

事 務 連 絡  
令和6年2月26日

各県立学校長 様

県立学校部参事兼保健体育課長

文化祭等における食品の取扱い等の一部改正について

日頃より文化祭等における食品の取扱い等の衛生管理について、適切な対応をいただいていることに感謝申し上げます。

文化祭等における食品の取扱い等については、令和5年6月29日付け教保体第647号「文化祭等における食品の取扱い等について（通知）」及び令和5年7月14日付け事務連絡「文化祭等における食品の取扱い等について」に基づき、御対応いただいているところです。

このことについて、各学校から寄せられた御意見を踏まえ、「文化祭等における食品の取扱いについての留意事項（改訂）」及びQ&A（改訂）を一部改正しましたので、御活用ください。個別のケースについては、保健体育課あるいは管轄の保健所まで御相談いただくようお願いします。

担 当：県立学校部 保健体育課  
健康教育・学校安全担当 龍野  
電 話：048-830-6963  
E-mail：a6960-02@pref.saitama.lg.jp

## 別紙

## 文化祭等における食品の取扱いについての留意事項（改訂）

## 1 目的

日ごろ食品の取扱いに慣れていない児童生徒が、文化祭等において不特定多数の者に対し、調理した食品の提供や仕入れた食品の販売を行うことから、食品に関する事故を未然に防ぐため、食品の取扱い、食品取扱者、食品取扱設備等について最低限の留意事項を示したものである。

なお、調理を専門とする教育課程における日頃の生徒に対する教育や学校の施設設備の状況などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合には、取り扱える食品に関してはその限りではないものとする。

## 2 食品の取扱いについて

## (1) 購入した食品をそのまま提供する場合

ア 購入先での保存状態が良く包装されているものを購入し、直射日光に当たっているもの、賞味期限が切れそうなものは避ける。

また、表示が適正であることを確認する。

イ 食品は、その食品に表示してある保存方法に従って保存又は陳列し提供する。

なお、冷蔵保存して販売しなければならない食品は、冷蔵ケースまたはそれと同等の方法により保存して取り扱う。

ウ 購入した食品については、品名、製造番号及び賞味期限等を記録し、その記録を1ヶ月間保存しておく。ただし、購入伝票などにこれらの情報が記載されている場合は、購入伝票の保存に替えることができる。この記録等により食品のトレースが可能となることから、購入しそのまま提供する食品については、保存食をとらなくてよい。

エ 不衛生な場所で食品を提供しない。

## (2) 購入した食品を皿など別の容器に移して提供する場合

ア (1) のアからエを準用する。

イ 既製品の封を開け、容器に移して提供する食品（ジュース、フルーツの缶詰、大量に箱や袋に入ったドーナツなど）は、直接手指が触れないよう注意し、注文があつてから容器に移して提供する。

手指が食品に接触する作業を行う場合には、入念に石鹼で手を洗った後、逆性石鹼などの消毒液で消毒し、使い捨てビニール手袋を用いる。

## (3) 調理して食品を提供する場合

ア 複雑な調理加工を要するものは、調理設備から考えて好ましくないので、提供する食品は単純な加熱・煮沸程度で調理を終わるような食品に限る。

イ 調理をして提供する食品は、必ず中心部まで十分に加熱する。

ウ 加熱しない食品（ところてん、サンドイッチ、サラダ、生クリーム、寿司など）は、食中毒の原因となりやすいので提供しない。

エ 加熱した食品であっても、食中毒の原因となりやすいため、おにぎりや複数の食品

を含む弁当類は提供しない。

オ 食品は、加熱後速やかに提供することとし、2時間経過したものは提供しない。

カ 原材料は、鮮度及び表示に注意して、極力当日新鮮なものを仕入れる。

キ 前日の調理は、仕込みも含め絶対に行わない。

ク 調理して提供する食品に食物アレルギーを引き起こす食品（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、小麦、落花生）が含まれる場合には、注文者にわかるようあらかじめその旨を紙などを書いて表示する。その際、原材料由来のものもあるので、原材料をよく確認する。

ケ 保存食は、調理して提供した食品別に50グラム以上を取り密閉容器に入れ、2週間-20℃以下の冷凍庫で保存する。保存食は、食中毒が起こった場合の検査対象となるが、2週間何も起こらずに経過した場合は廃棄する。

### 3 食品取扱者について

#### (1) 調理従事者及び直接食品に触れる者

ア 当日、下痢や嘔吐の症状がある場合は、調理作業に従事しない。また、手指に傷がある場合は、できるだけ作業に携わらない。

イ 爪を短く切り、マニキュア等はつけない。また、指輪等のアクセサリ類を身につけない。

ウ 作業前及び用便後は入念に石鹼で手を洗った後、アルコールなど手指用の消毒液等で消毒する。

エ 作業中は、消毒液を使用し手洗いを励行する。

オ 原則として金銭を取り扱わない。やむを得ず金銭を取り扱う場合は、その都度手洗いをする。

カ 必ず清潔な衣類（白衣又は前掛け、頭巾又は帽子、マスク）、履き物を着用する。

キ 事前に、検便検査をすることが望ましい。時期等については、最寄りの保健所に相談すること。

ク 文化祭等前1週間以内に、ノロウイルス等による感染性胃腸炎に罹患した者、あるいは診断は受けていないが発熱、嘔吐や下痢等の症状のあった者は、文化祭等当日にその症状が出ていなくても、調理等に従事しない。

#### (2) 調理以外の従事者（配膳係、販売係、レジ係など食品販売に関わるが直接食品に触れない者）

ア 当日、発熱、嘔吐や下痢等の症状がある場合は従事しない。

イ 爪を短く切り、作業前及び用便後は石鹼で手を洗った後、逆性石鹼液などの消毒液で消毒する。

ウ 清潔な衣類（学生服等）であること。

### 4 食品取扱設備等について

#### (1) 調理する場所は、水道設備や食器戸棚、調理台のある衛生的な場所（調理室、家庭科

室など)

に限定する。

- (2) 蓋のある廃棄物入れを備える。
- (3) 使用する水は、当日の調理開始前に遊離残留塩素が0.1 mg/L以上あることを確認する。
- (4) 手洗設備及び手指の消毒設備を設ける。
- (5) 食品を適正な温度で保管できる設備を設ける。  
また、原材料等を保管する冷蔵庫の温度管理については、温度管理責任者を決めて随時確認し記録する。
- (6) 食品は露出陳列しない。
- (7) 食器（皿、コップ、箸など）類は、できる限り使い捨てのものを使用する。
- (8) 使用する器具類は、作業前に十分洗浄消毒してから用い、作業中は必要に応じ洗浄消毒する。

## 5 その他

- (1) P T Aが文化祭で食品を取り扱う場合も2、3及び4に準じて取り扱う。
- (2) 学校において児童生徒及びP T A等が、文化祭等において食品の販売等食品を取り扱う場合、「臨時出店届」を所轄の保健所に提出する。必要に応じて、検便検査の成績書を添付する。
- (3) 所轄の保健所の指導を必ず受け、必要のある場合には、速やかに改善を図る。
- (4) 調理した食品は、持ち帰りを禁止し、必ずその場で飲食するように関係者、来訪者に呼びかける。

## 文化祭等における食品の取扱いについてのQ &amp; A（改訂）

## I 食品の取扱いについて

(1) 購入した食品をそのまま提供する場合**【臨時出店において単に食品を仕入れて盛り付け等調理行為を行わず提供する食品について】**

Q 1. 以下の食品は、個包装されている既製品を販売することは可能ですか？

- ・おにぎり      ・惣菜
- ・生クリーム・カスタードクリーム      ・あんこ      ・生菓子

A 1. 上記食品は、冷蔵庫などにより適切な温度管理が行われるなど、一定の条件のもとで、販売することが可能です。ただし、上記食品はいずれも食中毒のリスクが非常に高いものであるため、必ず、保健所に相談し、その指導に従い、表示された保存方法が実施できることを確認するなど、適切な衛生管理を実施した上で取扱ってください。適切な衛生管理が実施できないと考えられる場合には、取扱いを中止してください。

Q 2. 「臨時出店における注意事項」より、「食品衛生法第五十五条に基づく許可を受けた、又は第五十七条に基づく届け出をした施設で製造されたもの」とは、具体的にどのようなものをさしますか。

A 2. 保健所から食品営業許可を受けた施設、又は保健所へ食品営業届出を提出した施設で製造された食品のことです。いずれも食品を取り扱う営業施設を指します。

Q 3. 「臨時出店における注意事項」より、容器包装に入れられたもの以外で、「衛生上支障がない場合」とは、具体的にどのような場合を示していますか。

A 3. 野菜・果物等の販売のように、容器包装に入れられることなく販売されることが一般的であり、手を加えずに販売する場合を示しています。

Q 4. 食品製造業者から仕入れた弁当を販売してよいか。

A 4. 包装等を開封することなく販売することは可能です。販売までは表示に記載されている表示されている保存方法に従い保管して下さい。包装を開封せずに電子レンジ等で加温して販売することも可能です。

(2) 購入した食品を皿など別の容器に移して提供する場合、及び(3) 調理して食品を提供する場合

【臨時出店において製造、加工又は調理できる食品について】

Q 1. 盛り付けのみの場合でも、加工又は調理に含まれますか。

A 1. 盛り付けのみであっても、食品に直接触れる場合（トング等の器具を使って触れる場合も含む）は調理に含まれます。また、ホットコーヒーやカップスープ、カップラーメンなど、お湯を注いで提供する場合やペットボトルのジュース等を紙コップに移して販売する場合も、調理に含まれます。購入した包装済みの食品を開封せずに提供する場合は調理に含まれません。

Q 2. どのような食品が提供できますか。

A 2. 「行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領」別表（下表参照）に示された食品が提供可能です。その他の食品について提供することを検討している場合は、管轄の保健所に相談してください。ただし、衛生管理や設備等によって、取り扱えない場合があります。

別表

分類	食品の名称(例)
煮物類	おでん、煮込み、汁物、玉こんにゃく
焼き物類	肉類の焼き物、魚介類の焼き物、焼き餅、野菜類の焼き物、焼き餃子、フランクフルト、ピザ、カステラ、焼きだんご、焼きまんじゅう、煎餅、今川焼、ホットク、ローストナッツ
揚げ物類	フライドポテト、コロケ、揚げ餃子、揚げもんじゃ、フライ、ゼリーフライ、空揚げ、みそポテト、天ぷら、揚げドーナツ、揚げまんじゅう、カレーパン、チュロス、揚げパン、ドッグ
蒸し物・ゆで物類	野菜類の蒸し物、野菜類のゆで物、みそ田楽、蒸し餃子、水餃子、蒸しまんじゅう、蒸ししゅうまい、
たこ焼き・お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き、もんじゃ焼き、チヂミ
麺類	ラーメン、かけそば、かけうどん、焼きそば、焼うどん
あめ類	べっこうあめ、果実あめ、カルメ焼き
ボン菓子	ボン菓子
ポップコーン	ポップコーン
かき氷	かき氷
果実チョコ	果実チョコ

Q 3. 「行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領 第四 指導及び助言」において、「提供直前に加熱工程を有するもの」と記載されているが、かき氷と果実チョコは取り扱いできるということか。

A 3. かき氷と果実チョコは提供可能です。これまでの事例から、食中毒になりにくい食品と判断されたためです。

Q 4. 「臨時出店における注意事項」別表に記載されている「果実チョコ」とは、どのようなものを想定していますか。

A 4. チョコバナナのような、果実等を溶かしたチョコレート等でコーティングし、冷やして固めた食品を想定しています。

Q 5. 「臨時出店における注意事項」より、かき氷や果実チョコへのトッピングには、どのような食材が含まれますか。

A 5. アイスcream類、ジャム、はちみつ、シロップ類、ソース類、チョコレート、クッキー、マシュマロ、その他菓子類等が含まれます。いずれも市販の既製品に手を加えずに添える、まぶす、かける場合を想定しています。

Q 6. サンドイッチなど、加熱した食品のみを挟む場合であれば販売は可能ですか。

A 6. サンドイッチの場合、すでに加熱された食品を挟む場合であっても、最終工程がパンに具材を挟む行為であるため、「加熱工程」をした食品には含まれないため、販売できません。原則、調理の最終工程が「加熱工程」（客への提供直前に加熱工程を有する）である食品を取り扱って下さい。

Q 7. 生徒が自ら製造したパン、菓子の販売は可能ですか。

A 7. 複雑な調理加工を要するものなので、文化祭で提供するには好ましくありません。しかし、調理を専門とする教育課程における日頃の生徒に対する教育や学校の施設設備の状況などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合には、取り扱える食品に関してはその限りではありません。事前に、所管の保健所に相談してください。

Q 8. 生徒が自らうどんを打って、麺の販売することは可能ですか。

A 8. 生麺としての販売と思われるが、衛生の確保が困難であり手間を要するものなので、文化祭で提供するには好ましくありません。しかし、調理を専門とする教育課程における日頃の生徒に対する教育や学校の施設設備の状況などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合には、取り扱える食品に関してはその限りではありません。事前に、所管の保健所に相談してください。

Q 9. 生徒が自ら製造した漬け物の販売は可能ですか。

A 9. 前に仕込みをする食品であるため、文化祭で提供するには好ましくありません。しかし、調理を専門とする教育課程における日頃の生徒に対する教育や学校の施設設備の状況などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合には、取り扱える食品に関してはその限りではありません。事前に、所管の保健所に相談してください。

Q10. 茶道部で和菓子を出すのは可能ですか。

A10. 和菓子には、水分が多く含まれる生菓子和水分含量が少ない菓子があります。水分含量が少ない菓子は、差し支えありません。水分が多く含まれる生菓子については、(1) 購入した食品をそのまま提供する場合」Q 1を参照してください。

Q11. クッキーなどの既存の菓子をアルミホイルに1個ずつに分けて、手作りジャムをのせて販売することは可能ですか。

A11. 既製品のジャムならば差し支えありません。提供する食品は、基本的に「前日の調理は、仕込みも含め絶対に行わない。」こととしています。手作りジャムは、製造に手間を要する食品なので文化祭で提供するには好ましくありません。学校は食品の製造業者ではないので、無理をしないでください。しかし、調理を専門とする教育課程における日頃の生徒に対する教育や学校の施設設備の状況などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努められると判断した場合には、取り扱える食品に関してはその限りではありません。事前に、所管の保健所に相談してください。

Q12. 仕入れた団子の販売を計画していますが、次の団子は販売できますか。

・みたらし団子、ごま団子、あん団子

A12. みたらし団子及びごま団子は差し支えありません。しかし、あんは痛みが早いため、あん団子については、(1) 購入した食品をそのまま提供する場合」Q 1を参照してください。

Q13. 肉を入れないで作ったクリームシチューは、販売可能ですか。

A13. 十分に加熱しても作り置く可能性があり、取扱いによっては細菌が繁殖する可能性があるため、肉の有無にかかわらずシチュー、カレーの製造は避けてください。

Q14. 景品として飴(個別包装されたもの)を無料で提供することは可能ですか。

A14. 差し支えありません。

Q15. 調理では認められない肉やご飯類の食品について、レトルト食品の場合、電子レンジや湯煎で温めて提供してよいですか。

(例) スパゲティの具材 (ミートソースなど)、レトルトのご飯、レトルトのカレー

A15. 差し支えありません。

Q16. 「前日の調理はせず」とあるが、家庭科部がパウンドケーキを当日焼いて売るには時間がないので前日の調理が必要です。しっかり焼き上げてから、さまして袋詰めをするので、前日調理をしてもよいですか。

A16. 提供する食品は、基本的に「前日の調理は、仕込みも含め絶対に行わない。」こととしています。学校は食品の製造業者ではないので、無理をしないでください。

しかし、調理を専門とする教育課程における日頃の生徒に対する教育や学校の施設設備の状況などにより、学校が自ら食品衛生の確保に十分努め、当日調理と同等の安全性を担保できると判断した場合には、取り扱える食品に関してはその限りではありません。安全性担保の方法や表示内容を自身で具体的に検討した上で、事前に所管の保健所に相談してください。

Q17. おでんは、煮込むほどおいしくなるので前日から煮込んで準備をしたいが、よいですか。

A17. 前日調理はしないでください。

Q18. ペットボトルのジュースを紙コップに移して販売する際に、氷 (市販の氷、または自ら水道水で作った水) を入れてよいですか。

A18. 差し支えありません。

Q19. 茹でうどん、そばを冷やして販売する場合、冷やしたり、麺を洗う水は調理室の水でよいですか。

A19. 茹でうどんやそばを冷やして提供する場合は、最終工程が加熱工程ではないため、提供できません。必ず、加熱した状態で提供してください。

Q20. 加熱処理する野菜を切るときは、素手で扱ってよいですか。

A20. 差し支えありません。調理前に手指はよく洗浄、消毒してください。

## II 保存方法

Q 1. 販売する食品は、どのように保管して販売すればよいか。

A 1. 食品に表示されている保存方法に従ってください。

Q 2. 要冷蔵の保管方法とは。

A 2. 冷蔵庫やクーラーボックス等を使い食材を冷蔵する際には、温度計を設置し、規定の温度以下に管理できていることを確認して下さい。一般的には、表示に記載されている保存方法に従って保存して下さい。

(参考) 冷蔵 (10℃以下に保存)                      冷凍 (-15℃以下に保存)

Q 3. 市販のジュース等を冷やす際、ビニールプールやバケツに入れた氷水に直接入れて冷やしてよいか。

A 3. 冷却用のビニールプールやバケツ、水や氷等による冷却であっても、「遊離残留塩素0.1mg/L以上の水道水やこれを使用した氷を使用」し、「提供時に飲み口の衛生確保が可能」な場合には不可とはしません。

Q 4. 販売する食品について、当日仕入れ、当日販売とされているが、適切な方法で保管しておけば、缶ジュースは翌日販売してもよいか。

A 4. 開封しない状態であれば、差し支えありません。なお、缶ジュース等に限らず、開封されていない食品であって保存方法に従って適正に保管されているものであれば、翌日以降も販売可能です。

## III 調理及び販売上の留意点等

Q 1. 調理する場所は、水道設備や食器戸棚、調理台のある場所とされているが、当該設備があれば職員の準備室や屋外でもよいのか。

A 1. 調理する場所に必要な設備として水道設備と食器戸棚のある場所としたものであり、一般的には、調理室や家庭科室などを使用してください。職員室には水道設備、食器戸棚はあるようですが、人の出入りによるホコリなどの舞い上がり、調理に関係のない者が食品に触れる可能性があることなどの理由により避けてください。

Q 2. 「食品は、加熱後速やかに提供することとし、長時間経過したものは提供しない。」とあるが、「加熱後速やかに」とは、「長時間経過」とは、どの程度の時間をさすのか。

A 2. 「加熱後速やかに」は2時間以内であり、「長時間経過」は2時間を超える時間ですので、2時間を目安に判断してください。

Q 3. 専用の機械を用いるポップコーンや綿あめなどの製造販売は、屋外で行ってよいか。

A 3. 食品の取扱いは、できる限り屋内に限ってください。やむを得ず屋外で行う場合、ホコリなどが入らないようにしてください。

Q 4. 近くの食品などを取り扱っている商店街の方に、ボランティアで屋台を出してもらうことは可能か。

A 4. 学校における文化祭であるため、児童生徒及びPTAまでの範囲で実施してください。ボランティアといえども事故が起きた場合は、学校の責任が問われます。

Q 5. 調理に従事する者以外の従事者の服装は。

A 5. 清潔な衣類であれば白衣の着用はしなくてもよい。学生服でも差し支えありません。

Q 6. 文化祭で提供する食品について、アレルギー反応を起こす来客者が出ないか心配です。食材や添加物の表示は必要ですか。

A 6. 既製品の場合は、製造業者が表示をする義務があるので、すでに表示されている場合には、表示の必要はありませんが、調理をして提供する食品にアレルギー反応を起こす食品（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、小麦、落花生）が含まれている場合には、あらかじめその食品が含まれていることを表示し、来訪者に示す必要があります。なお、原材料由来でアレルギー反応を起こす場合もあるので、原材料の表示をよく確認してください。

Q 7. 「食品の表示が適正であること。」とあるが、食品の表示に関する参考資料を示していただきたい。

A 7. 事故防止のためにアレルギー、食べきる時間の目安の注意書き（会場内で食べきる、○時間以内、等）を容器に貼付したり、販売場所に掲示したりすることを推奨します。消費者庁作成のパンフレット「知っておきたい食品の表示」を参考にして下さい。

（参考）消費者庁ホームページ内リンク

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pamphlets/assets/food\\_labeling\\_cms202\\_230324\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms202_230324_01.pdf)

#### IV 検便検査の必要の有無について

Q 1. 調理行為に携わる場合、検便検査は必要ですか。

A 1. 直接食品を取り扱う場合は、推奨します。食中毒の症状が出ていない方であっても、食中毒原因菌を持っている場合があります。直接食品を取り扱う場合は、できるだけ食中毒原因菌等の便検査を行ってください。

また、食品提供前までに検査結果が得られる範囲で可能なかぎり直前に実施することが望ましいです。検便の検体採取後、検査結果待ちの間に感染する可能性はゼロではないのでその時間を短くするためです。

検査項目に関する決まりはありませんが、一般的な検査項目としては、腸チフス、パラチフス、赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌0157等があります。項目を増やせば費用がかかります。

検便の実施方法（検査対象人数、検査項目、検査実施時期等）については所管の保健所へご相談下さい。

Q 2. 調理したものを運ぶ係の者は、検便検査は必要ですか。

A 2. 一般的に食器等を介した食中毒の発生もあるため、調理担当者以外の方の健康管理（食品提供当日の体調確認等）にも留意する必要があります。検便検査も一つの方法として考えられますが、同時に健康観察などにより、前日及び当日の健康状態の把握を適切に行ってください。詳細については所管の保健所にご相談下さい。

Q 3. 封のされていない市販の食品をそのまま販売する（取り扱う）場合、検便検査は必要ですか。

※封のされていない市販の食品例；ドーナツや団子等の販売に当たり販売店から仕入れた段階で「紙袋に入れただけ」「パックに入れてテープや輪ゴムで止めただけ」の食品などのことであり、包装されていない食品ではない

A 3. 直接食品に触れないのであれば、検便検査は不要です。

Q 4. 保護者が、児童生徒のためにポップコーンや綿菓子などの製造販売を計画する場合、保護者の検便検査は必要ですか。

A 4. 直接食品を取り扱う行為ですので、検便検査を行うことを推奨します。検便検査を行う場合は、学校として安心して安全な食品の提供をするためのものですので、保護者に御理解をいただき検便検査を行ってください。食品提供後に食品に係る事故（例；食中毒等）が起こった際には、食品を提供した者としての最低限の責任を果たしていたことを証明することになります。

Q 5. 野菜の販売には、検便検査は必要ですか。また、野菜をカットして販売する場合は。

A 5. 野菜をそのまま販売する場合、検便は不要です。野菜をカットして販売する(キャベツを半分に切る、ゴボウを半分に切るなど)場合であっても、検便は不要です。

Q 6. 調理に立ち会うのみの生徒や教師(調理はしないが同じ部屋で監督指示をしている。)は、検便検査は必要ですか。

A 6. 調理行為に携わらないならば、検便検査は不要です。ただし、調理への立ち会いの際には清潔な衣類及びマスクを着用し、食品や食器に触れないよう心がけてください。

## V 保存食について

Q 1. 保存食は、どのような食品をとっておきますか。

A 1. 保存食は、文化祭において自ら調理して提供した食品によって事故が起きた場合に、その食品に原因があったかどうかを調べる重要な役目があります。このため、購入してそのまま販売する食品については、製造番号等の記録をとっておくことにより保存食をとっておく必要はありません。

保存食は、通常学校給食では、原材料及び調理品を保存することとしていますが、文化祭の場合は、学校給食のように大量に一度に調理していないので、調理して提供した品物だけを食品別に50グラム以上を密閉容器(または、ビニール袋)に採取して2週間-20℃の冷凍庫で保存してください。なお、使用する密閉容器は清潔なものを使用してください。

## VI 保険について

Q 1. 文化祭で児童生徒に食品に関する事故が生じた際、スポーツ振興センターの災害共済給付制度の適用を受けることが出来るのか。また、PTAや他校の児童生徒に被害が生じた場合、保健は適用されますか。

A 1. 文化祭を開催している学校の児童生徒は、スポーツ振興センターの災害共済給付制度の適用を受けられますが、それ以外の者(PTA、他校の児童生徒など)には適用できません。

## VII 食中毒（疑い）の発生時の対応について

Q 1. 複数の児童生徒から、下痢、嘔吐などの症状があり、体調不良文化祭で提供した食品による食中毒が疑われる。どのように対応したらよいか。

A 1. 食中毒が疑われる場合には、まず、児童生徒の健康観察を行い、健康状態を適切に把握することが必要です。把握する情報については、「学校における感染症発生時の対応－第3版－」に掲載されている「様式2 食中毒（疑い）の発生について（報告）」を参考にしてください。

把握した情報は、「学校における感染症発生時の対応－第3版－」77ページに掲載されている「6 報告区分・方法・様式一覧」を参考に、関係機関に報告するとともに、保健所に報告し対応について相談してください。

（参考）「学校における感染症発生時の対応－第3版－」

<https://www.pref.saitama.lg.jp/f2211/910-201212-5.html>

## VIII その他

Q 1. 「文化祭等における食品の取扱いについての留意事項 1 目的」で示されている「調理を専門とする教育課程における日ごろの生徒に対する教育」に、普通科の部活動の調理部などは含まれるか。

A 1. 調理部の活動内容や活動状況、また施設設備の状況は、それぞれ異なるものと考えます。保健所に相談のうえ、学校長が判断してください。

Q 2. 食品営業許可を取得し日常から食品販売を行っている外部事業者（キッチンカーや就労移行支援事業所含む）が、商品を持参・来校して販売することは可能か。

A 2. 可能です。その場合、学校が外部事業者の企画内容を確認し、保健所に申請を行ってください。