

注意報 発令中

「ノロウイルス」食中毒予防対策

～飲食店編～

市内でノロウイルスが原因の1つと考えられる「感染性胃腸炎」の患者が急増しています。札幌市保健所ではノロウイルス食中毒の未然防止のため、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令して注意を呼びかけています。

発令期間は、平成25年11月22日から平成26年3月31日までです。

対策① 従業員の健康チェック！

- ・ ノロウイルスに感染した従業員の手などを介して汚染された食品が原因と考えられる食中毒事例が増えています。従業員の健康状態（おう吐、下痢等の症状の有無）を毎日、始業前に確認し、記録しましょう。

【症状のある従業員がいた場合の対応】

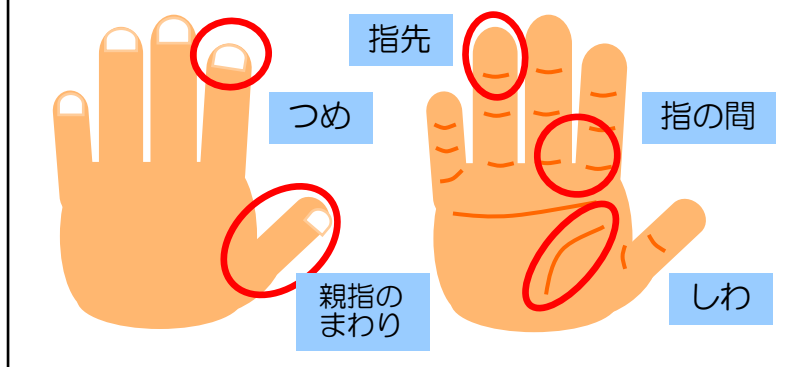
- ①下痢、嘔吐等の症状がある従業員は、食品を直接取り扱う作業には従事させない。また、医療機関を受診させる等、適切な措置をお願いします。
- ②直ちに施設内の清掃、消毒を実施しましょう。
(調理場とトイレの清掃、消毒は別々の人が行いましょう。)
- ③症状が治った後も1週間以上、ウイルスが糞便中に排泄されることがあります。作業への復帰は慎重に行い、手洗い、消毒を再度、徹底しましょう。



対策② しっかり手洗い！

- ・ 食中毒を予防するには、手についたウイルスを洗い流すことが大切です。特に調理前や用便後等には、石けんをつけて手を2度洗いましょう。
- ・ 手拭きは、ペーパータオル等を使用し、布タオルの共用はやめましょう。
- ・ 盛り付けは、トングや使い捨て手袋等を使用しましょう。

【洗い残しの多いところ】

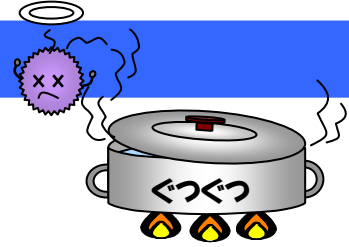


30秒以上、時間をかけて
ウイルスをきれいに洗い流
しましょう！



対策③ しっかり加熱！

- ・食材は、中心部までしっかり加熱しましょう。
(加熱の目安は、**中心部が85～90℃、90秒以上**です。)



対策④ 洗浄、消毒の徹底！

- ・調理器具の消毒は、煮沸または次亜塩素酸ナトリウム液で行いましょう。

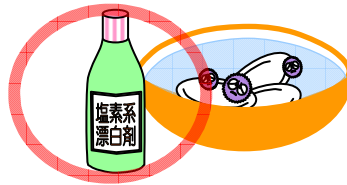
①煮沸消毒

(85℃、1分間以上加熱)

②0.02%次亜塩素酸ナトリウム液で消毒

(家庭用の塩素系漂白剤の場合、250倍希釈)

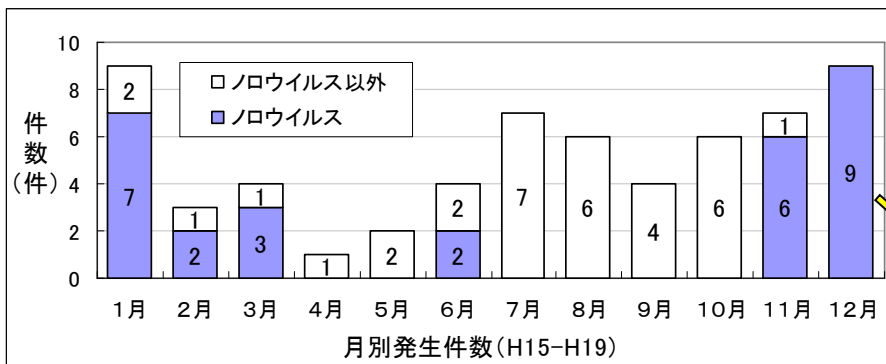
★アルコール消毒では、**効果が期待できません。**



【消毒の方法】

食器・調理器具・フキン	①加熱可能なものは、熱湯で消毒しましょう。 ②0.02%次亜塩素酸ナトリウム液に10分間浸けて消毒してから、きれいな水で薬剤をよく洗い流しましょう。
蛇口・シンク・カラン 調理台など	0.02%次亜塩素酸ナトリウム液で浸すように拭き、10分後、水拭きなどにより、薬剤を取り除きましょう。
トイレ (ドアノブ・取っ手 レバー・床・壁など)	0.02%次亜塩素酸ナトリウム液で浸すように拭き、10分後、水拭きなどにより、薬剤を取り除きましょう。 ※下痢等の症状のある従業員が使用した場合は、0.1%次亜塩素酸ナトリウム液で消毒しましょう。使用した清掃用具の消毒も忘れずに！

ノロウイルス食中毒の発生状況(過去5年間)



月別の発生状況を見てみると11月から3月にかけて多く発生しています。この期間は、特に注意してください。

