

感染症調査票(ノロウイルス) 施設用(感染症かどうかを判別する)

* この色の部分は集団発生以前の発症者がある場合に記載してください

資料2-2

No.	部屋番号 (ユニット) *職員は担当	発症者氏名	年齢	性別	下剤の有無	区分 (職種)	症状	発症時期(集団発症日の2日前から把握する)							嘔吐の 場所	住環境等		発症前2日間の給食喫食状況					発症前2 日間の特 別行事参 加												
								発症~継続時間	1月1日		1月2日		1月3日			1月4日		1月5日		1月6日		1月7日		歩行	トイレ	食事の 場所	食事の 介助	喫食の 有無	種類・形状				胃腸	備考	
									6	12	18	6	12	18		6	12	18	6	12	18	6							12	18	6	12			18
1	201	〇〇〇〇	88	女	○	1 通所 2 入所 3 職員 (職種)	嘔吐 下痢 発熱 発熱時の体温												1居室 2食堂 3その他	1自立 2車いす	1居室 2共同 3おむつ	1自立 2介助	○	○		○					1 あり 2 なし				
2	203	△△△△	76	女	×	1 通所 2 入所 3 職員 (職種)	嘔吐 下痢 発熱 発熱時の体温											1居室 2食堂 3その他	1自立 2車いす	1居室 2共同 3おむつ	1自立 2介助	○	○		○				1 あり 2 なし						
3	206	◆◆◆◆	82	男	×	1 通所 2 入所 3 職員 (職種)	嘔吐 下痢 発熱 発熱時の体温											1居室 2食堂 3その他	1自立 2車いす	1居室 2共同 3おむつ	1自立 2介助	○	○		○			1 あり 2 なし							
4	2F	□□□□	24	女		1 通所 2 入所 3 職員 (職種 介護)	嘔吐 下痢 発熱 発熱時の体温											1居室 2食堂 3その他	1自立 2車いす	1居室 2共同 3おむつ	1自立 2介助		×					1 あり 2 なし							
5						1 通所 2 入所 3 職員 (職種)	嘔吐 下痢 発熱 発熱時の体温											1居室 2食堂 3その他	1自立 2車いす	1居室 2共同 3おむつ	1自立 2介助							1 あり 2 なし							
6						1 通所 2 入所 3 職員 (職種)	嘔吐 下痢 発熱 発熱時の体温											1居室 2食堂 3その他	1自立 2車いす	1居室 2共同 3おむつ	1自立 2介助							1 あり 2 なし							
7						1 通所 2 入所 3 職員 (職種)	嘔吐 下痢 発熱 発熱時の体温											1居室 2食堂 3その他	1自立 2車いす	1居室 2共同 3おむつ	1自立 2介助							1 あり 2 なし							
8						1 通所 2 入所 3 職員 (職種)	嘔吐 下痢 発熱 発熱時の体温											1居室 2食堂 3その他	1自立 2車いす	1居室 2共同 3おむつ	1自立 2介助							1 あり 2 なし							
9						1 通所 2 入所 3 職員 (職種)	嘔吐 下痢 発熱 発熱時の体温											1居室 2食堂 3その他	1自立 2車いす	1居室 2共同 3おむつ	1自立 2介助							1 あり 2 なし							
10						1 通所 2 入所 3 職員 (職種)	嘔吐 下痢 発熱 発熱時の体温											1居室 2食堂 3その他	1自立 2車いす	1居室 2共同 3おむつ	1自立 2介助							1 あり 2 なし							

感染症調査票(ノロウイルス) 施設用(感染症かどうかを判別: * この色の部分は集団発生以前の発症者がある場合に記載してください

資料2-3

発症者

氏名	クラス (職種)	年齢	性別	症状	集団発症時期の二日前から確認する						主たる 利用トイ	学校環境		発症時の 当番	給食		学校行事(3日前)				
					発症～継続時間		月 日		月 日			月 日			掃除当番 発症前2日間 場所	部活名	発症前2日間の喫食		行事食	旅行	全校集会
					6	12	18	6	12	18		6	12				18	6			
1				嘔吐(場所:) 下痢 発熱 発熱時の体温 (°C)(°C)(°C)(°C)(°C)(°C)										1 2							
2				嘔吐(場所:) 下痢 発熱(°C) 発熱時の体温 (°C)(°C)(°C)(°C)(°C)(°C)										2 3							
3				嘔吐(場所:) 下痢 発熱(°C) 発熱時の体温 (°C)(°C)(°C)(°C)(°C)(°C)										3 4							
4				嘔吐(場所:) 下痢 発熱(°C) 発熱時の体温 (°C)(°C)(°C)(°C)(°C)(°C)										4 5							
5				嘔吐(場所:) 下痢 発熱(°C) 発熱時の体温 (°C)(°C)(°C)(°C)(°C)(°C)										5 6							
6				嘔吐(場所:) 下痢 発熱(°C) 発熱時の体温 (°C)(°C)(°C)(°C)(°C)(°C)										6 7							
7				嘔吐(場所:) 下痢 発熱(°C) 発熱時の体温 (°C)(°C)(°C)(°C)(°C)(°C)										7 8							
8				嘔吐(場所:) 下痢 発熱(°C) 発熱時の体温 (°C)(°C)(°C)(°C)(°C)(°C)										8 9							
9				嘔吐(場所:) 下痢 発熱(°C) 発熱時の体温 (°C)(°C)(°C)(°C)(°C)(°C)										9 10							
10				嘔吐(場所:) 下痢 発熱(°C) 発熱時の体温 (°C)(°C)(°C)(°C)(°C)(°C)										10 11							

感染症調査票(ノロウイルス) 施設用(感染症かどうかを判別する)

* この色の部分は集団発生以前の発症者がある場合に記載してください

資料2-4

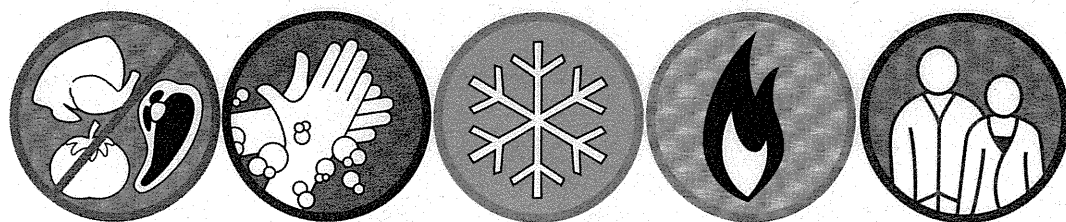
* 集団発生2日前に症状記載のある方は嘔吐の欄の()に嘔吐場所を記入してください

発症者

氏名	クラス (職種)	年齢	性別	症状	発症時期(集団発症時期の2日前から確認する)												住環境		園児の給食							
					月 日		月 日		月 日		月 日		月 日		月 日		トイレ使用	おむつ使用	種類	発症時の給食 配食手伝い	発症前2日間の喫食(O.×)		行事食			
					6	12	18	6	12	18	6	12	18	6	12	18					6	12		18	6	12
1				嘔吐(場所:)																1 ミルク		2日前	1日前			
				下痢																		2 離乳食	午前おやつ()		午前おやつ()	
				発熱																			3 普通食		給食()	給食()
				発熱時の体温	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	午後おやつ()								午後おやつ()	
2				嘔吐(場所:)															1 ミルク		2日前	1日前				
				下痢																		2 離乳食		午前おやつ()	午前おやつ()	
				発熱																				3 普通食	給食()	給食()
				発熱時の体温	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()					午後おやつ()				午後おやつ()	
3				嘔吐(場所:)															1 ミルク		2日前	1日前				
				下痢																		2 離乳食		午前おやつ()	午前おやつ()	
				発熱																				3 普通食	給食()	給食()
				発熱時の体温	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()					午後おやつ()				午後おやつ()	
4				嘔吐(場所:)															1 ミルク		2日前	1日前				
				下痢																		2 離乳食		午前おやつ()	午前おやつ()	
				発熱																				3 普通食	給食()	給食()
				発熱時の体温	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()					午後おやつ()				午後おやつ()	
5				嘔吐(場所:)															1 ミルク		2日前	1日前				
				下痢																		2 離乳食		午前おやつ()	午前おやつ()	
				発熱																				3 普通食	給食()	給食()
				発熱時の体温	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()					午後おやつ()				午後おやつ()	
6				嘔吐(場所:)															1 ミルク		2日前	1日前				
				下痢																		2 離乳食		午前おやつ()	午前おやつ()	
				発熱																				3 普通食	給食()	給食()
				発熱時の体温	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()					午後おやつ()				午後おやつ()	
7				嘔吐(場所:)															1 ミルク		2日前	1日前				
				下痢																		2 離乳食		午前おやつ()	午前おやつ()	
				発熱																				3 普通食	給食()	給食()
				発熱時の体温	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()					午後おやつ()				午後おやつ()	
8				嘔吐(場所:)															1 ミルク		2日前	1日前				
				下痢																		2 離乳食		午前おやつ()	午前おやつ()	
				発熱																				3 普通食	給食()	給食()
				発熱時の体温	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()					午後おやつ()				午後おやつ()	
9				嘔吐(場所:)															1 ミルク		2日前	1日前				
				下痢																		2 離乳食		午前おやつ()	午前おやつ()	
				発熱																				3 普通食	給食()	給食()
				発熱時の体温	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()					午後おやつ()				午後おやつ()	
10				嘔吐(場所:)															1 ミルク		2日前	1日前				
				下痢																		2 離乳食		午前おやつ()	午前おやつ()	
				発熱																				3 普通食	給食()	給食()
				発熱時の体温	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()					午後おやつ()				午後おやつ()	

検索システムの例

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
年度	No.	大分類	中分類	食品	業種	事例分析	実態調査	対策	検査法	自主管理		題名	自治体名	氏名
11	19	食中毒対策	腸炎ビブリオ				○				□頭	漁港の海水・海沼における腸炎ビブリオ実態調査(富山県厚生部Vibrioマリン実態調査事業)について	富山県衛生研究所	保そろまし 尾細 呂木志保
11	20	食中毒対策	腸炎ビブリオ					○			□頭	腸炎ビブリオ食中毒の発生予測について	新潟県糸魚川保健所	よしのり 吉岡 丹
11	31	食中毒対策	腸炎ビブリオ	魚介類	市場		○	○			□頭	腸炎ビブリオ食中毒の発生予測について	香川県中部保健所	みよし ますみ 三好 益美
11	9	食中毒対策	腸炎ビブリオ	生食用魚介類	市場		○				誌上	築地市場に流通する生食用魚介類における腸炎ビブリオ検出状況について	東京市場衛生検査所	ふくだ ひろやす 福田 博保
11	12	食中毒対策	腸炎ビブリオ				○		○		誌上	腸炎ビブリオ耐熱性溶血毒産生株の検出状況について	新潟県糸魚川保健所	わたなべ へおむ 渡邊 修
11	17	食中毒対策	腸炎ビブリオ	二枚貝		○		○			誌上	二枚目の砂出し時の留意点の検討	神奈川県津久井保健福祉事務所	あかほり まさかつ 赤堀 正光
13	10	食中毒対策	腸炎ビブリオ	甘エビ	市場			○		○	□頭	市場における自主的衛生管理の取り組み-甘エビについて-	東京都市場衛生検査所	ふくだ ひろやす 福田 博保
13	32	食中毒対策	腸炎ビブリオ	ゆでかに	販売店		○	○			□頭	腸炎ビブリオ食中毒防止に係わるゆでかこの販売方法について	札幌市保健所食品指導課	かつまた ともゆき 勝俣 友了
13	14	食中毒対策	腸炎ビブリオ	ウニ	ウニ競劇場		○				誌上	腸炎ビブリオ汚染実態調査について	岩手県久慈保健所	よした 吉田 まさゆき 雅利
13	24	食中毒対策	腸炎ビブリオ				○		○		誌上	新潟県における食中毒由来及び環境由来腸炎ビブリオの性状について	新潟県保健環境科学研究所	かわせ 川瀬 まさ政 政男
13	29	食中毒対策	腸炎ビブリオ		市場仲卸			○			誌上	配送用保冷容器に入れる冷媒の量について	大阪府食品衛生監視員協議会市場ブロック	たかばき まさつぐ 高萩 正次
13	30	食中毒対策	腸炎ビブリオ	生食用魚介類・魚介類加工品	市場		○				誌上	生食用魚介類および非加熱で摂取される魚介類加工品の細菌汚染実態調査について	大阪市中央卸売市場食品衛生検査所	あきの 浅野 たけし 拓自
14	17	食中毒対策	腸炎ビブリオ	輸入冷凍エビ			○				□頭	輸入冷凍エビにおける腸炎ビブリオの危害の検討について	北海道帯広保健所	よした 米田 たかこ 多佳子
14	22	食中毒対策	腸炎ビブリオ	生食用魚介類		○	○	○			□頭	生食用鮮魚介類の規格基準施行に伴う当所の指導及び成果について	福岡市食品衛生検査所	よした 吉田 けいすけ 恵介
14	39	食中毒対策	腸炎ビブリオ	魚介類以外			○				□頭	魚介類以外の食品中での腸炎ビブリオの増殖動態について	大阪市環境食品技術者会食品衛生部会調査研究分科会	つぎ 津崎 たかのり 貴則
14	10	食中毒対策	腸炎ビブリオ		市場(活魚水)		○				誌上	活魚水槽の腸炎ビブリオ汚染実態調査に基づく改善指	埼玉県市場衛生検査所	A 般 9 1 3 4



Safer food better business

～より安全でより良きビジネスを～


Safer food, better business とは、シンプルな
食品安全マネジメントシステムであり、英国の
食品基準庁が小規模なケータリング及び小売業
を支援するために作成したものです。

<http://www.food.gov.uk/>

ケータリング

Cross-contamination 

食品取扱者の衛生	1
布巾（ふきん）	3
食品の区分	5
そ属昆虫対策	7
メンテナンス	9
食物アレルギー	11
物理的及び化学的汚染	13

Cleaning 

効果的な洗浄	15
整理整頓・清潔	17
洗浄スケジュール	19

Chilling 

冷蔵保存及び要冷蔵食品の陳列	21
温かい食品の冷却	23
解凍	25
冷凍	27

Cooking 

適切な加熱	29
特別な注意が必要な食品	31
再加熱	33
メニューのチェック	35
高温保存	37
そのまま喫食できる食品	39

Management 

始業時及び終業時のチェック	41
追加のチェック	42
実証	43
スタッフのトレーニング及び監督	45
消費者	46
供給業者と契約業者	47
在庫管理	48
安全にするための方法の完成記録	49

Diary 

スタッフトレーニングの記録	51
供給業者リスト	53
洗浄スケジュール	55
連絡先リスト	57
実証：記録	59
日誌	60
4週間毎のレビュー	62

販売

Cross-contamination 

Good housekeeping	63
そ属昆虫対策	65

Cleaning 

食品取扱者の衛生	67
効果的な洗浄	69
洗浄スケジュール	71

Chilling 


冷蔵保存及び陳列	73
冷凍保存及び陳列	75

Management 

始業時及び終業時のチェック	77
追加のチェック	78
実証：冷蔵及び冷凍保存	79
供給業者と契約業者	81
食品の回収	82
在庫管理	83
スタッフのトレーニング及び監督	85
消費者-フィードバック	86
消費者-食物アレルギー	87
安全にするための方法の完成記録	89

Cooking 

そのまま喫食できる食品の調理	91
焼成、再加熱及び高温保存	93
生の食肉・鶏肉及び卵	95
適切な加熱-鶏肉、ハム	97
適切な加熱-豚肉、ソーセージ、卵	99
実証-加熱	101

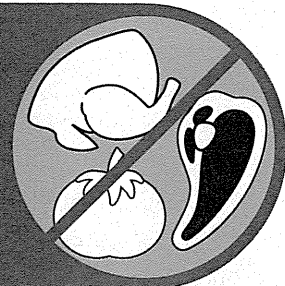
Diary 

スタッフトレーニングの記録	103
供給業者リスト	105
洗浄スケジュール	107
連絡先リスト	109
日誌	111
4週間毎のレビュー	112

安全にするための方法:

食品取扱者の衛生

スタッフが優良個人衛生規範に従うことは、細菌が食品に拡散するのを防ぐ上で必要不可欠。



安全ポイント	なぜ？	あなたならどうしますか？
<p>スタッフは調理前には必ず手を洗うこと。ケータリングセクション: 洗浄「整理整頓・清潔」参照。</p>	<p>手洗いは有害な細菌が食品に拡散するのを防ぐ最も有効な手段の一つであるため。</p>	<p>全てのスタッフは食品を取扱う前に手を洗うトレーニングを受けていますか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/></p>
<p>全てのスタッフは、食品を取扱う際は清潔な服を着用すること。始業前に作業着に着替え、食品調理区域外では着用しないこと。</p>	<p>服は汚れや細菌を調理区域に持ち込みやすいため。清潔な作業服を着用することで、これを予防できる。</p>	<p>スタッフは清潔な作業着を着用していますか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> スタッフは作業開始前に服を着替えていますか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/></p>
<p>理想的には、作業着は長袖で薄い色(汚れが目立つよう)で、外側にポケットがない服であること。</p>	<p>肌が食品に触れること、有害な細菌を含む可能性のある髪や繊維及びポケット内の物が食品に混入することを予防するため。</p>	<p>スタッフの服を記入する。 <input type="text"/></p>
		
<p>作業着の上から清潔な(または使い捨ての)エプロンを着用することは良い方法である。(特に生肉や卵を取扱う場合。)</p>	<p>エプロンは汚れを取り除くために簡単に洗濯できる、また使い捨てエプロンは廃棄のため捨てることができるため。</p>	<p>どのようなエプロンを使っていますか？ <input type="text"/> どの作業に使っていますか？ <input type="text"/></p>
<p>スタッフは髪を清潔に保ち、必要な場合は結ぶ、または髪を覆う物を着用すると良い。 例: 帽子、ヘアネットなど</p>	<p>髪が結ばれていない、または覆われていない場合、髪が食品に落ちる恐れがあるだけでなく、髪に触る可能性が高く、これらの行為は、細菌を食品に拡散しやすくするため。</p>	<p>スタッフは髪を結んでいますか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> スタッフは食品を取扱うとき、帽子または毛髪ネットを着用していますか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/></p>
 <p>スタッフは調理中、腕時計や貴金属類(結婚指輪を除く)は外すべきである。</p>	 <p>時計や貴金属類から汚れや細菌が食品に移る恐れがあり、また食品中に落下する可能性があるため。</p>	<p>スタッフは調理中、腕時計や貴金属類を外していますか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/></p>
<p>食品を扱っている最中、スタッフは喫煙、飲食(ガムを含む)を行ってはならない。また、顔を触る、咳をする、くしゃみをするなどの行為も避けるべきである。</p>	<p>これらの行為は全て顔や口に触ることになる。有害な細菌は顔から手へ、そして手から食品へと移る可能性があるため。</p>	<p>スタッフはこれらの行為をしないよう指導、管理されていますか？ はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/></p>

健康状態に問題があるときの対応

安全ポイント	なぜ？
スタッフは常に体調を整えておくべきである。これは、食品安全上の問題を起こすような病気に罹っていないまたは病原体を保菌していない状態を指す。	体調不良者は有害な細菌を食品に拡散する可能性が高いため。
下痢や嘔吐の症状があるスタッフは直ちにマネージャーにその旨を報告し、自宅にいるか、または速やかに帰宅する。スタッフはまた、傷や創がある場合もマネージャーに報告すること。	これらの症状を訴えている者または保菌者は有害な細菌を食品や器具に拡散する危険性が非常に高いため。
下痢や嘔吐の症状を訴えた者は、完治後48時間が経過するまで職場に復帰しないこと。	下痢や嘔吐が治まった後も48時間は有害な細菌を保菌・排菌している可能性があるため。
切り傷がある者は、マネージャーに伝えた上で、その傷を目立つ色の防水性の絆創膏で覆うこと。	これにより、傷口由来の細菌が食品に移ることを防ぐため。

問題が生じた場合どうするか	再発防止の方法
・体調不良者がいた場合は、食品を取扱う区域から出すか帰宅させること。そして、その者が触った無包装の食品は廃棄にすること。	・このシートの安全にするための方法について、スタッフを再教育し、さらにスタッフの監督を強化する。


問題とそれに対する対応を日誌に記録すること


管理ポイント	なぜ？	あなたならどうしますか？
全てのスタッフが体調を整えることの重要性を理解していることを確認する。	どのような病気が食品の安全に影響を及ぼすかを知り、そのようなタイプの疾病に罹患した場合はマネージャーに伝えなければならないことを理解するため。	この食品を安全にするための方法についてスタッフにトレーニングを行ったときは日誌に記録する。
着替える場所、また私服を保管する区画された場所を設けるのは良い方法である。	私服を放置すると、細菌の発生源になることがあるため。	スタッフは私服をどこで着替え、保管していますか？ <div style="border: 1px solid black; height: 80px; width: 100%;"></div>
来訪者のために、清潔な作業着や使い捨てエプロンを用意しておくのは良い方法である。	キッチンに入る者は誰でも服から細菌を持ち込む可能性があるため。	清潔な作業着やエプロンはどこに保管していますか？ <div style="border: 1px solid black; height: 80px; width: 100%;"></div>

