

教保第1552号
令和元年6月27日

私学課長 様

教育振興室保健体育課長

学校における食中毒防止の徹底及び「学校給食における
食中毒防止強化月間」の実施について (通知)

標記について、別紙のとおり、府内市町村教育委員会及び関係府立学校あて通知しましたので、
参考までにお知らせします。

<担当> 保健体育課保健・給食グループ
中川
電話 06-6944-6903(直通)
FAX 06-6941-4815
e-mail NakagawaMe@mbox.pref.osaka.lg.jp



各市町村教育委員会
学校給食主管課長 様

大阪府教育庁
教育振興室保健体育課長

学校における食中毒防止の徹底及び「学校給食における
食中毒防止強化月間」の実施について (通知)

学校における衛生管理の徹底については、日頃から綿密な計画のもとに万全を期されていることと存じます。例年梅雨期から初秋にかけては、食中毒等の事故が懸念されることから、今般、大阪府健康医療部長から別添写しのとおり「食中毒防止の徹底について」の通知がありました。また、府教育庁では、毎年7月を「学校給食における食中毒防止強化月間」と定め、学校給食における衛生管理の徹底に取り組んでいるところです。

つきましては、「学校給食衛生管理基準」(平成21年4月1日施行・文部科学省)を遵守するとともに、特に下記の事項に十分留意の上、学校給食における衛生管理の強化徹底を図られるようお願いいたします。また、学校における調理実習や行事等での臨時出店の際の食中毒予防についても、万全を期されますよう併せてお願いいたします。

記

- 1 清潔の原則
 - ア 新鮮な原材料の確保及び食品の適切な洗浄
 - イ 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基づく手洗い・消毒
 - ウ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル」に基づく器具等の適切な洗浄・消毒
 - エ 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」に基づく調理
 - オ 鼠族、昆虫等衛生害虫の駆除
- 2 食材の確実な検収、適切な保管
- 3 健康記録・作業工程表・作業動線図等関係諸帳簿の整備
- 4 二次汚染防止に配慮した計画的な作業管理、十分な加熱と適切な温度管理
- 5 汚染、非汚染区域の区分け
- 6 使用水の検査及び確認
- 7 検食及び保存食の確実な実施(保存食は原材料及び調理済み食品を2週間以上冷凍保存)
- 8 関係者に対する衛生教育の徹底と健康管理の強化
- 9 衛生管理体制の整備、運用
- 10 衛生検査(定期、日常、臨時)の実施及び各種記録簿の保管

<担当> 大阪府教育庁 教育振興室保健体育課
保健・給食グループ 中川
電話 06-6944-6903(直通)
F A X 06-6941-4815
e-mail NakagawaMe@mbox.pref.osaka.lg.jp



関係府立学校 校長・准校長 様

保健体育課長

学校における食中毒防止の徹底及び「学校給食における
食中毒防止強化月間」の実施について (通知)

各学校においては、衛生管理の徹底について日頃から綿密な計画のもとに万全を期し、対応いただいているところです。例年梅雨期から初秋にかけては、食中毒等の事故が懸念されることから、今般、大阪府健康医療部長から別添写しのとおり「食中毒防止の徹底について」の通知がありました。また、府教育庁では、毎年7月を「学校給食における食中毒防止強化月間」と定め、学校給食における衛生管理の徹底に取り組んでおります。

については、「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日施行・文部科学省）を遵守するとともに、特に下記の事項に十分留意の上、学校給食における衛生管理の強化徹底を図るよう願います。また、学校における調理実習や行事等での臨時出店の際の食中毒予防についても、万全を期すよう併せてお願いします。

記

- 1 清潔の原則
 - ア 新鮮な原材料の確保及び食品の適切な洗浄
 - イ 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基づく手洗い・消毒
 - ウ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル」に基づく器具等の適切な洗浄・消毒
 - エ 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」に基づく調理
 - オ 鼠族、昆虫等衛生害虫の駆除
- 2 食材の確実な検収、適切な保管
- 3 健康記録・作業工程表・作業動線図等関係諸帳簿の整備
- 4 二次汚染防止に配慮した計画的な作業管理、十分な加熱と適切な温度管理
- 5 汚染、非汚染区域の区分け
- 6 使用水の検査及び確認
- 7 検食及び保存食の確実な実施（保存食は原材料及び調理済み食品を2週間以上冷凍保存）
- 8 関係者に対する衛生教育の徹底と健康管理の強化
- 9 衛生管理体制の整備、運用
- 10 衛生検査（定期、日常、臨時）の実施及び各種記録簿の保管

<担当> 保健体育課保健・給食グループ
中川

電話 06-6944-6903(直通)

F A X 06-6941-4815

e-mail NakagawaMe@mbox.pref.osaka.lg.jp



食 第 1745 号
令和元年 6 月 26 日

教育庁 教育 長
府民文化 部 長
福 祉 部 長
商工労働 部 長
環境農林水産 部 長
都市整備 部 長

様

健康医療部 長

食中毒防止の徹底について（通知）

日頃は、食品衛生行政の推進について格段の御理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

標記について、食中毒の多発時期を控え本年度も府内 9 自治体担当部局長連名により、令和元年 6 月 20 日付けで別紙のとおり、食品関係団体及び葬儀関係団体あて通知しましたのでお知らせします。

つきましては、貴職におかれましても所管施設や事業所での食中毒予防に万全を期されますよう、よろしく願いいたします。

健康医療部食の安全推進課
監視指導グループ 阪上
TEL : 06-6944-6706 (直通)
(内線 : 6706)
FAX : 06-6942-3910



令和元年 6月20日

食品関係団体各位

大阪府健康医療部長
大阪市健康局長
堺市保健所長
豊中市健康医療部長
高槻市健康福祉部長
枚方市健康部長
八尾市健康まちづくり部長
寝屋川市保健所長
東大阪市健康部長

食中毒防止の徹底について

日頃は食品衛生行政の推進に格段の御理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、大阪府域における最近の食中毒の発生状況を見ますと、平成30年の食中毒発生件数は73件（患者数538名）で、平成29年の64件（患者数847名）に比べ、患者数は減少したものの、発生件数は増加しました。全国的に鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒や調理従事者からの食品汚染が疑われるノロウイルスによる食中毒が多く発生していますが、腸管出血性大腸菌やウェルシュ菌等の細菌による食中毒も依然として発生しています。細菌性食中毒は夏場を中心に発生しやすいことから、食中毒予防対策はこれからの季節において一層強化する必要があります。また、近年生鮮魚介類に寄生するアニサキスによる食中毒も発生件数が増えており、年間を通じて注意が必要です。

貴団体におかれましては、下記の食中毒予防3原則をはじめ、各項目について傘下協会員・組合員の方々に再度周知徹底していただき、食中毒予防に万全を期されますようお願いいたします。

また、平成30年6月13日に食品衛生法を改正する法律が公布され、公布から2年以内（経過措置期間を含めると3年以内）に、全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりましたので、下記の項目に加え、HACCPに沿った衛生管理の導入に向けた準備をしていただくことにつきましても、傘下協会員・組合員の方々に周知していただくようお願いいたします。

なお、行政から随時、食品に係る健康被害に関する注意情報などを食の安全安心メールマガジンにより発信しておりますので、是非この機会に御登録（無料）いただき、皆様の食品衛生に関する知識の向上にお役立てください。

記

1 食中毒予防の3原則

(1) 清潔の原則

- ア 清潔な材料を使用する。
- イ 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いを行う。
- ウ 手洗いを十分に行う。
- エ 食器・調理器具類は、使用後殺菌消毒し、衛生的に保管する。
- オ ネズミ、ゴキブリ、ハエ等の衛生害虫を駆除する。

(2) 迅速・冷却の原則

- ア 速やかに調理し、早く喫食する。
- イ 食品は表示された保存温度のとおり保管する。

(3) 加熱の原則

加熱する必要のあるものは、中心部まで十分に加熱する。目安は中心部75℃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。)

2 自主衛生管理

(1) 自主衛生管理点検表による点検と記録の保管

(2) 製品の自主検査の実施と衛生管理の徹底

注) 食品衛生法において、食品を供給する事業者は、自らの責任において販売食品等の安全性を確保するため、知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施等の措置を講ずるよう努めなければならないとされています。

3 従業員の衛生教育

衛生教育の実施による従業員の衛生知識の向上(食中毒が多発する時期は特に強化)

4 使用水の検査及び確認

(1) 定期的な水質検査の実施(水道水でも受水槽等から供給される場合は必要)

(2) 残留塩素等の測定(水道水でも受水槽等から供給される場合は必要)

5 必要な情報に関する記録の作成と保存

食中毒などの飲食に起因するものと疑われる事例が発生した場合に、原因と疑われる食品の追跡調査を迅速に行うことを可能とし、被害拡大の未然防止を図るため、原材料や販売する製品の仕入元や出荷先等に係る記録の作成及び保存を行う。

6 寄生虫対策

寄生虫による食中毒のおそれのある食材(ヒラメ、サバ、カツオ等)を提供する場合は、凍結又は加熱処理を行う。

7 業種別の留意点の遵守 別紙参照

(参考)

・食品衛生法の改正について

前回の食品衛生法の改正から 15 年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年 6 月 13 日法律第 46 号）が公布されました。主な変更点は、原則としてすべての食品等事業者を対象とした HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設があります。

詳しくは下記の厚生労働省ホームページをご参照ください。

「食品衛生法の改正について」（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

・大阪府食の安全安心メールマガジンの登録方法

（携帯電話からも登録できます。）

「osakashoku@req.jp」へ空メールを送信してください。

バックナンバー <http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/magajin/>



令和元年 6月20日

葬儀関係団体各位

大阪府健康医療部長
大阪市健康局長
堺市保健所長
豊中市健康医療部長
高槻市健康福祉部長
枚方市健康部長
八尾市健康まちづくり部長
寝屋川市保健所長
東大阪市健康部長

食中毒防止の徹底について

日頃は食品衛生行政の推進に格段の御理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、大阪府域における最近の食中毒の発生状況を見ますと、平成30年の食中毒発生件数は73件（患者数538名）で、平成29年の64件（患者数847名）に比べ、患者数は減少したものの、発生件数は増加しました。全国的に鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒や調理従事者からの食品汚染が疑われるノロウイルスによる食中毒が多く発生していますが、腸管出血性大腸菌やウェルシュ菌等の細菌による食中毒も依然として発生しています。細菌性食中毒は夏場を中心に発生しやすいことから、食中毒予防対策はこれからの季節において一層強化する必要があります。また、近年生鮮魚介類に寄生するアニサキスによる食中毒も発生件数が増えており、年間を通じて注意が必要です。

貴団体におかれましては、食中毒予防3原則（清潔、迅速・冷却、加熱）に基づく下記の留意点を傘下協会員・組合員の方々に再度周知徹底していただき、食中毒予防に万全を期されますようお願いいたします。

また、平成30年6月13日に食品衛生法を改正する法律が公布され、公布から2年以内（経過措置期間を含めると3年以内）に、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりましたので、下記の項目に加え、HACCPに沿った衛生管理の導入に向けた準備をしていただくことにつきましても、傘下協会員・組合員の方々に周知していただくようお願いいたします。

なお、行政から随時、食品に係る健康被害に関する注意情報などを食の安全安心メールマガジンにより発信しておりますので、是非この機会に御登録（無料）いただき、皆様の食品衛生に関する知識の向上にお役立てください。

記

- 1 食事の調製を依頼する飲食店を選ぶ際は、仕出し・弁当調製が可能な許可を有し、注文数に応じた調製能力があることを確認する。
- 2 摂食時間を把握し、その時間に合わせて注文するとともに、業者には「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考に別紙業種別留意点の遵守を求める。
- 3 気温の高い時期には、食中毒の原因となりやすい生もの（特に刺身等）を出来る限り避けるなど、献立についても関係者と十分に打ち合わせをする。
- 4 届いた料理は、すぐに空調の効いた涼しい場所に保管するとともに、速やかに摂食し、持ち帰りは絶対に避けるよう、喪主や世話人に伝える。
- 5 自ら食事を提供する場合にあっては別紙業種別留意点を遵守する。

(参考)

・食品衛生法の改正について

前回の食品衛生法の改正から 15 年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年 6 月 13 日法律第 46 号）が公布されました。主な変更点は、原則としてすべての食品等事業者を対象とした HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設があります。

詳しくは下記の厚生労働省ホームページをご参照ください。

「食品衛生法の改正について」（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

・大阪府食の安全安心メールマガジンの登録方法

（携帯電話からも登録できます。）

「osakashoku@req.jp」へ空メールを送信してください。

バックナンバー <http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/magajin/>