

## 11 ノロウイルス対策

### ○ 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態の把握

- ・ 「学校給食衛生管理基準」(平成21年告示)に基づいて、以下の項目について確認記録する。

給食当番チェックリスト (例)

- 下痢をしている者はいない。
- 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
- 衛生的な服装をしている。
- 手指は確実に洗浄した。

- ・ 給食当番等に下痢や腹痛、嘔吐等の感染症の症状のある場合は、給食当番を代える等の対応を行う。
- ・ 食事の前、トイレ後等の手洗いを徹底。

### ○ 二次感染の予防対策

- ・ 嘔吐物は、嘔吐後直ちに安全に処理し二次感染を予防する。

#### 【嘔吐物の処理方法】

※ 嘔吐物の処理は、教職員が行う。

最初に嘔吐物を覆う。覆うのは白い布が望ましい。新聞紙・ペーパータオル等のパルプ製品は、パルプによって塩素が消費されるので、次亜塩素酸ナトリウム溶液はたっぷりかける。

- ①使い捨てエプロンや手袋、マスクを身に付ける。



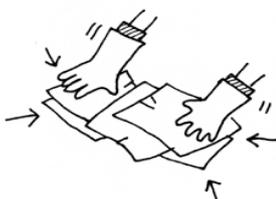
- ②消毒液を作る。  
次亜塩素酸ナトリウム溶液  
(1000ppm)



- ③嘔吐物に②をかけて放置する。



- ④静かにふき取る。



- ⑤床を清掃し、消毒する。



- ⑥終了後、片付けした人はうがい、手洗いをしっかり行う。



- ⑦窓を開けて換気をし、浮遊しているノロウイルスを外に出す。

※ 嘔吐物処理後48時間程度は、感染の有無に注意する。

#### 【食器具に嘔吐物が付着した場合】

教職員は児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。食器具の消毒に当たっては、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に5分以上浸す。

年度当初に返却方法を決定しておくこと。