

体調不良者による調理

や

不十分な手洗い

を原因とする

# ノロウイルス食中毒が発生しています！

## 実際にあったノロウイルス食中毒事例

※ 不顕性感染者：ノロウイルスに感染しているが、下痢等の症状は出ていない人。ただし、ふん便中にはノロウイルスが排出されている。

事例1

調理従事者が、下痢、おう吐等の症状があるにも関わらず、寿司の調理に従事していた。その結果、寿司を食べた客数十名が、下痢、おう吐等の症状を呈した。

事例2

飲食店の利用客十数名が、下痢、おう吐等の症状を呈した。調理従事者に下痢等の症状は無かったものの、ふん便からノロウイルスが検出された。調理従事者は不顕性感染者※であり、手洗いを徹底していなかったことから、調理従事者の手指等を介して、食品がノロウイルスに汚染されたと推察された。

## ノロウイルスによる感染について

症状

### <潜伏期間>

感染から発症まで概ね24～48時間

### <主な症状>

吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱等

※ 感染すると、ふん便やおう吐物中に大量のウイルスが排出されます。

感染経路

### <食品からの感染>

- ・感染した人が調理等をして汚染した食品
- ・ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝等

### <人からの感染>

- ・患者のふん便やおう吐物からの二次感染
- ・家庭や施設内等での飛沫などによる感染

症状がなくても、ノロウイルスを持っていることがある！

感染力が強く、大規模な食中毒になりやすい！

冬場から春先に流行する！



飲食店や給食施設等での

## ノロウイルス食中毒の予防のポイント

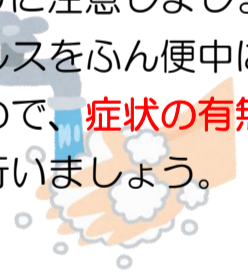
### 適切な健康管理

- ・毎日作業前に調理従事者の健康状態を記録し、責任者に報告する仕組みをつくりましょう。
- ・**おう吐や下痢等の症状があるときは、食品を直接取り扱わないように**しましょう。
- ・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しましょう。



### 適切な手洗い

- ・調理前、トイレの後、次の調理作業に入る前などには、**しっかりと2回**手洗いを行いましょう。
- ・指先や指の間、手首等の汚れ残りに注意しましょう。
- ・症状がない場合でも、ノロウイルスをふん便中に排出している可能性がありますので、**症状の有無に関わらず**、しっかりと手洗いを行いましょう。



### 適切な調理器具の消毒

- ・調理器具は、洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で消毒する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒しましょう。
- ・ノロウイルスには、**アルコールは有効ではありません**。薬剤を使用する場合は、**次亜塩素酸ナトリウム**を含む塩素消毒液を使用しましょう。



### 食品の十分な加熱

- ・食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。特に、二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれのある食品は、中心部が**85～90℃で90秒間以上**の加熱を行いましょう。



大阪市食品安全情報発信ツイッター「大阪市食品安全ニュース」では、食中毒予防や食品衛生に関する様々な情報を発信しています。是非、フォローをお願いします。 [https://twitter.com/ocfs\\_news](https://twitter.com/ocfs_news)



# ノロウイルスの感染を

# 広げないためのポイント

## 食器・環境・衣類等の消毒

○感染者が使ったり、おう吐物が付いたりしたものは、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、ドアノブ等も塩素消毒液等で消毒します。

- ・塩素消毒液（次亜塩素酸ナトリウム）は金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤をふき取りましょう。
- ・衣類等は色落ちする可能性があります。

○洗濯するときは、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。

- ・85℃で1分以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
- ・高温の乾燥機等を使用すると、殺菌効果は高まります。

## おう吐物やおむつ等の処理

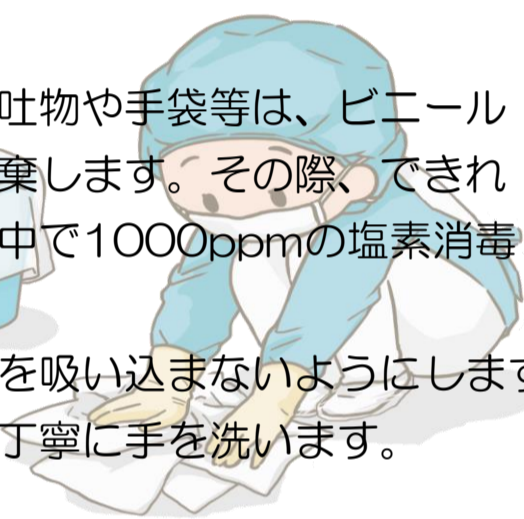
○感染者のおう吐物やおむつ等は、次のような方法ですみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空気中に漂い、口に入って感染することがあります。

①使い捨てのマスクやガウン、手袋等を着用します。

②ペーパータオル等で静かにふき取り、200ppmの塩素消毒液で消毒後、水拭きをします。

③ふ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。



## 塩素消毒液のうすめ方

★市販されている家庭用塩素系漂白剤の多くは、塩素濃度が約5%です。

対象物	必要な濃度	原液の濃度	希釈倍率	1Lの水に加えてつくる場合に 必要な原液の量
おう吐物等の廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	1000ppm (0.1%)	5%	50倍	20ml
		10%	100倍	10ml
食器や衣類等の 消毒やふき取り	200ppm (0.02%)	5%	250倍	4ml
		10%	500倍	2ml

(500mlのペットボトルのキャップ1杯弱で、約4ml)

※ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。

※ 使用する薬剤は、**使用期限内**のものを使用してください。

※ おう吐物等の酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、消毒液を使用する際は十分に換気するとともに、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

※ 手指や皮膚等の消毒には使用しないでください。

※ 使用の都度、薄めて使い、作り置きは避けましょう。

※ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、**誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管**しましょう。

