

ノロウイルスによる食中毒に注意しよう！

Produced by 茨城県中央保健所

ノロウイルスによる食中毒は、

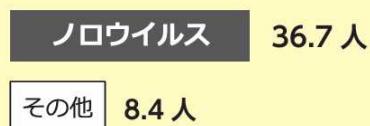
◆患者数で第1位



◆冬期に多い



◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒発生！

※出典：食中毒統計（令和2～6年の平均。病原物質が判明している食中毒に限る）

持ち込まない



調理者の健康確認と
感染予防対策

つけない



石けんと流水で
しっかり手洗い

ひろげない



糞便や吐物の
適切な処理

ウイルス性
食中毒予防
4原則

やっつける



しっかり加熱
(85°C 90秒以上)

洗浄消毒

大規模な食中毒なんて起きたら、
うちの店はどうなるんだろう。
お客様が具合が悪くなっちゃつたら
申し訳ないな



茨城県中央保健所長の吉見です。
食中毒予防策を再確認してみましょう。
ノロウイルスによる食中毒の多くは、
食品が汚染されたことが原因となっています。
まずは、「つけない」「持ち込まない」、
「诺ロウイルスを「やっつける」」、
「食品取扱者を介して」、
「衛生管理の計画をたてて、計画通りに実行しましょう。
実行した記録を残すことで、振り返りもできます。
みんなで食中毒を予防しましょう！」



ノロウイルス食中毒予防のためのさまざまな対策は、
それ以外の食中毒や感染症の予防にもつながります。

ノロウイルスに関する詳細なQ&Aは
厚生労働省が公表しています。
ぜひご覧ください。

厚生労働省ノロウイルスQ&A→



食中毒対策にもHACCPの考え方が役立ちます。
衛生管理の計画をたて、計画通りに実行しましょう。
実行した記録を残すことで、振り返りもできます。

みんなで食中毒を予防しましょう！



茨城県中央保健所
吉見所長

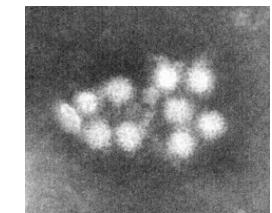
ノロウイルスについて知ろう

- 【感染経路】・食品からの感染：カキ、アサリ、シジミなどの二枚貝
ノロウイルスに二次汚染された食品など
・人からの感染：患者の糞便や嘔吐物からの二次感染

【潜伏期間】約12～48時間

- 【主な症状】・吐き気、嘔吐、下痢、腹痛など
・通常、1～3日続いたあとに治るが、乳幼児や高齢者は重篤化することもある。
・症状が消えても数日～1か月以上、糞便中にウイルスが排出され続ける。

- 【特徴】・感染力が非常に強く、少量(数個～100個)で感染する。
・症状を出さない人(不顕性感染)やカゼ程度の症状の人も多い。
・アルコールでの消毒効果は薄いため、熱湯消毒(85℃以上で1分以上)または塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム 200ppm)で消毒する必要がある。
・不活化させるには、85～90℃、90秒以上の加熱が必要である。



ノロウイルス電子顕微鏡写真
国立感染症研究所 感染症情報サイトより



ノロウイルスによる食中毒は、近年増加傾向です。

原因として、嘔吐・下痢等の症状のない、無症状の調理従事者からの食品汚染が多く報告されています。

ノロウイルスに感染すると、症状がない人もウイルスを排出します。

症状があるときはもちろん、症状がないときも、感染の可能性を忘れずに対策をしましょう。

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の健康管理

- 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を取り扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの手洗い

- 手洗いのタイミングは、
 - ・トイレに行ったあと
 - ・厨房に入る前
 - ・料理の盛り付けの前
 - ・次の調理作業に入る前
 - ・手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところを重点的に
 - ・指先、指の間、爪の間
 - ・親指の周り
 - ・手首、手の甲

調理器具の消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯または塩素系消毒剤で消毒する。

塩素系消毒剤での調理器具・床・トイレのドアノブなどの消毒

■ ×2

ペットボトルキャップ2杯弱の6%原液を水で2リットルに希釈

【使用期限・誤飲注意!】

効果が薄れるので、必要時に必要な量だけ作り、残りはすぐ廃棄しましょう。



おかしいな と思ったら
調理に従事しない・させない

衛生的な手洗い
30秒×2回がおすすめ

あらかじめ消毒マニュアルと
消毒グッズを準備しておこう

これらの衛生管理のポイントを HACCPに沿った衛生管理に取り入れ、明確にして実施することで、食中毒発生の未然防止につながります