

地 福 第 9 2 7 号  
平成 2 5 年 1 0 月 2 2 日

各 社 会 福 祉 法 人 代 表 者  
隠 岐 広 域 連 合 長 様  
鹿 足 郡 養 護 老 人 ホ ー ム 組 合 長

島 根 県 健 康 福 祉 部 長  
( 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 御 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 と 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。