

## 給食献立会議事依頼事項

平成 28 年 10 月 27 日

川島町学校給食センター

### ノロウイルス等における嘔吐物が付着した食器具の処理について

主にカキなどの二枚貝に含まれる、ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は、冬場に多い傾向があります。感染力が強く、保育園や学校などで発生すると集団感染になることがあります。

#### ◎ノロウイルスの特徴

- 1.食品中では増殖せず、人の腸内でのみ増殖します。
- 2.ウイルスに感染した人のふん便やおう吐物が、手指や食品などに付いて、人の口から入り感染します。
- 3.少量(10～100個程度)のウイルスでも、人に感染することがあります。
- 4.下痢等の症状がなくなっても、患者の便には1週間程度ウイルスが排出されるといわれているので注意が必要です。
- 5.患者の吐物や下痢便が床などに飛び散り、周囲にいてその飛沫(ノロウイルスを含んだ小さな水滴)は1～2m程度飛散します。

以上のような特性があることから、児童・生徒がおう吐した場合、食器具の取扱は下記のとおりにしてください。

#### 記

- 1.児童・生徒のおう吐物が付着した食器具は、学校において次亜塩素酸ナトリウム液(塩素濃度200ppm)に十分浸すなどの消毒をした後、学校で処分する。
- 2.そのクラスの児童・生徒の食器具は、ビニール袋に入れ、他のクラスのものと分けて給食センターに返却する。