

報告 ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取り組み

組合員のためのノロウイルス対策勉強会・相談会を開催しました!! 千葉県柏市支所より

柏市支所では、「組合員のための勉強会・相談会」を年4回開催しています。その中で令和5年11月15日「ノロウイルス食中毒予防と正しい汚物処理の仕方」というテーマで、実践型の勉強会・相談会を開催しました。講師は、当支所特別会員の株式会社アクティブ・21という衛生製品を取り扱う会社にお願しました。最初の30分位はパワーポイントを使って衛生管理の大切さや食中毒予防はなぜ必要かの説明で、その後、組合員代表2人に正しい汚物処理の仕方を実践していただきました。

ヨーグルトを汚物に見立てて処理していくのですが、やはり処理の仕方が頭に入っていないせいか、なかなか素早く適切に処理することができません。二次汚染を防ぐため、手袋を2枚重ねに



ヨーグルトを汚物にみたと処理方法を実践

したり、処理後の手袋・エプロン・足カバーの外し方等でも手順があります。一つひとつ丁寧に講師の方に教えていただきながら汚物を処理し終えた時には、参加者皆で拍手喝采となりました。

最後に手洗いチェッカーを使って参加者全員に手洗い体験をしてもらい、汚れが取れにくい箇所を各自確認していただきました。

体験型の勉強会だったので、質問もしやすく有意義な勉強会だったと好評でした。今後もさまざまな工夫をしながら勉強会・相談会を開催していきたいと思ひます。



汚れが取れにくい箇所を確認

効果的な手洗いをめざして!!

徳島県穴吹支所より

令和5年12月18日、ノロウイルス食中毒予防強化期間事業の一環として、美馬市が開催しているプランディング事業講習会に、昨年に引き続き、今年も参加させていただき、手洗い教室を開催いたしました。

対象者は、美馬市の農産物ブランド認定生産者で、昨年に引き続き2度目の受講の方もいらっしゃいますので、今回はより効果的な手洗いについて考察しました。

手洗いチェッカーを用いての実習の前に、支所の手洗いマイスターから、手洗いの手順・洗い残しが起きやすい部分の説明を行い、今回は2班に分かれて、同じ時間（約1分）で、60秒のみみ洗いの後、流水で15秒すぎの班と、10秒のみみ洗いの後、15秒のすぎを2度繰り返す班に分かれて、



25秒2回の手洗いをした場合の洗い残しを確認

手洗いをしていただきました。

両者を同時に観察したところ、どちらも同じくらいの手洗いの効果が見られました。

75秒1回の手洗いおよび25秒2回の手洗いで、十分な効果が得られることが確認できました。

今回は昨年よりスキルアップした手洗い実習が開催でき、参加者の皆さんにも、手洗いの重要性を、再確認していただけました。

また、今回は日頃の手洗いについてのアンケートもとりました。

次回は、このアンケートの集計を参考にした講習会およびATPIによる手洗いチェックを取り入れ、地元の子ども食堂をしている方に対して、効果的な手洗い教室を開催しようと考えています。



手洗いマイスターによる講義