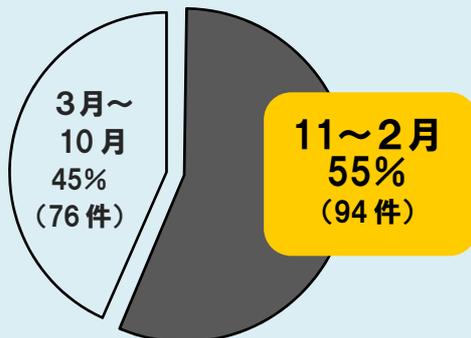


# ノロウイルス食中毒に注意!

ノロウイルスによる食中毒は一年を通じて発生していますが、特に冬に流行します。日頃から丁寧な手洗いを習慣づけ、感染を予防しましょう。

## ノロウイルスによる食中毒

### ▼冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

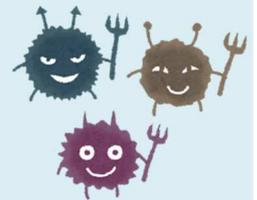
### ▼食中毒1件あたりの患者数が多い（大規模食中毒）

ノロウイルス食中毒

37.8人 / 件

ノロ以外

9.4人 / 件



出典: 厚生労働省の食中毒統計（平成29年～令和3年の平均）

### <症状>

- 感染後 24～48 時間で発症。
- 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱などが1～2日間続く。
- 感染しても症状がない場合や軽い場合もある。



### <感染経路>

#### ▽食品からの感染

- ・感染している人が調理をした食品
- ・ウイルスが蓄積した加熱不十分な二枚貝 など



#### ▽人からの感染

- ・患者のふん便やおう吐物からの二次感染



## 調理時に注意が必要です!

- ✓ 食品は、中心までしっかり火を通しましょう。（85℃以上で90秒以上）
- ✓ 下痢などの症状があるときは、食品を扱う作業を避けましょう。
- ✓ 調理器具は洗剤と流水でよく洗い、熱湯や塩素で消毒しましょう。

# ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

## 調理者の健康管理

- ・ 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。
- ・ 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- ・ 作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みを作る。

## 手洗いは二度洗い

- ▽洗うタイミングは、
  - ・ トイレに行ったあと
  - ・ 調理施設に入る前
  - ・ 料理の盛付けの前
  - ・ 次の調理作業に入る前
  - ・ 手袋を着用する前
- ▽汚れの残りやすいところを念入りに
  - ・ 指先、指の間、爪の間
  - ・ 親指の周り
  - ・ 手首、手の甲

## 調理器具の消毒

- ・ 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱したり、塩素消毒液で消毒したりする。
- ※アルコールでは十分な効果は得られません。



# ノロウイルスの感染を広げないために

## 消毒

- 85°Cで1分間以上の熱水洗濯や塩素消毒液による消毒が有効です。
- 感染者が使ったものや、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども消毒します。
  - ・ 塩素消毒液は金属腐食性があるため、消毒後は十分に拭き取りましょう。
- 洗濯する時は、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
  - ・ 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

## 処理

- ノロウイルスは乾燥すると空中に漂い、口から入って感染することがあります。患者のおう吐物などは、次のような方法で速やかに処理し、二次感染を防止しましょう。
  - ・ 使い捨てのマスク、手袋などを着用します。
  - ・ ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
  - ・ 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
  - ・ しぶきなどを吸い込まないようにします。
  - ・ 終わったら、丁寧に手を洗います。

## 塩素消毒の方法

家庭用の塩素系漂白剤（塩素濃度約5%）を使用して、塩素消毒液を作ることができます。

濃度 0.1% (1000ppm)  
便や、おう吐物が付着した床など

漂白剤  
ペットボトルの  
キャップ2杯

1  
2

+

水  
500ml

濃度 0.02% (200ppm)  
トイレの便座やドアノブなど

漂白剤  
ペットボトルの  
キャップ1/2杯

1/2

+

水  
500ml

- ・ 塩素系漂白剤は「使用上の注意」をよく確認し、希釈して使用してください。
- ・ 作った消毒液は使い切りましょう。ペットボトル等に保管しないでください。