

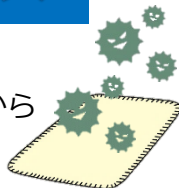
春になってもまだまだ収まりを見せないノロウイルス食中毒。原因の多くが調理従事者や食品製造工場スタッフなど従業員によるものです。今回は症状が出ない「**不顕性感染者※**」向けの対策についてご紹介します。細菌性食中毒対策と一緒にノロウイルス対策もしっかり行いましょう。

※不顕性感染者：症状がなく、病原体を保有している人のこと。

厄介なノロウイルス

①小さくて軽い

汚染されたカーペットなどから舞い上がって感染拡大へ！



②少量で感染！

ほんの少量でも口に入れば感染する。感染力が高い。

③アルコールが効きにくい

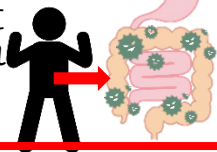
アルコール消毒が効きにくいとされているため、洗浄をしっかりと行う。その後殺菌をすることが有効。



200ppmの塩素系漂白剤が有効です。

④感染しても症状がない人も・・・

不顕性感染者がいて、知らないうちに周りに広げてしまうかもしれません。



従業員全員が不顕性感染者であると考え、施設内の全員が触れる可能性のある箇所を日常的な消毒に加え定期的に消毒！

【作業場】

ドアノブ、冷蔵庫取手、作業台、ウォーマー扉やダイヤル、製氷機取手、水道蛇口、給湯器、電話、インカム、レジ、調理器具類、容器類、シンク、機器類のスイッチ

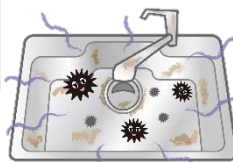
など200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液で浸すように拭く。最後は水拭き。

※次亜塩素酸ナトリウムでの消毒が適さない箇所は洗浄を徹底する。

特に手洗いシンクは全員が利用し、ウイルスや細菌の溜まり場になりやすいため忘れずに消毒を！

(消毒例)

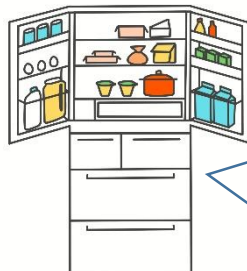
洗剤等で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液を **200ppm で 5分、100ppm なら 10分** オープン部分まで 満たし、浸漬して消毒します。
※亜塩素酸水も有効



【休憩室】



休憩室は日常的な清掃で上記の消毒作業を入れ込むと効果あり。
※材質劣化に注意が必要。



従業員用の冷蔵庫内も忘れずに消毒を！
従業員同士の感染防止のためできるだけ、取り分けなどをせず、個人で持ってきたものを食べるようにしましょう。