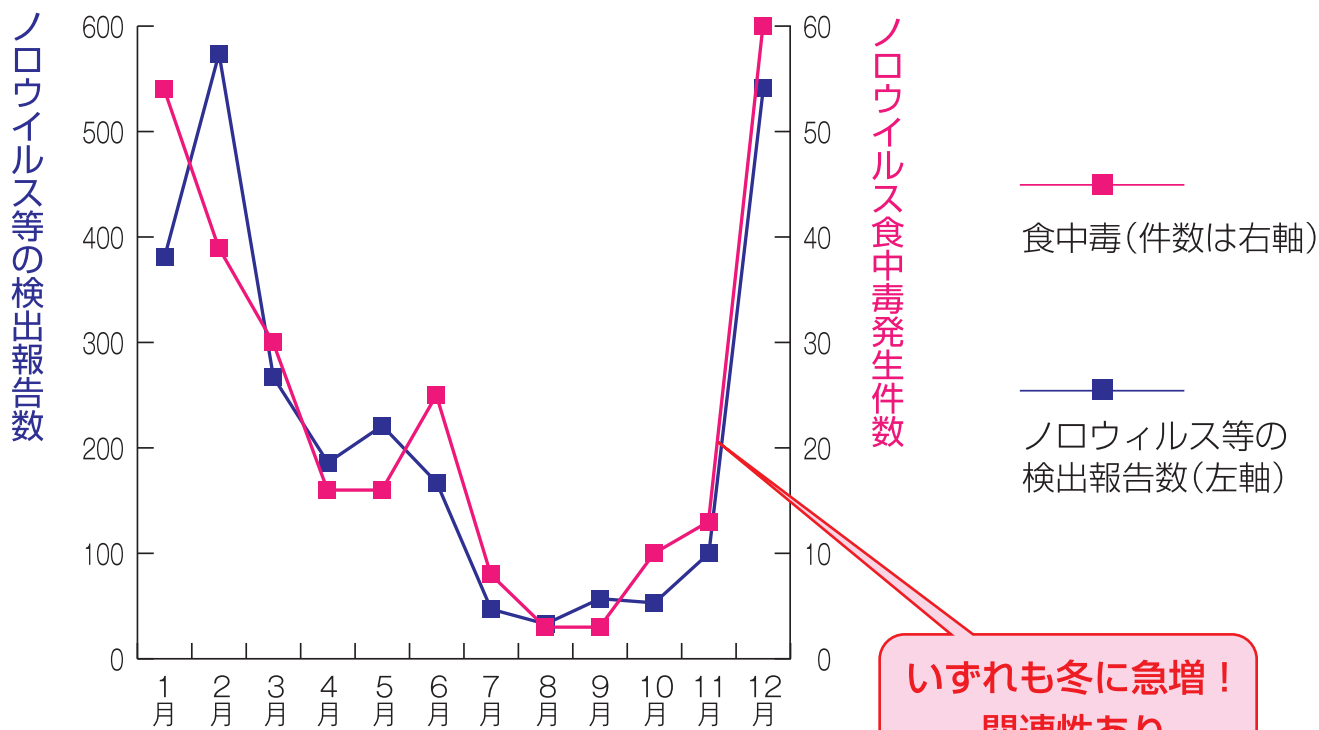


冬は、ノロウイルスの 食中毒にご注意を！

ノロウイルスは、幼稚園や保育所等の福祉施設、病院等多くの人々が接触する機会がある施設において起こる感染症の原因ウイルスです。また、食中毒の原因ウイルスでもあります。特に、冬に流行のピークを迎える感染性胃腸炎の多くがノロウイルスによるものであることから、感染性胃腸炎の流行と、冬期のノロウイルスによる食中毒の発生との間には密接な関連があるとされています。

ノロウイルス等の検出報告数とノロウイルスによる食中毒発生件数の比較



感染性胃腸炎とは…

ウイルスをはじめ、様々な原因によりおこる胃腸炎のことですが、特に多いのがノロウイルスです。ノロウイルスは感染力が強く、アルコール系の消毒薬が効かないばかりか、人から人への感染症として、また、感染した調理従事者が食品を汚染して食中毒となる例が、毎年冬期に多発しています。

ノロウイルスによる食中毒・感染症の症状・特徴

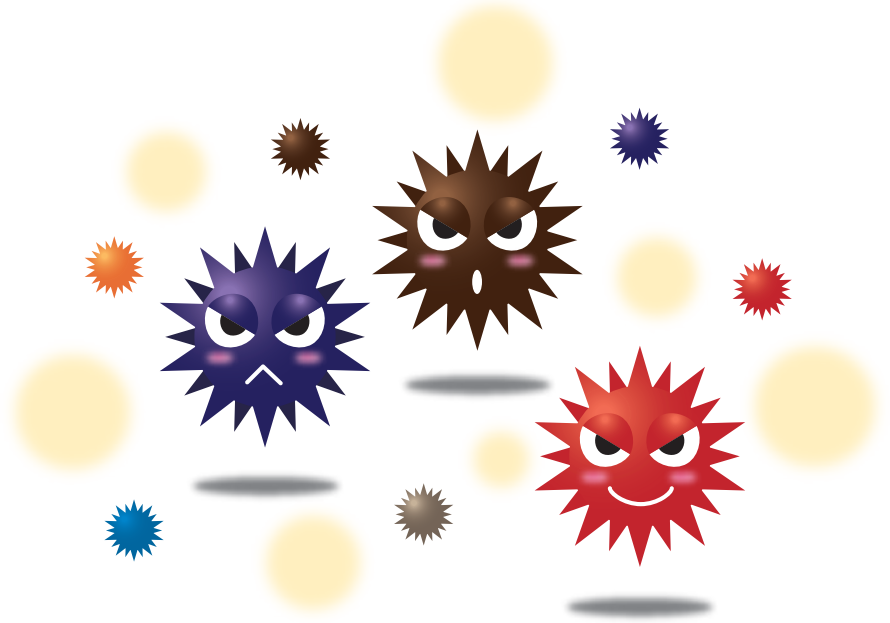
●感染すると、吐き気、嘔吐、下痢、発熱等の症状が出ます

感染しても症状が出ない人もいます。

感染すると症状の有無に関わらず、便には大量のウイルスが排出されています。

回復しても、便にはウイルスが排出（1週間～1ヶ月程度）され続けます。

ウイルスが体に入ってから症状が出るまでの時間（潜伏期間）は1～2日程です。



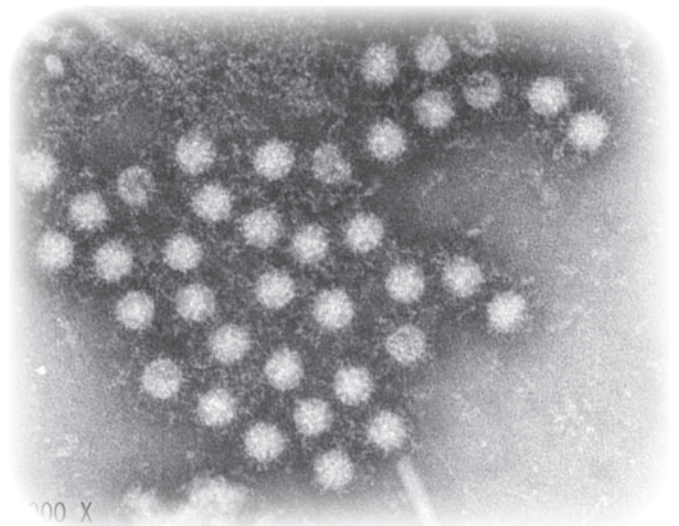
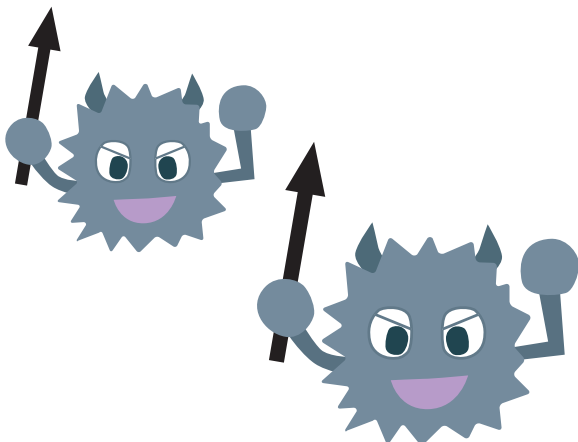
●ウイルスの特徴

少量で感染します。

二枚貝や食品中で増殖することなく、人の腸内細胞でのみ増殖します。

アルコール系消毒薬や逆性石けんは、ノロウイルスに対しては効果がありません。

消毒には熱湯や塩素系消毒剤を用いましょう。



(提供：国立感染症研究所)

●ノロウイルスによる食中毒の原因

感染した調理従事者の手指等から食品への二次汚染 二枚貝の生食や加熱不足

近年のノロウイルスによる食中毒は、感染していた調理従事者が、調理の過程で食品を二次的に汚染したことによるものがほとんどです。もちろん、カキなどの二枚貝を生食しないことや、十分に加熱することが大切ですが、まず調理従事者が感染しないこと、食品への二次汚染の防止対策を徹底することが最も重要です。



ノロウイルスによる食中毒事件（原因食品別）

年	事件数	原因食品（二枚貝）	原因食品（二枚貝以外）
平成 20 年	303	20	283
平成 21 年	288	33	255
平成 22 年	399	57	342

寒くなったら、ノロウイルス食中毒予防対策の徹底を！

●体調不良の時は調理業務を控える

・嘔吐・下痢等の症状があるにもかかわらず 調理に従事して、食中毒を引き起こした事例が数多くあります。営業者は、調理従事者全員の健康チェックを毎日実施し、体調不良の時は、調理業務を控えさせましょう。また、調理従事者自らが感染し、汚染源とならないよう、カキ等の二枚貝の生食はやめましょう！



●手洗いの徹底

・症状がない場合でも、ノロウイルスに感染していることがあります。この場合でも、1 週間から 1 ヶ月程ウイルスが便に排出されますので、普段から手洗いを入念に行いましょう。トイレの後は、「トイレで手洗い」、再び「調理場で手洗い」というふうに、二度の手洗いを行ったうえで調理を始めましょう。

・手洗い後は、使い捨てのペーパータオルで手を拭きましょう！。やむをえずタオルを使用する場合は、こまめに交換するようにしましょう。

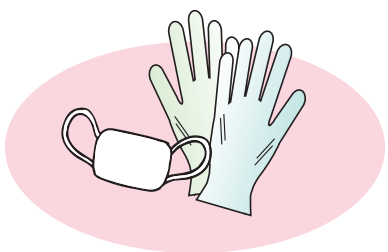


●汚物（嘔吐物、下痢便）の処理は適切に！

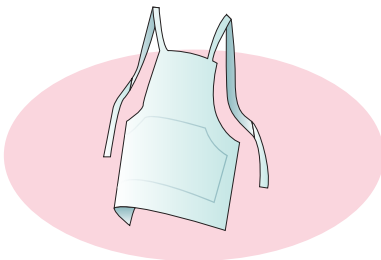
- ・施設内で汚物を処理するときは、処理にあたる人が感染や二次汚染をしないよう、以下のものを使って、汚染を広げないように処理しましょう。

(使用するもの)

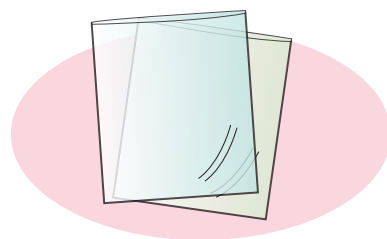
■使い捨て手袋、マスク■



■エプロン■



■ビニール袋2枚■



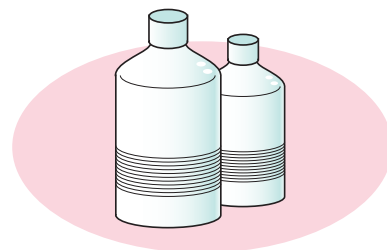
■バケツ■



■新聞紙、ペーパータオル等■



■0.1%に薄めた塩素系消毒剤■



(処理手順)

1

ビニール袋をあらかじめバケツに広げておく。

2

手袋、エプロン、マスクを着用。

3

汚物を新聞紙で覆い、その上から塩素系消毒剤をかけ、外側から内側に向けて、汚れた面を織り込みながらぬぐい取り、①のバケツに捨てる。

4

汚物が付着していた床とその周囲を塩素系消毒剤を染みこませたペーパータオルで拭き取る。

5

処理した場所の換気を行い、作業が終わったら手を石けんで洗う。

●施設の清掃消毒、調理器具の消毒等

- ・ドアノブ、蛇口、冷蔵庫の取っ手等、手がよく触れる箇所、調理器具等は、0.02%の塩素系消毒剤を用いて消毒しましょう。塩素系消毒剤の使用が出来ない器具は、熱湯で消毒しましょう。
- ・トイレの清掃は手袋を着用して行い、消毒は塩素系消毒剤を用いましょう。
- ・トイレに行くときは、白衣やエプロンを脱ぎましょう。また、トイレでは専用の履き物を使いましょう。