

安全衛生管理基準

【総 則】

業務従事者は、学校給食が発育ざかりの児童生徒の健康を増進していくために、学校が行っている教育であることを常に念頭に置き、その職務と責任の重要性を自覚し、日々の調理業務にあたること。

- 1 学校給食における調理は、児童生徒の生命にかかわることを常に念頭におき、学校長・共同調理場長や栄養教職員と仕様書等に基づき十分な打合せを行い、業務責任者の指導を受け、周到な用意と細心の注意を払ってあたる。
- 2 学校給食に携わるものとして、対象学校・共同調理場の教育目標や教育計画の基本についても関心をもち理解に努める。
- 3 服務、言語及び態度は、常に児童生徒の模範となるよう心がける。
- 4 常に自己の衛生と健康に留意し、職務に関する研究心を忘れず、熱意と誇りと愛情を持って職務を遂行する。
- 5 従事者同士お互いに協力し合い、常に楽しい雰囲気の中で仕事ができるよう努める。

【衛生管理基準】

● 食品衛生責任者の責務

- 1 食品衛生責任者は、関係法令を遵守し、学校給食の安全衛生を管理徹底しなければならない。
- 2 食品衛生責任者は、業務従事者がこの基準を遵守し調理作業を行うよう指導する。
- 3 食品衛生責任者は、業務従事者の衛生管理に関し常に気を配り、衛生上、好ましくないことについては、その改善を図る。
- 4 食品衛生責任者は、学校給食日常点検票（様式８）に基づく各種の点検作業を行う。
- 5 食品衛生責任者は、対象学校・共同調理場が作成した献立表及び指示書に適合した作業工程表及び作業動線表を作成し、業務従事者に周知徹底しなければならない。
- 6 業務従事者の日常健康チェック
 - (1) 食品衛生責任者は、毎朝、業務従事者一人一人の健康状態をチェックし、その結果を学校給食従事者の健康調査票（様式１１）により報告する。
 - (2) 業務従事者に次の症状等がある場合は、調理作業に従事しない。
 - ア 下痢をしている場合
 - イ 発熱、腹痛、嘔吐をしている場合
 - ウ 本人もしくは同居人が法定伝染病又はその疑いがある場合
 - エ 法定伝染病の保菌者である場合
 - オ 手指等に化膿創があった場合
- 7 食品衛生責任者は、学校長・共同調理場長又は学校栄養職員の許可無く給食室に外部の者を入れてはならない。

● 業務従事者の衛生管理

- 1 業務従事者の健康管理は、次の基準による。
 - (1) 受託者は、業務従事者に対し健康診断を年1回以上行うこと。
 - (2) 受託者は、業務従事者に対し定期的（月2回）に細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌、病原性大腸菌血清型O-157その他必要な細菌等）を行い、その結果を腸内細菌検査結果報告書（様式10）により報告する。
 - (3) 受託者は、健康診断及び細菌検査により異常が発見された時は、直ちに対象学校・共同調理場及び教育委員会へ報告し、該当者の食品に係る作業への従事を中止させる。
 - (4) 本人や家族に感染性胃腸炎が疑われる症状（嘔吐・下痢等）がある場合は、「別紙 調理従事者に感染性胃腸炎が疑われる場合のフローチャート」を参照し、適切な処置をとること。
- 2 業務従事者の衛生管理は、次の基準による。
 - (1) 業務従事者は、日常、健康に留意し、体調に異常がある場合は必ず食品衛生責任者に報告し、その指示を受けなければならない。
 - (2) 業務に従事する際の衛生管理は、関係法令および長岡市学校給食衛生管理マニュアルを参照すること。

【安全管理基準】

● 労働災害の防止について

1 職場での事故防止

調理職員の労働災害を傷病別にみると、その半数以上は創傷である。包丁や野菜裁断機による切創が大部分を占めている。次いで多いのは火傷で、その原因物は熱湯や蒸気、高温の油やスープなどである。その他、骨折、打撲等、転倒によると思われる負傷や腰痛、頸手腕障害、皮膚炎等が発生している。

(1) 切創の防止

包丁による切創は、ちょっとした過失によるものが多いので、注意力を持続させ、作業点から視線をそらさないことが大切。

野菜裁断機、みじん切機、ミキサー等による事故防止のため、点検や清掃の際あるいは故障が起きた際には、単に機械のスイッチを切るだけでなく、コンセントからプラグを抜くなど、万一スイッチが入っても機械が作動しないようにする。

(2) 火傷の防止

学校給食調理作業には、多くの高温物取扱い作業があるので、以下のような対策によって、火傷の防止に努めることが必要。

- ・ 熱湯や高温の油の取扱いには、十分な注意を払う。
- ・ 熱湯や高温の食材の入った食缶にぶつかることや運搬中に転倒するなど
の事故を防ぐために、調理場内の整理・整頓、清掃を行う。

(3) 転倒の防止

転倒の原因は、そのほとんどがつまずきと滑りで、その他、業務従事者同士がぶつかることなどがある。十分気をつけること。

(4) 皮膚障害の防止

学校給食調理作業は、皮膚が洗剤や食器・器具類と接触する機会が多いため、接触皮膚炎（かぶれ）になりやすい作業といえる。

保護手袋の活用、洗浄方法の工夫、作業後に手にクリームを塗るなどにより、発症を予防する必要がある。

石けんを適切な濃度で使用することは、手荒れの防止のためにも重要。

皮膚炎はいったん発症すると調理作業を続けながら完治させることが難しいので、小さな異常でもすぐに治療するようにする。

(5) 再発防止対策

事故が発生した場合には、原因を究明し、直ちに具体的な対策を実施しなければならない。また、再発防止対策は、全職場において実施し、同種の事故の発生を防止することが必要。

その他、打合せの際に調理員同士で危険を感じた点などを話し合うことも、事故防止のために効果がある。

2 作業方法の適正化

作業方法の適正化とは、作業者の動き、姿勢などを分析し、作業の手順及び方法を改善すること。

そのためには、作業の強度、作業姿勢、作業時間、注意力の集中の程度などについて検討を加え、改善を図るほか、作業方法・器具などを改善したり、必要に応じて保護具を使用するなどの配慮が必要。

(1) 作業のしやすさ

同じ作業であっても、作業を行う場所（作業点）の高さ、その時の姿勢、使う器具の違いなどによって疲れ方が違う。

作業のしやすさとは、作業が安全に、楽に、簡単にできるようにすること。不自然な作業姿勢にならないように注意する。

(2) 軽量化、運搬方法などの改善

学校給食調理作業においては、食材や食器を入れた容器やカゴなど、10 kg 前後のかなり重い物を取扱う機会が多くある。そのような作業をきっかけに、あるいはそのような作業が継続することによって、腰痛、頸肩腕障害などが発症することもあるので、このような負担を軽減するために以下のような対策が必要となる。

① 作業姿勢・動作

次の方法により、作業姿勢、動作が適切になるようにする必要がある。

ア 脚力を利用して持ち上げる。

イ 持つ物の重心を身体に近づける。

ウ 運搬の際は、前かがみになったり反り返ったりしない。

エ 肩の高さ以上には持ち上げない。

重量物を持ち上げるときは、バランスを崩しやすく、腰に大きな負担が加わりやすくなる。

オ 無理をせず2人以上で持つ。

カ 身体をひねらない。

重量物を持ったまま身体をひねる動作は、腰への負担が極めて大きくなるため、腰痛が起こりやすくなる。

② 運搬方法などの改善

次の方法により、運搬方法などの改善を図ることが必要。

ア 1回に持つ重量を軽くする。

イ 重量物を持ちやすくする。

ウ 重量物を持ち運ぶ作業を減らす、移動距離を少なくする。

なるべく、台車に載せて運ぶようにする。

(3) 作業の中断、分担など

同じ作業内容であっても、連続作業時間の長短等によって疲労の程度が異なってくる。

① 休憩・休息・小休止について

ア 作業中、適切な休憩・休息・小休止をとる。

イ 不自然な姿勢での立ち作業などを長い時間続けない。

② 作業の分担・ローテーション

作業負担が特定の調理員に集中しないように作業分担を決め、同じ作業を毎日続けたり、長時間連続して行ったりすることのないように、作業のローテーションを行うことが必要。

(4) 作業の特徴と保護具等

学校給食調理作業においては、作業負担の軽減、労働災害の防止のため、目的に応じた適切な保護具の着用が求められる。

① 身支度

エプロン、ゴム手袋及び履き物は、水が入らないことに加えて、作業、動作の負担とならないよう、動きやすく軽いものが望まれる。

また、履き物は滑りにくいものを使用する。

② 高温物の取扱い

高温物の取扱いにあたっては、なるべく皮膚を露出しないことが原則。釜、焼物機等の本体や蓋、高温の鉄板・容器等に触れるときには専用の手袋を使用する。

③ 石けん・消毒剤の使用

石けんなどによる手荒れなどを防止するため、手袋などを使用してもよい。

別紙 調理従事者に感染性胃腸炎が疑われる場合のフローチャート

【民間委託調理員の対応及び連絡体制】

本人又は家族等に感染性胃腸炎が疑われる症状(おう吐・下痢等)のある場合

