

不顕性感染に注意!

- 感染しても症状がなかったり(不顕性感染)、風邪のような症状しか出ないことがあります。下痢やおう吐等の症状がなくてもノロウイルスが体外に排出されるため、気づかずに人に感染させてしまう危険性がありますので、注意が必要です!

予防のポイント

- 石けんによる正しい手洗い
- 十分な加熱(中心温度85~90℃で90秒以上)
- 調理従事者の健康管理(下痢やおう吐等の症状がある場合は、食品を扱わない)の徹底
- 食品を扱うときの器具や手袋の適切な使用 ➡ 食品の二次汚染防止
- トイレ使用時や清掃時の着替え、履き替え
- 施設やおう吐物の適切な消毒(次亜塩素酸ナトリウム液が効果的。一般的な消毒用アルコールでは十分な効果が得られにくいとされている。)



11月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い	その他	重要管理の実施記録					特記事項	責任者 確認欄
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)							非加熱 ①	加熱 ②-1	加熱 ②-2	冷却 ③-1	冷却 ③-2		
16日 (月)																
17日 (火)																
18日 (水)																
19日 (木)																
20日 (金)																
21日 (土)																
22日 (日)																
23日 (月)																
24日 (火)																
25日 (水)																
26日 (木)																
27日 (金)																
28日 (土)																
29日 (日)																
30日 (月)																

施設活用欄

ねずみ・昆虫駆除 (月 日)
 衛生教育 (月 日)
 検便 (月 日)
 ふり返り (月 日)

