社会福祉施設関係者各位

脅威！少量で発症！！
ノロウイルス！

1.最大の予防策は手洗いです

①調理作業前、**オムツ替えの後**、**トイレの後**は特に念入りに手を洗いましょう。

②共用タオルは避け、使い捨てのペーパータオルを使用しましょう。

③調理従事者の手を介した食品への二次汚染を防ぎましょう。

2.有効な消毒方法は？

熱湯消毒又は**塩素系漂白剤**で浸すように拭き、しばらく放置してから水ぶきする。

3.おう吐物の処理に注意

おう吐物には大量のノロウイルスが含まれています。**別紙の処理方法**を参考にし、おう吐物による感染の拡大を防ぎましょう。また、おう吐物の付いた食器やふきんを調理場内に持ち込まないよう、適切な場所での処理（消毒）を行いましょう。

4.施設従事者の健康チェックをしましょう

①施設（調理）従事者の毎日の健康チェックを行い、記録をとりましょう。

②下痢、おう吐、吐き気、腹痛、発熱等の症状があるときには調理に従事しないようにしましょう。

いつ、どんな場合でも迅速な処理が行えるよう**別紙の「処理セット」**を各部屋に準備し、職員全員で**処理方法を確認しておきましょう。**

鹿児島市保健部
生活衛生課　食品衛生係