

## 食品事業者の皆様

### ノロウイルス食中毒予防対策の徹底をしましょう!!

学校給食用食パンによる食中毒事件等、全国でノロウイルスによる食中毒事例が多発しています。

これらの事故を「対岸の火事」ではなく、「他山の石」として自社の衛生管理を再点検し、今後同様の事故が発生しないよう自主衛生管理を徹底することが重要です。

次のことを踏まえて、今一度、点検してください。

#### 1 手洗いの励行

- 手洗いの手順(場所、方法、順番、時間、頻度またはタイミング等)を定め、手洗い場所に掲示するなど従事者に周知にしましょう。
- 手洗い設備には必ず消毒用せっけんを設置しましょう。
- 手洗い設備での二次汚染を防止するため、できればカラン(蛇口)はセンサー式など手を触れずに使用できる構造にしましょう。
- 手洗い後のふき取りは、使い捨てのペーパータオルを使用するなど、手洗い後の相互汚染を防ぎましょう。
- 手洗いが十分にできていないと、食品や設備、また使い捨て手袋等に汚染を拡大する恐れがあるので、確実に行うようにしましょう。

#### 2 作業着等の衛生管理

- 従事者の作業着など清潔なものを使用するとともに、使い捨て手袋、マスクを着用させましょう。
- 手袋は適切に変えるようタイミングを徹底させましょう。

#### 3 便所の洗浄消毒

- 従事者が便所を使用する時は、作業着(外衣)を脱ぎ、作業靴から履き替えて使用できるようにしましょう。
- 便所での感染拡大防止のため、少なくとも1日1回以上清掃し、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm以上)で床面、ドアノブ、設備等を消毒しましょう。

#### 4 従事者の健康管理

- 作業開始前に従事者の健康状態(嘔吐、下痢、腹痛、発熱、化膿傷等)を把握し、その結果と異常時の対処を記録するようにしましょう。
- ノロウイルス感染が疑われる従事者は、直ちに医療機関を受診させ、できれば検査等で陰性確認が取れるまで食品に直接接触する作業に従事させるのはやめましょう。
- ノロウイルスの基礎知識や感染予防の注意事項などについて、従事者教育を実施しましょう。