

給食センターにおけるノロウイルスの対応について



○給食センターでは、衛生管理の徹底を図っています

- ・小中学校給食センター職員、栄養士、調理委託業者の全ての従事者の毎日の健康チェックを行います。
- ・調理作業については、調理作業ごとに衛生的な手洗いを徹底して行い、使い捨て手袋を適切に使用します。
- ・給食センター職員および調理従事者は、毎年10月～3月（ノロウイルスが流行する期間）までの間、月1回ノロウイルスの検便検査を実施します。
- ・加熱調理する副食（おかず）は、中心温度（85℃以上1分間または90℃以上）を確認し、記録しています。ただし、貝類は90℃以上90秒を確認しています。
- ・生食する食品（果物等）は、専用器具を消毒してから使用し、素手で触れないよう使い捨て手袋等を着用しています。
- ・調理器具類は90℃の熱風消毒保管庫内で、乾燥・消毒・保管しています。
- ・食缶・食器等は洗浄後、90℃の熱風消毒保管庫で熱風消毒し、保管しています。
- ・学校給食用物資納入業者への注意喚起並びに衛生管理の強化、徹底を依頼します。
（登録業者だけでなく、その取引するメーカーにおいても登録業者を通じて衛生管理の強化、徹底を呼び掛けてもらいます。）
- ・牛乳と主食（ご飯、パン）を提供する業者へは、直接の契約先である（公財）大阪府学校給食会と連携し、衛生管理の強化、徹底を図ります。
- ・毎年10月から3月（ノロウイルスが流行する期間）までの間、トイレ清掃はノロウイルス対応で行います。
- ・トイレの使用時は十分注意を払います。（使用手順の徹底を行い、自分がノロウイルス感染していると仮定して十分な手洗いをを行う。）

○ノロウイルスの感染拡大防止のために、給食調理を中止または献立を変更する場合があります