給食施設のノロウイルス食中毒対策　チェックリスト☑

～調理室にノロウイルスを持ち込まないように施設全体で取り組みましょう～

【調理に従事している方の対応】

□	従事前に健康状態を確認し記録している
□	下痢、嘔吐、発熱等の症状がある場合は、調理に従事しない
□	同居家族に下痢・嘔吐等の症状がある場合のルールを決めている
□	必要に応じて検便でのノロウイルスの検査を実施している（ノロウイルス流行期、家族に嘔吐・下痢の症状がある場合等）
□	調理室の入室時、作業の切り替え時、トイレの後等は石けんで手指を洗っている
□	手指を洗った後、ペーパータオルで水分をふき取り、消毒をしている
□	必要に応じて手袋を着用している
□	手袋は、作業に応じてこまめに交換している
□	給食を喫食していない（原因究明のための措置が講じられている場合を除く）
□	施設内で感染性胃腸炎が流行している時は、保育室や居室等へ入らない
□	トイレには、調理時の作業服、帽子、履物のまま入らない
□	やむを得ず調理従事者がトイレの清掃・消毒を行う場合は、調理作業が終わってから行う

【施設全体での対応】

□	調理従事者以外の人は、調理室に立ち入らない
□	やむを得ず調理室に立ち入る場合は、清潔な服、履き物を着用している
□	やむを得ず調理室に立ち入る場合は、手洗い、手指の消毒を行っている
□	トイレの清掃・消毒は調理従事者以外が実施している
□	トイレの消毒は次亜塩素酸ナトリウム※で行っている
□	施設で下痢・嘔吐があった時の対応（処理を行う者、清掃・消毒方法、連絡体制等）が決まっている
□	施設で下痢・嘔吐があった時の対応について定期的に教育・訓練を行っている
□	施設内の消毒は次亜塩素酸ナトリウム※で行っている
□	嘔吐物が付いた食器は、調理室に返却する前に、次亜塩素酸ナトリウム※で消毒している
□	配膳車を調理室に戻す前には車輪も含めて消毒している
□	施設内での下痢・嘔吐の発生状況を日常的に調理の責任者と共有している
□	ベースラインを越える有症者があった場合の施設の対応方法を決めている
□	給食を提供できなくなった場合の代替食を決めている

※次亜塩素酸**水**は、次亜塩素酸**ナトリウム**ではありません！！

厚生労働省は、ノロウイルスの消毒方法として、次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水又は熱湯を推奨しています。

次亜塩素酸水は、次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水とは異なり、ノロウイルスの消毒剤として推奨されていません。 感染性胃腸炎の原因の多くがノロウイルス等のウイルス性胃腸炎です。次亜塩素酸水ではなく、次亜塩素酸ナトリウムを消毒剤として使用しましょう。

【お問合せ先】
西福祉保健センター
生活衛生課　食品衛生係
320-8442