

至急 F A X

静学給 第 315 号
平成 26年 1月 18日

各学校給食用小麦粉製品加工及び炊飯委託工場代表者 様

公益財団法人静岡県学校給食会
理事長 廣田 隆行

ノロウイルスによる食中毒の発生防止について（注意喚起）

平素、学校給食業務につきましては、格別なご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。
すでに報道等でご承知のことと存じますが、浜松市において発生していた嘔吐・下痢症による集団欠席の原因が本会指定パン加工委託工場において製造した食パンを原因としたノロウイルスによる食中毒と断定されました。

保健所の調査によると、同工場のトイレのドア取っ手よりノロウイルスが検出されたとのことで、工場内で人を介して製品にノロウイルスが付着したとの見解を示しております。

ノロウイルスの予防については、丁寧な手洗いが最も有効とされており、製品を素手で触らないことも重要です。

つきましては、下記の事項に十分留意し衛生管理を徹底し、食中毒防止に努めるよう重ねてお願い申し上げます。

記

1. 別紙の「学校給食における標準的な手洗いマニュアル」を参考の上、適切な手洗いを徹底し、作業の前後・トイレの後等には必ず石鹸と大量の水で十分に手を洗うこと。
2. 製品を取扱う際は、使い捨て手袋の使用を徹底し、使用後の取り扱いにも十分気を付けること。（別紙「使い捨て手袋使用マニュアル」参照）
3. 学校給食食中毒防止ビデオ「ノロウイルス 食中毒への対策」を活用し、従事者に対し衛生管理に関する教育を徹底すること。
4. 従事者の健康に気を配り、日々の健康状況を把握することが重要であることを認識し、下痢・おう吐等の症状がある者または、従事者の家族に同様の症状の者がいないかの確認と記録を行い、該当者がいる場合は作業に従事することを禁止するか、配置転換等を行うなどの措置を講ずること。
5. ノロウイルス感染の疑いや、感染治療後に職場へ復帰する際は、ウイルス検出感度の高い、リアルタイムPCR法若しくは、RT-PCR法等の遺伝子検査を必ず受けること。
6. 二次汚染の防止のため、適切な処置をすること。

公益財団法人静岡県学校給食会
基幹物資係：石上・前田・小林
TEL：054-254-7428