

ノロウイルス食中毒専門委員会における事業者調査（案）

1 調査目的

ノロウイルス食中毒専門委員会において、調理従事者が介在するノロウイルス食中毒に関する情報のうち、食中毒の発生要因を分析するため、調理施設等の衛生管理の実態やノロウイルス食中毒防止の取組状況について情報を収集する。

2 調査概要

(1)施設実態調査

調理従事者が介在するノロウイルス食中毒の原因となった施設の業種から、施設規模を勘案して施設を抽出し、当該施設の衛生管理状況の実態を調査する。

ア 調査対象

高齢者・児童福祉施設給食、病院給食、大規模宴会場調理施設、弁当・仕出し弁当調理施設等（提供食規模ごとに各業種 100 から 150 施設、合計 400 から 600 施設）

イ 調査方法

郵送によるアンケート調査

ウ 内 容

- ・調理従事者の健康チェック、検便の実施など健康管理に関する事項
- ・手洗い、従事者用トイレ、更衣室など設備の構造及び衛生管理に関する事項
- ・衛生教育、手洗いマニュアルなど従事者教育に関する事項

(2)ノロウイルス食中毒再発防止取組調査

ア 調査対象

都内で過去に調理従事者を介したノロウイルス食中毒（疑いを含む）が発生した施設（合計 5 から 10 施設）

イ 調査方法

郵送によるアンケート又はヒアリング調査

ウ 内 容

- ・食中毒発生前後での衛生管理の取り組み状況
- ・手洗いの実施方法と手洗いについての意識に関する事項

3 調査票の作成

調査項目について、食品監視課等の関係部署及び食品安全情報評価委員会の専門委員等からのアドバイスをもとに、食品医薬品情報係で作成する。

4 スケジュール

調査票の作成 ⇒ 調査票の送付 ⇒ 回収・集計 ⇒ 専門委員会での分析・評価
 (11月下旬) (12月上旬) (1月中旬) (1月下旬)

調理施設等実態調査項目（案）

項目	具体的な調査内容	把握内容
基礎事項	<ul style="list-style-type: none"> ○施設面積 ○調理場面積 ○提供食数 	施設や規模の目安を知る
従事者の管理に関すること	<ul style="list-style-type: none"> ○健康管理 ○衣服などを清潔に保つことへの取り組み ○従業員の体調不良時の対応 	施設管理者の従業者に対する健康管理・衛生管理状況の把握
設備・備品に関すること	<ul style="list-style-type: none"> ○作業領域区分の状況 ○手洗い設備 <ul style="list-style-type: none"> 手洗い設備の設置状況 消毒薬の有無・種類 温湯の有無 アルコールスプレーの有無 手洗い施設の清掃等管理状況 ○使い捨て手袋使用の有無 <ul style="list-style-type: none"> 手袋の使用状況 ○トイレの設置状況 <ul style="list-style-type: none"> 設備 個室内の手洗いの設置 トイレの清掃等管理状況 	現在の施設状況の把握
従事者教育等	<ul style="list-style-type: none"> ○マニュアルの整備 ○衛生教育の状況 	マニュアル設置の有無や社内教育の状況の把握
衛生管理の確認	<ul style="list-style-type: none"> ○施設及び従業者の衛生管理のチェック体制 	チェック体制の有無