

食中毒発生緊急対応マニュアル

東 沢 小 学 校

食中毒発生

給食が原因の時

- ・献立を把握
- ・発生時間確定
- ・給食日誌保管
- ・給食の保管

調理実習が原因の時

- ・調理内容把握
- ・原材料の保管
- ・食材購入場所の把握
- ・発生時間と調理場所の確定
- ・調理物の保管(給湯室の冷凍庫へ)

発生状況の把握 → 子どもたちは別室へ <教頭・養護教諭(保健主事)>

- 症状
- 発症時期
- 被害児童の学年と氏名
- 発症に至る生活歴
- 教職員への報告
- 栄養教諭への報告
- 山形市保健所等への報告
- 集団の場合 → ①被害児童名 ②症状 ③発症時期

学校医または保健所等関係機関 からの指導と助言 <校長・教頭>

- 発生に係る諸情報を報告
- 事後処置について
- 児童への対応や学校としての対応について

報 告

市教委及びPTAへの 連絡・報告 <校長・教頭>

- 発生に係る諸情報を報告

報 告

嘔吐物の処理 <子どもたちは別室へ>

- ①換気し、嘔吐物に新聞紙等でおおいをする
 - ③次亜塩素酸ナトリウムを上からかけふき取る
 - ④嘔吐物と新聞紙等をビニールの袋へ
 - ⑤袋内と床を次亜塩素酸Naで消毒
 - ⑥処置した手袋を処分し靴底などを消毒
- ※消毒液が使えないところは、アイロンで加熱消毒する。(85℃以上で1分以上)
- ※処理キットは保健室と職員室、各学級の教材室に配置
- ※子どもたちには決して触れさせない。

学校としての対応決定

- 健康観察
- 施設設備の消毒
- 出席停止
- 臨時休業等

その後の対応

事故防止対策 <全教職員>

- 概要報告<校長・教頭・保健主事等>
- 原因の究明について
- 原因の除去について
- 被害の拡散防止について
- 施設設備の点検・改善・消毒等
- マスコミ対応について等

給食について

- ・食物の管理
- ・衛生指導
- ・手洗いとうがいの励行
- ・環境整備等

調理実習について

- ・食材の吟味
- ・安全及び衛生指導
- ・手洗いとうがいの励行
- ・調理器具の取扱い指導
- ・実習の事前・事後の指導

児童・保護者への説明と報告及び協力依頼 <校長・教頭他>

- 食中毒発生の経緯について
- 実際の対応について
- 今後の対応方針について
- 家庭で実施してほしい予防策や拡散防止策について
- マスコミ対応について等

地区への説明と報告

近隣住民や関係機関及び関係者
(説明・報告事項は上に同じ)

事後の経過を関係機関へ報告

- 学校医
- 山形市教育委員会
- 地区
- 児童
- 保護者等