



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育・発達のため、栄養バランスのとれた豊かな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のこと、食に関する指導を効果的に進めるための教材として活用されています。

このため、より安全で安心な学校給食の提供が極めて重要であり、平成20年6月の学校給食法の改正においては、「学校給食衛生管理基準」が法律上明確に位置付けられるとともに、設置者に対し、本基準に照らして適切な衛生管理を行うよう努力義務が課せられたところです。

学校給食における衛生管理については、平成8年度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た学校給食関係者によるたゆまぬ努力の成果により、その後、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年間数件程度となっています。しかし、近年、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が全国的に多発し、学校給食においてもその防止を図ることが課題となっています。

食中毒を防止するためには、学校給食関係者が、衛生管理の基本である手洗いをはじめ、洗浄・消毒の意義・役割に関する理解を深め、確かな根拠に基づいた衛生管理の徹底を図ることが極めて重要です。文部科学省においては、平成19年度に「学校給食調理場における手洗いマニュアル」、平成20年度には「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I」を作成し、学校給食施設における活用の推進を図ってきました。

これらの取組や関係者の努力により、平成21年度の学校給食における食中毒の発生は1件（2月現在）に止まっています。

今年度は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II」として食器、施設、便所、手袋等の洗浄・消毒方法についてまとめるとともに、洗浄・消毒の評価方法や洗浄・消毒の不備による食中毒事例についても掲載しました。

各教育委員会等におかれましては、このPart IとPart 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、その他写真撮影等に御協力いただきました関係者等に対し、心から感謝申し上げます。

平成22年3月
文部科学省スポーツ・青少年局長
布 村 幸 彦