

4. 環境整備、食品衛生

(1) 区域管理

排泄物や嘔吐物进行处理するトイレや汚物処理室等は、腸管出血性大腸菌やノロウイルスなどの病原体に汚染されやすい区域です。食べ物や飲み物を扱う場所は常に清潔にしておく必要がある区域です。保育施設内を清潔度によって区域分けし、職員の衛生管理に対する意識を高め、効果的な感染予防を行いましょ

①区域分け

清潔度による区域分け	該当する施設内の場所
清潔区域	調理室・調乳室・給湯室
汚染区域	トイレ・手洗い場・汚物処理室・おむつ交換場所・ゴミ置き場・洗濯室・ペット飼育場

②区域管理の実際

- ・ 区域ごとに色分けしたテープを張るなどの工夫をしましょう。
- ・ 区域の入り口には注意事項を記入した掲示を行い、区域ごとの注意事項を明確にしましょう。

③各区域での注意事項

◇清潔区域

保育施設の中でも特に清潔にしておく必要がある場所です。調理室や乳幼児の調乳をする場所(調乳室)など主に飲食物を扱う場所です。

清潔区域内で注意すること

- ・ 部屋に入るときは石けんと流水で手を十分に洗う。
- ・ 清潔な服装で作業をする。
- ・ 汚れているものは持ち込まない。(例. ダンボールなど)
- ・ 清潔区域にあって使用するものは区域外に持ち出さない。

◇汚染区域

普段の保育の中で汚れやすい場所です。

トイレなどの排泄場所や、おむつ交換場所や沐浴場など排泄したものを取り扱う場所です。

また、感染症が流行している時は、感染している園児が過ごしている場所も含まれます。

汚染区域内で注意すること

- ・ 衣服が汚れる場合は作業用の使い捨てエプロン等を着ける。
- ・ 汚物・嘔吐物の処理時は使い捨ての手袋等を着ける。
- ・ ドアノブなど触ったところは終了時に消毒する。
- ・ 終了時に必ず石けんと流水で手洗いを十分に行う。
- ・ 清潔なものを不用意に持ち込まない。(洗濯済みの清潔な布巾・テーブル拭き等)
- ・ 汚染区域にあるものは区域外に持ち出さない。

(2) 環境整備

①温度・湿度

- ・ 至適温度・湿度を保ちます。
- ・ 温度計・湿度計を設置する。
- ・ 冷暖房を使用する場合は特に室温に注意する。
(床面の温度は、2～3℃低い場合があります。)
- ・ 夏、冷房を使用する場合は、外気温との差が5℃以内に調整しましょう。

<至適温度・湿度の目安>

	温度	湿度
冬	20～23℃	約60%
夏	26～28℃	

②換気

換気とは室内の汚れた空気を新鮮な外気と入れ替えることです。換気は室内の空気を良好に保つうえで、最も大切なことのひとつです。

- 冷暖房などを使用していても、定期的に換気を行いましょう。
1時間に1回、5分程度の入れ替えが望ましいとされています。できれば部屋の対角線の位置の窓を2か所開けると、効率よく入れ替わります。
- 風の強い日やお昼寝中は風によって体の熱が奪われやすいので、扇風機やクーラーの使用に注意しましょう。

＜エアコン・加湿器の利用＞

適正な温度、湿度を保つために電気製品を上手に使用しましょう。

しかし、加湿器は細菌が繁殖しやすく感染源となりやすいので、**毎日、水槽を洗浄して新しい水に交換**しましょう。

また、**エアコンのフィルターの掃除も定期的に行う**ことが大切です。

(3) 清掃

感染予防対策で最も大切なことは清掃です。清掃がなされて初めて消毒も効果が出てきます。清掃が不十分な個所では消毒薬の効果が期待できない場合があります。

日常的にほこりや汚れを除去しておくことが必要です。汚れをぬらすだけの拭き掃除は、逆に汚れをこびりつかせるだけです。しっかり拭き取ることを忘れないでください。

水周りにも注意が必要です。水滴もできるだけ除き、少なくとも帰るときにはしっかり拭きあげてください。

また、いざという時速やかに処理や消毒等の対策が行えるように、整理整頓も不可欠です。

(4) 消毒

感染症発生時や排泄物等による汚染があった場合は適切な消毒が必要となります。大事なことは、**消毒の必要性の吟味と、適切な消毒薬の選択及び適切な使用方法**です。消毒薬は感染症発生時等必要時に使用することが望ましいため、一年中次亜塩素酸ナトリウム溶液で部屋の消毒をすることのないよう、注意したいものです。

感染症の発生時には環境消毒を徹底し、一定期間（潜伏期間等を考慮）患者が発生しなければ環境消毒は平常時対応に戻すなど、メリハリをつけた管理が大切です。

(5) 部屋の衛生管理

部屋の管理を衛生管理の観点からみれば、清潔と不潔の区分を行い、交差汚染のリスクをなるべく小さくするため、**清潔なものと不潔なものを近くに置かない、清潔と不潔の移動において動線が交差しない**ということが基本です。

また定期的な清掃と必要に応じた消毒が必要です。

- ・ 感染症の広がりを防ぎ、安全で快適な保育環境を保つために常日頃からの清掃や衛生管理が重要です。担当者が責任を持ち、点検表等を活用し職員間で情報を共有しましょう。
- ・ 感染性胃腸炎等、発生時・流行時の消毒回数は、必要に応じて通常時よりも多く行うこととなります。
- ・ 季節に合わせ適切な室温、湿度の保持と換気をしましょう。
- ・ 冷暖房器、加湿器、除湿器等の清掃の定期的な実施をしましょう。
- ・ 台布巾等は、0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分つけてから通常通りの洗濯を行いましょう。
- ・ **雑巾、モップ等はこまめに洗浄・消毒して乾燥させ、清潔な状態で保管しましょう。**

◇保育室の清掃・消毒（例）

場 所	回 数	通常時の清潔方法
テーブル	食事前 おやつ前	水拭き
椅子	1日1回	水拭き
おむつ台	おむつ交換時	アルコール消毒
おむつ交換マット	おむつ交換時	アルコール消毒
使用済みおむつを入れるバケツ（フタ付きの容器に保管）	おむつ交換時	アルコール消毒
床	1日1回	通常の清掃 （掃除機・水拭き）
壁スイッチ	1日1回	通常の清掃 （水拭きの後、アルコール消毒を行うとよい）
ベッド柵	1日1回	通常の清掃 （水拭き）
手洗い場	1日1回	通常の清掃 （水拭き）
調乳室	使用毎	アルコール消毒

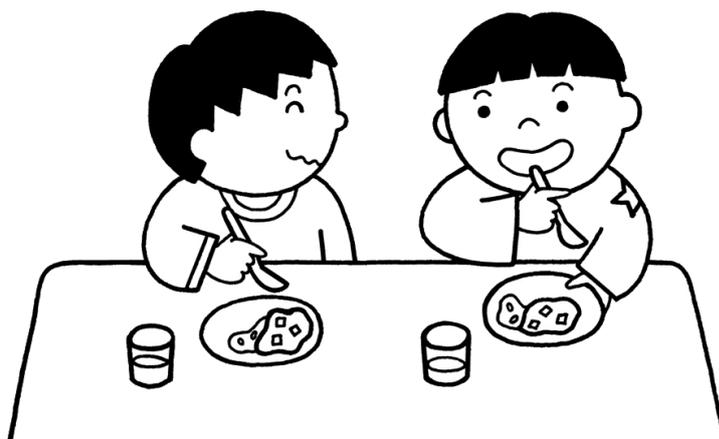
※嘔吐・下痢の発生時は 0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液で拭く。（糞便や嘔吐物が付着した床・衣類のつけ置きの場合等は、0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する。「5. 消毒薬 （2）次亜塩素酸ナトリウムの使い方」参照）

(6) 給食施設の衛生管理

集団給食施設等における食中毒を予防するために、調理過程における重要管理事項として次の4点が挙げられます。

- ◇ 原材料受け入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ◇ 加熱調理食品については、中心部まで十分に加熱し、食中毒菌（ウイルスを含む。以下同じ）を死滅させること。
- ◇ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ◇ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

これらの事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じ、これを遵守するため、担当職員に対するさらなる衛生知識の周知が重要です。



①標準作業について

1)手洗い

ア)水で手をぬらし石けんをつける。

イ)指、腕を洗う。特に指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)

ウ)石けんをよく洗い流す。(20秒程度)

エ)使い捨てペーパータオル等で拭く。(タオル等の共用はしないこと)

オ)消毒用のアルコールをかけて手指によく擦り込む。

※ ア)からウ)までの手順は2回以上実施する。

2) 器具等の洗浄・殺菌

ア) 調理機械

- (i) 機械本体・部品を分解する。なお分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- (ii) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- (iii) スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- (iv) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- (v) 部品は80℃で5分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- (vi) よく乾燥させる。
- (vii) 機械本体・部品を組み立てる。
- (viii) 作業開始前に70%アルコール噴霧またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

イ) 調理台

- (i) 調理台周辺の片づけを行う。
- (ii) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- (iii) スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- (iv) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- (v) よく乾燥させる。
- (vi) 70%アルコール噴霧またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- (vii) 作業開始前に(vi)と同様の方法で殺菌を行う。

ウ) まな板、包丁、へら等

- (i) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- (ii) スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- (iii) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- (iv) 80℃で5分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- (v) よく乾燥させる。
- (vi) 清潔な保管庫にて保管する。

I) 布巾、タオル等

- (i) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- (ii) 中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- (iii) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- (iv) 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- (v) 清潔な場所で乾燥、保管する。

3) 原材料等の保管管理

A) 野菜・果物

- (i) 衛生害虫、異物混入、腐敗、異臭等がないか点検する。異常品は返品または使用禁止とする。
 - (ii) 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）
 - (iii) 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。（冷凍野菜は-15℃以下）
 - (iv) 流水で3回以上水洗いする。
 - (v) 中性洗剤で洗う。
 - (vi) 流水で十分すすぎ洗いする。
 - (vii) 必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
 - (viii) 水切りする。
 - (ix) 専用のまな板、包丁でカットする。
 - (x) 清潔な容器に入れる。
 - (xi) 清潔なシートで覆い（容器がふた付きでない場合）、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。
- ※ 表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあっては、(iii)から(viii)までを省略してさしつかえない。

B) 魚介類・食肉類

- (i) 衛生害虫、異物混入、腐敗、異臭等がないか点検する。異常品は返品または

使用禁止とする。

- (ii) 各材料ごとに、50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- (iii) 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については 10°C 以下、魚介類については 5°C 以下で保存する。（冷凍で保存するものは -15°C 以下）
- (iv) 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- (v) 専用のまな板、包丁でカットする。
- (vi) 速やかに調理へ移行する。

4) 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録

ア) 揚げ物

- (i) 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- (ii) 調理を開始した時間を記録する。
- (iii) 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において 75°C 以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は 85°C ）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- (iv) 最終的な加熱時間を記録する。
- (v) なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、(i)～(iv)で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度に達していない場合は、油温を上げる。

イ) 焼き物及び蒸し物

- (i) 調理を開始した時間を記録する。
- (ii) 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において 75°C 以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は 85°C ）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

- (iii) 最終的な加熱時間を記録する。
- (iv) なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、(i)～(iii)で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の1点のみでもよい。

ウ) 煮物及び炒め物

- (i) 調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理すること。
- (ii) 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85℃）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

- ※ なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。
- ※ 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

②調理従事者の衛生管理

1) 調理従事者の生活環境

- ◇ 調理従事者は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。
- ◇ ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取すること。
- ◇ 体調に留意し、健康な状態を保つよう努めること。

2) 調理従事者の健康管理

- ◇ 調理従事者は、臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。

検査項目（参考）：赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌

- ※ 10月から3月には必要に応じノロウイルスの検査も含めること。
- ※ 検便の結果、保菌していることが確認された場合は、保健所に相談し適切な措置を講ずること。

- ◇ 調理従事者は、下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。

3)調理従事者の服装

- ◇ 調理従事者は、着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ◇ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。

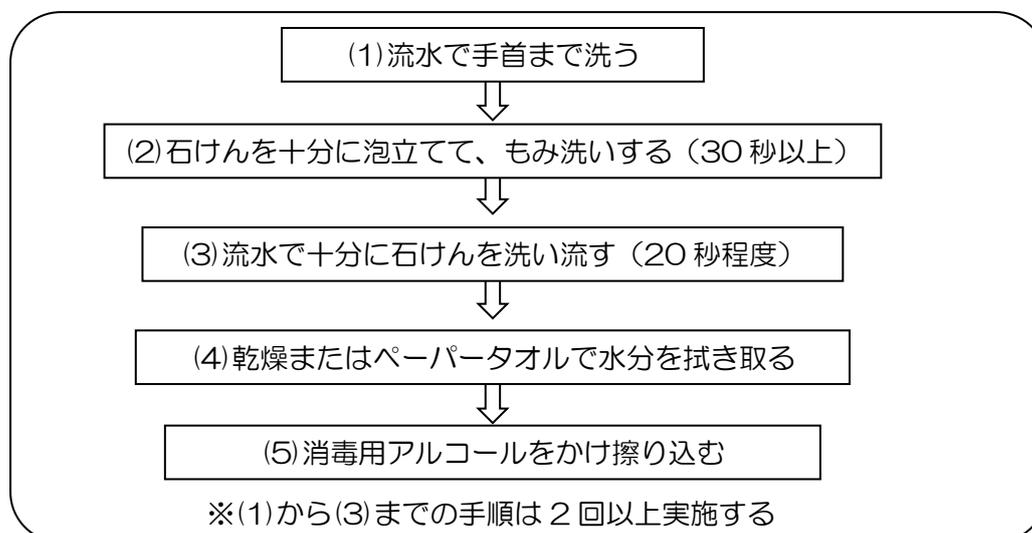
③食品への二次汚染の防止

1)調理従事者

ア) 手洗いが必要な時

- ◇ 調理作業の開始前・トイレに行った後・食事の前
- ◇ 汚染区域から清潔区域に移動したとき
- ◇ 生肉・魚介類・泥つきの野菜・卵殻など微生物に汚染されている可能性のある食材を取り扱った後
- ◇ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ◇ 非加熱食品や未加熱の食材が入った食品を取り扱う前
- ◇ 食品の盛り付け作業前

手洗いの方法



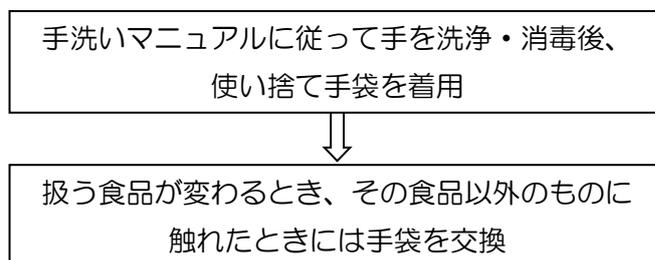
1) 使い捨て手袋の使用

手洗いが不十分であった場合、盛り付け作業などで食品を汚染する可能性がありますので、使い捨て手袋を使用しましょう。

また、食品が変わるごとに手袋を変えることも必要です。

☆手袋をする必要があるとき

- ・盛り付け作業
- ・果物のカットや海苔などのトッピング



なお、使い捨て手袋を使用する場合は、原則としてA)手洗いが必要な時に定める場合にも交換を行うこと。

ウ)その他

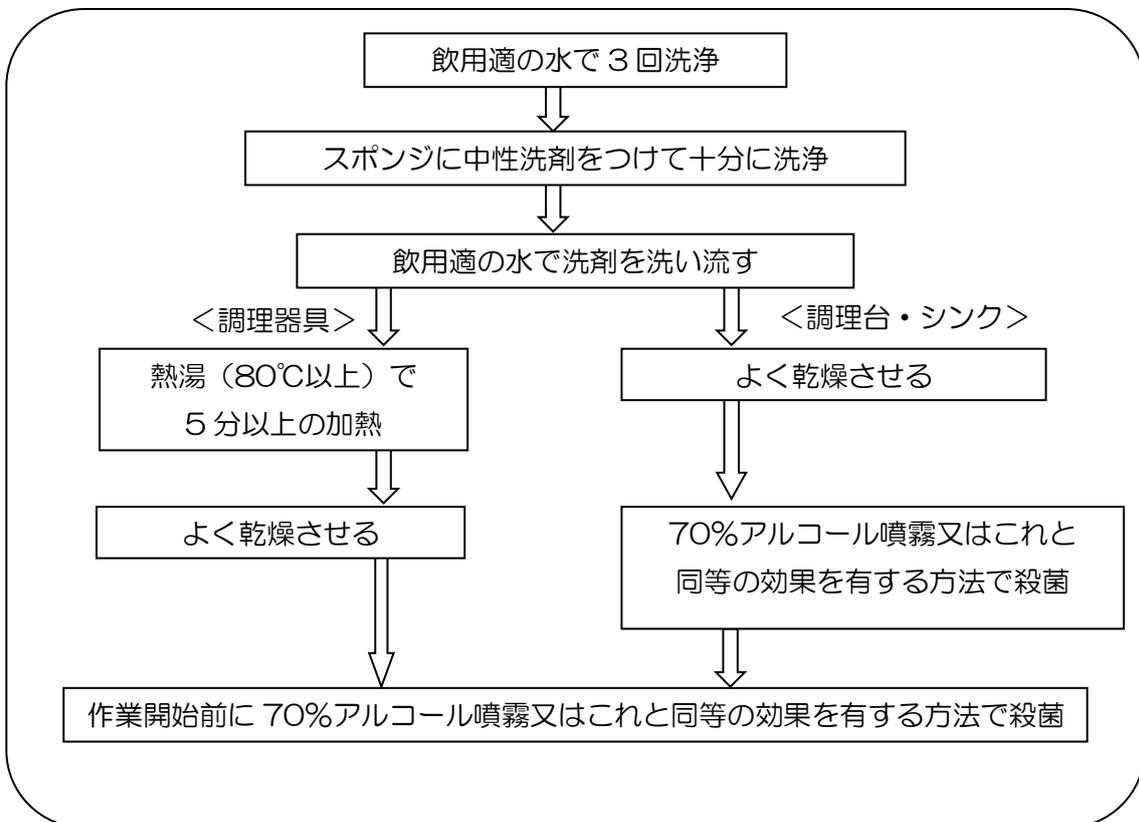
- ◇ 残渣を処理するときは手袋を着用するなど直接触れないようにし、処理後は手洗いをしてください。また、処理時に保育所内を汚染しないよう注意しましょう。
- ◇ 食事中に園児が嘔吐して食器が汚染された場合には、「6. 具体的対応」に従って適切に処理してください。

2) 消毒薬

塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する効果を期待できるものがある。使用する場合には、濃度・方法等を守って使用すること。

また、**消毒薬の十分な効果を得るために、消毒薬を使用する前には清掃や洗淨、汚染物の除去を徹底すること。**

消毒の方法



3) その他

ア) 汚染作業区域と非汚染作業区域

- ◇ 下処理は汚染作業区域で行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

イ) 器具及び容器等の使い分け

- ◇ 包丁、まな板等の器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意すること。

ウ) 器具及び機械の洗浄・殺菌

- ◇ まな板、ざる等の器具は汚染が残存する可能性が高いため、十分殺菌すること。なお、木製の器具は使用を控えることが望ましい。
- ◇ フードカッター、野菜切り機等の調理機械は1日1回以上分解して洗浄・殺菌し、乾燥させること。

I) シンクの使い分け

- ◇ シンクは原則として用途別に相互汚染しないよう設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌し清潔に保つこと。

II) 食品の冷却・保管

- ◇ 加熱調理後の食品の冷却、下処理後の非加熱調理食品の一時保管等は、二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- ◇ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。

4) 保育施設内でノロウイルスによる感染症が発生した場合

- ◇ 汚染物を調理室内に持ち込まないよう「(1) 区域管理」について見直し、再確認しましょう。
- ◇ 手洗いを確実にを行い、食中毒に発展させないようにしましょう。

④ 集団発生時の備え

1) 検食の保存

- ◇ 原材料及び調理済み食品は、食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存しておくこと。

2) 喫食物やメニューの調査

- ◇ 原因を究明するため患者らの喫食状況を調査するので、いつでも調理メニュー及び給食日誌を提出できるようにしておくこと。
- ◇ 原材料の購入先リストやメニューごとにレシピや加熱加工の記録なども日常から作成して整理しておくこと。

3) 施設の消毒

- ◇ 保健所の調査が入る場合は調理作業を止め、保健所の指示があるまでそのままにしておく。消毒はしない。（調査のために現場を保存する）

4) 代替給食の確保

- ◇ 給食を停止した場合、弁当を持参。

◇ 非常食等の準備。また、非常食は定期的に交換する。

(7) 水道の衛生管理

①水の異常時の対応

汚水などが混入すると、消毒薬として加えられている塩素が汚水中の細菌などにより消費され、その濃度が急激に下がりますので、日ごろから残留塩素濃度の測定をしていれば水の汚染をいち早く発見できます。

また、感染症発生時に濃度を比較できるように記録を保存しておくことが大切です。

残留塩素濃度・色・濁り・味・におい等に異常のあるときは、すぐに使用を中止し、市町村の保育担当課と水道課に連絡をしてください。

◇ 飲み水チェック

- ・色・濁り・味・におい等のチェック
- ・残留塩素濃度が 0.1mg/L 以上あるか

②アウトブレイク時の対応

一度に多くの発症者が出た場合は、必ず以下の項目を確認してください。

- ◇ 残留塩素測定器を用いて、発生場所付近及び給水栓末端で遊離残留塩素濃度が 0.1mg/L 以上検出されること。

(8) トイレの衛生管理

最も管理を徹底すべき個所のひとつです。

定期的な清掃、消毒を行うこととします。ただし、汚れるべきでないところが汚れた場合、例えば便が便器からはみ出て床が汚れているなどの状況があれば、その都度清掃、消毒が必要となります。

●通常時

- ・毎日の清掃と消毒

【対象】便器、ドア、ドアノブ、蛇口や水まわり、床、窓、棚、サンダル等

※便器は、次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒を行い、ドアノブ、手すり、照明のスイッチ等は、水拭きの後、アルコールで消毒を行うとよい。

●嘔吐・下痢発生時

清掃の後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、10分浸した後、水拭きまたは水で流す。

【対象】便器、ドア、ドアノブ、蛇口や水まわり、床、窓、棚、サンダル、ドアノブ、手すり、照明のスイッチ等

※糞便で汚染された便座や床、便槽等は0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用し、その他ドアノブ・手すり等は0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する。

(9) 玩具等の衛生管理

玩具や絵本などは子どもたちが最も触れるものです。また、幼児では口に入れることもあります。衛生管理が必要となるので、できる限り洗浄、消毒しやすいものを利用した方がよいでしょう。ぬいぐるみ等を使用する場合も衛生管理を怠ってはいけません。

	普段の取扱い	嘔吐・下痢発生時の消毒方法
ぬいぐるみ衣類	定期的に洗濯 日光消毒（週1回程度） 汚れたら随時洗濯	糞便、嘔吐物で汚れたら、汚れを落とし、0.02%の次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分浸し、水洗いする ※汚れがひどい場合には処分する
洗えるもの	定期的に流水で洗い日光消毒 ・乳児がなめたりする物は毎日洗う ・乳児クラス週1回程度 ・幼児クラス3ヵ月に1回程度	嘔吐物で汚れたものは、0.02%の次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分浸し、日光消毒する
洗えないもの	定期的に湯拭き日光消毒 ・乳児がなめたりする物は毎日拭く ・乳児クラス週1回程度 ・幼児クラス3ヵ月に1回程度	嘔吐物で汚れたら、良く拭き取り、0.02%の次亜塩素酸ナトリウム溶液で拭き、日光消毒する ※塩素分やアルコール分は揮発する

（「2012年改訂版保育所における感染症対策ガイドライン（平成24年11月）参考）

(10) 園庭の衛生管理

- ◇ 安全点検表の活用等による安全・衛生管理の徹底が必要です。
- ◇ 動物の糞尿等がある場合は速やかに除去します。
- ◇ 定期的に砂場の衛生管理（日光消毒、消毒薬による消毒、ゴミや異物の除去等）を行います。
- ◇ 樹木、雑草、水溜り等の害虫駆除や消毒をします。（蚊は水が溜まる場所で発生します。予防するには、人工的な水溜りを作らないことが大切です。
（例：植木鉢やプランターの水の受け皿、庭先に置かれたバケツやおもちゃ等水が溜まる物を片付ける等して水溜まりが出来ないようにします）。
- ◇ 小動物の飼育施設の清潔管理及び飼育後の手洗いの徹底が重要です。

(11) 廃棄物の衛生管理

- ◇ 使用後のおむつの衛生管理に注意しましょう。**保管場所、おむつはふた付きの容器に保管します。**容器、手の触れる場所等の消毒が必要です。
- ◇ 可燃・不燃ごみの保管場所の管理も大切です。



(12) 飼育動物の衛生管理

動物は人に害を与える病原体をもっていることがよくあります。
動物を飼う場合は、衛生管理を徹底し、動物由来感染症を予防しましょう。

主な動物由来感染症

動物種	主な感染症	予防のポイント
犬	パストレラ症、皮膚糸状菌症 エキノコックス症、ブルセラ症	節度ある触れ合い 手洗いの励行
猫	回虫症、パストレラ症 猫ひっかき病、トキソプラズマ症	
ハムスター	レプトスピラ症、野兔病 腎症候性出血熱	
小鳥	オウム病	
爬虫類	サルモネラ症	

ペットからの感染症を予防するための注意点

- 1 ペットの身の回りは清潔にし、糞尿は速やかに処理しましょう。
- 2 ペットとの触れ合いの後には、必ず手を洗いましょう。
- 3 子ども達にもペットからうつる病気があることを説明し、理解させましょう。
(むやみに噛まれたり、ひっかかれたりしないようにしましょう。)
- 4 えさの口移しや食器類の共用は避け、節度ある触れ合いを心がけましょう。