

保育園の皆様から様々な質問が寄せられています。まとめてお答えします。

▼感染症流行時に気をつけることは

Q: 感染症の流行時、食事面、保育面での注意と、クラスで保育士が配膳する際に、衛生面で気をつけることは？

A: 冬場から春先はノロウイルスやロタウイルスの多発時期ですので、①クラスでおう吐や下痢をしている子どもがいないか、健康管理(＝観察)を徹底してください。②発症者がいたら、その保育室とその周辺(トイレや廊下等)の清掃と消毒をしてください。その際、汚れや埃を残さないようにし、雑巾などの掃除用具は、きるだけ各部屋の専用のものを用意してください。③子どもや保育士の手が触れる場所を、塩素剤(200ppm＝300 倍)で拭き取ります。洗える場所は洗浄後、アルコール消毒が有効です。④トイレの清掃を徹底してください。特におう吐や下痢をしている子どもがいる場合は、清掃後塩素剤で消毒します。⑤手洗いを徹底してください。園児がトイレ(大便)後に手をちゃんと洗っているか確認し、不十分な場合は手伝ってあげてください。⑥食事の世話をする保育士は、石けんで手洗い後、アルコール消毒をします。園外保育から帰った時は手洗いと、うがいを徹底します。手洗いは石けんで、うがいは水道水で行います。うがい薬は使用する必要ありません。

▼子どもがおう吐した時

Q: 給食中に子どもがおう吐した時の対応、おう吐物が付着した食器の消毒方法は？

A: 冬場であれば、おう吐物にはノロウイルスが含まれていると思って処理しましょう。

おう吐物の処理をする際は①窓を開け、風通しをよくします。②園児を、おう吐物から遠ざけます。③おう吐物をペーパー等で覆い④塩素剤(ハイター等)をかけます。おう吐物にかけると塩素は 1000ppm 程度の濃いものを使用します。15 分程度放置し⑤その後拭き取ります(取ったものはビニール袋に入れ、塩素をかける)。⑥拭き取った後、薄めの塩素剤 200ppm 程度で半径 2m ほど広く拭き取ります。塩素剤がかけられないカーペットやじゅうたんは、拭き取った後、アイロンやスチームで加熱処理します。

おう吐物が付着した食器は①別にビニール袋に入れて塩素消毒します。(おう吐物が多い場合は 1000ppm、少ない場合は 200ppm でもよい)、調理室に持ち込む時は調理員さんの指示に従ってください。②調理室では、全体の洗浄が終わった後で洗浄しま

塩素剤の実用的な薄め方

(次亜塩素酸Na濃度6%)



原図: 飯塚氏(江東区保健所)

す。

▼優先すべき衛生管理のポイント

Q:限られた設備で昼食とおやつを提供する保育園給食。調理器具類の洗浄、消毒を含めた優先すべき衛生管理のポイントは？

A:調理室で最も注意するのは、調理済み食品やそのまま食べる食品を汚染(二次汚染)しないことです。①果物や野菜等、汚れの少ないものを先に洗います。②調理器具類は汚れの少ないものから洗います。生肉や生卵、魚類などの原材料に用いた器具類は最後に洗うようにします。③原材料に使用した器具類を先に洗ったシンクは、洗剤で汚れを落としたあと、熱湯等で消毒します。④おやつの準備と、昼食に用いた器具類の洗浄作業が並行する場合は、出来上がったおやつを汚染しないようにすることが大切です。シンクから離れた場所に保管するようにします。⑤調理台と配膳台を兼用しているところでは、調理作業終了後、汚れをふき取ってからアルコール消毒します。洗い流せない時は、汚れ拭き用の台布きんで拭き取ったあと、清潔作業用の台布きんで拭き取ってからアルコール消毒します。

▼台布きの消毒方法

Q:台拭きの効果的な消毒方法(日光消毒している)は？

A:台布きんは洗剤で洗浄した後、消毒します。煮沸消毒や塩素消毒が効果的です。冬場は外気中にもノロウイルスが飛散している場合があるので、日光消毒はあまり勧められません。調理室内で乾燥させてください。