## ノロウイルス食中毒事故防止対策について

本会は、県学校給食パン協同組合と協力し、県内パン加工委託工場に対して、ノロウイルスによる食中毒の再発を防止するため、早急に以下の対策を講じ衛生管理の徹底に努めます。

## 1. 新たに実施する対策

① 手洗い用液体石鹸から、洗浄タイプの殺菌消毒薬(ヨード液)に変更します。手指を拭いた後のアルコール消毒は引続き行います。

(各委託工場に対して既に発送し、使用を義務付けています)



② 委託工場の全従業員を対象とした衛生教育を県内各地で実施します。

(県衛生課、静岡市保健所へ指導を要請しています)

③ 手洗いチェッカーを用いた手洗い教育を実施します。 (手洗いの清浄度確認及び衛生意識を啓発します)



④ 入室時及び作業切替時における作業衣の消毒を実施します。

(各委託工場に対して、弱酸性次亜塩素酸水(除菌剤)を配 布し使用を義務付けています)

⑤ 弱酸性次亜塩素酸水(除菌剤)によるドアノブ、水道蛇口 等を毎日消毒します。



## 2. 更に徹底する事項

- ① 使い捨て手袋の着用及び脱ぐ方法 (「使い捨て手袋使用マニュアル」の順守)
- ② 健康状況チェックリストの見直し
- ③ 毎月実施する保菌検査結果における陽性者に対する対処の報告を義務付け
- ④ 就業後におけるトイレの清掃