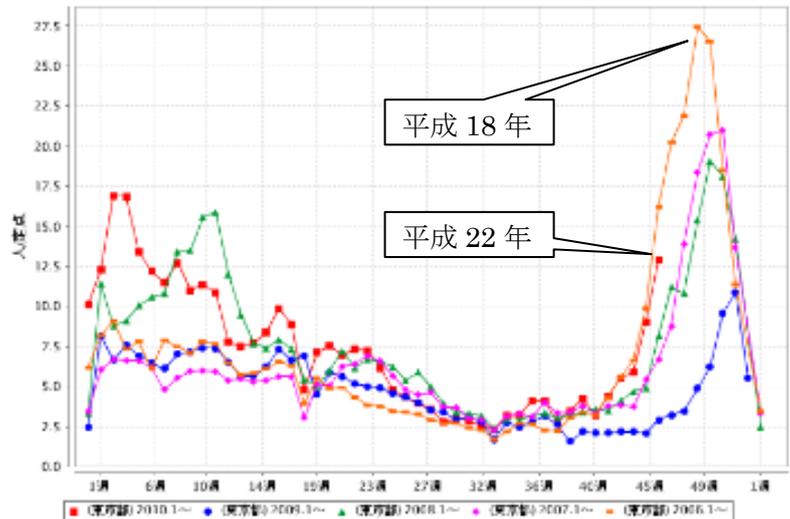


今期はノロウイルスが大流行！！

今期は、例年より早く10月下旬から感染性胃腸炎の患者が増加し、平成18年の大流行（ノロウイルス食中毒患者が2万7千人以上）とほぼ同様の曲線を描いています。この時期の感染性胃腸炎はほとんどがノロウイルスによるもので、例年感染性胃腸炎による保育園や小学校、老人福祉施設等での集団発生に続いて、食中毒が発生するというパターンになっています。これから年末にかけて、ノロウイルスによる食中毒が多発することが予想されますので、食中毒予防に、全力で取り組むようお願いします。

感染性胃腸炎の患者報告数推移（東京都 過去5年間）



(C)2002-2010 Tokyo Metropolitan Institute of Public Health
<http://ids.tokyo-eiken.go.jp/diseases/gselro/noro.html>
東京都感染症情報センターHPより第46週(11月20日)現在

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（予防の4原則）

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）

- 個人衛生点検表の正確な記入を行ない、従業員の健康管理を徹底する。
- 吐き気・おう吐・発熱・腹痛・下痢等の症状のある人は、調理に従事しない。
- 調理場からホールへ出る際の履物の履き替え徹底する。
- 調理従事者等はカキの生食は避ける、日常的に手洗い、うがいを徹底する。
- 特に大便の後の手洗いは、石けんでの二度洗いとアルコールを噴霧する



*** 手荒れはウイルスを落ちにくくしてしまいます。石けんでの手洗い後の消毒は塩素系でなく、アルコールで十分効果があります。**

2、 付けない

- 調理前の手洗いの徹底(上記と同様の手洗い)
- 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)
- 盛り付け時には衛生手袋、マスクの着用を



3、 拡げない

- おう吐物の処理(次亜塩素酸Na使用して)、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塩素剤による拭取り

毎日冷蔵庫の取っ手やドアノブなどを拭取る6%次亜塩素酸Naの300倍溶液の作り方(200ppm)液の作り方

4、 やっつける

- カキフライは85℃1分の加熱
- 包丁・まな板などの器具類、食器は洗浄後、消毒保管庫で保管。
保管できないものは使用前にアルコールを噴霧する

原液10ml

水3ℓに入れる

☆ 感染して症状がなくても、ウイルスを糞便中に大量に排出します。冬場は誰もが感染しているつもりで、手洗いを徹底します。一人の手洗い不備が大事故につながります！！