

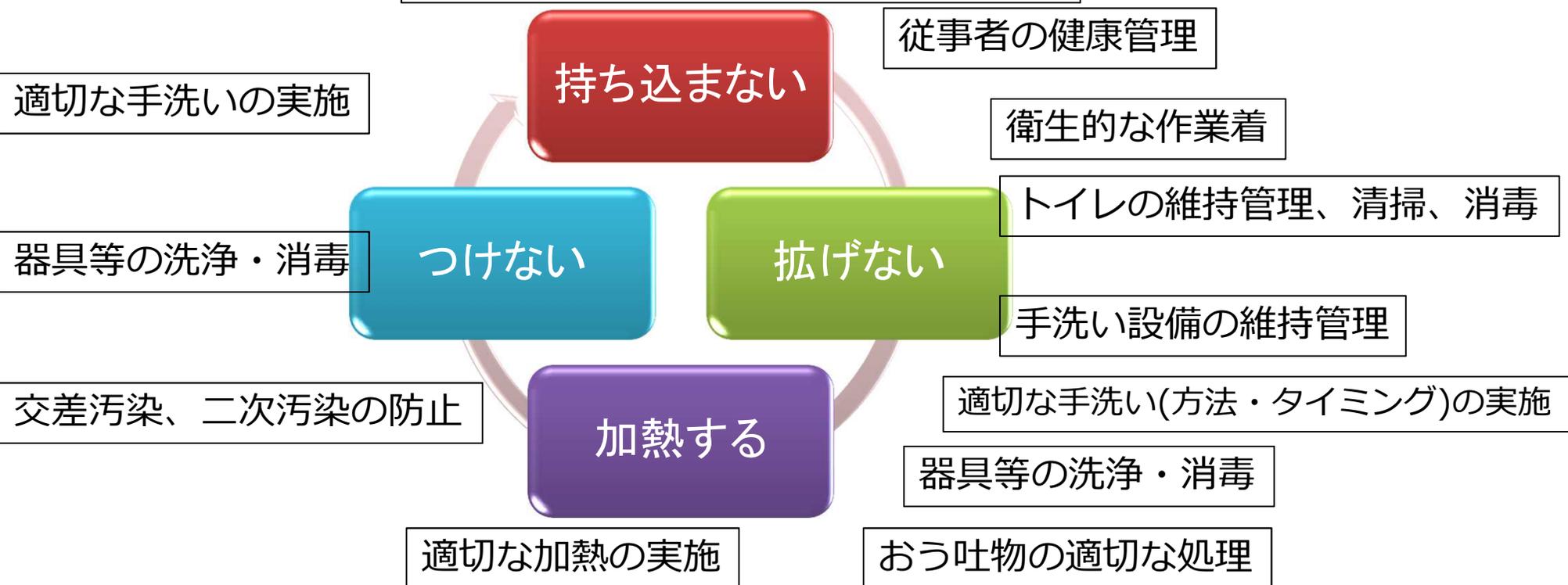
ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

ノロウイルス食中毒対策の基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防 4原則：

ノロウイルスを「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. つけない」

消化器症状を呈している食品取扱者は、
食品の取扱作業に従事させない



**不顕性感染者を前提とした対策、
従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要**

ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の主な規定等

	<p>食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン） （平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添 最終改正；平成 25 年 10 月 22 日食安発 1022 第 5 号）</p>	<p>大量調理施設衛生管理マニュアル （平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号別添 最終改正；平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号）</p>
農林水産物の採取	<p>① <u>じん埃、土壌又は汚水による汚染防止を図る</u> ② <u>糞便等からの汚染を防止</u> ③ <u>取扱者の衛生管理</u> ④ <u>洗浄水は用途に適した水を使用</u> 等</p>	
食品取扱施設・設備等の衛生管理	<p>① <u>施設設備及び機械器具の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定める</u> ② <u>稼働中は常に衛生上支障のないように維持</u> ③ <u>便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行う</u> ④ <u>機械器具等は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること</u> ⑤ <u>ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、消毒剤等で消毒し、乾燥させる</u> ⑥ <u>食品に直接触れるまな板、ナイフ、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行う</u> ⑦ <u>手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておく</u> 等</p>	<p>① 施設は衛生的な管理に努める ② 便所は、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び殺菌剤による消毒を行い衛生的に保つ ③ 汚染作業区域、非汚染作業区域を明確に区別する ④ 手洗い設備、履き物の消毒設備は、各作業区域の入り口手前に設置する ⑤ 手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい ⑥ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備える ⑦ 便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい ⑧ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まない ⑨ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておく ⑩ シンクは、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌し、清潔に保つこと 等</p>
食品等の取扱い	<p>① <u>食品衛生に影響があると考えられる加熱等の工程の管理に十分配慮する</u> ② <u>製造、加工又は調理を行う区画へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行う</u> ③ <u>未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行う</u> ④ <u>再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものを用いる</u> ⑤ <u>おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄する</u> ⑥ <u>施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること</u> 等</p>	<p>① <u>加熱調理食品は、中心部が 75℃で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）加熱する</u> ② <u>器具、容器等の使用後は、十分殺菌した後、乾燥させ、衛生的に保管する</u> ③ <u>施設で利用者等がおう吐した場合には、殺菌剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと</u> ④ <u>調理終了後の食品は、二次汚染防止のため、衛生的な容器にふたをして保存する</u> 等</p>
食品取扱者等の衛生管理	<p>① 保健所からの指示により食品取扱者に検便を受けさせる ② <u>おう吐、下痢等の症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させな</u></p>	<p>① 調理従事者等は、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置す</p>

	<p>いようにするとともに、<u>医師の診断を受けさせる</u></p> <p>③ <u>食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域（便所を含む。）にはそのまま入らない</u></p> <p>④ <u>食品取扱者は、作業前、用便直後等は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行う</u></p> <p>⑤ <u>食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせる</u></p> <p>等</p>	<p>るとともに、体調に留意し、<u>健康な状態を保つように努める</u></p> <p>② 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受ける</p> <p>③ 検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含め、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含める</p> <p>④ 下痢又はおう吐等の症状がある調理従事者等は、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認する</p> <p>⑤ ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、リアルタイムPCR法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましい</p> <p>⑥ <u>調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換する</u></p> <p>⑦ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らない</p> <p>⑧ 調理従事者等は、定める場合に<u>必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回手指の洗浄及び消毒を行う</u></p> <p>⑨ <u>使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として定める場合に交換を行うこと</u></p> <p>等</p>
検食の実施	弁当屋、仕出し屋は検食を保存	原材料、調理済み食品の保存
管理運営要領の作成	定期的に製品検査やふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認する 等	<p>① 責任者は、<u>調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の把握を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努める</u></p> <p>② 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにリアルタイムPCR法等の高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましい</p> <p>等</p>
教育訓練	食品等事業者等は、 <u>食品取扱者等に対し、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施する</u> 等	経営者又は運営管理責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して、衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図る 等
運搬	食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、必要に応じ消毒を行う 等	