

個人の衛生管理の重要性

今シーズンはノロウイルスが大流行しています。従業員全員が実践出来る「個人の衛生管理」が重要となります。

1. 健康管理の重要性



①健康状態の把握(健康チェック表)

始業前には必ず健康状態を確認し、記録を行いましょ。健康状態の把握は従業員だけでなく、従業員が感染するリスクのある家族等の関係者についても行いましょう。

②胃腸炎症状がみられた場合

嘔吐や下痢などの体調不良で休む場合は、自身の症状を正確に連絡する事が大切です。その場合は感染拡大防止の為、出社せずに電話連絡をお勧めします。また、軽い吐き気やむかつき、胃腸の違和感や軟便等、業務に支障ない程度の軽い体調不良が見られた場合でも、ノロウイルス感染による可能性がありますので、責任者に報告しましょう。

③感染後の職場復帰

ノロウイルス感染の場合、症状がおさまった後も、しばらくの間(一般的に7~10日程度。長い場合1カ月程度)便の中にウイルスの排出が続きます。職場への復帰は、検便検査にて陰性が確認されてからにしましょう。

④不顕性感染の可能性

ノロウイルスに感染していても症状が出ない状態を「不顕性感染」と言います。本人はノロウイルスに感染している自覚がありません。その為、手洗いをおろそかにすると、ウイルスが食品を汚染してしまいます。特に調理従事者は十分な手洗いや衛生的なトイレの使用を心がけましょう。



2. 手洗いの重要性

●正しい手洗い方法



●手洗いのタイミング

区分	タイミング
食品取扱い施設内	トイレを使用した後 調理場に入る前 調理行程中(作業時は使い捨て手袋着用) ●調理作業に入る前 ●使い捨て手袋着用前 ●食品に直接触れる作業にあたる前 ●調理済み食品を扱う前 ●盛り付け作業前 ●配膳前 汚染率の高い作業の後 ●汚染されている可能性の高い原材料に触れる作業の後 ●汚染されている可能性の高い原材料を処理した器具・機器に触れる作業の後 ●下膳作業の後 ●廃棄物を処理した後
日常生活において	嘔吐物を処理したり接触した後 乳幼児等の嘔吐物や下痢便を処理した後 公衆トイレ使用後 用便後 帰宅後 廃棄物を処理した後 調理前及び調理中の必要時(二枚貝の取り扱い後等)



食中毒事故の約40%は手洗いの不備で発生しています!!