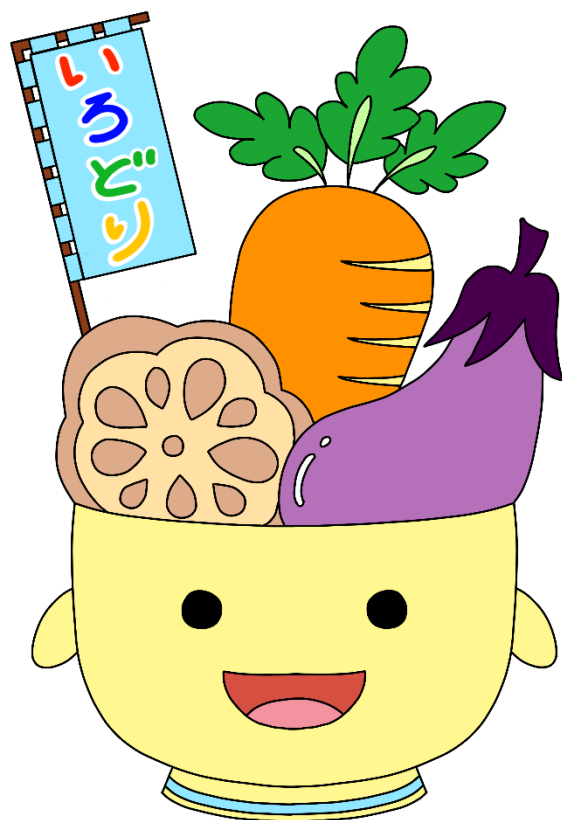


板野町の学校給食における 危機管理マニュアル



平成27年4月
板野町教育委員会 学校給食センター

目 次

はじめに

異物混入の防止対策

給食センターにおける異物混入防止対策

- | | |
|---------------------------|-----------|
| 1 食材料の検収 | ・ ・ ・ ・ 4 |
| 2 調理過程での遵守事項 | ・ ・ ・ ・ 4 |
| 3 業者から直接各学校へ配送する食材の管理 | ・ ・ ・ ・ 5 |
| 4 給食センターから各学校への配送過程における点検 | ・ ・ ・ ・ 5 |
| 5 異物混入の防止と児童生徒等に対する指導 | ・ ・ ・ ・ 6 |

異物混入への対応

- | | |
|------------------------|-----------|
| 1 異物混入の発見 | ・ ・ ・ ・ 7 |
| 2 異物の種類による対応の分類 | |
| (1) 給食センター調理場内での異物発見時 | ・ ・ ・ ・ 7 |
| (2) 学校内での異物混入時 | ・ ・ ・ ・ 7 |
| (3) 教育委員会における連絡体制 | ・ ・ ・ ・ 8 |
| (4) 当該児童生徒等の保護者への説明と謝罪 | ・ ・ ・ ・ 8 |
| (5) 保護者への報告 | ・ ・ ・ ・ 8 |

食中毒の防止対策

- | | |
|---------------------|-----------|
| 1 衛生管理について（生徒及び教職員） | ・ ・ ・ ・ 9 |
| 2 二次汚染の予防 | ・ ・ ・ ・ 9 |

食中毒への対応

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1 食中毒の的確な把握 | ・ ・ ・ 10 |
| 2 校内体制の確立 | ・ ・ ・ 10 |
| 3 関係機関への連絡体制 | ・ ・ ・ 10 |
| 4 全校の児童生徒等並びに保護者へ、事情及び経過説明 | ・ ・ ・ 11 |
| 5 事故の処置 | ・ ・ ・ 11 |
| 6 食中毒の特徴、症状、潜伏期間 | ・ ・ ・ 12 |
| ※ 学校における感染症・食中毒等発生状況報告（様式1） | ・ ・ ・ 13 |
| ※ 学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告（様式2） | ・ ・ ・ 14 |
| ※ 食中毒発生時の緊急連絡体制（フロー図） | ・ ・ ・ 15 |

食物アレルギーへの対応

- | | |
|-----------------------------|----------|
| 1 状況把握と迅速な処置 | ・ ・ ・ 16 |
| 2 適切な事後措置 | ・ ・ ・ 16 |
| 3 安全指導（教育）の充実 | ・ ・ ・ 17 |
| ※ 食物アレルギー症状発生時の緊急連絡体制（フロー図） | ・ ・ ・ 18 |

はじめに

子どもたちにとって学校給食は、生命を維持し身体の成長を促すばかりでなく、安らぎの時間を提供したり、食育の素材として心の成長を促したりするなど様々な機能を果たしています。また、生涯にわたって心も体も健康で生き生きとした生活が送れるよう、子ども一人ひとりが正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身につけ、食事を通じて、自らの健康管理ができるとともに、豊かな心を育成し社会性を発達できるよう食教育の推進を図る上でも極めて重要です。

学校給食の提供には、食材の仕入・下処理・調理・配送・配膳を通して、衛生管理基準等に基づいた安全・安心の徹底が求められ、学校給食に携わるすべての関係者の細部にわたる点検と連携が必要不可欠です。また、ヒューマンエラーを限りなくゼロに近づける未然防止対策が必要であるとともに、それぞれの過程で発生した事故に的確かつ迅速に対応し、再発防止に取り組まなければなりません。

幅広い学校給食業務の中で、異物混入と食中毒対応及び食物アレルギー対応を重点的に捉え、「学校給食における危機管理マニュアル」を、ここに策定いたしました。



【異物混入の防止対策】

学校給食における異物混入の未然防止に向けて、各々の作業工程において、学校給食センターや学校が点検すべき項目を整理したので遵守すること。

給食センターにおける異物混入防止対策

1 食材料の検収

食材については、缶詰・調味料等、常温で保存可能なものを除いて、原則1回で使い切る量を納品させる。納品時間は、学校給食調理従事者の勤務時間中の納品とし、検収を行う。

- ・ 肉類、魚類、野菜類、豆腐などの食材の検収、検収簿への記載
(牛乳及びパン等は業者から直接学校に配送)
- ・ 安全性の点検
食材発注時における安全確保の徹底
納入業者や製造業者に対する指導の強化
肉類、魚類に対する金属探知機を用いた検査

2 調理過程での遵守事項

(1) 下処理室・調理場の点検

- ① 調理室への関係者以外の立ち入り禁止
- ② 床、扉、窓等に汚染や破損がないか確認
- ③ 調理場における調理機器・器具・用具の点検
調理開始前に機器等の点検や異物の有無の確認を行い、破損等による給食への混入の未然防止に努めること。月に1回安全点検を行い記録する
- ④ 機器等は正しい方法により使用する
- ⑤ 調理場での扉の開放禁止(全閉)
- ⑥ 常に整理整頓、清掃の実施
- ⑦ 点検簿の各項目の確認、チェック
- ⑧ 最終退勤者による機械警備及び施錠
- ⑨ 目視による多重確認
特に肉類、魚類、豆腐類等は、下処理室において食材を広げて確認する

(2) 調理員の遵守事項と点検

① 調理場に入る前の日常の被服等点検の徹底

- ・ 白衣・ズボン・帽子・靴等の着用、清潔な身なりの確認をすること。マスクは鼻と口をしっかりと覆うこと。帽子は毛髪をしっかりと覆うこと。また、白衣等は原則給食センター施設内で洗浄・乾燥を行うこと。
- ・ 時計・指輪等は外す。ただし、眼鏡を必要とする職員は着用可とする。ポケットには何も入れないこと。

② 作業における遵守事項

- ・ 出入り扉の開閉は速やかに行い、開放の禁止。
- ・ ビニール袋を開封する際には、切れ端が出ないように切る。切れ端が出た場合は、決められた場所に捨てること。
- ・ 段ボール箱を開封する際は、留め金や切れ端が飛ばないように注意すること。
- ・ 各調理段階で細心の注意を払って、異物の発見に努めること。

3 業者から直接各学校へ配送する食材の管理

- (1) 給食搬入口の施錠や開錠などの管理を厳重に行う。
- (2) 配膳室に配膳担当職員が不在になる場合は、必ず施錠すること。
- (3) 配膳担当職員の遵守すべき事項
 - ・ 配膳室の床、扉、窓に汚染、破損がないか確認
 - ・ 牛乳保冷库の温度管理
 - ・ 給食センター配送の食器、食缶に異物がないか確認
 - ・ 業者による学校配送(直送)品の引き渡しを受けるに際しては、物資等の数量や異常の有無・異物がないかを確認する

4 給食センターから各学校への配送過程における点検

- (1) 給食センターから各学校の給食搬入口までの、安全・衛生管理の徹底
- (2) 出来上がった給食は、コンテナに入れて、各学校の給食搬入口へ配送し、各学校の配膳担当職員が受け取る。
- (3) 各学校内での人為的な異物混入を避けるために、コンテナの保管等について、各学校の状況に合わせて慎重に実施すること。

5 異物混入の防止と児童生徒等に対する指導

- (1) 教室での配食は、学級担任の管理・監督のもと異物が混入しないよう十分注意すること。
- (2) 給食当番の白衣・帽子等の着用など配食の過程において異物が混入しないよう、十分指導すること。
- (3) 各教室とも、コンパスの針、画鋏、ピン、ホッチキスの針などは、整理整頓に心がけ、床等に散乱しないように指導すること。
- (4) 針などの危険物が学校給食に混入した場合の危険性や命の大切さについて指導すること。

＜安全な給食実施のための基本事項＞

- ・ 検食簿の記入。校長（不在の場合は教頭）は検食を行い、事故を未然に防ぐ（児童生徒等の喫食30分前）
- ・ 給食安全衛生管理の徹底。（給食前の手洗い指導等）
- ・ 給食当番衛生チェック表の記入。

【異物混入への対応】

1 異物混入の発見（異物の種類により対応を判断すること）

（１）金属・ガラス類等危険な異物の場合

金属やガラス類など、児童生徒等の生命に影響を及ぼすと判断される異物混入の場合は、児童生徒等の安全性を最優先に対応すること。

当該発見学級を含む学校全体の給食の即時停止をするとともに、メニューによっては全ての学校の給食停止も行う。併せて、異物混入の給食を保全すること。可能であれば給食センターに連絡して、代替の食缶の手当について検討すること。

（２）虫・毛髪等混入の場合

虫や毛髪や食材の包装材量の切れ端などの異物については、不快であり衛生的ではないが、健康への影響度も少ないと思われるので、直接その異物を除去すること。ただし、異物の種類によっては、その食缶を使用せず、可能であれば給食センターに連絡して、代替の食缶の手当について検討すること。

2 異物の種類による対応の分類

（１）給食センター調理場内での異物発見時

① 金属・ガラス類等の場合

調理員⇒調理場責任者⇒給食センター所長⇒校長（教頭）

給食センター所長⇒教育長・教育次長

- ・センター所長は、給食実施の可否を判断し、学校長に連絡する。

※写真等の記録を残す

② 虫・毛髪・梱包材料等の場合

調理員⇒調理場責任者⇒給食センター所長

- ・調理場内での異物発見時には、異物を除去の上、給食センター所長により安全確認を行う。

※写真等の記録を残す

（２）学校内での異物混入時

① 金属・ガラス類等の場合

児童生徒等（教室内）⇒担任⇒校長（教頭）⇒給食センター所長⇒

教育委員会⇒教育長・教育次長

- ・児童生徒等の被害状況（喫食の有無 何時・どこで・何が・どんな状態であったか等）を把握し、給食を停止する。
- ・他のクラス等に異常はないか教職員等とともに調査確認をする。
- ・速やかに給食センターへ連絡し、給食センター所長は現地に赴き、対応について学校長と協議する。必要に応じ、他の配食校へも連絡する。

- ・給食センター所長は、速やかに教育委員会に事故状況を報告し、保護者への対応を学校長とともに、協議する。
- ・異物並びにその学級全部の給食を保全する。
- ・当該児童生徒等並びにそのグループからも異物混入の状況について聴取する。
- ・混入の経過や原因について調査を行い、学校長に文書で結果の報告を行う。

※写真等の記録を残す

② 虫・毛髪・梱包材料等の場合

児童生徒等（教室内）⇒担任⇒校長（教頭）⇒給食センター所長

- ・異物を除去し、給食を提供する。
- ・異物混入の程度によっては、その学級または学校の給食を停止する。
- ・異物が混入した児童生徒等に対して、担任から混入原因の調査を給食センターに依頼する旨を伝達する。
- ・給食センター所長は学校長とともに、保護者への対応を協議する。
- ・混入の経過や原因について調査を行い、学校長に文書で結果の報告を行う。

※写真等の記録を残す

＜関係機関への連絡先＞

- ・学校(校長)⇒ 板野町学校給食センター

TEL637-5505

(3) 教育委員会における連絡体制

板野町学校給食センター ⇨教育委員会⇨教育長・教育次長・関係職員
⇨徳島県教育委員会 体育学校安全課
食育・健康教育担当

TEL088-621-3171

⇨徳島保健所

TEL088-652-5151

(4) 当該児童生徒等の保護者への説明と謝罪

- ・異物混入があった当該学級においては、担任から児童生徒等に原因を調査する旨の説明をする。
- ・給食センター所長・校長間の協議により、必要に応じて、校長から原因調査及び当面の対応策並びに再発防止対策について保護者に説明する。
- ・業者直接搬入物や調理場が原因の場合は、必要に応じて、教育委員会から当該学校に混入の経過や再発防止対策についての説明と謝罪の文書を送付する。

(5) 保護者への報告

重大な異物混入や事故については、原因の究明を進め、その結果を教育委員会に報告するとともに、学校を通じて全ての保護者に対しても概要について説明する。

【学校等における食中毒の防止対策】

1 衛生管理について

- (1) 下痢・発熱など体調不良時は、給食に関わる当番や仕事をさせない。
- (2) 手指は完全に洗浄し、アルコール消毒をする。当番以外の児童生徒等についても手指を洗浄する。
- (3) 配膳台及びテーブルについても清潔な状態を保つ。
- (4) 白衣、帽子、マスクは清潔なものを着用する。
- (5) 床に落とした食器や食品等は、そのまま使用したり、食べたりすることのないように注意する。
- (6) 配膳を行う児童生徒等及び教職員については、健康衛生チェック表に従って健康状態を確認する。
- (7) 給食当番以外の児童生徒等についても健康状態を把握する。
- (8) パン、牛乳、おかず等の残品（食べ残し、欠席者分等）は、すべてその日のうちに処分する。（持ち帰りは厳禁）

2 二次感染の予防（ノロウイルス等）

- (1) トイレの後や配膳当番・食事の前には十分に手を洗う。
- (2) 感染者の嘔吐物、便等には素手で触れない。触れたときは、手洗い用石けん液等（次亜塩素酸ナトリウム）を使って手を完全に洗浄・消毒する。あわせて蛇口も完全に洗浄・消毒する。
- (3) 感染者の嘔吐物、便等は新聞紙、ペーパータオル等で静かにふき取る。また、嘔吐物、便等で汚れた衣類等を処理するときは、使い捨てマスク、使い捨て手袋を用いて汚物中のウイルスが飛び散ったり二次汚染したりしないよう処理する。
- (4) 感染者の嘔吐物、便等が付着した床等は、濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで5分～10分間殺菌した後、使い捨てペーパータオルでふき取る。
- (5) 嘔吐物、便等を片づけた用具、ペーパータオル等、処理に使用した物は全てごみ袋に入れて密閉して処分する。処理後は、手洗い用石けん液等を使って十分な手洗い・消毒とうがいをを行うとともに蛇口も洗浄・消毒を行う。
- (6) ノロウイルスは乾燥すると容易に空気に漂い、これが口に入って感染することがあるので、嘔吐物や便等は乾燥させないように留意する。
- (7) 感染者の嘔吐物が食器等に付着した場合は、学校等で塩素消毒をした後、他の食器類とは別にしたうえで、ビニール袋に入れて返却すること。

※ 学校におけるノロウイルスを原因とする食中毒や感染症については、別の詳細な発生時のマニュアルで対応するものとする。

嘔吐物や便等の処理すべてについて、
使い捨て手袋とマスクを使用する

【学校内における食中毒への対応】

1 食中毒の的確な把握

食中毒と思われる症状である、腹痛・発熱・嘔吐・下痢などが、多数の児童生徒等に同時に発症した場合、速やかに、学校等から教育委員会・給食センターに連絡するとともに、学校医に連絡し医療的な指導を仰ぐこと。

- ・給食の献立、発生時間などについて把握すること。
- ・給食は、給食センターで保管すること。（2週間分）

※ 勤務時間内に発生するとは限らないので、時間外における緊急連絡体制についても整備しておくこと。

2 校内体制の確立

食中毒発生を把握した担任は、校長及び園長に報告し、職員全体に周知するなど校内の連絡体制による情報の共有化と事故の概要に把握に努めること。

- ・学年・学級・児童生徒等の症状
- ・欠席している児童生徒等の症状の把握
- ・家族の健康状態についての調査

3 関係機関への連絡体制（フロー図参照 P15）

学校(校長・園長) ⇒学校医、給食センター
 ⇒教育委員会
 ⇔徳島県教育委員会 体育学校安全課
 食育・健康教育担当 TEL088-621-3171
 ⇔徳島保健所 TEL088-652-5151

- (1) 校長等は、給食センター所長と連携し、情報を整理して食中毒の原因を調査して状況報告書（「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」（様式1）、「学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告」（様式2））を作成し、教育委員会に報告をする。
- (2) マスコミ等の対応については窓口を一本化し、教育委員会が行う。

4 全校の児童生徒等並びに保護者へ、事情及び経過説明

- (1) 出席児童生徒等について症状のある場合は、速やかに医療機関で受診し診断結果を学校に連絡するよう保護者に依頼する。症状のない児童生徒等についても検便等の検査を受けるよう協力を依頼する。
- (2) 欠席・入院をしている児童生徒等については、担任・養護教諭が病院や家庭を訪問し見舞いをするとともに、保護者に状況説明を行う。(欠席者の個人情報の保護について配慮する)
- (3) 個人情報の保護に配慮しながら保護者には十分な状況説明をして、衛生管理や予防措置について注意を呼びかける。
- (4) 臨時の全校集会等を開き、食中毒の正しい知識、予防のための知識等、健康管理に関する指導を行う。

5 事故の処置

食中毒発生の場合は、学校医の意見、指導に基づいて保健所が主体になって調査するので、全面的に協力しながら原因究明にあたること。

＜当日を含めた発生2週間の給食業務に関わる資料の収集＞

・検食簿 ・給食当番衛生チェック表

学校医・保健所・教育委員会と連携しながら、健康診断・出席停止・臨時休業・消毒・その他の措置について協議すること。

- (1) 児童生徒等への対応
 - ① 回復後の状況を十分観察し、保護者との連絡を怠らないようにする。
 - ② 心に強い衝撃を受けた児童生徒等に対しては、カウンセリング等の支援を行い心のケアに努める。
- (2) 再発の防止について
 - ① 食材の点検、調理過程と配膳までの運搬過程の安全点検。
 - ② 給食センター内での食材保管状況、調理場と調理機器の安全点検、調理員の服装点検の実施。
 - ③ 配膳時の教職員の指導。
 - ④ 日常から、食事を含めた衛生面の指導を行っていく。
- (3) 事故後の学校運営（授業・行事）

教育委員会と連携を取りながら判断する。(臨時休校・出席停止・健康診断・給食開始・消毒について)

6 食中毒の特徴、症状、潜伏期間

細菌名	菌の特徴と汚染されやすい食品	症状	潜伏期間
サルモネラ菌	人や動物に広く分布している細菌群 (卵、食肉、その他加工品)	下痢・腹痛・発熱 頭痛・吐き気・嘔吐	8時間～48時間
病原性大腸菌	家畜、ペット、健康人、自然環境などに広く分布 (水系による集団発生、加熱不十分な肉等)	腹痛・発熱・下痢 倦怠感・嘔吐	数時間～24時間 O-157は4日～5日
カンピロバクター	鶏や牛等の腸に住む細菌 (鶏肉、肉の生焼、サラダ、生水等)	発熱・腹痛・下痢 血便を伴う腸炎症状	1日～7日 (平均35時間)
ブドウ球菌	人や動物の化膿巣や鼻咽喉に広く分布 (手、指を介して汚染された食物等)	激しい嘔吐・下痢 腹痛(24時間以内で回復)	30分～6時間
ノロウイルス	ウイルスによる新しい食中毒で小さな球形の構造 (生カキ等)	激しい嘔吐・下痢 発熱・腹痛・咽頭痛(風邪の症状と似ている。通常3日程度で回復)	1日～3日 (平均24時間)

(様式1)

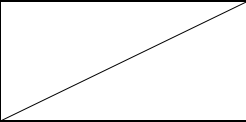
学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1 学校名※																				
2 学校の所在地※																				
3 伝染病・食中毒の発生状況	(1)病名※																			
	(2)発生年月日※																			
	(3)終焉年月日																			
	(4)発生の場所※																			
	(5)患者数・欠席者数及び死亡者数	学 校	区分学年	児童生徒数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数			備考	
				男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計		
		幼稚園	年少																	
			年長																	
		小学校	第1学年																	
			第2学年																	
			第3学年																	
			第4学年																	
			第5学年																	
			第6学年																	
中学校	第1学年																			
	第2学年																			
	第3学年																			
	教職員																			
	計																			
(6)発生の経緯																				
4 患者及び死亡者 発見の動機																				
5 感染症・食中毒等の 発生原因																				
6 感染症・食中毒等の 発生経路																				
7 臨床症状の概要																				
8	(1)学校の処置																			
	(2)学校の管理 機関の処置																			
	(3)保健所その他 の関係機関																			
9 都道府県教育委員会 都道府県知事の処置																				
10 その他の参考となる事項																				

(注)1 感染症・食中毒等が発生した場合、直ちに「様式2」によりFAXで報告すること。
2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。
3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、
各受配校については別様にして添付すること。
(平成21年4月1日施行 文部科学省 学校給食衛生管理基準 別紙4-2)

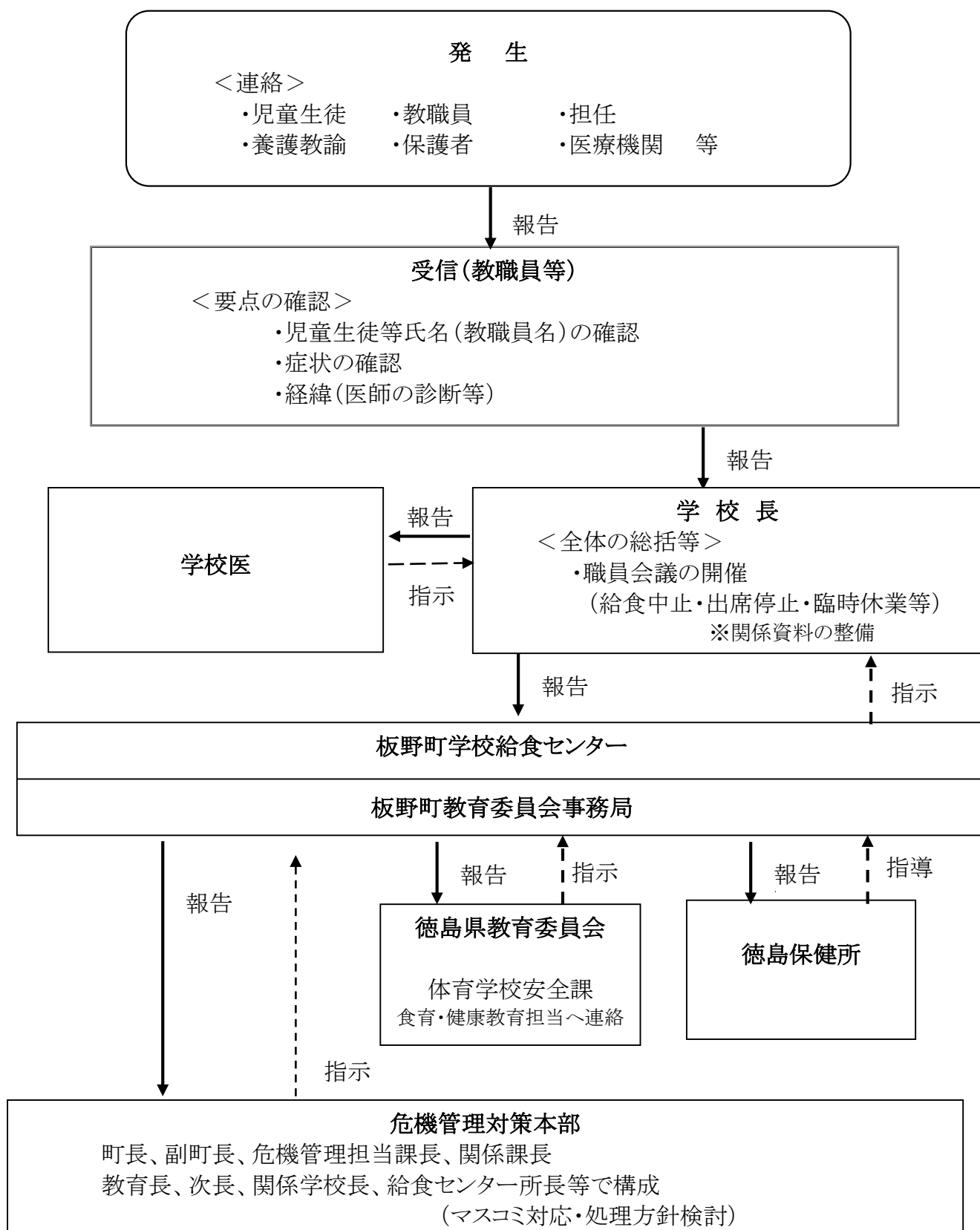
(様式 2)

学校(共同調理場)における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
学校名 (共同調理場名)			校長名 (所属長名)			
学校・共同調理場 の所在地			電話番号			
受配校数(共同調理場方式のみ 記入)						
食中毒等の発生状況	発生日時	平成 年 月 日 (曜日) (時 分)				
	発生場所					
	児童生徒数		男	女	計	備考
	患者等数 年 月 日 現在	区分	男	女	計	備考
		患者数				
		うち欠席者数				
		うち入院者数				
		うち死亡者数				
	主な症状					
発生原因(判明している 場合記入)						
献立表		(食中毒発生前 2 週間分の食品の判る献立表を添付)				

- (注) 1 食中毒等発生後直ちに FAX にて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、受配校毎は別様にて添付すること。
- (平成 21 年 4 月 1 日施行 文部科学省 学校給食衛生管理基準 別紙 4-1)

食中毒発生時の緊急連絡体制(フローチャート)



【食物アレルギーへの対応】

1 状況把握と迅速な処置（フロー図参照 P 1 8）

- （１）食物アレルギー反応を起こしている児童生徒等を発見した場合、直ちに養護教諭や他の教職員を呼ぶ。必要に応じて救急車の要請を行う。（児童生徒等を一人にしない）
 - （２）児童生徒等の状況把握を行う。（意識の有無、呼吸・皮膚の様子、脈の状態の確認、嘔吐・吐き気・腹痛・下痢・血圧の低下等の有無）
 - （３）担任や養護教諭等は次の点に留意し当該児童生徒等の対応を行う。
 - ① 安静にさせる。
 - ② 食べ物が口にある場合は、誤嚥による窒息を防ぐために、自分で吐き出させるか、背部叩打法等による除去をする。
 - ③ ショック体位（足側を 1 5 ～ 3 0 c m ほど高くする姿勢）をとらせる。
 - ④ 気道の確保を行う。
 - ⑤ 移動させる場合は、担架等、体を横たえることができるものを使用する。（背負ったり、座らせたりして移動することは避ける）
 - ⑥ 担任や養護教諭等は必要に応じ、心肺蘇生（AED）等を行う。
- ※エピペンの自己注射器を携帯している場合は投与を考慮
- （４）保護者に連絡し、経過や症状などの事実を伝えるとともに、主治医及び学校医に連絡する。
 - （５）給食センターに連絡し、給食内容の確認を行う。
 - （６）救急車が到着したら、担任や養護教諭等は救急車に同乗し、救急隊員に当該児童生徒等の現状とアレルギーに関して保護者から得ている情報を伝える。
 - （７）他の児童生徒等には、経過について説明し、混乱や動揺を鎮めるとともにプライバシーへの配慮について十分な指導を行う。
 - （８）学校で症状が回復した場合でも、数時間後に再度症状が現れる場合があるため、保護者と連絡を取り、医療機関への受診を勧める。

2 適切な事後措置

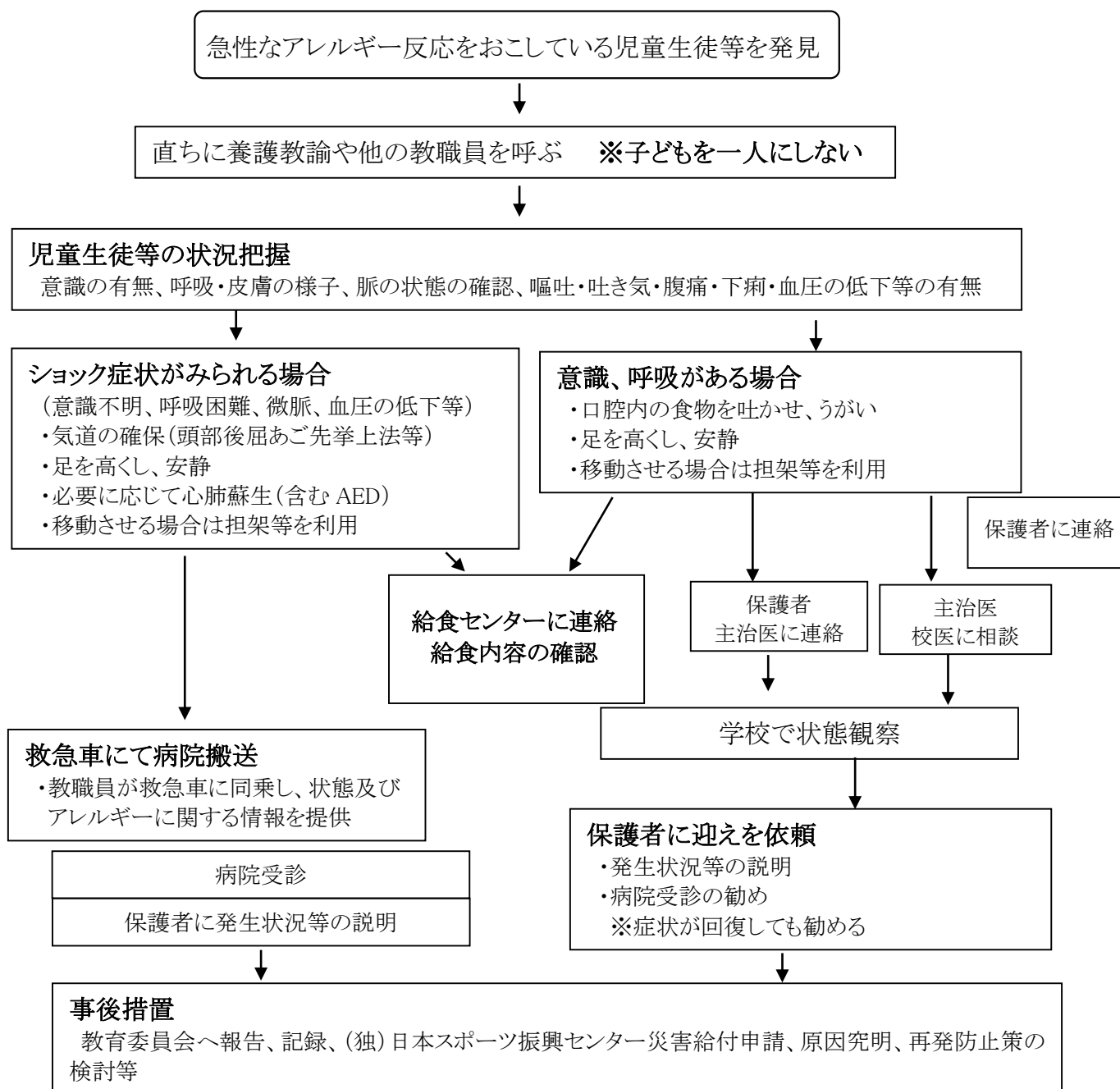
- （１）校長は、速やかに給食センター及び教育委員会へ電話等で第一報を報告し、後刻、文書にて詳細の報告を行う。
- （２）マスコミ等の対応については窓口を一本化し、個人情報に十分配慮しながら適切な対応をとる。

3 安全指導（教育）の充実

事後発生に備えた学校体制の確立

- (1) 全教職員が、食物アレルギーのアナフィラキシーに関する知識を持つようにする。
- (2) 児童生徒等がアナフィラキシーを起こした場合の対応や手順を定め、教職員間で共有する。
症状の確認、校内の体制、応急手当
緊急連絡先(救急車の要請、保護者、主治医、学校医、教育委員会等)等
- (3) 担任は、年度当初に、児童生徒等の食物アレルギーの有無、食物アレルギーの詳細(原因となる食べ物、運動との関連の有無、給食の対応、課外活動の留意点)、学校への薬の携帯等について保護者から情報を得ておく。(校内で全教職員に周知し、共通理解をはかっておく)
- (4) 校長は、必要に応じ、主治医による学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の提出を保護者に依頼する。
- (5) 校長は、担任、養護教諭等、栄養教諭、学校栄養職員等と(3)及び(4)で得た情報をもとに、給食をはじめ、教育活動における対応を検討し、保護者と合意する。
- (6) 給食の対応等について学校と保護者で合意した後、保護者より「食物アレルギー対応申請書」の提出をもってアレルギー判定会議で協議後決定し、アレルギー対応を実施する。
- (7) 各学校において、給食センターから届いたアレルギー対応食を当該児童生徒に渡すまでの確認等について、マニュアル等を作り誤食等が起きないように留意する。
- (8) 救急法の講演会を行うなど、心肺蘇生(AEDの使用を含む)や応急手当等について実際に対応できるようにしておく。
- (9) 食教育の中で、児童生徒等が食物アレルギーについて正しい知識をもち、自らの食生活の改善や自己管理が可能となるように留意する。

食物アレルギー症状発生時の緊急連絡体制(フローチャート)



- ・アレルギー反応をおこした児童生徒等への対応は、原則として複数で行うこと。
- また、救急車の要請、保護者等への連絡は他の教職員が行う等協力して対応にあたること。
- ・他の児童生徒等には混乱や動揺を静めるとともに、誤った情報が伝わらないよう指導すること。