

栄養科だより



体調管理、手洗い、消毒、マスク・手袋の着用、衛生的な作業工程など、しっかり出来ていますか？

一人でも意識が低い人がいると、皆が行っている衛生管理も意味がなくなってしまいます。

今まで食中毒なんて起きたことない…と言って、目に見えない細菌やウイルスへの意識が低いと、食中毒につながりかねません。

今月は、ノロウイルスについて取り上げます。

●ノロウイルス

これからの季節、冬季に流行するのがノロウイルスによる食中毒です。ノロウイルスは手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。

【感染経路】

(1)人⇒人

- ・患者のノロウイルスが大量に含まれるふん便や吐物から人の手などを介して二次感染した場合
- ・家庭や共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところでヒトからヒトへ飛沫感染等直接感染する場合

(2)人⇒食品⇒人

- ・食品取扱者が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合

(3)食品⇒人

- ・汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- ・ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合 などがあります。

ノロウイルスは、ごくわずかなウイルスが付着した食品でも感染するとされています。食品への二次汚染を防止するため、食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握し、下痢やおう吐、風邪のような症状がある場合には、報告をし、食品を直接取り扱う作業に従事しないようにしましょう。

(出勤した際に行う、衛生管理チェック表の全てに〇が付かない場合は衛生的に食品を扱えない状態です。)

また、このウイルスは下痢等の症状がなくなっても、通常では1週間程度長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあるので、症状が改善した後も、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をしないようにすべきです。

さらに注意しなければならないのは、**ノロウイルスを保有していても症状がない不顕性感染の場合も多い**ということです。症状がなくても、他の人に感染させてしまう危険性があるのです。

そこで、重要なのは**手洗い**です。

自らが感染しないためにも、他の人に感染させないためにも、手をしっかり洗い、消毒を行うことです。

- ・厨房に入る前
- ・トイレに行った後 など…

衛生管理は安全な給食提供のために、私たちがもっとも意識しないといけないことです。
全員が高い意識を持って、業務に取り組んでください。

