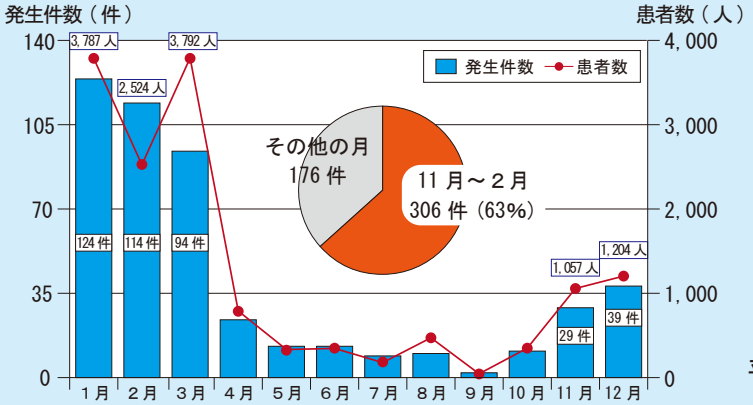
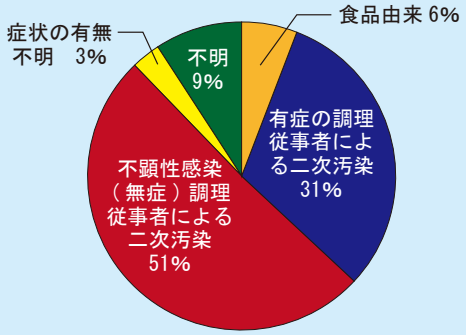
# ノロウイルスによる食中毒に注意！

## ノロウイルスによる食中毒の特徴

① 冬季に多発する。（１１月～２月までの発生件数が全体の約 63%）
② 食中毒１件当たりの患者数が多く、大規模な食中毒になりやすい。
③ ノロウイルスに感染した調理従事者からの二次汚染による食中毒が多い。
特に、感染しても症状のない従事者（不顕性感染）による二次汚染が約半数を占めている。



平成 27 年月別ノロウイルス発生状況（全国）

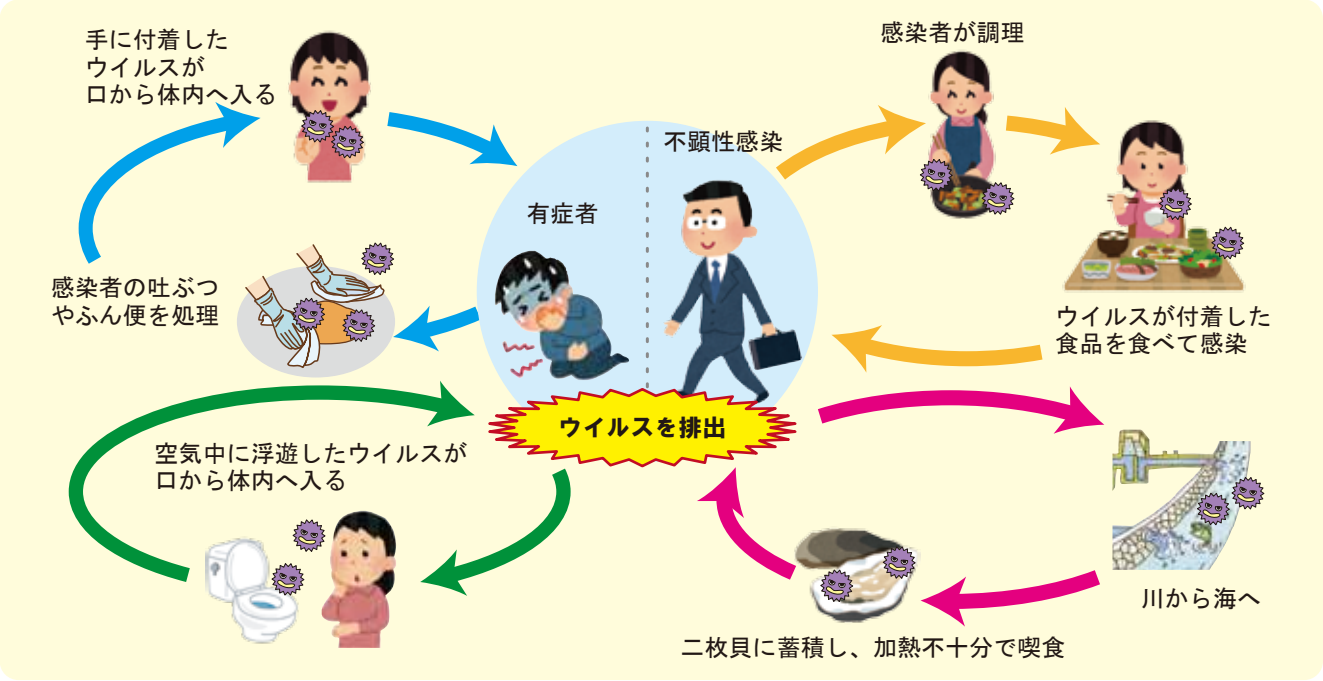


平成 25 年 9 月～ 12 月のノロウイルス食中毒の発生原因（厚生労働省資料より）

## ノロウイルスの感染経路

① ノロウイルス感染者の吐物やふん便を処理した人の手にノロウイルスが付着した際に、十分に手洗いを行わないと、口から体内に入り感染する。

② ノロウイルス感染者が十分に手洗いを行わないで調理すると、食品が汚染され、その食品を食べた人が感染する。




③ ノロウイルス感染者のふん便や吐ぶつが残ったまま乾燥すると、口から体内に入り感染する。

④ 感染者のふん便中に存在するノロウイルスが海に流れ込み、ノロウイルスが蓄積した二枚貝を加熱不十分なまま食べ感染する。

# ノロウイルス食中毒予防ポイント

## Point 1 調理従事者の健康管理

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、調理従事者の健康管理が重要です。
調理作業に入る前には、必ず調理従事者の健康チェックを行いましょう。

- ◎ 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、食品を直接取り扱う作業をしない。
- ◎ 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みを作る。

## Point 2 手洗いの徹底

食中毒予防の基本は手洗いです。手を洗うタイミングや汚れの残りやすいところに注意して行いましょう。

手を洗うタイミング

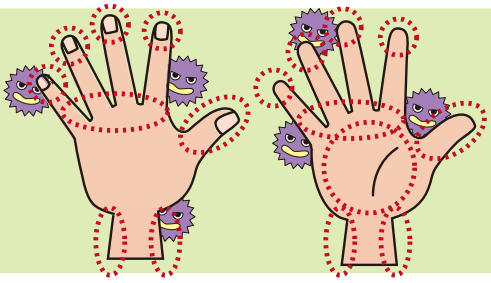
- ◎ トイレに行ったあと
- ◎ 肉、魚、野菜などの食材を取り扱ったあと
- ◎ 料理の盛付けの前
- ◎ 次の調理作業に入る前

手洗い前のチェックポイント

- ◎ 爪は短く切っているか
- ◎ 時計や指輪などを外しているか

汚れの残りやすいところ

- ◎ 指先、指の間、爪の間
- ◎ 手首
- ◎ 親指のまわり



## Point 3 調理器具の消毒

調理器具、シンク等は、適宜、洗浄・消毒をしてください。特に、二枚貝の調理に使用した後は、二次汚染防止のため確実な消毒が必要です。

◎ 熱湯消毒
十分に洗浄した後、熱湯で消毒（８５℃で１分間以上）

◎ 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒

① 0.02%(200ppm) 次亜塩素酸ナトリウムに漬け込む、又は浸すように拭く。
② １０分後に水洗い又は水拭きする。

※ 消毒用エタノールや逆性石けん（塩化ベンザルコニウム）は、ノロウイルスに対する消毒効果はあまり期待できません。

お問い合わせは各区保健福祉センター（保健所）衛生課食品係へ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 東　区 | TEL 645-1111 | FAX 645-1114 | 城南区 | TEL 831-4219 | FAX 822-5844 |
| 博多区 | TEL 419-1126 | FAX 434-0007 | 早良区 | TEL 851-6609 | FAX 822-5733 |
| 中央区 | TEL 761-7356 | FAX 734-1690 | 西　区 | TEL 895-7095 | FAX 891-9894 |
| 南　区 | TEL 559-5162 | FAX 559-5149 | | | |


H28.9
作成