

令和6年6月13日

保護者の皆様へ

茨木市立春日小学校  
校長 桂木 将之

### 食中毒予防にかかわる衛生管理の留意事項について（お願い）

茨木市の学校は、安全・安心な学校給食をめざして取組んでまいりましたが、毎年、ノロウイルス等による食中毒が、全国で多発いたしております。

これから食中毒の発生しやすい時期を迎え、各家庭におかれましては下記事項にご留意いただきますとともに、本市学校給食における食中毒予防施策にご理解をいただくようお願いいたします。

#### 記

##### <各家庭でご留意していただきたいこと>

- ①日頃からお子さんの健康管理に十分注意していただくとともに、学校との連絡を密にしてください。
- ②外出や用便後、調理・食事の前後には石けんで手を洗いましょう。  
また、肉・魚・卵を取扱った後にも石けんで手を洗いましょう。
- ③食品は新鮮なものを購入しましょう。  
特に生鮮食品など温度管理の必要なものは最後に買物し、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管しましょう。
- ④なま物はできるだけ避けましょう。  
加熱する場合は内部まで十分（85℃以上で1分以上）火をとおり、冷やす場合は10℃以下に下げましょう。
- ⑤前日調理や作り置きはさけましょう。
- ⑥調理に使用する器具は清潔にしましょう。特に、肉・魚類を調理したまな板や包丁を次の調理に使う場合、よく洗浄し、熱湯等で消毒しましょう。
- ⑦胃腸炎症状がある児童は無理をせず、家庭内での療養にご協力をお願いします。家庭内での感染にもご留意ください。

##### <学校給食の調理にかかわる配意事項>

- ①食材については、安全で良質かつ新鮮なものを選定し、冷蔵庫等で適温保管しています。
- ②加熱調理を中心とした献立を取入れています。  
また、内部まで十分加熱（85℃ 1分以上）出来ているかを確認しています。
- ③調理に使用する器具・機械設備は、消毒を徹底しています。
- ④調理従事者は作業前、作業の区切り、用便後には必ず手指を洗浄・消毒しています。
- ⑤配缶時間に合わせて調理し、配缶後はできるだけ早く食べるようにしています。
- ⑥異物混入がないよう調理時に注意するとともに、給食活動時まで給食場の施錠をしています。
- ⑦毎日作業前後に調理室の水質検査を実施しています。
- ⑧調理従事者の健康管理を徹底し、月2回の検便検査を実施しています。
- ⑨給食物資納入業者へは、従業員の衛生管理の徹底を図っています。

##### <給食活動にかかわる配意事項>

- ①日々給食当番の児童・教職員の健康状態等について留意しています。
- ②給食当番には、エプロン・帽子（三角巾）・マスク等清潔な身支度をさせています。
- ③給食前後、用便後には石けんでの手洗いを徹底するよう指導しています。
- ④給食は一切家庭へ持ち帰らないよう指導しています。