

第2回学校給食調理業務委託事業再評価委員会

参 考 資 料

平成19年9月25日

教育委員会学校保健課

0

0

参考資料目次

○田原小学校の学校給食調理業務受託概要	2
○学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果（児童）	3
○学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果（教職員）	4
○学校給食調理業務民間委託校 残食量（副食）調査	7
○食中毒集団発生時の対応マニュアル	9
○調理器具の拭き取り及び食材の抜き取り検査	19
○食器の汚れ落ち検査	23
○学校給食調理業務民間委託校 調理業務・衛生管理の状況	25
○学校給食調理業務の民間委託化に伴う経費削減効果	26

田原小学校の学校給食調理業務受託概要

1 受託者の状況

- (1) 受託者
株式会社日米クック
- (2) 業者名簿登録
市外業者
- (3) 本社所在地
大阪市北区大淀中一丁目17番22号
- (4) 支社所在地
福岡県大野城市三笠川二丁目7番18号
- (5) 他の受託状況
 - ①北九州市
平成16年度 曾根小学校（小倉南区、986食）
平成19年度 企救丘小学校（小倉南区、1175食）
 - ②福岡県
・自校方式 大野城市、宇美町の小学校2校
・センター方式 春日市、柳川市など4箇所
 - ③県外
小・中学校30校

2 契約内容

- (1) 契約金額 51,450,000円（一食単価 103.0円）
- (2) 契約期間 平成18年3月1日～平成21年3月31日
- (3) 契約食数 884食
- (4) 基本日数 565日
- (5) 基準調理員数 5人（従事者合計勤務時間 35時間）

3 配置従事者

H19.9.21 現在

区 分	人数	勤務時間	免 許
業務総括責任者	1人	8:00～17:00 8時間	調理師
常勤の従事者	3人	8:00～17:00 8時間	栄養士2、調理師1
パート	2人	8:30～15:30 6時間	なし
合 計	6人	42時間	

学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果 (4年生以上の児童用)

【問 1】給食はおいしいですか？

【問 2】おかずや食器を取りに行く時に、給食室で調理員さんと挨拶をしたり、話をしたりしますか？

【問 3】おかずや食器を取りに行く時に、給食室で調理員さんが手伝ってくれたことがありますか？

【問 4】食器を返しに行く時に、給食室で調理員さんが迎えてくれますか？

平成16年度1学期児童(委託校10校 2,217人)

問1(給食はおいしい?)						問2(調理員と話す?)			
小計	とても おいしい	おいしい	ふつう	あまり おいしくない	おいしく ない	小計	よくする	ときどき する	しない
2,213	542	750	740	131	50	2,208	516	1,170	522
99.8	24.5	33.9	33.4	5.9	2.3	99.6	23.4	53.0	23.6
58.4					76.4				

問3(調理員は手伝う?)				問4(調理員の出迎えは?)			
小計	よくある	ときどき ある	ない	小計	よくある	ときどき ある	ない
2,204	402	986	816	2,212	616	1,117	479
99.4	18.2	44.7	37.0	99.8	27.8	50.5	21.7
62.9				78.3			

平成17年度1学期児童(委託校17校 3,103人)

問1(給食はおいしい?)						問2(調理員と話す?)			
小計	とても おいしい	おいしい	ふつう	あまり おいしくない	おいしく ない	小計	よくする	ときどき する	しない
3,089	942	1,069	855	161	62	3,086	852	1,695	539
99.5	30.5	34.6	27.7	5.2	2.0	99.5	27.6	54.9	17.5
65.1					82.5				

問3(調理員は手伝う?)				問4(調理員の出迎えは?)			
小計	よくある	ときどき ある	ない	小計	よくある	ときどき ある	ない
3,089	720	1,528	841	3,086	1,023	1,441	622
99.5	23.3	49.5	27.2	99.5	33.1	46.7	20.2
72.8				79.8			

平成18年度1学期児童(委託校21校 4,211人)

問1(給食はおいしい?)						問2(調理員と話す?)			
小計	とても おいしい	おいしい	ふつう	あまり おいしくない	おいしく ない	小計	よくする	ときどき する	しない
4,193	1,233	1,521	1,194	167	78	4,168	848	2,602	718
99.6	29.4	36.3	28.5	4.0	1.9	99.0	20.3	62.4	17.2
65.7					82.8				

問3(調理員は手伝う?)				問4(調理員の出迎えは?)			
小計	よくある	ときどき ある	ない	小計	よくある	ときどき ある	ない
4,164	884	2,393	887	4,162	1,206	2,247	709
98.9	21.2	57.5	21.3	98.8	29.0	54.0	17.0
78.7				83.0			

学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果(教職員)

【問 1】 給食の味付けは児童にとって適切ですか？

【問 2】 食材の切り方や大きさは児童にとって適切ですか？

【問 3】 おかずの温度は、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供されていますか？

平成16年度1学期教員(委託校10校 218人)

問1(味付けは児童に適切か?)						問2(切り方は児童に適切か?)						問3(おかずの温度は適切か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
214	40	105	59	10	0	216	57	105	45	9	0	215	90	90	33	2	0
98.2	18.7	49.1	27.6	4.7	0	99.1	26.4	48.6	20.8	4.2	0	98.6	41.9	41.9	15.3	0.9	0
67.8						75.0						83.8					

平成17年度1学期教員(委託校17校 318人)

問1(味付けは児童に適切か?)						問2(切り方は児童に適切か?)						問3(おかずの温度は適切か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
318	88	170	50	10	0	318	118	159	37	4	0	316	133	158	20	5	0
100	27.7	53.5	15.7	3.1	0	100	37.1	50.0	11.6	1.3	0	99.4	42.1	50.0	6.3	1.6	0
81.2						87.1						92.1					

平成18年度1学期教員(委託校21校 404人)

問1(味付けは児童に適切か?)						問2(切り方は児童に適切か?)						問3(おかずの温度は適切か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
402	121	214	56	11	0	403	155	197	46	5	0	401	192	182	26	1	0
99.5	30.1	53.2	13.9	2.7	0	99.8	38.5	48.9	11.4	1.2	0	99.3	47.9	45.4	6.5	0.2	0
83.3						87.4						93.3					

学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果(教職員)

【問 4】 食器や配膳盆などは清潔ですか？また、配膳室は清潔に保たれていますか？

【問 5】 給食当番の児童と調理員は挨拶を交わしたり、給食について話をしたりしますか？

【問 6】 調理員は配膳室で、児童が運びやすいように手助けや協力をしていますか？

平成16年度1学期教員(委託校10校 218人)

問4(食器等は清潔か?)						問5(調理員の声掛けがあるか?)						問6(当番の運搬に協力的か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
215	106	79	25	5	0	211	48	76	60	25	2	208	68	84	46	10	0
98.6	49.3	36.7	11.6	2.3	0	96.8	22.7	36.0	28.4	11.8	0.9	95.4	32.7	40.4	22.1	4.8	0
86.0						58.7						73.1					

平成17年度1学期教員(委託校17校 318人)

問4(食器等は清潔か?)						問5(調理員の声掛けがあるか?)						問6(当番の運搬に協力的か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
317	186	114	17	0	0	307	92	132	67	14	2	307	132	120	44	8	3
99.7	58.7	36.0	5.3	0	0	96.5	30.0	43.0	21.8	4.6	0.6	96.5	43.0	39.1	14.3	2.6	1.0
94.7						73.0						82.1					

平成18年度1学期教員(委託校21校 404人)

問4(食器等は清潔か?)						問5(調理員の声掛けがあるか?)						問6(当番の運搬に協力的か?)					
小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへん思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
404	246	140	18	0	0	393	94	186	93	20	0	392	179	165	40	7	1
100	60.9	34.7	4.4	0	0	97.3	23.9	47.3	23.7	5.1	0	97.0	45.7	42.1	10.2	1.8	0.3
95.6						71.2						87.8					

学校給食調理業務民間委託校における給食アンケート集計結果(教職員)

【問 7】 食器を返しに行くときに、給食室では調理員が迎えてくれますか？

【問 8】 調理員に対する児童の感謝の気持ちは育っていますか？

【問 9】 受託業者は学校行事に協力的だと思いますか？

平成16年度1学期教員(委託校10校 218人)

		問7(返却時の出迎えがあるか?)					問8(調理員に感謝しているか?)					問9(業者は行事に協力的か?)					
小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
209	56	61	59	27	6	208	18	95	80	14	1	210	55	74	74	6	1
95.9	26.8	29.2	28.2	12.9	2.9	95.4	8.7	45.7	38.5	6.7	0.5	96.3	26.2	35.2	35.2	2.9	
56.0							54.4					61.4					

平成17年度1学期教員(委託校17校 318人)

		問7(返却時の出迎えがあるか?)					問8(調理員に感謝しているか?)					問9(業者は行事に協力的か?)					
小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
307	105	117	57	22	6	307	40	183	75	9	0	307	98	144	56	8	1
96.5	34.2	38.1	18.6	7.2	1.9	96.5	13.0	59.6	24.4	3.0	0.0	96.5	31.9	46.9	18.3	2.6	0.3
72.3							72.6					78.8					

平成18年度1学期教員(委託校21校 404人)

		問7(返却時の出迎えがあるか?)					問8(調理員に感謝しているか?)					問9(業者は行事に協力的か?)					
小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない	小計	たいへんそう思う	そう思う	どちらでもない	そう思わない	全くそう思わない
388	146	139	79	18	6	387	52	226	103	6	0	387	149	163	67	7	1
96.0	37.6	35.8	20.4	4.6	1.4	95.8	13.4	58.4	26.6	1.7	0.0	95.8	38.5	42.1	17.4	1.8	0.3
73.4							71.8					80.6					

学校給食調理業務民間委託校 残食量(副食)調査

学校名	委託年度	年度	残食量(1日当り) kg												給食数	一人当り(g)
			4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均		
貴 船	⑭	H16	2.2	1.6	2.1	2.3	2.0	2.0	1.7	1.8	1.9	2.0	1.6	1.9	268	7.1
		H17	1.5	2.0	1.9	1.9	1.6	1.6	1.6	1.6	1.8	1.7	1.3	1.7	254	6.7
		H18	1.8	2.5	2.6	2.5	2.2	2.8	2.1	2.4	1.7	2.1	1.9	2.2	261	8.4
則 松	⑭	H16	2.0	2.3	2.4	3.4	1.8	2.2	2.9	2.2	1.8	2.7	2.5	2.4	527	4.6
		H17	2.9	3.6	3.1	3.6	2.8	2.9	2.9	3.4	3.0	3.4	2.3	3.1	544	5.7
		H18	2.7	3.7	3.7	3.5	2.8	3.0	3.1	3.2	2.5	3.4	2.4	3.1	542	5.7
大里南	⑯	H16	4.5	3.5	3.9	4.9	4.7	4.8	4.4	4.3	4.3	4.3	2.9	4.2	555	7.6
		H17	4.0	5.8	6.7	6.2	4.5	3.9	3.1	4.2	2.7	2.7	2.2	4.2	553	7.6
		H18	2.5	3.6	3.8	3.3	2.7	3.3	3.5	3.5	3.5	2.7	2.3	3.3	547	6.0
西小倉	⑯	H16	4.2	3.2	4.3	5.4	3.9	3.8	4.2	3.9	3.5	3.2	2.9	3.9	432	9.0
		H17	3.3	5.3	6.5	6.7	6.2	5.5	6.4	5.9	5.3	5.2	4.0	5.5	447	12.3
		H18	4.3	5.8	6.0	5.7	4.2	5.2	5.9	5.8	4.4	5.5	4.1	5.2	444	11.7
曾 根	⑯	H16	13.1	10.2	13.3	14.6	13.0	11.7	12.8	12.7	13.2	12.6	9.1	12.4	886	14.0
		H17	7.2	10.2	11.7	11.7	10.0	9.5	7.8	7.4	7.5	8.3	5.6	8.8	862	10.2
		H18	5.2	9.0	9.3	11.0	8.0	8.4	8.4	7.4	5.6	7.3	6.6	7.8	892	8.7
若松中央	⑯	H16	2.5	3.0	2.8	3.7	3.2	3.6	3.7	3.6	3.7	4.2	3.3	3.4	357	9.5
		H17	2.0	2.9	3.5	2.6	2.5	2.4	3.0	2.8	1.5	2.5	1.6	2.5	353	7.1
		H18	1.8	2.6	2.6	2.2	1.8	2.1	2.2	1.8	1.5	3.0	1.9	2.1	369	5.7
大 蔵	⑯	H16	0.9	1.2	1.4	2.1	1.3	1.5	1.1	0.8	0.6	0.7	0.8	1.1	324	3.4
		H17	0.8	1.4	1.6	1.5	1.3	1.0	1.2	1.0	0.9	1.0	0.8	1.1	341	3.2
		H18	1.1	1.6	1.3	1.9	0.9	0.6	0.7	1.0	0.7	0.9	0.6	1.0	332	3.0
折尾西	⑯	H16	2.7	3.9	4.7	6.6	6.1	4.6	5.4	5.0	4.9	4.3	3.9	4.7	579	8.1
		H17	2.7	6.0	5.5	4.7	5.1	4.2	4.6	3.8	3.6	3.3	2.1	4.1	602	6.8
		H18	2.9	5.1	5.4	5.9	4.1	4.5	4.8	4.9	3.8	2.5	3.8	4.3	622	6.9
黒 畑	⑯	H16	2.0	2.0	2.2	2.6	2.1	1.7	1.9	1.7	1.2	1.3	1.2	1.8	445	4.0
		H17	1.6	1.7	2.0	2.3	1.7	1.8	1.9	2.6	2.4	2.2	2.1	2.0	445	4.5
		H18	1.3	2.1	2.2	2.1	1.5	1.6	1.8	1.3	1.2	1.2	0.8	1.6	444	3.6
あやめが丘	⑯	H16	2.9	2.6	2.3	3.1	3.6	3.3	3.9	4.2	2.9	3.3	2.6	3.2	521	6.1
		H17	2.3	3.9	4.8	5.9	6.0	4.7	4.8	4.2	4.5	4.5	3.3	4.4	519	8.5
		H18	3.3	6.0	4.8	4.6	4.4	5.0	4.9	4.3	4.0	5.4	5.0	4.7	512	9.2

学校給食調理業務民間委託校 残食量(副食)調査

学校名	委託年度	年度	残食量(1日当り) kg													給食数	一人当り(g)
			4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均			
田野浦	⑰	H16	1.5	1.4	2.0	1.8	1.5	1.7	1.9	2.0	1.8	1.8	1.4	1.7	174	9.8	
		H17	1.3	2.2	2.5	2.0	1.6	1.6	1.5	1.3	1.2	1.2	0.8	1.6	178	9.0	
		H18	0.3	0.6	0.6	0.5	0.5	0.7	0.5	0.6	0.6	0.3	0.2	0.5	164	3.0	
中井	⑰	H16	3.7	4.7	5.2	6.4	4.1	5.0	4.9	-	3.5	3.9	3.2	4.5	439	10.3	
		H17	3.2	4.7	5.4	4.2	4.5	4.5	5.7	4.5	4.1	4.5	2.9	4.4	438	10.0	
		H18	2.8	3.8	4.8	4.6	4.9	4.5	4.2	3.3	2.6	4.1	2.5	3.8	496	7.7	
市丸	⑰	H16	0.6	0.6	0.7	0.8	0.4	0.5	0.5	0.4	0.6	0.5	0.5	0.6	107	5.6	
		H17	0.4	0.4	0.5	0.2	0.2	0.2	0.3	0.4	0.2	0.2	0.1	0.3	92	3.3	
		H18	0.1	0.5	0.5	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.3	0.4	0.6	0.4	107	3.7	
鳴生田	⑰	H16	4.3	2.6	3.3	3.2	3.1	3.1	3.1	3.0	3.1	2.7	2.0	3.0	465	6.5	
		H17	3.4	4.9	5.2	5.7	3.8	3.4	3.5	3.5	3.1	2.8	1.7	3.7	464	8.0	
		H18	1.5	2.3	2.1	2.3	1.8	2.2	1.8	1.5	3.1	2.8	1.7	2.1	431	4.9	
高槻	⑰	H16	1.4	1.3	1.7	1.8	2.4	1.8	2.4	2.3	1.9	2.2	1.7	1.9	157	12.1	
		H17	1.2	1.9	2.1	1.5	1.8	1.4	1.4	1.2	1.1	1.1	0.8	1.4	154	9.1	
		H18	1.0	1.3	1.2	0.9	0.9	0.8	1.1	1.0	0.5	0.5	0.7	0.9	155	5.8	
大原	⑰	H16	5.7	5.3	6.3	6.0	6.2	5.6	5.7	5.2	5.8	6.0	5.8	5.8	561	10.3	
		H17	2.9	3.9	3.6	3.2	2.9	2.6	3.9	3.7	3.5	3.1	2.2	3.2	567	5.6	
		H18	2.5	3.1	2.9	3.1	2.1	2.5	2.6	2.7	1.9	2.2	1.9	2.5	566	4.4	
鞘ヶ谷	⑰	H16	4.1	3.8	4.4	4.7	3.7	2.5	2.2	2.5	2.1	2.9	1.5	3.1	226	13.7	
		H17	1.0	1.7	2.4	2.6	2.2	2.0	1.5	1.3	1.8	1.1	1.1	1.7	247	6.9	
		H18	1.0	1.2	1.3	1.1	1.2	1.0	1.0	0.7	0.7	0.5	0.9	1.0	264	3.8	
藤松	⑱	H17	1.6	2.5	3.1	2.7	2.2	2.7	2.4	3.2	2.6	2.5	2.0	2.5	326	7.7	
		H18	1.2	2.8	2.3	2.1	1.6	1.8	2.0	2.0	2.0	1.8	2.2	1.9	332	5.7	
南小倉	⑱	H17	2.4	4.6	4.8	4.2	3.9	3.4	4.1	3.6	2.5	3.0	1.8	3.5	479	7.3	
		H18	1.5	1.8	1.8	2.2	1.4	1.3	1.5	1.5	0.8	1.1	1.2	1.5	466	3.2	
田原	⑱	H17	3.5	8.3	11.0	10.7	7.3	3.7	9.0	8.6	10.0	8.2	7.5	8.4	809	10.4	
		H18	8.0	12.8	12.3	12.8	10.3	10.4	10.0	9.7	8.3	9.4	10.5	10.4	846	12.3	
竹末	⑱	H17	2.0	3.7	3.8	3.1	2.4	2.6	1.9	2.6	1.6	1.8	1.8	2.5	328	7.6	
		H18	1.5	2.1	2.1	2.0	1.9	1.9	2.0	1.7	1.7	1.4	1.2	1.8	306	5.9	

注) 大原小の平成16年度は、汁を含んで計量

注) 鞘ヶ谷小の平成16年度は、主食及び牛乳を含んで計量

平成9年 6月30日

北九州市立

小・中・養護学校長

幼稚園長様

戸畑商業高等学校長

北九州市教育委員会

学校保健課長 上木戸 幸雄

学校における「食中毒集団発生時の対応マニュアル」
作成について

昨年来、学校給食における病原性大腸菌O-157の食中毒事故対策の緊急性から、学校においては衛生管理に努力していただいているところですが、このたび、別紙「食中毒集団発生時の対応マニュアル」を作成しました。

これは、関係機関による会議を開催し、総合的な食中毒対策等について検討を行い、その結果を踏まえ、学校における集団食中毒の対応について明記したものです。

については、このマニュアルを全職員に周知するとともに、校内における管理体制を整備し、食中毒防止の一層の充実を図るようお願いします。

食中毒集団発生時の対応マニュアル

《目的》

学校における食中毒の発生については、集団発生が予測されることから、つねに被害の拡大を想定した危機管理体制が機能しなければならない。そのために日常から教職員の役割分担等の周知徹底を図り、協力体制が確立されることが必要である。

1 校内体制づくり

(1) 教職員の役割分担

食中毒の拡大防止という視点から、校長、教頭、給食主任、保健主事、養護教諭、学校栄養職員の仕事を明確にすると共に、学校の教職員すべてが、それぞれの立場で連携を図るよう役割分担を作成する。

(2) 校内の連絡体制

食中毒の集団発生を想定した連絡マニュアルを作成し、教職員全体に周知することにより、正しい情報の収集、迅速な連絡が取れるようにする。

2 早期発見体制

(1) 患者の早期発見

① 児童生徒等の欠席率に注意し、伝染病・食中毒の早期発見に努めること。

② 児童生徒等に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、伝染病・食中毒のような疑わしい症状のある時は、速やかに学校医又は医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講じること。

③ 地域における伝染病・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその症状の把握に努めること。

(2) 食中毒早期発見のためのチェック項目

〈児童生徒の欠席状況〉

異常なし

欠席多数

校長（教頭）に連絡する

〈校長、教頭、養護教諭等と協議する〉

欠席理由を把握する

共通の症状はない

腹痛、下痢、発熱、嘔吐が共通に見られる

教頭又は養護教諭が学校医に連絡し、指示を求める

食中毒（疑いを含む）なし

食中毒（疑いを含む）あり

教育委員会に連絡する

医療機関への受診を指導する

〈児童生徒の健康観察（登校時・給食後）〉

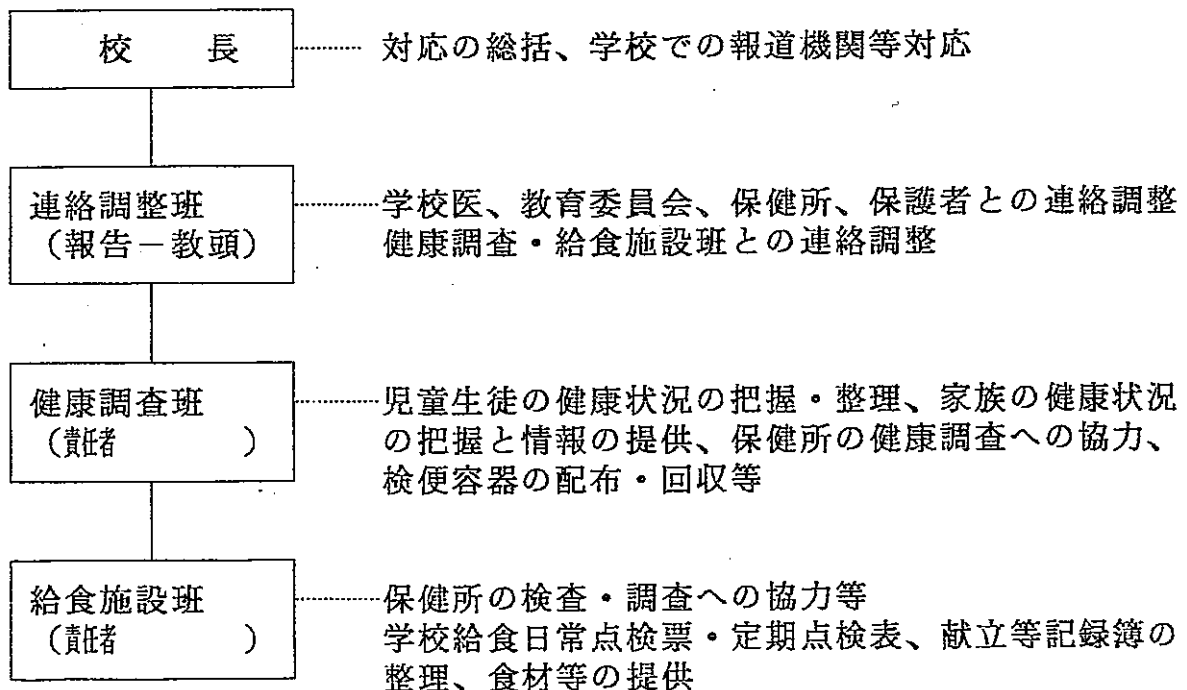
- 異常なし
- 異常あり
 - 異常の内容を把握する
 - 共通の症状はない
 - 腹痛、下痢、発熱、嘔吐が共通に見られる
 - 教頭又は養護教諭が学校医に連絡し、指示を求める
 - 食中毒（疑いを含む）なし
 - 食中毒（疑いを含む）あり
 - 教育委員会に連絡する
 - 医療機関への受診を指導する

3 食中毒（疑いを含む）集団発生の措置

(1) 集団発生（疑いを含む）の措置

- ① 学校医、教育委員会に連絡し、患者の措置に万全を期すこと。
- ② 学校医及び教育委員会の意見を聞き、健康診断、出席停止、臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて予防措置を講ずること。
- ③ 関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて校内外の取り組み体制を整備すること。

【校内処理体制】

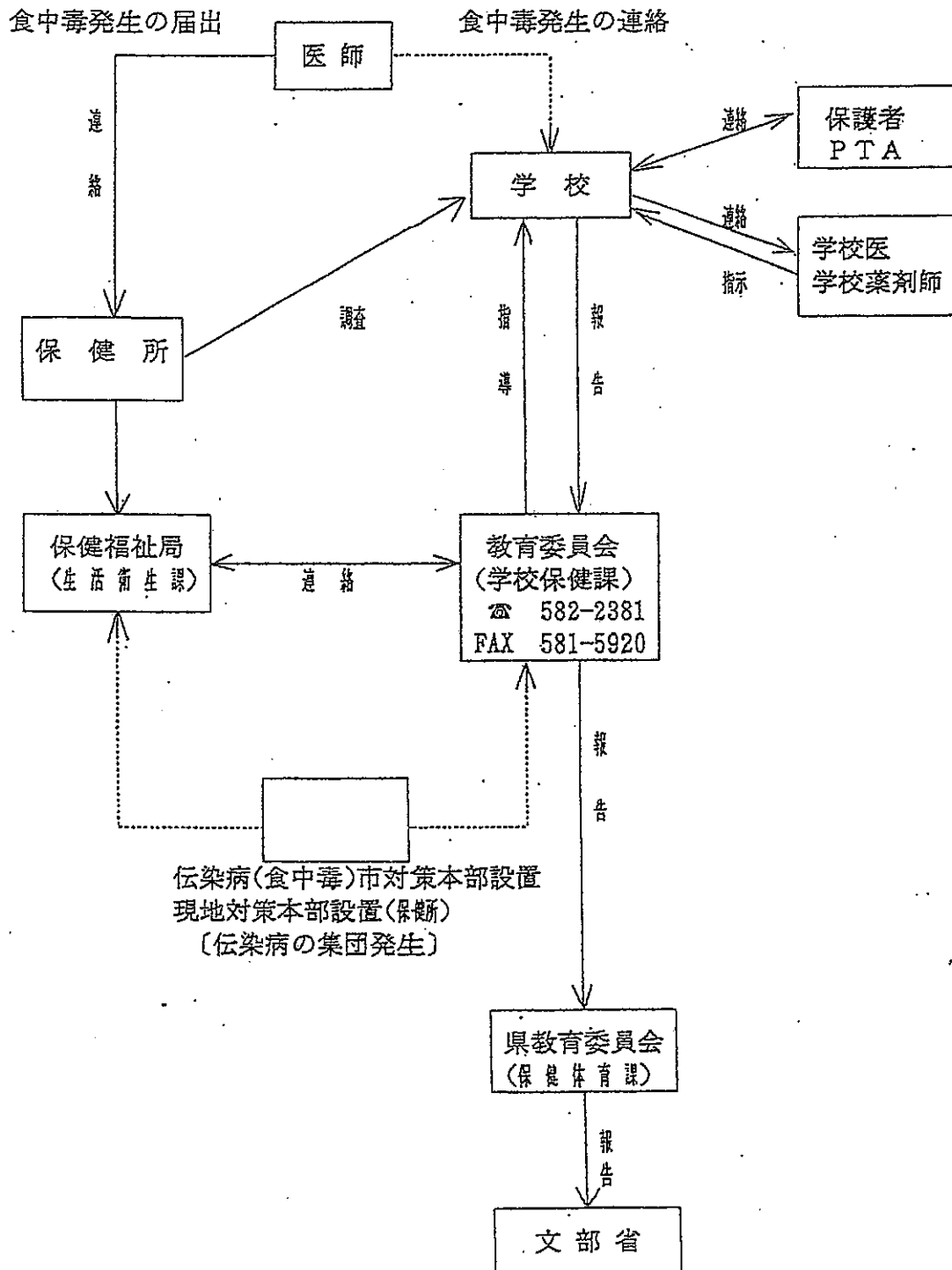


4 食中毒（疑いを含む）の連絡体制

(1) 平日における連絡体制

食中毒発生及び疑いがあると判断された場合は、下記連絡方法により、電話による一報と同時に「様式1 伝染病・食中毒発生状況報告書」にて、教育委員会学校保健課に速やかに報告すること。

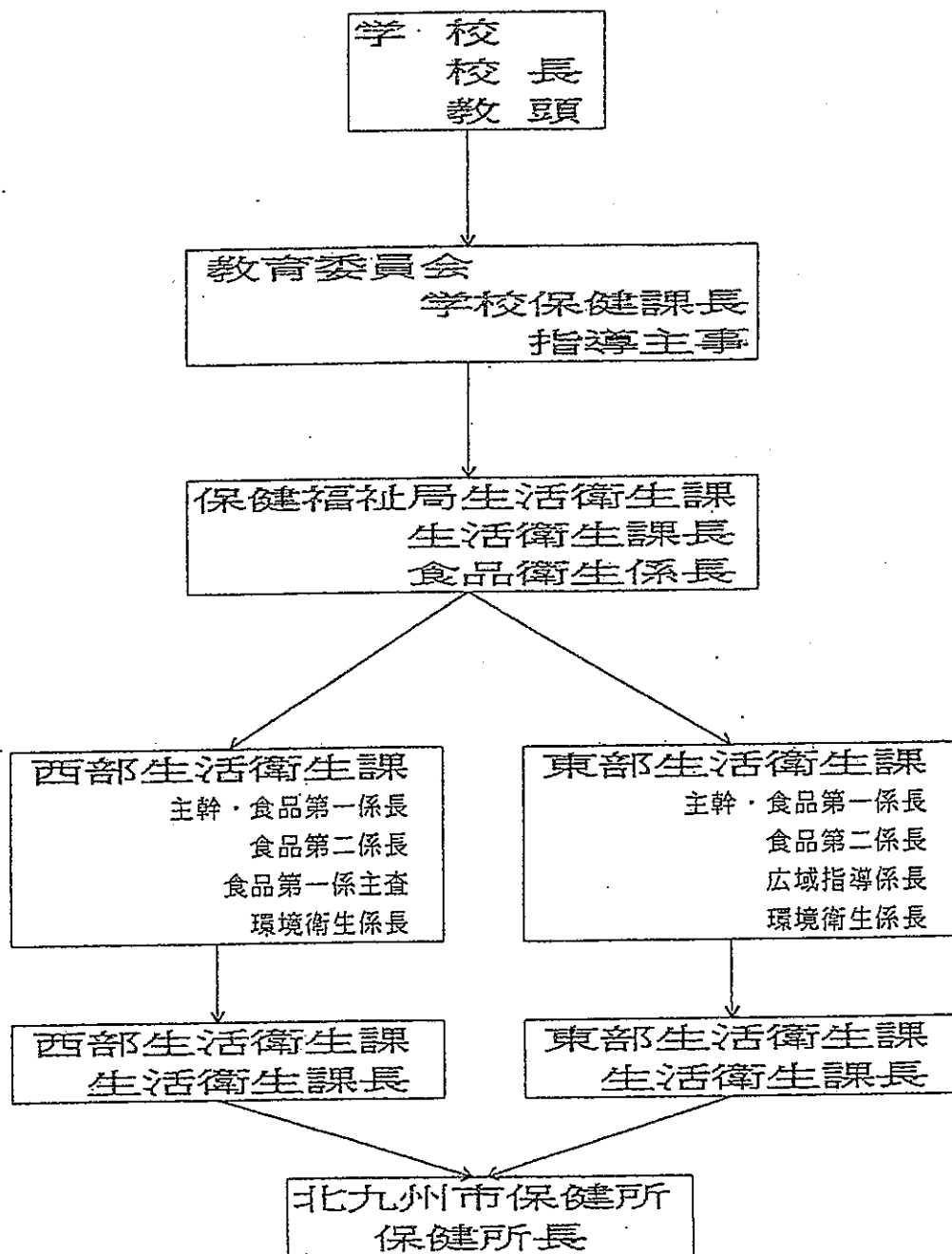
食中毒発生時（疑い）の連絡経路



(2) 夜間・休日における連絡体制

夜間・休日に食中毒の発生（疑いを含む）の情報を得た場合は、下記連絡方法により、教育委員会学校保健課長に電話で報告すること。

夜間休日連絡網



5 調査・検査体制

(1) 患者の発生報告

患者の発生状況については、〈様式2 患者発生状況報告書〉により、収束するまで毎日、教育委員会に報告すること。

(2) 保健所による調査・検査

① 校内の協力体制

保健所が行う検査及び調査が円滑・迅速に行われるよう、校内の協力体制を整備する。

② 個人健康調査

食中毒調査票（資料1・2）、喫食調査票（資料3）等による個別調査

③ 検便の実施

- ・ 患者又は感染の恐れがあるものについて検便を実施する。
- ・ 検便の結果については、学校を通じて保護者に通知する。
（検体送付書兼検査結果通知書 資料4）

④ 食材の調査

- ・ 児童生徒が学校の給食、教科、行事等で喫食した献立の食材
- ・ 児童生徒が喫食した時間

⑤ 施設の調査

- ・ 原因が学校給食と疑われる場合については、「学校給食日常点検票」、「学校給食定期点検票」
- ・ 施設調査チェックリスト（資料5）による調査

(3) 薬剤師会による調査・検査

① 飲料水の調査

- ・ 残留塩素測定の有無と記録
- ・ 給水設備の構造と管理状況（井戸水の使用の有無、受水槽の維持管理等）
- ・ 排水設備の位置、構造、維持管理等

② 飲料水の検査

- ・ 薬剤師による水質検査の実施

③ プール水の検査・調査

- ・ 残留塩素測定記録等（学校プール管理日誌）
- ・ プール水の検査

【調査項目別の業務分担】

		学校	教育委員会	保健所
初回連絡		○		
個人調査	記入 点検	○		○
追加調査	記入 点検	○		○
給食献立表			○	
納入業者名簿			○	
同納入業者搬入学校名簿			○	
検体採取	児童・生徒の便	○		
	吐物			○
	血液			○
	検食（保存食）			○
	原材料			○
	調理士の便	○		
	教諭等の便	○		
	施設等のふき取り			○
	調理器具			○
	使用水		○	
	家族の便	○		○
	その他			○
施設調査（動物飼育舎、プール等）		○		○

6 情報管理体制

(1) 情報の収集と整理

- ① 保護者や地域における伝染病・食中毒の情報収集に努めるとともに、患者のプライバシーなどの人権の侵害が生じないように配慮すること。
- ② 児童生徒の食生活については関係機関と連携を図り、正しい情報を基に指導すること。
- ③ 食中毒の発生原因については、原因が明らかになるまで公表しない。

(2) 取材対応

報道機関が来校して取材の申し込みがあった場合は、校長又は教頭が対応するものとする。学校内の撮影等については、給食室の立ち入り、児童生徒のプライバシー保護などに十分配慮し、学校内の混乱を招くことがないようにする。また、撮影に当たっては、校長又は教頭が立ち会うものとする。

7 出席停止・臨時休業

- (1) 学校保健法第12条の規定により出席停止の措置をとる場合には、次の事項に留意し、その適正を期すること。

ア 学校保健法第12条の規定による出席停止の措置は、学校医その他の医師の意見を聞いて校長が行うものとする。

イ 学校保健法施行令第5条の規定による出席停止の指示を行うに当たっては、その指示（その理由及び期間）を明確にし、これを励行するよう適切な指導を行うこと。

- (2) 学校保健法13条の規定により臨時休業を行う場合には、次の事項に留意し、その適正を期すること。

ア 臨時休業を行う場合には、学校医その他の医師の意見を聞き、教育委員会が判断する。

イ 臨時休業中における児童生徒に対する生活指導、学習指導及び保健指導を適切にすること。

ウ 臨時休業後授業を再開する場合には、児童生徒の欠席状況、罹病状況などをよく調査し、保健指導を十分行うこと。

なお、必要があると認めるときは、さらに臨時休業その他の措置を講ずること。

8 集団発生における事後措置

- (1) 給食等の中止と再開

① 給食等の中止

病原性が強く二次感染の恐れがある特異的な食中毒の場合には、学校医、保健所及び関係機関と協議のうえ、給食・プールの使用の自粛、給食施設等の消毒など必要な措置を講ずる。

② 給食等の再開

保健所の調査結果に基づき、教育委員会の指導助言を求め、学校での対応を決定する。

- (2) 児童・生徒の保健教育・衛生指導

児童生徒に対しては、伝染病・食中毒の予防についての保健教育を強化するとともに、日常生活において、伝染病・食中毒の予防のために必要な知識、日常生活の衛生管理等について指導する。

- (3) PTA関係者・保護者への対応

患者の状況、地域の情報等正確な情報を提供し、協力を求めるとともに、家庭における衛生管理等について指導する。

伝染病・食中毒発生状況報告書

報告年月日 年 月 日

報告者職氏名

学校名													校長名		
所在地													電話・FAX番号	TEL	FAX
学級数	1年	2年	3年	4年	5年	6年	計								
	学級														
在席数	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	

【有症者の状況】

欠席者数 (A)	人	初発の報告時間	時	分
罹患登校者数 (B)	人	主な症状		
患者数(A)+(B)=(C)	人			

区分	児童生徒数			罹患登校者数			欠席者数			入院者数			備考
	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
学年組													
伝染病・食中毒発生状況													
年組													
年組													
年組													
年組													
年組													
年組													
計													

過去2週間の 食事を伴う行事	行事名 実施場所 実施日 年 月 日 ~ 年 月 日
-------------------	----------------------------------

調理器具の拭取り及び食材の抜き取り検査

- <目的> 調理に使用する器具等の衛生管理状態を調査するための検査。
(視点) ①調理器具の洗浄消毒作業が適切に行われているか。
②調理業務が衛生的に行われているか。

<検査対象>

- 1 調理器具の衛生管理状態
消毒作業後の器具の細菌検査
○検査対象器具 まな板、包丁、食器、調理台
- 2 最終段階の給食（おかず）の状態
最終的な加熱調理後の給食の細菌検査
○調理直後の給食を採取し検査

<検査内容>

1 検査方法

(1)調理器具の検査

検査機関のスタッフが訪問し、検査器具を使って対象調理器具の拭取を行ったのち、「食品衛生検査指針 微生物編（社団法人 日本食品衛生協会）」に基づく培養検査を行う。

(2)給食の検査

①検査機関が抜き取り容器を学校栄養職員（栄養教諭）に渡し、学校側で配食前の給食（1品）を抜き取り、容器に入れた後、検査機関へ提出する。

②検査機関は、「食品衛生検査指針 微生物編」に基づく培養検査を行う。

2 検査項目

- (1)一般細菌
- (2)大腸菌群
- (3)黄色ブドウ球菌

3 検査依頼先機関

社団法人 北九州市薬剤師会（八幡東区祝町2丁目13-26）

<検査日程>

- 1 日時 平成19年2月6日～7日
- 2 実施校 平成18年度までの民間委託校21校

拭取り検査結果

委託年度	学 校 名	検体名	一般細菌(/ml) (標準寒天培地)	大腸菌群(/ml) (デゾキシコレート培地)	黄色ブドウ球菌(/0.1ml) (卵黄加マンニット食塩培地)
14年度	貴 船	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	12	0	0
		調理台	2	0	0
	則 松	まな板	0	0	0
		包丁	15	0	0
		食器	1	0	0
		調理台	31	0	0
16年度	大 里 南	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	西 小 倉	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	2	0	0
		調理台	0	0	0
	曾 根	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	1	0	0
		調理台	0	0	0
	若 松 中 央	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	大 蔵	まな板	1	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	折 尾 西	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	黒 畑	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
あやめが丘	まな板	0	0	0	
	包丁	0	0	0	
	食器	0	0	0	
	調理台	0	0	0	

委託年度	学 校 名	検体名	一般細菌(/ml) (標準寒天培地)	大腸菌群(/ml) (デゾキシコレート培地)	黄色ブドウ球菌(/0.1ml) (卵黄加マンニット食塩培地)
17年度	田 野 浦	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	中 井	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	4	0	0
		調理台	0	0	0
	市 丸	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	鴨 生 田	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	高 槻	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
大 原	まな板	0	0	0	
	包丁	0	0	0	
	食器	0	0	0	
	調理台	0	0	0	
鞘 が 谷	まな板	0	0	0	
	包丁	0	0	0	
	食器	1	0	0	
	調理台	0	0	0	
18年度	藤 松	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
	南 小 倉	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	1	0	0
		調理台	0	0	0
	田 原	まな板	0	0	0
		包丁	0	0	0
		食器	0	0	0
		調理台	0	0	0
竹 末	まな板	0	0	0	
	包丁	35	0	0	
	食器	0	0	0	
	調理台	0	0	0	

抜取り検査結果

委託年度	学 校 名	検体名	一般細菌(以下/g) (標準寒天培地)	大腸菌群 (デゾキシコレート培地)	黄色ブドウ球菌 (卵黄加マンニット食塩培地)
14年度	貴 船	肉団子スープ	300	陰性	陰性
	則 松		300	陰性	陰性
16年度	大 里 南	肉団子スープ	300	陰性	陰性
	西 小 倉		300	陰性	陰性
	管 根		300	陰性	陰性
	若松中央		300	陰性	陰性
	大 蔵		300	陰性	陰性
	折 尾 西		300	陰性	陰性
	黒 畑		300	陰性	陰性
	あやめが丘		300	陰性	陰性
17年度	田 野 浦	肉団子スープ	300	陰性	陰性
	中 井		300	陰性	陰性
	市 丸		300	陰性	陰性
	鴨 生 田		300	陰性	陰性
	高 槻		300	陰性	陰性
	大 原		300	陰性	陰性
	鞘 が 谷		300	陰性	陰性
18年度	藤 松	肉団子スープ	300	陰性	陰性
	南 小 倉		300	陰性	陰性
	田 原		300	陰性	陰性
	竹 末		300	陰性	陰性

食器の汚れ落ち検査

- <目的> 給食を盛り付ける食器の衛生管理状態を調査するための検査。
民間委託校は年1回、直営校は希望校のみ実施。
(視点) 食器の洗浄消毒作業が適切に行われているか。

<検査対象>

- 椀及び皿 (それぞれ3検体)
- ・ 民間委託校はPEN樹脂食器
 - ・ 直営校はアルマイト食器

<検査>

1 検査方法

- (1) デンプン性残留物
- ・ ヨウ素溶液で検査
- (2) 脂肪性残留物
- ・ クルクミン溶液で検査
- (3) 残留洗剤
- ・ メチレンブルーで検査 (合成洗剤の場合)
 - ・ フェノールフタレインで検査 (アルカリ洗剤、石けんの場合)

2 判定基準

- 一) 汚れの残留を認めないもの
- ±) 汚れの残留を認めるがわずかなもの
- +) 汚れの残留を認めるもの
- ++) 汚れの残留を著しく認めるもの
- +++) 汚れの残留を前面に著しく認めるもの

<検査依頼先機関>

北九州市環境科学研究所 (戸畑区新池一丁目2番1号)

<検査日程>

- 1 日時 平成18年8月21日及び平成19年3月14日
- 2 実施校 平成18年度までの民間委託校21校及び直営校5校
(8月21日実施校)
大里南、田野浦、藤松、貴船、中井、西小倉、南小倉、市丸、
曾根、田原小学校
(3月14日実施校)
鴨生田、若松中央、大蔵、高槻、大原、折尾西、黒畑、竹末、
則松、あやめが丘、鞆が谷、横代、高見、青葉、星ヶ丘、楠
橋小学校

委託校 (PEN樹脂食器)

委託年度	学 校 名	品名	検体数	デンプン性残留物					脂肪性残留物					残留洗剤				
				+++	++	+	±	-	+++	++	+	±	-	+++	++	+	±	-
14年度	責 船	椀	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	則 松	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
16年度	大 里 南	椀	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	1	1	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	西 小 倉	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	曾 根	椀	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	若 松 中 央	椀	3	0	1	2	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	大 蔵	椀	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	折 尾 西	椀	3	1	0	2	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
黒 畑	椀	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
	皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
あやめが丘	椀	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
	皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
17年度	田 野 浦	椀	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	2	1	0
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	中 井	椀	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	市 丸	椀	3	0	0	1	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	鴨 生 田	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	高 槻	椀	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	大 原	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
鞆 が 谷	椀	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
	皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
18年度	藤 松	椀	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	南 小 倉	椀	3	0	1	1	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	田 原	椀	3	0	0	2	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
竹 末	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	
	皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	

直営校 (アルマイト食器)

	学 校 名	品名	検体数	デンプン性残留物					脂肪性残留物					残留洗剤				
				+++	++	+	±	-	+++	++	+	±	-	+++	++	+	±	-
	横 代	椀	3	0	0	2	0	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	高 見	椀	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	1	2	0
	青 葉	椀	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	星 ケ 丘	椀	3	0	0	0	2	1	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
	楠 橋	椀	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
		皿	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3

学校給食調理業務民間委託校 調理業務・衛生管理の状況(栄養教諭・学校栄養職員の意見)

平成19年9月

区分	チェックポイント(確認事項)																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
調理業務等全体	1 勤務者の健康観察は適切か	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	2 食材の保管場所、保管状況は適切か	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	3 料理の出来上がりイメージは適切か	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	4 衛生のポイントが理解されているか	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	△	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	△	△	◎	◎
	5 献立の手引き、作業工程表を基本とした調理作業は適切か	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	① 作り方が理解できている	◎	◎	◎	◎	△	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	② 除去食の取り分け、配膳が適切である	◎	-	◎	◎	◎	-	◎	◎	◎	◎	-	◎	◎	◎	-	◎	◎	◎	◎	-
	③ 作業担当は適切か	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	④ 状況に応じた処理作業ができる(野菜順番等)	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
	⑤ 機器の使用が適切である(野菜裁断機等)	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
⑥ 配食器具、配食容器の種類がわかる	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
⑦ 下処理、調理に使う器具と数(タライ、ザル等)が理解できる	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	△	◎	
⑧ 釜の使用順(釜割)や移動シンク使用場所が適切である	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
⑨ 配食時間と火入れの時刻が適切である	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
⑩ 食器、食缶など配食器具の洗浄、消毒が適切である	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
6 調理機器(釜・洗浄機)など器材の点検は適切か	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
7 翌日など物資の検収は適切か	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
8 帳票提出及び施錠等の点検ができているか	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	△	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
9 全体のまとめ(チームワーク)はよいか	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
総 合	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	

◎ 良好 ○ 普通 △ 改善が必要

学校給食調理業務の民間委託化に伴う経費削減効果

(単位:千円)

区 分	校数	14年度 (9月実施)	15年度	16年度	17年度	18年度	19年度	累 計
モデル校	(2校)	21,000	38,000	35,000	33,000	33,000	33,000	193,000
16年度委託校	(8校)			113,000	113,000	113,000	113,000	452,000
17年度委託校	(7校)				78,000	78,000	78,000	234,000
18年度委託校	(4校)					43,000	43,000	86,000
19年度委託校	(9校)						95,000	95,000
年度計	(30校)	21,000	38,000	148,000	224,000	267,000	362,000	1,060,000

【算定式】

削減効果 = 委託前直営校人件費(正規職員及びパート職員計) - 年間委託契約金額

<委託前直営校配置人員>

(単位:人)

区 分	14年度	15年度	16年度	17年度	18年度	19年度	合 計
	(2校)	—	(8校)	(7校)	(4校)	(9校)	
正規調理士	6	—	21	15	11	21	74
4時間パート	0	—	14	5	4	21	44
3時間パート	2	—	4	1	3	8	18
合 計	8	—	39	21	18	50	136