



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、極めて大きな教育的役割を担っています。現在、全国で31,362校、9,666,526人(平成19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。

昭和29年に学校給食制度の確立とその普及充実を図るため、学校給食法が制定されましたが、昨年6月に、学校給食を活用した食に関する指導の充実及び衛生管理の適切な実施等を図るために、同法を大幅に改正し、平成21年4月1日より施行することとしています。衛生管理については、従来より「学校給食衛生管理の基準」が通知として定められていましたが、文部科学大臣が定める望ましい基準として、当該基準を今回の改正学校給食法に明確に位置付けるとともに、この基準に照らし学校等において適切な衛生管理に努めることが規定されました。

また、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、「学校給食衛生管理の基準」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O157による食中毒は発生しておらず、他の食中毒菌などによる食中毒も減少しています。

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ます。厚生労働省によると、平成19年の食中毒の患者33,477人のうち、55.3%に当たる18,520人がノロウイルスを原因とする食中毒を発症しました。近年の学校給食の食中毒においてもノロウイルスによるものが多くなっています。

こうしたノロウイルスによる食中毒をはじめ、学校給食における食中毒の発生を防止するためには、学校給食関係者が洗浄・消毒の意義を十分理解し、その徹底を図ることが極めて重要です。

今年度については、本冊子において、食品・設備・調理器具等の洗浄・消毒をパートIとしてまとめ、食中毒を防止する上での学校給食調理場における洗浄・消毒の重要性の裏付けとなる資料も示しました。今後、パートIIとして施設・食器・便所等の洗浄・消毒についてのマニュアル作成を予定しています。

各教育委員会等におかれましては、このパートIとパートIIから成る「調理場における洗浄・消毒マニュアル」を学校給食関係者等を対象とした研修会等に積極的に御活用いただくとともに、各学校給食調理場や学校給食委託工場等においても、広く御活用をお願いいたします。

終わりに、本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、その他関係者に対し、心から感謝申し上げます。

平成21年3月
文部科学省スポーツ・青少年局長
山 中 伸 一