

# 食品に関するリスクコミュニケーション ～ノロウイルス食中毒予防に関する説明会～

## 給食会社の

# ノロウイルス対策

2014.02.20(東京)・25(大阪)

西洋フード・コンパスグループ

コンプライアンス部

食品衛生管理担当 佐藤 史郎

# 自己紹介

- 東京都区市の保健所等に37年間勤務
- 西洋フード・コンパスグループ勤務5年
  - ✓ 企業・老人施設・病院等の受託給食、
  - ✓ 高速道路のサービスエリア、
  - ✓ ゴルフ場等レストラン  
等、全国約1900店舗で営業展開
- グループが取り組んでいるノロウイルス対策について、ご紹介させていただきます

# お話しする内容

## 1. ノロウイルス対策

- ① 基本は、不顕性感染者対策
- ② ポスターによる対応(4つの危険)
- ③ 4つの危険とは何か(具体的例)

## 2. 不顕性感染者対策

- ノロウイルス検便で食中毒は防げるか？

# 1. グループの ノロウイルス対策

## <基本的考え方>

# 不顕性感染者対策

(症状がないのに便からノロウイルスを排出)

不顕性感染者＝健康保菌者

## <基本的考え方>

# 不顕性感染者対策

だから

- 調理従事者に、ノロウイルスの不顕性感染者がいたとしても
- 食中毒を出さない、衛生管理体制の構築

不顕性感染者が  
厨房内に存在

これを、前提にした

ノロウイルス対策

# ○4つの危険への対応

## ノロウイルス対策

### ②ポスターに基づく



怠らない・怠がない・無理しない

13-14年度冬季 安全衛生向上キャンペーン

# 冬季食中毒防止策

～確実に実行!! ノロウイルスはこれで防げる～

実施期間 2013年11月1日(金)～2014年3月31日(月)

期間中は「安全衛生向上キャンペーンバッジ」を着用

## 危険 1 下痢・嘔吐



- 本人、同居者に「下痢・嘔吐」の症状がある場合は就業を自粛し、即、報告する
- 出勤時、「下痢・嘔吐」の症状がない旨を、個人衛生管理表に記録する
- 出勤後、「下痢・嘔吐」の症状がでた場合は、即刻責任者に報告し指示を受ける

## 危険 2 厨房に入る時



- 厨房内にウイルスを持ち込まないために、手指は正しく洗浄・消毒する
- 消毒ダスターを両手で絞り、作業場所を消毒してから作業を開始する
- トイレなどから厨房内に戻った際も、手洗い後、消毒ダスターで作業場所を消毒する

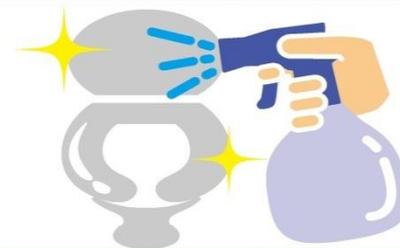
## 危険 3 盛り付け



手袋を使用

- 盛り付ける前は、手指を洗浄・消毒し、使い捨て手袋を使用する
- 使い捨て手袋は、各作業毎に交換する
- 一度使用した使い捨て手袋は、再使用しない

## 危険 4 トイレ



- トイレには帽子、エプロン、白衣(上着)は脱いで入り、専用履物を使用する
- トイレ後の手指の洗浄・消毒は必ず2度行う
- 従業員専用トイレは1日3回以上消毒殺菌し記録する

# ノロウイルス 次の4つの 場面が、危ない！

危険1：下痢・嘔吐

危険2：厨房に入る時

危険3：盛り付け

危険4：トイレ

# ノロウイルス 次の4つの 場面が、危ない！

危険1：下痢・嘔吐

危険2：厨房に入る時

危険3：盛り付け

危険4：トイレ

危険

1

# 下痢・嘔吐



- 本人、同居者に「下痢・嘔吐」の症状がある場合は就業を自粛し、即、報告する
- 出勤時、「下痢・嘔吐」の症状がない旨を、個人衛生管理表に記録する
- 出勤後、「下痢・嘔吐」の症状がでた場合は、即刻責任者に報告し指示を受ける

# 危険1:「下痢・嘔吐」

- a. 本人、同居者に「下痢・嘔吐」の症状がある場合は就業を自粛し、即、報告する

# 危険1：「下痢・嘔吐」

- a. 本人、同居者に「下痢・嘔吐」の症状がある場合は就業を自粛し、即、報告する
- b. 出勤時、「下痢・嘔吐」の症状がない旨を、個人衛生管理表に記録する

①不顕性感染者と

②発症者

大便の形態が  
違う

# ノロウイルスを含む 大便の2形態

## ① 不顕性感染者の便

- 固形便

## ② 発症者の便

- 水溶性の下痢便

# ①不顕性感染者の便

日常の、  
衛生管理で  
対応可能

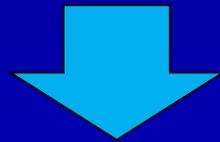
- *しかし*、対応には、様々な衛生管理体制の構築が必要

## ②発症者の便（下痢便）

- ノロウイルスは非常に小さい
- 一般的に、固形便に比べ、ノロウイルスの量も多い
- 水分を多く含む

## ②発症者の便（下痢便）

- ノロウイルスは非常に小さい
- 一般的に、固形便に比べ、ノロウイルスの量も多い
- 水分を多く含む



✓ 手のシワなどに入り込む  
と、洗ったくらいでは  
落ちない！

## ②発症者の便（下痢便）

日常の、  
衛生管理で  
対応できない！

✓ だから、出勤しては、いけない

# 和歌山(那智勝浦町):老人ホーム で10人がノロウイルス食中毒に

【朝日新聞 140202(抜粋)】

- 1月28日、調理員が嘔吐。
- 調理員は、そのまま29日にかけて2日間、調理に携わった

山梨県：仕出し弁当で1,445  
人がノロウイルス食中毒  
【朝日新聞 121231(抜粋)】

- 山梨県の調査で、10～  
11日朝にかけて一部の従  
業員に食中毒症状が出てい  
たことが判明

発症しているのに  
厨房に入ること  
はノロウイルス食中毒に直結する

危険な行為！

- 発症して厨房内に入る
- 発症して、調理を行う



食中毒に直結する行為

調理従事者は、

みんな知っているはず

- 発症して厨房内に入る
- 発症して、調理を行う



「予見可能性」がある

法律的にいうと

業務上過失致死傷罪の適用も

# 【営業者・使用者】

- 調理者に、症状があっても休みにくい  
雰囲気
- 調理者の健康チェックを未実施など、  
安全管理体制に問題がある 等

# 【営業者・使用者】

- 調理者に、症状があっても休みにくい  
雰囲気
- 調理者の健康チェックを未実施など、  
安全管理体制に問題がある 等



## 食中毒発生

- 業務上過失致死傷罪（刑事責任）
- 損害賠償責任（民事責任）

# 危険1：「下痢・嘔吐」

- a. 本人、同居者に「下痢・嘔吐」の症状がある場合は就業を自粛し、即、報告する
- b. 出勤時、「下痢・嘔吐」の症状がない旨を、個人衛生管理表に記録する
- c. 出勤後、「下痢・嘔吐」の症状がでた場合は、即刻責任者に報告し指示を受ける

**出勤後、**

**従業員がトイレ等で  
おう吐と下痢**

**これは！**

**非常事態**

**危機管理**

# 出勤後に、トイレで、下痢・嘔吐した場合の対応

## 【本人】

- ① トイレが汚れたら、できる範囲で、汚れを除去する
- ② **店長や責任者に報告し、直ちに帰宅**
- ③ この際、厨房内や食材庫等への立入りは厳禁→汚染拡大要因
- ④ 着用していた制服、エプロン、帽子などは、密閉し洗濯に出すか、廃棄する

# 出勤後に、トイレで、下痢・嘔吐した場合の対応

## 【店長・責任者】

- ①次亜塩素酸Na溶液で消毒
- ②発症者が利用したトイレや、嘔吐場所は、1000ppmで消毒
- ③発症者が触れた場所（ロッカー等）は200ppmで

**Q1.** 従事者に下痢、腹痛、嘔吐等の症状がでた場合は、**病院でノロウイルス感染を確認させているか**

① 下痢、嘔吐等の症状があれば、直ちに、就業を制限

② 病院での診断等は求めている

# Q2. 発症者の従事者が、職場復帰する際の、考え方は？

- ① 下痢、嘔吐等の症状が改善
- ② 固形便になって一定の時間経過後に、  
ノロウイルス検便 (RT-PCR法) 実施
  - ✓ 当グループでは、快復後、3日目以降の便を検査している。(7割以上陰性に)
- ③ 検便で、ノロウイルスの陰性を確認できたら、就業再開許可

# ノロウイルス 次の4つの 場面が、危ない！

危険1：下痢・嘔吐

危険2：厨房に入る時

危険3：盛り付け

危険4：トイレ

危険

2

# 厨房に入る時



- 厨房内にウイルスを持ち込まないために、手指は正しく洗浄・消毒する
- 消毒ダスターを両手で絞り、作業場所を消毒してから作業を開始する
- トイレなどから厨房内に戻った際も、手洗い後、消毒ダスターで作業場所を消毒する

## 危険2:「厨房に入る時」

- a. 厨房内にウイルスを持ち込まないために、手指は正しく洗淨・消毒する