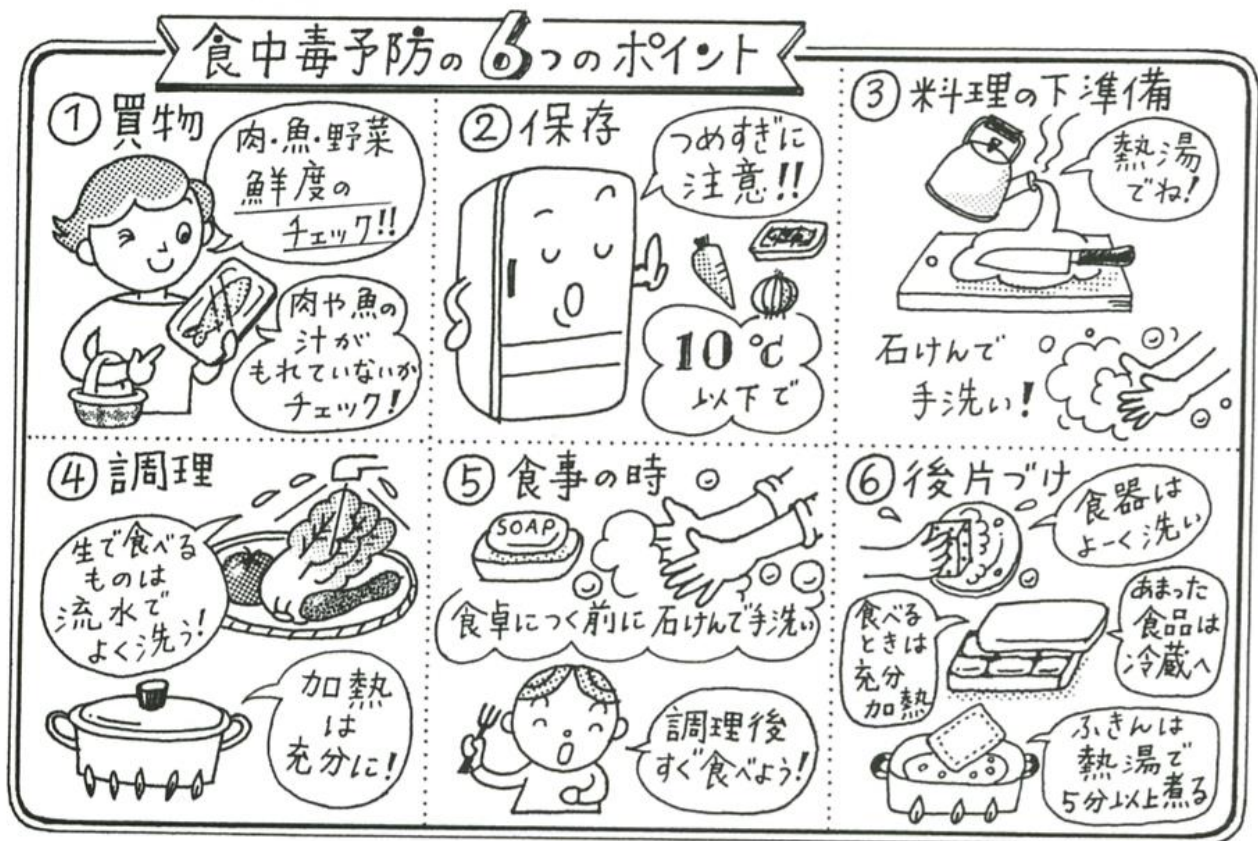


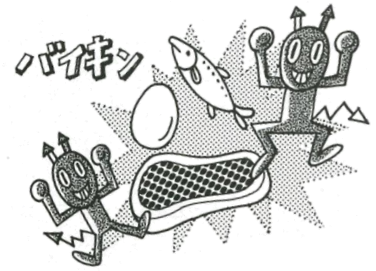


1 学校・学校給食センターでの対応

- ① 学校給食従事者の検便検査実施
- ② 給食室内の清掃、殺菌・消毒の徹底
- ③ 給食室内の害虫駆除の実施
- ④ 食材による包丁・まな板の使い分け及び使用後の殺菌・消毒の徹底
- ⑤ 食材の加熱調理
- ⑥ 給食開始時間にあわせた出来上がり
- ⑦ 調理機器・設備等の充実
- ⑧ 食材の品質・産地点検の徹底
- ⑨ 校舎内外の手洗い場等における薬用石けんの使用

2 お子様の健康管理（抵抗力をおとさないために）

- ① 十分な睡眠をとしましょう。
- ② きまった時間に、毎日3食必ず食べましょう。
- ③ 暴飲・暴食は避けましょう。
- ④ 偏った食事にならないように注意しましょう。
- ⑤ できるだけ多くの種類の食品を食べましょう。
- ⑥ 適度な運動をしましょう。
- ⑦ 帰宅時、用便後及び食事前には十分手を洗いましょう。
- ⑧ 体に不調をきたしたら、すぐに医師の診察を受けましょう。



3 食中毒防止

- ① 新鮮な食材を購入することはもちろん、期限表示も確認しましょう。
- ② 食材はできるだけ買いためせず、早いうちに消費しましょう。
- ③ 調理の前に、石けんでよく手を洗いましょう。
- ④ 生食する食品は、その日のうちに消費しましょう。
- ⑤ 加熱調理する食品は、中まで十分加熱されたか確かめましょう。
- ⑥ 調理したら早いうちに食べましょう。
- ⑦ 残った食品を保存する場合は、冷蔵保存し、食べる前に再加熱しましょう。
(レンジを使用する時は、加熱時間などによっては中まで十分加熱されていない場合もあるので、注意しましょう。)
- ⑧ 冷凍冷蔵庫の庫内温度を確かめましょう。(冷凍室は -18°C 、冷蔵室は 10°C 以下)
- ⑨ まな板・包丁は、使うたびに熱湯消毒し、使用後も消毒し十分乾燥させましょう。(できれば、魚介・肉類と野菜類などのように、食品によってまな板・包丁を使い分けましょう。)
- ⑩ 食事の前に、必ず石けんで手を洗いましょう。