

「学校給食衛生管理の基準」新旧対照表

改 訂 後	改 訂 前
<p>VI 食品の購入 教育委員会等又は学校給食共同調理場等においては、以下の 点に留意して、食品の購入を行うこと。 その際、教育委員会等は物資選定のための委員会を設け、栄 養教諭等や保護者、その他の関係者の意見が十分尊重されると <u>ともに、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言・協力を</u> <u>受けられるような仕組みを整えること。</u></p> <p>2 食品納入業者などの衛生管理</p> <p>ウ 原材料及び加工食品について、<u>製造業者や食品納入業</u> <u>等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、あ</u> <u>るいは生産履歴等を提出すること。</u>その結果について <u>は、保健所等に相談するなどして、原材料として不適と</u> <u>判断した場合には、食品納入業者等の変更等適切な措置</u> <u>を講ずること。</u>検査結果については、1年間保管するこ と。</p> <p>3 食品の選定</p> <p>イ 有害な食品添加物はもとより、 unnecessary 食品添加物</p>	<p>VI 食品の購入 教育委員会等又は学校給食共同調理場等においては、以下の 点に留意して、食品の購入を行うこと。 その際、教育委員会等は物資選定のための委員会を設け、栄 養教諭等その他の関係者の意見が十分尊重されるような仕組み を整えること。</p> <p>2 食品納入業者などの衛生管理</p> <p>ウ 原材料について食品納入業者等が定期的に実施する微 生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果 については、保健所等に相談するなどして、原材料とし て不適と判断した場合には、食品納入業者等の変更等適 切な措置を講ずること。検査結果については、1年間保 管すること。</p> <p>3 食品の選定</p> <p>イ 有害な食品添加物はもとより、 unnecessary 食品添加物</p>

「学校給食衛生管理の基準」新旧対照表

改 訂 後	改 訂 前
<p>(着色料、保存料 (防腐剤)、漂白剤、発色剤) が添加された食品、内容表示、<u>期限表示 (賞味期限、消費期限)、製造業者及び販売業者等の名称や所在地、使用原材料、保存方法</u>が明らかでない食品については、使用しないこと。</p> <p>また、<u>可能な限り使用原材料の原産国についての記述</u>がある食品を選定すること。</p> <p style="text-align: center;">VII 食品の検収・保管等</p> <p style="text-align: center;">1 検収の方法</p> <p>ウ 納入業者から食品を納入させる場合は、検収室において、食品の受け渡しを行うとともに、<u>検収責任者が必ず立ち会い、検収表(簿)に基づき、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況 (箱や袋の汚れや破れ等)、異物混入や異臭の有無、期限表示 (賞味期限、消費期限)、製造年月日、品温 (納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、ロットに関する情報</u></p>	<p>(着色料、保存料 (防腐剤)、漂白剤、発色剤) が添加された食品、内容表示、<u>消費期限・品質保持期限 (賞味期限)、製造業者等が明らかでない食品、材料の内容が明らかでない半製品等</u>については、使用しないようにすること。</p> <p style="text-align: center;">VII 食品の検収・保管等</p> <p style="text-align: center;">1 検収の方法</p> <p>ウ 納入業者から食品を納入させる場合は、検収室において、食品の受け渡しを行うとともに、<u>検収責任者が必ず立ち会い、検収表(簿)に基づき、納品時間、納入業者名、品名、製造年月日、数量、品質、鮮度、包装容器等の状況、品温 (納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入、品質保持期限 (賞味期限) 等の表示</u>などについて十分点検を行い、記録し、これを保存すること。</p>

「学校給食衛生管理の基準」新旧対照表

改 訂 後	改 訂 前
<p>報（年月日表示又はロット番号）等について十分点検や確認を行い、記録し、これを<u>1年間</u>保存すること。</p> <p>X 検食・保存食等</p> <p>1 検食の方法</p> <p>ア 当日の給食については、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。</p> <p style="margin-left: 2em;">検食は、児童生徒の摂食開始時間の<u>30分前までに</u>行い、異常があった場合には、<u>給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。</u></p> <p>XII 雑則</p> <p>1 伝染病・食中毒等発生時の予防及び発生時の対応 学校においては、以下の点に留意し、伝染病・食中毒等発</p>	<p>X 検食・保存食等</p> <p>1 検食の方法</p> <p>ア 当日の給食については、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。</p> <p>XIII 雑則</p> <p>1 伝染病・食中毒発生時の予防及び発生時の対応 学校においては、以下の点に留意し、伝染病・食中毒発生</p>

「学校給食衛生管理の基準」新旧対照表

改 訂 後	改 訂 前
<p>生の予防に努めるとともに、発生の際の対応に万全を期すこと。</p> <p>(2) 患者の早期発見 ア 児童生徒等の欠席率に注意し、伝染病・食中毒等の早期発見に努めること。</p> <p>(3) 集団発生の際の措置 カ 食中毒等の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ように努め、その原因の除去、予防に努めること。</p> <p>(6) 文部科学省への報告 ア 都道府県教育委員会及び都道府県知事は、域内の学校に伝染病・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生またはそのおそれがある場合及びそれが終えんした場合には、別紙5「学校における伝染病・食中毒等発生状況報告書」により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。</p> <p>なお、伝染病・食中毒等の発生後、その状況の軽重に</p>	<p>の予防に努めるとともに、発生の際の対応に万全を期すこと。</p> <p>(2) 患者の早期発見 ア 児童生徒等の欠席率に注意し、伝染病・食中毒の早期発見に努めること。</p> <p>(3) 集団発生の際の措置 カ 食中毒の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ように努め、その原因の除去、予防に努めること。</p> <p>(6) 文部科学省への報告 ア 都道府県教育委員会及び都道府県知事は、域内の学校に伝染病・食中毒が集団的に発生した場合及びそれが終えんした場合には、別紙5「学校における伝染病・食中毒発生状況報告書」により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。</p> <p>なお、伝染病・食中毒の発生後、その軽重により、適当な中間報告を行うこと。</p>

「学校給食衛生管理の基準」新旧対照表

改訂後	改訂前
<p>より、<u>適宜</u>中間報告をすること。</p> <p>イ 国立大学の附属学校に伝染病・食中毒や<u>その他学校給食による健康被害の集団的発生またはそのおそれがある場合及びそれが終えんした場合には</u>、別紙5「学校における伝染病・食中毒等発生状況報告書」に準じ、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。 <u>なお、伝染病・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜</u>中間報告をすること。</p>	<p>イ 国立大学の附属学校に伝染病・食中毒が<u>集団的に発生した場合には</u>、別紙5「学校における伝染病・食中毒発生状況報告書」に準じ、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。</p>

「学校給食衛生管理の基準」新旧対照表

改訂後

改訂前

別紙5 (様式1)

学校における伝染病・食中毒等発生状況報告

1	学校名称													
2	学校の所在地													
3	(1) 病名													
4	(2) 発生年月日													
5	(3) 発生年月日													
6	(4) 発生の場所													
7	(5) 患者・欠席者数及び死亡者数	発生経緯	患者数	入院者数	死亡者数	備考								
		分年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計
		第1学年												
		第2学年												
		第3学年												
		第4学年												
		第5学年												
計														
8	(6) 発生の経緯													
9	患者及び死亡者発見の動機													
10	伝染病・食中毒等の発生原因													
11	伝染病・食中毒等の発生経緯													
12	臨床症状の概要													
13	(1) 学校の処置													
14	(2) 学校の管理機関の処置													
15	(3) 保健所その他の関係機関の処置													
16	報道府県教育委員会報道府県知事の処置													
17	その他の事項													

(注) 1 伝染病・食中毒等が発生した場合は「様式2」によりFAXで報告すること。
 2 発生原因については調査報告書に記入すること。
 3 非同僚学級の場合は、(5)に伝染病・食中毒等の発生した学級の数を記入し、各学級については別紙5として添付すること。

別紙5 (様式1)

学校における伝染病・食中毒発生状況報告

1	学校名称													
2	学校の所在地													
3	(1) 病名													
4	(2) 発生年月日													
5	(3) 発生年月日													
6	(4) 発生の場所													
7	(5) 患者・欠席者数及び死亡者数	発生経緯	患者数	入院者数	死亡者数	備考								
		分年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計
		第1学年												
		第2学年												
		第3学年												
		第4学年												
		第5学年												
計														
8	(6) 発生の経緯													
9	患者及び死亡者発見の動機													
10	伝染病・食中毒等の発生原因													
11	伝染病・食中毒等の発生経緯													
12	臨床症状の概要													
13	(1) 学校の処置													
14	(2) 学校の管理機関の処置													
15	(3) 保健所その他の関係機関の処置													
16	報道府県教育委員会報道府県知事の処置													
17	その他の事項													

(注) 1 伝染病・食中毒等が発生した場合は「様式2」によりFAXで報告すること。
 2 発生原因については調査報告書に記入すること。
 3 非同僚学級の場合は、(5)に伝染病・食中毒等の発生した学級の数を記入し、各学級については別紙5として添付すること。

「学校給食衛生管理の基準」新旧対照表

改訂後

改訂前

(様式2)

学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

学 校 名 (共同調理場名)	都道府県名		校長名 (所長名)	
学校・共同調理場の所在地	電話番号		電話番号	
受配校数 (調理場の数)				
発生日時	平成 年 月 日 (曜日) (時 分)			
発生場所				
児童生徒数	男	女	計	備考
患者等数	男	女	計	備考
年 月 日 現在	患 者 数	区 分	うち欠席者数	
			うち入院者数	
			うち死亡者数	
主な症状				
発生原因 (調理の場等)				
献 立 表 (食中毒等発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)				

- (注) 1 食中毒等発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。

(様式2)

学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

学 校 名 (共同調理場名)	都道府県名		校長名 (所長名)	
学校・共同調理場の所在地	電話番号		電話番号	
受配校数 (調理場の数)				
発生日時	平成 年 月 日 (曜日) (時 分)			
発生場所				
児童生徒数	男	女	計	備考
患者等数	男	女	計	備考
年 月 日 現在	患 者 数	区 分	うち欠席者数	
			うち入院者数	
			うち死亡者数	
主な症状				
発生原因 (調理の場等)				
献 立 表 (食中毒等発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)				

- (注) 1 食中毒等発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。