

学校給食における
感染性胃腸炎対応マニュアル



令和4年2月

三条市教育委員会

目 次

I	感染性胃腸炎(特にノロウイルス)について	1
II	調理場及び学校給食従事者における衛生管理	
1	予防	2
	(1)ノロウイルス予防4原則	
	(2)日常生活において気を付けるポイント	
	(3)調理従事中に気を付けるポイント	
2	手洗いとトイレの使用について	3
	(1)手洗い	
	(2)トイレの使用と衛生管理	
3	感染又はその疑いがある場合の対応	8
III	学校における衛生管理	
1	予防	11
	(1)手洗いの徹底	
	(2)給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の衛生管理	
	(3)患者の早期発見	
2	感染発生時の対応	12
3	食器具等の消毒	13

参考1 排泄物・嘔吐物の処理について

参考2 ノロウイルスによる感染性胃腸炎の予防対策について
～調理場からのお願い～

別紙1 感染症拡大防止のための食器具の消毒等について
(学校長あて通知文)

別紙2・3 給食献立の一部変更について(保護者あて通知文)

I 感染性胃腸炎（特にノロウイルス）について

感染性胃腸炎は、細菌、ウイルスなどによる下痢・嘔吐等の胃腸炎症状を起こす感染症の総称である。原因となる病原体の主なものとして、ノロウイルスが挙げられる。その他にもロタウイルス、サポウイルス、アデノウイルスなどがある。

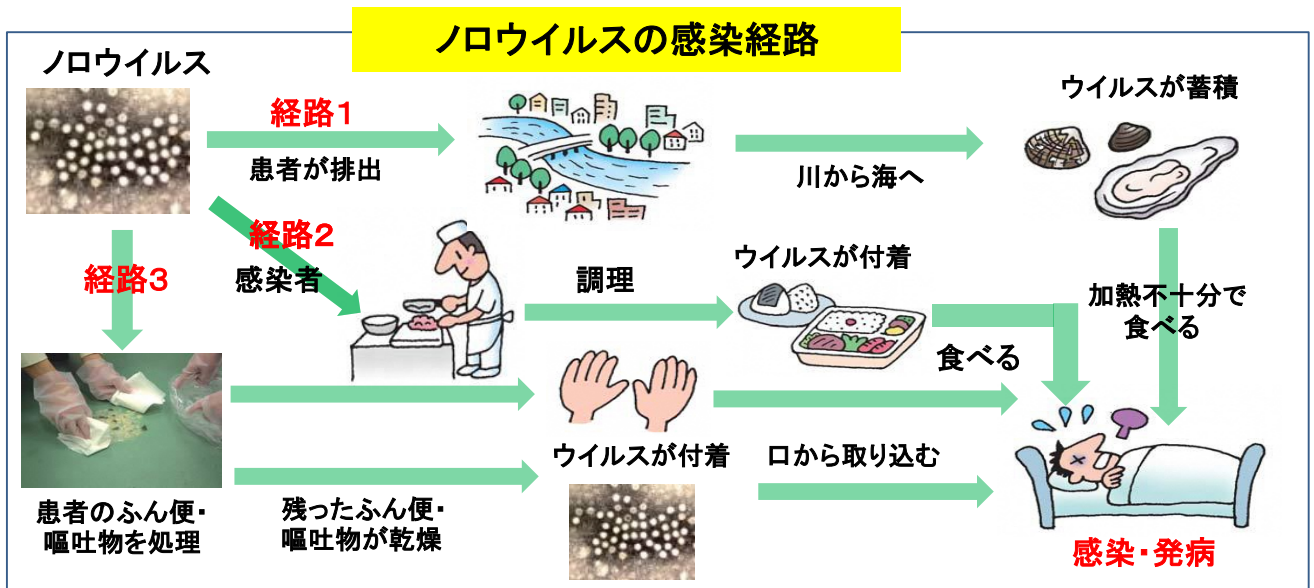
ノロウイルスについて

● 特徴

幅広い年齢層において感染性胃腸炎の原因となるウイルスで、特に冬季に多いが、年間を通じて発生している。100個以下という少量で感染が起こり、人の腸管内でウイルスが増殖する。患者のふん便や嘔吐物には1グラム当たり100万から10億個もの大量のウイルスが含まれている。

● 感染経路

- 経路1 ➡ 人のふん便中のノロウイルスが、下水を経て川から海へ運ばれ二枚貝に蓄積され、それを十分に加熱しないで食べると感染する。
- 経路2 ➡ ノロウイルスに感染した人が、十分に手洗いを行わずウイルスが手に付着したまま調理すると食品が汚染し、その食品を食べた人が感染する。
- 経路3 ➡ ノロウイルスを含むふん便や嘔吐物を処理した後、手に付いたウイルスや不適切な処理で残ったウイルスが、口から取り込まれ感染する。



● 感染したときの症状

感染後、24～48時間で、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱などの症状が現れ、通常3日以内に回復するが、ウイルスは感染してから1～2週間程度体内に残り、ふん便中に排出し続ける。

● 消毒方法

- ① 他の微生物などに比べ熱に強く、85～90℃で90秒間以上の加熱が必要である。
- ② 塩素系漂白剤の次亜塩素酸ナトリウムは効果がある。
- ③ 逆性石けん、アルコールは効果がない。

II 調理場及び学校給食従事者における衛生管理

1 予防

(1) ノロウイルス予防4原則

- ①ノロウイルスを調理場に「持ち込まない」
- ②ノロウイルスを調理場で「拡げない」
- ③ノロウイルスを「加熱する」(ノロウイルスを死滅させる。)
- ④ノロウイルスを食品に「付けない」

(2) 日常生活において気を付けるポイント

- ア 健康チェックの習慣を付ける。
学校給食従事者は、自身の健康状態を毎日記録する。また、同居者等の健康も日々留意する。
- イ 常に感染性胃腸炎ウイルスに感染しないことを意識し、手洗いとうがいを励行する。
- ウ 十分に加熱された食品を摂取する。
- エ 外出時のトイレの使用
多くの人を利用するトイレは、ウイルスに汚染されている可能性が高いため、使用の際は、衛生的なトイレの使用を心掛ける。
- オ 同居者の嘔吐物の処理は適切に行い(参考1「排泄物・嘔吐物の処理について」)、ウイルスを拡げないようにする。

(3) 調理従事者に気を付けるポイント

- ア 食材由来のノロウイルスを失活(殺菌)する。
加熱工程のある食品は、中心部が75°Cで1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は85~90°Cで90秒間以上)又は、これと同等以上まで加熱する。
- イ 調理器具等からの汚染を防止する。
魚肉類、卵類、野菜類、果実等食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理器具及び容器を備え、洗浄消毒を十分に行う。二枚貝等の調理に使用した調理器具及びシンクは十分に洗浄し、熱湯85~90°Cで90秒以上加熱又は0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

2 手洗いとトイレの使用について

(1) 手洗い

ノロウイルスによる感染性胃腸炎は、多くの場合、ウイルスに触れた人の手を介して拡大するため、「学校給食における手洗いマニュアル」(平成20年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)に基づき、十分な手洗いを行う。

また、ノロウイルスは、一般の食中毒細菌と異なり、逆性石けん、アルコールの消毒効果は十分ではなく、石けんでよくこすり洗いした後、水で十分に洗い流してウイルスを落とし、ペーパータオルでウイルスを拭き取るよう意識し、手洗いを行う。

手洗いのタイミング

■調理作業中において

「学校給食衛生管理の基準」より

学校給食調理員は、以下の点に留意して調理作業に当たること。

イ 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。

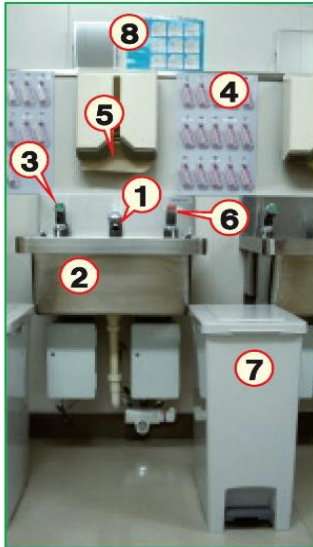
- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

■日常生活において

- ・ 嘔吐物を処理したり接触した後
- ・ 乳幼児等の嘔吐物や下痢便を処理した後
- ・ 公衆トイレ使用後
- ・ 用便後
- ・ 帰宅後
- ・ 廃棄物処理などの作業を行った後

望ましい手洗い設備

【前室】



【前室】



【調理場内】



【調理従事者専用トイレ】



- ①・温水が出る手洗い設備
・直接手指で触れない
給水栓(センサー式、
足踏み式、レバー式等)
- ②手洗いシンク
- ③手洗い用石けん液
- ④ペーパータオル
- ⑤消毒液
- ⑥ペダル開閉式のフタ
付きゴミ箱





- ①・温水が出る手洗い設備
・直接手指で触れない給水栓
(センサー式、足踏み式、
レバー式等)
- ②肘まで洗える大きさの手洗い
シンク
- ③手洗い用石けん液(押し上げ
タイプのディスペンサーはノズ
ルが汚染された場合には微生物
が増殖する可能性がある。)
- ④爪ブラシ(前室は個人用)
- ⑤ペーパータオル
- ⑥消毒液
- ⑦ペダル開閉式のフタ付きゴミ箱
- ⑧手洗いの手順を示した掲示物
(手洗いマニュアル等)

学校給食における標準的な手洗いマニュアル

①作業開始前及び用便後 ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

<p>1 手を洗う前に腕時計、指輪、絆創膏等は外す</p> 	<p>2 洗い残しのない手洗いを</p> 	<p>3 流水で軽く手を洗う</p> 	<p>4 手洗い用石けん液を付ける</p> 
<p>5 十分に泡立てる</p> 	<p>6 手のひらと甲を洗う (5回程度)</p> 	<p>7 指の間を洗う (5回程度)</p> 	<p>8 親指の付け根まで洗う (5回程度)</p> 
<p>9 指先を洗う (5回程度)</p> 	<p>10 手首を洗う (5回程度)</p> 	<p>11 肘まで洗う</p> 	<p>12 爪ブラシで爪の間を洗う</p> 
<p>13 流水でよくすすぐ (15秒程度)</p> 	<p>14 ペーパータオルで拭く</p> 	<p>15 アルコールを掛ける</p> 	<p>16 指先にすり込む</p> 
<p>17 親指の付け根まですり込む</p> 	<p>18 手のひらと甲にすり込む</p> 	<p>19 指の間にすり込む</p> 	<p>20 手首にすり込む</p> 

作業中の手洗いマニュアル

<p>1 流水で汚れを洗い落とす</p> 	<p>2 手洗い用石けん液を泡立てる</p> 	<p>3 手全体を洗う</p> 	<p>4 流水でよくすすぐ</p> 
<p>5 ペーパータオルで拭く</p> 	<p>非汚染作業の中で</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 食品に直接触れる前 ② 生の野菜等に触れた後 ③ 汚れたものを触った場合 ④ その他必要と考えられる場合は、アルコール消毒を行う。 	<p>6 アルコールを掛ける</p> 	<p>7 手全体にアルコールをすり込む</p> 

(2) トイレの使用と衛生管理

- ・トイレは、学校給食従事者用と来客者用に分けて使用すること。
- ・トイレは、ノロウイルスを始めとする病原性微生物が存在する可能性が高いため、トイレからウイルスを持ち出さないように常に清潔に保つこと。
- ・トイレに入る前に調理衣を着脱できる前室を設け、トイレに入る際には、調理衣上下、帽子、マスク及び調理靴を脱ぎ、用便を済ませた後、手洗いをを行い衣服を整える。(トイレの使用と手洗い手順について参照)
- ・学校給食従事者用のトイレに専用の履物を備える。
- ・トイレの定期的な清掃及び消毒は、調理作業終了後に行う。
- ・感染の疑い(及び感染)のある学校給食従事者がした場合、トイレのレバー及びドアノブ等を徹底的に消毒する。

トイレの使用と手洗い手順について

- 1 トイレに入る前に調理衣、ズボン、帽子、マスク、靴を脱ぐ。 2 用便後、衣服等に触れる前に個室で確実に手洗いし、消毒する。 <⇒ 参照「作業中の手洗い」P6>



洗う



すすぐ



消毒する

- 3 マスク、帽子、ズボン、調理衣を着用し、靴を履く。

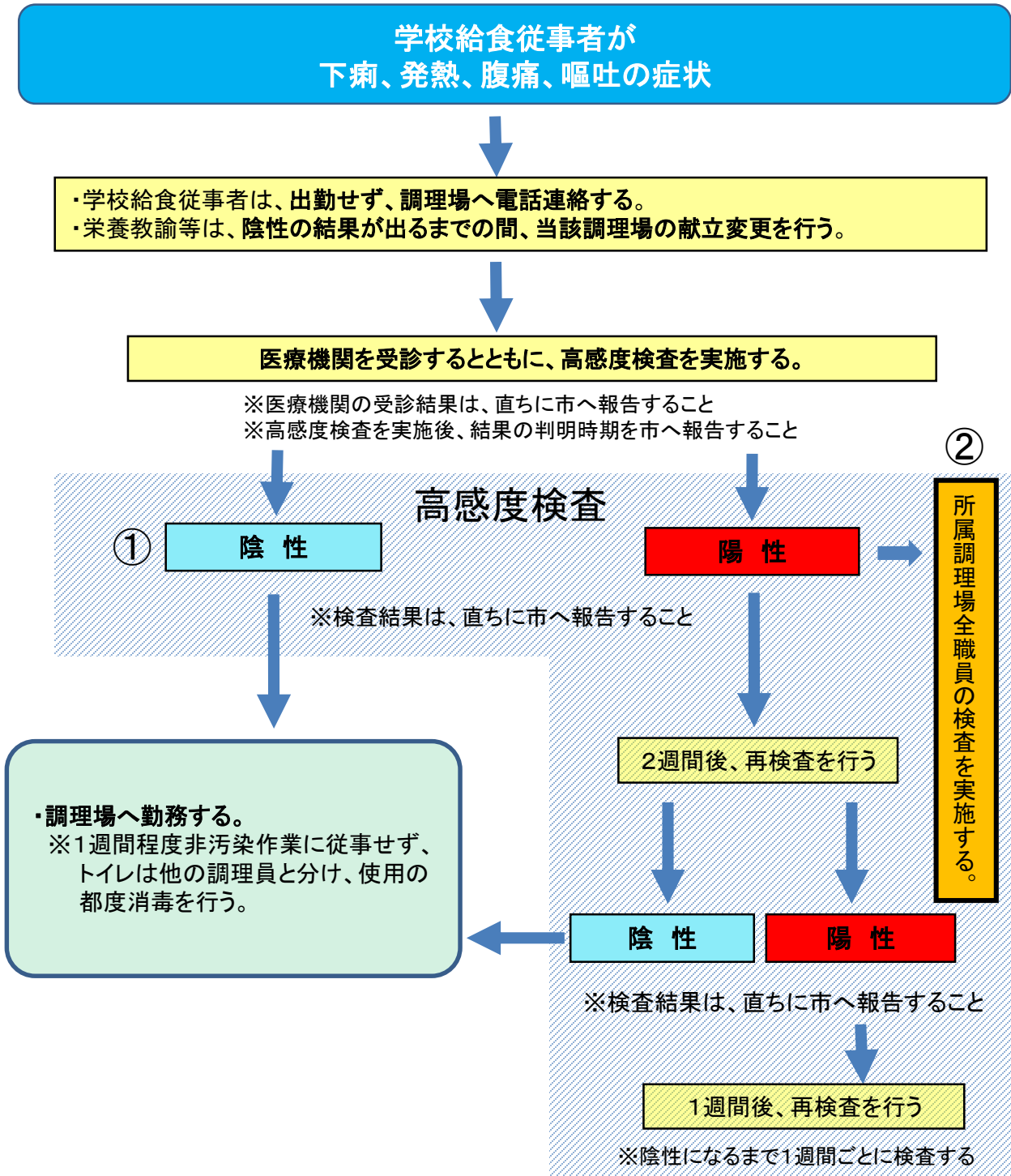


- 4 調理室に入る前に確実に手洗いし、消毒する。

<⇒ 参照 P5>



3 【学校給食従事者本人】感染又はその疑いがある場合の対応



献立変更を終了するタイミング

高感度検査により、所属調理場職員への感染の拡大がないことが確認できたとき

(①または②)

- ①学校給食従事者本人が勤務期間中は陰性だったことが確認されたとき
- ②他職員全員の陰性が確認されたとき

3 【同居者等】感染又はその疑いがある場合の対応

同居者等が
下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状

- ・学校給食従事者は、出勤せず、調理場へ電話連絡する。
- ・同居者等は、医療機関を受診し、感染の有無について診断を受ける。

医療機関受診

胃腸炎の疑い
なし

※診断結果は、直ちに市へ報告すること

胃腸炎の疑い
あり

同居者等の最後の
症状から48時間経過

- ・学校給食従事者は、高感度検査を実施する。
- ・栄養教諭等は、当該調理場の献立変更を行う。

※高感度検査を実施後、結果の判明時期を市へ報告すること

高感度検査

① 陰性

※検査結果は、直ちに市へ
報告すること

陽性

同居者等の最後の
症状から48時間経
過後、再検査を行う

陽性

2週間後、再検査を行う

陰性

※検査結果は、直ちに市へ報告すること

陽性

1週間後、再検査を行う

※陰性になるまで1週間ごとに検査する

②

所属調理場全職員の検査を実施する。

- ・調理場へ勤務する。
- ※2週間程度非汚染作業に従事せず、トイレは他の調理員と分け、使用の都度消毒を行う。

- ・調理場へ勤務する。
- ※1週間程度非汚染作業に従事せず、トイレは他の調理員と分け、使用の都度消毒を行う。

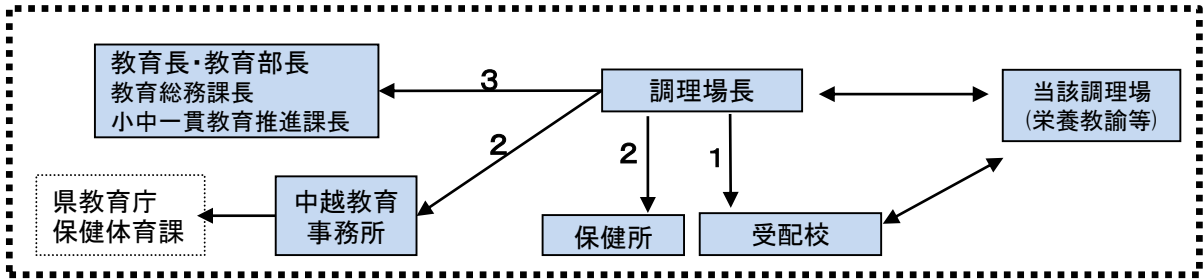
献立変更を終了するタイミング

高感度検査により、所属調理場職員への感染の拡大がないことが確認できたとき

(①または②)

- ①学校給食従事者本人が勤務期間中は陰性だったことが確認されたとき
- ②他職員全員の陰性が確認されたとき

学校給食従事者から感染の疑いが報告されたときの対応



【当該調理場】

- ・学校給食従事者から報告が入った場合、速やかに場長に報告する。
- ・必要な期間、全て最終工程が加熱である献立に変更する。
- ・トイレやドアノブ等を中心に調理場の消毒を徹底する。
- ・感染の疑いがある学校給食従事者の検査結果が確定するまで、受配校の児童生徒等の健康観察を行い感染性胃腸炎等の集団発生がないかを確認する。
- ・学校給食従事者の検査結果が陽性で、他の学校給食従事者と接触(一緒に喫食等)が考えられる場合は、当該調理場全職員の検査(※)を行う。(全員の検査結果が出るまでは通常どおりの給食提供を行う。)
- ・学校給食従事者が調理場内で嘔吐したときは、速やかに処理する。
- ・調理場栄養教諭等が感染した場合、体調が回復し、再検査で陰性となるまでの間、所属校に勤務する。

※ノロウイルス検査は、リアルタイムPCR法等の高感度検査を用いる。

検査容器は、年度初めに全職員に配布し、自宅に保管しておく。検査キットを使用した際は、必ず検査機関から容器を取り寄せ自宅に保管しておくようにする。

【調理場長】

- 1 献立変更を行う場合、必要に応じて学校へ連絡し、別紙2の保護者あて文書を学校へ送付する。
 - 2 学校給食従事者が感染した場合、中越教育事務所及び三条保健所へ報告する。
 - 3 学校給食従事者が感染した場合、教育長、教育部長、小中一貫教育推進課長及び教育総務課長に報告する。
- ・調理場栄養教諭等が感染した場合、栄養教諭等の所属校長に報告し、栄養教諭等の体調が回復したら所属校へ勤務するように手配する。

関係機関の連絡先

中越教育事務所	TEL (0258)38-2651	FAX (0258)38-2682
三条保健所	TEL (0256)36-2366	FAX (0256)36-2365

III 学校における衛生管理

1 予防

(1) 手洗いの徹底

用便後及び給食等の食事の前は、石けん等を用いた流水による手洗いを徹底する。
清潔な手指で食器及び食品を扱う。

(2) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の衛生管理

毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無、その他の健康状態を確認する。(学級ごとに給食準備前等に点検票を用いて確認するなどの手立てを講じることが望ましい。)その際、児童生徒が体調不良等の場合は、給食当番の交替等の対応を行う。

(参照) 学校給食日常点検票

- ① 下痢や発熱・おう吐をしている者はいない。
- ② 配食は清潔な白衣でしている。
- ③ 手指は確実に洗浄・消毒した。
- ④ 食缶などを直接床に置いていない。

(3) 患者の早期発見

- ア 児童生徒等への健康観察等により、健康の異常の発見に努める。
- イ 健康に異常のある児童生徒に対しては、教職員に申し出るように指導する。また、保護者に対して、児童生徒が感染性胃腸炎や食中毒に罹患したときやその疑いがある場合は、学校に連絡するよう周知する。
- ウ 新潟県健康対策課及び所管する保健所の感染症情報などにより、地域における感染症・食中毒発生及び流行状況に注意し、早期にその状況を把握するよう努める。

<新潟県の感染症情報>

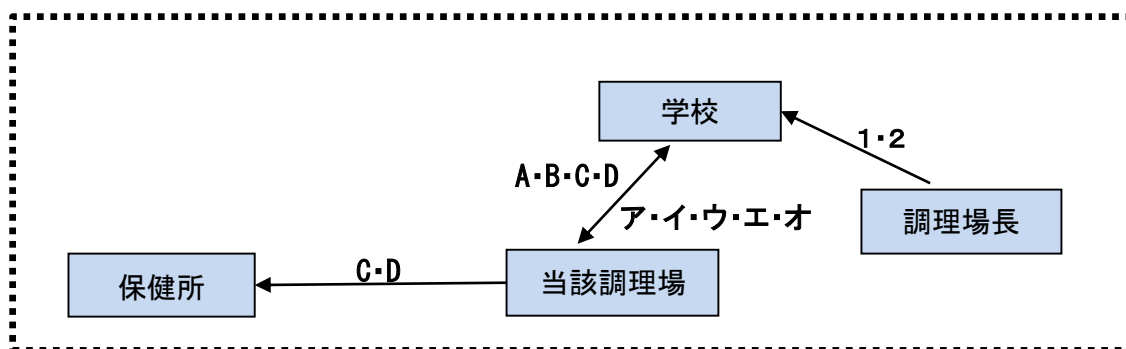
<http://www.pref.niigata.lg.jp/kenko/1232482573101.html>

<新潟県食の安全インフォメーション>

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>

- エ 機会を捉え、保護者及び関係機関の迅速な連絡体制並びに衛生管理に関する校内組織に基づき、教頭、保健主事、学級担任、給食主任、養護教諭、栄養教諭等の役割について再確認する。

2 感染発生時の対応



【学校】

- ア 児童生徒に感染性胃腸炎（疑いを含む。）があった場合は、その状況を調理場へ速やかに連絡する。終焉した場合も同様とする。
- イ 児童生徒の嘔吐物が食器等に掛かった場合、嘔吐物を処分し、食器等の消毒を行う。
- ウ 消毒後の食器等を返却する際は、ビニール袋等に入れて密閉し、その旨を明示して他の食器と区別し、事前に調理場へ連絡する。
- エ 感染性胃腸炎の流行による学級閉鎖が起きた場合、直ちに調理場へ報告する。
- オ 学級閉鎖が終了した後の学級の給食用食器具は、返却前に消毒を行う。消毒内容や期間は、調理場と相談して決定する。

【当該調理場】

- A 栄養教諭等は、受配校から感染性胃腸炎の情報が複数あった場合、参考1及び参考2を受配校に配布し、注意喚起を行う。
- B 嘔吐物が付着し、学校で消毒された食器は、調理場でも再度消毒を行う。
- C 受配校で感染性胃腸炎の学級閉鎖があった場合、場長に報告し、全て最終工程が加熱である献立に変更する。（和え物を炒め物に変更、果物は付けない等）また、変更期間は、保健所の指導に基づき、学校と相談して決定する。
- D 学級閉鎖が終了した後の学級の給食用食器具は、調理場でも再度消毒を行う。消毒内容や期間は、保健所の指導に基づき、学校と相談して決定する。

【調理場長】

- 1 感染性胃腸炎の予防対策等について、流行期前に別紙1を教育総務課から全学校に配布し、注意喚起を行う。
- 2 調理場から学級閉鎖による献立変更の連絡を受けた場合、別紙3の保護者あて文書を作成し、学校へ配布する。

3 食器具等の消毒

学 校

嘔吐物が付着した食器類は…

0.1% 1000ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で10分以上消毒

消毒後、ビニール袋に入れて、その旨を明示して返却する。
また、事前に調理場に電話連絡する。

調 理 場

塩素濃度

浸漬時間

処 理 方 法

1000ppm (0.1%)

10分

- ①シンクに水を入れた後、塩素を加えかき回す。(塩素は重いので混ぜないと下に溜まる。)
- ②食器類をビニール袋から出し、消毒液に漬ける。
- ③消毒後、流水でよく流した後から洗浄機にかける。
- ④ビニール袋はそれだけをひとまとめにして捨てる。

感染性胃腸炎と疑われる児童生徒が嘔吐した学級

感染性胃腸炎による学級閉鎖があった学級

- ・トレー
- ・ご飯碗
- ・汁椀
- ・皿
- ・はし
- ・食器籠
- ・お玉
- ・トンブ
- ・しゃもじ

塩素濃度

浸漬時間

処 理 方 法

300ppm (0.03%)

15分

- 上記に同じ
- ※ 水で洗い流さずに消毒する場合は、有機物により効果が落ちるため、塩素濃度を上げる等、考慮すること。
- ※ 洗い流して消毒する場合は、飛散に注意し、作業終了後には周囲の消毒を行うこと。

消毒期間は、保健所の指導に基づき、学校と相談し、決定する。(終焉報告があるまで等)

※1

残菜(※2)

食缶

コンテナ

トラック

塩素濃度

浸漬時間

処 理 方 法

300ppm (0.03%)

15分

- ①食缶の中に作った消毒液を流し入れる。
- ②残菜を消毒液ごとビニール袋に入れ、二重にして口をよく縛って廃棄する。

15分

上記の残菜の処理が終わった後に処理を行う。(食器の消毒と同様)※2

200ppm (0.02%)

—

消毒液で拭き取り、15分程度放置し、洗浄する。

—

消毒液で拭き取る。

※1 調理場の指示に従い返却する。

※2 残菜の処理については、学校と調理場が相談の上、処理方法を決定する。可能であれば、拡大防止のために学校で処理を行う。

【消毒する際の注意事項】

- 1 消毒の必要のある食器具は、作業の最後に行う。
- 2 処理を行う者は、マスク、ロング手袋及び使い捨てエプロンを使用する。
- 3 消毒液は消毒直前に作り、作り置きしない。また、有機物(残渣)が混ざると消毒効果が薄れるため、消毒が大量の場合は、途中で作り変える。
- 4 消毒に使用したシンクと処理場所は、消毒液を掛けて5～10分以上放置した後、水で流す。
- 5 廃棄物処理に当たっては、事前に業者へ連絡する。
- 6 状況によっては、配膳方法及び回収方法が変更となる。

市販されている塩素系漂白剤について

※濃度は様々なので、確認して調製すること。

塩素濃度	商品名	1000ppm 0.1%	300ppm 0.03%	200ppm 0.02%
1%	ミルトンなど	10倍	30倍	50倍
5%	ハイター ブリーチなど	50倍	160倍	250倍
6%	ピューラックス アサヒラックなど	60倍	200倍	300倍
12%	サンラックPなど	120倍	400倍	600倍

消毒液を作るときに必要な原液の量を求める計算式

$$\frac{\text{作りたい消毒液の量(ml)} \times \text{作りたい消毒液の濃度(%)}}{\text{原液の濃度(%)}} = \text{原液の量(ml)}$$

参考

1000ppm の次亜塩素酸ナトリウム液2リットルの作り方



- ミルトン → 約200ml
- ハイター → 約 40ml
- ピューラックス → 約 35ml
- サンラックP → 約 17ml

原液が必要

(出典: 東京都福祉保健局)

排泄物・嘔吐物の処理について

(参考1)

ふん便や嘔吐物の処理は、処理を行う者が自身の感染、施設内の汚染拡大を防ぐため、適切な方法で迅速、確実に行うことが必要です。

あらかじめ準備しておく物品

- ・使い捨て手袋 ・マスク ・ガウンやエプロン
- ・拭き取るための布やペーパータオル ・ビニール袋
- ・次亜塩素酸ナトリウム ・専用バケツ ・その他必要な物品

- ① 汚染場所に関係者以外の人が近づかないようにします。
- ② 処理をする人は、使い捨て手袋とマスク、エプロンを着用します。
- ③ 嘔吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で外側から内側に向けて、拭き取り面を折り込みながら静かに拭き取ります。
- ④ 使用した使い捨ての布やペーパータオル等は直ぐにビニール袋(液漏れしないよう二重にするなど工夫する)に入れ処分します。
- ⑤ 嘔吐物が付着していた床とその周囲を0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませた布やペーパータオル等で覆うか、浸すように拭きます。
- ⑥ 使用した着衣は廃棄が望ましいですが、消毒する場合は、下記の手順で行います。
- ⑦ 手袋は付着した嘔吐物が飛び散らないよう、表面を包み込むように裏返して外します。手袋は使った布やペーパータオル等と同様に処分します。



カーペット等は色に変色する場合があります。



次亜塩素酸ナトリウムは鉄などの金属を腐食します。拭き取って10分程度たったら水拭きします。

- ③ 嘔吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で外側から内側に向けて、拭き取り面を折り込みながら静かに拭き取ります。



同一面でこすると汚染を拡げるので注意してください。

- ④ 使用した使い捨ての布やペーパータオル等は直ぐにビニール袋(液漏れしないよう二重にするなど工夫する)に入れ処分します。



ビニール袋に0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度に入れ消毒しましょう。

- ⑥ 使用した着衣は廃棄が望ましいですが、消毒する場合は、下記の手順で行います。

- ア 付着した嘔吐物を取り除く。(手袋着用)
- イ 熱湯に漬けるか、0.02%の次亜塩素酸ナトリウムに30~60分漬ける。
- ウ 他のものと別に洗濯機等で洗濯する。



- ⑦ 手袋は付着した嘔吐物が飛び散らないよう、表面を包み込むように裏返して外します。手袋は使った布やペーパータオル等と同様に処分します。

※ その他の留意点

- 嘔吐物処理後、調理や配膳などに従事しない。
- 可能な場合は、吐物処理後にシャワーを浴びるのが望ましい。

処理後は手袋を外して手洗いをします。



- 【ポイント】**
- 嘔吐物を処理した後、48時間は感染の有無に注意してください。
 - 嘔吐物の処理時とその後は、大きく窓を開けるなどして換気し、換気設備がある場合には必ず運転してください。

ノロウイルスによる感染性胃腸炎の予防対策について ～ 調理場からのお願い ～

ノロウイルスによる感染性胃腸炎が県内各地で発生しています。
学校給食においても感染を防ぐため、次の項目の徹底について協力をお願いします。

◆ 給食前のうがい・手洗いの徹底をお願いします。

ノロウイルスは、乾燥すると空気中に飛散し、
口に入り感染することもあります。
うがい・手洗いによって予防しましょう。



◆ 吐き気や下痢などの症状がある児童生徒に給食当番の仕事をさせることは避けてください。

ノロウイルスによる感染症は、食品から感染するだけでなく、感染者から二次感染することがあります。
また、症状が治まっても、しばらくは体内にウイルスを保有していますので注意が必要です。



◆ 給食当番の児童生徒には、身支度(清潔なエフロン・帽子・マスクの着用)の徹底をお願いします。

衣服に付着したノロウイルス等が食品に付くのを防ぐため、給食当番は清潔な服装を心掛けましょう。
また、だ液やつばからの感染を防ぐために、マスクの着用も徹底しましょう。
給食着等は、衛生的に取り扱しましょう。(床の上に置かない、洗濯をしたら、アイロンもしましょう。)



◆ 給食時に嘔吐した児童生徒がいた場合、嘔吐物の付いた食器具は他のものと一緒にせず、消毒してから返却してください。 また、嘔吐物は絶対に食缶等に入れないでください。

調理場では、 校・約 人に給食を提供しています。調理場を通して他の学校・学年に感染を拡大させないために、ノロウイルスが調理場に入らないよう協力をお願いします。嘔吐物の付いた食器具等の処理方法は、各学校へ通知済みです。



小中学校長 様

教育委員会教育総務課長

感染性胃腸炎拡大防止のための食器具の消毒等について(お願い)

日頃から学校給食に御理解と御協力をいただき感謝申し上げます。

さて、感染性胃腸炎が流行する時期となりました。調理場においては、より安全に給食が提供できるよう衛生管理の徹底と調理従事職員の健康管理に細心の注意を払い、日々の作業を行っております。

つきましては、感染拡大防止をより一層確かなものにするため、学校におかれましても、次のとおり協力くださるようお願いいたします。

記

1 食器具の取扱い

- (1) 嘔吐物が付着した食器具は、各学校で消毒後、調理場に返却してください。その際、他の食器と区別してビニール袋等に入れ、「嘔吐、消毒済み」等の記載をしてください。※食器具の返却が翌日以降になっても構いません。
- (2) 返却前に必ず調理場へ電話連絡をしてください。
- (3) 嘔吐物は、学校で処理してください。

2 食器具の消毒方法

有効塩素濃度約 1000ppm (0.1%) の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 10 分以上浸した後、水洗いしてください。

※市販の漂白剤はメーカーにより濃度が異なるため、表示を確認してください。(塩素濃度約 5% のものは、水道水 5L に対し 100cc で 1000ppm の消毒液となります。マニュアル P13～P14 参照)

※ノロウイルスは、アルコールや逆性石鹼では効果がないので注意してください。

3 その他

学校でノロウイルス等感染性胃腸炎の児童生徒が発生した場合、速やかに調理場へ報告してください。状況によって、給食の配膳方法及び回収方法が変更となる場合があります。

担当 教育委員会教育総務課

〇〇

TEL 45-1111(内線〇〇〇)

FAX 45-1120

三教総第 号
令和 年 月 日

小・中学校保護者 様

教育委員会教育総務課長
〇〇学校長

給食献立の一部変更について（お願い）

日頃から学校給食に御理解と御協力をいただき感謝申し上げます。

この度、〇〇調理場で調理従事者が感染性胃腸炎（の疑いが）であることから、県の衛生管理の指導を受け、給食の献立から和え物、果物の提供を止め、次のとおり変更いたします。

皆様からの御理解と御協力をお願い申し上げます。

記

1 献立の変更

日	予定献立	変更献立
(例) 〇 (月)	ほうれん草のおひたし	ほうれん草のソテー

2 食物アレルギー食材一覧表の変更（食物アレルギー該当児童生徒の希望者のみ） 別紙参照

担当 教育委員会教育総務課 〇〇 TEL 45-1111(内線〇〇〇) FAX 45-1120
--

三教総第 号
令和 年 月 日

小・中学校保護者 様

教育委員会教育総務課長
〇〇学校長

給食献立の一部変更について（お願い）

日頃から学校給食に御理解と御協力をいただき感謝申し上げます。

この度、〇〇〇学校で感染性胃腸炎の疑いによる学級閉鎖措置をとっていることから、給食の献立から和え物、果物の提供を止め、次のとおり変更いたします。

皆様からの御理解と御協力をお願い申し上げます。

記

1 献立の変更

日	予定献立	変更献立
(例) 〇 (月)	ほうれん草のおひたし	ほうれん草のソテー

2 食物アレルギー食材一覧表の変更（食物アレルギー該当児童生徒の希望者のみ） 別紙参照

担当 教育委員会教育総務課
〇〇
TEL 45-1111(内線〇〇〇)
FAX 45-1120

三条市教育委員会
教育総務課
0256-45-1111