

2017.10.28 石川県学校給食会主催の講習会に行ってきました

参加者：矢田、羽田、大場、生地

講習内容は「**続・ノロウィルス等による食中毒事故の防止に向けて**」です

●まず、石川県学校給食会より、異物混入等のクレーム事故の防止に向けて以下のことを再確認し、徹底を図るよう通達がありました

学校給食用物資の取扱いに係る管理の徹底について

- 1 学校給食用食材納入業者として、取扱い食品の製造過程での異物混入防止対策や衛生管理等についても十分状況を把握し、適正な食品を納入する。
- 2 食品の異物混入や鮮度、包装容器等の品質管理を徹底する。
- 3 製造から配送にいたる従業員の衛生管理・品質管理意識の高揚を図る。
(正しい作業着の着こなし、ローラー掛けの徹底、温度管理の徹底、品質管理の記録)
- 4 従業員(家族を含む)の健康管理や正しい手洗いの励行、トイレの清掃・消毒、使い捨て手袋の適切な使用等による感染防止対策を徹底する。
- 5 工場内の清掃や調理器具等の洗浄・消毒を徹底する。

●次に、ノロウィルスの特徴についての講義です

ノロウィルスは感染力が強く、少量のウィルスで感染、発病してしまいます。感染しても症状がでない場合があるので、自覚がないまま菌を拡散させているかもしれません。

また、症状が治まった後も長期間ウィルスを排泄し続けます。そのため、大規模な食中毒事故になってしまいます。

ノロウィルスの特徴

1. 糞便やおう吐物に大量にウィルス粒子が排泄
2. 症状が治まった後も長期間ウィルスの排泄 (約100日間)
3. 感染しても症状が出ないことも 不顕性感染
4. 感染力が強い 10~100個程度で感染・発病する。
5. なかなか不活化されない。
6. エタノールが効きにくい。
7. 粒子が小さく除去が難しい。



