

地 福 第 6 2 6 号
平成 25 年 11 月 22 日

各社会福祉法人代表者 様

浜田市長 久保田 章 市
(地域福祉課)



社会福祉施設における食中毒及び感染症予防対策の徹底について (通知)

社会福祉施設等における感染症対策につきましては、平素より格別のご尽力をいただき、御礼申し上げます。

この度、県内の社会福祉施設において、カンピロバクターを病因物質とする食中毒が発生しました。今後ノロウイルスの流行時期とも重なることから、食中毒及び感染症予防対策の徹底について、下記の点について留意の上、所管施設に対する周知をお願いいたします。

また、別添チラシを参考にしてください。

記

- 1 調理従事者、職員、施設利用者の健康観察の徹底
- 2 調理従事者、職員、施設利用者の手洗い（洗浄・消毒）の励行
- 3 調理に当たっては、十分に加熱するとともに、調理後は速やかな喫食
- 4 調理従事者が胃腸炎症状を呈している場合は、調理業務に従事しないことの徹底
- 5 調理従事者の家族に感染性胃腸炎の症状がある場合は、職場で対応を決めておくこと
- 6 食中毒予防の三原則の徹底（別紙参考資料参照）
- 7 施設関係者で嘔吐、下痢などの胃腸炎症状を呈する者が多数発生した場合は、できるだけ早い医療機関の受診勧奨を早めの保健所への相談

食中毒を予防するには、



食中毒予防の3原則を守ることが大切です。

～食中毒予防の3原則～

食中毒菌を ① つけない! ② ふやさない! ③ やっつける!

つけない

◆石けんで手をしっかり洗い、消毒してから調理しましょう。

(トイレの後や生肉・生魚・卵を触った後は特にしっかりと。)



◆生肉や生魚の汁を他の食品に付けないようにしましょう。

(手や調理器具を介して他の食品に付くこともあります。)

ふやさない

◆作った料理は早めに食べましょう。

◆温度管理の必要な食品は室温に放置せず、冷蔵庫や冷凍庫で保存しましょう。



やっつける

◆食品の中まで十分に加熱しましょう。

75度で1分以上の加熱が目安です。



◆調理器具を消毒しましょう。

生肉・生魚・卵を扱った後は、熱湯をかけた
り塩素系漂白剤や消毒用アルコールで消毒しましょう。



※ノロウイルス対策として、

食品の加熱は、中心部を85度で1分以上の加熱が必要です。

消毒は、塩素系漂白剤が有効です。

嘔吐、下痢等の症状がある場合は、調理を控えましょう。

(問い合わせ) 薬事衛生課食品衛生グループ 電話: 0852-22-5264