

保護者の皆様

京都市立神川中学校
校長 松井 剛史

食中毒等の感染予防対策について

入梅の候、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、カラん(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。

以上