

食品衛生ミニ情報

令和3年1月発行

東京都多摩府中保健所 食品衛生第一担当
府中市宮西町1-26-1 (東京都府中合同庁舎内)
TEL 042-362-2334
武蔵野三鷹地域センター 食品衛生第二担当
武蔵野市西久保3-1-22
TEL 0422-54-2209

東京都多摩府中保健所にも掲載

多摩府中 ミニ情報

検索



ZOZO Vol. 2

ノロウイルス 新型コロナウイルス

共通の感染対策をしましょう！

ノロウイルス食中毒対策も、新型コロナウイルス感染症対策も、
以下のような通常の食中毒予防のための一般的な衛生管理を実施することが基本です。

Point 1 手洗い

手を洗うタイミング

以下のタイミングで手洗いを習慣づける

トイレの後



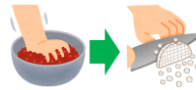
調理場に入る時



盛り付け前



作業が変わる時



手袋をつける前



適切な手洗い方法

指輪や腕時計を外して洗いやすくする

1~8 を2回繰り返すと効果的！

1
流水で手を洗い、
石けんをつける



10
必要に応じて消毒

Point 2 消毒

目的に応じた種類・濃度の消毒液を使用する

手指の消毒(アルコール)



- 70%以上95%以下の濃度で、「医薬品・医薬部外品」と記載されたものを使用する。
- 水気をとってから消毒液を使用しないと効果が低減する。

調理器具等の消毒(次亜塩素酸ナトリウム)



- 次亜塩素酸ナトリウムの濃度を0.02% (新型コロナウイルス対策には0.05%) になるように希釈して消毒液を調製。
- 包丁やまな板等の調理器具類は消毒液に10分間浸し、流水ですすぐ。
- 作業台や蛇口等の調理場内設備は、消毒液に浸したふきん等で拭き、10分後に水拭き。

アルコールに関する注意点

- ノロウイルスに対する消毒効果が低いので注意。
- 引火性があるため空間噴霧は絶対にしない。

次亜塩素酸ナトリウムに関する注意点

- 手が荒れるため手指の消毒には使用しない。
- 時間と共に薄くなるので作り置きはしない。

Point 3 出勤時の体調確認

体調が悪い場合は無理して出勤しないように

なぜ確認するか

食中毒菌やウイルスに感染した人が、病原体を周囲に広げる可能性があるため



どのように確認するか

- 下痢、吐き気、嘔吐、腹痛等の症状がないか。
- 37.5℃以上の発熱、味覚や嗅覚の異常、全身のだるさ、咳が出る、等の症状がないか。
- 上記の点について、出勤前に体調確認し、責任者に報告する。(健康管理記録をつける)



問題があったらどうするか

- 従業員は責任者に直ちに報告する。責任者は従業員に休養を促す。
- ノロウイルス感染の疑いがある場合は、調理等食品を扱う業務をしない。
- 新型コロナウイルスに感染していることが確認された場合は、感染症法に基づいて就業制限が行われる。