

『府がくやく便り』 No.7

京都府薬剤師会 学校薬剤師部会

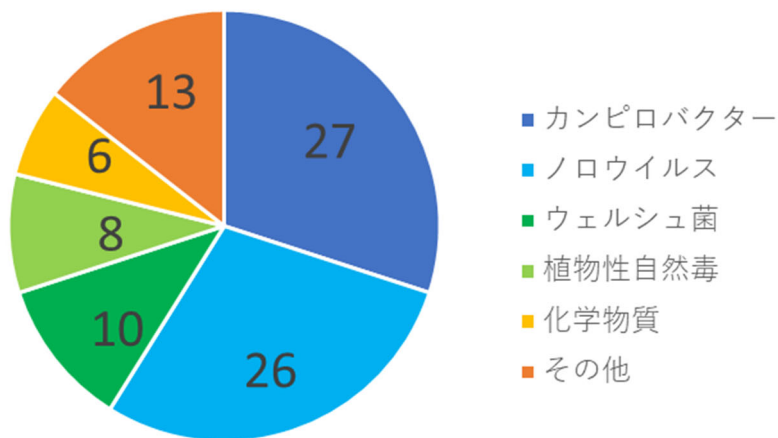
学校でも食中毒は起こる？

学校で食中毒が発生した場合、200～300 人くらいの生徒や先生がその食べ物を口にし、そのうち約 50 人が食中毒に被害に遭っています。(2016～2021/6/30 の発生状況より)多くの人の口に入る学校給食だからこそ、食中毒への理解と予防をする必要があります。

(1998 年学校において、0-157 の集団食中毒が発生し、児童の尊い命が失なわれると言う痛ましい事故が発生しました。その後、法律が変わり、学校給食衛生管理基準が改正されました。)

どんな食中毒が起こるのだろう？

学校での食中毒発生件数(2016～2021/6/30)



厚生労働省 食中毒事件一覧 2016 年から 2021 年 6 月 30 日までの資料をもとに作成

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html#j4-3

食中毒を起こす原因は様々ある

食中毒は大きく「自然毒」「化学物質」「細菌」「ウイルス」の 4 タイプに大別されます。

菌名	主な原因物質	主な症状
カンピロバクター 「細菌」	牛、羊、豚、鶏などの家畜、野鳥、野生動物	下痢、腹痛のほか吐き気や嘔吐、発熱、頭痛、悪寒、倦怠感
ノロウイルス 「ウイルス」	水や食品、特に牡蠣、アサリ、ハマグリ、ホタテなどの二枚貝	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛
ウェルシュ 「細菌」	汚染された肉類や魚介類を使った「煮込み料理」	腹痛、下痢
植物性自然毒 (ソラニン、チャコニン等)	ジャガイモ、トリカブト、毒キノコ	消化器系の中毒症状 (嘔吐や腹痛、下痢など) 神経系の症状 (縮瞳、幻覚)
化学物質 (ヒスタミン、有機水銀等)	魚介類 カジキマグロ	蕁麻疹、頭痛、嘔吐、下痢

食品の安全を守るために

1 学校での予防対応

- ① 児童生徒の健康管理 朝の会などの際に、出欠状況の把握や健康観察を行い、感染症・食中毒の早期発見に努める。
- ② 児童生徒への健康教育による指導

<手洗いの励行>

- ・トイレの後、給食の前、校庭で遊んだ後、清掃後などに正しい手洗いを するよう指導する。

<給食時間の指導>

- ・担任は「健康チェック表」を記録し、下痢・発熱・嘔吐等の 症状のある児童・生徒は給食当番をさせない。
- ・給食当番の清潔な服装、手洗いを徹底し、健康状態を確認する
- ・配膳台、食事をする机をきれいに拭く。
- ・食べ物や食器具を衛生的に取り扱う。

<学校給食に係る施設設備の衛生管理の徹底>

- ・コンテナ室、配膳台の衛生を保つ。

2 家庭での予防対応

①家庭で実践する健康管理

- ・家族（子ども）の健康には、常に気を配る。
- ・台所は清潔にする。
- ・食品の保存に気をつける。
（冷蔵を過信しない。買い置き、作り置きに注意）
- ・こまめに手を洗う。（石けんを使用する。）
- ・トイレのタオルは毎日取り替える。
- ・子どもの使うハンカチ、タオル等は清潔なものを持たせる。

参考

「学校給食衛生管理基準」／文部科学省

「大量調理施設衛生管理マニュアル」／厚生労働省

食中毒予防の3原則

「つけない、増やさない、やっつける」