

食中毒防止対策マニュアル

1. 目的

子どもたちが集団生活を送る児童福祉施設等では、食中毒が発生すると被害が大きくなる可能性が高い。そのため対策として、食中毒発生を予防し、また被害を最小限に防ぐことを目的にマニュアルを作成する。

2. 食中毒（感染症）の集団発生とは

- (1) 集団発生とは2人以上が同一の原因で食中毒を起こす状態である。
- (2) 仮に施設内で提供した食品が原因での集団発生があったとすると、相当数の児童及び職員から発症することが考えられる。
- (3) 児童及び職員が同時期に2人以上、食中毒が疑われる症状を訴えた場合、他の児童、職員に同様の症状が発生しているかどうかの確認を行う。
- (4) 食中毒が疑われる症状とは①下痢、②嘔吐、③腹痛です。これらのいずれかに発熱や頭痛等が加わることがある。

3. 関係部署への連絡及び相談

集団発生が疑われる症状が見られた場合は、迅速に下記連絡先へ連絡を行う。(1) 保健センター

- ・市子育て支援課

(2) 嘱託医

4. 有症者への対応

有症の場合は、速やかに受診するように保護者に伝え、医師の指示に従う。また、以下に該当する場合には、施設利用を控えるよう保護者へ伝達を行う。

- ・ 24時間以内に複数回の水様便や嘔吐がある、食事や水分を摂るとその刺激で下痢をする、下痢と同時に体温がいつもより高いなどの症状が見られる場合。
- ・ 朝に、排尿がない、機嫌が悪く元気がない、顔色がぐったりしているなどの症状がみられる場合。

5. 閉所及び利用停止について

(1) 検便等の結果、細菌やウイルスが特定された後は、閉所等について保健センター・市子育て支援課と対応を協議する。

(2) 児童福祉施設としての性格から、閉所等について機械的な決定は行わず、十分に協議し、保育が必要な児童の保育実施（他の保育所等での保育なども含め）などの対応策を検討する。

6. 保菌者（職員）の扱い (1) 保健センターと相談しながら対応する。

- (2) 有症者については、健康回復を最優先し、医療機関を受診させるとともに自宅にて療養する。
- (3) 無症者については、衛生管理に十分注意して業務を行う。ただし、無症者にあっても調理業務・介助には従事しないようにする。
- (4) 利用予定の児童に対して、従事可能な職員が少ない場合は、市子育て支援課と応援等の対応を相談する。

食中毒予防と発生時対応の追補

- ・食事・おやつ提供時は、手洗い、消毒、配膳前確認、食材管理、保管温度、消費期限、誤配膳防止を確認する。
- ・嘔吐、下痢、腹痛、発熱等が複数名に発生した場合は、速やかに症状、発症時刻、喫食状況、接触状況を確認し、保護者および関係機関へ連絡する。
- ・発生後は、清掃・消毒、提供食品・環境の確認、職員への再周知、再発防止策を記録する。

令和7年度確認事項

- ・食事・おやつ提供時は、手洗い、消毒、配膳前確認、食材管理、保管温度、消費期限、誤配膳防止を確認する。
- ・嘔吐、下痢、腹痛、発熱等が複数名に発生した場合は、症状、発症時刻、喫食状況、接触状況を確認し、保護者及び保健所等の関係機関へ連絡する。
- ・発生後は、清掃・消毒、提供食品・環境の確認、職員への再周知、再発防止策を記録する。

改訂履歴

改訂日	改訂内容	理由	確認者
令和7年3月31日	関係省庁・自治体資料に基づき、研修・訓練・記録・見直し等の運用項目を確認	関係省庁・自治体資料の確認及び令和7年度HP公開用整備のため	管理者