

質、鮮度、数量、表示、包装の衛生等について十分に確認し、適切な場所に適温で保存すること。

○業者の選定に当たっては、保健所の食品衛生監視採点成績が良好（八十五点以上）であることを確認し、常に衛生状態を把握しておくこと。

○生で食べる果物、野菜等は流水で十分洗浄すること。また、これらを除くすべての食品、特に生鮮魚介、獣鳥肉類及びその加工品、麺等については、完全に熱処理した後で飲食すること。

○食材料は、原則として給食当日に調理すること。

○調理前・調理時・調理後のいずれの場合でも適切な温度管理を行い、異物混入等のないように注意すること。

○調理後の飲食物は、四時間以内に飲食させること。また、学校給食に出されたものは一切持ち帰らないこと。

○委託加工されているパンや米飯・牛乳を業者から受け取る際は、品質、衛生状態等を十分確認し、保管、配食の扱いについても十分注意すること。

**Ⅶ 検査と保存食の確保**

① 検査は、事故を未然に防ぐために、また、給食として供すること

が適切かどうかを確認するために実施します。

○検査は、所属長（校長・所長）等が実施するのが望ましいこと。

○検査は、児童生徒に配食される前に行つて異常のないことを確認し、検査簿又は、給食日誌に記録保存すること。

○検査記録の内容は、有害物の混入や異味・異臭の有無、調理過程における処理（加熱・冷却）が適切か否か、また、一食分の量、味付け、香り、色彩、形態等が適切か否か等とすること。

○検査は、単独調理校・共同調理場はもちろん、共同調理場からの受配校も行うこと。

② 保存食は、万一の事故発生時の

検体とするために備えておくものです。

○給食に供した食物の全種類について、十分な量を五度以下の冷蔵庫で七十二時間以上保存すること。

○可能な限り釜別ごとの採取が望ましいこと。

○盛付けの見本にした展示食は保存食にしないこと。

**四 食中毒発生時の対応**

万一、食中毒又は、食中毒と疑われるような症状が発生した場合は、連絡系統図「図1」により迅速に教育委員会・学校医・学校薬剤師・保健所に連絡するとともに、その指導・助言によって患者の措置に万全

を期さなければなりません。

○学校医や学校薬剤師の指導を得て、健康診断、出席停止、学級閉鎖、臨時休業等の事後措置を適切に行うこと。

○食中毒発生原因については、関係機関の協力を求め、これを明らかにするとともに、その原因の除去予防に努めること。

○教育委員会への報告は、所定の様式に従つて行うこと。

**おわりに**

学校給食において不幸にも食中毒が起きてしまうと、それまで注いできた努力や熱意も無に等しいものとなります。

給食は、学校生活の中で児童生徒・教師が心身ともに最ももちとけるひと時ではないでしょうか。おいしく栄養豊かに調理された料理を楽しめるという給食に寄せられた期待を裏切ることのないよう、従来にも増して積極的に衛生管理に取り組み、学校給食による食中毒の絶無を心がけていただきたいと思います。

図1 学校給食における食中毒事故発生(疑い)時の連絡系統図

