



防ごう!!

ノロウイルス食中毒

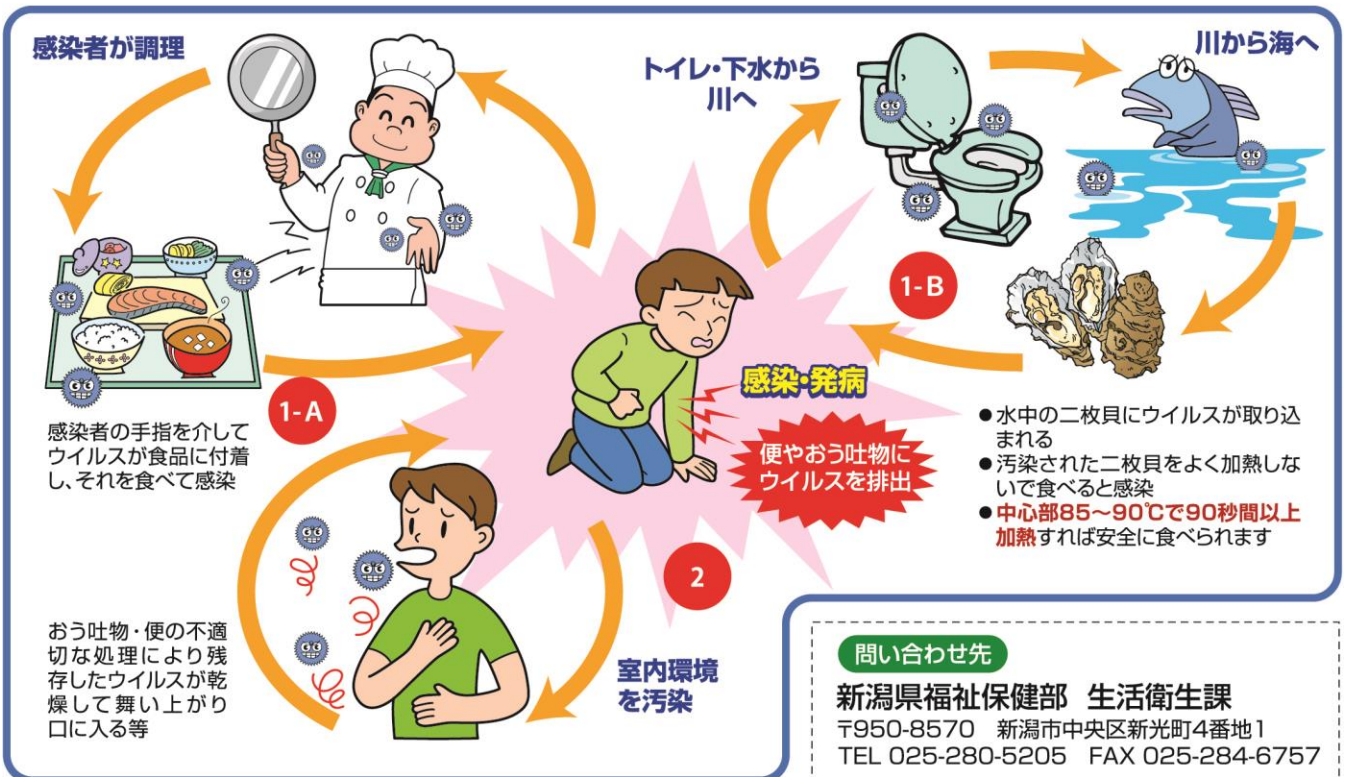
ノロウイルスとは？

- ・ヒトに感染すると、おう吐や下痢、腹痛などの胃腸炎症状を起こすウイルスです。
- ・わずか10～100個程度の摂取で感染するといわれています。
- ・手指や食品を介して口から入り、約1～2日後に胃腸炎症状を起こします。
- ・ノロウイルスによる感染症や食中毒は、特に冬に流行しますが、1年を通して発生しています。



感染経路

- ① ノロウイルスに汚染された食品を食べて感染する場合
 - A ノロウイルス感染者が調理して食品を汚染させる場合
 - B ウイルスを取り込んだ二枚貝を加熱不十分な状態で食べた場合
- ② 人から人へ感染する場合
感染者のおう吐物や便が室内環境を汚染し、周りの人に感染が拡大する場合



問い合わせ先

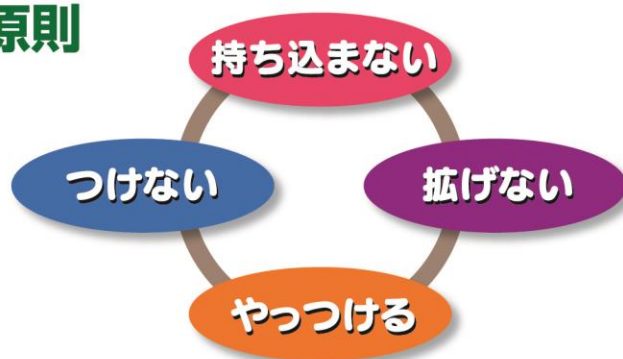
新潟県福祉保健部 生活衛生課
〒950-8570 新潟市中央区新光町4番地1
TEL 025-280-5205 FAX 025-284-6757

予防のポイント ～ノロウイルス食中毒予防の4原則～

◎ノロウイルス食中毒予防は4原則

ノロウイルスはごくわずかな量でも感染し、食中毒を起こします。

ノロウイルス食中毒を予防するためには、調理場内にウイルスを「**持ち込まない**」、持ち込んでも「**つけない**」・「**やっつける**」、ウイルスによる汚染を「**拡げない**」対策をとることで、ウイルスに汚染されていない環境を作る必要があります。



つけない

手洗い

適切なタイミングに流水と薬用石けん液で手を洗いましょう。

2度洗いが効果的です。

※正しい手洗い手順は、6ページをご覧ください。

- 作業開始前、作業ごと



調理器具の使い分けと消毒

調理器具は食材・用途ごとに**使い分け**、使用後は洗淨・**消毒**を徹底しましょう。

- 熱湯による煮沸消毒
- 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒

※消毒液の作り方は3ページをご覧ください。



持ち込まない

食品取扱者の健康管理

おう吐や下痢、腹痛などの胃腸炎症状があるときは、**直接食品に触れない**ようにしましょう。

ノロウイルスは症状消失後も2週間から1か月程度、便とともに排出されることがあります。



拡げない

汚物処理

ウイルスの飛散を防ぐため、おう吐物やふん便は慎重に処理しましょう。

※おう吐物の処理は4ページを、室内環境の清掃・消毒は5ページをご覧ください。

やっつける

加熱

二枚貝などのノロウイルスによる汚染のおそれがある食品は、**中心部を85～90℃で90秒間以上加熱**しましょう。





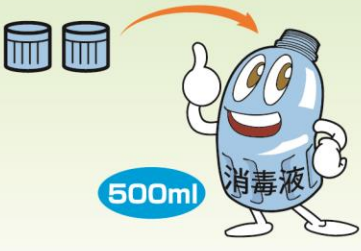

●ノロウイルスに感染しても、症状が出ないことがあります！（不顕性感染）

- 症状が出ないと感染していることに気づきにくいですが、**便からノロウイルスが排出**されるので、しっかり予防をしないと知らぬ間に周りの人に汚染を拡げることがあります。
- 流行時期には、自分が感染していることを前提として、ウイルスを食品に「**つけない**」対策が重要です。



消毒液の作り方

ノロウイルスには、**次亜塩素酸ナトリウム**による消毒が有効です！ 正しい濃度で消毒しましょう。

	おう吐物や便で汚れた箇所の消毒	左記以外の流行時の定期消毒 (5ページ参照)
消毒する対象	<p>おう吐物や便を除去した後の床、トイレの便器、衣類など</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱消毒が困難な調理器具 ●直接手で触れる箇所 <p>手すり、ドアノブ、給水栓、冷蔵庫等の取っ手、トイレまわり、電話機、スイッチ、リモコン、おもちゃなど</p> 
消毒液の濃度	<p>【0.1% (1,000ppm) 消毒液】 次亜塩素酸ナトリウム(6%原液)を500mlのペットボトルにキャップ2杯入れ、水を加えて500mlにする。(60倍希釈)</p>  <p>500ml 消毒液</p> <p>誤飲防止のため「消毒液」と表示する。</p>	<p>【0.02% (200ppm) 消毒液】 次亜塩素酸ナトリウム(6%原液)を2リットルのペットボトルにキャップ2杯入れ、水を加えて2リットルにする。(300倍希釈)</p>  <p>2L 消毒液</p>

消毒液を作り置きするときの注意点

◎アルミホイルでペットボトルを遮光することで、作り置きが可能です。

- 施設の使用しやすい場所に設置し、おう吐等の緊急時に備えましょう。
- 長期間の作り置きはせず**、1週間程度を目安に作り直しましょう。
(不要になった液は、水で十分薄めてから廃棄しましょう。)



誤って飲むことがないように、消毒液の入った容器には、消毒液であることをはっきりと表示し、調理場の外で、食品とは別の場所に保管しましょう。

おう吐物の処理

◎消毒キットを準備しておきましょう

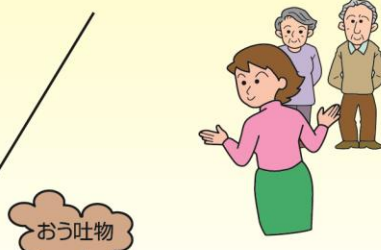
- 使い捨てマスク、手袋、エプロン、シューズカバー
- ペーパータオル
- 使い捨てぞうきん
- ビニール袋 (2枚以上)
- 0.1%次亜塩素酸ナトリウム液
- 消毒液を作る容器

◎おう吐物処理手順

1



おう吐者を落ち着かせ、離れた場所で安静にしましょう。



周囲の人をおう吐物から遠ざける。

2



使い捨てマスク、手袋、エプロン、シューズカバーを着用。窓を開けて換気を良くする。

3



おう吐物をペーパータオルで覆い、消毒液をかける。

4



使い捨てぞうきんで、おう吐物をペーパータオルごと、外から中心に向かって静かに拭き取る。

5



使用したペーパータオル等はビニール袋に入れて口を縛る。

6



おう吐物が付着していた場所とその周辺にペーパータオルを敷き詰め、その上から消毒液をかけて10分間覆う。その後、水ぶきする。

カーペット等におう吐物が付着した場合は、アイロンによる十分な加熱処理が有効。

7



汚物が入った袋と使い捨て手袋等をビニール袋に入れ、口を縛って廃棄する。

8



作業後は流水と石けんでよく手洗いする。**2度洗い**が有効です。うがいも忘れずに。

室内環境の清掃・消毒

ノロウイルスはどこに付着しているかわかりません。知らず知らずのうちにノロウイルスに汚染された箇所を触り、感染してしまう場合もあります。人が直接手を触れる場所や物は定期的に消毒しましょう。また、清掃に使用したモップなども忘れずに消毒しましょう。

消毒する場所・物

手すり、ドアノブ、水道の給水栓、冷蔵庫や引き出しの取っ手、トイレまわり、電話機、スイッチ、リモコン、おもちゃ、机、イス、スリッパ、車椅子の押し手、ベッド周辺など

日常の清掃

きれいな布で水拭きをする。



こまめに清掃
しましょう。



定期的な消毒

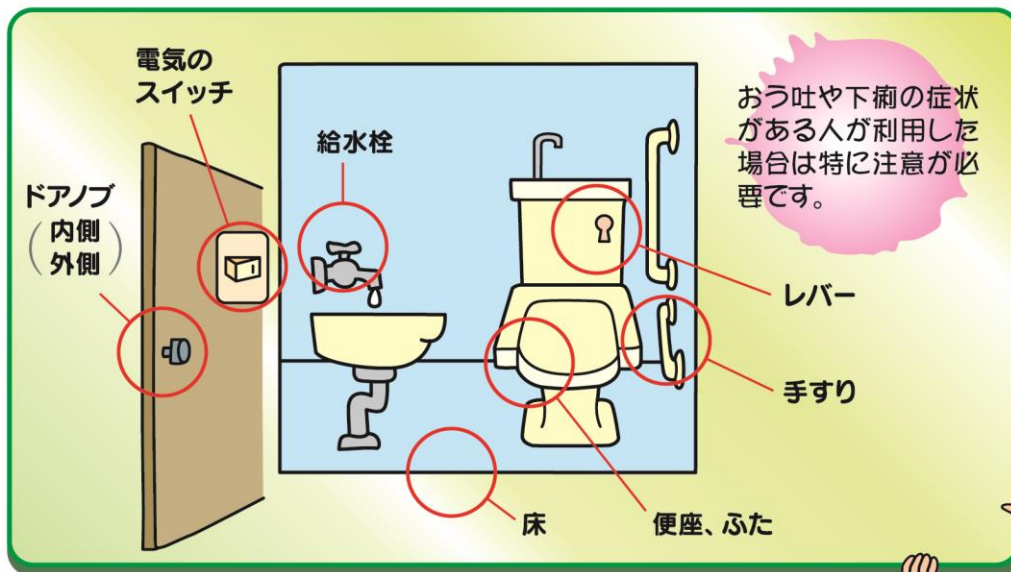
日にちや曜日を決めて行いましょう。

0.02%次亜塩素酸ナトリウム液に浸した
布で拭く。

↓ 10分後

水拭きをする。

※トイレは汚染されやすい場所なので消毒の頻度を増やす必要があります。



ノロウイルス食中毒予防に関する情報をホームページ
「**にいがた食の安全インフォメーション**」に掲載しています。

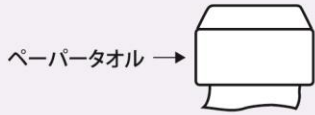
HPアドレス <http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>
又はネットで「**にいがた食の安全**」と検索



正しい手洗い手順

◎望ましい手洗い設備

手洗いマニュアルを掲示



ペーパータオル →



センサー式のアルコール消毒機



ペーパータオル用のゴミ箱(足踏み開閉)

- 手を触れずに給水栓を開閉 (センサー式、足踏み式、レバー式等)
- 湯が出る。(洗浄力大、冬でも洗しやすい。)

◎よくない例



布タオルのかけっ放し



貯めた消毒液に手を浸ける消毒法

タオルや消毒液がいったん汚染されると、**かえって手を汚染**することになります。頻繁な交換が必要になります。

◎手洗い

「黄色部分(3~10)を2度行うことは、ノロウイルス等の食中毒の予防に効果的です。よく泡立て、水で十分に流しましょう。」



1

時計や指輪をはずし



2

水でぬらします



3

手洗い石けんをつけて



4

泡立てる



5

手と甲(5回ずつ)



6

指の間(5回ずつ)



ここも大切!

親指洗い(5回ずつ)



7

指先(5回ずつ)



8

手首(5回ずつ)



9

つまみブラシ(5回ずつ)



10

水で十分にすすぎ



3 ~ 10

を2度



11

ペーパータオルでふく



12

蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



13

アルコールを噴霧して手指にすり込む

手に水分や汚れが残っていると、アルコールの消毒効果が低くなります。

