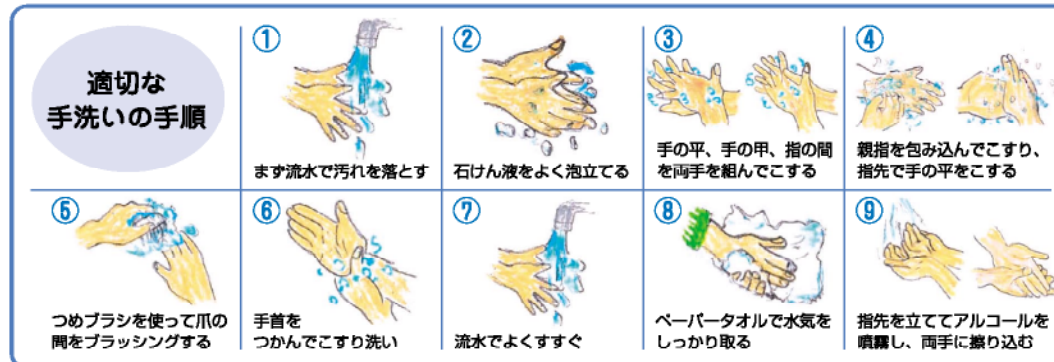


ポイント1 正しい手洗いの徹底

手洗いは食品衛生の基本です。**トイレの後や調理作業の前には必ず手洗い**を行いましょう。また、正しい手洗いの方法や時期を記したマニュアルを作り、**誰もが正しい手洗いができるような体制を整えることが重要**です。



ポイント2 従事者の健康管理

調理従事者の体調管理を行い、毎日の状況を記録し、**体調不良の人は調理行為に従事させない**ようにしましょう。

また、従事者家族が感染していて、その汚染が原因で食中毒が発生した事例もあるので、**同居家族の体調も把握**するよう努めましょう。

ポイント3 十分な加熱調理

ノロウイルスは**十分な加熱（85℃1分以上）**を行うことにより感染力を失います。食材の中心まで十分に加熱し、中心温度を測定し記録しましょう。

また、加熱用の**カキは十分に加熱**して提供するようにしましょう。

ポイント4 未加熱提供食品は手袋・マスクを使用

サラダ等の未加熱で提供する食品を取扱う際は**手袋・マスクを着用**しましょう。

ポイント5 設備・器具の消毒と清潔保持

ノロウイルスには**アルコール消毒の効果が期待できない**ことから、食器や調理器具は**次亜塩素酸ナトリウム**が80℃以上の**熱湯**に5分以上つけ込んで消毒を行いましょう。

また、カキ等の二枚貝を扱った包丁やまな板はノロウイルスが付着している可能性が特に高いので、**調理器具の使い分け**を行い、**使用後の消毒、手洗い**を十分に行いましょう。

次亜塩素酸ナトリウム希釈液の調製

容器（2リットルペットボトル）に次の量の次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度6%）を入れ、水を加えて全量を2リットルにする。

濃度	用途	加える量
0.02%溶液 (約200ppm)	機器 消毒用	10mL (キャップ2杯)
0.1%溶液 (約1,000ppm)	吐物等 処理用	50mL (キャップ10杯)

食中毒対策は、一つ一つの積み重ねが安全につながります。
今すぐ正しい衛生管理を実践しましょう！

このパンフレットに関する
お問い合わせ先

大津市保健所 衛生課食品衛生グループ
TEL 077-522-8427 FAX 077-525-6161

学んで予防！

ノロウイルス食中毒



食品の安全確保は営業者の責務です！

食中毒の発生は、あなたのお店の信用を失墜させ窮地に追い込むだけでなく、あなたのお店を選んだ消費者に非常に大きな苦痛を与え、場合によっては命までも奪ってしまいます。

また、**食材のもつリスクの確認や、食品の適切な取扱いを怠り**「うちの店に限って」、「今まで大丈夫だったから」という何ら根拠のない理由で安心して営業を続けていると、いつか必ずあなたのお店を原因とする食中毒が発生してしまいます。

本冊子では「**ノロウイルス**」にスポットをあて、その特徴や原因となりやすい食品と予防方法をまとめましたので、**しっかり学んで、衛生管理を実践し安全で安心な食品の提供**に努めて下さい。

ノロウイルス食中毒の特徴

★ 冬期に多発

年間を通じて発生していますが、特に**12～3月にかけての冬期に多発**しています。また、大規模な食中毒も多く発生しており、近年では**年間患者数が最も多い食中毒**です。

★ わずかな汚染で食中毒発生

原因となるノロウイルスは、一般的な細菌に比べ**非常に感染力が強く**、100個以下のウイルス粒子を体内に取り込むだけで食中毒が発生するので、たとえわずかも食品が汚染されていると**非常に危険**です。
(一般的な食中毒菌は10万～100万個以上必要)

★ 鮮度管理や保管方法では防げません

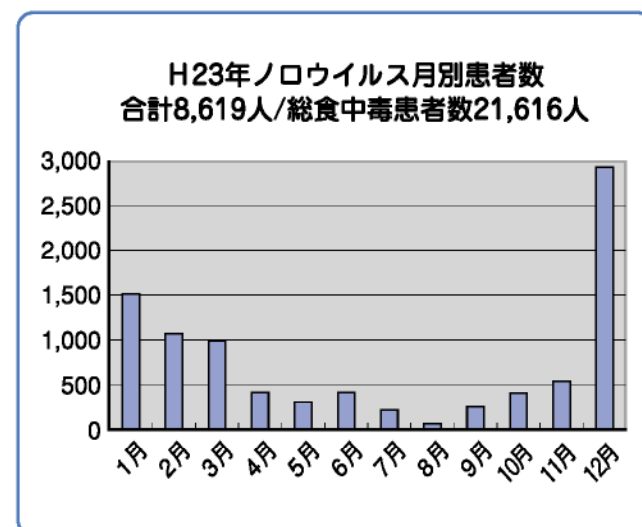
ノロウイルスは、食品の中では増えませんが、わずかな汚染でも食中毒が発生するので、**新鮮な食材**や**冷蔵保管**している食材であっても**食中毒のリスク**があります。

★ アルコールや逆性石鹼は無効

一般的な細菌には効果のある、アルコール系消毒薬や逆性石鹼では、ノロウイルスに対する消毒効果が期待できません。

★ カキ等の二枚貝に蓄積されている

カキ等の二枚貝は、エサのプランクトンと一緒に海水中のノロウイルスも一緒に取り込み体内に蓄積するため、**新鮮であっても**十分に加熱せずに提供すると、ノロウイルス**食中毒の原因**になります。



ノロウイルス食中毒の症状と経過

★ 風邪に似た症状（おなかの風邪）

多くの場合、感染後**24～48時間で発症**し、**嘔吐**や**下痢**を主症状とした消化器症状が1～3日間続きます。また、38℃程度の**発熱**を伴うこともあります。

★ 回復後も安心できない

回復後の経過は良好で、重篤な後遺症が残ることはありませんが、回復後も**2～4週間は便と共にウイルスが排出**されるので、**トイレ使用後の手洗い**を怠ると、食品を汚染する可能性があるため注意が必要です。

★ 症状のない感染者がいる

感染しても無症状な場合もあります。しかし、この場合も**糞便中にウイルスが排出**されるため、ノロウイルスの流行期や近親者等に感染者がいる場合は**検便検査を受ける**等の注意が必要です。



過去の事件から学ぶ

事件1

大津市内の飲食店が調製した弁当を食べた多数の者が、嘔吐、下痢等の症状を呈した。

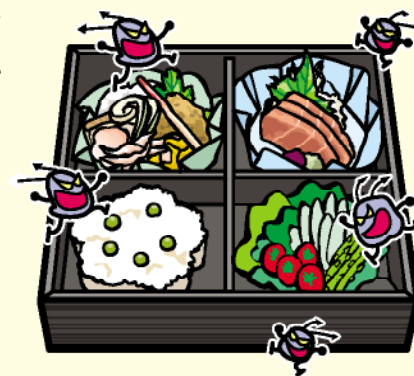
調査の結果、発症者の多数と複数の調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたことから、この弁当を原因とする食中毒事件と断定された。

原因

- 弁当の中に入っていた生野菜を**無症状保菌者が素手**で扱っていたこと。

どうすれば防げたか

- 生で喫食する食品を扱う時は**使い捨て手袋**を使用すること。
- **ノロウイルスを含めた検便**を定期的実施すること。
- こまめな**手洗い**を徹底すること。



事件2

県内の旅館を利用した多数の者が、嘔吐、下痢等の症状を呈した。

調査の結果、発症者の多数と複数の調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたことから、この旅館を原因とする食中毒事件と断定された。さらに調査を進めたところ、事件発生の数日前に調理従事者の1人が**体調不良**により3日程仕事を休んでいたことが判明した。

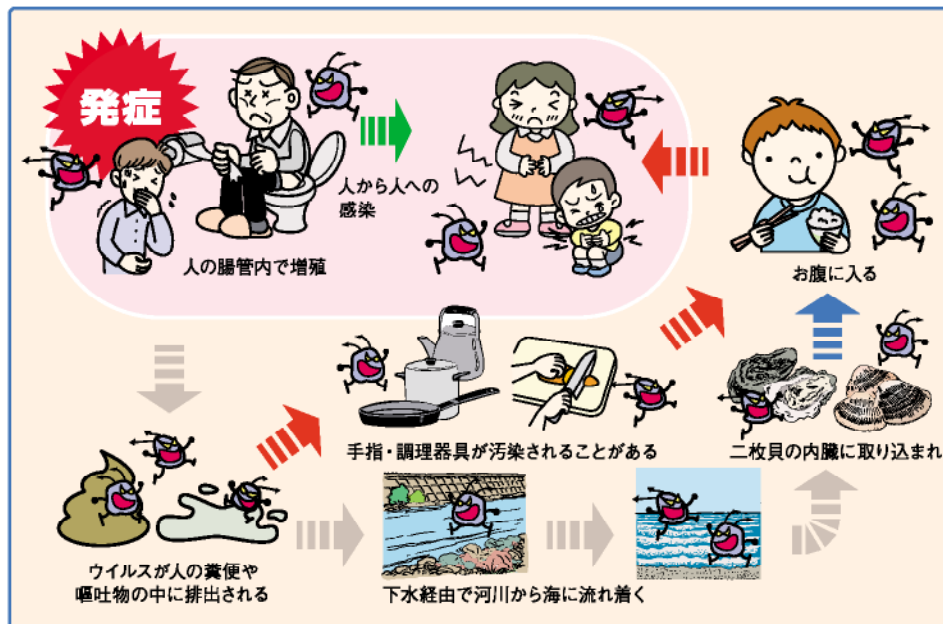
原因

- 調理従事者の**体調管理が不十分**だったこと。

どうすれば防げたか

- 従事者の**家族を含めた体調管理簿**を作成し**毎日の体調管理**を徹底すること。
- ノロウイルスは体調回復後も**2～4週間は排出**され続けるため、感染の疑いがある場合は従事者の**検便を実施**すること。
- 体調不良の従事者は**調理作業に従事しない**こと。

ノロウイルスの感染経路



経路① 人→人（感染症）

感染者の吐物や糞便等の飛沫や処理の際に直接感染します。

経路② 人→食品等→人

感染者が触った食品や調理器具等を介して汚染された食品を喫食して感染します。

経路③ 食品→人

ノロウイルスを蓄積している可能性のある食品（カキ等の二枚貝）を生で食べて感染します。