写

２７初健食第２１号
平成２７年１２月１７日

各都道府県教育委員会学校給食主管課長
各都道府県私立学校主管課長
附属学校を置く関係各国立大学法人附属学校主管課長　殿
構造改革特別区域法第１２条第１項の認定
を受けた各地方公共団体の学校設置会社担当課長

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長
和田　勝行

（印影印刷）

学校給食衛生管理基準の取扱いについて（通知）

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（GⅡ.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ています。

ついては、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ってくださるようお願いします。

また、都道府県教育委員会におかれては、域内の市区町村教育委員会に対して周知くださるようお願いします。

記

１　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。

２　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。

（ 参 考 ）

「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。