

各市町村教育委員会学校給食主管課長
各学校給食実施県立学校長
各教育事務所長
(公財)埼玉県学校給食会理事長

埼玉県教育局県立学校部保健体育課長 (公印省略)

学校給食におけるノロウイルスの予防について (通知)

学校給食の衛生管理については、日頃から、御尽力をいただき感謝申し上げます。

さて、平成25年12月11日付け、教保体第1086号において「感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について」通知したところですが、このたびの浜松市におけるノロウイルスによる食中毒事故をうけ、改めて、学校給食施設における衛生管理を徹底し、事故の発生予防に十分御留意いただくようお願いします

なお、各市町村におかれましては、所管する学校及び給食施設等に、学校給食会におかれましては、工場等関係者への御周知をお願いします。

また、万一事故発生の場合は、速やかに報告をお願いします。

記

- 1 徹底した手洗いを励行すること。実施にあたっては、文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」を参考とすること。
- 2 ゴム手袋や使い捨て手袋を使用する場合でも、着用前に確実に手洗いをする。
- 3 毎日始業前に、従事者や家族に感染症などがいないか、健康観察(休日明けは、休日の状況を含む)を確実にを行い、適切な対応をすること。
- 4 加熱処理する食品については、中心温度が75℃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の場合は85℃1分間以上)加熱させること。また、その温度と時間を記録すること。
- 5 靴底や調理衣は毎日洗って乾燥させ、決められた場所に保管すること。
- 6 トイレは常に清潔に保ち、適切に洗浄及び消毒を行うこと。
- 7 学校給食従事者(同居の家族にノロウイルスによる発症者がいる場合も含む)がノロウイルスを原因とする感染性疾患と診断された場合は、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業に従事することを控えさせる等適切な処置をとること。また、速やかに所管する保健所の指導・助言を受けて、衛生管理の徹底及び二次感染の防止に努めること。
- 8 食品の購入や食品の製造を委託する場合は、衛生上信用における業者を選定するとともに、随時点検を行うなど、事故発生の防止に努めること。
- 9 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」「調理場における洗浄・消毒マニュアルⅠ・Ⅱ」(文部科学省)などのマニュアルや、通知等を参考とすること。

文部科学省：http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/index.htm

厚生労働省：<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

担当 学校給食担当 加納
電話 048-830-6968