

IV

その他関連事項

- 1 シックハウス症候群・化学物質過敏症
- 2 農薬（適正使用）
- 3 光化学スモッグ・PM2.5
- 4 熱中症
- 5 学校給食衛生管理

1 シックハウス症候群・化学物質過敏症

シックハウス症候群とは

近年、快適性の向上、省エネルギーの推進等を図るため、建物の高断熱・高気密が進んでいます。一方で、室内の換気が十分に行われていないことなどにより、建材や家具等から放散される化学物質の室内濃度が高い状態となり、様々な体調不良を引き起こすことが問題となっています。こうした状況は、学校においても同様です。

シックハウス症候群の主な症状

- | | | |
|---------------|---------------|------------|
| ①目のチカチカ・痛み | ②のどの痛み、イガイガ、咳 | ③鼻の痛み、くしゃみ |
| ④皮膚のかゆみ・痛み | ⑤頭痛、めまい | ⑥疲労感、倦怠感 |
| ⑦気分が悪い、吐き気 など | | |

これらの症状は、建物から外に出ると和らぐが、症状は多様であり、その原因も化学物質の他にカビ・ダニなどのアレルゲンも影響していると言われ、症状が現れる仕組みもまだ解明されていません。

学校には、建材や塗料、接着剤あるいは学校用備品や文具等、化学物質の発生源となるようなものが多くあります。このため、学校においても室内の化学物質濃度が高くなり、児童生徒等の健康に影響が出るおそれがあり、シックハウス対策が必要になります。

1 換気について

(1) 換気の必要性

教室等の環境については、「学校環境衛生基準」により、良好な状態が維持されているかどうかを定期的にチェックすることになっています。このチェックを確実に行うとともに、化学物質に対してはできるだけ発生源を室内に持ち込まないことはもちろん、室内に溜まった汚染物質を低減させる（濃度を高めない）ことが大切です。そのために、自然換気を励行し、機械換気設備を有効に利用して換気を十分行うことが重要です。

(2) 換気の方法

① 自然換気

自然換気は、自然の風力や温度差によって作られる気圧の勾配を利用した換気方法であり、自然力を上手に活用することが大切です。

ア 窓開けに際しては、開口部を2箇所以上つくります。

イ 風上と風下の両方を開放し、空気の通り道をつくります。（風上、風下のみ開放では換気効率は悪い）

ウ 空気の流入が明らかに感じられるとき、風が強いときには、5分程度の窓開けで空気が入れ替わります。

エ 冬期暖房時には、暖められた室内空気は天井側に上昇するので、床面近くの間隙から外気を進入させ、天井側の間隙から室内空気を逃がす気流をつくると換気効率が高まります。

オ 換気用小窓、ガラリ、換気口がある場合は、それらを開放しておきます。

② 機械換気

機械換気は機械力を使って強制的に圧力差を作り、気流を発生させるものです。給気・排気とも機械力を使用するもの、給気のみ機械力を使用するもの、排気のみ機械力を使用するものがあります。

ア 機械換気設備は、必要換気量をまかなえる換気設備の能力が必要です。

イ 気流を発生させるために、排気口と給気口の間隔を離すようにします。

(3) 留意事項

① 薬剤使用、床ワックス塗布、ペンキ塗装の直後

殺虫剤等の薬剤使用、床ワックスの塗布、ペンキ塗装等の補修工事等を行った後は、室内空气中の化学物質濃度が高くなっていることがあるので、自然換気の場合は通風を考慮した窓の開放を行い、換気扇等の機械換気設備が設置されている場合は換気設備の連続運転を行うなど、十分な換気を行います。

なお、換気設備にフィルターが付いている場合は、定期的にフィルターの清掃等を行うようにします。

② 休日及び休業明け

休日及び休業明けの教室は、室内の化学物質濃度が高くなっていることがあるので、使用開始前に通風を考慮した窓の開放を行うなど十分な換気を行います。

特に、長期休業明けの場合は、使用前に十分な換気を行うことが不可欠です。

③ 特別教室

音楽室、理科室、美術室、パソコン室などの特別教室は、児童生徒等が常在しないため、換気が不十分となることがあります。当該教室の使用開始前に、通風を考慮した窓の開放を行うなど十分な換気を行います。

④ 保健室

保健室は、児童生徒等がけがや体調が悪くなったときに訪れる重要な場所ですが、消毒薬などの救急処置用薬品類があるため、独特の臭いがあります。

児童生徒等が保健室に入室することによって、さらに具合が悪くなることのないよう、保健室は備蓄薬品類の保管に留意し、通風を考慮した窓の開放を行うなど十分な換気を心がけようにします。

また、保健室の布団類は、よく乾燥させるなどダニ対策を講じ、ダニアレルギーの予防にも努めます。

⑤ 冬期の暖房

石油ストーブで冬期の暖房を行うに当たっては、灯油燃焼による教室内の空気汚染が懸念されることから、一定の時間ごとに通風を考慮した窓の開放を行うなど十分な換気を行います。

特に、着火、消火時は不完全燃焼ガスが室内を汚染することがあるので留意します。

なお、学校環境衛生基準に教室等の換気基準が定められているので、これらを遵守します。

2 学校での日常管理

学校において児童生徒等が良好な健康状態を保持し、安全で快適な学校生活を過ごすためにも、学校は、シックハウス対策に取り組み、学習環境の整備を図ることが求められています。そのためには、教職員が共通認識を持ち、学校組織として対策を講じることが必要です。

(1) 教職員が実施すること

- ① 学校保健計画にシックハウス対策を盛り込む。
- ② 保健主事を中心として情報の把握・収集を行う。

室内化学物質による健康影響が疑われるケース

- 他に原因と思われる病気がなく、複数の児童生徒・教職員が、目・鼻・のど、皮膚などの刺激症状、吐き気や頭痛などの症状がみられた場合
- その症状は、特定の教室にいるときにみられ、その場から離れると軽減または治まるという特徴がある場合

- ③ 教職員の共通理解を図る。
- ④ 児童生徒等の健康観察を行う。
- ⑤ 教室使用時の日常点検を実施する。

- ⑥ 換気設備の補修点検を心がける。
- ⑦ 児童生徒へ適切な指導をする。
- ⑧ 保護者との連携を密にとる。

(2) 盲・聾・特別支援学校における留意事項

- ① 教職員は児童生徒の健康状態を把握する。
- ② 窓開け換気と事故防止に努める。

(3) 児童生徒に指導できること

- ① 児童生徒が主体的に活動できる体制づくりを進める。
- ② 日常活動で積極的に取り組めるようにする。
- ③ 委員会活動を活用する。
- ④ 保健教育を通して、日常の生活環境を整える習慣の形成を図る。
- ⑤ 総合的な学習の時間をはじめとして、学校の教育活動全体で取り扱う。

化学物質過敏症について

多量の化学物質に接した後、又は、少量ではあるが長期間化学物質に接触した後に、ごく微量の化学物質に反応し、精神・身体症状が出てくる状態と考えられています。

原因物質や量、症状の個人差が大きく、未解明な部分が多いため、個別対応が必要です。シックハウス症候群は、建物から出ると症状が和らぎますが、化学物質過敏症は、原因物質があれば建物の内外を問わず症状が出る特徴があります。

症状の申し出があった場合の対応例

症状の申し出

(目・鼻・のどの痛みや異常、皮膚のかゆみ、頭痛等や気になる臭い等)

※健康状況確認

健康観察記録表を利用

- ・クラス担任、教科担任が状況確認
- ・他の教室で症状の訴えがないか確認

換気の励行

保健室で休養

- ・症状に応じた処置
- ・個別に健康状況を確認
- 健康についての質問票を利用

校長

校長に報告等を行い、
適切な対応策を講じる

必要に応じて

必要に応じて

保護者に連絡

- ・症状が継続している場合は受診

学校保健委員会の開催
安全衛生委員会の開催

学校医に連絡

- ・児童生徒の健康対策について相談

産業医に連絡

- ・教職員の健康対策、相談

健康観察記録表の例

室内化学物質により目やのど、鼻などに症状がでる児童生徒がおります。児童生徒から訴えがあったときは、具体的に記入をお願いします。

年 組

| 月 日 曜日 | | / (月) | / (火) | / (水) | / (木) | / (金) |
|---------------------------------------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|
| 氏 名 | | | | | | |
| | 場 所 | | | | | |
| | 時 間 | : | : | : | : | : |
| | 症 状 | | | | | |
| | 対 応 | | | | | |
| | 場 所 | | | | | |
| | 時 間 | : | : | : | : | : |
| | 症 状 | | | | | |
| | 対 応 | | | | | |
| | 場 所 | | | | | |
| | 時 間 | : | : | : | : | : |
| | 症 状 | | | | | |
| | 対 応 | | | | | |
| | 場 所 | | | | | |
| | 時 間 | : | : | : | : | : |
| | 症 状 | | | | | |
| | 対 応 | | | | | |
| 【備 考】 (その日の天候や教室の窓の状態等、を記入) | | | | | | |

<記入のしかた>

- 症状については、目の痛み、目の異常（目がチカチカする等）、吐き気、皮膚のかゆみ等具体的に記入する。
- 対応については、換気、保健室で休養、早退等記入する。

健康についての質問票の例

年 月 日

年 組 氏名

室内空気中の化学物質による健康影響を確認するための質問です。

特定の教室等に行くと気になる症状がある場合、下の表に、どのような症状が、どの教室等で、いつごろから出ているかなど、記入してください。

| どのような症状ですか | どこの教室等で症状が出ますか | いつごろから症状が出ていますか | その症状はいつおさまりましたか。 (あてはまるものに○印) | | | | | | | その症状は、その教室等にいくと いつも出ますか。 (あてはまるものに○印を) | | |
|------------|----------------|-----------------|----------------------------------|----------------|--------------|------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|-----|--|------|--------|
| | | | その教室等にいる間にすぐにおさまった | その教室等を出たらおさまった | 学校にいる間におさまった | その教室等を出てからも症状は続いたが その日のうちにおさまった | 学校を出てからも症状は続いたが 1週間以内におさまった | しばらく症状が続いたが 今も症状が続いている | その他 | 大体いつも | ときどき | その1回だけ |
| 記入例 | | | | | | | | | | | | |
| 目のチカチカ | 美術室 | 9月～ | | ○ | | | | | | | | ○ |
| 吐き気 | 化学実験室 | | ○ | | | | | | | | | ○ |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

シックハウス症候群とは

部屋に入ったときや部屋にいるときに、目がチカチカする、のどや鼻が痛いなどの症状が気になり、その部屋を離れると症状がおさまるといった特徴があります。

主な症状

目のチカチカ・痛み、のどの痛み・イガイガ・せき、鼻の痛み、くしゃみ、皮膚のかゆみ・痛み、頭痛、めまい、疲労感、倦怠感、気分が悪い、吐き気 など

2 農薬（適正使用）

農薬とは

農薬取締法では、「農薬」とは、「農作物（樹木及び農林産物を含む。）を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみその他の動植物又はウイルスの防除に用いられる殺菌剤、殺虫剤その他の薬剤（その薬剤を原料又は材料として使用した資材で当該防除に用いられるもののうち政令で定めるものを含む。）及び農作物等の生理機能の増進又は抑制に用いられる植物成長調整剤、発芽抑制剤その他の薬剤をいう。」とされ、また農作物等の病害虫を防除するための「天敵」も農薬とみなす、とされています。

| | |
|-----------|-----------------------------|
| ア 殺虫剤 | 農作物を加害する害虫を防除する薬剤 |
| イ 殺菌剤 | 農作物を加害する病気を防除する薬剤 |
| ウ 殺虫殺菌剤 | 農作物の害虫、病気を同時に防除する薬剤 |
| エ 除草剤 | 雑草を防除する薬剤 |
| オ 殺そ剤 | 農作物を加害するノネズミなどを防除する薬剤 |
| カ 植物成長調整剤 | 農作物の生育を促進したり、抑制する薬剤 |
| キ 誘引剤 | 主として害虫をにおいなどで誘き寄せる薬剤 |
| ク 展着剤 | ほかの農薬と混合して用い、その農薬の付着性を高める薬剤 |
| ケ 天敵 | 農作物を加害する害虫の天敵 |
| コ 微生物剤 | 微生物を用いて農作物を加害する害虫病気を防除する剤 |

農薬の適正使用

「学校環境衛生基準」の「ネズミ、衛生害虫等」に関する基準では、「校舎、校地内にネズミ、衛生害虫等の生息が認められないこと。」について毎学年1回の定期検査及び日常的な点検を行うことになっています。衛生害虫等の生息が認められた場合には、児童生徒等の健康及び周辺環境に影響がない方法で駆除を行うようにする必要があります。

特に、校地内の樹木では、害虫の発生を可能な限り最小限にとどめるために日々の枝の剪定等が有効です。また、害虫等が発生した場合であっても、まずは防虫網や粘着トラップ等物理的な方法による防除を検討してください。

やむを得ず農薬・殺虫剤等を散布する場合には、以下の点について留意が必要です。また、農薬使用に当たっては、農林水産省消費・安全局長及び環境省水・大気環境局長通知「住宅地等における農薬使用について」（平成25年4月26日付け25消安第175号・環水大土発第1304261号）も参照してください。

- ・事前に、使用目的、日時、薬剤の種類、使用方法等を教育委員会等の学校の設置者に相談し、児童生徒等、保護者及び近隣住民にも可能な限り情報公開を行い、理解を求めてください。学校が発行する「学校だより」や「保健だより」等の活用も考えられます。
- ・農薬・殺虫剤等の散布は、必要最小限の範囲、量とし、休業日に行うといった配慮も必要であり、可能であれば長期休業中に行ってください。
- ・散布後、児童生徒等が散布場所に立ち入らないよう措置を講じることが必要です。

各地方公共団体等がそれぞれの環境等に適した管理体系を確立していく上での参考情報に関しては、「公園・街路樹等病害虫・雑草管理マニュアル～農薬飛散によるリスク軽減に向けて～」を参照してください。

25消安第175号
環水大土発第1304261号
平成25年4月26日

各都道府県知事 宛

農林水産省消費・安全局長

環境省水・大気環境局長

住宅地等における農薬使用について

農薬は、適正に使用されない場合、人畜及び周辺的生活環境に悪影響を及ぼすおそれがある。特に、学校、保育所、病院、公園等の公共施設内の植物、街路樹並びに住宅地に近接する農地（市民農園や家庭菜園を含む。）及び森林等（以下「住宅地等」という。）において農薬を使用するときは、農薬の飛散を原因とする住民、子ども等の健康被害が生じないように、飛散防止対策の一層の徹底を図ることが必要である。

このため、農薬を使用する者が遵守すべき基準を定める省令（平成15年農林水産省・環境省令第5号）第6条において、「住宅の用に供する土地及びこれに近接する土地において農薬を使用するときは、農薬が飛散することを防止するために必要な措置を講じるよう努めなければならない」と規定するとともに、「住宅地等における農薬使用について」（平成15年9月16日付け15消安第1714号農林水産省消費・安全局長通知）及び「住宅地等における農薬使用について」（平成19年1月31日付け18消安第11607号・環水大土発第070131001号農林水産省消費・安全局長、環境省水・大気環境局長通知）において、住宅地等で農薬を使用する者が遵守すべき事項を示し、関係者への指導をお願いしてきたところである。

しかしながら、依然として、児童・生徒が在校中の学校や開園時間中の公園、庭園等で農薬が散布された事例、街路樹等に対し害虫の発生状況にかかわらず一定の時期に決まった農薬が散布されている事例、周辺住民に事前の通知がないままに農薬が散布された事例等が報告されており、地方公共団体の施設管理部局、庭園、緑地等を有する土地・施設等の管理者等に本通知の趣旨が徹底されていない場合があると考えられる。

については、住宅地等における農薬の適正使用を推進し、人畜への被害防止や生活環境の保全を図るため、下記の事項について貴職の協力を要請する。また、別添のとおり関係府省宛てに通知したところであり、貴管下の施設管理部局、農林部局、環境部局等の間においても緊密な連携が図られるよう配慮いただくとともに、貴管内の市区町村においても同様の取組が行われるよう、市区町村に対する周知・指導をお願いする。

なお、本通知の発出に伴い、「住宅地等における農薬使用について」（平成19年1月31日付け18消安第11607号・環水大土発第070131001号農林水産省消費・安全局長、環境省水・大気環境局長通知）は廃止する。

記

1 住宅地等における農薬使用に際しての遵守事項の指導

農薬使用者、農薬使用委託者、殺虫、殺菌、除草等の病虫害・雑草管理（以下「病虫害防除等」という。）の責任者、農薬の散布を行う土地・施設等の管理者（市民農園の開設者を含む。）（以下「農薬使用者等」という。）に対して別紙の事項を遵守するよう指導すること。

2 地方公共団体が行う病虫害防除における取組の推進

貴地方公共団体が管理する施設における植栽の病虫害防除等が、別紙の1を遵守して実施されるよう、施設管理部局及びその委託を受けて病虫害防除等を行う者に徹底すること。取組に当たっては、以下のような地方公共団体における取組事例を参考としつつ、状況に応じ効果的に行うこと。

- (1) 植栽管理の業務の委託に当たり、当該業務の仕様書において、農薬ラベルに表示された使用方法の遵守、周辺住民等への周知、飛散低減対策の実施、農薬の使用履歴の記帳・保管等、別紙の1に掲げる事項を業務内容として規定する。
- (2) 入札の資格要件として、当該業務の実施上の責任者が、当該地方公共団体が指定する研修を受けていること又は当該地方公共団体が指定する資格（農薬管理指導士、農薬適正使用アドバイザー、緑の安全管理士、技術士（農業部門・植物保護）等）を有していることを規定する。
- (3) 地方公共団体の施設管理部局の担当者が、本通知の周知・徹底を目的とした研修に定期的に参加する。

また、植栽管理に係る役務については、グリーン購入法（国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（平成12年法律第100号））に基づき定められた「環境物品等の調達の推進に関する基本方針」（平成25年2月5日変更閣議決定）において、「特定調達品目」に定められており、「住宅地等における農薬使用について」の規定に準拠して病虫害防除等が実施されることが環境物品等に該当するための要件とされている。このため、庁舎管理の担当者は、グリーン購入法の趣旨を踏まえ、委託する役務が環境物品等に該当するよう、植栽管理において本通知の遵守の徹底に努めること。

3 相談窓口の設置等の体制整備

健康被害を引き起こしかねない農薬の不適正な使用に関して周辺住民等から相談があった場合に、農林部局及び環境部局をはじめ関係部局（例えば、学校にあっては教育担当部局、街路樹にあっては道路管理担当部局）が相互に連携して対応できるよう、相談窓口を設置する等、必要な体制を整備すること。

住宅地等における病虫害防除等に当たって遵守すべき事項

1 公園、街路樹等における病虫害防除に当たっての遵守事項

学校、保育所、病院、公園等の公共施設内の植物、街路樹及び住宅地に近接する森林等、人が居住し、滞在し、又は頻繁に訪れる土地又は施設の植栽における病虫害防除等に当たっては、次の事項を遵守すること。なお、農薬の散布を他者に委託している場合にあっては、当該土地・施設等の管理者、病虫害防除等の責任者その他の農薬使用委託者は、各事項の実施を確実なものとするため、業務委託契約等により、農薬使用者の責任を明確にするとともに、適切な研修を受講した者を作業に従事させるよう努めること。

- (1) 植栽の実施及び更新の際には、植栽の設置目的等を踏まえ、当該地域の自然条件に適応し、農薬による防除を必要とする病虫害が発生しにくい植物及び品種を選定するよう努めるとともに、多様な植栽による環境の多様性確保に努めること。
- (2) 病虫害の発生や被害の有無にかかわらず定期的に農薬を散布することをやめ、日常的な観測によって病虫害被害や雑草の発生を早期に発見し、被害を受けた部分のせん定や捕殺、機械除草等の物理的防除により対応するよう最大限努めること。
- (3) 病虫害の発生による植栽への影響や人への被害を防止するためやむを得ず農薬を使用する場合（森林病虫害等防除法（昭和 25 年法律第 53 号）に基づき周辺の被害状況から見て松くい虫等の防除のための予防散布を行わざるを得ない場合を含む。）は、誘殺、塗布、樹幹注入等散布以外の方法を活用するとともに、やむを得ず散布する場合であっても、最小限の部位及び区域における農薬散布にとどめること。また、可能な限り、微生物農薬など人の健康への悪影響が小さいと考えられる農薬の使用の選択に努めること。
- (4) 農薬取締法（昭和 23 年法律第 82 号）に基づいて登録された、当該植物に適用のある農薬を、ラベルに記載されている使用方法（使用回数、使用量、使用濃度等）及び使用上の注意事項を守って使用すること。
- (5) 病虫害の発生前に予防的に農薬を散布しようとして、いくつかの農薬を混ぜて使用するいわゆる「現地混用」が行われている事例が見られるが、公園、街路樹等における病虫害防除では、病虫害の発生による植栽への影響や人への被害を防止するためにやむを得ず農薬を使用することが原則であり、複数の病虫害に対して同時に農薬を使用することが必要となる状況はあまり想定されないことから、このような現地混用は行わないこと。
なお、現に複数の病虫害が発生し現地混用をせざるを得ない場合であっても、有機リン系農薬同士の混用は、混用によって毒性影響が相加的に強まることを示唆する知見もあることから、決して行わないこと。
- (6) 農薬散布は、無風又は風が弱いときに行うなど、近隣に影響が少ない天候の日や時間帯を選び、農薬の飛散を抑制するノズル（以下「飛散低減ノズル」という。）の使用に努めるとともに、風向き、ノズルの向き等に注意して行うこと。
- (7) 農薬の散布に当たっては、事前に周辺住民に対して、農薬使用の目的、散布日時、

使用農薬の種類及び農薬使用者等の連絡先を十分な時間的余裕をもって幅広く周知すること。その際、過去の相談等により、近辺に化学物質に敏感な人が居住していることを把握している場合には、十分配慮すること。また、農薬散布区域の近隣に学校、通学路等がある場合には、万が一にも子どもが農薬を浴びることのないよう散布の時間帯に最大限配慮するとともに、当該学校や子どもの保護者等への周知を図ること。さらに、立て看板の表示、立入制限範囲の設定等により、散布時や散布直後に、農薬使用者以外の者が散布区域内に立ち入らないよう措置すること。

- (8) 農薬を使用した年月日、場所及び対象植物、使用した農薬の種類又は名称並びに使用した農薬の単位面積当たりの使用量又は希釈倍数を記録し、一定期間保管すること。病虫害防除を他者に委託している場合にあつては、当該記録の写しを農薬使用委託者が保管すること。
- (9) 農薬の散布後に、周辺住民等から体調不良等の相談があつた場合には、農薬中毒の症状に詳しい病院又は公益財団法人日本中毒情報センターの相談窓口等を紹介すること。
- (10) 以上の事項の実施に当たっては、公園緑地・街路樹等における病虫害の管理に関する基本的な事項や考え方を整理した「公園・街路樹等病虫害・雑草管理マニュアル」（平成22年5月31日環境省水・大気環境局土壌環境課農薬環境管理室）に示された技術、対策等を参考とし、状況に応じて実践すること。

2 住宅地周辺の農地における病虫害防除に当たっての遵守事項

住宅地内及び住宅地に近接した農地（市民農園や家庭菜園を含む。）において栽培される農作物の病虫害防除に当たっては、次の事項を遵守すること。

- (1) 病虫害に強い作物や品種の栽培、病虫害の発生しにくい適切な土づくりや施肥の実施、人手による害虫の捕殺、防虫網の設置、機械除草等の物理的防除の活用等により、農薬使用の回数及び量を削減すること。
- (2) 農薬を使用する場合には、農薬取締法に基づいて登録された、当該農作物に適用のある農薬を、ラベルに記載されている使用方法（使用回数、使用量、使用濃度等）及び使用上の注意事項を守って使用すること。
- (3) 粒剤、微粒剤等の飛散が少ない形状の農薬を使用するか、液体の形状で散布する農薬にあつては、飛散低減ノズルの使用に努めること。
- (4) 農薬散布は、無風又は風が弱いときに行うなど、近隣に影響が少ない天候の日や時間帯を選び、風向き、ノズルの向き等に注意して行うこと。
- (5) 農薬の散布に当たっては、事前に周辺住民に対して、農薬使用の目的、散布日時、使用農薬の種類及び農薬使用者等の連絡先を十分な時間的余裕をもって幅広く周知すること。その際、過去の相談等により、近辺に化学物質に敏感な人が居住していることを把握している場合には、十分配慮すること。また、農薬散布区域の近隣に学校、通学路等がある場合には、万が一にも子どもが農薬を浴びることのないよう散布の時間帯に最大限配慮するとともに、当該学校や子どもの保護者等への周知を図ること。
- (6) 農薬を使用した年月日、場所及び対象農作物、使用した農薬の種類又は名称並びに使用した農薬の単位面積当たりの使用量又は希釈倍数を記録し、一定期間保管するこ

と。

- (7) 農薬の散布後に、周辺住民等から体調不良等の相談があった場合には、農薬中毒の症状に詳しい病院又は公益財団法人日本中毒情報センターの相談窓口等を紹介すること。
- (8) 以上の事項の実施に当たっては、都道府県等の防除関係者や農業者向けの「総合的病害虫・雑草管理(IPM)実践指針」(平成17年9月30日農林水産省消費・安全局植物防疫課)や、農薬の飛散が生じるメカニズムやその低減に有効な技術を取りまとめた「農薬飛散対策技術マニュアル」(平成22年3月農林水産省消費・安全局植物防疫課)も参考とすること。

3 光化学スモッグ・PM2.5

光化学スモッグとは

自動車や工場などから排出される窒素酸化物や揮発性有機化合物（トルエン、キシレン等）が太陽の紫外線を受けて、光化学反応により「光化学オキシダント（主成分はオゾン）」を生成します。

光化学スモッグとは、この光化学オキシダントが空中に留まり、白くもやがかかった状態になることをいい、目がチカチカする、頭痛がする、息苦しいなどの症状を引き起こします。

光化学スモッグは、春から夏にかけて、風が弱く、気温が高い晴れた日に発生しやすくなります。

栃木県では、毎年4月1日から9月30日までの期間（土曜日、日曜日及び祝日を含む毎日）、光化学スモッグの発生状況を把握し、状況に応じて準備情報や緊急時の発令（注意報、警報及び重大緊急報）などの対策を行い、健康被害の未然防止努めています。

光化学スモッグ緊急時の発令及び解除の基準

| 区分 | 発令の基準 | 解除の基準 |
|-------|---|---|
| 注意報 | 一の測定点において、オキシダント測定値が0.12ppm以上になり、かつこの状態が気象条件からみて継続すると認められるとき。 | 発令地域内の測定点において、オキシダント測定値が0.12ppm未満になり、気象条件からみてその状態が悪化するおそれなくなったと認められるとき。 |
| 警報 | 一の測定点において、オキシダント測定値が0.24ppm以上になり、かつこの状態が気象条件からみて継続すると認められるとき。 | 発令地域内の測定点において、オキシダント測定値が0.24ppm未満になり、気象条件からみてその状態が悪化するおそれなくなったと認められるとき。 |
| 重大緊急報 | 一の測定点において、オキシダント測定値が0.4ppm以上になり、かつこの状態が気象条件からみて継続すると認められるとき。 | 発令地域内の測定点において、オキシダント測定値が0.4ppm未満になり、気象条件からみてその状態が悪化するおそれなくなったと認められるとき。 |

微小粒子状物質（PM2.5）について

- 微小粒子状物質（PM2.5）とは、大気中の粒子のうち、大きさが $2.5\mu\text{m}$ 以下の物質のことをいいます。（ $1\mu\text{m} = 1/1,000\text{mm}$ ）
- PM2.5は非常に小さいため（髪の毛の太さの1/30程度）、肺の奥深くまで入りやすく、ぜん息や気管支炎などの呼吸器系や循環器系疾患への影響が懸念されています。
- 発生源は、自動車や工場（ボイラー、焼却炉等）の排ガス、自然由来の火山灰や黄砂、土ぼこりなどがあります。（一次生成）
- また、排ガスに含まれる窒素酸化物や硫酸化物のガス状物質が、光化学反応によって粒子化されるものもあります。（二次生成）

1 平常時における対策

(1) 幼児・児童生徒に対する指導

ア 発達の段階に応じ、光化学スモッグについて理解させるとともに、常に自分の健康状態を知り、異常のある場合は進んで届け出るよう指導します。

イ 日曜・祭日・夏季休業中等においても、光化学スモッグの情報に十分留意し、幼児・児童生徒が自主的に適切な対処ができるよう指導します。

(2) 学校における準備体制

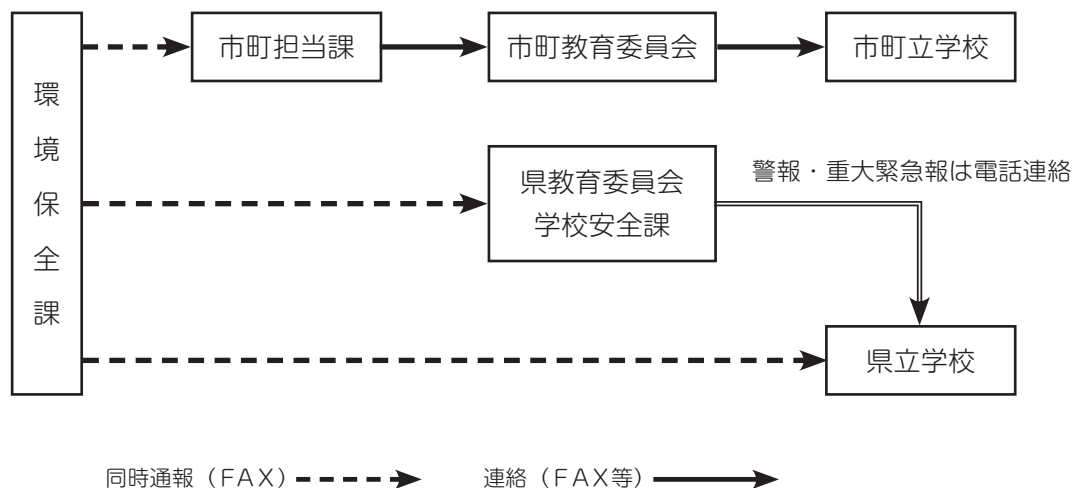
- ア 光化学スモッグに対する職員の共通理解を深め、緊急時の発令及び被害発生の場合の連絡方法を周知します。また、夏季休業中の体制について、事前に協議しておきます。
- イ 応急手当については、学校医等と事前に十分協議して準備を整えておきます。
- ウ 戸外に面した窓にはカーテン等を整備しておきます。
- エ 光化学スモッグの発生しやすい時期の屋外での授業等の取扱いについては、できるだけ午前中に履修させる等配慮します。

2 光化学スモッグ発生時における対策

(1) 緊急時の発令・解除の周知徹底

- ア 市町に対しては、県環境保全課から担当課へ直接FAXされ、担当課から教育委員会へ連絡されます。市町教育委員会は、発令・解除の連絡が管内の学校に速やかに行われるよう、事前に連絡体制を整備します。
- イ 県立学校に対しては、県環境保全課から発生地域に関係なく全校に直接FAXされます。発令地域にある学校は、校内放送等により発令内容を周知します。
なお、緊急時の区分が警報及び重大緊急報になった場合は、電話連絡による周知も併せて行います。

○ 連絡系統図



- ウ 学校は、課外活動、休日及び勤務時間外の各報発令・解除の探知について、「栃木県防災メール」を積極的に活用するようにします。また、栃木県ホームページ内「とちぎの青空」で光化学オキシダントの速報値等が発信されているので、必要に応じて利用します。

「栃木県防災メール提供システム」

アドレス及びQRコード：bousai.tochigiken-entry@sg-m.jp

「とちぎの青空」

パソコンアドレス：<http://www.pref.tochigi.lg.jp/d03/eco/kankyuu/hozen/aozora.html>

携帯電話専用アドレス：<http://www.pref.tochigi.lg.jp/d03/m/aozora/>



(2) 緊急時等の措置

ア 準備情報発令時の措置

(ア) いつでも、屋内に退避できるような体制を整えるとともに、状況により授業内容の変更ができるような措置を講ずるなど、被害防止のための指導体制を整えます。

(イ) 下校時については、速やかに帰宅するよう指導します。

イ 注意報発令時の措置

速やかに、校内放送等により、幼児・児童生徒の屋外における運動その他の諸活動を中止して屋内に退避させるとともに、風向きに注意して教室の窓を閉じ、予防措置として洗眼・うがい等を行わせませす。

ウ 警報発令時の措置

教室の窓を閉じ、屋内においても過激な運動を中止します。

エ 重大緊急報発令時の措置

(ア) 屋内においても運動を中止します。

(イ) 状況により、授業を中止するなどの措置を講じます。

3 被害発生時における対策

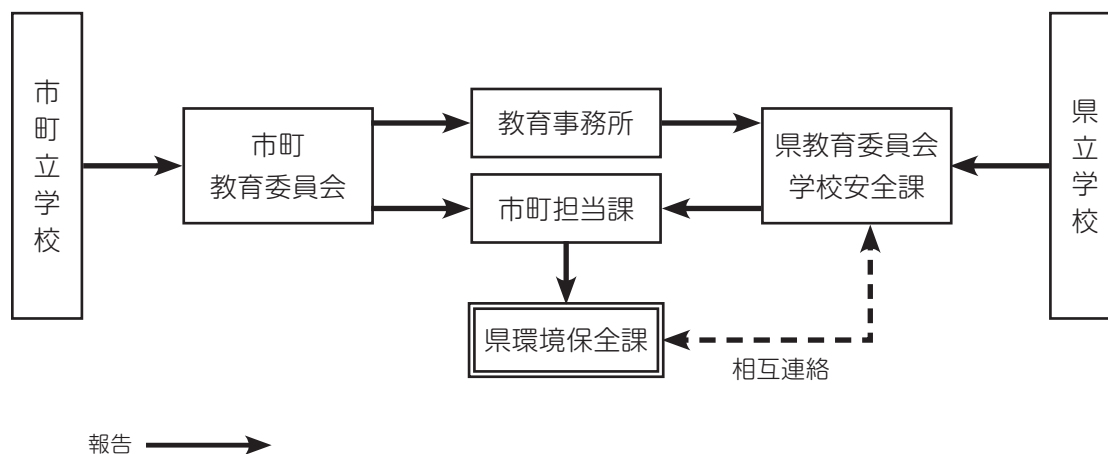
ア 光化学スモッグによると思われる被害の訴えがあったときは、被害の状況を把握し、症状の程度に応じて屋外の活動を中止し、屋内に退避させるなど適切な措置を講じます。

イ 速やかに、洗眼・うがい等を行わせるとともに、学校医等に連絡して指導を受けます。

ウ 各学校は、被害の大小にかかわらず、直ちに電話で管轄の教育委員会に被害状況を連絡するとともに、別記様式3「光化学スモッグ被害届受理書」で報告します。

なお、市町教育委員会は、市町担当課と教育事務所を通じて県教育委員会学校安全課へ電話速報と上記様式で報告します。

○報告系統図



光化学スモッグ被害届受理書

(人体被害・・・学校用)

年 月 日

| | | | | |
|------------------------------------|-------------------------|-------|-------|-----|
| 受理日時 | 月 日 時 分 | 受 理 者 | | |
| 学 校 名 | 県 市 町 立 学校 所在地 (☎) | | | |
| 発 信 者 | | | 校 長 名 | |
| 被害を受けた 日 時 | 年 月 日 時 分 | | | |
| 在席児童 生 徒 数 | 名 学 級 数 | | | |
| 被害を受けた 児童生徒数 | 学 年 組 | 男 子 | 女 子 | 計 |
| | | 名 | 名 | / 名 |
| | | 名 | 名 | 名 |
| | | 名 | 名 | 名 |
| | | 名 | 名 | 名 |
| | | 名 | 名 | 名 |
| | 計 | 名 | 名 | 名 |
| 被害の主な 発生場所 | 教室 運動場等 | | | |
| 症 状 | 1 目がチカチカした、目が痛かった、涙が出た | | | 名 |
| | 2 のどが痛かった | | | 名 |
| | 3 せきが出た | | | 名 |
| | 4 息苦しかった | | | 名 |
| | 5 めまいがした | | | 名 |
| | 6 その他 | | | 名 |
| 学校及び教育 委員会のとつ た措置などの 特記事項 | 1 医師の診療の有・無 | | | |
| | 病院名 (☎) 2 その他 | | | |

4 熱中症

熱中症とは

熱に中る（あたる）という意味で、暑熱環境によって生じる障害の総称です。

熱中症にはいくつかの病型がありますが、重症な病型である熱射病を起こすと、適切な措置が遅れた場合、高体温から多臓器不全を併発し、死亡率が高くなります。

学校の管理下における熱中症死亡事故は、ほとんどが体育・スポーツ活動によるもので、それほど高くない気温（25～30℃）でも湿度が高い場合に発生しています。暑い中では、体力の消耗が激しく、トレーニングの質も低下し、効果も上がりません。熱中症予防のための運動方法、水分補給等を工夫することは、事故防止の観点だけでなく、効果的なトレーニングという点においても大変重要です。

1 熱中症で起こるこんな障害

(1) 熱失神

めまいや失神（一過性の意識障害）などの症状がみられます。

→ 足を高くして寝かせると通常はすぐに回復します。

(2) 熱けいれん

四肢や腹筋のけいれんと筋肉痛が起こります。

→ 生理食塩水（0.9%）など濃いめの食塩水の補給や点滴により通常は回復します。

(3) 熱疲労

脱水によるもので、全身倦怠感、脱力感、めまい、吐き気、嘔吐、頭痛などの症状が起こります。体温の上昇は顕著ではない。

→ 0.2%食塩水、スポーツドリンクなどで水分、塩分を補給することにより通常は回復します。嘔吐などにより水が飲めない場合には、点滴などの医療処置が必要です。

(4) 熱射病

血液凝固障害、脳、肝、腎、心、肺などの全身の多臓器障害を合併し、死亡することがあります。

→ 救命できるかどうかは、いかに早く体温を下げられるかにかかっています。救急車を要請し、速やかに冷却処置を開始します。

2 熱中症が起こりやすい条件

(1) 高湿度・急な温度上昇などには要注意！！日中の暑い時間帯は避けて行動しよう！

—暑熱馴化が必要です—

(2) 肥満傾向の人、体力の低い人、暑さに慣れていない人、体調の悪い人は要注意！

—7割以上が肥満傾向の人—

(3) ランニング、ダッシュの繰り返しには気を付けて！

3 熱中症予防の原則

(1) 環境条件を把握し、それに応じた運動、水分補給を行うこと

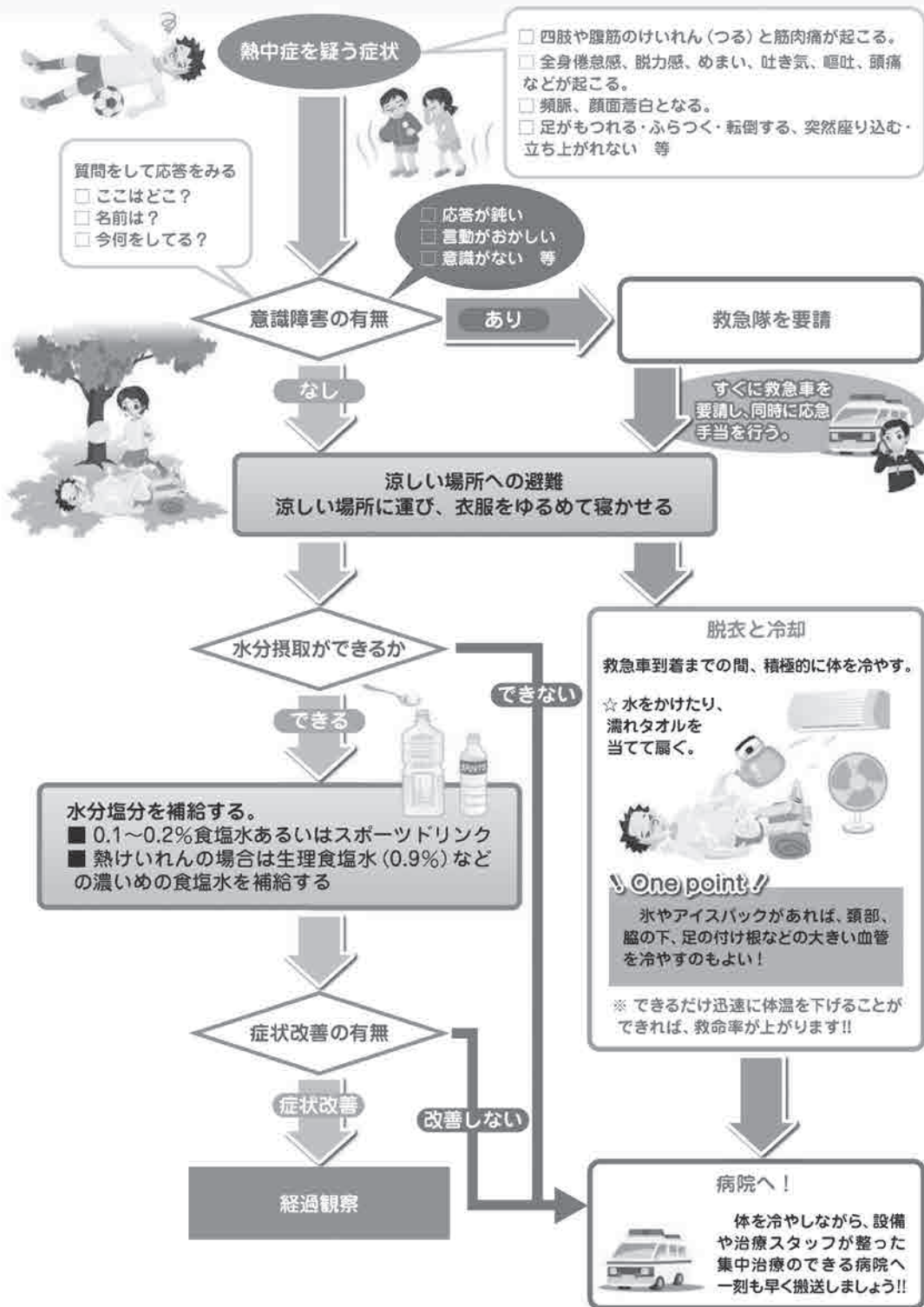
(2) 暑さに徐々に慣らしていくこと

(3) 個人の条件を考慮すること

(4) 服装に気をつけること

(5) 具合が悪くなった場合には早めに運動を中止し、必要な処置をすること

熱中症対応フロー



《抜粋》熱中症を予防しよう—知って防ごう熱中症—
(平成26年3月、独立行政法人日本スポーツ振興センター)

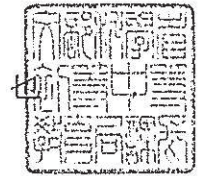


29初健食第43号
平成29年5月15日

各都道府県・指定都市教育委員会学校安全主管課長
各都道府県・指定都市民生主管課長
各都道府県私立学校主管課長
各国公私立大学担当課長
各国公私立高等専門学校担当課長 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
大学を設置する各学校設置会社担当課長
各都道府県・指定都市認定こども園主管課長

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長

三谷卓



(印影印刷)

熱中症事故の防止について（依頼）

熱中症事故の防止については、例年、各学校において御対応いただいておりますが、別紙1のとおり、依然として学校の管理下における熱中症事故は発生しており、生徒が死亡する事案も生じています。

熱中症は、活動前に適切な水分補給を行うとともに、必要に応じて水分や塩分の補給ができる環境を整え、活動中や終了後にも適宜補給を行うこと等の適切な措置を講ずれば十分防ぐことが可能です。また、熱中症の疑いのある症状が見られた場合には、早期に水分・塩分補給、体温の冷却、病院への搬送等適切な処置を行うことが必要です。

学校の管理下における熱中症事故は、ほとんどが体育・スポーツ活動によるものですが、運動部活動以外の部活動や、屋内での授業中においても発生しており、また、暑くなり始めや急に暑くなる日等の体がまだ暑さに慣れていない時期、それほど高くない気温（25～30℃）でも湿度等その他の条件により発生していることを踏まえ、教育課程内外を問わずこの時期から熱中症事故の防止のための適切な措置を講ずるようお願いします。

また、政府においては、平成25年度から、熱中症搬送者数や死亡者数の急増する7月を「熱中症予防強化月間」と定め、国民や関係機関への周知等を強化して、熱中症の発生を大幅に減らすよう熱中症予防の取組を推進することとしている他、環境省では一般参加が可能な取組として、平成29年5月21日から22日にかけて、「熱中症対策シンポジウム」（別紙2）を開催する予定となっている等、各省

庁も連携して熱中症の予防を推進しています。

各教育委員会等におかれては、「学校における体育活動中の事故防止のための映像資料」（平成26年3月文部科学省）、「『体育活動における熱中症予防』調査研究報告書」（平成26年3月独立行政法人日本スポーツ振興センター）及び「熱中症環境保健マニュアル」（平成26年3月改訂環境省）等を参考として、関係者に対して熱中症事故防止に必要な事項の理解を徹底されるとともに、「熱中症予防強化月間」についても、その趣旨を踏まえて熱中症予防に取り組むようお願いいたします。

なお、都道府県教育委員会においては、域内の市区町村教育委員会及び所管の学校（大学を除く）に対し、都道府県私立学校主管課においては、所轄の私立学校等に対し、構造改革特別区域法第12条第1項の認定を受けた地方公共団体の学校設置会社担当課においては、所轄の学校設置会社の設置する学校に対し、都道府県認定こども園主管課においては、域内の市区町村認定こども園主管課及び所轄の認定こども園に対しても周知するようお願いいたします。

【参考資料】

環境省熱中症予防情報サイト <http://www.wbgt.env.go.jp/>

（印刷して利用できる普及啓発資料の他、熱中症対策の情報が充実しています。）

学校における体育活動中の事故防止のための映像資料（DVD）（平成26年3月 文部科学省）

「体育活動における熱中症予防」調査研究報告書

（平成26年3月 独立行政法人日本スポーツ振興センター）

「熱中症を予防しようー知って防ごう熱中症ー」（パンフレット）

（平成26年3月 独立行政法人日本スポーツ振興センター）

「熱中症環境保健マニュアル」（パンフレット）（平成26年3月改訂 環境省）

学校防災のための参考資料「生きる力」を育む防災教育の展開

（平成25年3月改訂 文部科学省）

小学校教職員用研修資料（DVD）「子どもを事件・事故災害から守るためにできることは」

（平成21年3月 文部科学省）

中学校・高等学校教職員用研修資料（DVD）「生徒を事件・事故災害から守るためにできることは」

（平成22年3月 文部科学省）

【本件照会先】

文部科学省初等中等教育局

健康教育・食育課学校安全係

電話：03-5253-4111(内線2917)

F A X：03-6734-3794

定期及び日常の衛生検査の点検票

- ① 「学校給食施設等定期検査票」 (第 1 票)
- ② 「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」 (第 2 票)
- ③ 「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」 (第 3 票)
- ④ 「調理過程の定期検査票」 (第 4 票)
- ⑤ 「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」 (第 5 票)
- ⑥ 「定期検便結果処置票」 (第 6 票)
- ⑦ 「学校給食における衛生管理体制定期検査票」 (第 7 票)
- ⑧ 「学校給食日常点検票」 (第 8 票)

第1票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人
 給食調理室 面積 m²

校長印

| | | | |
|---|----------------|--|----------------|
| 建物の位置・使用区分 | 1 位置 | ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。 | A・B・C A・B・C |
| | 2 広さ 3 使用区分 | 食数に適した十分な広さか。 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。 | A・B・C A・B・C |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><input type="checkbox"/>調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。</p> <p><input type="checkbox"/>食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。</p> <p><input type="checkbox"/>検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。</p> <p><input type="checkbox"/>配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。</p> </div> | | | |
| 建物の構造 | 4 床(ドライシステム) | 床をぬらさないで使用しているか。 | A・B・C |
| | 5 排水溝 | ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。 | A・B・C A・B・C |
| | 6 便所 | ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。 | A・B・C |
| 建物の周囲の状況 | 7 排水 | ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。 | A・B・C A・B・C |
| | 8 清潔 | 周囲は清掃しやすいか。 | A・B・C |
| | 9 廃棄物処理 | 調理場外に保管場所はあるか。 | A・B・C |
| 日常点検 | 10 日常点検 | 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。 | A・B・C |

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：不良、改造、修理を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改造、修理を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 2 票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校 (調理場) 名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者 (職・氏名)
 給食対象人員 人

校長印

| | | |
|----------------|---|---|
| 調理室の整理整頓等 | 1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。 | A・B・C A・B・C |
| 調理機器・器具とその保管状況 | 3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。 4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 給水設備 | 10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。 | A・B・C A・B・C |
| 共同調理場 | 12 共同調理場には、調理後 2 時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。 | A・B・C |
| シンク | 13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。 14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 16 排水口は飛散しない構造か。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室 | 17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。 18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 温度計・湿度計 | 21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は、正確か。 | A・B・C A・B・C A・B・C |
| 廃棄物容器等 | 24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。 | A・B・C A・B・C |
| 給食従事者の手洗い・消毒施設 | 26 位置 (前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等) や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 便所 | 30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒は行われているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C |
| 採光・照明・通気・照明 | 33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窗等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光がささないか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 防そ・防虫 | 37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 38 月 1 回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。 | A・B・C A・B・C |
| 天井・床 | 39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。 | A・B・C A・B・C |
| 清掃用具 | 41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。 | A・B・C A・B・C |
| 日常点検 | 43 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。 | A・B・C |

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人

校長印

| | | |
|--------|---|--|
| 検収・保管等 | 1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 使用水 | 10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 検食・保存食 | 14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 日常点検 | 18 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。 | A・B・C |

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理過程の定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人

| | | |
|---------|--|--|
| 献立作成 | 1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したもののか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 食品の購入 | 5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 食品の選定 | 10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C |
| 調理過程 | 13 前日調理を行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 二次汚染の防止 | 22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けしているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 食品の温度管理 | 31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 廃棄物処理 | 38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 配送・配食 | 43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 残品 | 47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。 | A・B・C |
| 日常点検 | 48 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。 | A・B・C |

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名)
 給食対象人員 人

校長印

| | | |
|------|---|--|
| 衛生状態 | 1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実にされているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。 | A・B・C A・B・C A・B・C |
| 健康状態 | 4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
| 日常点検 | 10 日常点検は確実にされており、記録は保存されているか。 | A・B・C |

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第6票

定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

| | | |
|---------|--------|-------|
| 給食従事者名： | 性別：男・女 | 年齢： 歳 |
|---------|--------|-------|

下痢をした日：平成 年 月 日
 検便の結果及び処置
 平成 年 月 日 検便実施

検査機関名：

| 【結果】 | 【処置（具体的に記載すること）】 |
|---|------------------|
| <p>赤痢菌 : + -</p> <p>サルモネラ : + -</p> <p>腸管出血性大腸菌： + -</p> <p>血清型O157</p> <p>その他（具体的に記載すること）</p> | <p> </p> |

第 7 票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名 _____
 給食従事者: 栄養教諭等 _____ 名、調理員 _____ 名
 定期検査票作成者(職・氏名) _____
 給食対象人員 _____ 人

校長印

| | | |
|--------|--|--|
| 衛生管理体制 | 1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。 2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。 3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。 4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。 5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。 6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。 7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。 8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。 9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。 10 調理作業後の調理室は施錠しているか。 | A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C |
|--------|--|--|

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第8票

学校給食日常点検票

学校（調理場）名 _____

検査日 平成 年 月 日

校長（所長）検印 _____

天気 _____ 気温 _____

作成者 _____

| | 調理前 | 調理中 |
|--------|-----|-----|
| 調理室の温度 | ℃ | ℃ |
| 湿度 | % | % |

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

| 衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト | | | | | | |
|-----------------------|-----------|---------|--|--|-------|--|
| 作 業 | 施 設 ・ 設 備 | | <input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。 | | | |
| | | 使 用 水 | <input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり） <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L） | | | |
| | | | 検 収 | <input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 <input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。 | | |
| | | | | 学 校 給 食 従 事 者 | 服 装 等 | <input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔である。 <input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。 |
| | | 健 康 状 態 | | | | <input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。 |
| | | | | | | <input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。 <input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。 <input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。 |

| 衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト | | |
|---|--|---|
| 作 業 | 下 処 理 | <input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 |
| | | <input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。 |
| | | <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。 |
| | | <input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。 |
| | 調 理 時 | <input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。 |
| | | <input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。 |
| | | <input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 |
| | | <input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。 |
| | | <input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分以上）、その温度と時間を記録した。 |
| | | <input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。 |
| <input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。 | | |
| <input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。 | | |
| 使 用 水 | <input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。 | |
| | <input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L） | |
| 中 | 保 存 食 | <input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 |
| | | <input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。 |
| | | <input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 |
| | | <input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。 |
| 配 食 | <input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。 | |
| | <input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 | |
| | <input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。 | |
| | <input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。 | |

| | |
|--------------|---|
| 便 所 | <input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 |
| | <input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 |
| | <input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。 |
| 調理室の 立ち入り | <input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。 |
| | <input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。 |
| | <input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。 |
| 共同調理場 受配校 | <input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。 |
| | <input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。 |
| | <input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。 |

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト

| | | |
|---|-----------------|--|
| 作 | 配送・配膳 | <input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) <input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。 |
| | 検食 | <input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。 |
| | 給食当番 | <input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。 |
| 業 | 食器具・容器・器具の洗浄・消毒 | <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。 |
| | 廃棄物の処理 | <input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。 |
| | 食品保管室 | <input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。 |
| 後 | | |