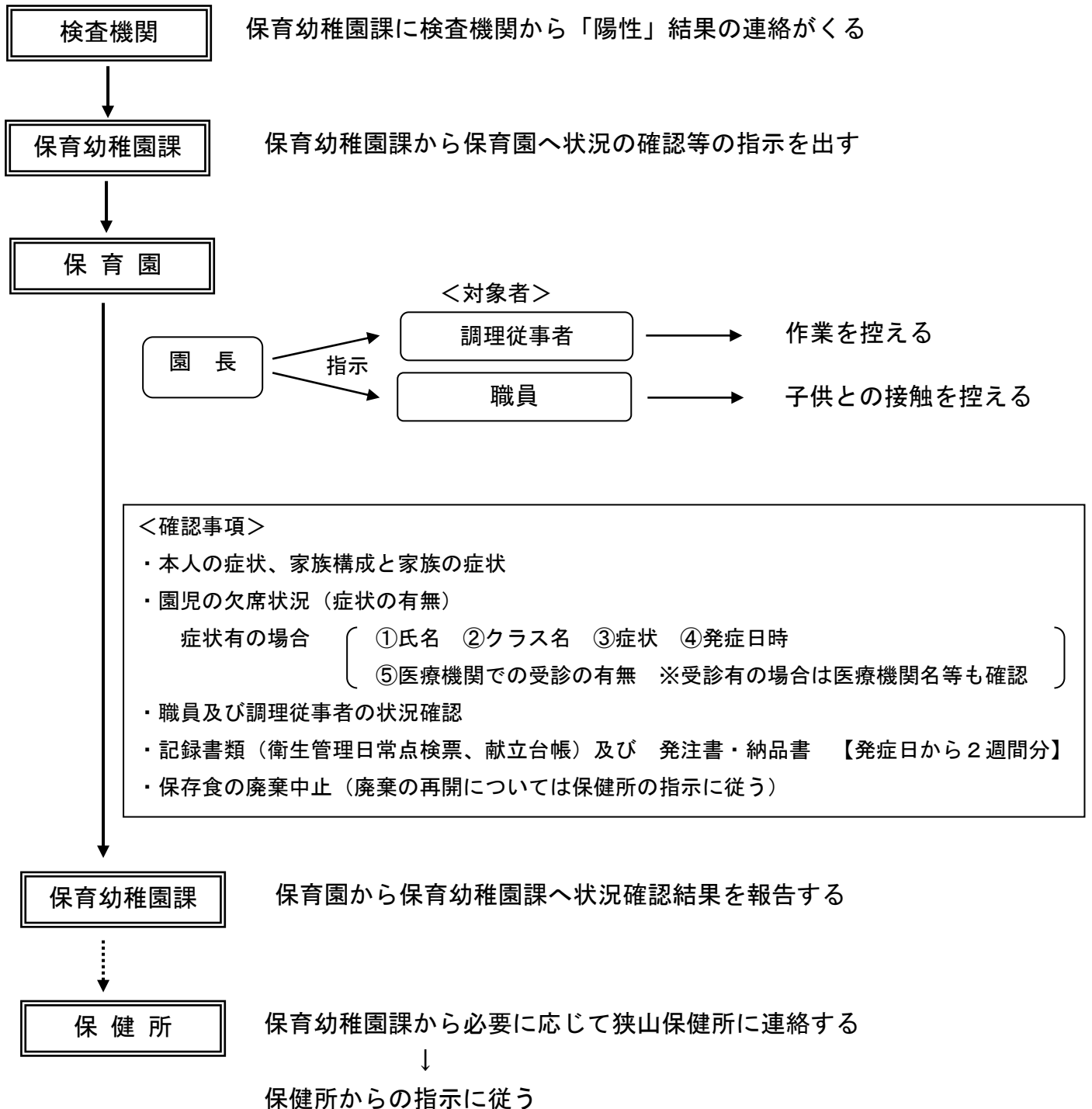


検便結果対応フローチャート

～検便「陽性」がでた場合～



食中毒・感染症フローチャート

～食中毒・感染症の疑いがある場合～

保育園

欠席の人数が前日より大幅に増えた場合、保育幼稚園課へ報告する

<現状把握>

- ・患者の特定と人数（氏名、年齢、性別、住所、連絡先）
- ・症状（下痢、腹痛、嘔吐、発熱等の状況）
- ・発生した日時と場所
- ・発症前の喫食状況や家族の健康状況
- ・医師の判断の有無と所見（病院名、医師名、連絡先、通院・入院の区分）
- ・職員及び調理従事者の状況確認

保育幼稚園課

保健所

現地
確認

報告

報告

指示

報告

立ち入り検査
指示

保育園

保健所による
集団食中毒の判定

<書類準備> 発症日から遡って2週間分

- ①衛生管理日常点検票
- ②献立台帳
- ③発注書・納品書
- ④納品業者一覧

※保存食の廃棄の中止（廃棄の再開については保健所の指示に従う）

保育幼稚園課・保育園

・保護者への状況及び今後の対応説明

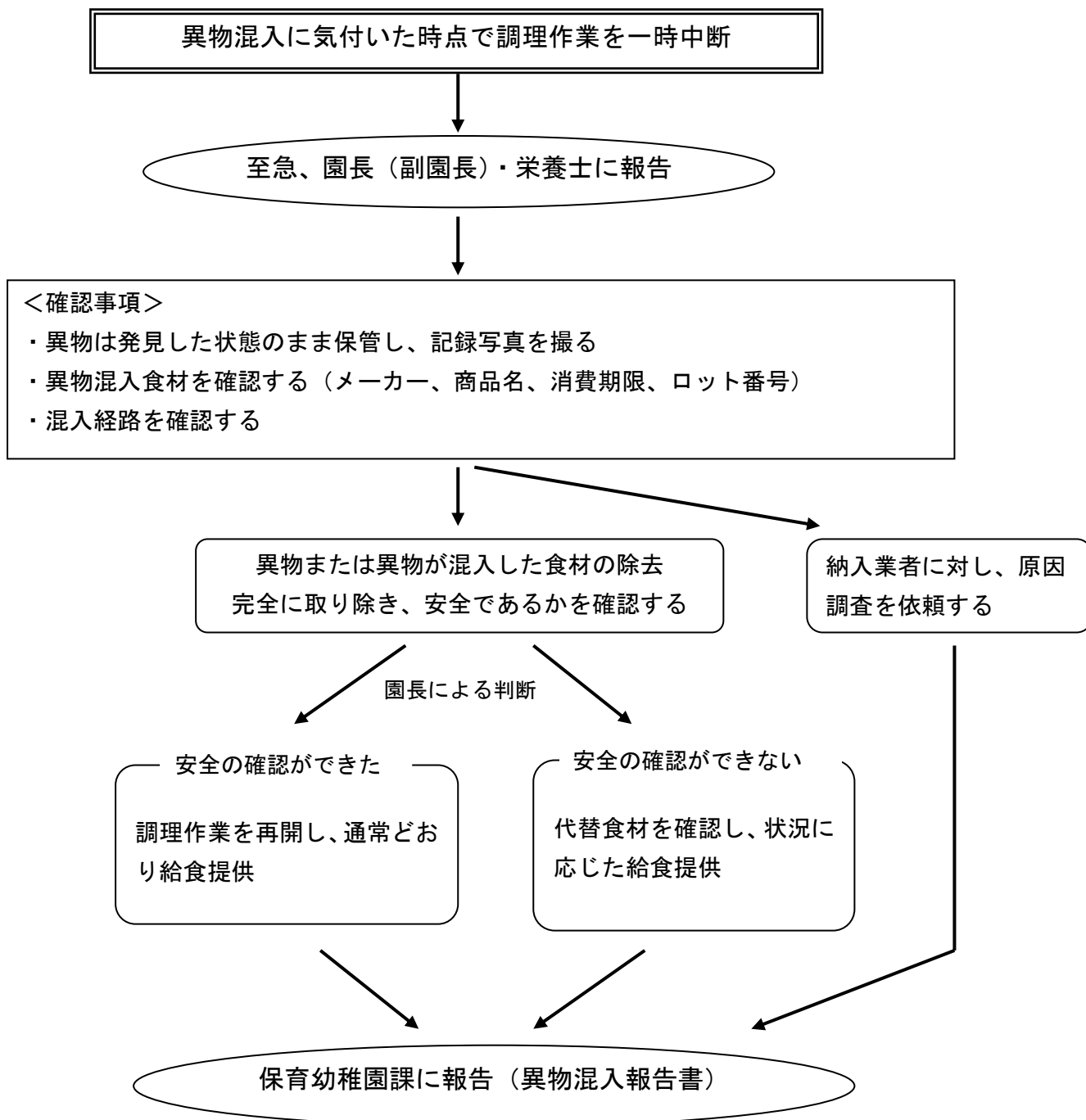
・給食業務停止の場合の対策

（ 給食の確保（代替給食、家庭からの弁当持参）
 納入業者への連絡 ）

異物混入・異臭等対応フローチャート

～検収中・調理中に異物混入や異臭等があった場合～

<検収中又は調理中>

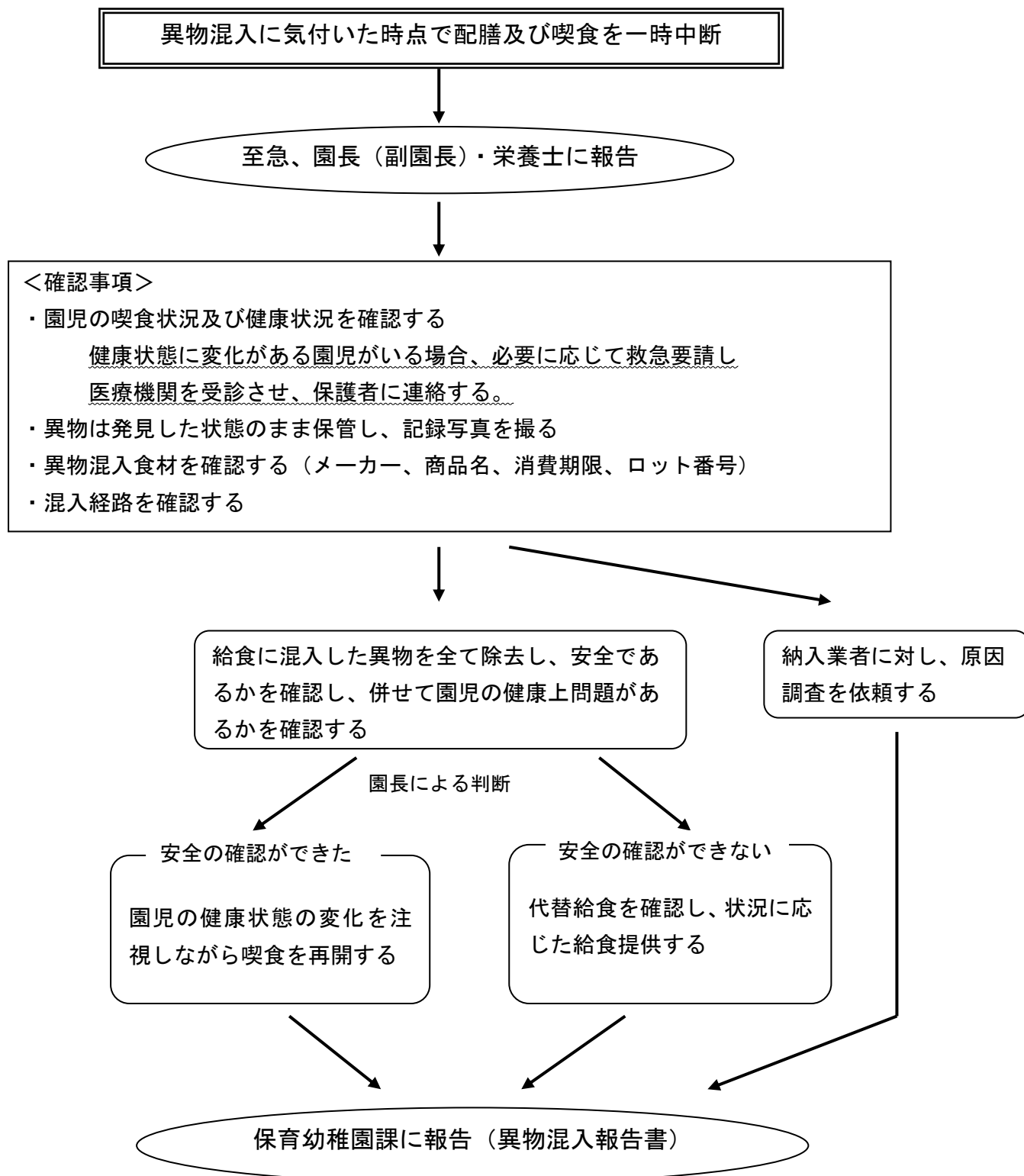


※緊急で公立保育園全園に周知が必要な場合は、取り急ぎ保育幼稚園課に連絡する。

異物混入・異臭等対応フローチャート

～配膳中・喫食中に異物混入や異臭等があった場合～

<配膳中又は喫食中>



※緊急で公立保育園全園に周知が必要な場合は、取り急ぎ保育幼稚園課に連絡する。

主な食中毒一覧

名称	原因食品・感染源	主な症状	特徴	予防策
ノロウイルス	二枚貝(カキ) 保菌者からの二次汚染	嘔吐、激しい下痢 腹痛、発熱	少ない量でも感染する 症状消失後もウイルス 排出	85~90℃90秒以上 の加熱 次亜塩素酸ナトリ ウム等での消毒を 推奨
腸管出血性大腸菌	家畜(特に牛) 汚染された井戸水、 野菜・果物	下痢、腹痛、発熱、 嘔吐、血便	溶血性尿毒症、脳症等 を併発し死に至ること あり	熱、消毒に弱いた め十分な加熱と消 毒を行う
黄色ブドウ球菌	おにぎり、弁当、 パンなど穀類加工品 菓子類	腹痛、嘔吐、 下痢	人及び動物の化膿巣な どに存在	切り傷などがある 時は手袋を着用
サルモネラ属菌	食肉(特に鶏)、鶏卵、 保菌者からの二次汚染	発熱、頭痛、腹痛、 下痢、嘔吐	症状消失後も菌を排出 乾燥に強い	熱に弱いため十分 な加熱を行う
ウエルシュ菌	カレー、シチュー、 煮物などの加熱調理 食品	腹痛、下痢	耐熱性の芽胞を形成 菌は酸素のない所で増 殖する	前日調理は避ける 加熱後はできるだけ 早く食べる 急速に冷却する
嘔吐型 セレウス菌	チャーハン、ピラフ などの米飯	吐き気、嘔吐	土壌細菌の1つで広く 分布	加熱後はできるだけ 早く食べる 急速に冷却する
下痢型 セレウス菌	食肉、スープ	下痢、腹痛	耐熱性の芽胞を形成	
カンピロバクター	鶏肉、飲料水	腹痛、下痢、発熱、 頭痛、倦怠感	乾燥・熱に弱い	十分な加熱を行う
ヒスタミン	魚(まぐろ、かじき、 さば、いわしなど) 魚加工品	顔面紅潮、じんま しん、発熱、頭痛	加熱で分解されないた め、鮮度が低下したも のは使用しない	鮮度を保つため 低温で保管する
ソラニン	じゃがいも	嘔吐、下痢、腹痛、 めまい、呼吸困難	緑色の部分、芽及び付 け根部分に存在	未熟な芋は食べない 芽は取り除く

原材料・製品等の保存基準

区 分		保存温度
穀類加工品（小麦粉・デンプン）		室温
砂糖類		室温
油脂類	液状油脂	室温
	固形油脂	10℃以下
豆腐		10℃以下
魚介類	生鮮	5℃以下
	練り製品	10℃以下
	冷凍練り製品	-15℃以下
食肉類	生	10℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付き	10℃以下
	凍結卵	-18℃以下
牛乳・乳製品		10℃以下
生鮮野菜・果実		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

※開封後は食材に記載されている方法で保存する。