

ノロウイルス食中毒は、冬期に流行 患者数が最も多い食中毒です！

ノロウイルスによる食中毒は、年間を通じて発生していますが、特に11月から3月の冬期に流行します。

ノロウイルスは、感染者の糞便中や嘔吐物中に大量に排出されます。また、非常に感染力が強いため、食中毒1件あたりの患者数が多く、近年、全国の年間食中毒患者数は、ノロウイルスによるものが最も多い状況です。

その事例の多くが、ノロウイルスに感染した調理従事者から食品が二次汚染されたことにより発生しています。

これからノロウイルスが流行する時期を迎えますので、改めて二次汚染対策等の衛生管理状況を見直し、以下事項に留意の上、ノロウイルス食中毒予防対策に万全を期してください。

ノロウイルス食中毒の予防対策

① 従事者の健康管理の徹底(同居家族含む)

下痢・嘔吐等の症状のある者は調理に従事しない。

② 正しい手洗いと手袋・マスクの着用

無症状の場合でもノロウイルスを保有していることがあります。

※二次汚染の多くは、調理従事者の手指を介して発生します。

※食品を取り扱う際は手袋・マスクを着用しましょう。

③ 中心部まで十分に加熱を行う

85℃～90℃、90秒以上の加熱調理

※加熱が不十分な場合、ノロウイルスが残存し食中毒に繋がります。

④ 正しい消毒の徹底

次亜塩素酸ナトリウム等のノロウイルスに有効な薬剤、

又は加熱(熱湯消毒等)による消毒

※アルコール消毒薬では十分な効果が期待できません！！