

# ノロウイルス食中毒に 注意しましょう

## ノロウイルス食中毒の特徴

- 主に冬場を中心として流行します。
- 感染力が非常に強く、10個程度のウイルスでも感染し、大規模な食中毒となることがあります。
- 感染すると1～2日後に嘔吐、下痢、腹痛、発熱などを発症します。
- 主な原因は、ノロウイルスに感染した調理従事者の手などを介して、食品が汚染されること（二次感染）によるものです。

患者の便（1億個以上/g）や嘔吐物（100万個以上/g）に大量のウイルスが含まれています！



## 食品等事業者が気をつけること

### 従事者の健康状態を確認しましょう

- 従事者が下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合は、報告をさせ、食品に直接触れる作業をさせないようにしましょう。また、その記録を残しましょう。

### 地域の感染症情報に注意しましょう

- 症状がなくてもウイルスに感染している場合（不顕性感染）があるので、感染を前提とした衛生対策を行きましょう。
- ノロウイルスを含む感染性胃腸炎の県内の流行レベル情報がホームページで公表されていますので、対策の参考にしてください。

岡山県 感染症情報センター

検索

### 従事者が手洗いしやすい環境を整えましょう

- 調理や製造作業の前に、手洗いを実施したかチェック票で確認したり、手洗いの重要性に関する従業員教育などを実施しましょう。（従事者の手洗い励行には適温水が出る手洗い設備が効果的です。）

### トイレの管理を徹底しましょう

- 飲食店は外部からの汚染を防ぐため、トイレは清掃と消毒を徹底し可能な限り従事者用と客用を分けるようにしましょう。

食品の加熱は中心部85～90℃で90秒が目安です！！



# 正しい手洗い方法



正しく行うことで、ウイルスを洗い流すことができます！

指輪・時計を外し、  
水で十分濡らす



手洗い石けんを付ける



十分泡だてる



手のひらと甲を5回以上洗う



指の間を5回以上洗う



親指を5回以上洗う



指先を5回以上洗う  
また、爪ブラシを使った洗浄



手首までしっかり洗う



流水でしっかりすすぐ



～ここまでの手順を2回くり返す「2度洗い」が効果的です～

ペーパータオルでしっかり拭取る アルコールをしっかり噴霧し 乾燥するまでしっかり揉み込む



## ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウムの希釈液が有効です

- 希釈液の塩素は揮発しやすいため、作り置きはせず、使用の都度作りましょう。
- 次亜塩素酸ナトリウム（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。
- 家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤からでも作れます。

原液の濃度	食器、調理器具等の消毒や拭き取り 200ppmの希釈液		おう吐物等で汚染されたものの消毒 1000ppmの希釈液	
	原液の量	水の量	原液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L

原液を量るのは  
ペットボトルのキャップ  
(5mL)を使う  
と便利です

手に原液が  
つかないように  
気をつけて

