

ノロウイルス 対応マニュアル

城陽市立学校給食センター

平成30年4月1日

目 次

1. 給食従事者の健康管理

- 【毎日の健康管理について】・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 【定期的なノロウイルス検査について】・・・・・・・・・・ 2

2. 給食従事者の陽性が判明した場合

- 【給食（献立）の対応】・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

3. 食品の取り扱い

- 【食品の加熱】・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 【手袋をする必要があるとき】・・・・・・・・・・ 3

4. 殺菌、消毒方法

- 【殺菌、消毒方法】・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 【食毒液の作り方（参考）】・・・・・・・・・・ 3

5. ノロウイルス感染の疑われる場合の対応について・・・・・・・・・・ 3

＜フロー図＞

- 【給食従事者・同居人にノロウイルス感染が疑われる場合の給食センターの対応】・ 4

- ① 給食従事者に下痢嘔吐の症状がありノロウイルス感染が疑われる場合・・・・ 5
 - ＜フロー図＞・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
- ② 同居人に下痢嘔吐の症状がありノロウイルス感染が疑われる場合〕・・・・ 7
 - ＜フロー図＞・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

1. 給食従事者の健康管理

【毎日の健康管理について】

- ・毎朝出勤時に「学校給食従事者個人別健康観察記録票」（様式 13）を記録すること。
- ・体調不良者は状況に応じて作業に従事させない等の処置をとること。
- ・夜間や休日に、給食従事者や同居人が体調不良であった場合、出勤日に症状が消失していても申し出ること。

【定期的なノロウイルス検査について】

- ・毎年10月～3月の間に2回ノロウイルス検査を行うこと。
- ・ノロウイルス検査で陽性が出た場合は、このマニュアルに従って陰性になるまでノロウイルス検査を行い、調理業務等から外れること。

2. 給食従事者の陽性が判明した場合

【給食（献立）の対応】

- ・陽性が出た給食従事者は速やかに調理業務等から外れ、調理場等には立ち入らない。
- ・他の給食従事者で体調不良者の確認を行う。
- ・状況を確認し教育委員会に報告する。
- ・状況により対応策を山城北保健所に報告、相談する。
- ・係わった調理作業などで感染拡大の危険性が高い場合は、保健所にも相談し給食の提供の可否や献立の変更などを判断する。
- ・状況により給食の提供を一品でも中止する場合は、備蓄の「救給カレー」や「ゆかりふりかけ」の提供を検討する。
- ・陽性が出た給食従事者が触れた設備や機器、器具を重点的に消毒する。
また、普段の施設、器具類等の消毒も十分に行い、衛生管理マニュアルに従った衛生管理を徹底する。
- ・加熱する食品の中心温度は85℃～90℃、90秒以上であることを確認すること。
- ・調理作業中は特に手袋の着用、手洗い等、衛生管理を徹底する。

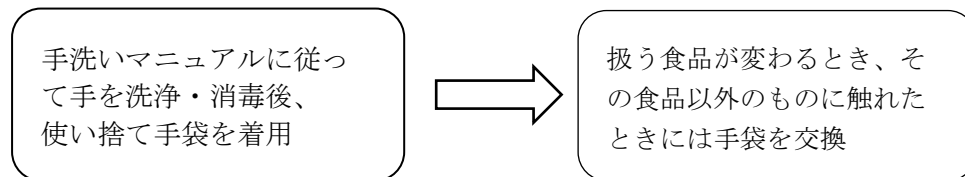
3. 食品の取り扱い

【食品の加熱】

- ・食品を加熱殺菌する場合の中心温度は 85℃～90℃、90 秒以上の加熱。

【手袋をする必要があるとき】

- ・加熱工程後の食品に直接触れる場合は、以下の手順を守ること。



4. 殺菌、消毒方法

【殺菌、消毒方法】

- ①食品を加熱殺菌する場合の中心温度は 85℃～90℃、90 秒以上の加熱。
- ②次亜塩素酸ナトリウムによる消毒。
 - ・調理器具、ふきん、衣類、通常の消毒など・・・ 200ppm (0.02%)
 - ・嘔吐物を処理したもの、嘔吐物で汚染した床など・・・ 1,000ppm (0.1%)

【消毒液の作り方（参考）】

次亜塩素酸ナトリウム消毒液、塩素系漂白剤（5％）を原液とした場合の作り方

○通常の消毒

1ℓのペットボトルに水を入れてキャップ1杯弱（5ml）の漂白剤を加える。

○嘔吐物で汚染したもの

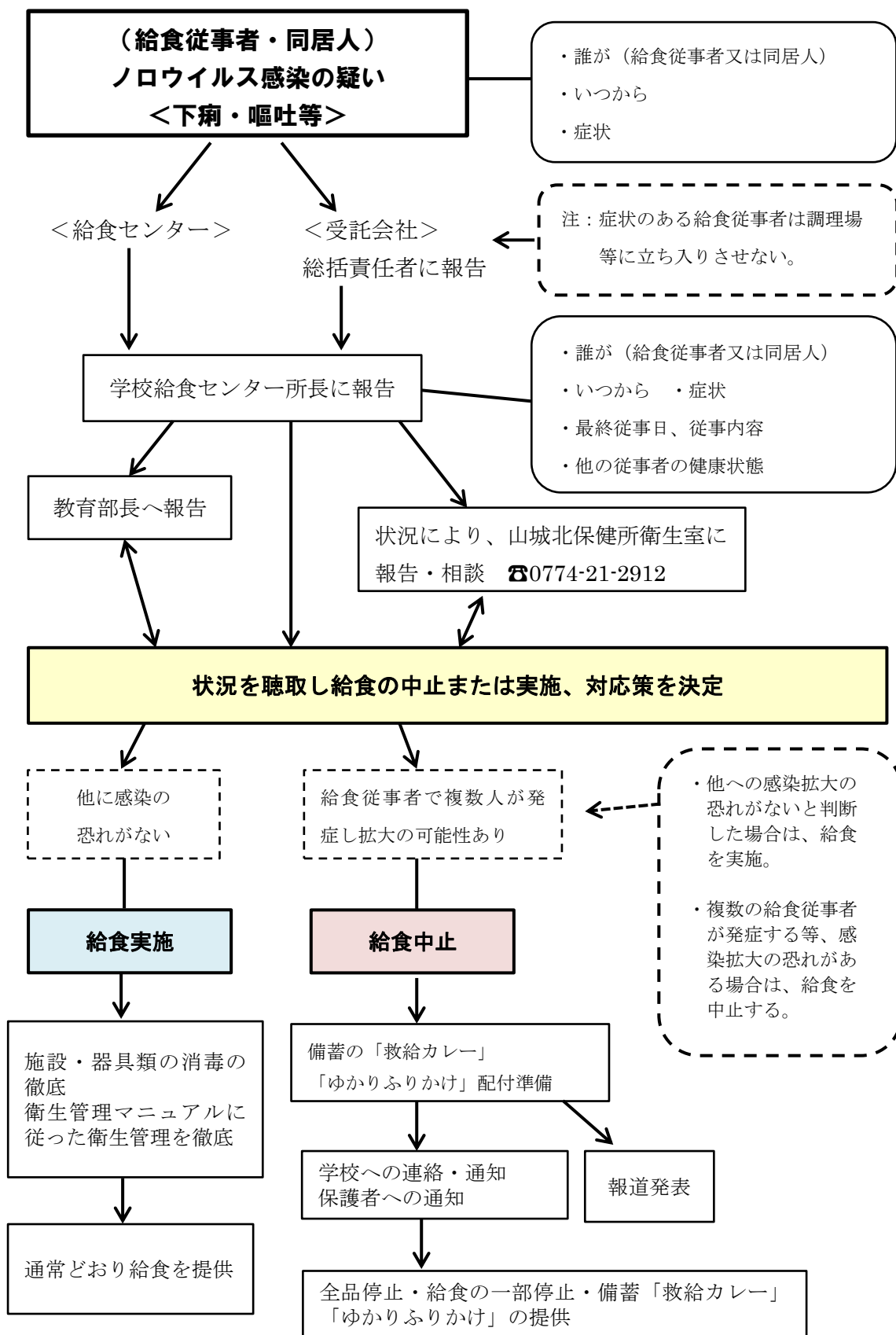
500mlのペットボトルに水を入れて、キャップ2杯(10ml)の漂白剤を加える。

5. ノロウイルス感染が疑われる場合の対応について

*ノロウイルス検査については概ね便 1g 当たり 10 の 5 乗オーダーのノロウイルスを検出できる検査法とすること。

＜フロー図＞

【給食従事者・同居人にノロウイルス感染が疑われる場合の給食センターの対応】

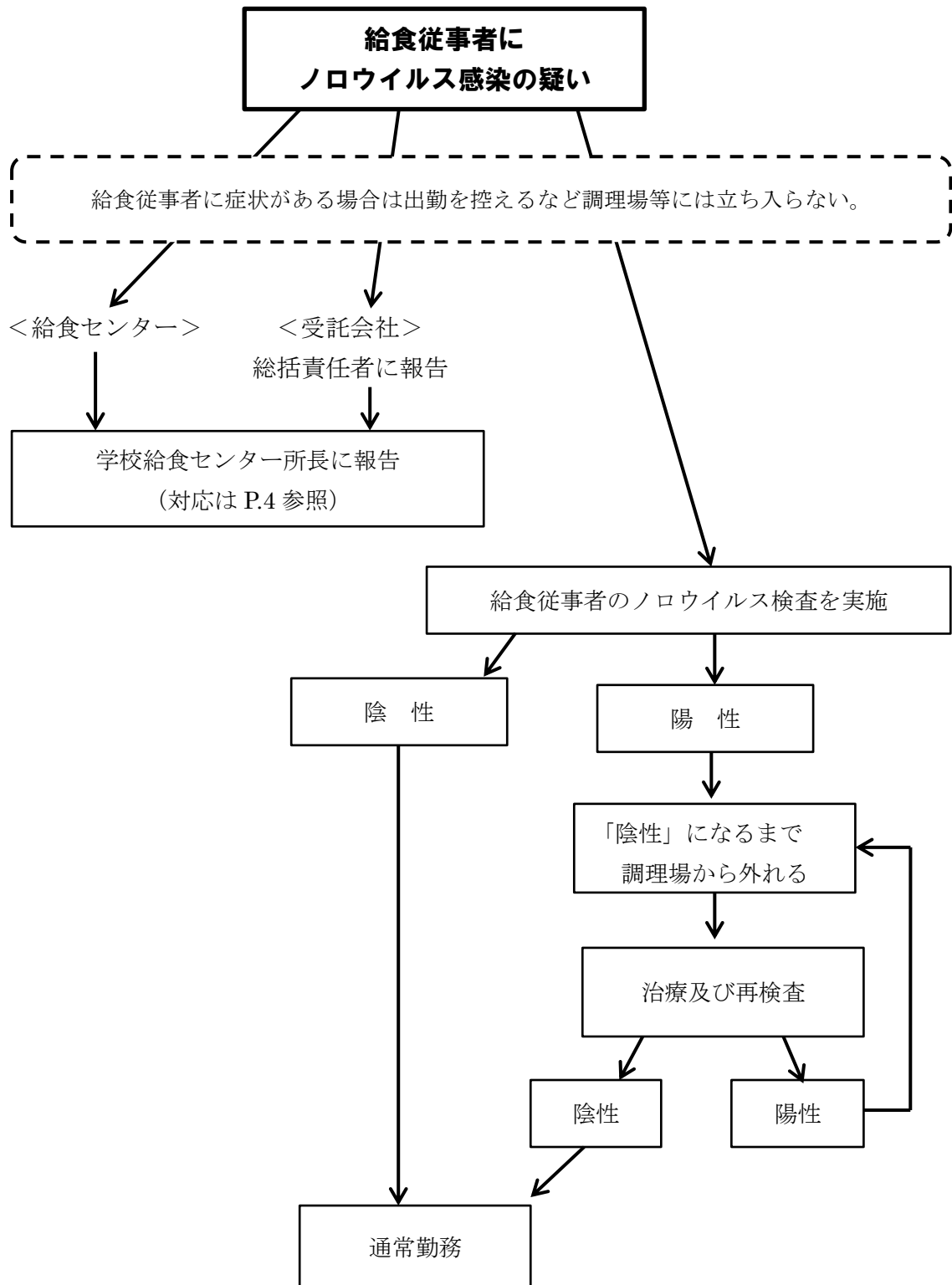


① 給食従事者に下痢嘔吐の症状がありノロウイルス感染が疑われる場合

- ・ 所属長（総括責任者）に連絡をし、病院で受診し結果を報告すること、また状況に応じてノロウイルス検査を行い、検査結果が出るまでは出勤は控えること。
- ・ 他の給食従事者にも下痢嘔吐の症状の者が複数人いる場合は、状況に応じて他の給食従事者全員についてノロウイルス検査を行うこと。
- ・ ノロウイルス検査での陽性者は再検査を行い、検査結果が陰性となるまで調理業務等から外れること。
- ・ 再検査でも陽性が出た場合は、陰性になるまで検査を行い、調理業務等から外れること。
- ・ ノロウイルス検査で陰性の場合は、症状回復を確認の上、通常勤務に復帰すること。

<フロー図>

① 給食従事者に下痢嘔吐の症状がありノロウイルス感染が疑われる場合



② 同居人に下痢嘔吐の症状がありノロウイルス感染が疑われる場合

- ・出勤前に所属長（総括責任者）に連絡をし、状況により出勤を控えるなど調理業務等から外れること。給食従事者に症状が出ていない場合でも、ノロウイルス検査を行うこと。なお、検査結果が出るまでは調理業務等から外れること。
- ・給食従事者がノロウイルス検査の結果、陽性者の場合は陰性になるまで検査を行い、出勤を控え調理業務等から外れること。
- ・他の給食従事者にも下痢嘔吐の症状の者が複数人いる場合は、状況に応じて他の給食従事者全員についてノロウイルス検査を行うこと。
- ・給食従事者のノロウイルス検査が陰性で体調不良がない場合でも、同居人の症状回復から2日未満の時は下処理作業等に従事することとし、仕上げ、配缶、配送、配膳業務には従事しないこと。

<フロー図>

② 同居人に下痢嘔吐の症状がありノロウイルス感染が疑われる場合

