

## 保護者への啓発文書の例

令和 年 月 日

保護者の皆様へ

○○○○ 保育所(園)

乳幼児の腸管出血性大腸菌(O157など)  
の食中毒に注意しましょう!!

乳幼児は成人に比べ抵抗力が弱いため、腸管出血性大腸菌O157などに感染しやすく、中には死にいたるケースもあります。他の食中毒菌に比べ、O157の菌はわずか100個程度で発症するといわれています。

また、O157は、じん臓や中枢神経に悪い影響を与える「ベロ毒素」という毒をつくります。

そこで、次のことに注意し、食中毒からお子さまを守りましょう。

① 菌をつけない(清潔)

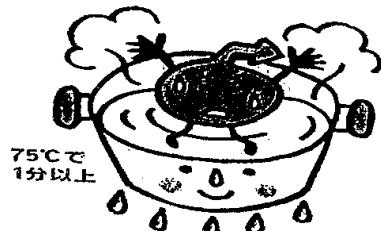
・生肉を触った手やお箸、調理に使ったまな板、バット、フキン、包丁などは次の作業に入る前に、十分洗浄・消毒してください。

・サラダなどに使う野菜は、よく洗いましょう。

② 菌を増やさない(冷蔵、冷凍、迅速な調理)

・買い物から帰宅後、要冷蔵食品は、すぐに冷蔵庫へ。

・冷蔵庫は、詰めすぎに注意し、開け閉めはすばやく行い、庫内の温度の上昇を防ぎましょう。

③ 菌を殺す(加熱)

・食品の加熱は、中心まで十分に行いましょう。

④ 手をよく洗う

・食事前、調理前、用便後には薬用石けんでよく手を洗いましょう。

又、小さなお子さまの手洗いには、気をつけましょう。

乳幼児のお子さまに、次のような生の食品を食べさせないようにしましょう。  
(十分な加熱を行えば大丈夫です。)

生肉(牛レバー、ホルモン、生煮えの焼肉等)…腸管出血性大腸菌O157  
食中毒予防のため

## 二次感染に注意!!

感染した人の手についた菌が調理などにより食品に移り、感染したり、トイレのノブ、感染者の便や、下着の始末をした人の手などから、口に入って感染します。  
また、感染した人の入った風呂の水が口に入って感染することもあります。

お願い※ 毎朝、必ずお子様の健康状況や気になることなどを口頭又は記入等で保育士等に伝達してください。感染症の早期発見に役立ちます。