等は清潔な状態にする。体調不良者（教職員も含む）は、配食前の食器や給食等に触れないよう配慮する。
- (3)給食当番が体調不良の場合は、給食当番を交代するか直接食器や給食等に触れないように配慮する。

2. 学校給食時に嘔吐があった場合の対応（学校）

- (1)学校給食の喫食後、嘔吐により給食や食器が汚染されたと思われる場合は、養護教諭、保健主事等に報告し、速やかに汚染の可能性のあったものを使用中止する。

- (2)生徒の嘔吐した場所やうがいをした場所では、換気、拭き取り、消毒などを行い、教室等でのウイルスなどの感染の拡大を阻止するようにする。
- (3)汚染された食器等は、すぐにビニール袋等に入れた後、消毒処理を行い、他の食器等と一緒にしないよう別にする。配膳室への食器等の返却は、汚染している可能性のある食器等とわかるようにし、配膳員に伝える。配膳員は民間調理場に連絡し他のものと区別し配送車に渡す。
- (4)嘔吐物の処理は、マスク、ビニール手袋、エプロンを使用し教職員等が行う。

3. 学校内での消毒

- (1)生徒の嘔吐物のために汚れた食器等は、調理場に返却する前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液 200ppm の濃度の溶液に5～10分浸漬して消毒する。
- (2)食器等を洗浄した場所や嘔吐した生徒が「うがい」等した場所も十分水洗いし、次亜塩素酸ナトリウム水溶液 1000ppm の消毒液にキッチンペーパーを浸し、拭き取った後に洗剤で洗浄する。
- (3)次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 及び 1000ppm の作り方

濃度	200ppm		1000ppm	
水	500 ml	1000 ml	500 ml	1000 ml
次亜塩素酸ナトリウム(5%)の量	2 ml	4 ml	10 ml	20 ml

4. ノロウイルス（疑い）の対応及び的確な状況把握（学校）

- (1)学校給食の喫食後に腹痛、発熱、嘔吐、下痢の症状の訴えがあり、感染の疑いがあると判断された場合は、養護教諭、保健主事等に報告し、状態によっては、速やかに医療機関へ受診させ症状改善に努める。
- (2)複数の生徒及び教職員に同様の症状がある場合は、学校給食課に連絡する。
- (3)次の基本的状況を把握し速やかに届け出る。
- ① 発症者の特定と人数（学年別、クラス別）
 - ② 症状の内容（腹痛、発熱、嘔吐、下痢など）
 - ③ 発症者の家族の状況
 - ④ 発症した日時と場所
 - ⑤ 発症日前に行われた行事の有無、飲食店の利用の有無。

5. 連絡体制

- (1)学校 ⇒ 学校医 ⇒ 保健所
- (2)学校 ⇒ 学校給食課
- (3)学校給食課 ⇒ 保健所
- (4)学校給食課 ⇒ 教育委員会
- (5)学校給食課 ⇒ 民間調理場

6. 学校での対応

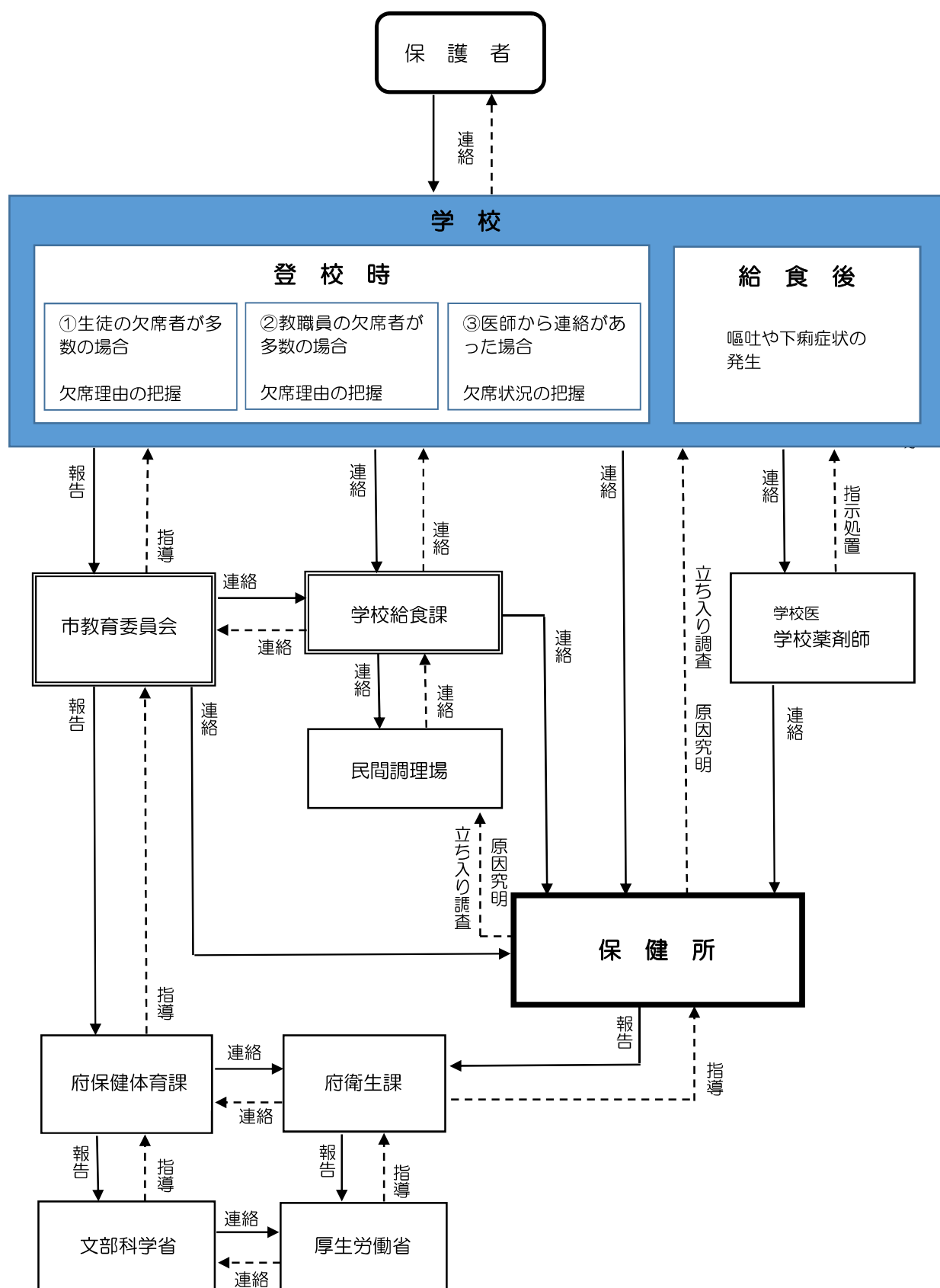
- (1)学校給食を介して感染拡大にならないよう、感染者から感染の恐れのある状態にいた生徒及び教職員の健康状態を把握する。
- (2)感染の恐れのある生徒及び教職員の家族の健康状態まで把握するように努める。
- (3)保護者等から生徒の健康状態に不安がある場合は、直ちに申し出るように伝える。
- (4)保健所等の指示により検便、消毒、健康調査等を実施する場合は、保護者等に対して、その趣旨や実施方法を説明し協力を依頼する。
- (5)学校医、保健所、学校給食課、教育委員会と連携しながら、健康診断、出席の停止、消毒その他事後の計画を作成し実行する。
- (6)終えんの確認ができるまで健康観察を行う。

7. 学校給食課の対応

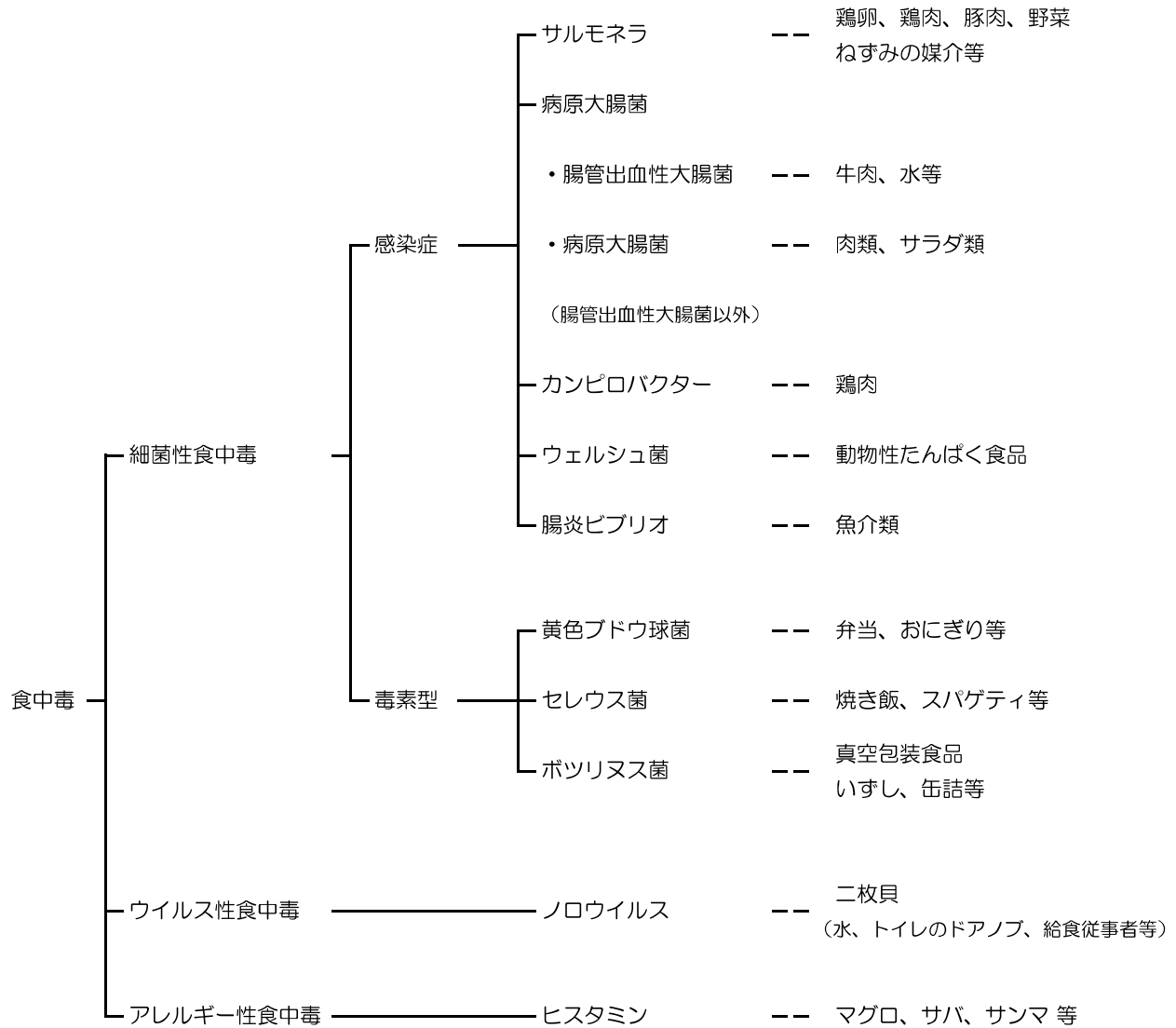
- (1)保護者等に対して、ノロウイルスの正しい知識、生徒及び家族の健康管理の注意事項などについて、学校、保健所等と協力し、随時文書等で周知し協力を求める。
- (2)保護者等からの質問やマスコミュニケーション対応については、学校、教育委員会と協力し、学校給食課を窓口として対応する。

令和8年8月

食中毒・ノロウイルス発生時の緊急連絡体制



食中毒原因物質の分類



※主な食中毒と食中毒原因物質の特徴

食中毒を未然に防止したり、食中毒が発生した場合に迅速に対応するには、どのような食品に細菌やウイルスが存在し、どのような状況でどのような症状を呈するのかについては、「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き－」を参照してください。