

企業	業種	事業内容	規模	従業員の健康管理	手洗い・教育等	使い捨て手袋	ノロウイルス対策	客のおう吐物処理	その他
A社	給食		事業所数 約2,000箇所 従業員数 約1万人 100食以下が多い	調理業務に従事させない	・社員の専任衛生検査員(課長級)による事業所指導 ・手洗いの徹底を周知 ・従業者・従事者向けに講習会		次亜塩素酸ソーダを用いた消毒法を徹底 ノロウイルス対策のポスター等を配布		
B社	宴会場	宴会場	従事者 約200人 サービススタッフ 100人	・自己申告 ・体調管理簿(同居家族の項目有) ・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) ・体調不良時の検便・・・自己負担(体調が戻ってから検便させる。体調管理は自己責任)	・厨房で手洗い訓練(蛍光塗料を用いた手洗い確認器具)	盛り付けの時	・ヨード系消毒剤を設置 ・カキを提供しない	・吐物処理講習会 5回 ・さりげなく安全確保 ・吐物処理キット(市販品)を常備 ・「85 1分」の加熱消毒は75 何分の加熱消毒に当たるのか(85 の調理は現実的ではない) ・カキや調理器具など、ウイルス汚染の可能性が高いものとその他のものの消毒は分けて考えるべき	
C社	ホテル	飲食店の集合、宿泊	従事者 約300人 サービススタッフ 250~300人 宴会サービス50人	・始業時チェック(口頭) ・体調不良の従業員は休ませる(人手不足もあり徹底しきれない、ノロ検査の指示まではしていない) ・アルバイトは3ヶ月契約であり、数日休んだ程度でクビにはしない	・新人、アルバイト導入教育にいれる ・手洗いキャンペーン(1年1回) ・手洗い状況検査(5月、11月に手指スタンプ検査)	冷菜(オードブル)もりつけ時は必ず使用	・カキメニュー提供しない ・調理従事者に生カキを食べないよう指導 ・ノロウイルス講習会(4回) ・ヨード系消毒剤を従業員トイレに設置 ・ポスター作成	・嘔吐発生時の連絡体制整備 ・処理者のため白衣等セット用意 ・衛生優先(次亜塩素酸によるじゅうたんの脱色もやむをえない) ・スチーム消毒	・体調不良の客を拒否できない ・オゾン、電解水等の有効性データが欲しい
D社	コンビニエンスストア	製造工場(委託)の管理	70工場 従業員 1工場150~200名(外国人多いところで50%)	・全従業員の健康チェック ・自社仕様の健康チェック表 ・トイレ清掃担当者の健康管理 ・ノロの可能性ある場合休み、その他 配置換え	・教育用ビデオ(従業員の母国語) ・監視者が工場入場時爪、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 ・外国人が多く日本語が確実に伝わらないため通訳(リーダー)設置 ・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) ・年数回抜き打ち検査 部署別衛生気づきポイント	食品は素手で取り扱わない	・12月...ノロ講習会(再度徹底) ・ヨード系消毒剤供給体制をバックアップ		・ノロ飛沫感染の防除 ・情報を正確に伝えて欲しい(無用な不安を与えず、わかりやすく伝えて欲しい)
E社	スーパー	バックヤードにおける調理	店舗数:約210 従業員:4万人弱	・毎日朝礼時健康チェック ・半期に一度、抜き打ちで外部監査 ・発症者は復帰後7~10日間は調理作業からははずす	・正社員:研修は、1~数週間ある。衛生教育は2~3時間くらい。 ・パート・アルバイト:全国5か所の研修センターで2~4日間研修を行う。研修のうち、衛生教育は1時間くらい。		・試食コーナーの中止 ・手洗いの励行 ・厨房ごとのマニュアル再徹底 ・コスト的に新しい消毒剤の導入は困難	・特になし	消費者へ向けた教育・情報発信
F社	スーパー	バックヤードにおける調理	売り場100、厨房30~40 従事者1000人程度	・体調不良の従業員は休ませる ・長期アルバイトは貴重であり、休んだ程度で首にはしない	・衛生管理者による厨房の点検(結果は社内に)公開 ・衛生士による検査(蛍光塗料を用いた器具による手の汚れの確認)		・殻付きカキ、生食用カキの取り扱い中止 ・手洗いの励行を徹底 ・カキを販売しているため、従事者に生カキを食べないよう指導することはできない	・特になし	・予防、改善のための有効な情報を伝えて欲しい
G社	給食		1000施設	・自己申告 ・体調管理簿(同居家族の項目有) ・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) ・検便・・・自己負担	・社員の専任衛生検査員(課長級)による事業所指導 ・手洗いの徹底を周知 ・従業者・従事者向けに講習会 ・衛生管理室による指導 ・給与明細への注意喚起文書の添付 ・手洗い場に30秒計を設置し、1分半の手洗いを励行	生食製品の加工、盛り付けの時	・カキを提供しない(提供する場合は冷凍半調理済製品の加工のみ。加熱条件確認済み) ・手洗いの励行 ・クライアントとのコミュニケーション(体調不良者が出た場合の対応等) ・素手作業の禁忌と手袋の活用	・給食施設業務を受託した場合、契約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り、手洗い等を徹底させている。	・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なう場合があり、感染リスクがある。また、小人数で運営しているところでは、感染者がでると給食を取りやめる場合もある。このようなことに対するルールが必要

企業	業種	事業内容	規模	従業員の健康管理	手洗い・教育等	使い捨て手袋	ノロウイルス対策	客のおう吐物処理	その他
H社	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	・店舗数: 7 ・従業員: 4,000人	・自己申告 ・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) ・検便...会社負担(部門から一名感染者が出た場合、関連従業員全てで検便実施) ・他の部署からの報告によるチェック	・社員の専任衛生検査員(課長級)による事業所指導 ・手洗いの徹底を周知 ・従業員・従事者向けに講習会 ・ノロウイルス検査結果の管理部門での集約 ・消毒の徹底	盛付時	・生食用カキの取扱中止 ・手洗いの励行 ・施設・吐物消毒(専門業者) ・レストランでカキを提供する場合は検食を実施	関連会社の清掃専門業者による処理の徹底	・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)
I社	介護	有料老人ホーム(食事は委託)	全国に110施設、介護スタッフ30~50名(全部で4000人程度) 調理従事者 責任者2~3名、パート6~7名	・朝夕の申し送り時に顔色見てチェック(介護者) ・遠慮して出勤した職員から感染拡大した事例(具体的に説明) ・本人が下痢・おう吐症状の場合家族の健康状況も聞く ・調理従事者のトイレは別	・手洗い研修(蛍光塗料を用いた手洗い確認器具) ・保温庫使用しない(数人集まった時点で最終調理) ・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 ・調理員は調理場から出ない	作業が変わるとき手袋を変えさせる	・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) ・体調悪い入居者は部屋で食事させる ・入居者家族へ依頼文(体調不良時は来訪しないようお願い) ・調理場でヨード系消毒剤使わない(色を洗い落とすために長時間洗っているだけと判断している)	・各フロアに吐物処理セットを準備(バケツ) ・吐物処理研修 ・入居者のトイレは8割がた居室内	・有効な消毒方法を教えて欲しい