



## ノロウイルス対策は万全に!

冬場はノロウイルスによる食中毒発生が増加する季節です。先月、「食品媒介性ウイルス感染症について」の情報をお伝えし、ノロウイルスによる食中毒の危険性についてご理解いただけたと思います。

ノロウイルスは非常に感染力が強く、通常の食中毒防止対策だけではノロウイルス食中毒を防ぐことは困難です。従業員全員がノロウイルスに対する正しい知識と危機意識をもって取り組むことが重要です。

そこで今回は、ノロウイルス食中毒予防で特に見落としがちな点をご紹介します。

### 施設内、特にトイレからの感染経路を遮断!



トイレは細菌やウイルスが多数存在する汚染区域です。例えば、調理作業着のままトイレを利用すると、ノロウイルスを含む有害微生物を付着させたまま調理場に運んでしまうことになります。トイレ使用時の注意点をご確認ください。

**調理作業着等を着用したまま  
トイレを利用しない**



**トイレ専用着衣や履物に替える**  
トイレ専用着衣の用意がない場合は  
前掛け等を外す



**用便後、身支度する前に  
手洗い・手指消毒をする**



**厨房に入る前に、再度  
手洗い・手指消毒をする**



### 施設外からの感染経路を遮断!

体調不良（特に下痢や嘔吐などの症状）なのに調理に従事することは、ノロウイルス集団食中毒につながることを従業員全員が自覚することが重要です。従業員の皆さんが調理場内に細菌やウイルスを持ち込んで食材を汚染したり、他の従業員を感染させないようにするためには、以下の点をご確認ください。

**普段から感染の  
可能性のある  
生ものや加熱不足の  
食品は食べない**



**毎朝、起床時には自分の体調を  
チェックし、異常がないことを  
確認してから出勤する**



#### 体調不良なのに出勤する主な理由

- ・自分が休むと、他の従業員に迷惑をかけると考え出勤する
- ・微熱や下痢等が、軽い風邪による症状と勘違いして出勤する
- ・ノロウイルスの怖さを知らず、感染の疑いがあっても安易に出勤する、etc...



多くはノロウイルスを  
正しく理解していないことによ  
るものです。

#### 責任者へのお願い

- 調理に従事する前に行う健康チェックと記録は非常に重要な意義をもっています。記録し、従業員全員が責任者に正しく申告することをルール化し、徹底してください。
- 責任者は欠勤者が出た場合の代替要員を準備しておき、病欠で休める環境を整備するなどの危機管理対応が必要です。

