

ノロウイルスを原因とする感染性疾患に罹患した調理従事者にかかる対応について

1 調理施設の衛生管理

(1) 汚染拡大の防止

速やかに、調理場内の消毒を行うこと。

また、ノロウイルス警報（注意報）の発令時、又は流行時には、加熱消毒後の二次汚染防止策を実施するなど衛生管理を徹底させること。

2 調理従事者にかかる対応

(1) 医療機関での受診

嘔吐、下痢等ノロウイルス感染のおそれがある場合、直ちに医療機関を受診すること。

なお、受診時には、必ず学校給食調理従事者であることを伝え、適切な診断を受けること。

(2) ノロウイルス感染であると診断された場合

高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、手洗い及び消毒等の徹底など、感染拡大による食中毒防止に十分配慮し、適切な処置をとること。また、対応策・措置等については、静岡市に連絡・報告をすること。

(3) ノロウイルス感染のおそれがある場合

同居者が感染した又は、発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食した等、ノロウイルス感染のおそれがある調理従事者については、すみやかに高感度の検便を実施する。

(4) 業務の制約等

当該調理従事者は、陰性（ノロウイルスを保有していない）が確認されるまでの間、調理作業に従事させない、または他の調理従事者との接触を避ける等の手段を講じること。

- 検査結果が「陽性」で、症状がある場合
検査結果が「陰性」になるまで、休暇とする。
- 検査結果が判明する間で、症状がない場合
出勤は可とするが、直接食品に接触する作業に従事させないこと（事務作業可）
※他の調理従事者との接触による感染が起らないように配慮すること。
- 検査結果が「陰性」となった場合
出勤し、調理作業に従事させることができる。