

## 資 料 編

- 1 食品取扱施設の実態 面接調査結果概要（その1～その4）
- 2 食品取扱施設の実態アンケート調査 調査票
- 3 手洗いの手順

## 食品取扱施設の実態 面接調査結果（その1）

番号	業種	業態	提供食数	作業時の注意等	従業員の健康管理と手洗い	従業員教育	その他
1	給食	給食、調理業務受託、食品製造	100食以下が多い	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設設備・器具の消毒は、次亜塩素酸ソーダを用いた方法を徹底（種々の消毒剤の情報があるが、すべての事業所に周知することを考慮し、混乱を来さないために1種類のみとしている。）</li> <li>業務マニュアル、ポスター、通知などを作成し、事業部あての通知、従業員（検査員を含む）に対する衛生講習会などの実施</li> <li>ノロウイルス対策のポスター等配布</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>従業員（家族を含む。）が下痢・嘔吐をした場合、医療機関の受診とノロウイルスの検査の依頼を徹底</li> <li>ノロウイルス検出時には、調理業務に従事させない。（事業部の栄養士等が臨時に給食施設で調理業務等に従事）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>従業員には、ウイルス性食中毒の知識の付与</li> <li>手洗いの徹底の周知</li> <li>抜き打ち検査などは、一時的な効果しかないため、教育に力を入れ、講習会を実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>企業から調理施設・器具などの一切を借用し、調理業務を行う。設置者（企業側）が施設要件を確保する（保健所での許可等の手続きなど）が、従業員トイレが利用者と同一の場合があるなど、受託側が設備面で衛生管理を行うことは困難な場合が多い。</li> <li>国の「ノロウイルスQ&amp;A」では、ノロウイルスの不活性化の条件を「85℃1分」としており、これを遵守するために卵料理の提供が著しく減少した。</li> <li>過去発生したノロウイルス食中毒の事例では、従業員トイレと利用者トイレが共通であった。</li> <li>今冬季は、ノロウイルスの大規模な流行もあり、委託企業の関心も高い。従業員からノロウイルスが検出された場合、調理の従事制限等を委託側にも伝えており、代替要員での対応についても理解が得られている。</li> </ul>
2	給食	給食、調理業務受託、食品製造		<ul style="list-style-type: none"> <li>生食製品の加工、盛り付けの時は使い捨て手袋使用</li> <li>二枚貝の提供に注意（提供する場合は冷凍半調理済製品の加工のみ。加熱条件確認済）</li> <li>委託企業と体調不良者が出た場合の対応等についてコミュニケーションを図る。</li> <li>素手による作業の禁止と手袋の活用</li> <li>給食施設業務の受託時に、トイレ等の施設清掃が含まれている場合がある。この場合は、調理員が清掃を行わなければならない場合があるため、手洗い等を徹底させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自己申告による体調管理の徹底と体調管理簿による記録（同居家族の項目有）</li> <li>体調不良時は休ませる。（休暇扱い、陰性になるまで出勤させない。）</li> <li>検便・・・自己負担</li> <li>手洗いの徹底を周知 <ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い場に30秒計の設置</li> <li>1分半の手洗いを励行</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>社員の専任衛生検査員による事業所指導</li> <li>従業員向けに講習会</li> <li>衛生管理室による指導</li> <li>全従業員向けに注意喚起文書を配布</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食では調理施設から教室近くまで調理員が配膳を行う場合があり、施設でノロウイルスが流行していた場合に調理員が感染する可能性がある。</li> <li>小人数で運営している施設では、感染者が発生すると給食を取りやめた場合もある。</li> </ul>
3	宴会場	宴会場		<ul style="list-style-type: none"> <li>盛り付け時に使い捨て手袋の使用を徹底（汚れたら取り替えることを含む。）</li> <li>ヨード系消毒剤を調理施設・客用トイレに設置（昨年から）</li> <li>蛇口清掃・・・次亜塩素酸ナトリウムで清拭</li> <li>その他（じゅうたんの消毒にスチームクリーナーやスチームアイロンを使用している。）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自己申告による健康管理の徹底</li> <li>健康管理は自己責任のため、体調不良時は休ませる。（休暇扱い）</li> <li>検査でノロウイルス陽性となった場合は、検査結果が陰性になるまで出勤させない。（検便費用は自己負担）</li> <li>体調が回復して1週間後に検査を実施（GIIのみの検査）</li> <li>体調管理簿による管理（同居家族の項目有）</li> <li>厨房で手洗い訓練（蛍光塗料を用いた手洗い確認器具使用）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>吐物処理講習会の開催（紙片を用いて具体的な処理の実習）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ノロウイルスは、感染症であるということ（いかにして厨房に持ち込まないか）を考慮して対策を講じている。</li> <li>原因食品の十分な解析（現実の事例が一番参考になる。）</li> <li>「85℃ 1分」の加熱消毒は75℃何分の加熱消毒に当たるのか知りたい。</li> </ul>
4	ホテル	飲食店、宿泊		<ul style="list-style-type: none"> <li>冷菜（オードブル）の盛り付け時は必ず使い捨て手袋を使用</li> <li>二枚貝が含まれるメニューの検討</li> <li>調理従事者に二枚貝を生で食べないように指導</li> <li>ヨード系消毒剤を従業員トイレに設置</li> <li>ポスター作成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>始業時に口頭で体調のチェックを実施</li> <li>体調不良の従業員は休ませる。（人手不足もあり徹底できず、ノロ検査の指示まではしていない。）</li> <li>アルバイトは3ヶ月契約のため、なるべく休ませる。</li> <li>手洗いキャンペーン（1年1回）</li> <li>手洗い状況検査（5月、11月に手指スタンプ検査）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>新人やアルバイトに対して、導入教育の中に「手洗い」の項目を入れる。</li> <li>ノロウイルス講習会（4回）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>店舗内で嘔吐発生時の連絡体制を整備（処理者のため白衣等セット準備）</li> <li>設備の保持より衛生優先（次亜塩素酸の使用によるじゅうたんの脱色もやむを得ないと考える。）</li> <li>スチーム消毒を実施</li> </ul>

## 食品取扱施設の実態 面接調査結果 (その2)

番号	業種	業態	提供食数	作業時の注意等	従業員の健康管理と手洗い	従業員教育	その他
5	コンビニエンスストア	製造工場 (委託) の管理		<ul style="list-style-type: none"> <li>食品は素手で取り扱わないことを徹底</li> <li>トイレ清掃・・・次亜塩素酸で床、壁、ドアノブ消毒</li> <li>ヨード系消毒剤の使用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>全従業員の健康チェックの実施</li> <li>自社仕様で健康チェック表を作成し、自己申告を行う。(社員が側で問診)</li> <li>トイレ清掃担当者の健康管理を徹底</li> <li>ノロウイルス感染の可能性ある場合休みを取らせる。</li> <li>復帰の判断は、医師の診断と検便の実施</li> <li>工場の従業者だけでなく、本社員も検便を行い、陰性証明書を持って工場に入る(細菌性の項目に限る)。</li> <li>手洗い・・・洗い方の手順(写真入り)を掲示</li> <li>エアカーテンは入る前にチェック</li> <li>トイレに入ったときに上着交換と手指の洗浄を徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>教育用ビデオ(従業員の母国語)</li> <li>監視者が工場入場時に爪、手の傷、毛髪(異物混入)、手洗い等入室時の個人衛生をチェックする。</li> <li>衛生教育(入社時、部署に入った後、2～3ヵ月後自分たちで教育ツール作成)</li> <li>年数回抜き打ち検査</li> <li>部署別衛生気づきポイント</li> <li>12月に講習会実施(再度徹底)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>弁当が主力商品であることから、風評被害も含め、ノロ中毒を出してはいけないと認識</li> <li>商品の配達量が1日に3回行われるため、1便ごとに機械の清掃を行う。</li> <li>品質管理担当者の地位の確立</li> <li>外国人従業者が多いため、日本語通訳(リーダー)を設置し教育を実施</li> </ul>
6	スーパー	バックヤードにおける調理		<ul style="list-style-type: none"> <li>試食コーナーの中止</li> <li>手洗いの励行</li> <li>厨房ごとにマニュアルの内容の再徹底(コスト面から新しい消毒剤の導入は困難なため、手洗い等を徹底させている。)オリジナルマニュアル作成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>毎日の朝礼時に健康チェックを行う。</li> <li>半期に一度、抜き打ちで外部監査の実施</li> <li>発症者は復帰後7～10日間は調理作業から外す。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>正社員に対する研修は、1～数週間あり、そのうち衛生教育は2～3時間程度実施</li> <li>パート・アルバイトについても2～4日間研修のうち、1時間程度の衛生教育を実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>店舗立地等により異なるが、一日2便(午前中・お昼前)で弁当等を取り扱っており、提供に注意をしている。</li> </ul>
7	スーパー	バックヤードにおける調理		<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用二枚貝の素手等による取扱いに注意</li> <li>手洗いの励行を徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>体調不良の従業員は休ませる。</li> <li>長期アルバイトの従業員についても休暇を取らせる。</li> <li>社内の衛生士が、蛍光塗料を用いた器具による手の汚れの確認を実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生管理者による厨房の点検(結果は社内に)公開</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ノロウイルス予防、改善のための有効な情報が知りたい。</li> </ul>
8	デパート	バックヤードにおける調理及び食品売場に設置した調理施設での調理		<ul style="list-style-type: none"> <li>盛り付け時に使い捨て手袋を使用</li> <li>消毒の徹底</li> <li>従業員のノロウイルス検査結果を管理部門での集約</li> <li>生食用二枚貝の提供について検討</li> <li>レストランで二枚貝を提供する場合は検査を実施</li> <li>手洗いの励行</li> <li>施設清掃と吐物消毒を専門業者が実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自己申告による健康管理の実施と他部門から体調不良者の情報を共有</li> <li>体調不良時は休ませる(休暇扱い、陰性になるまで出勤させない)。</li> <li>ノロウイルスの検便を会社負担で実施する。(部門から一名感染者が出た場合、関連従業員全てで検便を行う。)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>社員の専任衛生検査員による事業所指導</li> <li>手洗いの徹底を周知</li> <li>従業者・従事者向けに講習会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各部門の体調不良者が出た場合の対応(報告義務がないが、感染者がたくさん出た場合に困る。)</li> </ul>

## 食品取扱施設の実態 面接調査結果（その3）

番号	業種	業態	提供食数等	作業時の注意等	従業員の健康管理と手洗い	従業員教育	その他
9	介護	有料老人ホーム（食事は委託）	給食は事業者 者に委託	<ul style="list-style-type: none"> <li>保温庫を使用しない（利用者が数人集まった時点で最終調理を行う。）。</li> <li>調理員は調理場から出ない。</li> <li>作業が変わるとき手袋を変えさせる。</li> <li>施設内にノロウイルス感染症（疑いを含む。）が発生した場合、本社衛生管理部門に連絡し、患者の居室・トイレを塩素系消毒剤で消毒する。</li> <li>体調不良者の食器は、介護スタッフが30分次亜塩素酸消毒してから洗浄に出す。</li> <li>トイレ清掃は、介護スタッフ又は清掃業者が実施</li> <li>体調悪い入居者は、食堂でなく部屋で食事させる。</li> <li>来所者が施設内で嘔吐した場合、すぐ処理を行う。</li> <li>入居者の家族に対して、体調不良時に来訪しないようお願いの文書を配布</li> <li>各フロアに吐物処理セットを準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>朝夕の申し送り時に介護者の顔色見てチェックする。</li> <li>体調不良時には、完全に症状が治まった翌日まで休ませる。（代替要員は別途確保する。）。</li> <li>体調不良にかかわらず遠慮して出勤した職員から感染拡大した事例あり、本人が下痢・おう吐症状の場合家族の健康状況も聞くこととしている。</li> <li>調理従事者のトイレは別に設置</li> <li>手洗いの励行（食事の前、トイレの際）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設長、看護師により研修（ブロック長2～3時間、ホーム長4～5時間）</li> <li>吐物処理研修の実施</li> <li>手洗い研修（蛍光塗料を用いた手洗い確認器具） 「いつもどおり」、「15秒ほど」、「ていねいに」の3とおりの洗い方をしてもらう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>東京都の作成した「社会福祉施設等におけるノロウイルスマニュアル」を活用して対策を実施</li> </ul>
10	弁当・そうざい業	弁当の調理。配送	弁当4店舗で、1日18,000食	<ul style="list-style-type: none"> <li>季節の変わり目は、掲示物などで注意を喚起</li> <li>調理従事者は、生ものの喫食に注意する。</li> <li>アルコールが効かないので手を洗い、手袋をつけた後に次亜塩素酸溶液に手を浸し、殺菌を行っている。</li> <li>加熱調理の中心温度について、75℃ 1分から85℃ 1分に変更</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自己申告だが、始業時に体調確認を行っているが、家族までの確認はしていない。</li> <li>簡易培地を使った手洗い検査（一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）を実施（手がきちんと洗えているかどうかの確認を実施）</li> <li>各店舗持ち回りで、手洗いがしっかり行えているかどうかを確認するため、検査を実施</li> <li>トイレでの手洗いは、石けんで洗った後、アルコールで消毒し、手袋をつけた後、次亜塩素酸溶液に浸し消毒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保健所、食品衛生協会、弁当協同組合が実施している研修に参加（正職員対象）</li> <li>保健所の職員を招き、各店舗で実施（正職員、一部パート・アルバイト対象）</li> <li>各店に調理主任を配置し、衛生マニュアル一項目ずつ1週間かけて徹底（調理従事者全員対象）</li> <li>1月～2月はノロウイルスを中心に教育を実施。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>トイレ清掃は、調理従事者が行う。また、調理室清掃は全員で実施。特に、土曜日は高圧洗浄機を使い念入りに行っている。</li> <li>配送車は、冷蔵車となっているが、夏などは日陰で作業をするようにしている。</li> <li>12月に正職員3名、パート・アルバイト2名がノロウイルスに感染した事例があり、10日間程休ませ、病院での診断書により職場復帰させた。</li> <li>ヨード系消毒剤は、臭いと色が手に残る場合があり、使用していない。</li> </ul>

## 食品取扱施設の実態 面接調査結果（その4）

番号	業種	業態	提供食数	作業時の注意等	従業員の健康管理と手洗い	従業員教育	その他
11	弁当・そうざい業	弁当の調理	1日当たり 数十万食 (ただし、 おにぎり1 個も1食)	<ul style="list-style-type: none"> <li>使い捨て手袋の工程ごと交換の徹底</li> <li>トイレ清掃は、従事者が清掃する。洗剤で洗浄後、次亜塩素で消毒し記録をつける。</li> <li>従事者には、カキは食べないよう呼びかけている。</li> <li>ウイルス対策は、4年前から取り組んでいる。</li> <li>現場監視員が入場チェックを実施 服装チェック…ネックレス、指輪、腕時計、携帯電話などを持ち込ませない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>今冬に家族の健康状況調査票を作成</li> <li>細菌検査・検便（細菌）を月1回実施 *細菌検査で鼻前庭から、黄色ブドウ球菌が出た人は名札に黄色の札、就業前チェックで手に傷がある人は名札に赤色の札を入れて識別、黄札・赤札の入手袋やマスクを着用の上作業内容を変える。（作業変更により時給などは変わらない）</li> <li>健康チェックは自己申告によるが、その場で熱を測る場合もある。また、下痢の申告があった場合は休ませる。</li> <li>従事者の人数は、健康チェック時に急に休ませても足りるように配置している。</li> <li>正直に申告できる雰囲気作りに努めている。 申告書によってノロウイルスを検出した場合は、復帰のための診断書が必要。ノロウイルスの検便費用については会社負担</li> <li>手洗いチェック…時間についての決まりはない。現場監視員の監視</li> <li>ヨード系消毒剤を使用。さらに、逆性石けんで消毒</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生教育研修用DVDを作成（5か国語）</li> <li>手洗いやトイレの行き方などは分かりやすく映像化</li> <li>トイレの行き方やエプロンや上着の扱いも映像化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>拭き取り検査を、場所別・工程別・素手チェックなどで実施</li> <li>新しい工場では吸引式の手指乾燥装置を設置</li> <li>クリーニング代は会社負担なので、清潔なものを着用させる。</li> <li>工場内の清掃は、マニュアル化して従事者が行う。24時間作業しているため、調理作業の合間に行う。</li> <li>社内で独自に現場監視員を指定し、1工場当たり昼夜で各々5～7名設置</li> </ul>
12	ファーストフード	飲食店		<ul style="list-style-type: none"> <li>使い捨て手袋の使用法のマニュアル化</li> <li>つめブラシを各店に設置（昨年度から）</li> <li>スーパーバイザーの体調管理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>店舗に立ち入る社員については、月に一回検便を実施</li> <li>健康管理票を用いた健康調査の実施 自己申告なので効果は不明だが、従業者の家族の健康状況も情報を得られるようになっている。</li> <li>スーパーバイザーが入ったときには、手洗いチェッカーやATPチェッカーを使用して確認を実施</li> <li>手洗いについては、何もなくても1時間に1回は洗うことを徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>本部のスーパーバイザーが年4回指導実施</li> <li>セミナー開催（年49回）</li> <li>新人教育に、オリエンテーションビデオを使用し責任者2名が教育する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>従業員専用のトイレがほとんどなく、客と共用である。また、トイレの清掃についても従業員が行うことから、方法をマニュアル化し、ヨード系消毒剤を使用して手洗いを実施している。</li> </ul>

## 食品取扱施設の実態アンケート調査 調査票

## 1 施設の規模等に関してお伺いします。

問 1 あなたの施設の区分を教えてください。(○は1つ)

- |             |          |
|-------------|----------|
| 1 特別養護老人ホーム | 3 都立病院   |
| 2 介護老人保健施設  | 4 その他の病院 |

1~4  
5

問 2 あなたの施設の調理場の面積を教えてください。

 m<sup>2</sup> または  坪
6~10  
11~15

問 3 あなたの施設の調理場の手洗い設備の数を教えてください。

 個

16~17

問 4 あなたの施設で現在提供している1日あたりの食数、食事区分を教えてください。

(1) 1日あたりの提供食数  食

18

(2) 提供している食事区分は。(○はいくつでも)

- 1 朝食      2 昼食      3 夕食      4 その他 (

) 19~22

問 5 あなたの施設で現在、調理場で働いている調理従事者の構成を教えてください。

(1) 正社員  名

23~25

(2) パートまたはアルバイト  名

26~28

2 施設の調理場の設備についてお伺いします。

問6 調理場に食器洗浄機、食器乾燥機はありますか。

(あるものの番号に○をつけ、メーカー、型番、温度設定をお答えください。) 29~32

- |   |         |       |    |          |   |   |       |    |        |
|---|---------|-------|----|----------|---|---|-------|----|--------|
| 1 | 食器洗浄機   | (メーカー | 型番 | 温度設定     | ℃ | ) | 33~   |    |        |
| 2 | 食器乾燥機   | (メーカー | 型番 | 温度設定     | ℃ | ) | 35~   |    |        |
| 3 | 食器洗浄乾燥機 | (メーカー | 型番 | 温度設定：洗浄機 |   | ℃ | 乾燥機   | ℃) | 37~39~ |
| 4 | 食器消毒保管庫 | (メーカー | 型番 | 温度設定     | ℃ | ) | 41~42 |    |        |
| 5 | いずれもない  |       |    |          |   |   |       |    |        |

(問6で「1 食器洗浄機」と「2 食器乾燥機」の両方があると答えた方へ)

→ 問6-1 洗浄機と乾燥機はコンベアでつながっていますか。

- |   |    |   |     |    |
|---|----|---|-----|----|
| 1 | はい | 2 | いいえ | 43 |
|---|----|---|-----|----|

問7 包丁・まな板等の調理器具の洗浄、殺菌の頻度、方法を教えてください。

(1) 包丁について

① 殺菌は。(○は1つ)

- |   |      |   |      |   |         |    |
|---|------|---|------|---|---------|----|
| 1 | 使用ごと | 2 | 1日1回 | 3 | その他 ( ) | 44 |
|---|------|---|------|---|---------|----|

② 主な殺菌方法は。(○は1つ)

- |   |     |   |    |   |         |    |
|---|-----|---|----|---|---------|----|
| 1 | 消毒薬 | 2 | 熱湯 | 3 | その他 ( ) | 45 |
|---|-----|---|----|---|---------|----|

(2) まな板について

① 洗浄は。(○は1つ)

- |   |      |   |      |   |         |    |
|---|------|---|------|---|---------|----|
| 1 | 使用ごと | 2 | 1日1回 | 3 | その他 ( ) | 46 |
|---|------|---|------|---|---------|----|

② 殺菌は。(○は1つ)

- |   |      |   |      |   |         |    |
|---|------|---|------|---|---------|----|
| 1 | 使用ごと | 2 | 1日1回 | 3 | その他 ( ) | 47 |
|---|------|---|------|---|---------|----|

③ 主な殺菌方法は。(○は1つ)

- |   |     |   |    |   |         |    |
|---|-----|---|----|---|---------|----|
| 1 | 消毒薬 | 2 | 熱湯 | 3 | その他 ( ) | 48 |
|---|-----|---|----|---|---------|----|

問8 あなたの調理場で、調理をする場所と生肉・生魚を下ごしらえする場所、泥つきの野菜の下ごしらえをする場所の区別を主にどのように行っていますか。(○はいくつでも)

- |   |           |  |  |  |  |  |
|---|-----------|--|--|--|--|--|
| 1 | 部屋を分ける    |  |  |  |  |  |
| 2 | 床の色分け     |  |  |  |  |  |
| 3 | 調理台の色分け   |  |  |  |  |  |
| 4 | その他 ( )   |  |  |  |  |  |
| 5 | 特に区別していない |  |  |  |  |  |

49~52

問9 調理場の清掃を主に誰が行っていますか。(○は1つ)

- |   |      |   |           |   |         |    |
|---|------|---|-----------|---|---------|----|
| 1 | 清掃業者 | 2 | 調理従事者が交代で | 3 | その他 ( ) | 53 |
|---|------|---|-----------|---|---------|----|

問10 調理場で消毒用アルコールスプレーを使用していますか。

- |   |    |   |     |    |
|---|----|---|-----|----|
| 1 | はい | 2 | いいえ | 54 |
|---|----|---|-----|----|

(問10で「1 はい」と答えた方へ)

→ 問10-1 それは何に使用していますか。(○はいくつでも)

- 1 食品に使用                      2 調理台や手指に使用                      3 その他 ( ) 55~57

→ 問10-2 アルコールの補充方法を教えてください。(○は1つ)

- 1 継ぎ足す                      3 容器を洗浄してから交換する  
2 交換する                      4 その他 ( ) 58

### 3 調理場の手洗い設備についてお伺いします。

問11 調理場の給水栓の構造は主に何ですか。(○はいくつでも)

- 1 レバー式                      3 自動水栓                      5 その他  
2 手回し式                      4 足踏み式 ( ) 59~63

問12 調理場の手洗い場でお湯は出ますか。

- 1 はい                      2 いいえ 64

問13 調理場の手洗い設備は下ごしらえ・調理・盛り付け等、作業区分ごとに分かれていますか。

- 1 はい                      2 いいえ 65

問14 あなたの施設で主に使用している手洗い用消毒剤の種類を教えてください。

(○は1つ)

- 1 オスバン                      3 イソジンウォッシュ 5 その他  
2 シャボネット                      4 ヒビスコール ( ) 66

問15 あなたの施設では、手洗い用消毒剤をどのくらいの頻度で追加(交換)しますか。

(○は1つ)

- 1 毎日    2 週1度    3 月1度    4 3か月に1度    5 半年に1度    6 年1度

67

### 4 職場の衛生管理についてお伺いします

問16 あなたの施設では、始業時の手洗いの実施を主にどのように確認していますか。

(○は1つ)

- 1 管理者が確認                      2 調理従事者同士で確認                      3 その他 ( ) 68

問17 ポスターなどで目に付きやすいところに手洗いの手順を掲示していますか。

- 1 はい                      2 いいえ 69

問18 調理従事者の服装チェックを主にどのように行っていますか。(○は1つ)

- 1 管理者が確認                      3 鏡の前で自分で確認  
2 調理従事者同士で確認                      4 その他 ( ) 70



問 19 食品を盛り付ける際の手洗いについて教えてください。

(○は1つ)

- 1 石けんで洗ってから盛り付ける
- 2 石けんで手を洗った後、消毒剤を使ってから盛り付ける
- 3 手を洗わずに消毒剤のみを使ってから盛り付ける
- 4 その他 ( )

71

問 20 食品を盛り付ける時に手袋を使用していますか。

1 はい

2 いいえ

72

(問 20 で「1 はい」と答えた方へ)

→ 問 20-1 手袋を捨てるタイミングはどれですか。(○は1つ)

- 1 1日の作業が終わったとき
- 2 手袋が破れたとき
- 3 別の作業に移るとき
- 4 その他 ( )

73

→ 問 20-2 盛り付けに使う手袋の1か月あたりの購入数、費用を教えてください。

1か月あたりの購入数

枚

74~80

1か月あたりの購入費用

円

81~87

問 21 配膳や下げ膳の際、調理従事者が調理場の外へ出ることがありますか。

- 1 ある
- 2 ない

88

## 5 施設のトイレの設備についてお伺いします。

問 22 あなたの施設には調理従事者専用のトイレがありますか。

- 1 ある
- 2 ない
- 89

問 23 トイレの手洗い場でお湯は出ますか。

- 1 はい
- 2 いいえ
- 90

問 24 トイレで主に使用している手洗い用消毒剤の種類を教えてください。(○は1つ)

- 1 オスバン
- 3 イソジンウォッシュ
- 5 その他
- 2 シャボネット
- 4 ヒビスコール
- )
- 91

問 25 あなたの施設のトイレには、個室内に手洗い・消毒器はありますか。

(1) 手洗いは。                      1 ある                      2 ない                      92

(2) 消毒器は。                      1 ある                      2 ない                      93

問 26 トイレの清掃を行っているのは主に誰ですか。(○は1つ)

- 1 清掃業者
- 2 調理従事者が交代で
- 3 その他 (
- )
- 94

問 27 調理従事者の検便は行っていますか。

- 1 はい
- 2 いいえ
- 95

(問 27 で「1 はい」と答えた方へ)

→ 問 27-1 検便の内容はどれですか。(○はいくつでも)

- 1 コレラ
- 3 サルモネラ
- 5 ノロウイルス
- 2 赤痢
- 4 O157
- 6 その他 (
- )

## 6 調理従事者の健康管理についてお伺いします。

問 28 あなたの施設では、作業前に調理従事者の健康チェックを主にどうやって行っていますか。  
(○は1つ)

- 1 自己申告させる      2 顔色等を見る      3 その他 ( ) 102

問 29 健康不良者が出た場合、主にどんな対処をしていますか。(○は1つ)

- 1 仕事を休ませる  
2 食品に関係ない作業をさせる  
3 厳重な手洗いをさせた上で調理作業をさせる  
4 その他 ( ) 103

問 30 調理従事者の家族の健康チェックを行っていますか。

- 1 はい      2 いいえ 104

(問 30 で「1 はい」と答えた方へ)

→ 問 30-1 何を行っていますか。(○は1つ)

- 1 自己申告させる  
2 その他 ( ) 105

## 7 衛生管理に対する意識をお伺いします。

問 31 あなたの施設では毎食、保存食(検食)を行っていますか。

- 1 はい → それは何日ですか。  日 106  
2 いいえ 107~109

問 32 あなたの施設に食品衛生責任者の資格を持った人は何人いますか。

人 110~112

問 33 あなたの施設の調理従事者の行動、癖で、最近気になることはありますか。  
(○はいくつでも)

- 1 髪を触る      4 手洗いが不十分  
2 顔を触る      5 その他 ( )  
3 服装が乱れている      6 特にない 113~117

(質問は次ページで最後です)

## 8 調理従事者に対する衛生教育に関してお伺いします。

問 34 あなたの施設には、調理従事者が使う衛生マニュアル等がありますか。

- 1 はい      2 いいえ 118

問 35 次のうち、あなたの施設で行なう調理従事者に対する衛生教育のうち実施したことがあるものに○をつけてください。(○はいくつでも)  
また、実施している場合は、その実施頻度についてご記入ください。

- |               |         |             |           |
|---------------|---------|-------------|-----------|
| 1 講習会         | →実施頻度は。 | 1 月1回以上     | 3 半年に1回位  |
|               |         | 2 2～3か月に1回位 | 4 1年に1回以下 |
| 2 ビデオ上映       | →実施頻度は。 | 1 月1回以上     | 3 半年に1回位  |
|               |         | 2 2～3か月に1回位 | 4 1年に1回以下 |
| 3 パンフレット等の配布  | →実施頻度は。 | 1 月1回以上     | 3 半年に1回位  |
|               |         | 2 2～3か月に1回位 | 4 1年に1回以下 |
| 4 ポスター等の掲示    | →実施頻度は。 | 1 月1回以上     | 3 半年に1回位  |
|               |         | 2 2～3か月に1回位 | 4 1年に1回以下 |
| 5 その他<br>( )  | →実施頻度は。 | 1 月1回以上     | 3 半年に1回位  |
|               |         | 2 2～3か月に1回位 | 4 1年に1回以下 |
| 6 実施しているものはない |         |             |           |

119～123

124～128

問 36 あなたの施設では、食品衛生ポスター等を掲示していますか。

- 1 はい                      2 いいえ

129

問 37 あなたの施設で、ノロウイルス食中毒対策として、特に重点的に取り組んでいる事項を紹介してください。

130

～～以上で質問は終了です。ご協力ありがとうございました。～～

返信用封筒に同封の上ご返送ください。

## 東京都食品安全情報評価委員会委員名簿

(五十音順、敬称略)

氏 名	所 属 等	備考
あお み ゆ き 碧 海 西 葵	消費生活アドバイザー	副委員長
い とう たけし 伊 藤 武	麻布大学客員教授	副委員長
うし じま ひろ し 牛 島 廣 治	東京大学大学院医学系研究科教授	
うめ がき けい ぞう 梅 垣 敬 二	(独)国立健康・栄養研究所 情報センター 健康食品情報プロジェクトリーダー	
おお さわ もと やす 大 沢 基 保	帝京大学薬学部教授	
かす が ふみ こ 春 日 文 子	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長	
かわ むら よう こ 河 村 葉 子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第三室長	
きつ かわ とし こ 吉 川 肇 子	慶應義塾大学商学部助教授	
き むら みつ え 木 村 光 江	首都大学東京都市教養学部法学系教授	
こく ぼ や たろう 小久保 彌太郎	(社)日本食品衛生協会技術参与	
しろ た まり こ 代 田 真理子	(財)食品薬品安全センター秦野研究所毒性部 毒性学第1研究室主任研究員	
た なか さ ち 田 中 佐 知	公募委員	
なか むら あき こ 中 村 明 子	共立薬科大学特任教授	
はっ とり ゆき お 服 部 幸 應	学校法人服部学園理事長	
はやし き よ ぞう 林 喜代三	公募委員	
はやし ゆう ぞう 林 裕 造	元国立衛生試験所安全性生物試験研究センター長	委員長
むら かみ もと こ 村 上 紀 子	食生活ジャーナリスト	

## ノロウイルス食中毒専門委員会委員名簿

(五十音順・敬称略)

氏名	所属	備考
い とう たけし 伊 藤 武	麻布大学客員教授	座長
うし じま ひろ し 牛 島 廣 治	東京大学大学院医学系研究科教授	
かす が ふみ こ 春 日 文 子	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長	
きつ かわ とし こ 吉 川 肇 子	慶應義塾大学商学部助教授	
こく ぼ や たろう 小久保 彌太郎	社団法人日本食品衛生協会技術参与	
た なか さ ち 田 中 佐 知	東京都食品安全情報評価委員会公募委員	
なか むら あき こ 中 村 明 子	共立薬科大学特任教授	

## 検討経過（委員会開催状況）

開催日	会議名	検討内容等
平成 18 年 10 月 25 日	平成 18 年度第 2 回 食品安全情報評価委員会	「調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報」を検討課題に選定
平成 18 年 11 月 16 日	第 1 回ノロウイルス食中毒 専門委員会	検討の方向性、食品取扱施設の実態調査について意見交換
平成 19 年 2 月 6 日	第 2 回ノロウイルス食中毒 専門委員会	報告（骨子）の検討
平成 19 年 3 月 15 日	第 3 回ノロウイルス食中毒 専門委員会	報告（案）の検討
平成 19 年 3 月 29 日	平成 18 年度第 3 回 食品安全情報評価委員会	「調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報」の結果を都知事あて報告