

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



1

健康チェック

2

石けんを使った手洗い

3

器具の洗浄・消毒

4

食品の十分な加熱

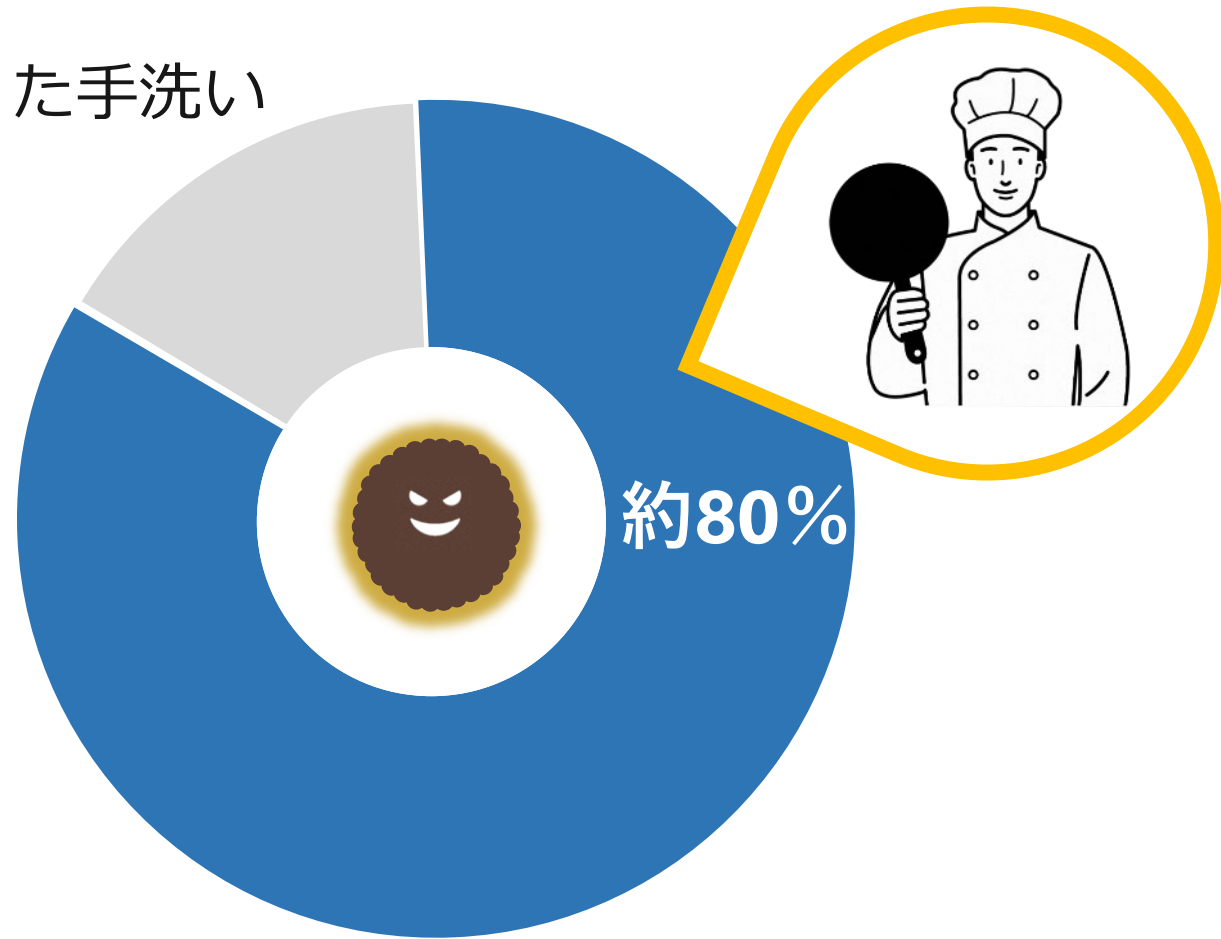
5

トイレの洗浄・消毒

そこで重要となる対策が、石けんを使った手洗いです

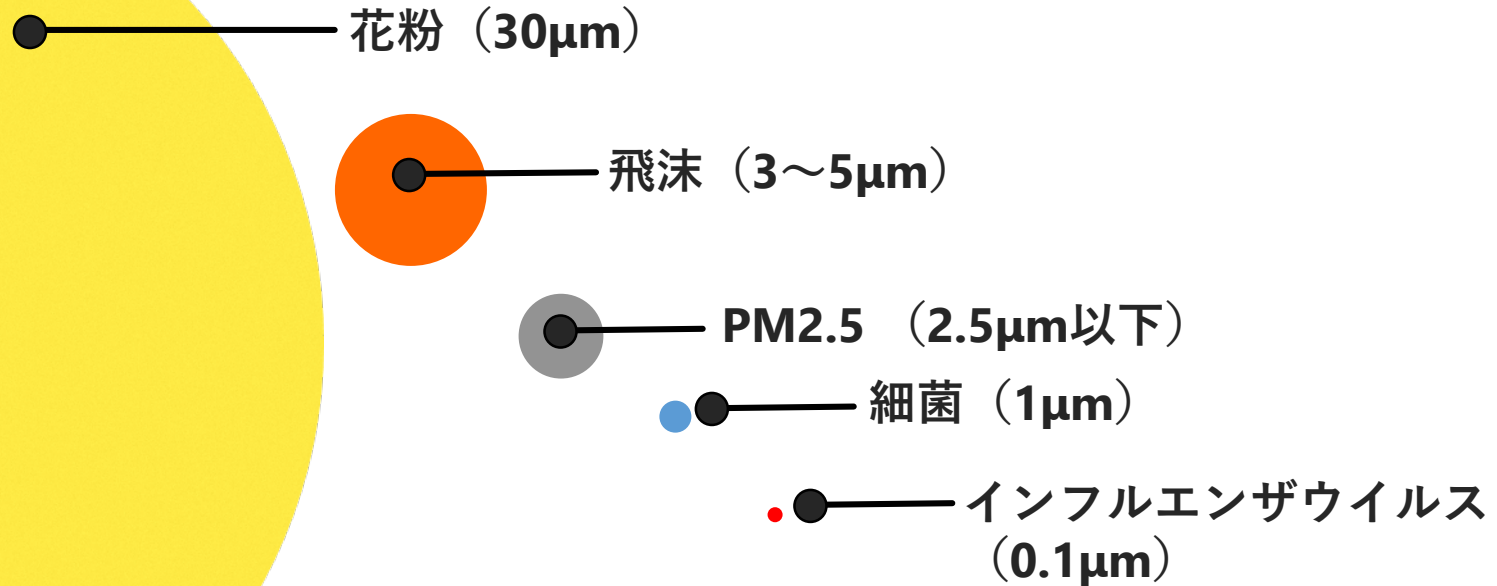
1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



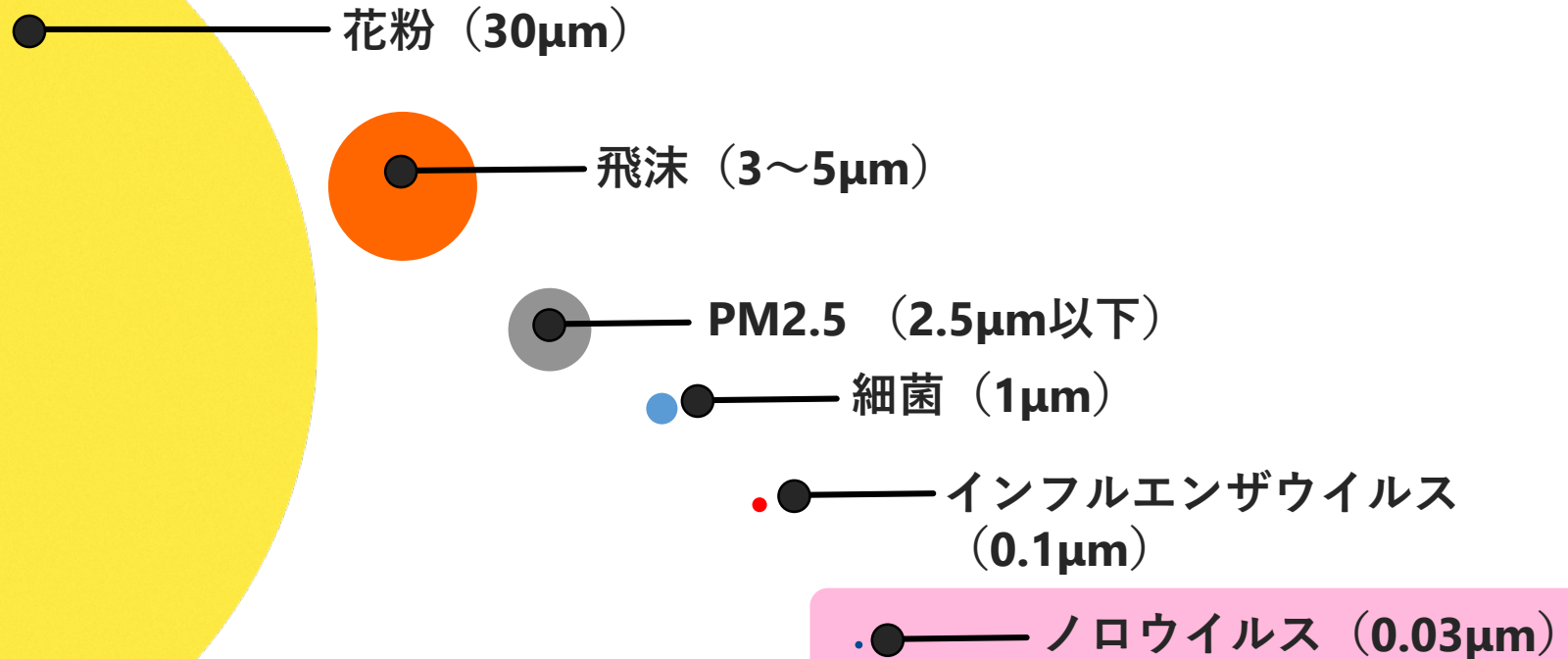
ノロウイルス食中毒の8割が調理従事者を原因としたものですが、その大きな原因は手洗いを十分に行わなかったことと推測されます

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



黄色い丸が花粉の大きさとすると、
飛沫やPM2.5の粒子はその10分の1以下、細菌や
インフルエンザウイルスはそれよりさらに小さく、

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



ノロウイルスはインフルエンザウイルスよりもさらに小さいのです

これだけ小さいわけですから、トイレトペーパーの網目をいとも簡単に通過してしまいます

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



ノロウイルスは人の便や嘔吐物に大量に存在するので、トイレの後の手には大量のノロウイルスが付いていることでしょう

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



このため、感染している人が手洗い不十分な状態で食品を取り扱うと、あっという間に食品を汚染してしまいます

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



ノロウイルスは少量のウイルス量で感染するのが特徴なので、ごく少量付着した食品でも多くの人を感染させてしまいます

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



知らないうちに食品を汚染しないためにも、
日ごろから適切なタイミングと方法で手洗い
を行うことが大切です

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



調理前、トイレの後などには石けんを使った
手洗いを徹底してください
正しい方法で手を洗いましょう

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



特にトイレの後は2度洗いすると効果的です

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



重要なのは『自分が感染しているかもしれない』
という意識です

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



1

健康チェック

2

石けんを使った手洗い

3

器具の洗浄・消毒

4

食品の十分な加熱

5

トイレの洗浄・消毒

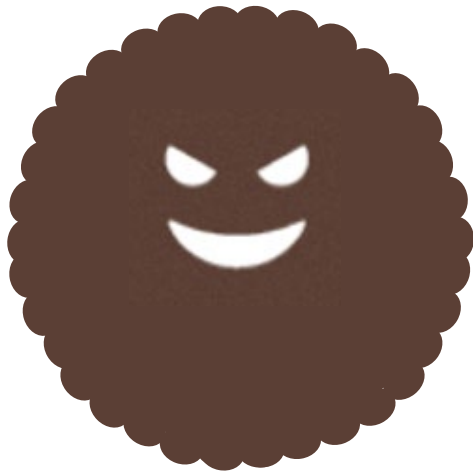
3つ目の対策は、調理器具の洗浄・消毒です

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



アルコール



ダメージなし

ノロウイルスはアルコールが効きにくいいため、

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒

DATA

ノロウイルスが
苦手なもの

- ① 次亜塩素酸ナトリウム
- ② 熱湯

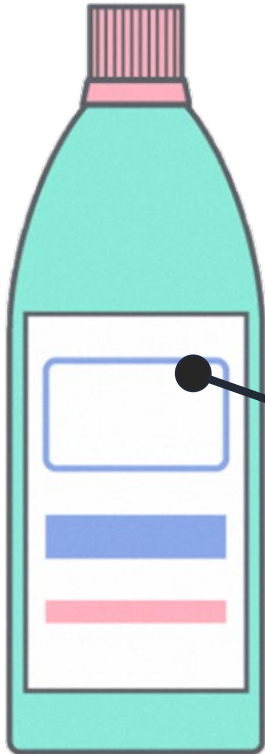


調理器具などは、次亜塩素酸ナトリウムや熱湯による消毒を徹底しましょう

次亜塩素酸ナトリウムは、塩素系消毒剤のひとつです

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒



主成分
= 次亜塩素酸ナトリウム

家庭用の塩素系漂白剤は、この次亜塩素酸ナトリウムを主成分としています

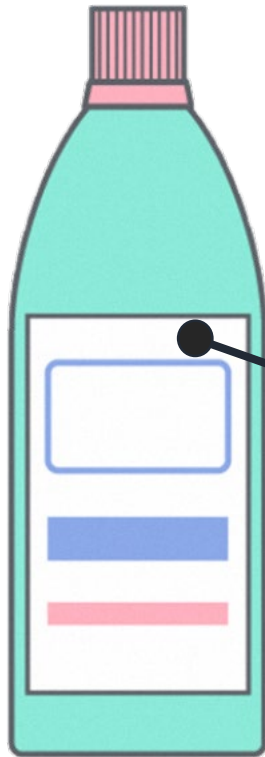
家庭用の塩素系漂白剤を用いた「消毒液」の作り方を紹介します

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



6%

主成分
＝次亜塩素酸ナトリウム

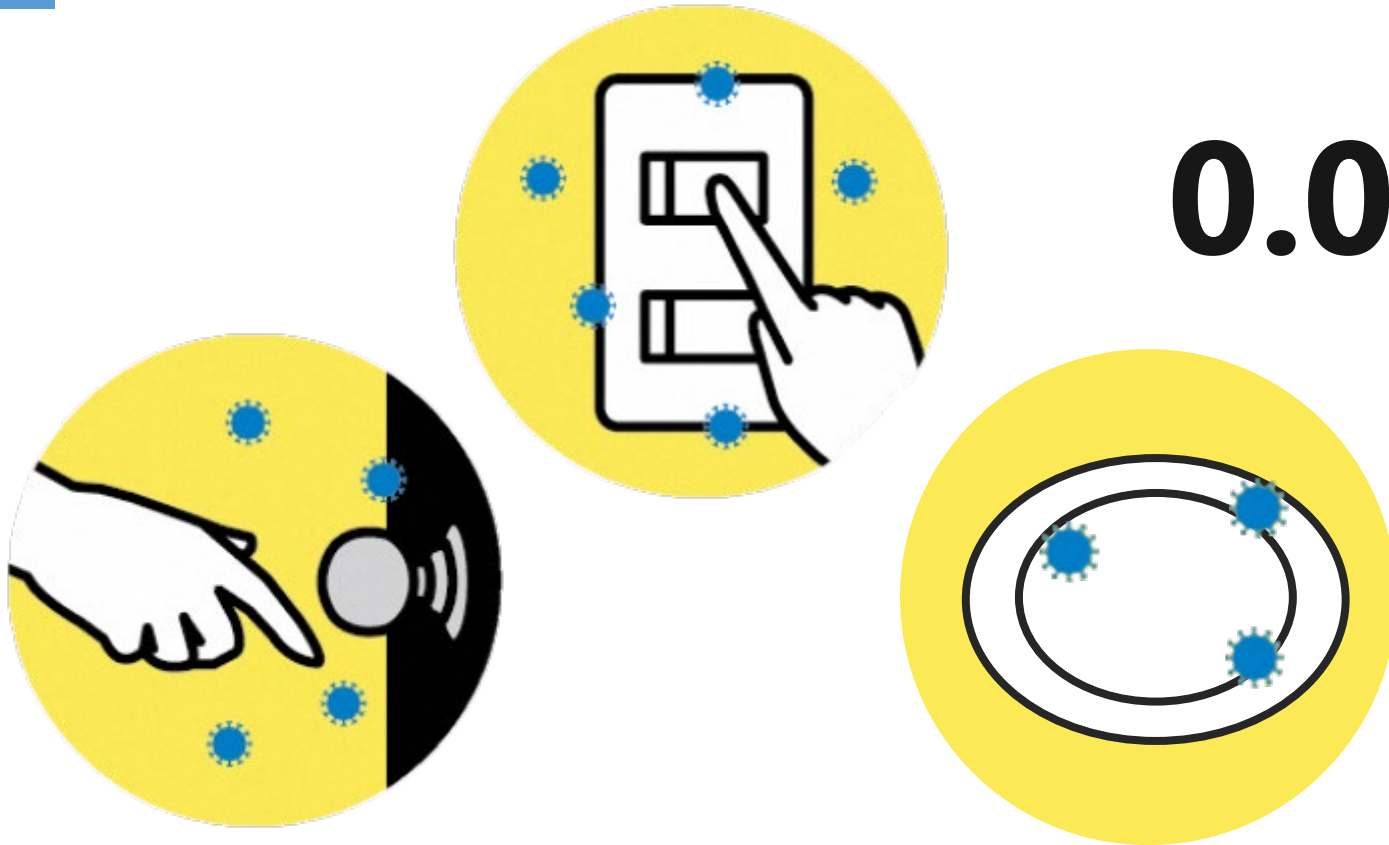
家庭用の塩素系漂白剤の一般的な濃度は6%です
このままでは濃すぎるので薄めて使用します

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



0.02%

ドアノブやスイッチ、調理器具などを消毒するときは薄めの0.02%、

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒

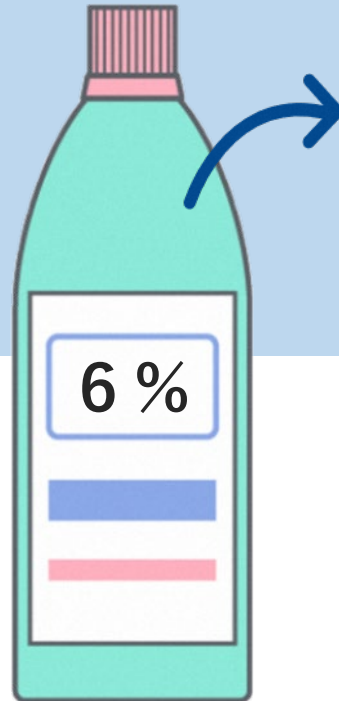
**0.1%**

嘔吐物などを処理するときは濃いめの0.1%、
というように濃度を変えて使います

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒

調理器具の消毒

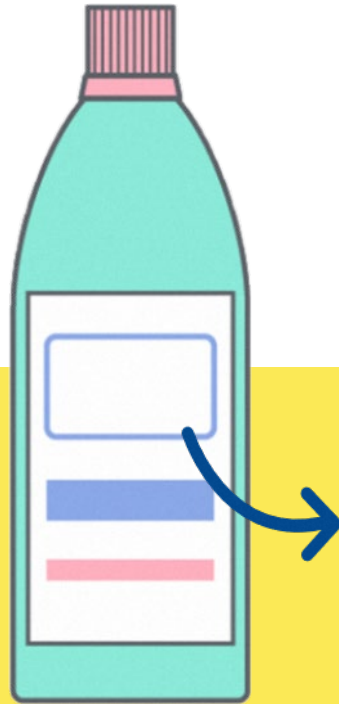
0.02%ペットボトル
キャップ約2杯水
2L

調理器具等の消毒のときは、家庭用の塩素系漂白剤をペットボトルのキャップ2杯分とり、水2Lに溶かして、濃度0.02%にします

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒

嘔吐物等の処理
0.1%



ペットボトル
キャップ約2杯



水
500mL

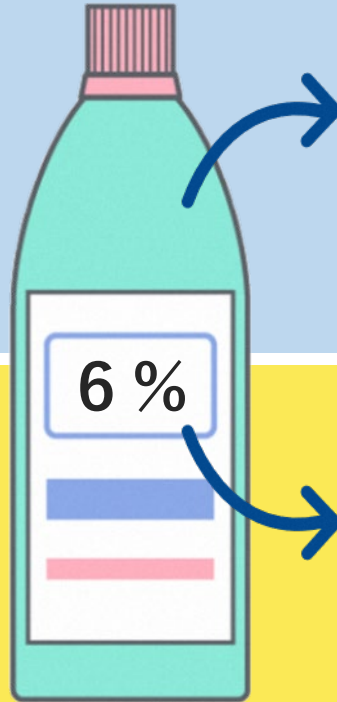
嘔吐物などの処理のときは、家庭用の塩素系漂白剤をペットボトルのキャップ2杯分とり、水500mLに溶かして濃度0.1%にします

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒

調理器具の消毒

0.02%



ペットボトル
キャップ約2杯



水
2L

嘔吐物等の処理

0.1%



ペットボトル
キャップ約2杯

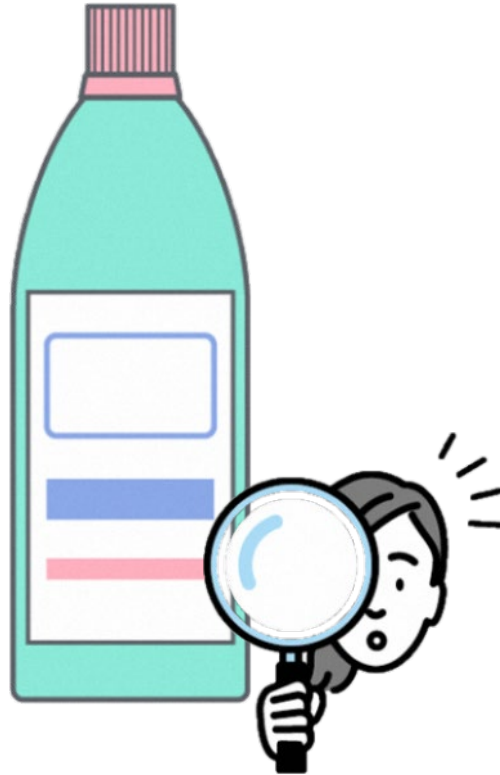


水
500mL

どちらも、漂白剤の量はペットボトルのキャップ2杯分で、溶かす水の量を変えて作ります

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒



漂白剤により濃度が異なるため、
表示をよく確認して作りましょう

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム

〇〇%

R05.〇〇.〇〇作成

誤飲・誤用防止のため、「消毒薬名」、「濃度」、「調製日」を書いたラベルを貼りましょう

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム



次亜塩素酸水

「次亜塩素酸ナトリウム」と名前が似たものに、
「次亜塩素酸水」がありますが、これらに含まれる
殺菌成分は異なる物質です

1

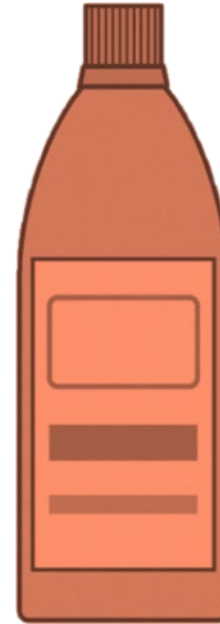
(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム



エタノール系消毒剤

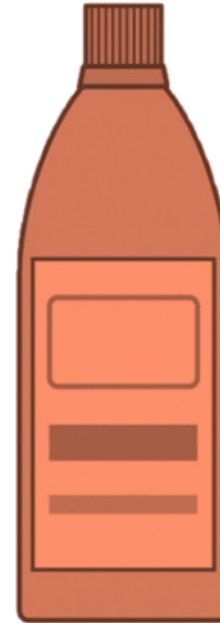
エタノールに別の成分を添加したエタノール系消毒剤などもノロウイルスに効果があるとして販売されていますが

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸水

次亜塩素酸
ナトリウムエタノール系
消毒剤

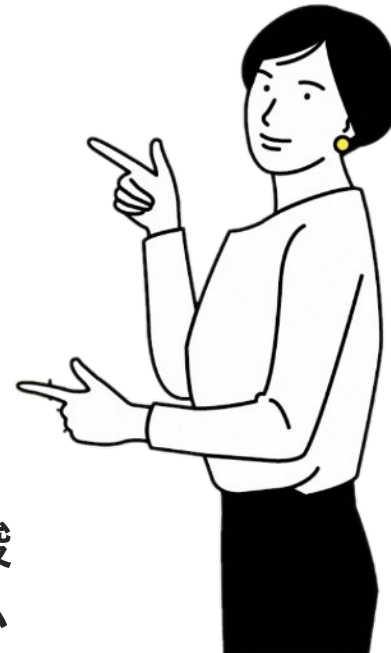
いずれも成分や消毒効果が「次亜塩素酸ナトリウム」と異なりますので、使用の際には注意が必要です

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒

次亜塩素酸
ナトリウムその都度
作る！

厚生労働省は、ノロウイルスの消毒には「次亜塩素酸ナトリウム」の使用を推奨しています

薄めた消毒液は時間が経つと消毒効果が低下するため、作り置きはしないようにしましょう

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



1

健康チェック

2

石けんを使った手洗い

3

器具の洗浄・消毒

4

食品の十分な加熱

5

トイレの洗浄・消毒

4つ目の対策は、食品の十分な加熱です

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

4 中心部までの十分な加熱

DATA

ノロウイルスが
苦手なもの

- ①次亜塩素酸ナトリウム
- ②熱湯

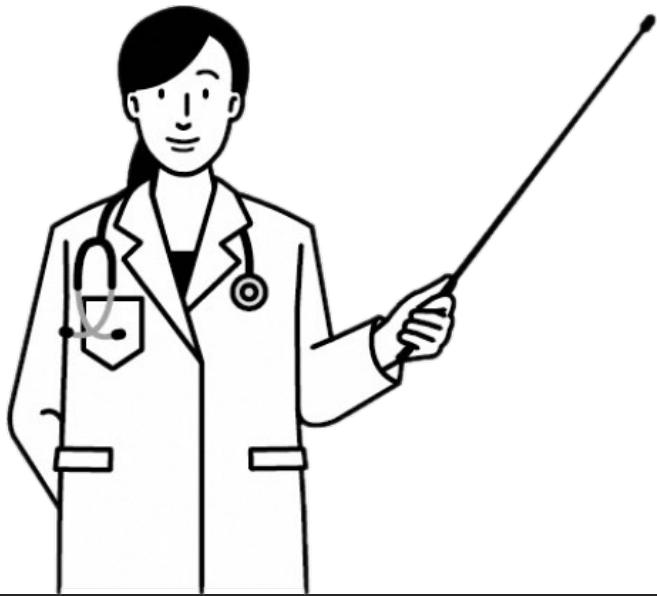


ノロウイルスが苦手なものに熱湯がありました

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

4 中心部までの十分な加熱

ノロウイルスの加熱温度と時間



- 中心温度：85～90℃
- 加熱時間：90秒以上

ノロウイルスを死滅させるには、中心温度85～90℃で90秒以上の加熱が目安です

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

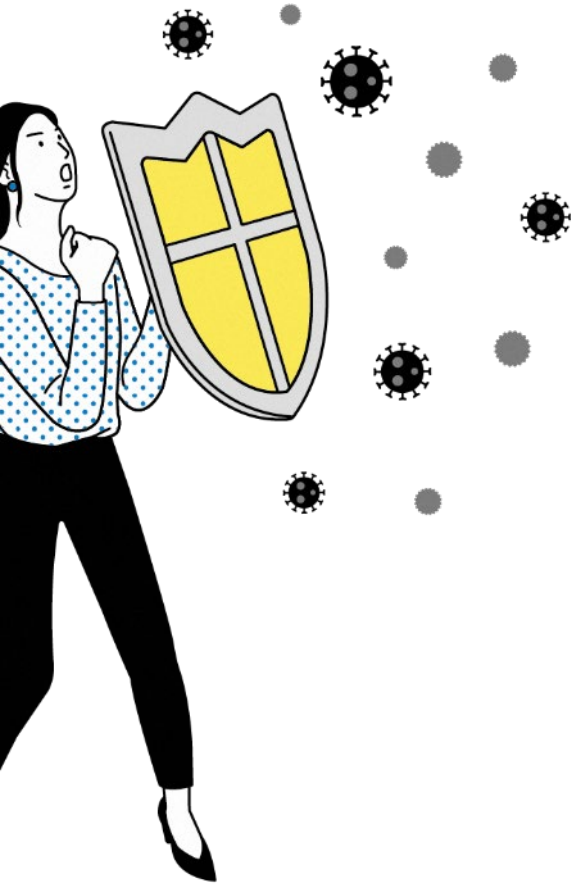
4 中心部までの十分な加熱

加熱温度、時間の比較

	ノロウイルス	食中毒細菌
中心温度	85～90℃	75℃
加熱時間	90秒以上	60秒以上

食中毒細菌の加熱処理は、75℃で1分以上加熱ですが、ノロウイルスはこれでは足りません
中心部まで十分加熱しましょう

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



1

健康チェック

2

石けんを使った手洗い

3

器具の洗浄・消毒

4

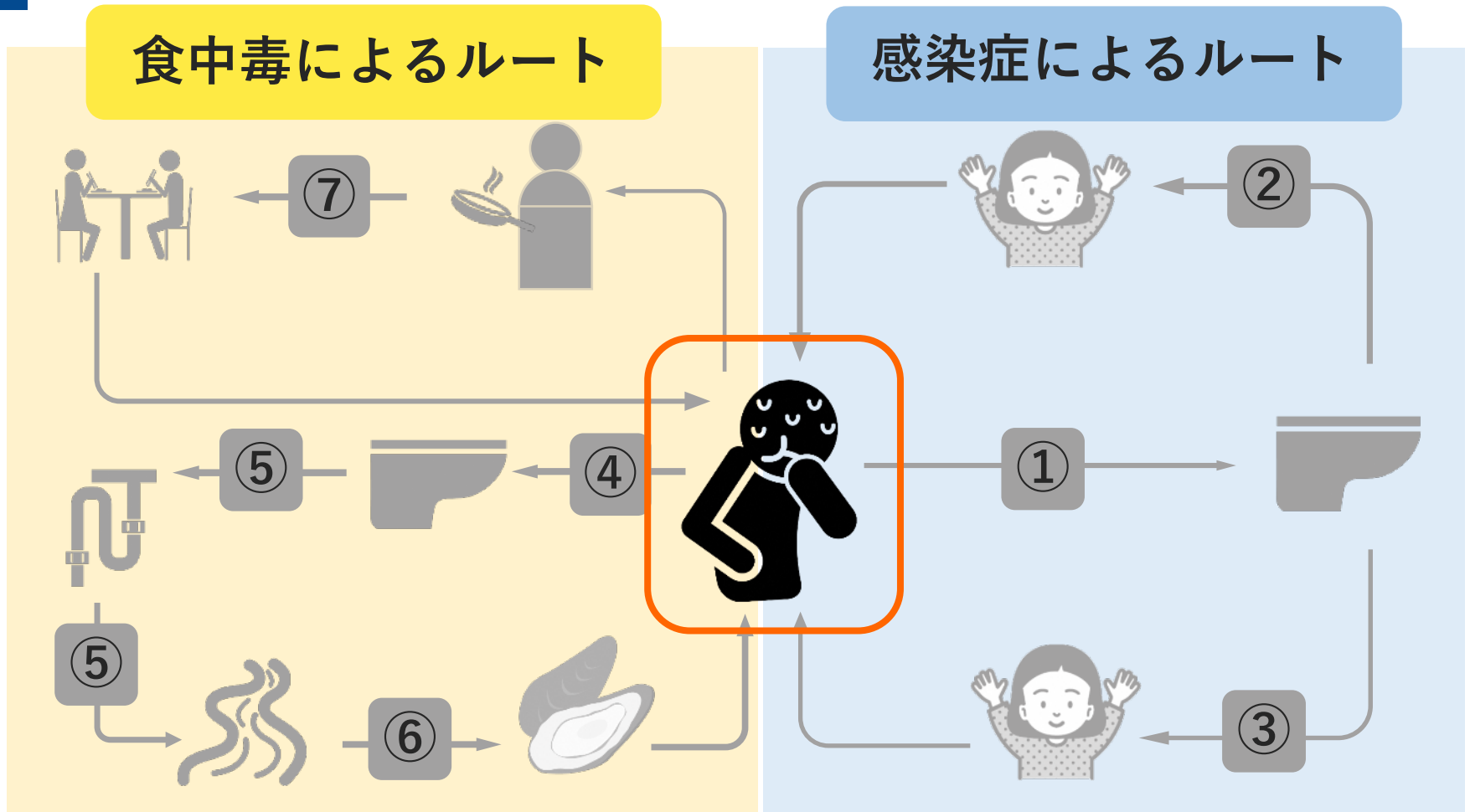
食品の十分な加熱

5

トイレの洗浄・消毒

5つ目の対策は、トイレの洗浄・消毒です

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

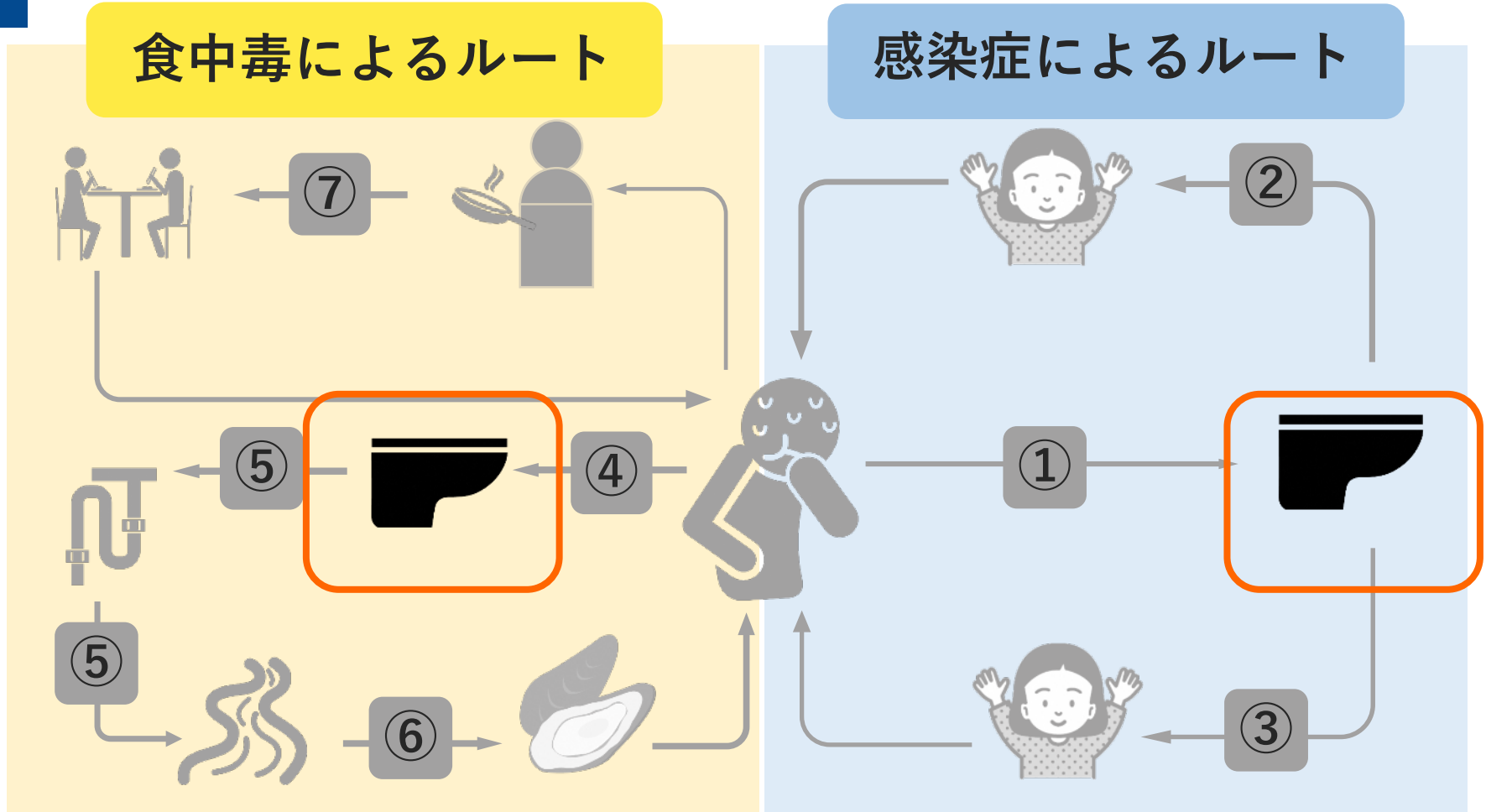


先ほど、感染拡大防止のカギを握っているのは『感染者』と話しましたが、

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

食中毒によるルート

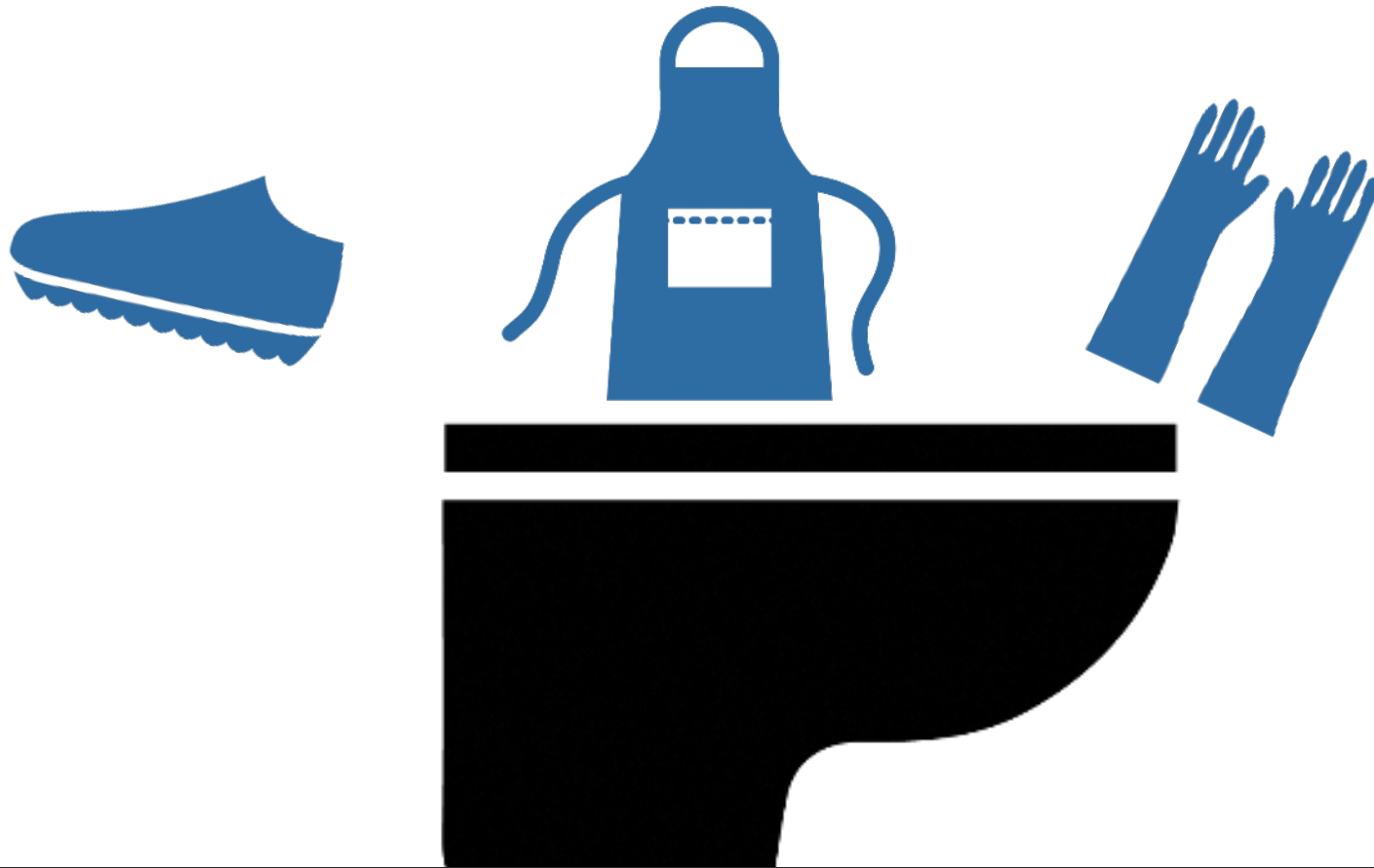
感染症によるルート



ノロウイルス感染の媒体となっているのは『トイレ』です
 トイレをいかに清潔に保つか、これが
 ノロウイルスの感染予防にとっても重要となります

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

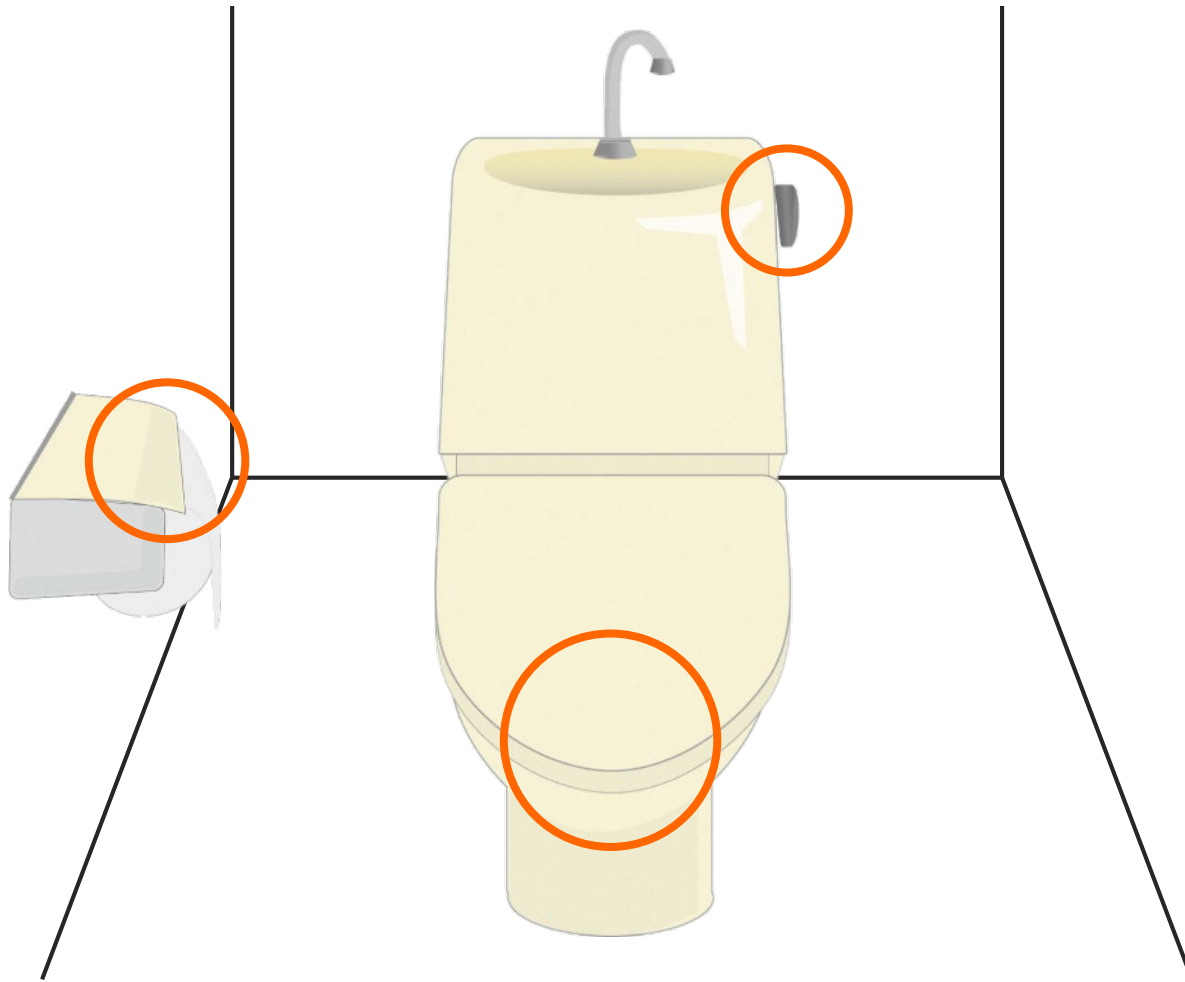


トイレはノロウイルスの汚染地帯ですので、定期的な消毒が必要です

清掃時には専用の履物、作業着やエプロン、手袋を着用しましょう

1

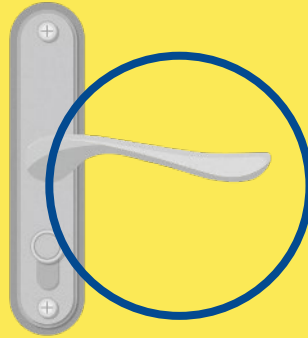
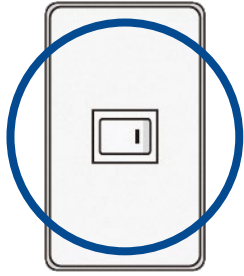
(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



特によく手で触るレバーやペーパーホルダー、
トイレのふたなどはしっかり消毒しましょう

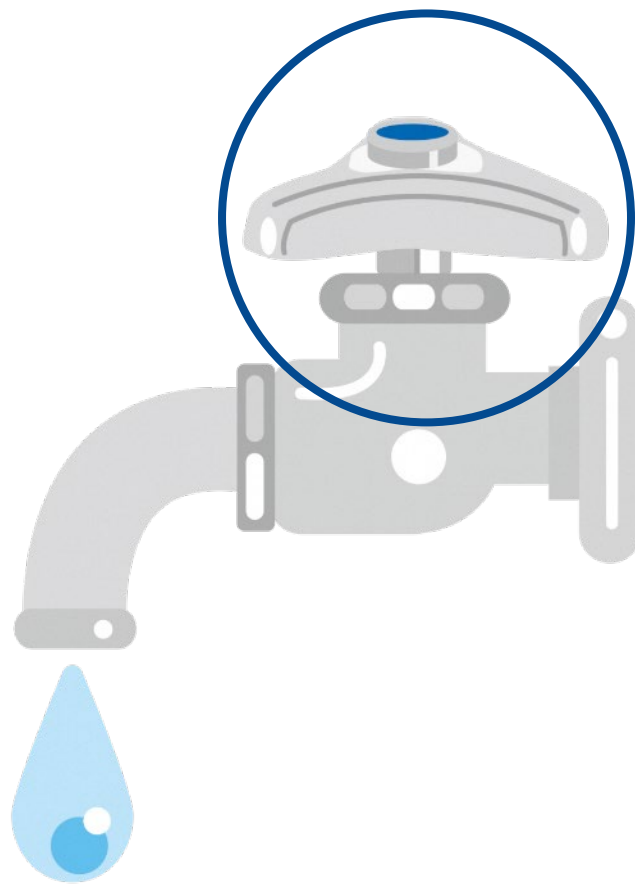
1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



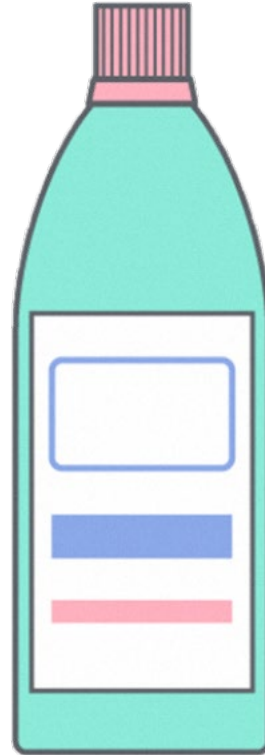
トイレのドアノブや、電気のスイッチ、

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



手洗いのじゃ口も同様です

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



次亜塩素酸
ナトリウム



消毒には、先ほど説明した
次亜塩素酸ナトリウムを希釈して使いましょう¹⁴⁷

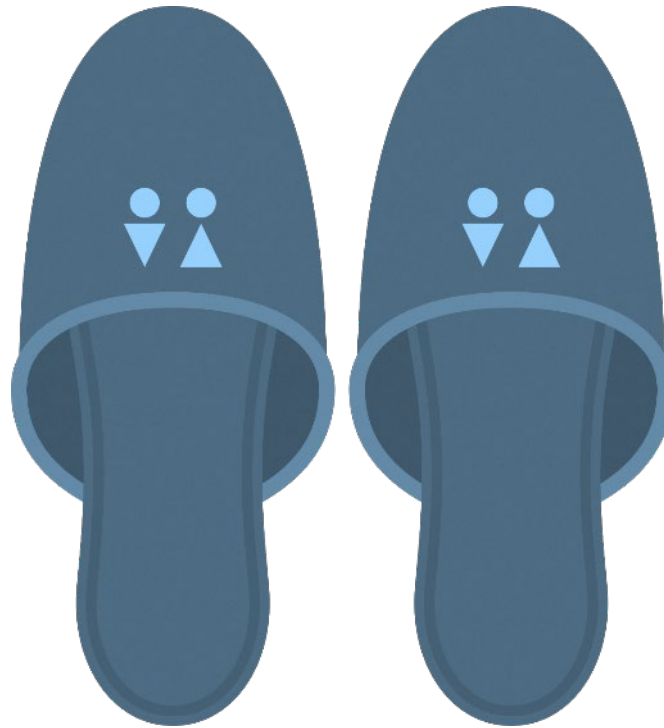
(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



調理着は
調理専用です！

調理着を着たままトイレに行っていないませんか？
トイレに行くときは、調理着を脱ぎましょう

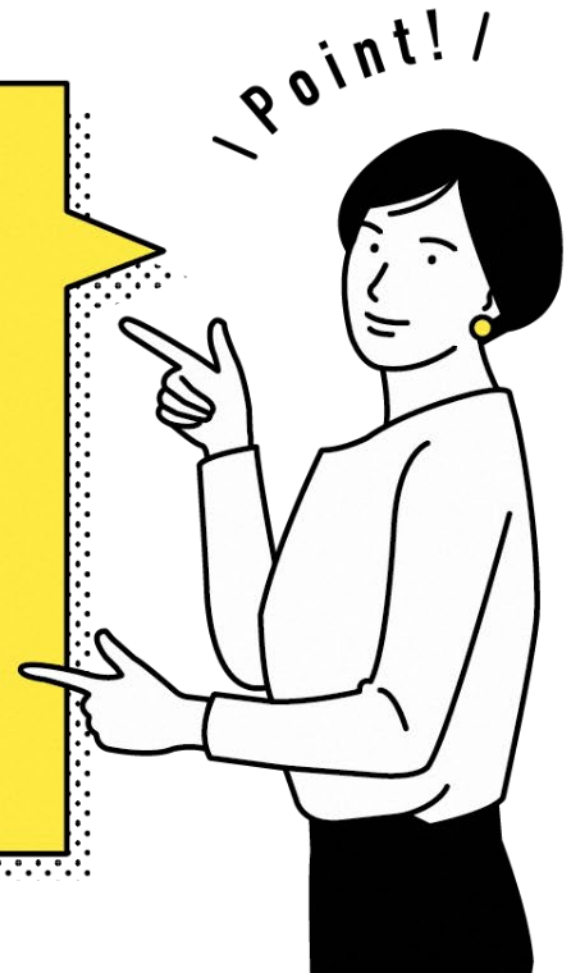
(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



トイレ用のスリッパも用意しましょう

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

- ・ ノロウイルス食中毒の予防に
トイレの洗浄、消毒は不可欠
- ・ 専用の服等を着て、次亜塩素酸
ナトリウムで徹底消毒



トイレの洗浄、消毒のまとめです

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

嘔吐物や排泄物を
処理するときの注意事項



急な事態に備えて嘔吐物処理キットを備え、
正しい処理方法を習得しておきましょう

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

注意事項は3つ



嘔吐物や排泄物を処理するときの注意事項は、
3つです

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

①調理従事者は汚物処理を行わない



調理従事者が感染してしまったら大変です
できるかぎり、調理従事者は
汚物処理を行わないようにしましょう

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

- ①調理従事者は汚物処理を行わない
- ②換気は十分に



ノロウイルスはとても小さくとても軽いので、空気中をふわふわ舞います

汚物処理中および処理後は換気を十分に行いましょう

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

- ①調理従事者は汚物処理を行わない
- ②換気は十分に
- ③汚物を広げないように処理する



ノロウイルスは感染力が強いため、
汚物を広げないように処理しましょう

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

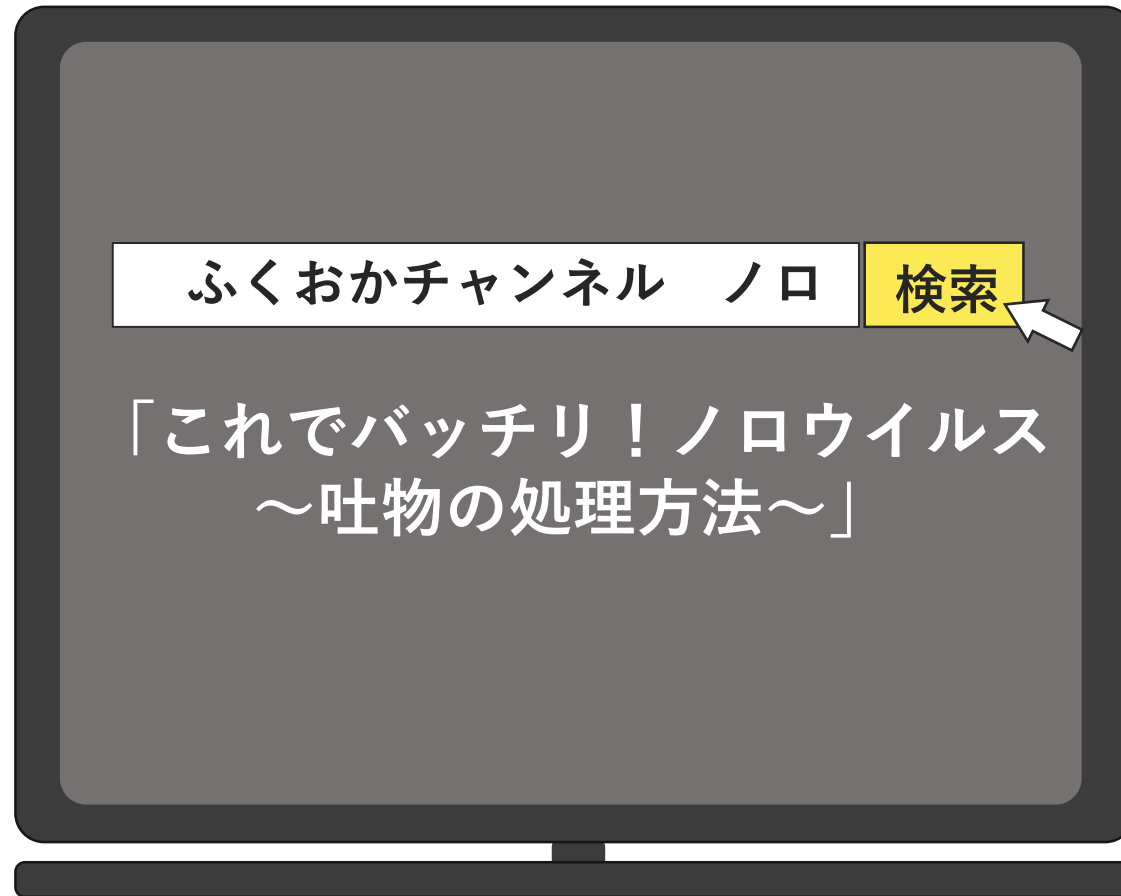
処理時の服装例



これは、処理時の服装例です

使い捨てのマスク、エプロンを着用し、手袋は2枚重ねにし、靴を靴カバーやレジ袋などでカバーしましょう

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



吐物処理方法の動画をアップしているの
ぜひこちらをご覧ください
今回は一部をご紹介します

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



まずは、使い捨てのペーパータオルなどで、
汚物の外側から内側に向かって静かに拭き取ります
同一面でこすると汚染を広げるので注意しましょう

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



使用したペーパータオルをすぐにビニール袋に入れます
このビニール袋の中に、0.1%の次亜塩素酸ナトリウムを
流し入れます

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



次亜塩素酸ナトリウムを入れる量の目安は、
ペーパータオルに染み込む程度です

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



ビニール袋はしっかり口を締めて廃棄します
ビニール袋を2重にしましょう

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



汚物が付着していた床やその周囲は、0.1%の次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませたペーパータオルで覆うか、

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



浸すようにして拭きます

10分間放置し、水拭きします

次亜塩素酸ナトリウムには脱色作用があるので脱色に
注意しましょう

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



処理後は、まず靴カバーを外します
服を汚染しないように気を付けましょう

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



2重に着用していた手袋のうち、
外側の手袋をまずはずします

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



次にエプロンを外し、ビニール袋に入れます

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



最後に内側に着用していた手袋を外して、ビニール袋に入れて廃棄します

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



しっかり手洗いを行います

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

- ①調理従事者は汚物処理を行わない
- ②換気は十分に
- ③汚物を広げないように処理する



3つのポイントに気を付けて処理しましょう