

## 7. 食中毒または伝染性感染症様症状等による欠席者増加

### 1. 日頃から留意すべき事項

- ・常に児童生徒等の健康状態や欠席状況、欠席理由の的確な把握に努める。
- ・日常において、手洗いや消毒、うがいを励行する等、衛生指導の充実に努める。
- ・栄養、運動、睡眠に留意し、規則正しい生活を送るよう指導する。
- ・「感染症情報収集システム」等を利用し、感染症の流行期や流行傾向、発生状況の把握に努める。
- ・学校保健委員会等で食中毒等事案が発生した場合の危機管理体制について、討議し、初動行動を決めておく。

### 2. 緊急対応のポイント

#### ＜具体的事例＞

ある学級で、欠席児童が10人と急増しており、担任が欠席児童の症状を調査したところ、下痢、腹痛、嘔吐、発熱等の症状が多かった。



#### 担任・養護教諭等の対応

- ・養護教諭は、担任と協力して健康観察の結果を把握しまとめるとともに、健康観察に関する助言をする。
- ・欠席児童の保護者からできるだけ詳しい症状を聞き取り、児童名、性別、症状をまとめる。  
また、医師受診の有無を確認し、受診している場合は診察所見や検査結果等を聞く。
- ・出席児童にも症状の有無を聞き取り、学級の状況をまとめる。
- ・直ちに管理職に状況を報告する。



#### 管理職の対応

- ・担任や養護教諭から得た情報により、当日を含めた前10日間の学年別、学級別の欠席児童数並びに欠席理由等をまとめる。
- ・学校医に状況を報告し、意見を求める。
- ・学校保健体育課に状況を報告し、対応について指示を受ける。

### ○具体的な対応(事後対応も含む)

#### ◆保護者への対応

- ・症状のある児童生徒等については、速やかに医療機関へ受診するよう保護者に依頼する。

#### ◆学校の対応

- ・教育委員会及び保健所の指示に基づき、保護者に対し発生(疑いがある)を報告し、各種調査の協力を依頼する。
- ・必要に応じて、学級閉鎖等の措置を講じる。
- ・校内組織に基づき、教職員の役割分担を明確にし、校内外の取組体制を整備する。

渉 外：保護者、教育委員会、報道関係との連絡調整

原因調査：食中毒の場合は保存食、証拠品の確保、現場の事情説明

校内調整：通常の教育活動再開に向けての準備

記 録：発生時の状況や経過を時系列にまとめる、欠席状況等の集計

- ・保護者及び教職員等に情報を提供する。（プライバシー保護に注意し、不安感の払しょくに努める）
- ・児童生徒等に感染予防や感染拡大防止に関する正しい知識、健康管理に関する注意事項等について指導を行う。
- ・保健所の立ち入り調査の際は、担当者を定めて適切に対応し、必要な資料を用意する。（献立表、給食用物資検収票、学校給食日常点検票、施設設備の定期検査記録、健康観察記録等）
- ・教育委員会及び関係機関に対し、発生状況を定期的に報告する。（終えんまで継続的に報告）
- ・罹患児童生徒等及び家庭への差別偏見によるいじめ等がないよう配慮する。
- ・独立行政法人日本スポーツ振興センターへの災害共済給付請求の申請を検討する。

## ○食中毒の特徴・症状・対策

細菌・ウイルス名	過去の原因食品	特徴	症状	対策
腸炎ビブリオ	魚介類（刺身、寿司、魚介加工品）。二次汚染による各種食品（漬物、塩辛等）。	海（河口部、沿岸部等）に生息。真水や酸に弱い。室温でも速やかに増殖する。3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する。	潜伏期は 8～24 時間。腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐。	魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う。短時間でも冷蔵庫に保存し、増殖を抑える。60℃、10 分間の加熱で死滅。二次汚染にも注意。
サルモネラ属菌	卵、またはその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽん、乾燥イカ菓子等。二次汚染による各種食品。	動物の腸管、自然界（川、下水、湖等）に広く分布。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。乾燥に強い。	潜伏期は 6～72 時間。激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。長期にわたり保菌者となることもある。	肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1 分以上）する。卵の生食は新鮮なものに限る。低温保存は有効。二次汚染にも注意。
腸管性出血性大腸菌（O-157 等）	井戸水、牛肉、牛レバー刺し、ユッケ、ハンバーグ等。	動物の腸管内に生息し、糞便等を介して食品、飲料水を汚染する。主に加熱不足の肉（生肉含む）、生野菜等の食品、水を介して感染する。少量でも発病することがある。加熱や消毒処理には弱い。	潜伏期は平均 4～8 日間。初期感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便。発熱は少ない。重症では溶血性尿毒症性症候群を併発し、意識障害に至ることもある。	食肉は中心部までよく加熱する（75℃、1 分以上）。野菜類はよく洗浄。と畜場の衛生管理、食肉店での二次汚染対策を十分に行う。低温保存の徹底。
黄色ブドウ球菌	穀類とその加工品（握り飯、弁当）、乳・乳製品（牛乳、クリーム等）、卵製品、食肉製品（肉、ハム等）、魚肉ねり製品（かまぼこ等）、和洋生菓子等。	人や動物に常在する。毒素（エンテロトキシン）を生成する。毒素は 100℃、30 分の加熱でも無毒化されない。	潜伏期は 1～5 時間（平均 3 時間）。吐き気、嘔吐、腹痛、下痢。	手指の洗浄、調理器具の洗浄殺菌。手荒れや化粧塗りのある人は、食品に直接触れない。防虫、防鼠対策は効果的。低温保存は有効。

カンピロバクター	食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜等。	家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。乾燥に極めて弱く、通常の加熱料理で死滅する。	潜伏期は 1～7 日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。	調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。食肉は十分な加熱（65℃以上、数分）を行う。
ノロウイルス	原因食品としては特定されないケース、調理従業者からの二次汚染を原因とする事例が多くを占める。	原因が特定された事例では、貝類（カキ等の二枚貝）がある。少量のウイルスでも発症する。アルコールや逆性石鹼は効果がない。	潜伏期は 24～48 時間。下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱は一般的に軽度（37～38℃）。	二枚貝は中心部まで十分に加熱する（85℃～90℃、90 秒間以上）。野菜等の生鮮食品は十分に洗浄する。手指をよく洗浄・消毒する。調理器具等は洗剤等を使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度 200ppm）で浸すように拭くか、あるいは煮沸消毒することが有効。

（参考：内閣府食品安全委員会事務局資料）