文部科学省

参考資料５

「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議　基礎資料集

栄養教諭について

1　栄養教諭の配置について

○　全ての学校種（幼稚園、小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校、高等学校及び特別支援学校）において、置くことができる。（学校教育法第27条第2項、第37条第2項、第49条、第49条の8、第69条第2項、第82条）

	完全給食を実施している学校数（A）（※1）	栄養教諭等配置数（B）（※2）	配置率（B/A）（%）
国　立	85	62	72.9
公　立	26,935	10,186	37.8
私　立	192	46	24.0
計	27,212	10,294	37.8

（※1）出典：令和7年度学校給食実施状況調査
（※2）出典：令和7年度学校基本調査
（※）　幼稚園、高等学校及び特別支援学校を除く。
（※）「栄養教諭等配置数（B）」とは、栄養教諭及び栄養職員の配置数

（参考）令和7年度栄養教諭等配置数（公立義務教育諸学校）
栄養教諭：7,019人、学校栄養職員：4,181人、計：11,200人
出典：令和7年度学校基本調査

2　栄養教諭の職務について

〔法的根拠〕

○　幼児児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる。（学校教育法第37条第13項　外）

〔職務内容〕

○　食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして行う。

［職務の具体例］

①食に関する指導・・・給食の時間における食に関する指導、教科等における食に関する指導、食に関する健康課題を有する児童生徒に対する個別的な相談指導（肥満、偏食、食物アレルギー等）

②学校給食の管理・・・学校給食実施基準に基づく栄養管理（献立作成）、学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理（管理、分析、確認、指導・助言）

③教職員や家庭・地域と連携した食に関する指導を推進するための連絡・調整

学校給食への地場産物・有機農産物等使用促進による食の指導充実に関するモデル創出事業

令和8年度予算額（前年度予算額 59百万円）　51百万円

文部科学省

背景

- 学校給食において地場産物や有機農産物を活用することは、環境負荷低減や持続可能な食料生産の促進、我が国や地域の食文化に関する子供たちの理解を深めることに繋がるなど、教育的意義を有する
- 食料・農業・農村基本法が改正され（令和6年6月）、食料安全保障の確保、環境と調和の取れた食料システムの確立に向け、学校給食への地場産物や有機農産物の活用やそれを通じた環境負荷低減に係る理解を促す食育の実施が求められている

課題

- 域内で必要な量の安定的な確保が困難
- 一般的に流通している食材に比べコスト高
- サイズが不揃いであったり変形しているなど学校給食用の納入規格に合致しないものが存在

事業内容

学校給食における地場産物や有機農産物等の使用促進を図るとともに、子供たちが学校給食を通じて様々な食に触れながら、環境負荷低減や食料安全保障、我が国や地域の食文化等に対する理解を深めることに繋げるため、**食材としての活用のみならず食育まで一体となった先進事例を創出**

※①②それぞれ１つ以上のテーマについて検討・実践し、モデルを創出

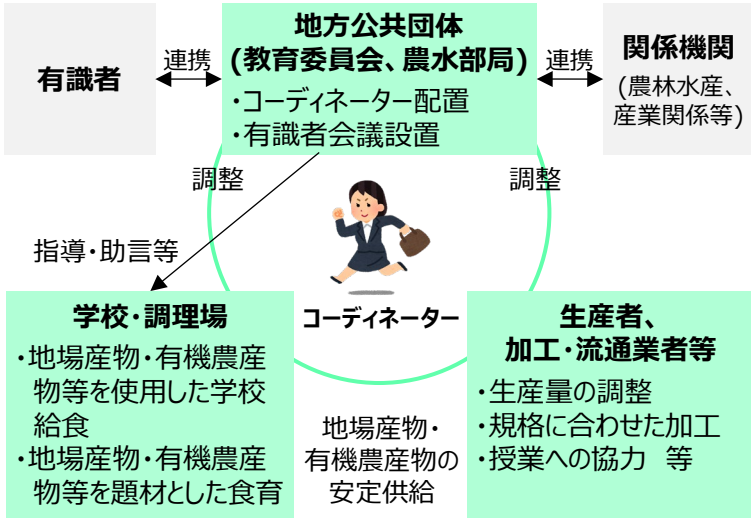
①学校給食への地場産物や有機農産物等の積極活用に向けた体制構築

- 地場産物・有機農産物等の使用促進に向けた仕組みの在り方、仕組みづくりを担うコーディネーター等に必要な資質・業務内容・待遇の在り方
- 地場産物や有機農産物等の安定的な供給につながる生産調整、調達契約の在り方
- 地場産物や有機農産物等の適正コストを反映した調達とするための関係者の理解醸成の方策
- 学校給食用に使用しやすい規格にそろえるための生産者側、調理場側の工夫
- 学校給食への地場産物・有機農産物等の活用機会を増加させるための方策（新メニュー開発　等）

②地場産物・有機農産物等の継続的な活用による食育の推進

- 地域の食文化・産業への理解促進、生産・加工・流通事業者への感謝の気持ちの醸成につながる指導内容・方法
- 環境負荷が低く持続可能性の高い農業に対する理解促進につながる指導内容・方法
- 生産・加工・流通コストを踏まえた合理的な価格形成に係る理解促進につながる指導内容・方法

＜事業のイメージ図＞



件数・単価	７箇所・７百万円/箇所	委託先	地方公共団体	対象経費	諸謝金、人件費、旅費、消耗品費、印刷製本費、通信運搬費、借料及び損料、会議費、雑役務費、備品費　等

アウトプット（活動目標）
・受託先での学校給食における地場産物・有機農産物等の使用率の前年度比増
・学校給食の時間と連動した教科等における地場産物・有機農産物等を題材とした指導回数の前年度比増

短期アウトカム（成果目標）
・学校給食における地場産物・有機農産物等の安定的な生産・供給体制構築による使用自治体数の増
・ 学校給食の時間と連動した教科等における地場産物・有機農産物等を題材とした指導回数の全国における回数増

長期アウトカム（成果目標）
・学校給食における地場産物・有機農産物等の全国における使用率の上昇
・地域の食文化、食に係る産業や自然環境の恵沢、環境負荷低減等に係る児童生徒の理解促進

（担当：総合教育政策局健康教育・食育課）

学校給食に関する衛生管理の調査・指導等

令和8年度予算額　18百万円
（前年度予算額　19百万円）

文部科学省

背景

- 学校給食従事者及び学校給食関係者は、学校給食法に基づき、安全で安心な学校給食実施のため、衛生管理の充実に努めることとされている。
- 一方、食中毒など衛生管理上の問題による事故も発生しており、**各調理場における衛生管理の徹底**が求められる。

課題

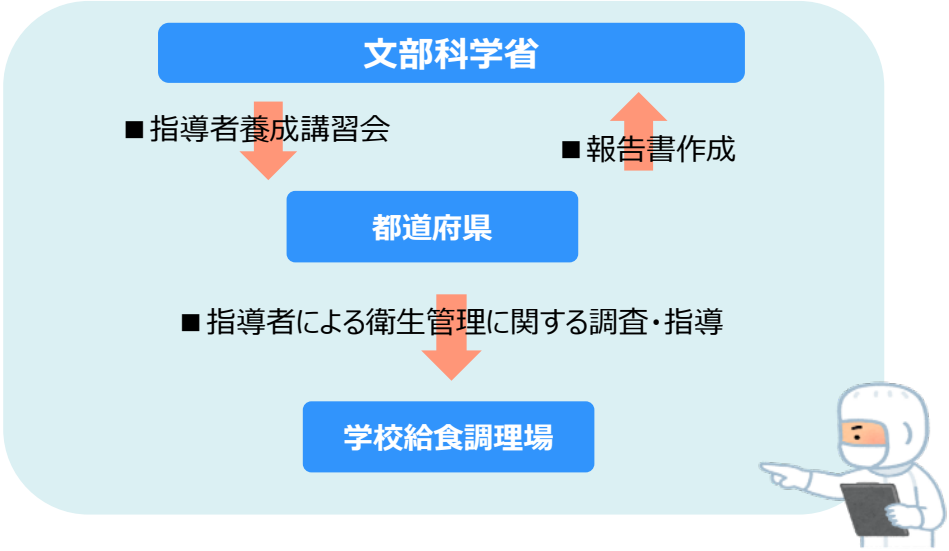
- 学校給食用食品の購入、食品の検収・保管、調理、配食を通じて十分な注意が払われるよう、学校給食従事者及び学校給食関係者の**衛生管理の意識の向上**が必要。
- **各給食調理場の衛生管理体制についての実態把握**、**現状に応じた丁寧な指導**が必要。

事業内容

文部科学省が各都道府県の指導主事や退職栄養教諭等に対して、食中毒など、給食における事故防止等を取り上げる**指導者養成講習会**を開催し、指導者の資質向上を図る。これを受け、各都道府県は**指導者による衛生管理に関する調査・指導**を実施し、その結果を文部科学省に報告するとともに、調査・指導結果を域内に展開し、**徹底された衛生管理を実現**する。

（事業開始年度：平成22年度）





アウトプット（活動目標）

研修会に参加した指導者による衛生管理に関する調査・指導の際の指摘件数について、前年度比増

短期アウトカム（成果目標）

食中毒等の衛生管理が原因で起こるトラブルの発生件数が前年度比減

長期アウトカム（成果目標）

全国の学校現場における衛生管理の充実や安全への意識の高まりによる児童生徒の健康促進

（担当：総合教育政策局健康教育・食育課）

食の指導改善充実事業

令和8年度予算額　62百万円
（前年度予算額　59百万円）

文部科学省

背景

- 児童生徒が健全な食生活を実践することの困難な場面が増え、食物アレルギーや偏食等、食に関する健康上の課題が多様化
- 児童生徒に対し、食に関する正しい理解や適切な判断力、望ましい食習慣を身に付けさせるため、栄養教諭には食育の中核としての役割が求められる
- 学校給食の安全・安心を確保するためには、調理から給食の時間における指導に至るまで、栄養教諭をはじめとして関係者の正確な理解が必須

課題

- 栄養教諭について、各教育委員会や学校管理職の考え方の違いにより、その活用実態にはバラつきがあり、十分にその専門性を活かしきれていない
- 学校給食において、窒息事故や異物混入事案などが未だに発生
- 各学校において、当事者意識をもって未然防止の取組を実施するとともに、万が一の際にも迅速に対応できるようにするための平時からの備えを行うことが重要であるが、こうした意識の涵養に資するためのツールが不足

事業内容

事業実施期間：令和６年度～

事業①学校給食におけるリスクマネジメント強化　28百万円（新規）

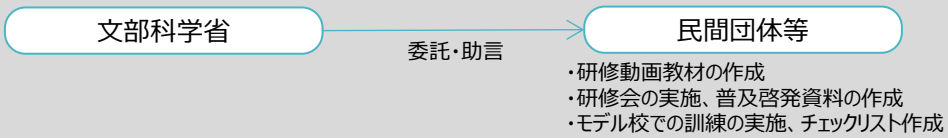
【民間団体等】

学校給食の調理から給食の時間における指導に至るまで、段階別に留意すべき事項について、有識者会議を設置・開催の上、既存の類似のマニュアルや研修動画等も参考にしつつ、学校給食の衛生面・安全面の両面から検討を行い、**研修動画教材**としてまとめる。さらに、その動画教材を実際に使用して**研修会を開催**するとともに、全国の学校・教育委員会においても使用できるよう、動画教材において特に重要なことなど、**要点をまとめた普及啓発資料**を作成。

また、学校給食において、窒息事故や食物アレルギー対応など、迅速かつ適切な対応が求められる事故が発生したことを想定し、モデル校において訓練を実施し、平時から備えておくべき事項のチェックリストを作成する。

委託先	民間団体等
件数・単価	1箇所・24百万円（民間団体等）
対象経費	有識者会議の開催や動画作成、事故対応訓練に必要な謝金、旅費、人件費等

事業スキーム



事業②栄養教諭による食の指導普及啓発　34百万円（20百万円）

【民間団体等】

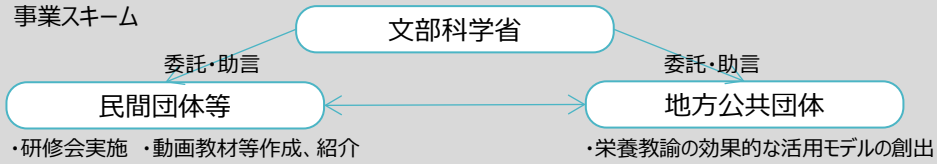
栄養教諭がその専門性を十分に発揮し、食育の中核としての役割を果たすため、栄養教諭に期待される職務内容や、食に関する指導の重要性及び教育効果についての**研修動画教材を作成し、教育委員会や学校管理職を対象とした研修会を実施**。併せて、地方公共団体における**栄養教諭の効果的な活用に関する好事例**の紹介資料を作成し、全国へ普及する。

【地方公共団体】

栄養教諭が食育の中核としての役割を果たすために必要な栄養教諭の職務の見直し及び効果的な校務分掌の定め等に関する検討を行うための調査研究を実施。

委託先	民間団体等、地方公共団体
件数・単価	＜研修会実施等＞１箇所・18百万円（民間団体等） ＜調査研究＞７箇所・２百万円/箇所（地方公共団体）
対象経費	研修会開催や動画教材作成に必要な謝金、旅費、雑役務費等

事業スキーム



	アウトプット（活動目標）	短期アウトカム（成果目標）	長期アウトカム（成果目標）
①	・研修動画教材、普及啓発資料	・学校給食における事故防止への意識の醸成	・学校給食における事故件数の減少
②	・学校管理職向け研修動画教材、栄養教諭の効果的な活用事例	・学校管理職等の栄養教諭の職務内容への理解増進	・栄養教諭が食育の中核として、専門性を発揮し、児童生徒への個別指導を実施

（担当：総合教育政策局健康教育・食育課）

栄養教諭の配置及び職務

栄養教諭等の配置状況

完全給食を実施している公立学校数（※）	26,935
栄養教諭等（栄養教諭＋学校栄養職員）配置数	**11,200**
うち 栄養教諭	7,019

出典：令和７年度学校給食実施状況調査、令和７年度学校基本調査
（※） 特別支援学校等を除く。

栄養教諭等の配置基準

教職員定数上、**栄養教諭等**（栄養教諭又は学校栄養職員）は、**教諭とは別に算定**。 ※**栄養教諭と学校栄養職員**は、**同じ定数の枠内**でカウントされる。

単独実施校 **小学校45.5%、中学校24.3%**

- 550人以上の小中学校：1校に1人、
- 549人以下の小中学校：4校に1人

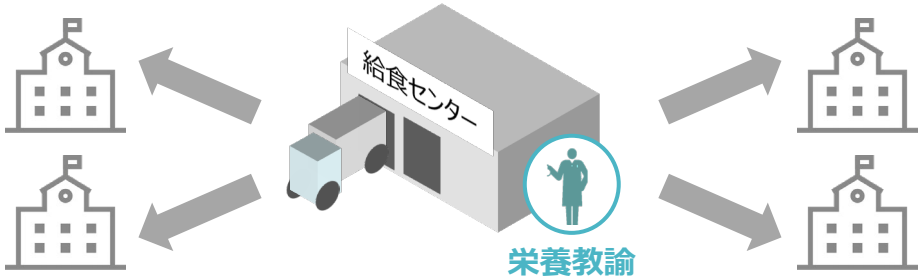
(549人以下の単独実施校のみ1～3校設置する市町村：1)

- 特別支援学校 ：1校に1人

共同調理場 **小学校53.9%、中学校65.1%**

- 1,500食以下 ：1人
- 1,501~6,000食 ：2人
- 6,001食以上 ：3人

複数校をカバーし、巡回で指導する場合が多い。



栄養教諭等の勤務例(共同調理場：6校受配、約1,100食)

午前中は主に給食管理、午後は、給食指導を含む食育を実施

時刻		
7	調理場	検収（食材の数量、鮮度、食品表示等確認）・衛生指導（作業工程表、作業動線図の確認等
8	調理場	衛生指導、調理指導、調理員との打合せ
9	調理場	衛生指導、調理指導、本日の給食実績確認
10	調理場	衛生指導、調理指導
11	調理場	本日の給食の実績処理、明日の献立打合せ
12	受配校	給食指導
13	受配校	教員、養護教諭との打合せ 各教科等での食育に参画 受配校給食日誌確認
14	調理場 or 受配校 (授業時)	献立作成等 ※個別相談指導
15	調理場 or 受配校 (授業時)	食育授業準備等
16	調理場	調理業務責任者との打合せ 本日の給食の帳簿整理
17	調理場	栄養指導資料作成

1人の栄養教諭が複数校を巡回して食の指導を実施

教材作成等は、長期休業期間中も活用

第５次食育推進基本計画（文部科学省関係部分）

計画期間　令和８年度～12年度

○重点事項

＜１＞ 学校等での食や農に関する学びの充実

＜２＞ 健全な食生活の実現に向けた「大人の食育」の推進

＜３＞ 国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大

○目　　標

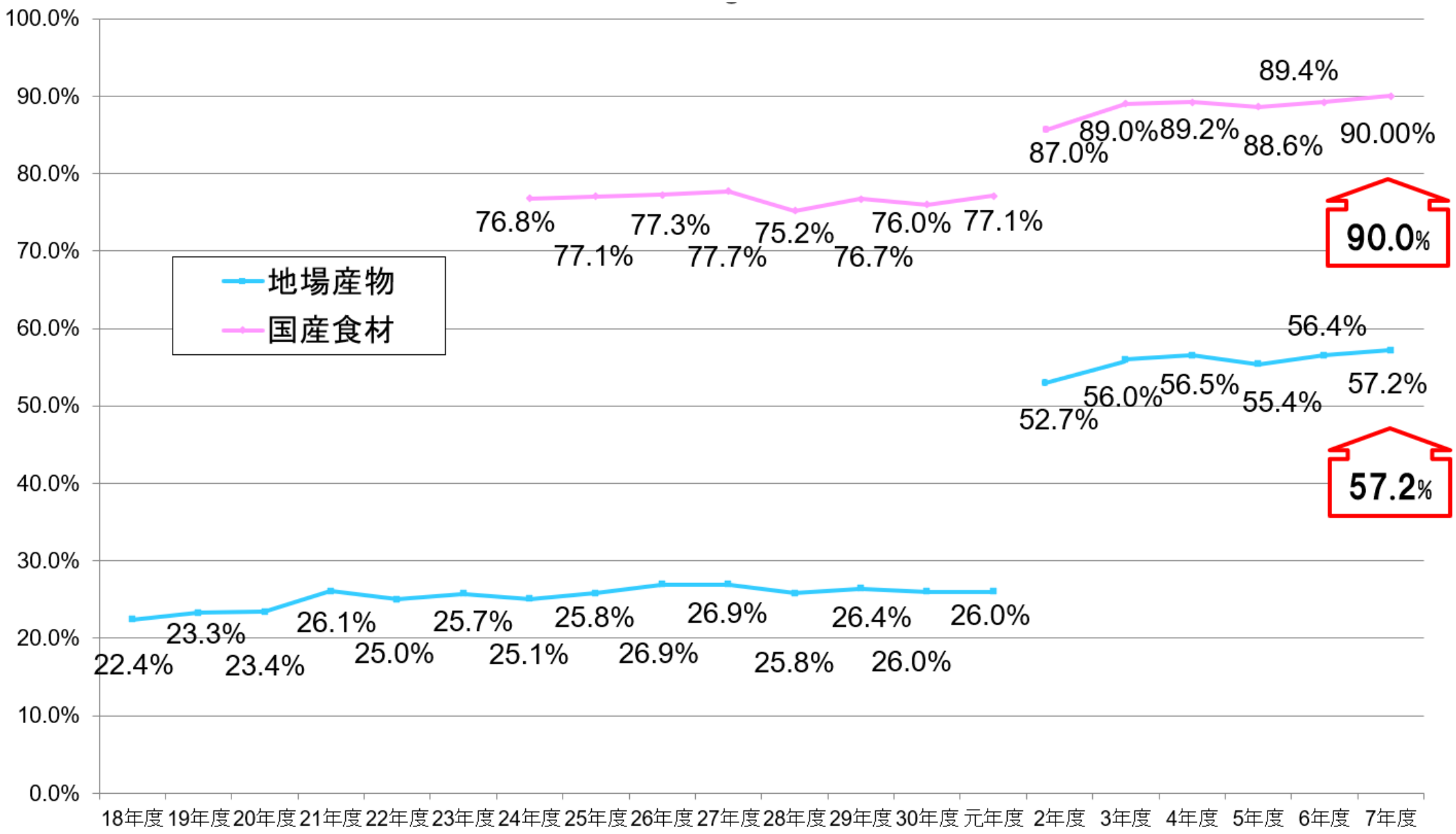
事　項	目標値（令和８年度）	実績（令和７年度）
学校給食における地場産物を使用する割合が令和７年度から維持・向上した都道府県の割合 ※１	**90%以上（43都道府県以上）**	70%（33都道府県）※３
学校給食における国産食材を使用する割合が令和７年度から維持・向上した都道府県の割合 ※１	**90%以上（43都道府県以上）**	83%（39都道府県）※３
栄養教諭による地場産物等に係る食に関する指導の平均取組回数 ※２	**月１５回以上**	14.06回

※１　学校給食における地場産物・国産食材の使用状況の全国平均は、地場産物57.2%、国産食材90.0%
（学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査）　　調査対象時期：令和７年６月及び１１月の第３週の５日間

※２　学校給食の時間を使った直接の指導、校内放送、教材作成等、各取組の回数の計
（地場産物を活用した食に関する指導の取組状況調査）

※３　学校給食における地場産物・国産食材を使用する割合が令和元年度から維持・向上した都道府県の割合
（第４次食育推進基本計画における目標）

学校給食における地場産物・国産食材活用状況の推移



出典：令和元年度までは文部科学省「学校給食栄養報告」（食材数ベース）
令和元年度以降は文部科学省「学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」（金額ベース）

※平成23年度は、東日本大震災の影響から事務的負担を考慮し、岩手県、宮城県及び福島県を本調査対象より除く。

学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について（通知）【概要】

令和７年９月16日付け
７ 初 健 食 第 ８ 号

趣旨・背景

・ 学校給食は、安全安心かつ安定的に運営されることが重要であり、給食事業者の選定や業務委託契約等の在り方について十分な検討を行いつつ、関係法令の改正や社会的な変化等を的確に捉え、適切に対応することが重要。

・ 特に、令和７年４月１日より物流効率化法が施行され、荷主・物流事業者に対し、物流効率化のための取り組むべき措置について努力義務が課せられたほか、令和７年６月１日には労働安全衛生規則が改正され、熱中症の重篤化を防止するための措置が事業者に義務付けられたところ。

・ 他方、文部科学省が令和６年度に実施した事業（「効率的で安定的な学校給食用食材の調達に関する調査研究」）では、教育委員会及び給食事業者団体への調査を通じて、学校給食の安定的な運営に向けて以下のような課題が明らかとなった状況。

①取引に用いる書式が不統一で、それぞれの書式に対応する手間が複数回発生
②やり取りが電話・FAX中心であり、DXが進んでいない
③そもそも契約書が作成されていない、又は、契約書に発注条件、キャンセル条項、支払期日、協議手続等の記載がない
④納品時刻指定の幅が非常に狭い

１．安定的に実施可能な事業者の選定について

・ 業務委託等事業者の選定に関しては、価格に加え、事業の安定性等価格以外の要素も考慮するなど適切に対処すること。

・ ダンピング受注を防止し、安定的・持続的に学校給食を実施する観点から、需給の状況、材料及び人件費等の最新の実勢価格等を踏まえた適切な予定価格を作成すること。

・ 総合評価落札方式を導入し、落札者決定基準を定めるときは、例えば、学校給食衛生管理基準等の理解度、調理経験、企業の経営状態、従事者の業務実施体制、報告体制、人材育成・労務管理等の基準を設定するなど、適切に対処すること。

２．事業者との適切な契約の締結及び運用について

・ 事業者との契約の締結に当たっては、基本的には契約書又は契約内容を記録した電磁的記録を作成すること。その際、文部科学省において作成した契約書の記載例等も参考にすること。

・ やむを得ない事情がある場合を除き、学校と事業者とのFAXでのやり取りの原則廃止に向けて慣行を見直すこと。

・ 契約の中にいわゆるスライド条項（賃金又は物価の変動に基づく契約金額の協議及び変更について定めるもの）を設け、契約途中での事情の変化に応じて契約金額の変更や受託事業者への支援など適切に対処すること。

・ 物流効率化法の施行を踏まえ、食材の受渡しにあたり、荷待ち時間（ドライバーの到着から荷役（荷積み・荷卸し）等開始までの待ち時間）や荷役等時間の短縮のため、納入時刻や検収の在り方等の見直しに努めること。

３．学校給食施設における熱中症対策等について

・ 労働安全衛生規則の改正により、熱中症を生ずるおそれのある作業を行う際、熱中症の重篤化を防止するための体制整備、手順作成、関係者への周知が事業者に義務付けられていることについて遺漏なく対応すること。

・ 学校給食施設における熱中症対策に当たっては、ドライシステムの導入に努めていただくとともに、空調（冷房）設備の設置についても進めていただくこと。

・ 調理等業務を外部委託する場合においても、施設・設備など受託者が変更する余地のない作業環境については、学校設置者において対応を検討する必要があることに留意するとともに、各学校給食施設の実情等を踏まえ、受託者の行う熱中症対策に協力すること。

学校給食衛生管理基準の取扱いについて（通知）【概要】

平成27年12月17日付け
２７初健食第２１号

趣旨・背景

・ ノロウイルスの感染予防対策について、これまで検出例の少なかった遺伝子型（G Ⅱ.17）のノロウイルスが検出されたことを踏まえ、平成27年９月30日付けで厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長から各都道府県・保健所設置市・特別区衛生主管部（局）長宛てに「ノロウイルスによる食中毒の予防について」通知されるなど、特に注意が求められた。

・ 学校給食における衛生管理の徹底を図るため、ノロウイルスによる食中毒の発生を予防し、及びその二次感染を防止する観点から、当分の間、学校給食衛生管理基準（平成２１年文部科学省告示第６４号）の一部を下記のとおり取り扱うよう教育委員会等に対して依頼。

- 学校給食衛生管理基準第３の１（４）①一の加熱処理する食品の取扱いについては、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成９年３月24日付け衛食第85号（最終改正：平成25年10月22日付け食安発1022第10号））Ⅱの２加熱調理食品の加熱温度管理の例によるものとすること。

- 学校給食従事者の健康管理については、学校給食衛生管理基準第４の１（３）二のほか、「大量調理施設衛生管理マニュアル」も参考に、地域で流行している時は、必要に応じてノロウイルスの検査を含めることが望ましいこと。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」
【平成9年3月24日付け衛食第85号（最終改正（※）：平成25年10月22日付け食安発1022第10号）】（抄）

Ⅱ 重 要 管 理 事 項
２．加熱調理食品の加熱温度管理
　加熱調理食品は、別添２（略）に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が７５℃で１分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は８５～９０℃で９０秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

５．その他
（４） 調理従事者等の衛生管理
② 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に１回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ１０月から３月にはノロウイルスの検査を含めること。

※ 通知を発出した平成27年12月時点。現時点では（最終改正：平成29年６月16日付け生食発0616第１号）となっている。

「流通業務の総合化及び効率化の促進に関する法律及び貨物自動車運送事業法の一部を改正する法律」の概要

背景・必要性

○物流は国民生活・経済を支える社会インフラ。物流産業を魅力ある職場とするため、働き方改革に関する法律が2024年４月から適用される一方、物流の停滞が懸念される**「2024年問題」**に直面。

- 何も対策を講じなければ輸送力不足の可能性（右図）。
- 物流の効率化、商慣行の見直し、荷主・消費者の行動変容について、抜本的・総合的な対策が必要。
- 荷主企業、物流事業者（運送・倉庫等）、一般消費者が協力して我が国の物流を支えるための環境を整備。



○軽トラック運送業において、死亡・重傷事故件数は最近6年で倍増。
→以下の施策を講じることにより、**物流の持続的成長**を図ることが必要。

改正法の概要

1．荷主・物流事業者に対する規制的措置　【流通業務総合効率化法】

○①**荷主**＊1（発荷主・着荷主）、②**物流事業者**（トラック、鉄道、港湾運送、航空運送、倉庫）に対し、物流効率化のために**取り組むべき措置**について**努力義務**を課し、当該措置について国が**判断基準**を策定。
＊1元請トラック事業者、利用運送事業者には荷主に協力する努力義務を課す。また、フランチャイズチェーンの本部にも荷主に準ずる義務を課す。

○上記①②の取組状況について、国が当該判断基準に基づき**指導・助言、調査・公表**を実施。

○上記①②のうち一定規模以上のもの（特定事業者）に対し、**中長期計画**の作成や**定期報告**等を**義務付け**、中長期計画の実施状況が不十分な場合、国が**勧告・命令**を実施。

○特定事業者のうち荷主には**物流統括管理者**の選任を**義務付け**。

※法律の名称を変更。

※鉄道・運輸機構の業務に、大臣認定事業の実施に必要な資金の出資を追加。〈予算〉

【荷主等が取り組むべき措置の例】＜パレットの導入＞



バラ積み・バラ降ろしによる非効率な荷役作業

パレットの利用による荷役時間の短縮

2．トラック事業者の取引に対する規制的措置　【貨物自動車運送事業法】

○**運送契約**の締結等に際して、提供する役務の内容やその対価（附帯業務料、燃料サーチャージ等を含む。）等について記載した**書面による交付等**を義務付け＊2。

○**元請事業者**に対し、実運送事業者の名称等を記載した**実運送体制管理簿**の作成を**義務付け**。

○下請事業者への**発注適正化**について**努力義務**＊3を課すとともに、一定規模以上の事業者に対し、当該適正化に関する**管理規程**の作成、**責任者**の選任を**義務付け**。

＊2･3 下請関係に入る利用運送事業者にも適用。

3．軽トラック事業者に対する規制的措置　【貨物自動車運送事業法】

○軽トラック事業者に対し、①必要な法令等の知識を担保するための**管理者**選任と**講習**受講、②国交大臣への**事故報告**を**義務付け**。

○国交省HPにおける公表対象に、軽トラック事業者に係る事故報告・安全確保命令に関する情報等を追加。

【目標・効果】 物流の持続的成長

【KPI】 施行後3年で（2019年度比）	○荷待ち・荷役時間の削減	年間125時間/人削減
	○積載率向上による輸送能力の増加	16パーセント増加

出典：国土交通省HP（改正物流効率化法説明会説明資料）

荷主（発荷主・着荷主）の判断基準・解説書の概要

積載効率の向上等

○ トラック事業者が複数の荷主の貨物の積合せ等に積極的に取り組めるよう、**実態に即した適切なリードタイムの確保**や**荷主間の連携**に取り組むこと

○ トラック事業者の運行効率向上のため、**繁閑差の平準化**や**納品日の集約**等を通じた発送量・納入量の適正化や、配車システムの導入等を通じた**配車・運行計画の最適化**に取り組むこと

○ 適切なリードタイムの確保や発送量・納入量の適正化ができるよう、**社内の関係部門（物流・販売・調達 等）の連携を促進**すること　等



リードタイムの確保

荷待ち時間の短縮

○ トラックが一時に集中して到着することがないよう、**トラック予約受付システムの導入**や**混雑時間を回避した日時指定**等により、**貨物の出荷・納品日時を分散**させること（システムについては、実際に荷待ち時間の短縮につながるような効果的な活用を行うこと）　等



予約受付システムの活用

荷役等時間の短縮

○ **パレット、カゴ車等の輸送用器具**の導入により、荷役等の効率化を図ること

○ 貨物の出荷の際に、**出荷荷積み時の順序や荷姿を想定した生産・荷造り**等を行うこと

○ フォークリフトや荷役作業員の適切な配置等により、**トラックドライバーの負担軽減**と**積卸し作業の効率化**を図ること

○ ASNの活用、バーコード等の商品の識別タグの導入等により、**検品の効率化**を図ること

○ **バース等の荷捌き場を貨物の量に応じて適正に確保**し、作業環境を整えること　等



検品の効率化

出典：国土交通省HP（改正物流効率化法説明会説明資料）

「令和７年６月１日に
改正労働安全衛生規則が
施行されます」

職場における
熱中症対策の強化について

ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

熱中症による 死亡災害の多発を踏まえた対策の強化について

職場における
熱中症による死亡災害の傾向

・死亡災害が２年連続で30人レベル。
・熱中症は死亡災害に至る割合が、他の災害の約５～６倍。
・死亡者の約７割は屋外作業であるため、気候変動の影響により更なる増加の懸念。

ほとんどが
「初期症状の放置・対応の遅れ」

早急に求められる対策

「職場における熱中症予防基本対策要綱」や「STOP! 熱中症クールワークキャンペーン実施要綱」で実施を求めている事項、現場で効果を上げている対策を参考に、

現場において
死亡に至らせない
（重篤化させない）ための
適切な対策の実施が必要。

出典：厚生労働省HP（「職場における熱中症対策の教化について」リーフレット）

基本的な考え方



現場における対応

熱中症のおそれがある労働者を早期に見つけ、その状況に応じ、迅速かつ適切に対処することにより、熱中症の重篤化を防止するため、以下の**「体制整備」、「手順作成」、「関係者への周知」**が事業者に義務付けられます。

1

「熱中症の自覚症状がある作業者」や「熱中症のおそれがある作業者を見つけた者」がその旨を報告するための体制整備及び関係作業者への周知。

※報告を受けるだけでなく、職場巡視やバディ制の採用、ウェアラブルデバイス等の活用や双方向での定期連絡などにより、熱中症の症状がある作業者を積極的に把握するように努めましょう。

2

熱中症のおそれがある労働者を把握した場合に迅速かつ的確な判断が可能となるよう、

① 事業場における緊急連絡網、緊急搬送先の連絡先及び所在地等

② 作業離脱、身体冷却、医療機関への搬送等熱中症による重篤化を防止するために必要な措置の実施手順（フロー図①②を参考例として）の作成及び関係作業者への周知

対象となるのは

「WBGT28度以上又は気温31度以上の環境下で
連続１時間以上又は１日４時間を超えて実施」が見込まれる作業

※作業強度や着衣の状況等によっては、上記の作業に該当しない場合であっても熱中症のリスクが高まるため、上記に準じた対応を推奨する。
※なお、同一の作業場において、労働者以外の熱中症のおそれのある作業に従事する者についても、上記対応を講じることとする。

出典：厚生労働省HP（「職場における熱中症対策の教化について」リーフレット）

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要

改正の趣旨

○　我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP（ハサップ）*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

＊　事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等）

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日（ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年）

出典：厚生労働省HP（食品衛生法等の一部を改正する法律の概要）