

学校給食における食中毒への対応

令和4年4月版

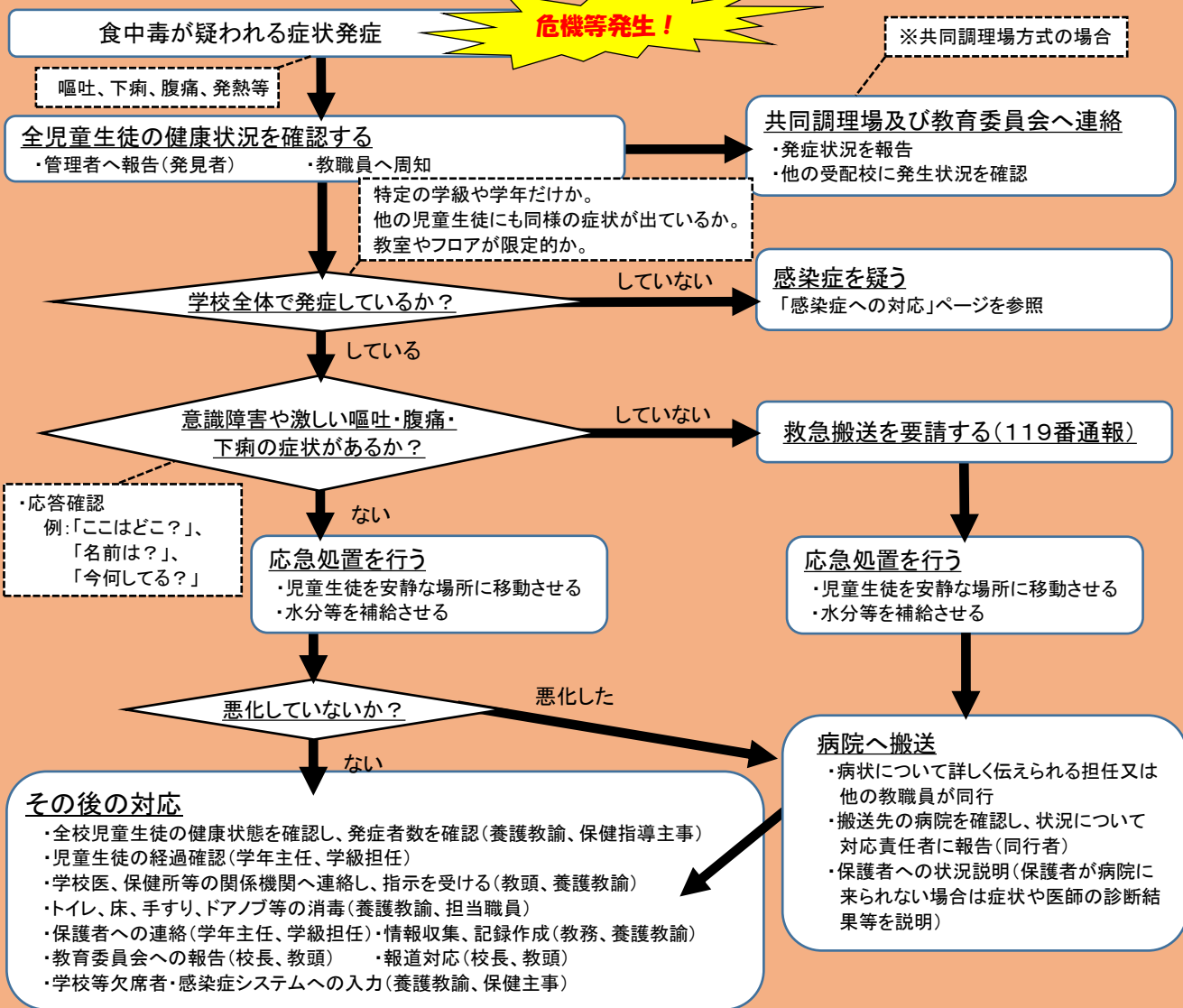
【対応方針】

- 調理場においては、学校給食衛生管理基準に基づき調理を行う。
- 学校においては、児童生徒や教職員の健康管理を行い、給食指導や給食に係る施設・設備の衛生管理を行う。
- 食中毒の集団発生が疑われる場合、関係機関と連携して原因究明と再発防止に努める。

【事前の危機管理】

- 学校給食の衛生管理を徹底するための体制整備とその適切な運用
- 学校給食衛生管理基準に準じた学校給食施設・設備の衛生管理
- 学校給食衛生管理基準に準じた調理の過程等における衛生管理
- 学校給食関係者の衛生管理の徹底と安全な学校給食の実施
- 児童生徒及び教職員の健康管理
- 児童生徒に対する健康教育(食に関する指導)の実施
- 学校給食に係る施設・設備(配膳室や配膳台等)の衛生管理
- 児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器の処理に使用する衛生資材の準備

【発生時の危機管理】



【事後の危機管理】

- 危機対応の検証
- 再発防止策の検討
- 報告書の作成
- 教職員間での情報共有
- 健康観察の実施
- 臨時衛生検査の実施
- 保護者会の開催
- 危機管理マニュアルへの反映
- ヒヤリハット事例への反映