



徳島県における子どもの居場所づくり



【衛生管理】

Q12 食品の取り扱いについてはどこに相談すればいいですか？

A12 食事を提供する場合は、食の安全を確立するため、「地域住民の健康と衛生を支える公的機関」である保健所に相談しましょう。

Q13 食物アレルギーの対処方について

A13 食物アレルギーを持つ子どもへの配慮は大切です。申し込み時に食物アレルギーの有無を必ず確認しましょう。

チラシなどで、次回の献立とともに使用する食材を告知して、事前に保護者や子ども本人に確認してもらいましょう。

また、当日食事を提供する前に、食物アレルギーの食材が含まれていないかなどの確認をすることも大切です。

なお、アレルギー反応が起きた場合の対応を検討しておき、「なにかあったとき」に備えて、保護者と電話連絡がとれるようにしておきましょう。

Q14 食中毒予防について教えてください。

A14 食中毒を引き起こす原因は、「細菌」「ウイルス」「動物性自然毒」「植物性自然毒」「化学物質」「自然毒」「寄生虫」などです。

主な原因となる細菌は、温度や湿度、酸素濃度などの条件がそろって食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることにより食中毒を引き起こします。

ウイルスによる食中毒は、ウイルスに汚染された食品を食べることにより起こる感染と、感染者のふん便や嘔吐物からの二次感染・飛沫感染があり、体内に入ると人の腸管内で増殖し食中毒を引き起こします。

食中毒を予防するためには、食中毒予防の4原則「持ち込まない」「つけない」「増やさない」「やっつける」を守ることが大切です。

また、調理する人の健康管理・作業前などの手洗い・調理器具の消毒が食中毒予防のポイントになります。

