

2018年11月2日(金曜日)

〔ファクスだより〕

ノロウイルスに注意しましょう! ②

先週に引き続きノロウイルスについて紹介します。

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

▽調理する人の健康管理

- ・普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。
- ・症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。
- ・症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

▽作業前などの手洗い

- ・洗うタイミングは、
①トイレに行った後 ②調理施設に入る前
③料理の盛り付けの前 ④次の調理作業に入る前
- ・汚れの残りやすい所を丁寧に洗う。

▽調理器具の消毒

- ・塩素消毒
洗剤などで十分に洗浄し、塩素液で浸しながら拭く。
※エタノールや逆性石けんはあまり効果がない。
- ・熱湯消毒
熱湯(85度以上)で1分間以上、加熱する。

ノロウイルスの感染を広げないために

▽食器・環境・リネン類などの消毒

- ・感染者が使ったり、おう吐物が付いた物は、ほかの物と分けて洗浄・消毒する。
- ・食器などは、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素液に十分浸し、消毒する。
- ・カーテン、衣類、ドアノブなども塩素液などで消毒する。

・洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分にすすぐ。(①熱水洗濯や塩素液による消毒が有効、②高温の乾燥機使用による殺菌効果の向上)

▽おう吐物などの処理

- ・感染者のおう吐物などは、次のような方法で速やかに処理し、二次感染を防止する。
- ①使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用
- ②ペーパータオルなどで静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭き
- ③拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄
- ④しぶきなどを吸い込まないように
- ⑤処理後は丁寧に手洗い

食中毒の予防3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

※消毒の方法および塩素液の作り方は、左記の厚生労働省のホームページで確認ください。

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentbu/0000182906.pdf>