

食中毒の予防に向けた、学校における衛生管理の徹底を！！

近年、ノロウイルスなどによる食中毒が国内で多発しています。学校給食においても、今年度は2件のノロウイルスによる食中毒が発生しました。食中毒の発生を防ぎ、子どもたちの健康や命を守るためには、学校給食を提供する調理場の衛生管理とともに、給食を受け取る学校側の衛生管理も大切です。



食中毒による児童生徒への影響

子どもたちが食中毒を経験すると下痢、おう吐、腹痛等の身体的な症状だけでなく、食べることへの恐怖心を抱いたり、精神的に不安定になったりする場合もあることから、児童生徒の心のケアも大きな課題となっています。食を通じて生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくことが求められる今日、食中毒は子どもたちの命にも将来の生活にも関わる大きな問題なのです。

食中毒の予防に向けた、学校における衛生管理のポイント

【ポイント①】 児童生徒の健康状態の把握を！！

食中毒は、ノロウイルス等に感染した給食当番が配膳した給食等が原因となり、感染を拡大させることがあります。学校においては、土曜・日曜等の休日の状況も含めて、次の項目について給食準備前の給食当番の健康観察を確実に行ってください。なお、この項目は、「学校給食衛生管理基準」にも示されています。

給食当番チェック項目

- 下痢をしている者はいない。
- 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
- 衛生的な服装をしている。
- 手指は確実に洗浄した。

感染症の症状がある場合は、当番を変える等の対応が必要です。

【ポイント②】 流水と石けん液による適切な手洗いが感染予防に有効です！！

ノロウイルスによる二次感染予防の対策

◆◆◆◆ 嘔吐物の処理方法について ◆◆◆◆

嘔吐物には大量のノロウイルスが存在しており、直ちに処理しなければ二次感染を起こします。また、放置すると、乾燥して、ウイルスが舞い上がり周りを汚染します。嘔吐物は、窓を開け、以下の手順で処理します。

- ① 使い捨てエプロンやマスク、手袋等を身に付ける。
- ② 消毒液を作る。次亜塩素酸ナトリウム液。1000ppm
- ③ 嘔吐液に②をかけ放置する。放置後静かに拭き取る。
- ④ 床を清掃し消毒する。片付けた人は、うがい手洗いをしっかり行う。



◆◆ 嘔吐物のため汚れた食器具の処理及び調理場への返却について ◆◆

- ① 嘔吐物のため汚れた食器具は、返却前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度 200ppm）に5～10分間浸け置きし消毒します。その後洗浄し、嘔吐物で汚染されたと解るよう他の食器具と区別して調理場に返却します。
- ② 嘔吐物は、調理場には返却しません。

【お問い合わせ先】 体育保健課 健康教育係 TEL 096-333-2712