

## 第5節 学校給食に関わる事故防止及び非常時の対応について

### 事故の未然防止と発生した場合の対応について

学校での事故は、学校給食に限らず起きてはならぬものです。特に、学校給食による事故が発生することは、事故にあった児童生徒に苦痛や経済的な負担をかけるばかりでなく社会的影響が大きく、学校給食の目的まで問われることになりかねません。

事故を防ぐには、事故の原因や予想される事故等を十分把握し、日常点検・安全点検を確実にを行い、問題点の解決を図り、事故に対する教職員の意識を高める必要があります。

さらに、事故が発生した場合の被害を最小限に食い止める手だて、救急体制や緊急連絡体制など整え、日頃から確認しておくことが大切です。

#### 1 学校給食に係る事故の種類や原因

##### (1) 食中毒

従来の細菌による食中毒の他に平成8年度には、腸管出血性大腸菌 0-157 が全国的に発生し、小学生が死亡するという痛ましい事態となりました。さらに、感染力が強いカンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が、平成10年以降多く発生していることや、ヒスタミンによる食中毒も発生しており、これまでのように、食中毒の発生は夏場に限られた状況ではなく、季節を問わず衛生管理の徹底を図らなければなりません。

食中毒防止には、学校給食に携わる職員すべてが、「学校給食衛生管理基準」の重要性を理解し、遵守することが重要です。

##### (2) 火傷やけが

児童生徒が、給食の運搬中に手をすべらせることや、つまづいて火傷すること、割れた食器でけがをする場合もあります。給食の準備や係活動廊下等の歩行、室内での過ごし方について、落ち着いた雰囲気や秩序ある行動ができるよう指導することが大切です。

##### (3) 食物アレルギー

子どもの体質により、様々な原因食物によって引き起こされ、皮膚炎やじんましんなどの皮膚症状、腹痛・下痢などの消化器症状、気管支喘息などの呼吸器症状などを生じます。家庭との連携を十分に図り、プライバシーの保護にも配慮して原因食物の除去食、別の食物で調理した代替食、弁当持参等の弾力的な対応を行います。

##### (4) 窒息事故

給食の食べ物がのどに詰まる事故が平成20年度に発生しました。食事のマナーと含めて落ち着いた雰囲気ですべての児童生徒ができるよう指導が必要です。特に嚥下障害がある児童生徒では、実態に応じ配慮が重要となります。

(文部科学省 食に関する指導の手引き 第一次改訂 P204参照)

##### (5) 潜在的な危険の回避

児童生徒の予想もつかない行動により、事故が発生する場合があります。

教職員は、子どもの大切な命を預かっているとの自覚を持ち、起こりうるあらゆる事故を想定し適切な指導を行い、事故を未然に防止する最大限の努力をすることが求められます。

## 2 学校給食に係る事故防止対策

### (1) 発生時の対応

食中毒等の事故が発生した場合に、被害を最小限に抑えるためには、初期対応が重要です。特に食中毒の症状は、すぐに現れるもの、数時間あるいは数日経ってから現れてくるものがあるので、それを見逃さない注意力と判断力が必要です。

食後、腹痛等の食中毒症状を訴える児童生徒がいた場合、担任だけの判断で対応せず、養護教諭に相談し、校長や保護者に連絡するなど適切に対応します。

### (2) 救急体制の整備や緊急連絡体制の確立

救急体制を明確にしておくこと、事故が発生しても冷静に対応することができます。緊急の時に、迅速な対応ができるように、日頃から救急体制の組織整備や緊急時の連絡網の確認を行っておくことが重要です。

### (3) 教職員の意識向上

事故を未然に防ぐには、児童生徒に毎日接している担任をはじめ全職員が事故に対する意識を高めるための研修の機会をもつことが大切です。

管理職は、教職員に事故の種類や原因、子どもの意外性や器具等の危険性などを理解させ、潜在的な事故の危険性を予測する感性や能力を高めさせていきます。

# 食中毒菌一覧表

|         |                | 原因物質             | 分布                                      | 主な原因食品                  | 潜伏期間                      | 主症状  | 予防対策  | 参考                                  |
|---------|----------------|------------------|---|-------------------------|---------------------------|--|---|-------------------------------------|
| 細菌型     | 感<br>染         | 腸炎ビブリオ           | 海水・海泥                                   | 魚介類の刺身<br>二次汚染された食品     | 8～24時間                    | 腹痛(上腹部)<br>下痢、発熱                                   | ・真水でよく洗う<br>・食品の温度管理をしっかりと行う<br>・二次汚染の防止  | 塩分を好む<br>海水の温度が上昇する次期に、増殖が著しく早い     |
|         |                | サルモネラ            | 家畜、家禽の腸管                                | 加熱不十分な肉、卵<br>またはその加工品   | 5～72時間                    | 腹痛、下痢、嘔吐、発熱  | ・卵は賞味期限を確認し、調理器具は専用を使う<br>・食品の中心温度を75℃ 1分以上加熱する   |                                     |
|         |                | 病原大腸菌            | 人、動物の腸管                                 | 加熱不十分な肉、<br>生野菜、井戸水     | 12～48時間                   | 下痢、発熱、嘔吐   | ・手洗いをしっかりと行う<br>・食品の中心温度を75℃ 1分以上加熱する<br>・水質管理を行う<br>・和え物などの二次汚染に気をつける<br>・ハエ、ゴキブリ、ねずみなどの駆除 | 胃腸炎型と赤痢型の2つの型に分類される                 |
|         |                | 腸管出血性大腸菌         |   |                         | 3～10日                     |  |   |                                     |
|         | カンピロバクター       | 家畜、家禽の腸管         | 生または加熱不十分な肉、内臓                          | 2～7日                    | 下痢、発熱、倦怠感<br>頭痛、悪心        | ・食品の中心温度を75℃ 1分以上加熱する<br>・生肉と調理済み食品の接触をさける         | とくに鶏肉での汚染率が高い<br>少ない菌量で発症する   |                                     |
|         | エルシニア・エンテロコニチカ | 家畜の腸管            | 食肉                                      | 5～7日                    | 発熱、腹痛、下痢                  | ・食品の温度管理<br>・調理場内に動物を入れない                          | 0～4℃でも発育できる   |                                     |
|         | ウエルシュ菌         | 人、動物の腸管<br>土壌    | カレーなどの煮込み料理                             | 4～18時間                  | 腹痛、下痢                     | ・調理後はすぐ冷却する<br>・再加熱は十分に行う                          | 腸管内で菌が出すエンテロトキシンで、食中毒を引き起こす   |                                     |
|         | 毒<br>素<br>型    | 黄色ブドウ球菌          | 人の皮膚、鼻腔<br>化膿巣                          | 手指から汚染された食品             | 1～6時間                     | 吐き気、嘔吐、腹痛  | ・手洗いをしっかりと行う<br>・手に傷がある場合は、食品に直接触れない  | 菌が出すエンテロトキシンは、熱に強く100℃で30分の加熱でも壊れない |
|         |                | セレウス菌            | 土壌など自然界                                 | チャーハン、スパゲティ<br>などの穀類や麺類 | 下痢型: 6～24時間<br>嘔吐型: 1～6時間 | 腹痛、下痢(下痢型)<br>吐き気、嘔吐(嘔吐型)                          | ・新鮮な食材を選び、よく洗浄する<br>・調理した食品は、できる限り早めに食べる  | 芽胞は、熱に強く調理課程での死滅はしにくい               |
|         |                | ボツリヌス菌           | 土壌など自然界<br>缶詰                           | 真空包装の食品で増殖する            | 8～36時間                    | 吐き気、嘔吐、下痢、<br>視力の低下、発語障害                           | ・容器が膨張している食品は食べない。  | 空気のないところで増殖し、猛毒で致死率が高い              |
| ウイルス    | ノロウイルス         | 人の腸管、二枚貝の中腸腺、水   | かきの生食、取扱者を介して汚染された食品                    | 24～48時間                 | 下痢、嘔吐、発熱、<br>腹痛           | ・しっかりした手洗い<br>・体調不良のときは調理に従事しない<br>・85℃ 1分以上の加熱を行う | 感染力が強く、感染症もみられる   |                                     |
| 自然毒     | 植物性動物性         | 有毒きのこ<br>高等植物    | スギヒラタケ、ニガクリダケ、ジャガイモ<br>クワズイモ            | 6～12時間<br>(どくつるだけ)      | 下痢、嘔吐、呼吸麻痺<br>など          | ・きのこ類に対する正しい知識を持つ                                  |   |                                     |
|         |                | 毒のある又は、毒化した魚介類   | フグ、アオブダイ、ソウシバチ、キンシバイ<br>ウミスズメ(ハコフグ科)、など | 0.5～2.5時間               | 口唇、舌のしびれ<br>下痢、嘔吐、言語障害    | ・素人は料理を行わない  |   |                                     |
| 化学物質    | 薬剤等            | 薬剤の食品への混入        |   |                         | 物質による                     | ・消毒剤等の適正な保管  |   |                                     |
| 食アレルギー様 | ヒスタミン          | まぐろ、さば、いわしなどの赤身魚 |   | 5～60分                   | 顔面紅潮、じんましん<br>頭痛          | ・温度管理などの品質が保証された食品を使用する                            |   |                                     |

## 異物混入等の防止について

学校給食は、何よりも安心して食べられることが重要です。異物が混入していることで、不快な気持ちを持つことはもちろん、けが等の危険も発生します。

児童生徒が、安全に給食を食べられるように、調理場での作業管理だけでなく、教室等の食事環境を整えることも必要です。

### 1 異物や事故食品について

異物には、ガラス片、金属、ビニールなどの危険異物と、毛髪類や、虫等の不快異物があります。どちらにしても、児童生徒の給食に対する不安や不信感を持たせることとなります。

また、納入された食品が、異味・異臭を持つ場合があります。この場合健康被害が発生する恐れもありますので、十分注意が必要です。

### 2 調理場内での防止対策

調理従事者への研修会等で、意識の向上を行い日々の調理作業について各調理員が共通理解を持ちマニュアルに沿って作業を行います。

例えば、毛髪等が落ちない工夫や、食材検収時の確認ポイント、作業時の食材や器具の確認ポイント、ビニール開封や開缶時注意点などです。また、器具等については、洗浄・保管の時に異常がないか点検することも重要です。

また、配缶時には再度異常がないか確認し、異物の混入がないよう、すぐに蓋をすることも必要です。

日頃から、施設管理を行い防虫対策に不備が生じないように留意します。

### 3 教室内での防止対策

配膳室から教室に運搬する際には、教師が付き添い運搬途中で蓋を開けることがないように注意します。給食当番の児童生徒は、配膳の時に髪の毛などが落ちないように帽子や三角巾などきちんとかぶります。

また、誤って給食の中に異物が入らないように、机の上には鉛筆など不必要な物は置かないように指導します。

### 4 異常の発生時の対応について

給食に異常が合った場合、まず児童生徒の安全確認を行います。他に同様な事案がないか、校内を確認のうえ関係者へ連絡します。原因究明を行うために異物等の現状を保管のうえ関係者へ提示します。

異常が、健康被害の危険を伴い広範囲に被害が及ぶ恐れがある場合、校長は、栄養教諭等や養護教諭、学校医、市町教育委員会に相談し必要に応じて保健所へ連絡し給食の中止あるいは一部中止を行います。

なお、中止を行った場合は、学校給食における事故等報告書により、市町教育委員会を通じ、県教育委員会へ報告します。

## 防火・防災等の非常時の対応について

長崎大水害、雲仙普賢岳噴火火災害、阪神・淡路大震災等においては、当該及び一部近隣市町村教育委員会の学校給食施設で、被災地の住民や児童生徒への炊き出しを実施して、災害救済に協力しました。この教訓を踏まえ、ライフラインの寸断等により、児童生徒に対する円滑な給食の提供に支障がないよう、今後の災害に備え、ライフラインの強化や施設の耐震補強、給食施設の防災対策に重点を置いた整備を図ることが求められています。

### 【 回転釜でごはんを炊く 】

《 はじめに 》

米を炊くときの水量は、通常通りでよい。(米の重量の1.3倍)

90リットル釜で米20kgまで炊くことができる。

米10kgまでは水につけておき点火する方法でよいが、10kgを超えたら湯炊きした方がよい。

湯炊きとは・・・沸騰した湯の中に洗った米を入れて炊く方法。米の量が多くなると底が対流せずにこげる原因になるのでたくさん炊く場合はこの方法がよい。

《ガス釜での炊飯方法》

強火(湯炊きの場合は米を入れて再沸騰するまで)

中火  
弱火  
蒸らし

量が多いときには、沸騰したところで一度混ぜる。(ムラを防ぐため)  
この間が20分ぐらいになるように調整する。

《蒸気釜(360リットル)での水炊き方法》

洗米し、浸漬後25kgに1.2倍の水を入れ加熱開始(全開)

沸騰するまで加熱

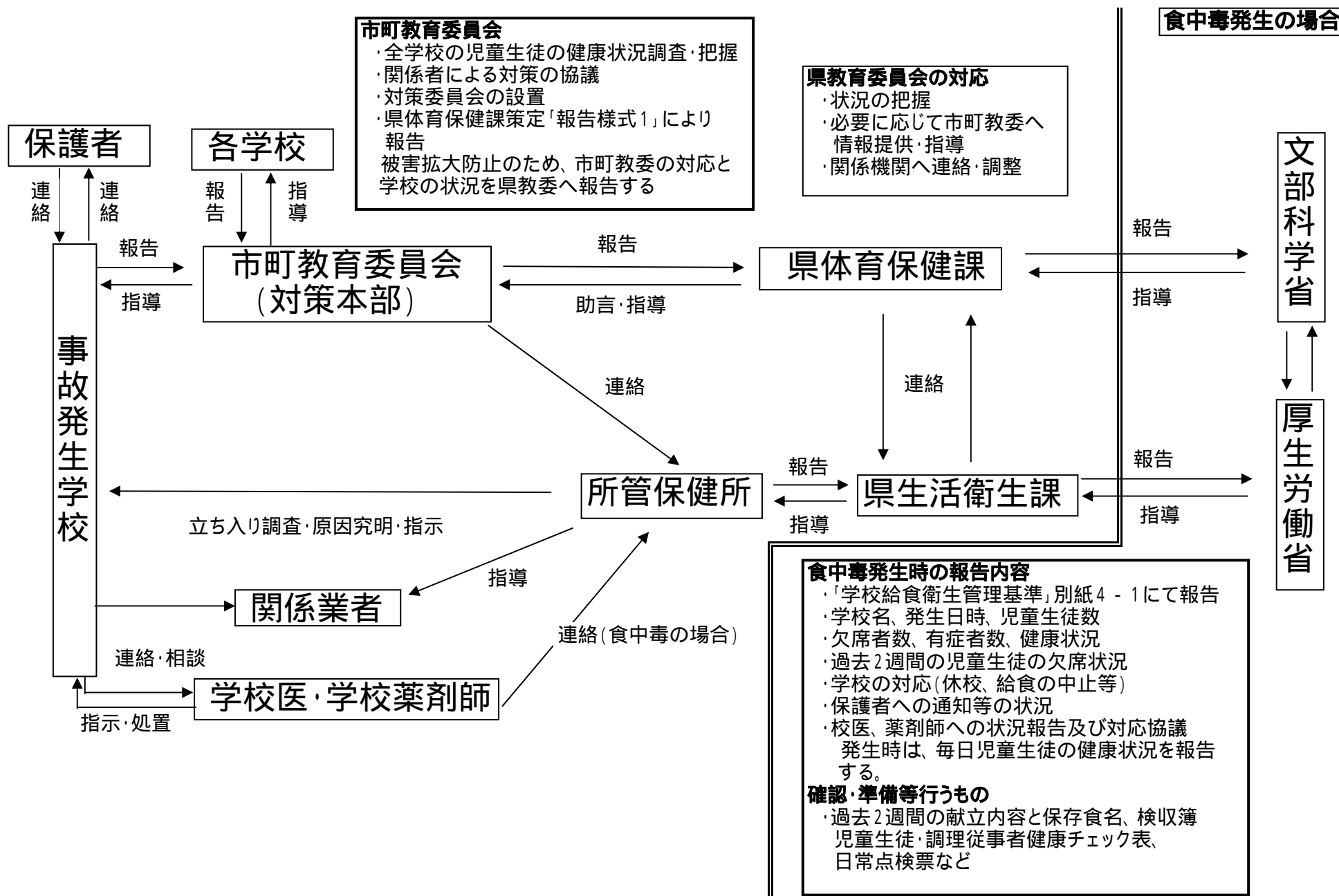
沸騰したら攪拌し、ふたをして15分加熱する(蒸気は全開のまま)

30分蒸らし

## 学校給食における事故等報告書

|                        |  |                 |       |
|------------------------|--|-----------------|-------|
| 学校名（共同調理場名）            | 電話   | 市町名             | 市 町   |
| 受配校名<br>(共同調理場の場合のみ記入) | 小学校名   | 計               | 校     |
|                        | 中学校名   | 計               | 校     |
| 報告者                    | 学校等 市町教育委員会  | 市町教育委員会 県教育委員会  |       |
|                        | 職名 氏名  | 氏名              |       |
| 報告日時                   | 平成 年 月 日 ( 曜日 )  | 平成 年 月 日 ( 曜日 ) |       |
|                        | ( 午前・午後 時 分 )  | ( 午前・午後 時 分 )   |       |
| 発生日時                   | 平成 年 月 日 ( 曜日 ) ( 時 分 )                                      |                 |       |
| 発生（発見）場所               |  |                 |       |
| 対象物                    |  | 健康被害            | 有 ・ 無 |
| 発生（発見）状況               |  |                 |       |
| 学校の対応                  | 給食中止 ・ 一部中止 ( )<br>その他 ( )                                   |                 |       |
| 市町教委の対応                | 関係学校への情報提供<br>関係業者への連絡・原因調査<br>保健所への連絡<br>警察への連絡<br>マスコミへの公表 |                 |       |

# 事故発生時の連絡体制(単独調理場の場合)



# 事故発生時の連絡体制(共同調理場の場合)

