

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こと。
- 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こと。
- ウ 配膳室の出入り口には、原則として施錠設備を設けること。
- エ 配膳室や配膳台の清掃・消毒を行い衛生管理に努めること。
- オ 教室へ食品を運搬する際は、容器にふたをすること。

(2) 検食

- ア 検食は最終的に摂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こと。
- イ 幼児児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。
- 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こと。
- エ 検食に当たっては次の点を確認すること。
 - ① 食品中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
 - 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か。
 - ③ 食品の異味、異臭その他の異常がないか。
 - ④ 一食分としてそれぞれの食品の量が適当か。
 - ⑤ 味付け、香り、色彩及び形態等が適切か。
 - ⑥ 幼児児童生徒の嗜好に配慮されているか。
- 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こと。

(3) 配膳を行う給食当番の幼児児童生徒及び教職員

- ア 毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認し記録すること。
- イ 下痢や腹痛、嘔吐などの症状がある場合は、給食当番等を交替させること。
- 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こと。

(4) 感染症・食中毒の防止

- ア 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させるよう指導すること。
- イ 幼児児童生徒に対して、給食前に十分手を洗わせること。手洗いは必ず流水式とすること。
- ウ はし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よう指導すること。
- 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こと。
- 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、その旨を明示すること。

- カ 嘔吐物は、調理場に持ち込まないこと。
- キ 食品が入っていた容器に嘔吐物を入れないこと。
- ク パン等残食の幼児児童生徒の持ち帰りは、禁止することが望ましいこと。
- ケ 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こと。

(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こと。
- 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るとともに、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こと。
- ウ 健康に異常のある幼児児童生徒は、自主的に保護者、教員等に申し出るように指導し、また、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、その疑いがある場合には、学校にその旨を報告するよう指導すること。
- 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、早期にその症状を把握するよう努めること。