

腸管出血性大腸菌(O-157)について

6月30日(火)の報道にて、市内の小学校にて複数の児童の「腸管出血性大腸菌(O-157)」の食中毒感染事例が報告されました。

幸い複数の児童はいずれも軽症で、医療機関にて適切な処置を受け快方に向かっているとのことですが、腹痛、下痢、血便、発熱などの症状があったそうです。

一方で、数名の児童は無症状であったことから、普通の腹痛であったとしても、「感染の可能性はある」場合もありますので、十分留意してください。食中毒感染予防に、裏面の資料も参考にしてください。

本校でも、腹痛、頭痛、のど痛などの理由で欠席する人や、体調不良による保健室来室も増えています。1学期も残りわずかですが、食中毒等の感染症にかからぬよう、休日は自宅で十分な休息をとり、何かしらの症状がある場合は、早めに医療機関を受診し、適切な処置をしてもらうようにしてください。

感染経路

□ 菌に汚染された食品や感染者の便などを介して感染します。(経口・接触感染)

予 防

- 食事の前やトイレの後の手洗いを徹底しましょう。
アルコール消毒も忘れずに行いましょう。
(特に、給食当番や給食喫食前の手洗い、
手指アルコール消毒は必ず行ってください)
- 調理器具の消毒、食材は生ものは控え、十分な加熱をするなど、基本的な感染対策をしましょう。
- 重症化すると、溶血性尿毒症候群(HUS)や脳症を発症することもありますので、食中毒感染の可能性があれば、速やかに医療機関を受診し、適切な処置を受けましょう。

定期健康診断の結果について

定期健康診断が終了し、結果等は以下の通りですの
で、治療、欠席受診が必要な人は、速やかに受診し、治療表あるいは受診票を保健室へ提出してください。

- ◆ 所見なし(異常なし) → 歯科の結果以外は、プリントの配布はありません。
- ◆ 所見あり(治療が必要) → 検診、検査結果を記載した受診票(治療勧告票)を配布しています。
速やかに受診しましょう。
- ◆ 検診・検査当日の欠席者 → 各学校医あるいは検査受診のお知らせを配布しています。
速やかに受診しましょう。

<今後の臨時検診・検査のお知らせ>

- ★ 歯科検診(当日欠席者) 7月9日(木)9:00～ 保健室にて検診を行います。
- ★ 色覚検査(1年生の希望者) 7月3日(金)配布。希望調査を行います。7月10日(金)提出期限です。

すでに下痢の症状がある場合は

- ☆お風呂は一番最後に入り、シャワーで済ませるようにしてください。
- ☆症状が落ち着くまでプールに入るのを控えましょう。
- ☆自分の判断で下痢止めを飲まないで、医療機関を受診しましょう。
- ☆念のため、家族間でもタオルの共用はしないようにしましょう。
- ☆トイレの際は、トイレットペーパーでぬぐった手と反対の手で蛇口の触れるように留意し、必ず手を洗いましょう。

自分を守る食品の安全や衛生って何だろう？

食品の安全性を脅かすものとして「食中毒」があります。食中毒は、食べたものが原因で、腹痛や下痢、嘔吐、発熱などの症状が起こる病気です。食品には、食中毒の原因になる細菌やウイルス、寄生虫などがついていることがあります。安全に食べるためにはどのようなことに気を付けるとよいでしょう。校外学習や宿泊学習、休日の部活動に持参する弁当を例に考えてみましょう。

つけない 【作る前】

手洗い

○調理前、トイレの後、生の肉・魚・卵類に触れた時は必ず石けんで手を洗い清潔な状態で作る。

弁当箱・調理器具

○すみずみまで清潔に洗い、よく乾かしてから使う。

食材

○野菜は流水でしっかり洗う。
○肉は洗わない（菌が飛び散るのを防ぐ）。



やっつける 【作る時】

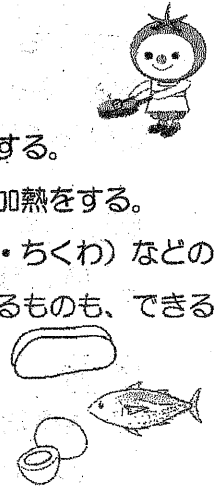
○当日に調理する。

○中心部までしっかり加熱をする。

○肉、魚、卵などは、十分に加熱をする。

○加工食品（ハム・かまぼこ・ちくわ）などの火を通さなくても食べられるものも、できるだけ加熱調理をする。

○おにぎりはラップなどを活用し直接触らない。

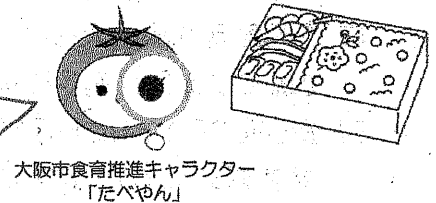


増やさない 【詰める・保存する時】

詰めるとき

○料理は冷ましてから詰める。
○作り置きは、必ず再加熱する。
○おかずの汁気を切る（水分は大敵！）。
○仕切りや盛り付けカップを活用し、他の食品に細菌が移るのを防ぐ。
○生野菜や果物は水気を切る。なるべく別容器に詰める。
○揚げ物や焼き物を活用する。
※水分が少ない調理方法のため菌が繁殖しにくい。

もしも、お弁当の味やにおいがおかしかったら、食べるのはやめましょう。



大阪市食育推進キャラクター「たべやん」

保存するとき

○保冷剤や保冷バックを活用する。
○冷蔵庫や涼しい所に置く。



温度の高い所に置かない

保冷剤などを入れる

★「つけない・増やさない・やっつける」を意識して、安全においしく食べましょう！

生活メモ

ペットボトル飲料に注意！！口を付けて飲んだ飲料を常温で置いておくと容器の中で細菌が増えることがあります。なるべくコップについて飲みましょう。また、冷蔵庫で低温保管し、できるだけ早く飲み切りましょう。

