

令和3年6月15日

保護者各位

新川高等学校

校長 濱元 克吉

感染性胃腸炎（食中毒）の対応について

入梅の候 保護者の皆様には本校の教育活動にご理解ご協力ありがとうございます。本校では感染性胃腸炎の罹患者が報告されています。気温が高く、じめじめして湿気の多いこの季節は、菌が繁殖しやすく食中毒になりやすい時期です。感染症に対する対策をご家庭でもよろしくお願ひします。

記

○ 食中毒がおこる条件

気温が 30 度以上、平均相対湿度が 75%以上

○ 食中毒の種類

細菌性食中毒 サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（O-157等）

ウイルス性食中毒 ノロウイルス、ロタウイルス

○ 消毒について

アルコール消毒より効果の高い次亜塩素酸水（次亜塩素酸ナトリウム）の消毒液がお勧めです。ご家庭で簡単に作れます。

○ 消毒液（濃度 0.1%）の作り方（便や嘔吐物が付着した床や衣類、トイレなどの消毒）

500ml のペットボトルに、ペットボトルキャップ 2 杯の塩素系漂白剤（キッチンハイターなど）を入れ、その中に水を加えて全体を 500ml にしてできあがりです。使用の際は手袋、マスク、メガネを着用しましょう。

○ 普段から予防に気をつけましょう

こまめに手洗いをしたり、自分専用のタオルや清潔なハンカチを用意しましょう。ご家庭では細菌を『付けない（清潔）』『増やさない（迅速、冷却、乾燥）』『除菌する（加熱など）』に気を付けてください。

○ 出席停止について

感染性胃腸炎、ノロウイルス、ロタウイルス、腸管出血性大腸菌（O-157等）と診断された場合は出席停止（欠席ではありません）となります。症状がおさまりに登校する場合は、お医者さんで「出席停止連絡票」を書いてもらい学校に提出してください。「出席停止連絡票」は学校のホームページでダウンロードできます。

さい きん せい しょく ちゆう どもく よ ぼう 細菌性食中毒予防の 3 原則

つけない



菌が、手や調理器具から食品につかないようにします。

増やさない



買ってきたら早めに調理し、調理後は、できるだけ早めに食べます。

殺す



75℃以上で1分間以上は加熱し、中心部までしっかり火を通します。