

その他

ノロウイルス食中毒の予防策

食品の加熱



- 食品は中心部まで75℃1分以上加熱する。
- ノロウイルス汚染の恐れがある二枚貝等の食品は、中心部まで85℃～90℃で90秒以上加熱する。

生で食べる野菜や果物の洗浄・消毒



- 流水でよく洗う。
- 必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液を用い、0.02%なら5分間、0.01%なら10分間浸し、流水で十分にすすぐ。

トイレの清掃・消毒



- トイレの清掃・消毒を徹底。
- 消毒には次亜塩素酸ナトリウム溶液を用い、ドアノブや便座等は0.02%溶液、嘔吐物やふん便がついた場所は0.1%溶液を使用する。

作業専用の衣服・履物



- 調理場に入る際は、専用の衣服、履物を使用する。
- ノロウイルスが調理場内に持ち込まれるのを防止するため、トイレなど調理場外に出るときには、衣服・履物を替える。

新型コロナウイルス感染症の予防策

3密（密閉、密集、密接）を避ける



- 施設規模に応じて入場者数や滞在時間を制限する。
- 入場の列は間隔（できるだけ2m）を空けるよう周知する。
- 屋内は特に3密を避ける。

マスクの着用



- 従業員にマスクの着用を徹底させる。
- 入場者にマスクの着用や、大声での会話を控えるように周知する。

施設の消毒



- 調理場外についても、不特定多数の人が触れる可能性のある場所は、アルコール消毒液を用いて小まめに消毒する。

換気



- 扉や窓を開け、定期的に換気する。
- 扇風機やサーキュレーターを外部に向けて使用するなど、効果的な換気を行う。

詳しくは、下記ホームページをご参照下さい

ノロウイルス

- 社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル（東京都）
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/noro/manual.html>
- 食品関係事業者向け「防ごう！ノロウイルス食中毒」（東京都）
https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/pamphlet2/files/noro_jigyousya.pdf

新型コロナウイルス

- 事業者向け「東京都感染拡大防止ガイドブック」（東京都）
<https://www.bousai.metro.tokyo.lg.jp/taisaku/torikumi/1008262/1008459/index.html>
- 外食業の事業継続のためのガイドライン（令和2年11月30日 改正版）
（一般社団法人日本フードサービス協会、一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会）
http://www.jfnet.or.jp/contents/_files/safety/FSguideline_201130kai.pdf
- 社交飲食業における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン（令和2年11月27日 改訂版）
（全国社交飲食業生活衛生同業組合連合会）
<https://www.seiei.or.jp/chuoukai/images/set%20syakouinsyoku%20guideline%20bcp.pdf>
- オーセンティックバーにおける新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン（令和2年12月11日 改訂版）
（一般財団法人カクテル文化振興会、一般社団法人日本バーテンダー協会、一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会）
<http://cocktail.or.jp/pdf/AuthenticBarGuideline20201214.pdf>

【その他の業種の方はこちらをご覧ください】

- 業種ごとの感染拡大予防ガイドライン一覧（新型コロナウイルス感染症対策推進室（内閣官房））
<https://corona.go.jp/prevention/>