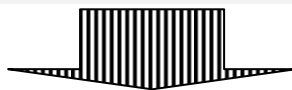


## 学校行事等個別事例における感染症・食中毒の予防について

～最近の学校での発生事例のうち，学校給食以外で発生頻度が比較的高いもの～

- ・カンピロバクター食中毒（調理実習・課外活動）
- ・食肉の生食による食中毒→腸管出血性大腸菌感染症（課外活動・各家庭）
- ・ジャガイモのソラニン食中毒（栽培実習）
- ・ノロウイルス感染症（課外活動・学校生活）

| 行事等               | 留意事項                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 夏季保健施設・部活動合宿等課外活動 | <p>複数校の合同参加が見込まれる場合においては，発生の大規模化が予想されることから，特に注意すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 宿泊施設等の実地調査や施設を管轄する保健所への衛生指導依頼を行うなど，保健管理に適正を期すること。</li> <li>2 きめ細かな健康観察を行い，体調不良の状態にある児童生徒については参加の自粛も視野に入れ，十分な感染防止策を検討すること。</li> </ol>                                                                                                                                                              |
| 調理実習              | <p>調理実習では，多くの児童生徒が短時間で調理作業を行うことになる。実施にあたっては，以下を参考に調理の際に必要な衛生管理についても必ず指導すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 肉・魚類を処理する包丁やまな板等の調理器具は，それぞれ肉専用・魚類専用とし，他の食材と共用しないこと。</li> <li>2 生の肉・魚類は十分に加熱すること。</li> <li>3 生の肉・魚類を扱った手指は，他の物に触る前に十分に洗浄・消毒すること。</li> <li>4 手指や調理器具を洗浄・消毒する時には，水滴が飛び散って他の食品を細菌やウイルスで汚染することがないように静かに行うこと。</li> <li>5 体調不良の状態にある児童生徒は調理や配膳など直接食品に触れる作業には従事させないこと。</li> </ol> |
| ジャガイモ等の栽培実習       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 ソラニン類は加熱に強く茹でてでも失活しないものであること。</li> <li>2 畑の段階で，十分な土作り（肥料の問題）と，種芋の十分な播種間隔を保ち，芋がよく育つような栽培方法をとること。</li> <li>3 未成熟で小さいジャガイモは，全体にソラニン類が多く含まれていることがあるため，喫食しないこと。</li> <li>4 成熟したジャガイモであっても，芽や日光に当たって緑化した部分にはソラニン類が多く含まれるため，これらの部分を十分に取り除き，調理を行うこと。</li> <li>5 ジャガイモは，日光が当たる場所を避け，冷暗所に保管すること。</li> <li>6 他の植物との誤認を避けるため，栽培箇所の明確な区分けや表示等の対策を講じること。</li> </ol>      |
| 嘔吐物，ふん便の処理        | <p>嘔吐物やふん便には大量の病原微生物（ウイルスや細菌）が含まれているため，学校内で嘔吐事例等が発生した場合は，<b>200mg/1</b>以上の次亜塩素酸ナトリウム等を用いて迅速かつ適切に処理を行い，校内でのノロウイルス等感染拡大と施設の汚染の防止に努めること。また，常に連絡体制と消毒の準備を整えておくこと。</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
| その他               | <p>毎年，食肉の生食や加熱不十分の食肉等を原因とした腸管出血性大腸菌，カンピロバクター食中毒が発生している。学齢期を含む若齢者や抵抗力の弱い人が発症しやすく，また発症すると重症化することがあるため，児童生徒に対する保健教育及び保護者への情報提供を行う必要がある。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食肉は十分に加熱して喫食すること。</li> <li>2 食肉を焼くときの箸と，食べるときの箸を使い分けること。</li> <li>3 食肉を扱った手指や調理器具は十分に洗浄・消毒すること。</li> <li>4 若齢者や抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えること。</li> </ol>                                                                    |



学級等の欠席率に異常が認められる場合や，学級や部活動などの集団内で複数名が同一症状を発症する等，**感染症・食中毒の集団発生が疑われる場合は**，

- 保健所・設置者・学校医その他関係機関に速やかに連絡すること。
- その指導により感染拡大防止のために必要な措置を講ずること。
- 保健所が行う調査に積極的に協力し，速やかな原因究明と再発防止に努めること。