

# 学校給食調理場における 手洗いマニュアル

平成20年3月

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課



## まえがき

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進、体位の向上を図ることはもちろん、学校における食育の推進を図る上で極めて有効な教育的役割が期待されており、全国31,476校9,733,603人（平成18年5月1日現在）の児童生徒が完全給食の提供を受けています。

学校給食の衛生管理については、平成8年に発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒の教訓を踏まえ、平成9年に学校給食衛生管理の基準が策定され、これらを遵守した学校給食関係者のたゆまぬ努力の成果により、平成9年度以降腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生はなく、他の食中毒菌などによる食中毒も激減してきています（P.36）。

しかし、近年、全国的にノロウイルスによる感染性胃腸炎が多発しており、学校給食においても件数、発症者数ともにノロウイルスによる食中毒が発生件数の多くを占めている現状にあります（P.36）。

厚生労働省によると、平成18年の患者数500名以上の大規模食中毒事例6件（内学校給食1件）の発生原因はすべての事例においてノロウイルスに感染した調理従事者等が汚染源と推察されることが報告されています。

こうしたノロウイルスによる食中毒をはじめ、学校給食において食中毒の発生を防止するためには、学校給食関係者はもとより、学校給食に使用する食品を製造する委託関係者等自らが感染防止に努めるとともに、特に手洗いの意義を十分理解し、徹底した手洗いを励行していただくことが極めて重要です。

このような状況を踏まえ、本手洗いマニュアルでは、食中毒を防止する上での手洗いの重要性とともに、「標準的な手洗いマニュアル」とそれを簡略にした「作業中の手洗いマニュアル」を示し、その裏付けとなる資料も示しました。各教育委員会等においては、学校給食関係者等を対象とした研修会等に積極的に活用していただくとともに、各学校給食調理施設や学校給食委託工場等においては、手洗いを行う場所に印刷して掲示するなど広く活用をお願いします。

終わりに、本手洗いマニュアルの作成に当たり、御尽力いただきました、「学校給食における衛生管理の改善・充実に関する調査研究協力者会議」委員、その他写真撮影等に御協力いただきました関係者に対し、心から感謝申し上げます。

平成20年3月  
文部科学省スポーツ・青少年局長  
樋口修資



## 《目 次》

	頁数
1. 食中毒防止の上で手洗いの重要性について . . . . .	1～4
2. 学校給食における手洗いマニュアル	
・ 標準的な手洗いマニュアル一覧表 . . . . .	5
・ 標準的な手洗いマニュアル . . . . .	6～11
・ 作業中の手洗いマニュアル一覧表 . . . . .	13
・ 作業中の手洗いマニュアル . . . . .	14～15
・ 手洗い実験 . . . . .	16
3. 望ましい手洗い設備とは	
・ 前室、調理場内 . . . . .	17～20
・ 調理従事者専用便所 . . . . .	21～22
4. 手洗いが不十分であったために発生した食中毒事例 . . . . .	23～25
《参考資料》 . . . . .	29～36
○手洗いに関する科学的な根拠	
(1) 学校給食調理施設では衛生的手洗いが必要	
(2) 指先（爪）の部分に注目した手洗いが必要	
(3) 爪の間の汚染菌の消毒にはアルコールが有効	
(4) 時間をかけた1回手洗いより、短時間でも2回手洗いが有効	
(5) ペーパータオルで拭き取ることにより、付着微生物を少なくすることができる	
(6) 手洗いには石けん液が適している	
(7) 消毒にはアルコールが有効	
○平成8年度～平成19年度学校給食における食中毒発生状況	
○学校給食における原因別食中毒発生状況の推移	