

感染性胃腸炎（疑い含む）の集団発生があった場合における食中毒予防として望ましい措置について

1. 食中毒予防として必要な措置

(1) 給食室の清掃及び塩素系消毒剤による消毒の実施

(2) 返却のあった食器等の塩素系消毒剤による消毒の実施

[補足] 吐ぶつ等により直接的な汚染があった場合については、必ず高濃度(1000ppm以上)の塩素系消毒剤により、給食室に持ち込む前に消毒すること。(この場合の取扱い方法については、2.に記載する。)なお、直接的な汚染がない場合であっても、必要に応じて、低濃度(200ppm以上)の塩素系消毒剤により消毒することが望ましいこと。

(3) 調理作業及び配膳作業を行う者(以下「調理従事者」という。)の健康管理に留意すること。

(4) 調理従事者に下痢、おう吐、発熱などの症状があったときは、直ちに、調理作業及び配膳作業に従事しないととも、医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。

ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者は、リアルタイムPCR法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業は控えることなど適切な処置をとることが望ましいこと。

(5) 集団感染の病因物質を特定したときは、調理従事者の検便により、感染の有無を確認することが望ましいこと。(不顕性感染者(健康保菌者)の発見)

(6) 保健所による調査において、保存検食の検査を実施する場合があることから、保健所の指示があるまでの間、保管期間が過ぎた保存検食であっても、廃棄しないこと。

(7) 食中毒の疑いがある場合は、給食業務を中止し、代替食等の提供を検討すること。

2. 吐ぶつ等が付着した食器の取り扱い

① 吐ぶつは、おう吐後直ちに、取り除き、ビニール袋に入れ、吐ぶつ等が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム(1000ppm以上)を入れて、密封し廃棄する。

② 食器は、下洗い後、ビニール袋に入れ、次亜塩素酸ナトリウム(1000ppm以上)に10～15分漬け置く。なお、次亜塩素酸ナトリウムを入れたビニール袋は、密封すること。その後、食器を水洗いし、新しいビニール袋に入れて給食室に返却する。

③ 食器の取り扱いにより、吐ぶつ等が付着した場所(吐ぶつ等を処理した場所及び食器の洗浄をした場所等)については、次亜塩素酸ナトリウム(1000ppm以上)により消毒する。※ 吐ぶつのため汚れた食器等の返却は、おう吐で汚染されたと分かるように、他の食器等と区別して調理従事者に声かけをして返却する。