

平成 29 年 3 月 1 日

お客様各位

ニココのり株式会社
品質保証部

弊社製品のノロウイルス対策について

拝啓 時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、2月28日（火）東京都は、先の東京立川の小学校における集団食中毒の原因を、親子丼に使われていた「きざみのり」（大阪 東海屋製造）と発表致しました。

弊社工場におきましては、以前よりノロウイルス対策と致しまして、以下の対策を講じ、安心安全な製品の製造に努めて参りましたが、今回の報道を受け、改めて製造工程・衛生管理基準を点検し、徹底を図りました。

今後も御指導御鞭撻の程、宜しくお願い申し上げます。

敬具

弊社九州工場におけるノロウイルス対策について

1. 食品に直接触れる作業者は指定の手袋を着用し、ウイルス・細菌対策用消毒液にて消毒しています。
2. トイレ退出時、工場入室時に用いる手洗い用洗剤はウイルス・細菌対策用洗浄液（ポピドンヨード入り洗浄剤）を使用しています。
3. 生産室外部の共用箇所（ドアノブ等）をウイルス・細菌対策用消毒液にて定期的に拭き、交差汚染を予防しています。
4. 嘔吐・下痢などノロウイルス感染の疑いがある従業員は入社前に報告の上、医師の診察を受けません。医師の診断結果に基づき、ノロウイルス感染の疑いが無い、もしくはノロウイルス検査で陰性が確認された場合は入社できますが、感染が確認された従業員は、ノロウイルスの陰性が確認できるまで自宅待機を指示します。

従業員が工場施設内で嘔吐した場合は、嘔吐物処理キット（ノロウイルス対策用）を用いて処理し、ウイルスの拡散を防止します。嘔吐した従業員には自宅待機を指示します。病院にてノロウイルスの診断をしてもらい、陰性であることを確認できたら出社を許可します。ノロウイルスの陰性は、診断書の提出を義務づけています。

嘔吐が生産場内で発生した場合は、マニュアルに従い、直ちに生産を停止します。品質管理責任者の許可があるまで生産は再開できません。生産中の製品は、確実に安全であることを確認できないものはすべて廃棄処分します。

以上のノロウイルス対策を継続実施し、更なる強化徹底を図って参ります。

以上