

調理従事者からの食品汚染を防止し、ノロウイルス食中毒を予防しましょう

- 調理従事者の健康管理が重要です。調理前には必ず健康チェックをしましょう。
- 調理従事者を介した食中毒を防止するためには、手洗いが重要です。
- 盛り付け作業時、加熱工程の無い食品に直接触れて調理する時は、手袋、マスクを使用しましょう。
- 扱う食品が変わる時、その食品以外の物に触れた時は手袋を交換してください。
- トイレに入るときは、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物を脱いでください。
- トイレのドアノブなどはノロウイルスに汚染されている可能性があります。トイレでの手洗いに加え、調理施設に入る時に再度手洗いを行ってください。

調理従事者に症状があるとき

- 嘔吐や下痢などの症状がある調理従事者は、直接食品を取り扱う作業は避けてください。
- ノロウイルスは症状がなくなっても1週間程度排出される場合があります。検便でノロウイルスが検出されている間は、直接食品を取り扱う作業は行わないでください。

調理従事者自身が感染しないために

調理従事者を介した食品汚染は、大規模な食中毒の発生につながることがあります。調理従事者は日頃からノロウイルスに感染しないよう心がけてください。

1 日常生活での注意点

- 帰宅時やトイレに行った後の手洗いを徹底してください。
- 二枚貝は十分に加熱して食べるなど、日頃から健康管理に十分気をつけましょう。
- 家族が発症し、その嘔吐物を処理する際は、感染しないよう注意しましょう。

2 関係者などの協力を求めましょう

- 納品事業者、調理以外の作業従事者、清掃従事者などの健康状態をチェックし、施設の汚染や調理従事者への感染を防ぎましょう。
- 調理従事者以外は調理施設内に立ち入らせないようにしてください。
- 調理従事者専用のトイレが無い場合は、利用者に衛生的な使用、手洗いの徹底を呼びかけてください。また、トイレの清掃・消毒を適宜実施してください。

調理従事者が食品を汚染したことによる 食中毒が発生しています

大分県内では、今年に入ってノロウイルスによる食中毒が8件発生しています。ノロウイルス食中毒は冬場に多く発生しますが、一年を通じて発生しています。県下でも4月に入っても発生しています。これからも油断しないよう注意しましょう！！

○平成30年のノロウイルスによる食中毒発生状況

NO.	発生日	発生場所	患者数	原因施設
1	1月7日	九重町	29	飲食店提供料理
2	1月21日	竹田市	12	飲食店提供料理
3	2月13日	杵築市	12	飲食店提供料理
4	2月20日	別府市	16	飲食店提供料理
5	3月26日	大分市	21	飲食店提供料理
6	3月30日	日出町	10	飲食店提供料理
7	4月9日	別府市	14	飲食店提供料理
8	4月21日	日田市	11	飲食店提供料理

※赤字...調理従事者が原因で発生したものの

○ノロウイルスの特徴

- 糞便や嘔吐物の中に大量にウイルスが排出される。
- 回復した後も長期間ウイルスの排泄が続く。
- 感染しても症状が出ない場合がある。
- 感染力が強く、ウイルスが10～100個程度でも感染・発病する。
- 環境中で感染性を長時間維持し、なかなか不活化されない。
- アルコールが効きにくい。
- ウイルス粒子が小さく、除去が難しい。



ノロウイルス食中毒を 予防するための4原則

- 1 持ち込まない
調理施設に持ち込まない
- 2 拡げない
調理施設を汚染させない
- 3 加熱する
加熱して、死滅させる
- 4 につけない
食品を汚染させない

県民安全・安心メールに登録し、食中毒注意報を受け取ろう！

県民安全・安心メールでは、防災情報の配信のほか、食中毒が発生しやすい時期に食中毒注意報で注意を呼びかけています。登録方法は、

- ①携帯電話で右のQRコードを読み取るか、もしくはメールアドレスに空メールを送ります。
- ②登録用メールが届いたら、本文URLにアクセスしてください。
- ③利用規約、個人情報についてを必ずお読みになり、登録ボタンを押してください。
- ④情報を知りたい地域を選択します。
- ⑤これで必須情報の登録が完了しました。
- ⑥続いて変更ボタンを押し、食中毒注意報など必要とする情報を「受け取る」に変更してください。



e@bousai-oita.jp

※迷惑メール設定をされている方は、県民安全・安心メールドメイン「bousai-oita.jp」からのメールを受信できるよう設定してください。(お近くの携帯電話販売店に相談いただくか、携帯会社のWebサイトを参考にしてください。)