

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。

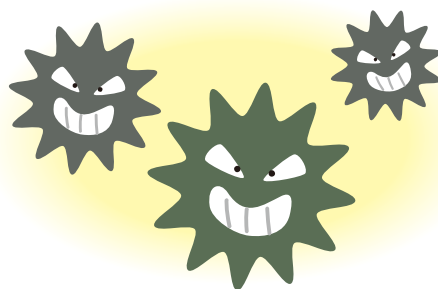


大津市保健所衛生課

ノロウイルス食中毒の特徴

★ 冬期に多発する食中毒です

年間を通じて発生していますが、特に11～3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とても多い食中毒です。



★ ノロウイルスに感染した調理従事者が原因になることが多い

ノロウイルス食中毒のほとんどがノロウイルスに感染した調理従事者の手指等を介して汚染された食品を食べることで発生しています。

★ わずかな汚染で食中毒が発生します

一般的な細菌性食中毒の場合、発症するには10万～100万個程度の細菌が必要ですが、ノロウイルス食中毒の場合、10～100個程度のノロウイルスで発症します。

★ 食品中で増えることなく、人の体内で増殖して発症します

新鮮な食材や冷蔵保存している食品であっても、ノロウイルスに汚染されていると食中毒につながってしまいます。

★ アルコールや逆性石鹼はあまり効果が期待できません

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はあまり期待できません。200ppm以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウムによる消毒や、煮沸などの加熱（85～90℃90秒以上）を行わないと感染力を失いません。

ノロウイルス食中毒の症状と経過

★ 下痢や嘔吐等の消化器症状が主症状

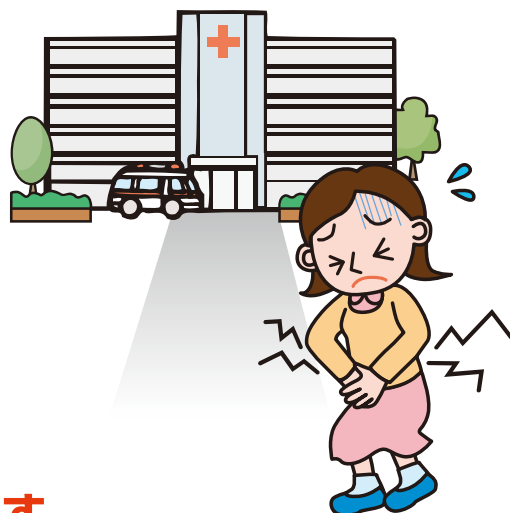
感染してから通常24～48時間で嘔吐、下痢等を主とする消化器症状が現れ、1～3日程度続きます。また、38℃程度の発熱を伴うこともあります。

★ 回復後も安心できません

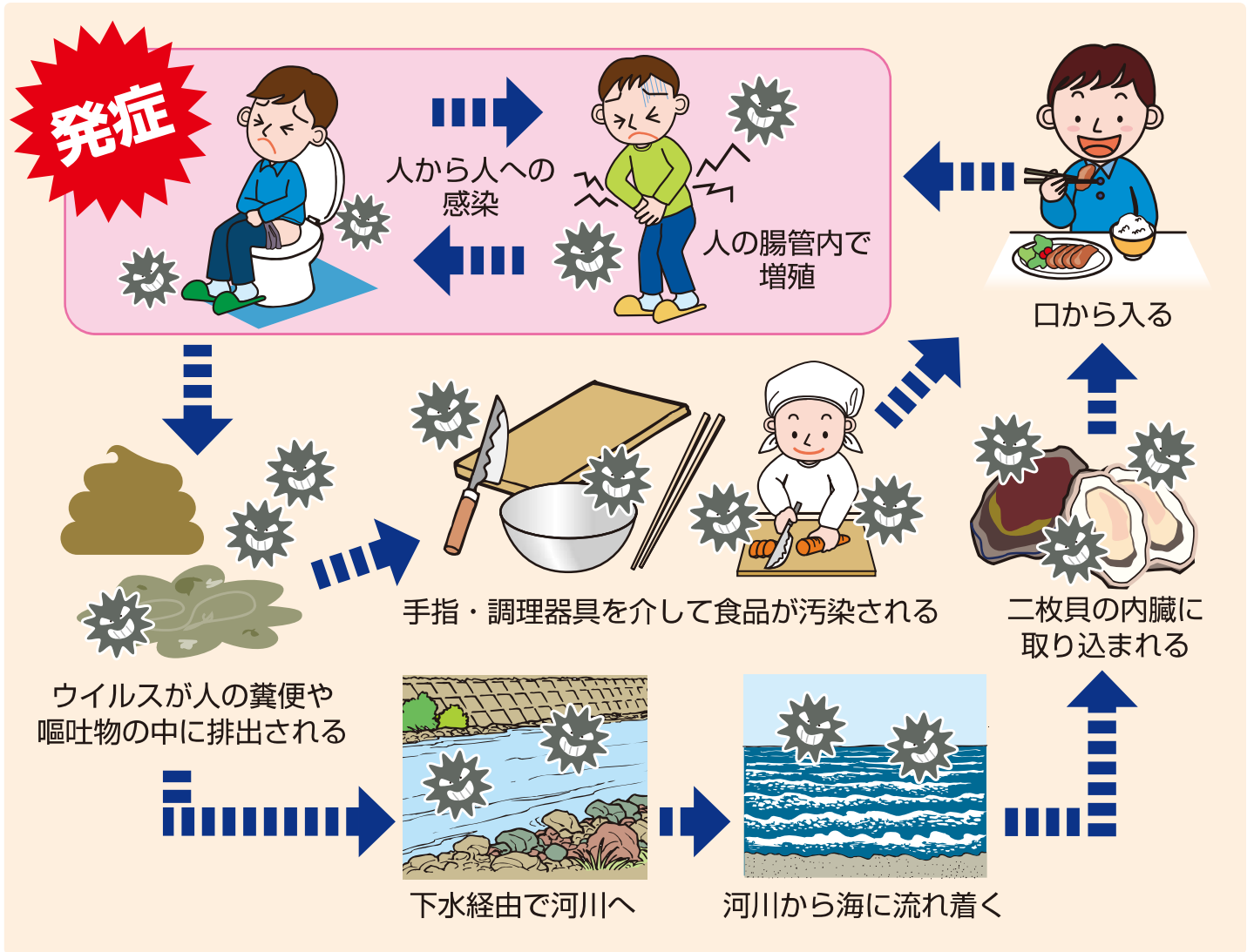
回復後も2～4週間は糞便中にノロウイルスが排出されるので、トイレ使用後の手洗いを怠ると、食品を汚染する可能性があるため注意が必要です。

★ 感染していても症状が出ないことがあります

ノロウイルスの流行期や同居家族等に感染者がいる場合は、症状がなくてもノロウイルスに感染していることがあります。この場合も糞便中にノロウイルスが排出され、食品を汚染する可能性があるため検便検査を受ける等の注意が必要です。



ノロウイルスの感染経路

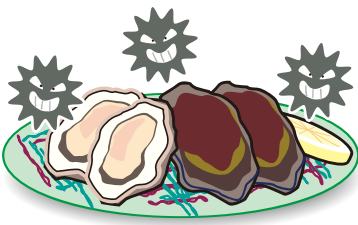


食品→人、人→食品→人（食中毒）、人→人（感染症）の3つの感染経路があります

食中毒

食品 → 人

ノロウイルスを蓄積しているカキ等の二枚貝を生または加熱不十分な状態で食べてノロウイルスに感染します。



人 → 食品 → 人

ノロウイルスに感染している人の手指等を介して汚染された食品を食べてノロウイルスに感染します。



人 → 人（感染症）

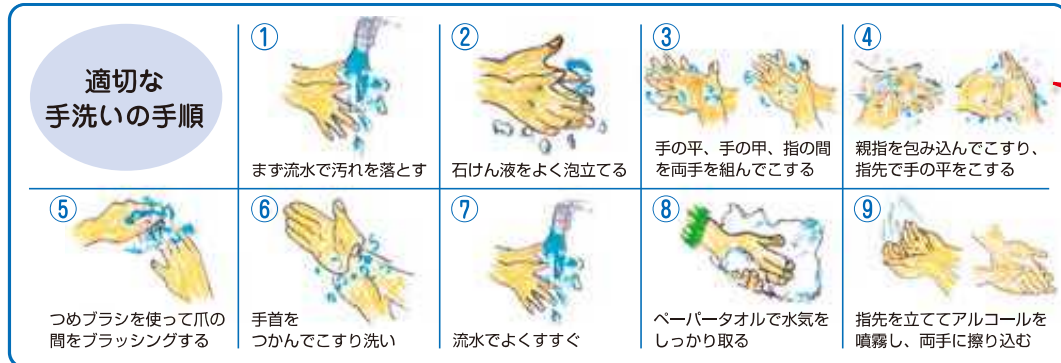
感染者の嘔吐物・糞便等の飛沫やこれらの処理の時に直接ノロウイルスに感染します。



ノロウイルス食中毒の予防

ポイント1 正しい手洗いの徹底

手洗いは食中毒予防の基本です。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 調理従事者の健康管理

調理従事者の健康管理を行い、日々の状態を記録し、**体調不良の人は調理に従事させない**ようにしましょう。

また、調理従事者の同居家族が感染していて、調理従事者が家庭内のノロウイルスをお店に持ち込んでしまったこと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**しましょう。

ポイント3 十分な加熱

ノロウイルスは**十分な加熱（85～90℃90秒以上）**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。

ポイント4 未加熱提供食品や加熱調理後食品を取扱う際は手袋・マスクを着用

サラダ等の未加熱で提供する食品、加熱調理後の食品を取扱う際、盛り付けをする際は、食品にノロウイルスをつけないために**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による消毒か煮沸消毒を行いましょう。

また、カキ等の二枚貝を扱った調理器具はノロウイルスが付着している可能性が高いので、使い分けを行い、使用後の洗浄消毒、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)	嘔吐物等 処理用	50mL (キャップ10杯)

容器には「消毒薬」である旨を表示しましょう。

ノロウイルス食中毒を予防するためには、調理従事者ひとりひとりが自己管理を徹底し、食中毒予防対策を講じる必要があります。
ノロウイルス食中毒の正しい知識を持って、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

TEL 077-522-8427 FAX 077-525-6161