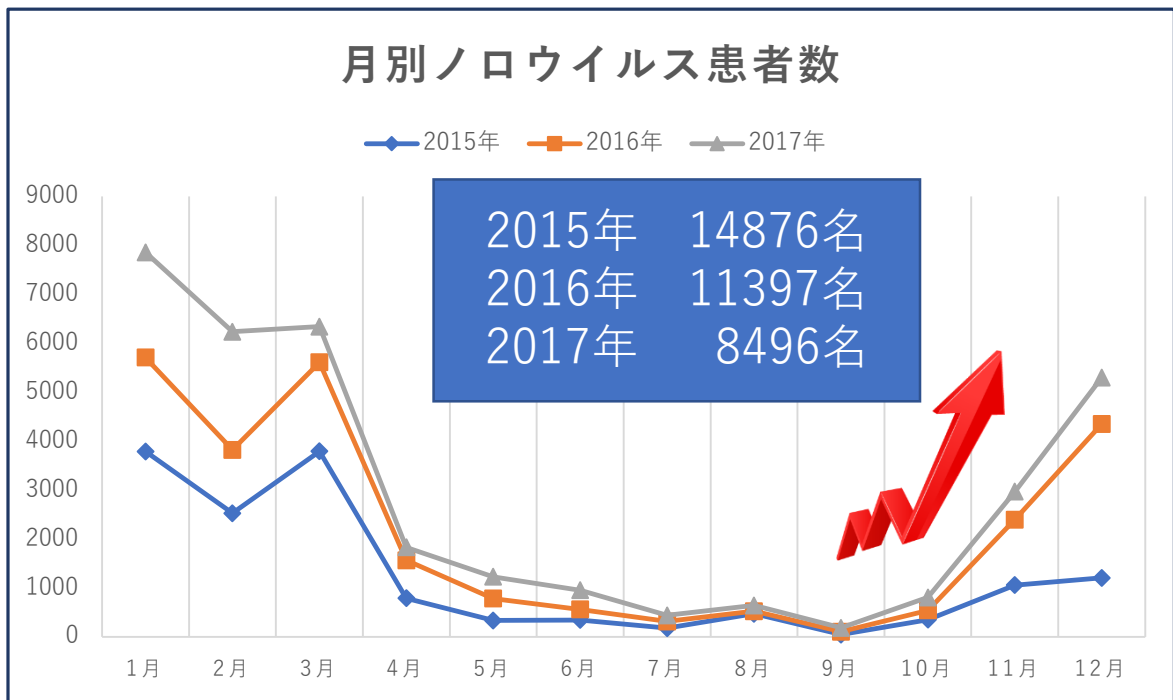


ノロウイルス防止対策

1. 過去3年間の月別発生患者数



10月から増え始め、11月～3月がピーク

10月中に対応策の確認や、備品の補給を行うことが重要

2. 札幌市の感染性胃腸炎集団発生状況

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
76	0	28	145	111	264	34	16

ノロウイルスが原因の食中毒は、1月・4月に各1件
5月に4件発生と春先に関わらず多く発生しました

3. ノロウイルス対策

①最大の予防“手洗い”

- ・調理前・トイレ使用後などマニュアルに沿って正しく実施
※特にトイレ使用後は2回手洗いを徹底



②調理器具の洗浄・消毒

- ・洗浄後は熱湯または次亜塩素酸ナトリウム液で消毒



③施設内の消毒

- ・トイレのドアノブ・水洗レバー・便座・ふた、水道蛇口ハンドルは定期的に次亜塩素酸ナトリウム希釈液で消毒を実施



④食品の十分な加熱

- ・食品の中心温度が85から90℃で90秒間以上の加熱が必要

⑤調理従事者の健康管理

- ・毎日健康管理チェック表を記入し、体調不良者が調理しないよう徹底
- ・疑いがある場合は検便を実施し、陰性を確認してから出勤
- ・感染者が発生または体調不良時の対応マニュアルを社内で作成し、周知徹底



⑥適切なおう吐物処理の実施・記録

- ・処理マニュアル、おう吐物の処理キットを準備し、
- ・実施方法を従業員全員で把握し、処理した場合は記録を残す



ご家庭でもノロウイルス対策！！

◆手洗い・うがいの徹底

◆カキ等二枚貝の喫食を控えるまたは十分な加熱

◆ペーパータオルの使用

布タオルは汚れや細菌・ウイルスが蓄積し不衛生です

◆二次感染対策

特に小さいお子さんからの感染には要注意！

(幼稚園・保育園や小学校での発生状況に注意)



本格的なシーズン前に、対応マニュアルの確認・消毒剤や嘔吐物処理キットなど備品の確認を行い体制を整えましょう