

ノロウイルス等を疑う集団胃腸炎発生時の危機管理対応

大町保健福祉事務所 食品・生活衛生課

○ 調理施設の対応

- (1) 返却される食器は、残飯を除去後、塩素剤 0.05～0.1%程度により消毒後、調理室に返却し、調理室内に汚染した食器類を持ち込まない。
- (2) 返却される台車のタイヤ等も、同様に塩素剤により消毒後、調理室に返却する。
- (3) 上記(1).(2)の作業や調理室以外の施設消毒は、調理従事者が汚染を受けないよう、調理従事者以外が実施する。
- (4) 状況により、使い捨て容器への切り替え、可能ならば食事の外部委託・家庭食への切り替えを行う。
- (5) 調理従事者は、汚染を受けないよう、調理従事者専用のトイレを使用する。
- (6) 調理従事者は、施設内の感染者等外部との接触を控える。特に集団胃腸炎発生時は、施設利用者(児童等)と一緒にランチルーム等で食事・検食をすることは控える。
- (7) 調理従事者の家庭内での患者発生及び感染に注意する。
- (8) 調理従事者の健康状態を毎日チェック表で管理し、従事者に発症者が出た時は、関係機関へ連絡相談する。
- (9) 調理従事者に感染者がいないか、出来る限り全員の検査を行う。(特に不顕性感染に注意)
- (10) 調理従事者が感染した場合に備えて、代替要員を確保しておく。
- (11) 調理従事者がノロウイルス陽性と判明した場合は、2週間程度してから再検査をして、陰性を確認のうえ業務に復帰する。
- (12) ノロウイルス患者の発生は続発し、長期化することもあります。保健所の調査・検査の期間中は、調理施設の運営自粛も検討(1週間以上かかることも)
- (13) 施設の消毒、自主検査実施、再開時期の検討

○ 施設管理者の対応

- (1) 患者を一箇所に集める、患者の食事場所を限定する等、感染の拡大防止を図る
- (2) 家族、関係者への告知・掲示(手洗い励行・吐物等の注意)
- (3) 今後のイベント・集団行動等の開催中止の検討
- (4) 施設の消毒、自主検査実施
- (5) 検査機関等、関係機関の連絡先を確認整理しておく。
- (6) 手洗いの徹底・・・手洗いチェッカー等の活用