

学校給食従事者等の保菌検査で病原菌が検出されたときの対応について

月2回、実施している保菌検査の結果の対応について下記のとおりまとめました。

1 対応について（裏面 対応図）

感染症法による分類	対応	
3類感染症に分類されている →・腸管出血性大腸菌 O-157、 ・赤痢菌 ・サルモネラ属菌 (チフス菌、パラチフスA菌)	出勤不可	感染症予防のため、業務全般に制限をかけます。 病院を受診し、医師の指示に従ってください。
5類感染症に分類されている →サルモネラ属菌 (チフス菌、パラチフスA菌 <u>以外の菌</u>)	業務の一部に就業制限をかける。	症状がない場合は、事務作業であれば従事可能です。 直接食品に触れる作業については、控えてください。 病院を受診し、医師の指示に従ってください。 ※症状がある場合は出勤不可

※ サルモネラ属菌の種類については通常の保菌検査によって判別可能です。

チフス菌、パラチフスA菌は、ヒトに対して病原性を持つため3類に分類しますが、それ以外の菌は感染型食中毒を起こすもので、感染性胃腸炎として5類に分類されています。

【参考】

静岡市内の食品等事業者に応用される管理運営基準

(4) 食品取扱者等の衛生管理

ア健康管理

- (ア) 食品等に直接接触する作業に従事する者（食品取扱者）の健康に常に留意し、食品取扱者が食品を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、当該疾病の病原体を保有していることが判明したとき、又は当該疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を報告させること。
- (イ) (ア) の報告を受けたときは、他の法令に別段の定めがある場合を除き、当該食品取扱者に医師の診断を受けさせるように努めるとともに、必要な期間、当該食品取扱者を食品に直接接触する作業に従事させないように努めること。

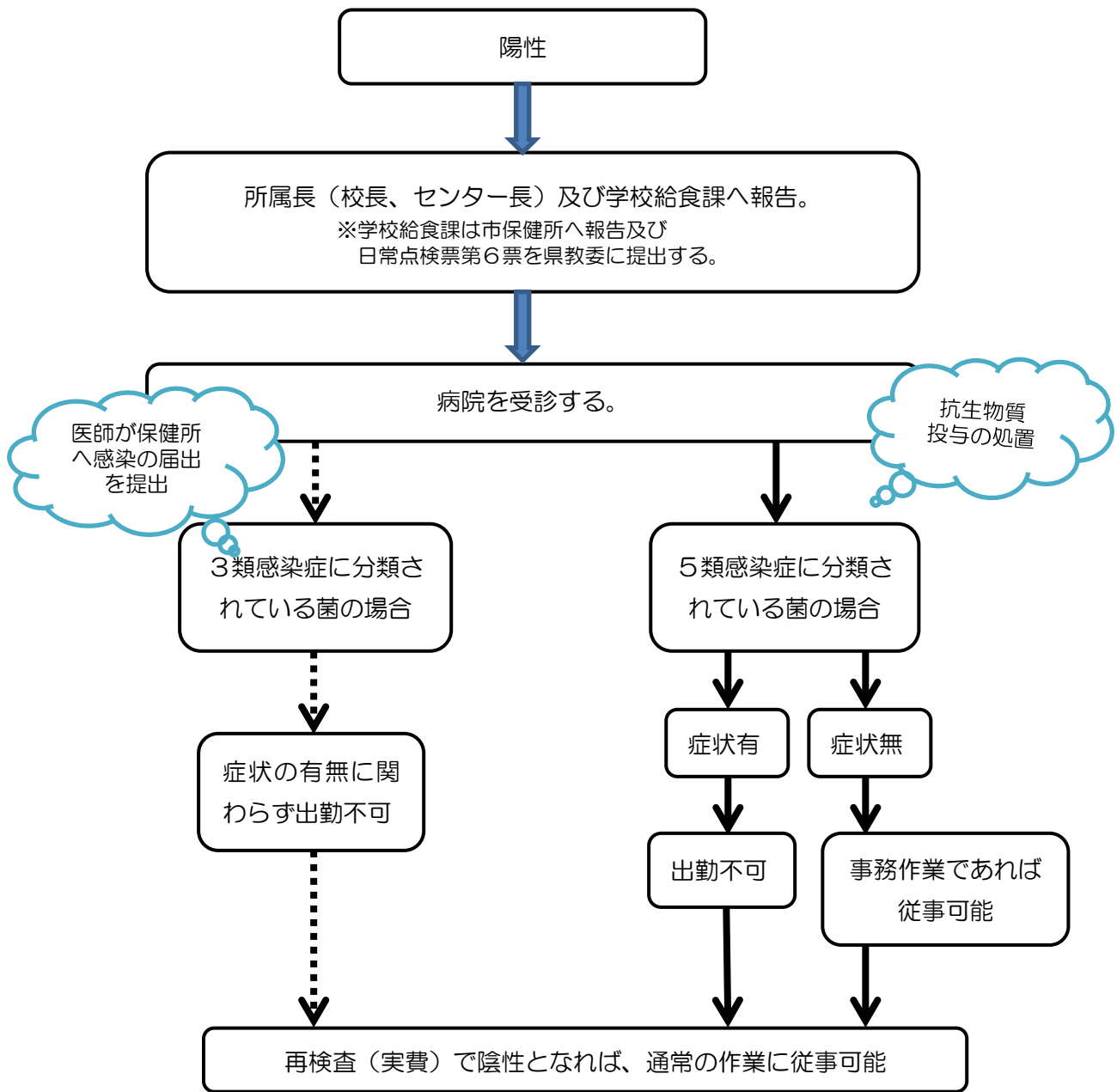
感染症法（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律）

飲食物の製造、販売、調整又は取り扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事することにより、感染症を蔓延させる恐れがある場合、その業務への就業を制限しています。その就業制限がかかる対象は、1類感染症～3類感染症及び新型・再興型インフルエンザとされています。



保菌者にならないよう、健康管理に十分気をつけましょう。

【対応図】



「検便」を月2回実施しなければならない理由

食中毒発生の際の原因究明及び学校給食従事者の健康管理のため、検便の実施が定められています。加えて学校給食従事者が給食を喫食できる条件として、毎日の健康調査と月2回以上の検便の実施が義務付けられています。

※学校給食従事者が施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、毎日の健康管理と月2回以上の検便の措置を講じた上で喫食しても差し支えないとされています。（文部科学省「学校給食衛生管理基準の施行について」）