

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防止しましょう

- ◆調理従事者の健康管理が重要です。調理に携わる前には必ず健康チェック（下痢や嘔吐等の消化器症状がないか）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・加熱工程のない食品（刺身など）に直接触れる際は手袋、マスクを着用しましょう
- ◆扱う食品が代わる際や、その食品以外の者に触れた際は手袋を交換してください
- ◆トイレを利用する際は、調理の際に着用する外衣・帽子・履き物等を脱いでください。
- ◆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、調理施設に入る際にも必ず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治まってからも1週間から長いときは1ヶ月程度ウイルスが排泄されている可能性がありますので、しばらくの間は、手洗いや食品の取扱いに注意するようにしてください

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、大規模な食中毒につながる可能性があります。

調理従事者は日頃から感染対策を徹底しましょう。

1. 日常生活での注意

- 帰宅時やトイレに行った際の手洗いを徹底してください
- 二枚貝（カキなど）は十分に加熱するなど、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、その嘔吐物等を処理する場合は、手袋を適切に着用するなど感染しないように注意しましょう

2. 施設内でチェックしましょう

- 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、原則として、厨房内に立ち入らせないようにしましょう。
- 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・消毒をこまめに実施してください。



調理従事者が食品を汚染した事による食中毒

平成30年には、ノロウイルスによる食中毒が9件発生しており、そのうち6件については調理従事者が原因となり発生しています。ノロウイルス食中毒は通常冬場に多く発生しますが、この年は5月に入っても発生が確認されており、1年を通じて注意が必要です。



●ノロウイルスの特徴

- 便や嘔吐物の中に大量にウイルスが排出される
- 症状が治まってからも長期間ウイルスの排泄が続く
- 感染しても症状が現れない場合がある
- 感染力が強く、ウイルスが10～100個程度でも感染・発症する
- 環境中で感染性を長時間維持し、不活化されにくい
- アルコール消毒が効きにくい
- ウイルス粒子が小さく、除去が困難

ノロウイルス食中毒 予防のための4原則

- 1 持ち込まない
調理施設内に持ち込まない
- 2 拡げない
調理施設内を汚染させない
- 3 加熱する
加熱して、死滅させる
- 4 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りましょう！

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携帯電話で右の画像コードを読み取るか、もしくは画像下のメールアドレスを入力し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・個人情報取扱説明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(お住まい地域等)を選択します
- ⑤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に設定してください。(お近くの携帯電話販売店等に相談いただくか、携帯会社のWebサイトを参考にしてください。)

大分県食品・生活衛生課