

モ・メ・口・と・ひ・育・教

food poisoning

食中毒

保健体育課

止について通知してきましたが、食中毒の発生しやすい季節を迎え、基本的な衛生管理について挙げてみます。

食中毒菌の特徴と予防

食中毒の防止や発生した場合の対策を考えるためには、まず、食中毒菌の特徴等を知ることが大切です。本県で起った主な食中毒菌の特徴と予防のポイントは下表のとおりです。

衛生管理体制の整備

- 学校長・共同調理場長・学校医学
校薬剤師・栄養職員・保健主事養
護教員等による、学校給食の衛生
管理体制を整備すること。
- 学校栄養職員、調理従事員等によ
る日常の衛生管理を徹底すること。
- 学校長は、衛生管理責任者を定め
て、事故発生の防止、発生時の連
絡に当たらせること。

児童生徒に対する衛生指導

- 給食前には、児童生徒に対して必
ず流水で手を洗わせること。
- 給食当番の児童生徒の健康状態に
注意するとともに、衣服を整え手
洗いを十分励行させること。
- 飲食物を運搬する場合には、必ず
容器にふたをすること。
- 配食する時は素手でしないで、は
し、専用の手袋等を使用すること。
○ 白衣等の作業衣を着たままで食事
をしないこと。

本県における学校給食は、昭和二十二年に開始されて以来、現在約二十七八千人の児童生徒を対象に実施されており、学校の教育活動の重要な部分として定着しています。

昭和二十九年の「学校給食法」制定により、制度の整備が図られた学校給食も、社会情勢の変化により、改善と充実が求められ、これに伴って献立の内容も多様化され、栄養のバランスを考えた魅力的な給食となっています。

児童生徒が楽しみにしている学校給食は、栄養的にも、衛生的にも十分配慮されたものではないなりません。しかし、残念ながら、学校給食が原因の食中毒が毎年発生している実情があります。

県教育委員会では、これまでも防

資料 食中毒原因菌別の症状等

細菌名	原因食品	菌の特徴	症状(潜伏期間)	予防のポイント
病原大腸菌	畜産物、肉類、卵、魚介類、野菜、果物、飲料水、調理済み食品、生乳、生卵、生肉、生魚、生野菜、生果物、生肉、生魚、生野菜、生果物、生肉、生魚、生野菜、生果物	赤痢や腸チフスのような経口伝染病と水戸井戸に汚染された水による集団発生もみられる	下痢、腹痛、発熱、吐き気、おう吐 数時間～24時間 発病のピーク10～24時間	・ 一般の感染型と同じくやわらかい飲料水の加熱は有効 ・ 定期的な水質検査実施
カンピロバクター	本菌は、豚、鶏、牛、羊、豚、鶏、牛、羊、豚、鶏、牛、羊	この菌は汚染された食品に感染し、乾燥に弱い	発熱、下痢、腹痛、頭痛 2～7日間 平均35時間	・ 生肉と調理済みの肉類は別々に保存 ・ 厳重な手洗い ・ 二次感染の防止
ウェルシュ菌	肉類、魚介類、野菜、果物、生乳、生卵、生肉、生魚、生野菜、生果物	人や動物の腸管に存在する。好塩性で、43℃以上で増殖する	腹痛、下痢 5～24時間 発病のピーク10～12時間	・ 加熱食品の低温保存による芽胞増殖防止 ・ 喫食前加熱して菌の死滅をはかる ・ 集団給食施設は要注意
肺炎ブドウ球菌	海産物、生鮮食品、生肉、生魚、生野菜、生果物	好塩性で、2～5%の塩分濃度でよく生育する。他の食中毒菌に比較してはよい	下痢、腹痛、吐き気、発熱 8～24時間 発病のピーク15～20時間	・ 魚獲から一度温めてから低温(低温管理)に ・ 二次汚染防止 ・ 加熱処理 ・ 8～9月にかけては流水でよく洗う ・ 器具類は流水でよく洗う

調理従事員の衛生管理

- 健康状態に常に注意し、下痢・腹痛・化膿さず等のある者等については、調理に従事させないこと。
- 定期的健康診断や検便を実施すること。
- 身体・衣服は常に清潔を保つこと。
- 調理に当たっては、必ず白衣、ズキン、マスクを着用すること。
- 手指は正しく洗浄すること。

給食用物資の衛生管理

- 信用のおける業者を選定すること。
- 購入に当たっては、良質・安全なものを選定すること。
- 検収は、数量の他に、鮮度・品質・容器・包装状態についても、十分確認すること。
- それぞれの食品に適した衛生的な保管をすること。
- 保管してある食品は、使用前に安全を確認すること。

給食施設・設備の衛生管理

- 調理室・配膳室等は、ねずみ・はえ等の侵入防止措置を講ずること。
- 調理室の給排水、採光、換気等の状態に常に注意すること。
- 冷蔵庫・冷凍庫・温蔵庫は、清潔

