

令和2年7月7日

保護者の皆様

京都市立西陵中学校
校長 山本 宗昭

食中毒等の感染予防対策について

時節柄、保護者の皆様にはますます御健勝のこととお喜び申し上げます。

日ごろは、本校教育に御理解・御協力いただき、誠にありがとうございます。

さて、食中毒等の感染症予防については、保護者の皆様、教育委員会及び保健関係機関との連携のもと、その対策に万全を期して取り組んでおりますが、御家庭でも、下記の事項について、なお一層御留意いただき、お子様の健康観察及び御家族の皆様の保健管理をよろしくお願ひいたします。

記

次の点に御留意いただくとともに、万一、下痢や腹痛を生じる等、疑わしい場合や不安を感じられる場合には、ただちにかかりつけの医師の診察を受けるとともに、学校に御連絡ください。

1 生活上の留意事項

- (1) 手洗いの徹底を図り、特に、帰宅後、食事前、排便後は石鹼等を使用し、流水で丁寧に洗うようにしてください。
 - ① 石鹼（石鹼液）をつけて、泡立てて洗う。
(手の平、手の甲、指の間、指先、爪の間、手首を丁寧に洗う。)
 - ② 流水で洗い流す。
 - ③ 洗い終わったら、カラン（蛇口やレバー）に水をかけてから水を止める。
 - ④ 清潔なハンカチまたはタオルで手を拭く。
◎ 清潔なハンカチまたはタオルを毎日持参させる。
- (2) 体の抵抗力を低下させないために、休養、睡眠、栄養を十分にとり、規則正しい生活を送るようにしてください。
- (3) 常に健康（腹痛、吐き気、下痢等の症状）に留意してください。

2 調理等における留意事項

- (1) 生鮮食品は、新鮮なものを用いるとともに、保存に当たっては、冷蔵や冷凍等、必要な温度管理を行ってください。
- (2) 食品の保存や調理に当たっては、生の肉や魚等の汁が果物やサラダ等の生で食べる食品や調理済食品に付かないようにしてください。

- (3) 包丁、まな板等は、生の肉や魚等を調理した後に使用する場合には、洗剤で洗浄後、熱湯等で十分に消毒してから使用してください。
- (4) 食品を扱う際には、扱う前と後に十分手洗いを行ってください。
- (5) 加熱すべき食品については、食品の中心温度を75℃以上で、1分間以上の加熱を行うようにしてください。（ほたて等の二枚貝及びえびは85～90℃、90秒間以上）
- (6) 使用水に、十分に注意してください。
- (7) 調理後は、清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付けるとともに、速やかに食べるようしてください。

3 昼食について

- (1) 学校では石鹼での手洗いを徹底しています。清潔なハンカチを毎日持たせてください。
- (2) 弁当を持参する場合は、保冷剤を利用するなど工夫をしてください。

※ 学校では、安全で安心な、おいしい給食を実施するため、次のとおり徹底した衛生管理と食中毒の防止対策を継続しています。

- ・ すべて安心な加熱献立とし、温度管理を徹底しています。
- ・ 使用する食材料は抜取り検査等で安全性を確認しています。
- ・ 給食は毎日、保冷車で学校へ配達されています。
- ・ 学校に届いた給食は、業務用冷蔵庫に保管します。

4 飲用水・水筒持参について

- (1) 学校内の水道水は飲用できます。
- (2) 学校内の水道水は水質管理を徹底しています。
- (3) 水筒を希望される場合は、次のことを必ず守ってください。

<水筒持参に関する注意事項>

- ・ 当日に煮沸した湯茶にする。
- ・ 水筒から直接飲んだり、生徒間での回し飲みはしない。
- ・ 水筒の内部、キャップは十分洗浄し、清潔な状態にする。
- ・ 登下校時における水筒振り回し等の危険行為をしない。

5 その他

- (1) お子様の体調等について、気になることがありましたら担任まで御相談ください。
- (2) 御心配なことがありましたら、いつでも学校へお問い合わせください。