

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

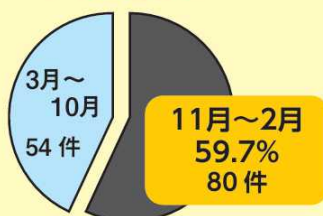
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

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

食中毒発生！

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

ウイルス性食中毒予防4原則

ひろげない



糞便や吐物の適切な処理

やっつける



しっかり加熱（85℃ 90秒以上）
洗浄消毒

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！

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ったら申し訳ないな



茨城県中央保健所長の吉見です。食中毒予防対策を再確認してみよう。ノロウイルスによる食中毒の多くは、ウイルスに感染した食品取扱者を介して食品が汚染されたことが原因となっています。まずは、ノロウイルスを「持ち込まない」、食品に「つけない」対策が重要です。



茨城県中央保健所 吉見所長

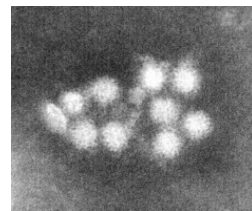
ノロウイルスについて知ろう

- 【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

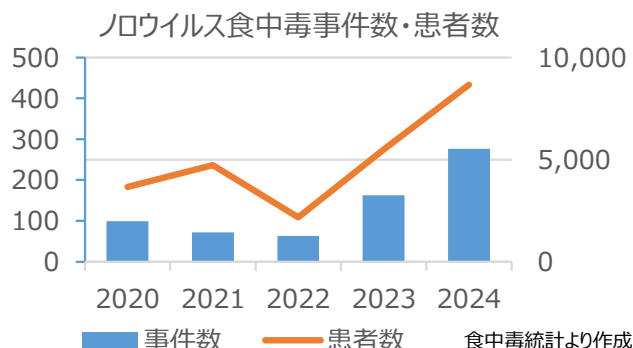
【潜 伏 期 間】約12～48時間

- 【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回

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