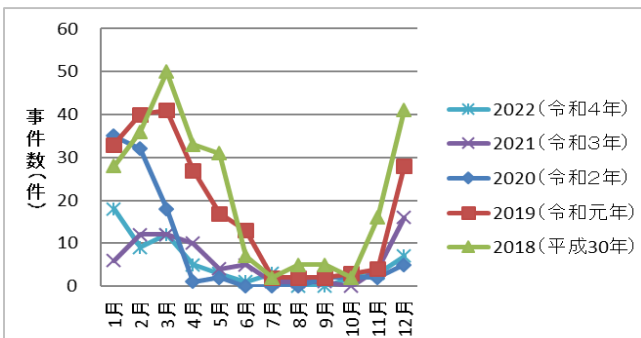


ノロウイルス食中毒を防ごう!!

ノロウイルス食中毒の月別発生件数（年次推移）



ノロウイルスによる食中毒は1年を通じて発生しますが、特に冬場に多く発生しています。

【ノロウイルスとは?】

- ▶ 感染力が非常に強く、ごく少数のウイルスでも感染
- ▶ アルコール消毒が効きにくい
- ▶ 非常に小さく、付着すると洗浄しても落ちにくい



【症状】

- ▶ 潜伏期間は通常1～2日
- ▶ 主な症状は下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱
- ▶ 感染しても症状が出ない場合もある
- ▶ 感染後の排泄（糞便中）期間は2週間～1ヶ月



【感染経路】

食品からの感染

- ▶ ウイルスの蓄積した、加熱不十分な2枚貝など（特にカキ）
- ▶ 感染した調理従事者を介して汚染した食品



人からの感染

- ▶ 患者のふん便や嘔吐物からの二次感染
- ▶ 家庭や施設内などの飛沫感染

【食中毒の特徴】

- ▶ 調理従事者による食品汚染が主な発生原因
- ▶ 一度の発生で大規模な食中毒になりやすい

持ち込まない

- ▶ 従業員の健康管理（体調不良時は調理に従事しない）
- ▶ 利用者と従業員のトイレを分ける



つけない

- ▶ 衛生的な手洗いの実施
- ▶ 使い捨て手袋の着用



ノロウイルス食中毒予防4原則

拭かない

- ▶ 衛生的な手洗いの実施
- ▶ 定期的な施設清掃・器具等の消毒
- ▶ 嘔吐物の適切な処理



やっつける

- ▶ 中心温度85～90℃で90秒以上の加熱調理
- ▶ 器具等の消毒



器具等の消毒方法

- ▶ 0.02% (200ppm) の次亜塩素酸ナトリウム溶液に十分に浸す
- ▶ 85℃以上の熱湯で1分以上の加熱



0.02% (200ppm) の次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方

原液濃度	漂白剤の量		水の量
12%	5m l	+	3L
6%	10m l	+	3L

- ▶ 次亜塩素酸ナトリウム製品（原液）の表示をよく読み、濃度や使用期限を確認しましょう。
- ▶ 消毒液は、時間の経過とともに効果が落ちることがあるため、その都度使い切りましょう。