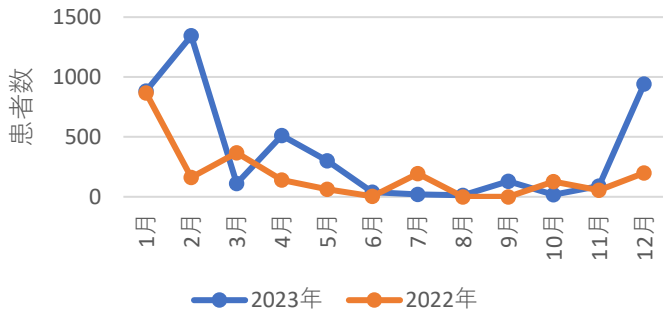


今季もノロウイルス（食中毒・感染症）対策の準備を始めよう

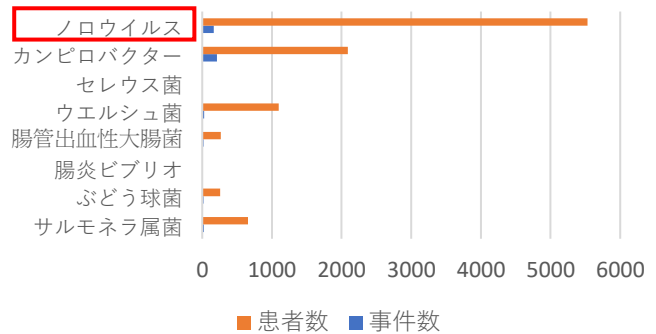
ノロウイルス食中毒は10月頃から増え始め11～3月にかけて多く発生する代表的な食中毒です。ノロウイルスは少量（10～100個）で感染する一方で、感染者の便などから大量に排出され、容易に二次感染が発生し、新たな感染や食中毒が次々に起こる可能性があるため、食中毒・感染症の両面から、これからの時期に備え早めに対策の準備を行いましょう。

月別ノロウイルス食中毒患者数



(参照) 厚生労働省HP

令和5年病因物質別食中毒発生状況



(参照) 厚生労働省HP

■ ノロウイルスの感染経路

【経路1】二枚貝を食べて感染（食中毒）

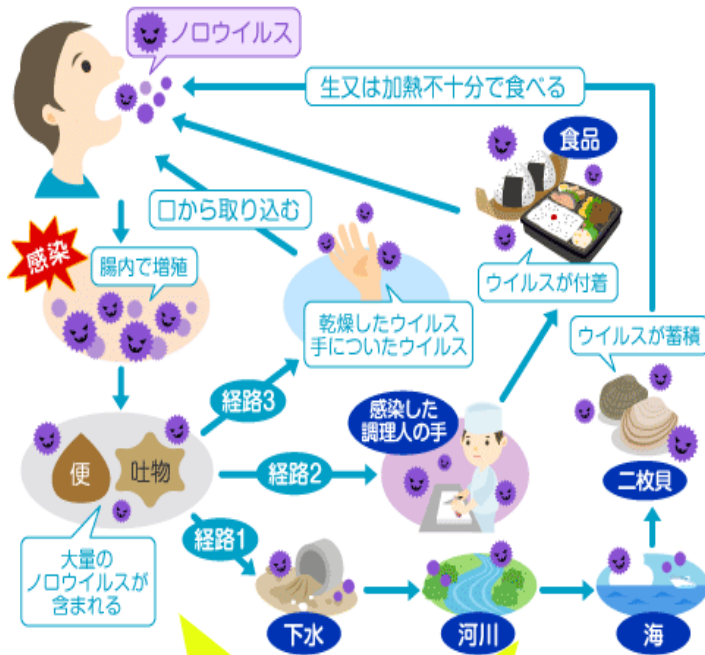
ノロウイルスを蓄積した二枚貝を生又は加熱不十分で食べて感染するパターン（経口感染）

【経路2】調理従事者がウイルスを食品に付着させ、その食品を食べて感染(食中毒)

食品を取扱う人(感染者)の手や調理器具から食品に付着し、出来た料理を食べて感染するパターン（経口感染）

【経路3】人から人に感染(感染症)

ウイルスを含む便や嘔吐物が乾燥し、付着した埃とともに空中を漂い、それを吸い込んで感染するパターン(空気感染)と、嘔吐物が床に飛散した際などに、その飛沫を吸い込むことで感染するパターン(飛沫感染)。



今年も多くの事故事例が発生中

- ・松山市ホテルの食事で51人発症
- ・東京都ホテルの社員食堂で101人発症
- ・富山県の飲食店の食事で26人発症
- ・兵庫県の飲食店の弁当で16人発症

ウイルス感染が拡大すると、
・施設の消毒などで休業、感染者の就業制限などで従業員が不足
・最悪の場合、営業停止の可能性もある

**ウイルス感染拡大防止のため、
毎日の対策と事前準備が重要です**

■食中毒予防のポイント

体調の異変に早く
気づき、早く休むこと
が重要！！

1.調理する人の健康管理

- ・ 普段から感染しない様に食べ物や家族の健康状態に注意する
- ・ 症状がある時は速やかに責任者へ報告し、食品を直接取扱う業務に従事しない
- ・ 毎日、作業開始前に従事者の健康状態を確認し、健康チェック表に記録する

2.正しい手洗い

- ・ 洗うタイミングは、トイレの後、調理施設に入る前、料理の盛り付け前、次の調理作業に入る前、手袋を着用する前、食事前など
- ・ 手洗いマニュアルに沿って汚れの残りやすい箇所を丁寧に二度洗い

3.十分な加熱調理及び調理器具の洗浄消毒

- ・ 加熱する食材は中心部まで85～90℃で90秒以上加熱する
- ・ 調理器具は十分に洗浄し消毒する。「熱湯85℃で1分以上煮沸する」、「次亜塩素酸ナトリウム200ppmで5分以上浸漬」する
 - * 塩素系漂白剤を用いた消毒液は、時間の経過とともに効果が減少するので、作り置きせず使い切る



■ノロウイルスの感染を広げないために

嘔吐物などは、適切且つ速やかに処理して二次感染を防止！

1.嘔吐物の処理

嘔吐物の処理は、汚染場所に関係者以外を近づけないで、「嘔吐物の処理手順(マニュアル)」に従って速やかに処理する

■ 準備しておく嘔吐物処理用品(セットして常備)

使い捨て手袋(二重にして使う分)、マスク、ガウンやエプロン、拭取り用布やペーパータオル、ビニール袋(大2、小2)、バケツ(廃棄物持運び用)、2ℓペットボトル3本、消毒液(次亜塩素酸ナトリウム1000 ppm) *嘔吐物の処理キットが市販されていますので便利です

2.食器・環境・リネン類などの消毒

- ・ 感染者が使用したり、嘔吐物が付着したものは、他のものと分けて洗浄・消毒する
- ・ 食器などは、食後直ぐ厨房(洗い場)に戻す前に消毒液に十分浸し消毒する
- ・ リネンや衣類、ドアノブ(拭き取り)なども消毒液等で消毒する
- ・ 消毒は、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)で消毒するか煮沸殺菌する

■ノロウイルスシーズンに備え事前準備

嘔吐物の処理などが発生した時、速やかかつ適切に処理するために以下を確認！

- ☑ 嘔吐物の処理手順や消毒液の作り方、従業員やお客様が嘔吐した時の対処方法などのマニュアル作成
- ☑ 嘔吐物処理用品の準備(常備している場合は、中身や使用期限などの確認)
- ☑ 嘔吐物発見時速やかに処理するため、連絡体制(報告先や処理係等)を整える
- ☑ 嘔吐物処理時の課題や改善策の検討のため、嘔吐物処理記録表を作成する

エンバイロサービスでは「ノロウイルス対策の講習会」で嘔吐物処理の実践や実際の事事例等さらに詳しく丁寧な指導を行っています。ご相談お待ちしております！



お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL: 011-242-8288