

ノロウイルス警報！！

昨年の12月下旬から年始にかけて、ノロウイルス食中毒が多発しています。これからも多発することが予想されますので、ノロウイルス食中毒予防に、全力で取り組むようお願いいたします。

昨年末からのノロウイルス食中毒発生事例

- ・ 12月31日～1月3日熱海の旅館に宿泊した男女12人（患者からノロウイルス）
- ・ 12月29日山形の病院給食を食べた19人（患者と調理従事者からノロウイルス）
- ・ 12月23日静岡市内でロールケーキを食べた36人（患者とケーキ製造従事者からノロウイルス）
- ・ 12月22、23日宮崎市の飲食店で食事をした15人（共通の食事に生カキ）
- ・ 12月20、22日に仙台のホテルで食事した35人（患者と調理従事者からノロウイルス）
- ・ 12月20日太田市のホテルで食事をした79人（患者と調理従事者からノロウイルス）
- ・ 12月20日横浜市のホテルで結構式や宴会の参加者52人（患者からノロウイルス）
- ・ 12月8日足立区の小学校の給食で200人（患者からノロウイルス）

例年の事例では①高齢者施設や保育園などで感染症→②生カキによる食中毒→③感染した調理従事者による食中毒というパターンですが、今年は3事例で同時に発生しています。

ノロウイルスによる食中毒を予防するには、次のことを徹底してください

1 持ち込まない（ノロウイルスは主に従業員が持ち込みます）

- 従業員の健康管理、吐き気・おう吐・発熱・腹痛・下痢等の症状のある方は調理従事しない
- 生カキを食べない、うがいと手洗いの徹底
- 調理場からホール出際の履物の履き替え徹底



2 付けない

- 調理前の手洗いの徹底（マニュアルの手洗いにもう一回石けんでの手洗いを加える）
- 素手で調理済食品、盛付前の食器等に触れない（生食野菜、加熱後の食品の取扱に注意）
- 盛り付け時の衛生手袋、マスクの着用



3 拡げない（おう吐物とトイレの処理と手の触れる場所の殺菌）

- 嘔吐物の処理（次亜塩素酸）、トイレ後の手洗い・トイレの清掃・消毒、施設の清掃
- ドアノブ、冷蔵庫の取っ手、テーブル等従業員やお客様が手を触れる個所のピューラックスによる拭取り

4 やっつける

毎日拭取る次亜塩素酸6%の300倍（200ppm）液の作り方

原液10ml

水3ℓに入れる

- カキフライは85℃1分の加熱

- 包丁・まな板などの器具類、食器は殺菌保管庫で保管。保管できないものは使用前にアルコール噴霧

☆症状がなくても感染して、ウイルスを排出します。一人の手洗い不備が大事故につながります！！