

DATA

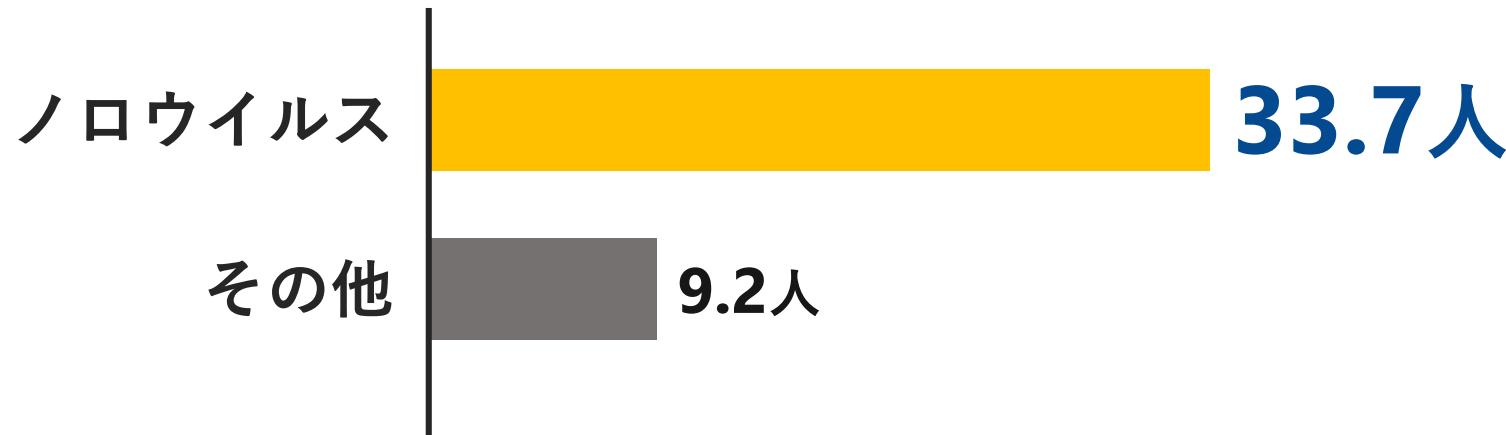


ノロウイルス

つづいて、食中毒発生件数が全国3位だった
ノロウイルスについてです



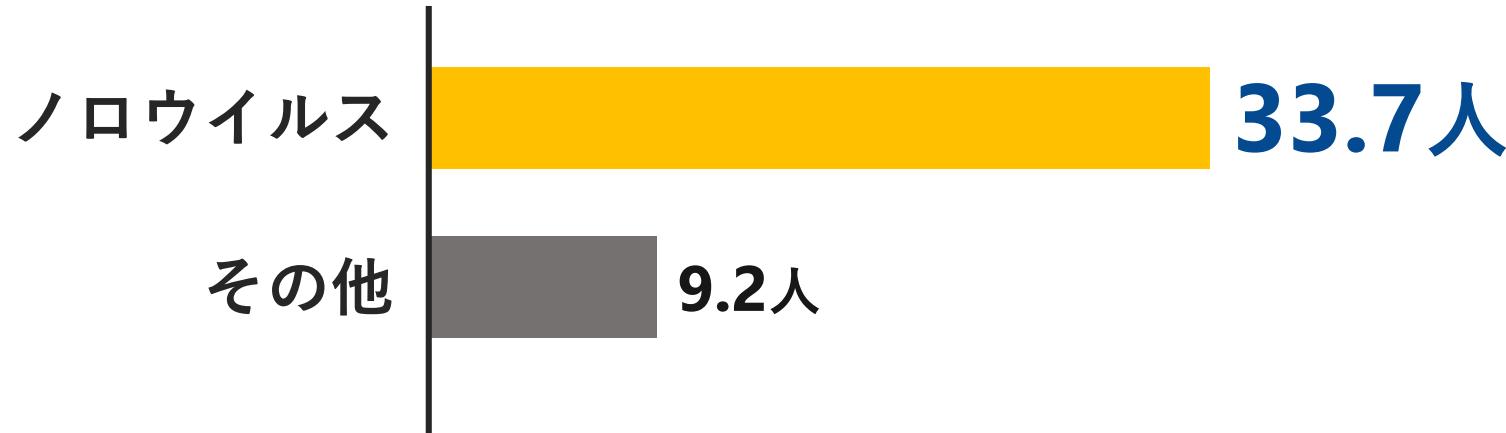
食中毒1件あたりの患者数



出典：厚生労働省ホームページ食中毒統計（2015～2019年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）
(<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000692606.pdf>)

ノロウイルスは感染力が非常に強いです
事件あたりの患者数がそれをよく表しています

食中毒1件あたりの患者数



出典：厚生労働省ホームページ食中毒統計（2015～2019年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）
(<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000692606.pdf>)

細菌と比べて熱や乾燥に強く、





発症に必要な菌数

100個以下

100個以下という少ないウイルス量で発症することも感染力が強い要因の1つです



DATA

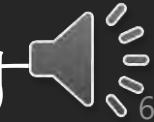
ノロウイルス

①感染力が強い

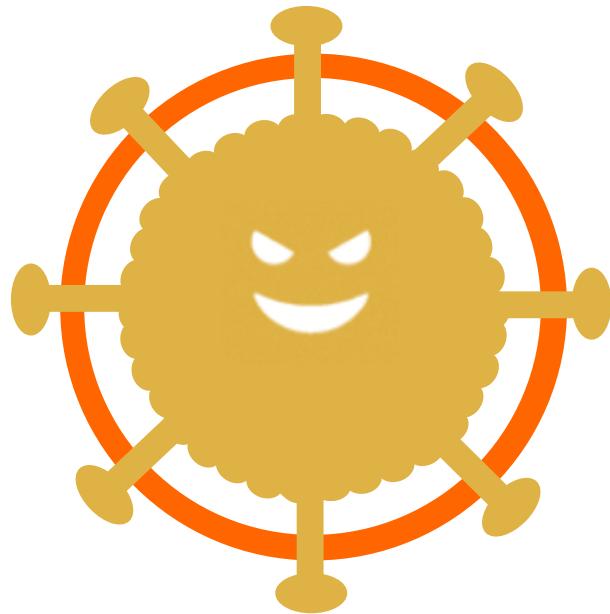




もう一つの特徴は、
アルコール消毒が効きにくいということです



(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



エンベロープあり

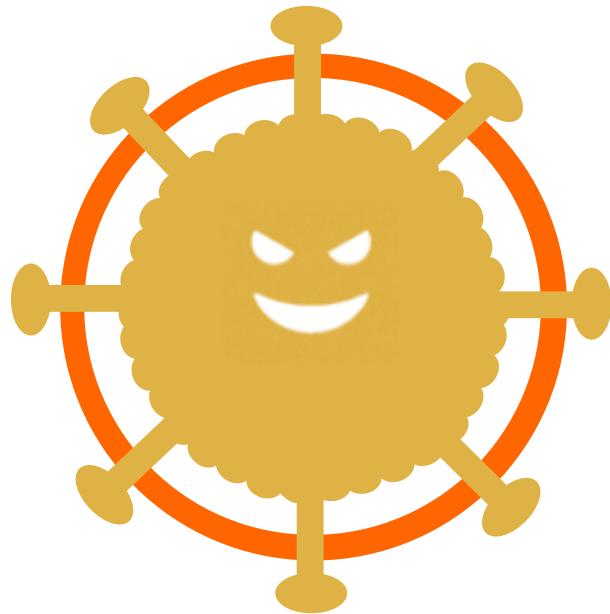


エンベロープなし

ウィルスは、エンベロープという脂質性の膜があるものとないものにわかれます



(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



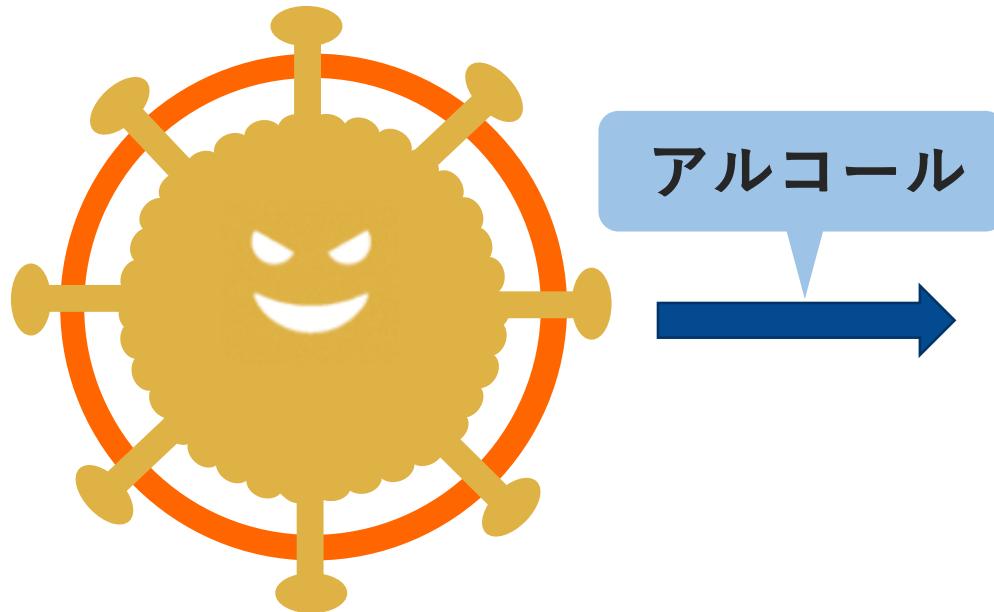
エンベロープあり



エンベロープなし

ノロウイルスはエンベロープがない
ウイルスです





エンベロープがあるものは、
アルコールでダメージを受けますが





アルコール



エンベロープなし

ノロウイルスのようにエンベロープがないものは、アルコールでダメージを受けません



(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



アルコール



エンベロープなし

これもノロウイルスの困った点です

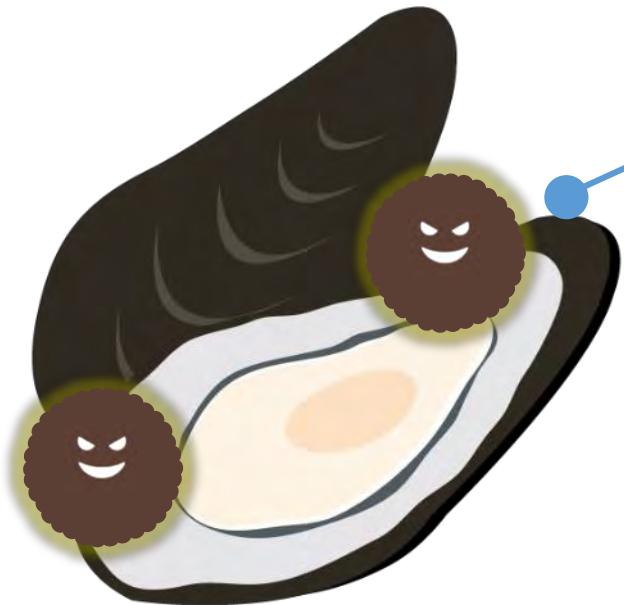


DATA

ノロウイルス

- ①感染力が強い
- ②アルコールが効きにくい

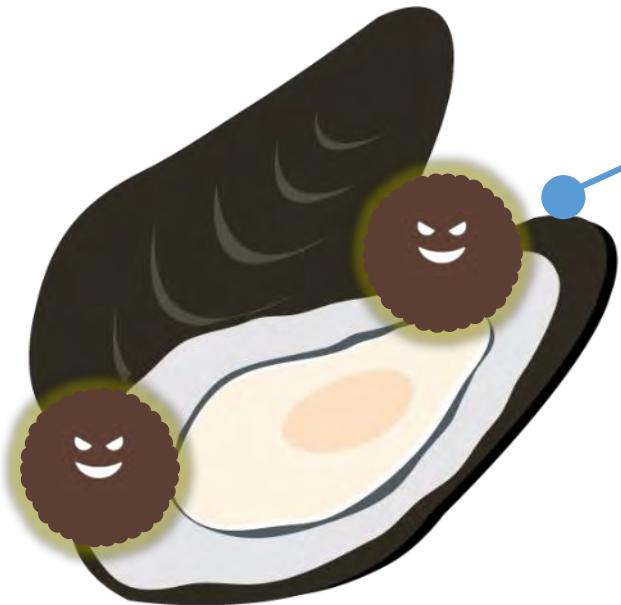




主な生息場所：二枚貝

ノロウイルスは
二枚貝に生息しているといわれていますが



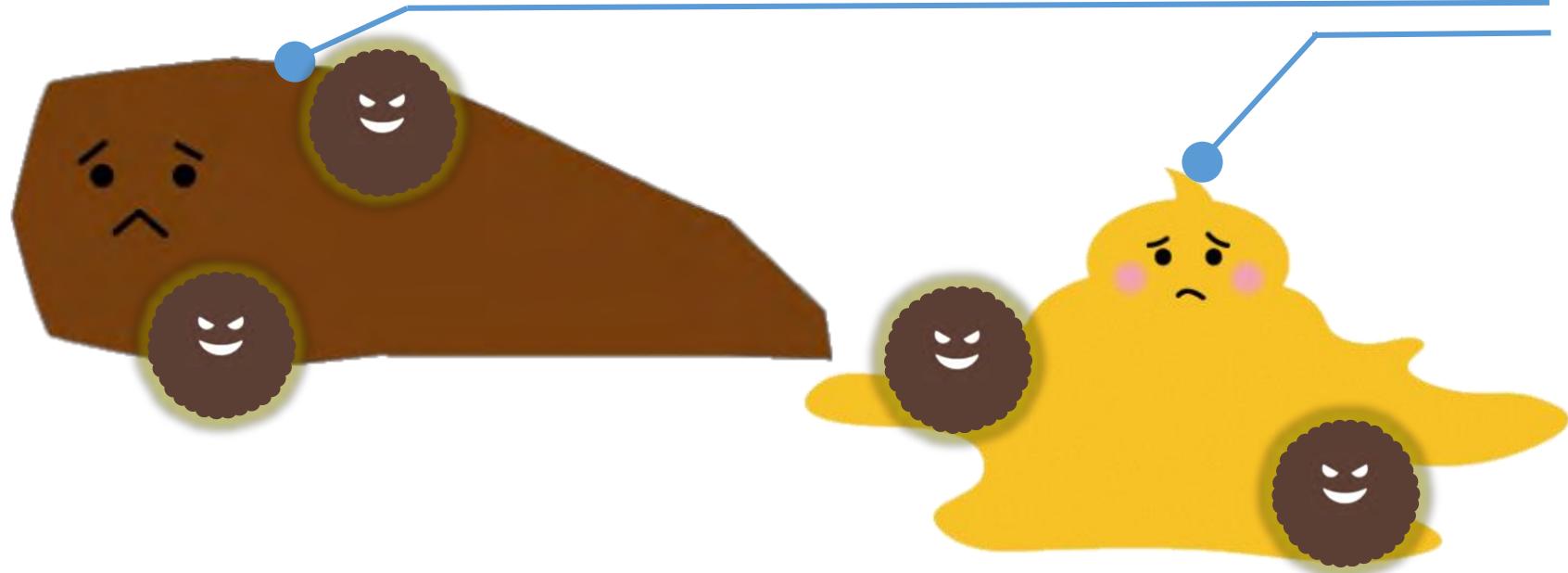


主な生息場所：二枚貝

二枚貝が大規模食中毒事件の原因となることはほとんどありません



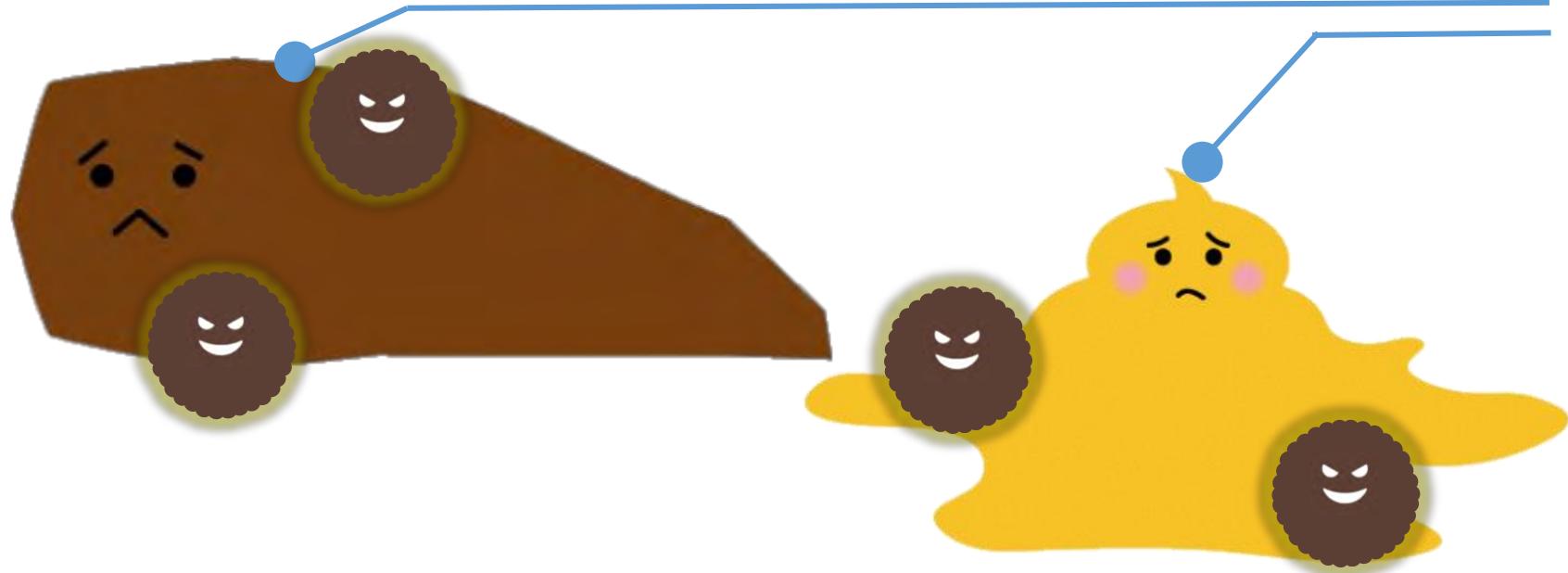
大量にいる場所：人の糞便、嘔吐物



ノロウイルスは、人の糞便や嘔吐物にも大量に存在しています



大量にいる場所：人の糞便、嘔吐物



この食中毒の原因食品として最多多いのは



主な原因食品



ウイルスに感染していた調理従事者の手洗い不足により汚染された食品です





■刻みのり

- きな粉パン
- 大福もち
- 食パン
- 弁当



過去に調理従事者が原因となった事例として、刻みのり、きな粉パン、大福もちなど、





■刻みのり

- きな粉パン
- 大福もち
- 食パン
- 弁当



さまざまな食品が挙げられます



DATA

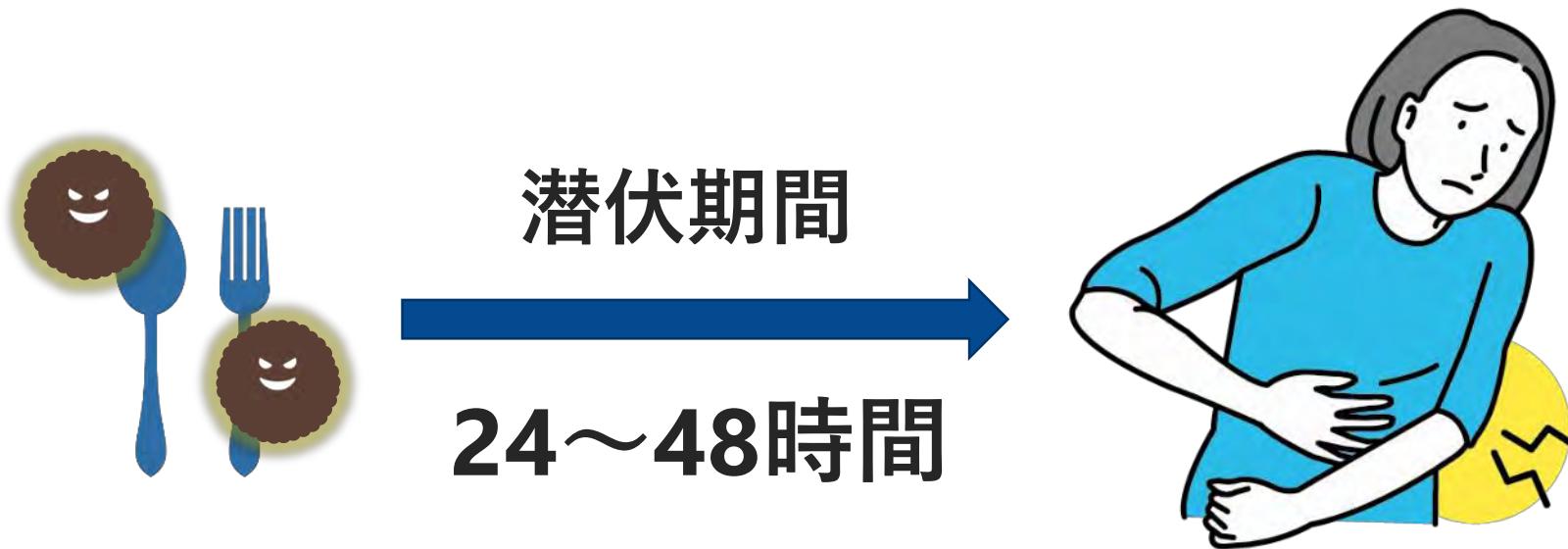


ノロウイルス

- ① 感染力が強い
- ② アルコールが効かない
- ③ 人の糞便、嘔吐物や二枚貝に存在する

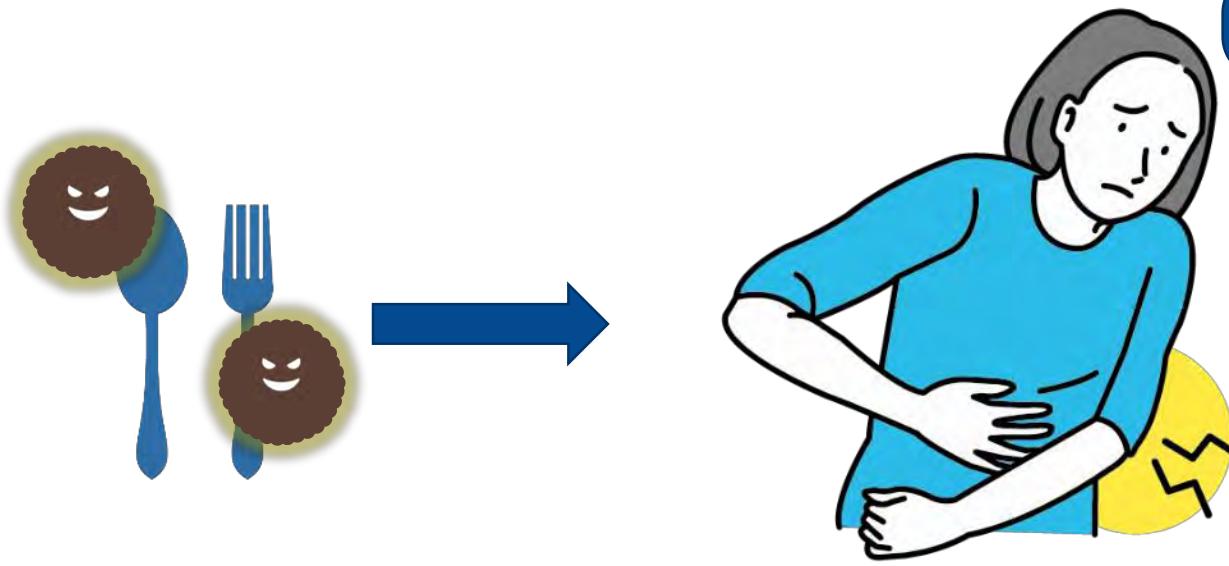


(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



ノロウイルスの潜伏期間は、
24~48時間といわれています





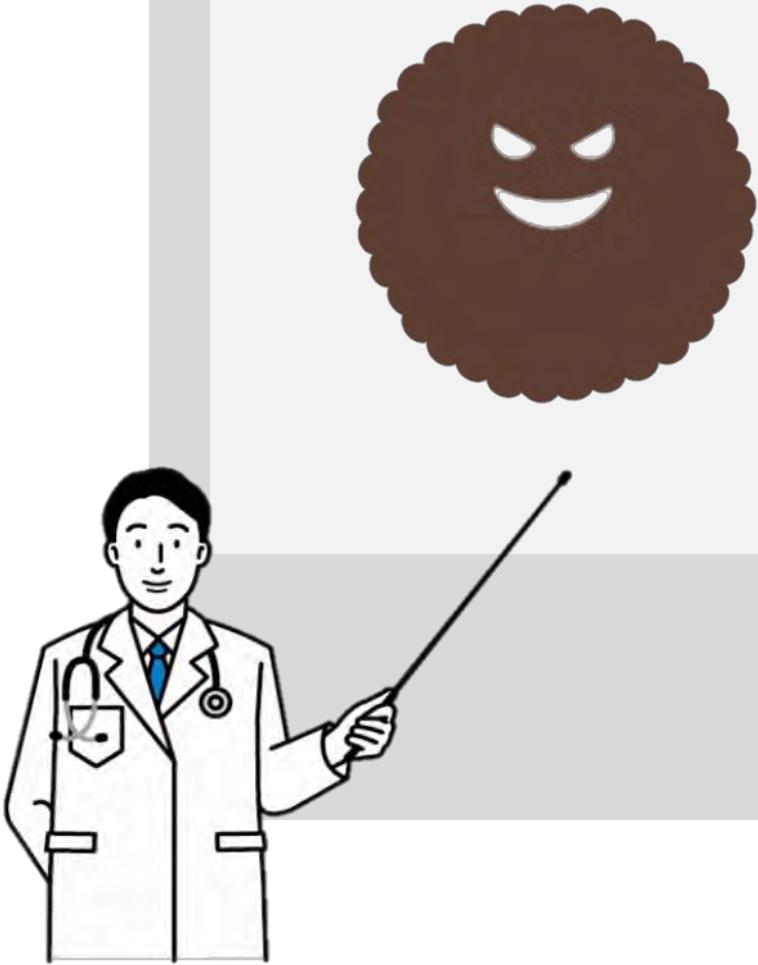
主な症状

- ・ 下痢
- ・ 嘔吐
- ・ 腹痛
- ・ 発熱

主な症状は下痢・嘔吐・腹痛・発熱です



DATA



ノロウイルス

- ① 感染力が強い
- ② アルコールが効かない
- ③ 人の糞便、嘔吐物や二枚貝に存在する
- ④ 潜伏期間：24～48時間
- ⑤ 主な症状：
下痢・嘔吐・腹痛・発熱



CASE3 福岡市の事例

福岡市での事例を紹介します



CASE3 福岡市の事例

2023年2月



2023年2月、福岡市内の製造所が製造した弁当で事件はきました



CASE3 福岡市の事例

2023年4月



■発症者数

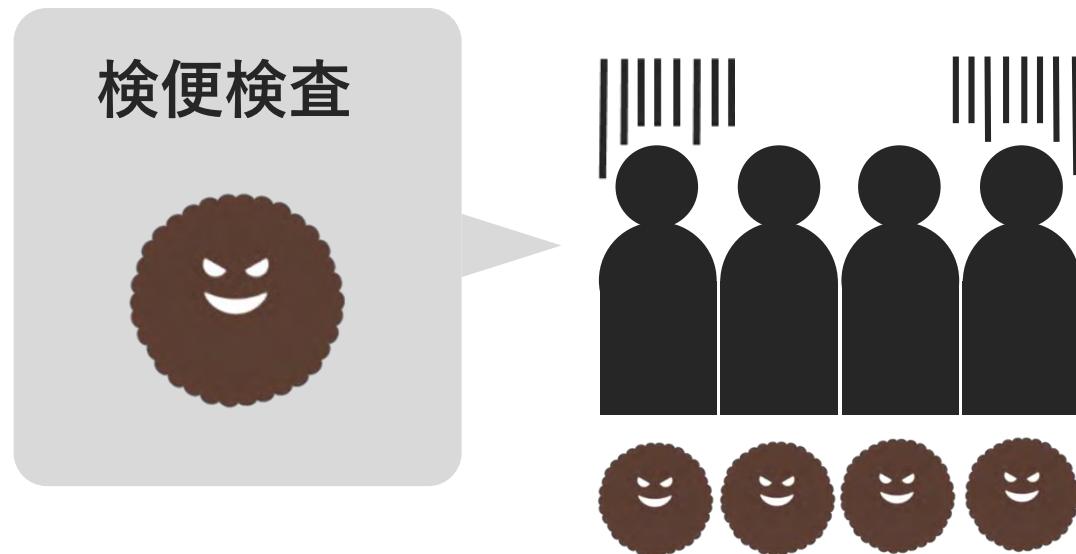
3,098名中477名

複数グループ3,098名が喫食し、うち477名が
嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈しました



CASE3 福岡市の事例

2023年2月

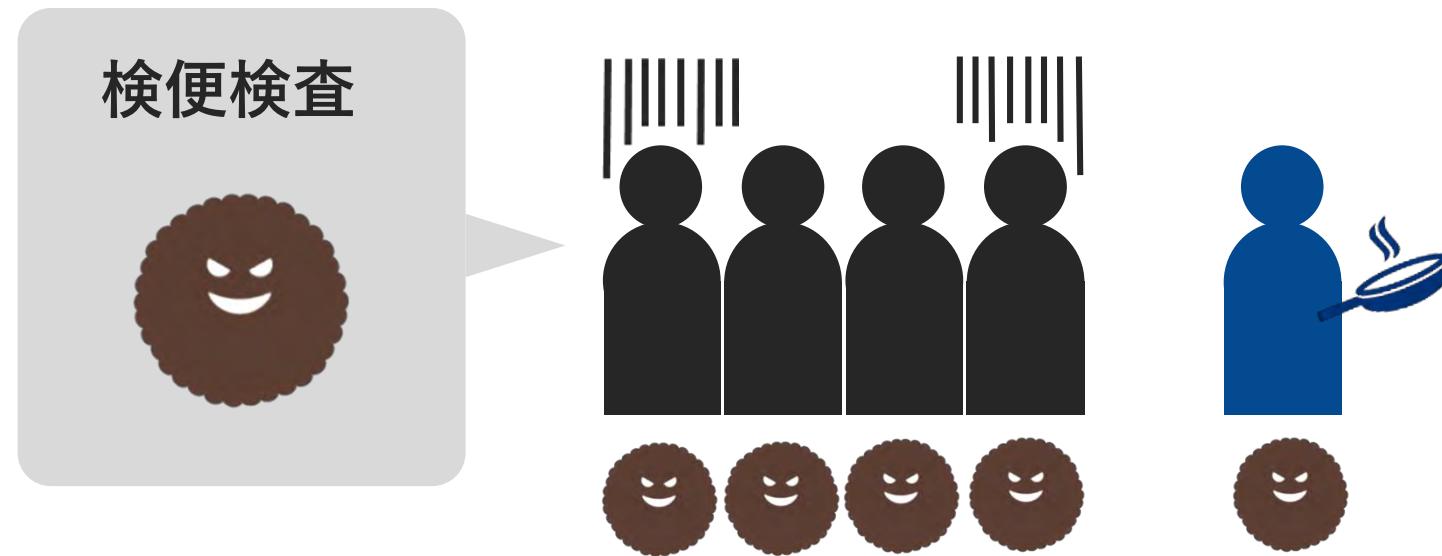


調査の結果、患者の便から
ノロウイルスが検出されました



CASE3 福岡市の事例

2023年2月



そして調理従事者の便からもノロウイルスが検出されました



CASE3 福岡市の事例

調査結果

製造所が製造した弁当を原因とする

ノロウイルス食中毒

である。



この製造所が製造した弁当を原因とする食中毒と保健所は断定し、



CASE3 福岡市の事例



営業禁止命令書

出した処分は『営業禁止』



CASE3 福岡市の事例

営業禁止命令書

こんなことに
なるなんて...



危害拡大の要因を除去し、改善するのに必要な
日数が予測できないため禁止処分を行いました



CASE3 福岡市の事例

なぜ？

手洗い不足
？

なぜこの事件が起きてしまったと思いますか



CASE3 福岡市の事例



今回の食中毒の原因是、ノロウイルスに感染した調理従事者にありました

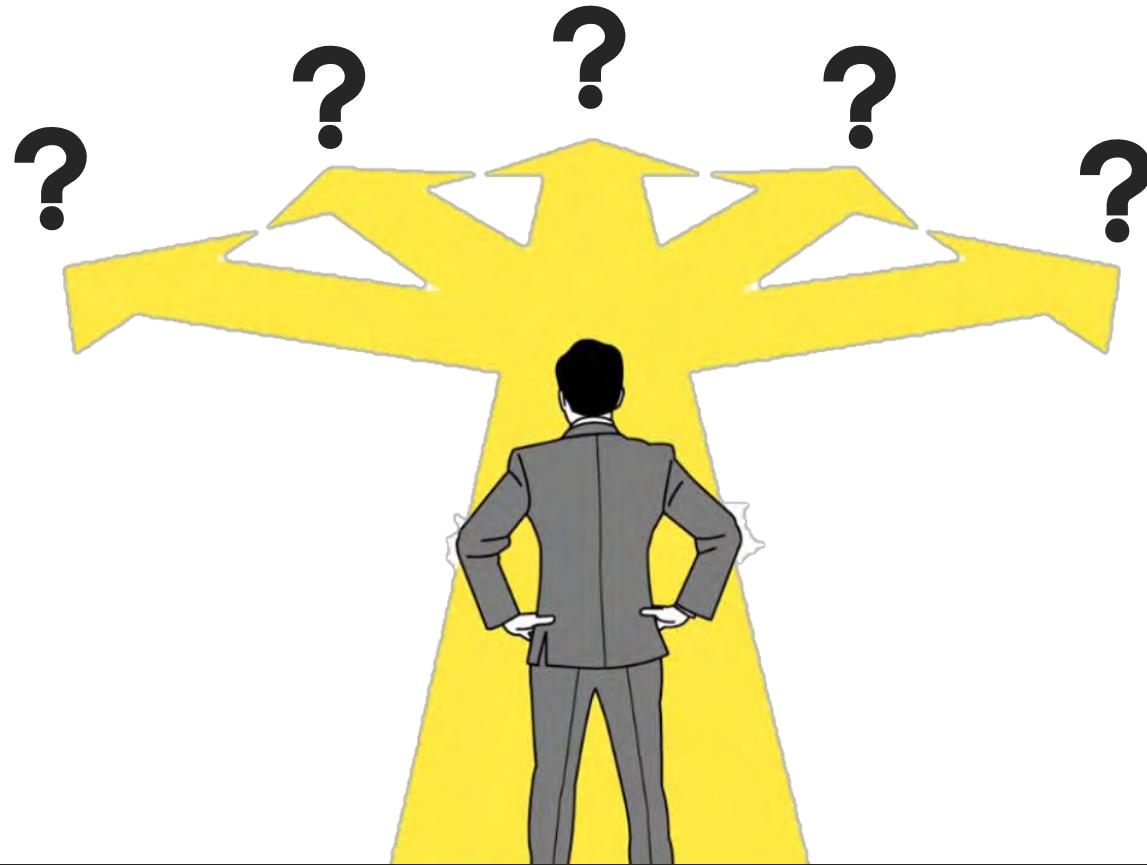


CASE3 福岡市の事例



調理従事者の手洗い不足により、弁当に
ノロウイルスを付けてしまったのです





どうすればこの食中毒を防げたでしょうか

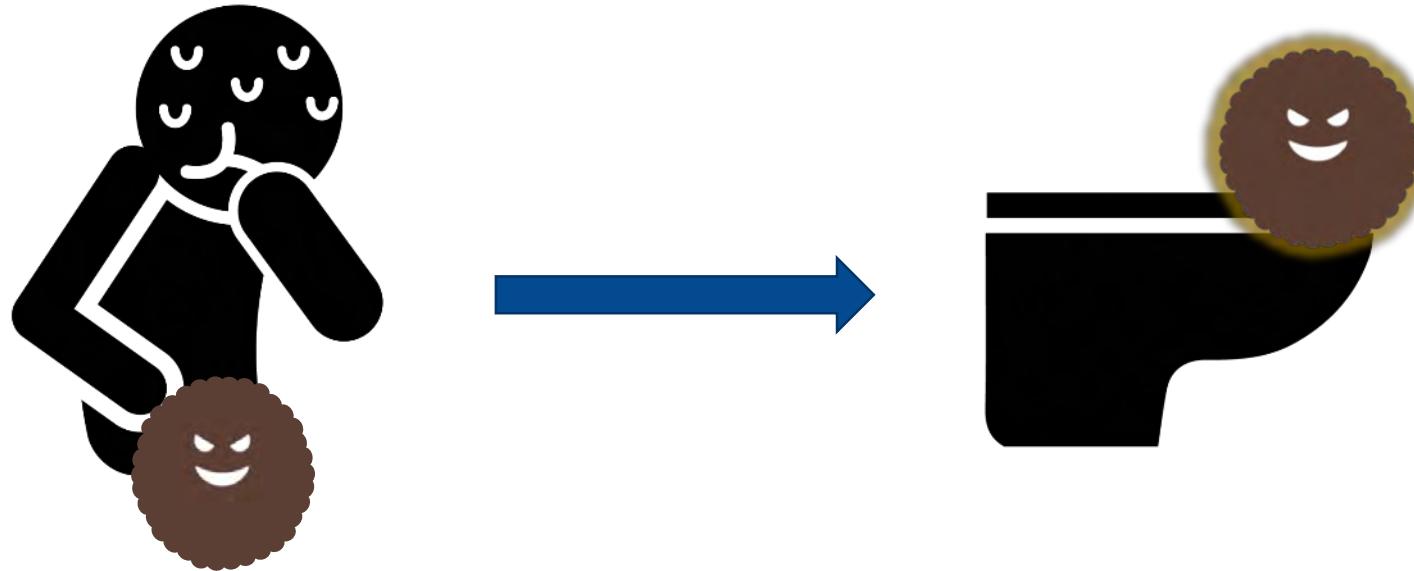




この食中毒を防ぐには、まずノロウイルスの感染ルートを知ることが重要です



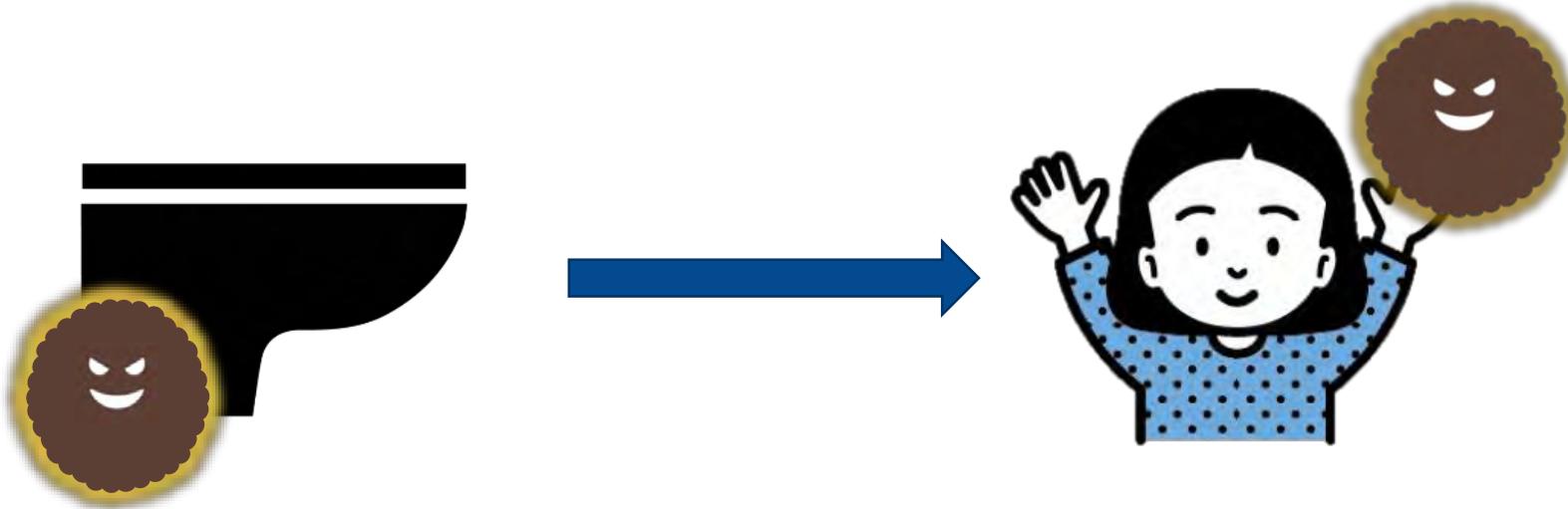
感染ルート①



ノロウイルスに感染している人の嘔吐物や糞便によってトイレにノロウイルスが残ります



感染ルート②



トイレなどから手に付着したウイルスが
口に入ります



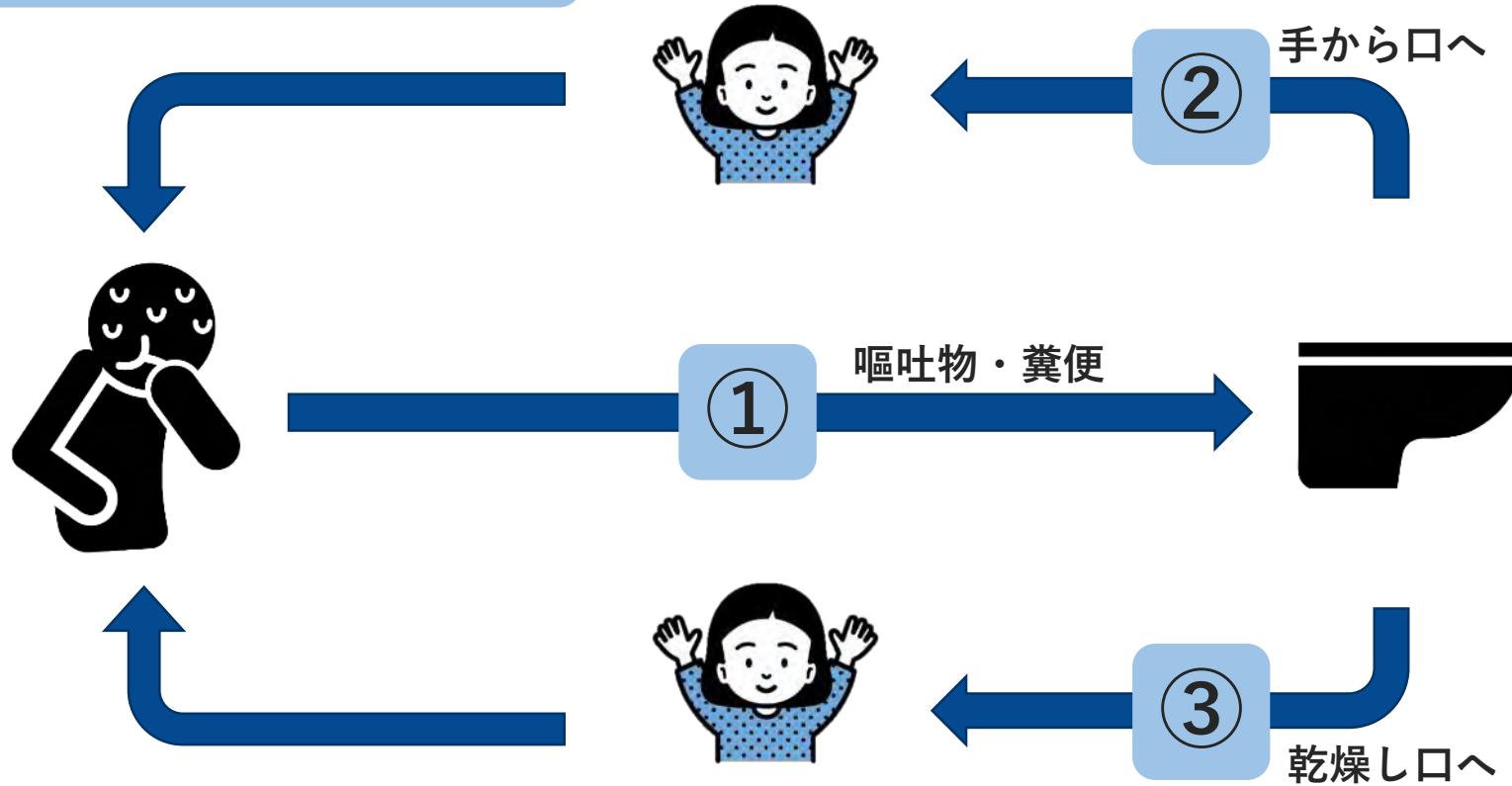
感染ルート③



嘔吐物や糞便が乾燥して、ウイルスが空気中に漂って口に入ることもあります



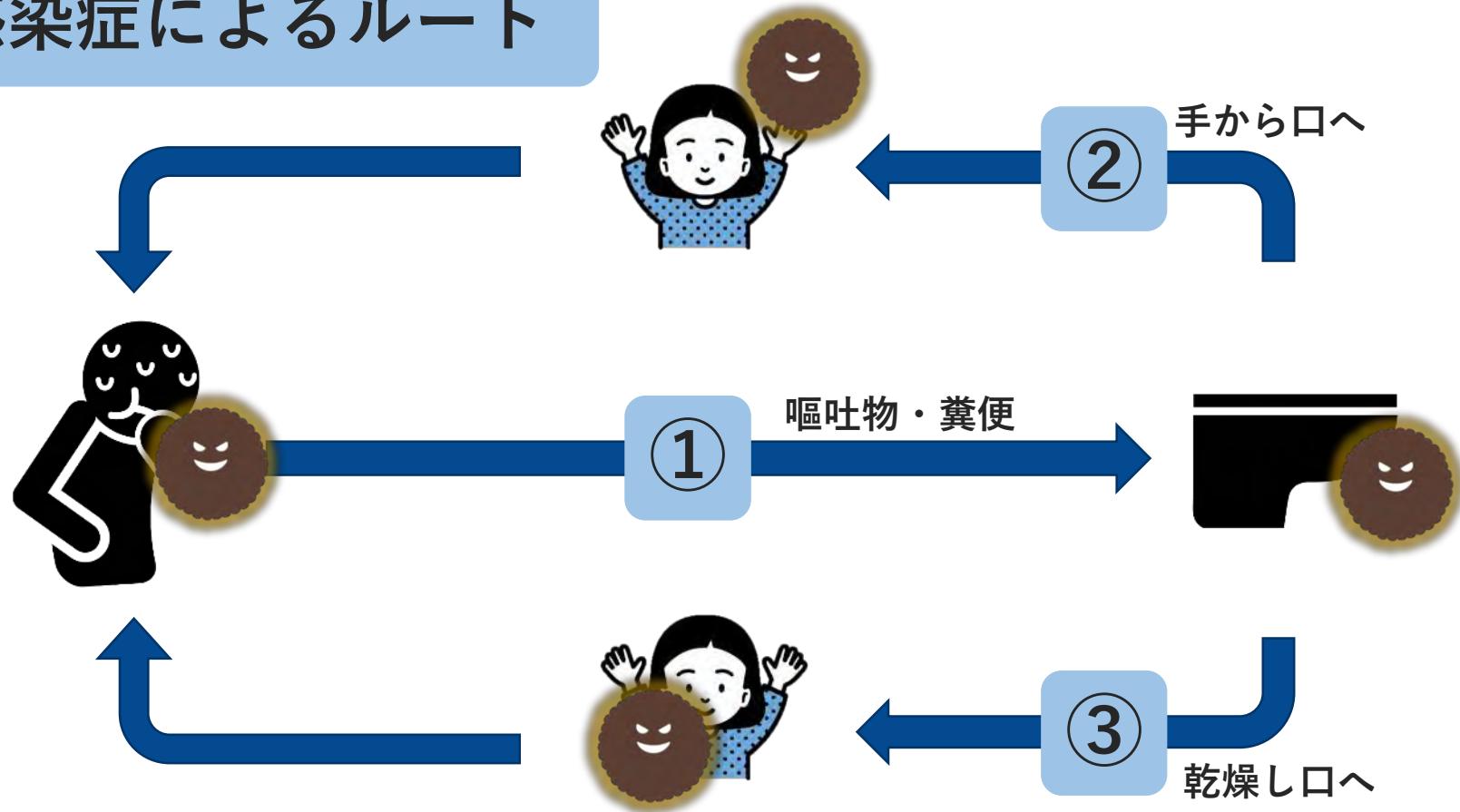
感染ルート①～③



感染ルート①②③を合わせるとこのように
なります



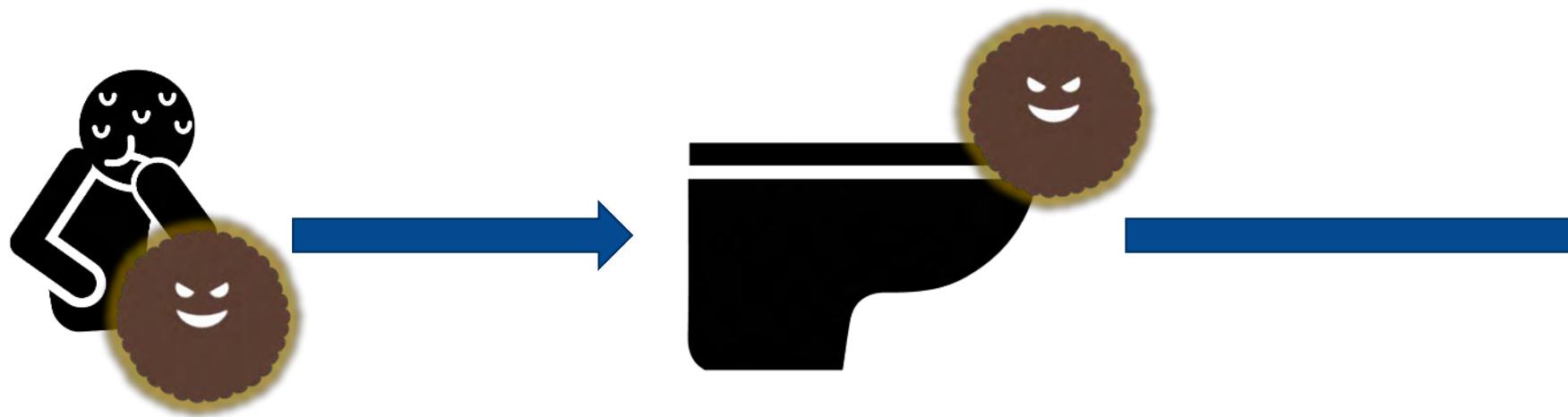
感染症によるルート



これは、糞便や嘔吐物を介した『感染症』としてのルートです



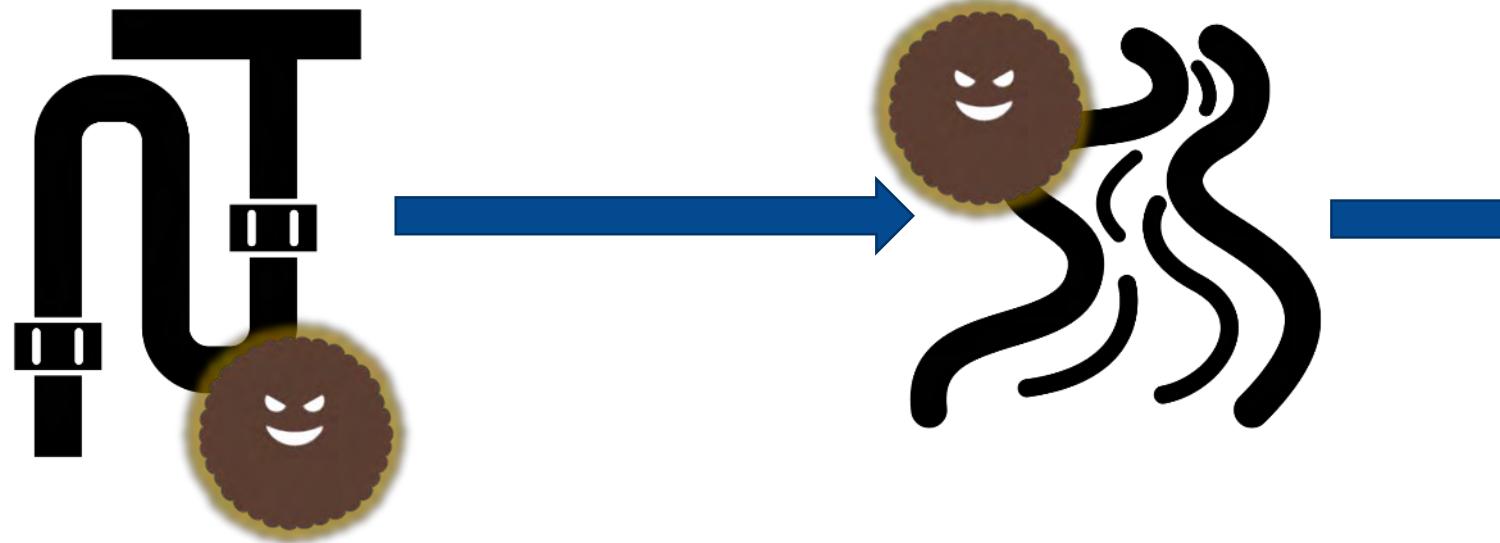
感染ルート④



ノロウイルスに感染している人がトイレで
嘔吐や便をします



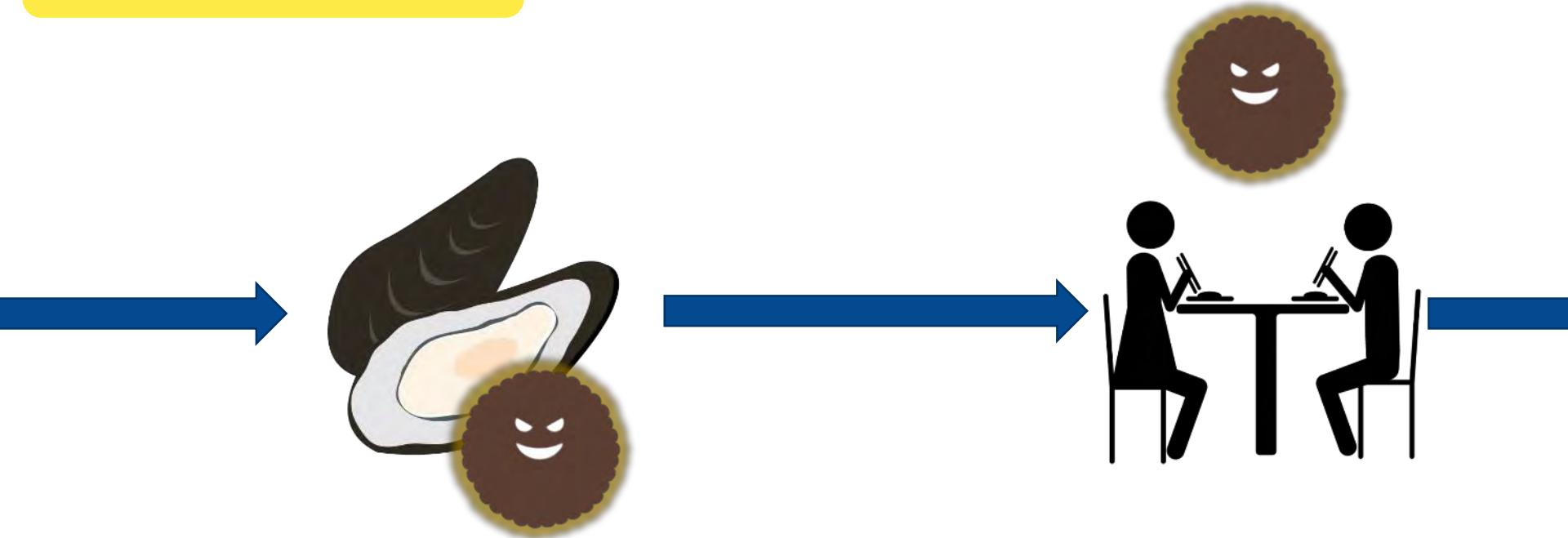
感染ルート⑤



ノロウイルスがトイレから下水へ、下水から海や川へと流れていきます



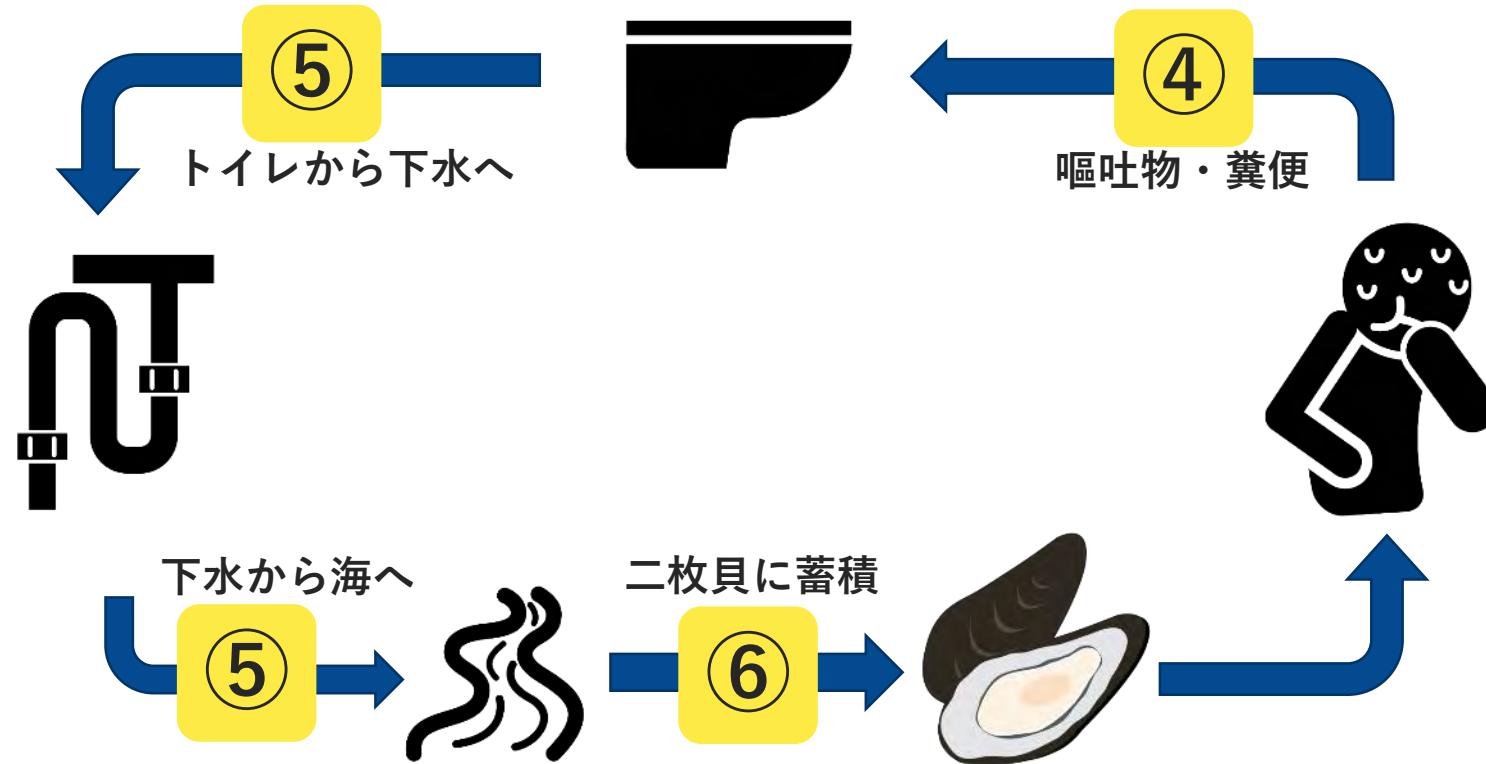
感染ルート⑥



海で二枚貝に蓄積され、それを喫食して食中毒となるルートです



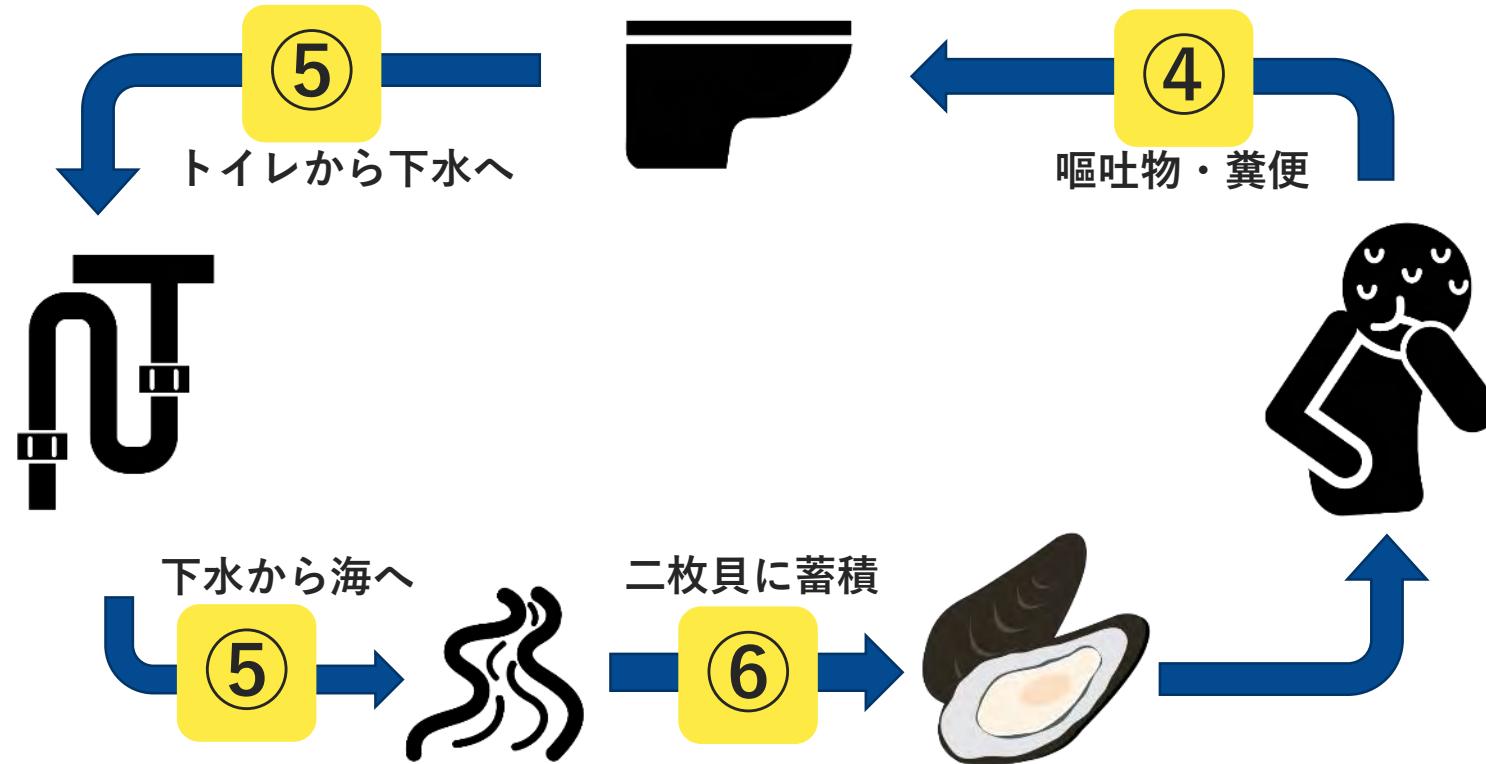
感染ルート④～⑥



感染ルート④⑤⑥を合わせるとこのようになります



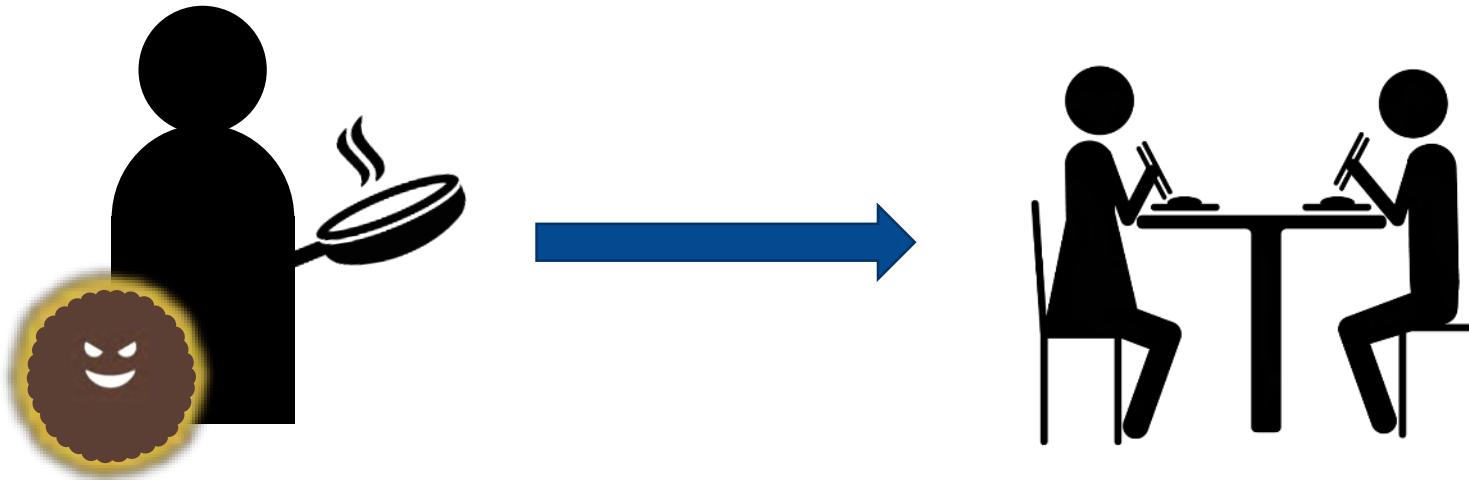
感染ルート④～⑥



これは、二枚貝を介した食中毒のルートです



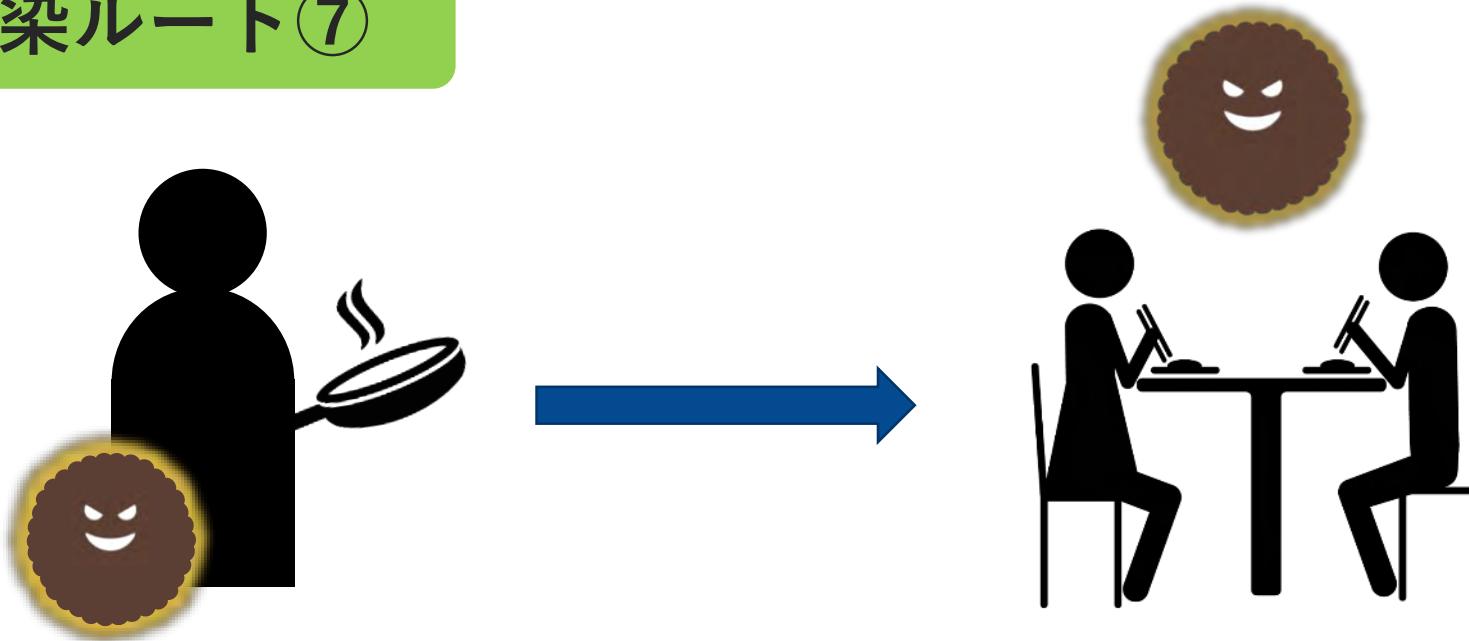
感染ルート⑦



ノロウイルスに感染している調理従事者が
料理を作り、

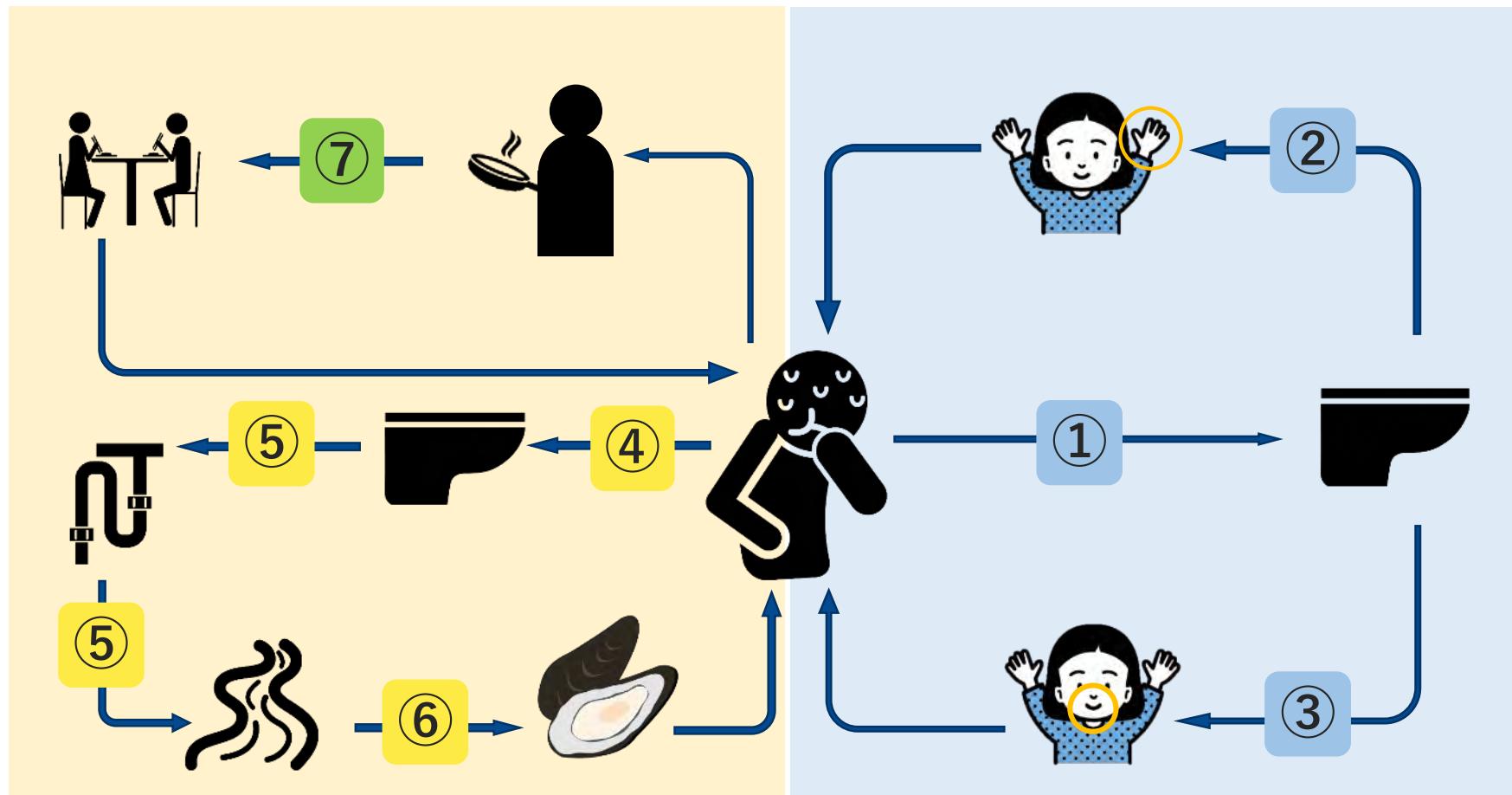


感染ルート⑦



ノロウイルスが付着した料理を食べることで
食中毒となるルートです

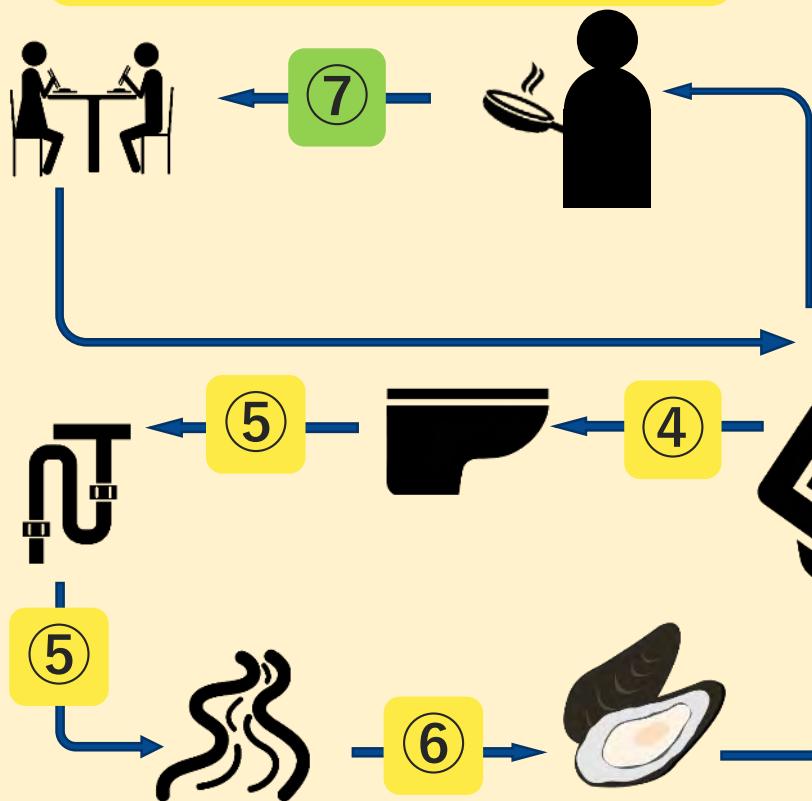




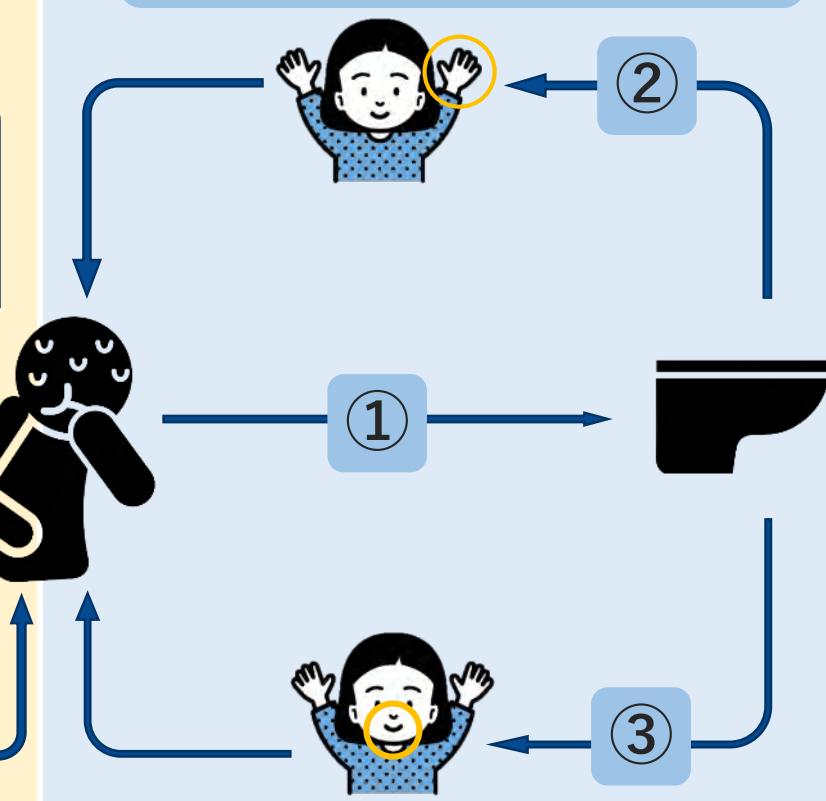
これまでのルート①～⑦をすべてまとめると



食中毒によるルート



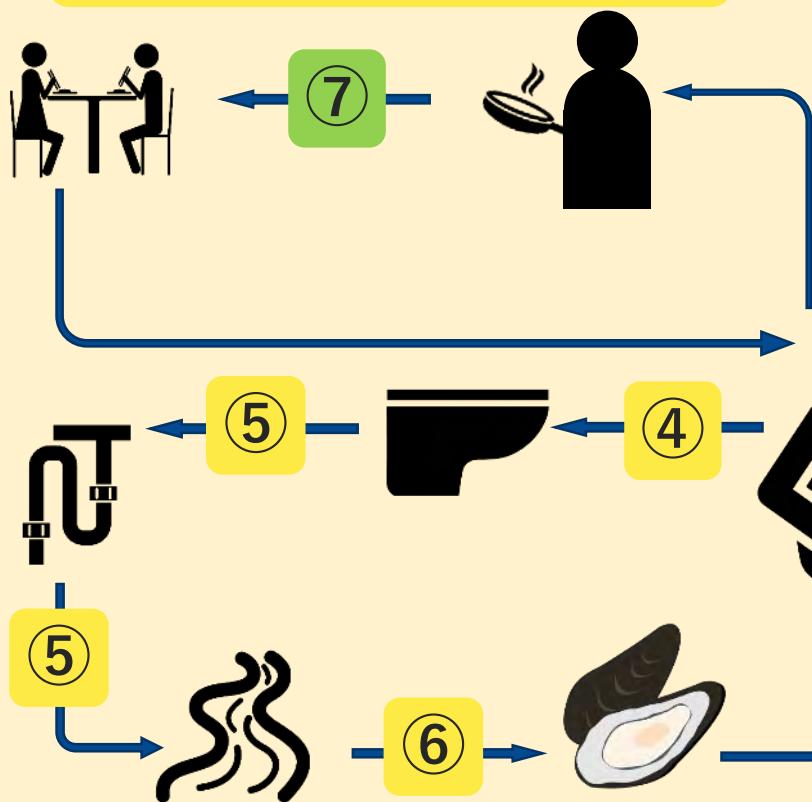
感染症によるルート



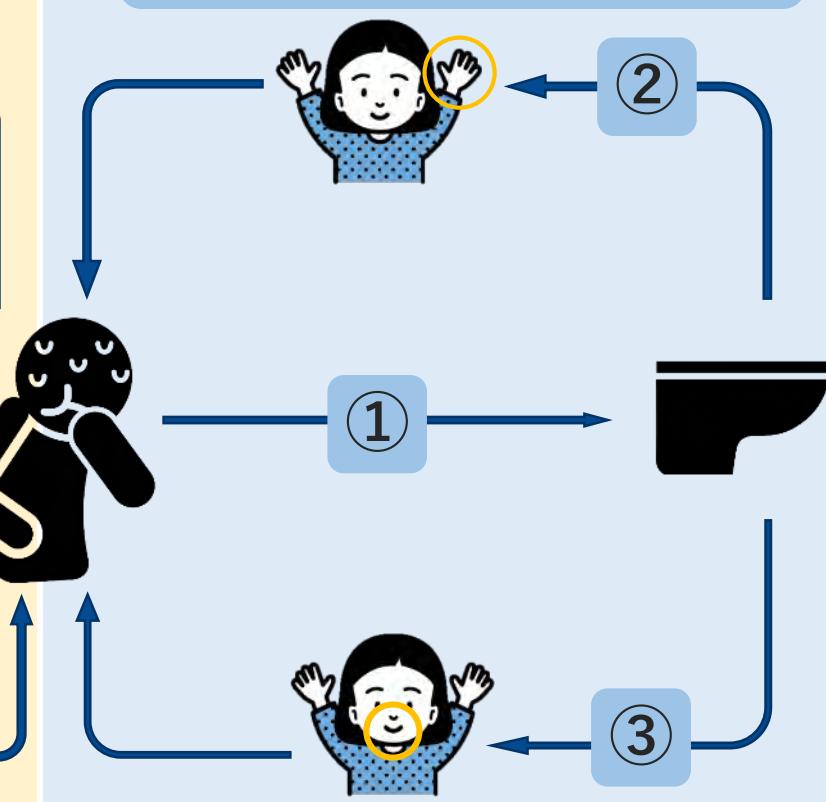
感染者を中心として、感染症によるルート
および食中毒によるルート、



食中毒によるルート



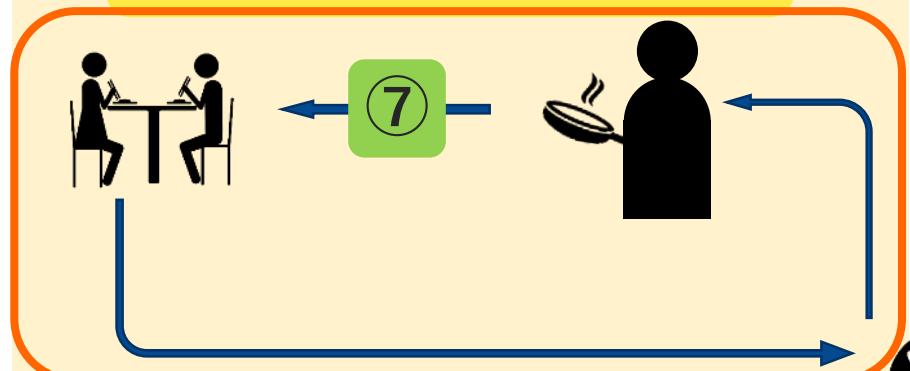
感染症によるルート



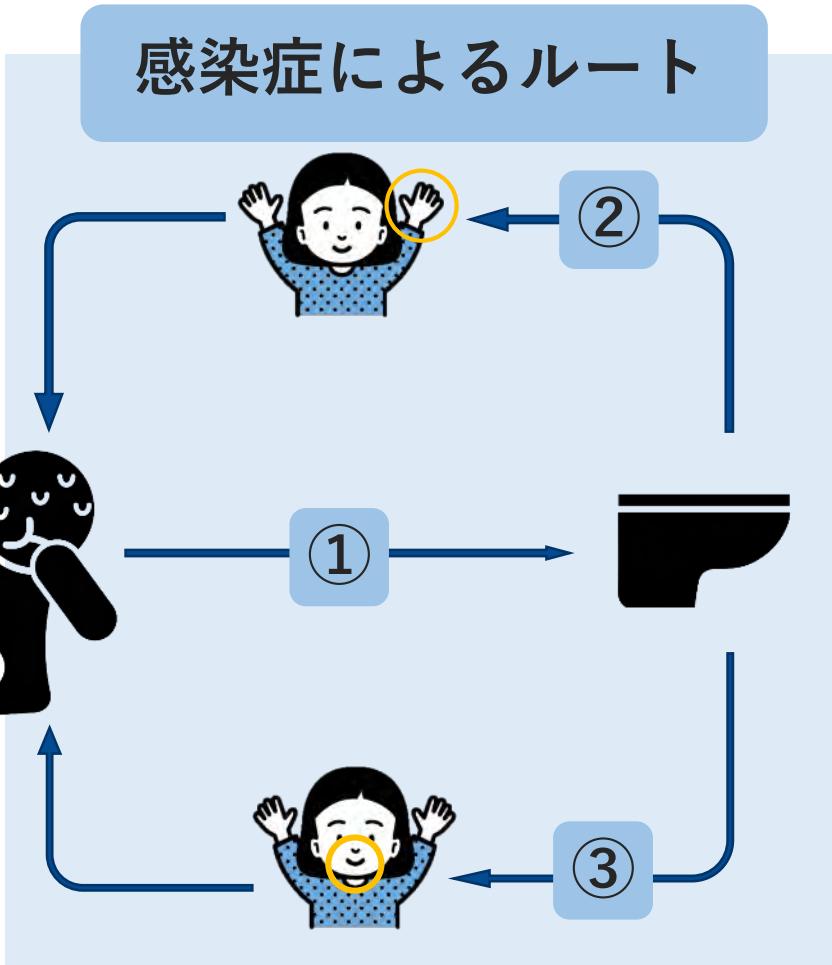
2種類のルートがあることがわかります



食中毒によるルート



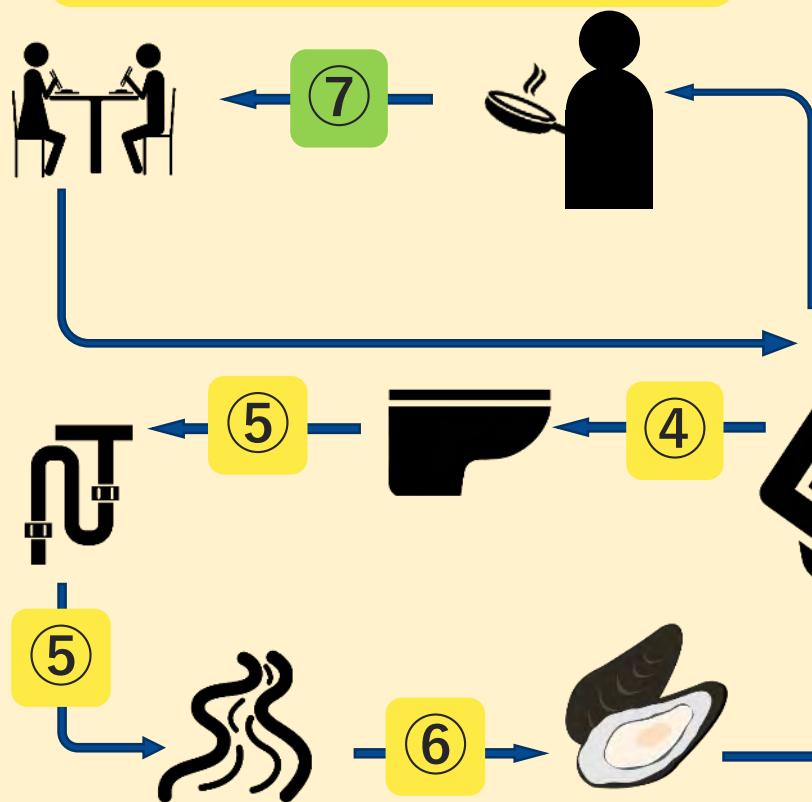
感染症によるルート



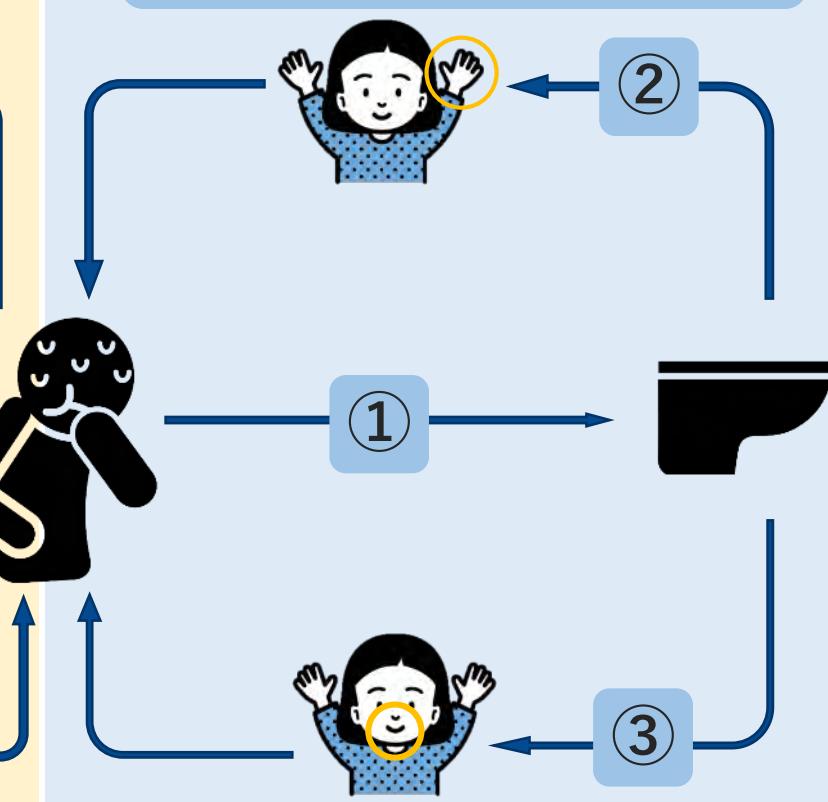
今回紹介した事例は、ルート⑦が原因でした



食中毒によるルート



感染症によるルート



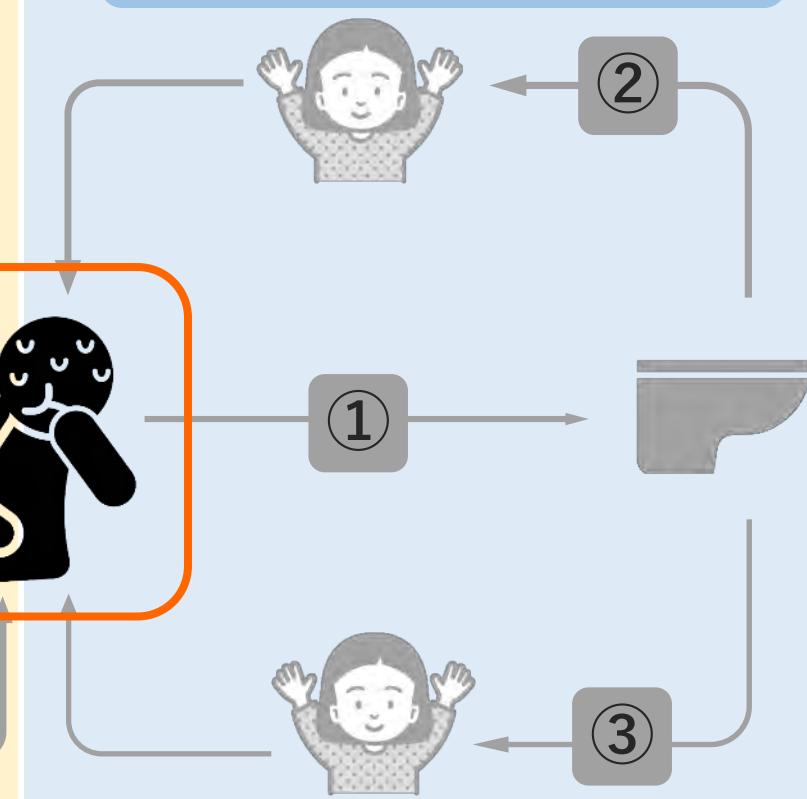
どうすれば、今回の事例のような食中毒を防げたでしょうか



食中毒によるルート

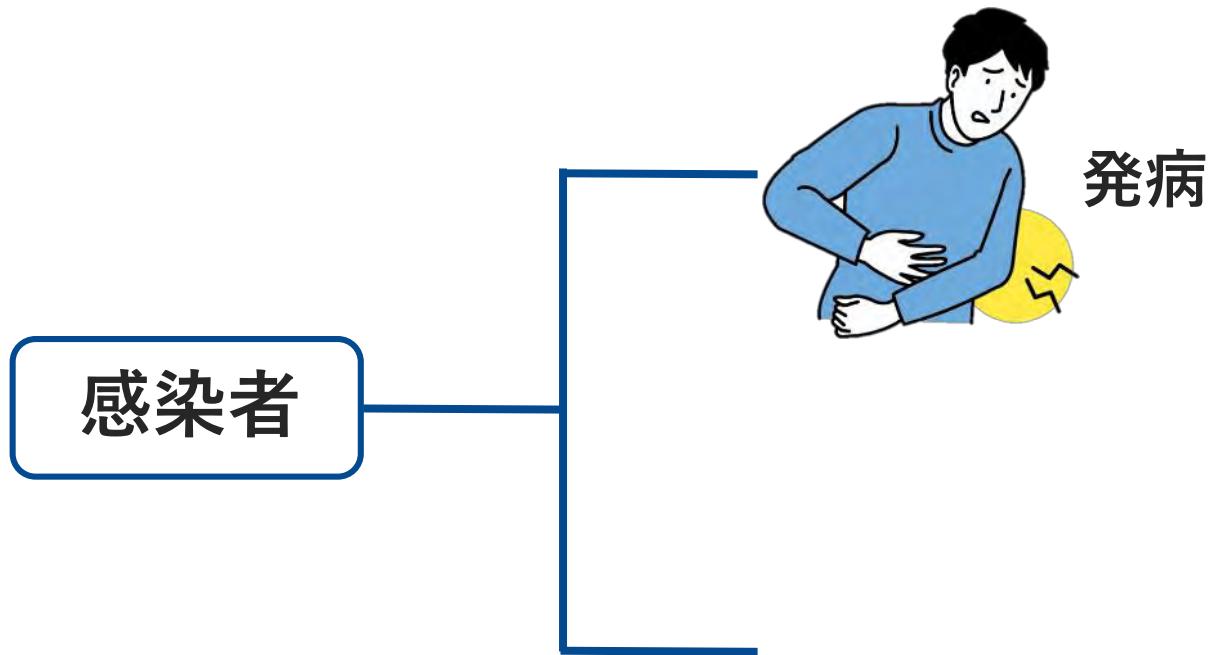


感染症によるルート



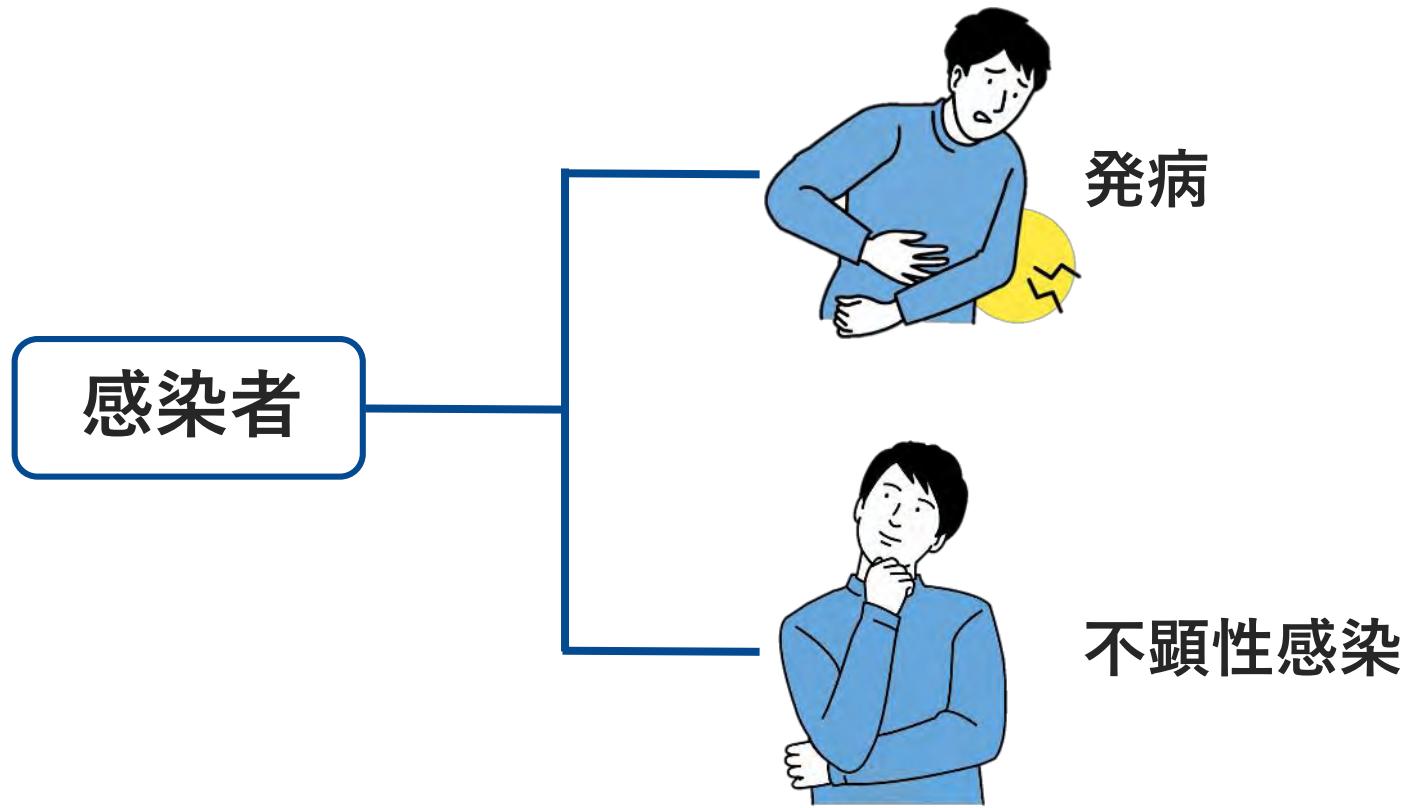
感染拡大防止のカギを握っているのは
『感染者』です





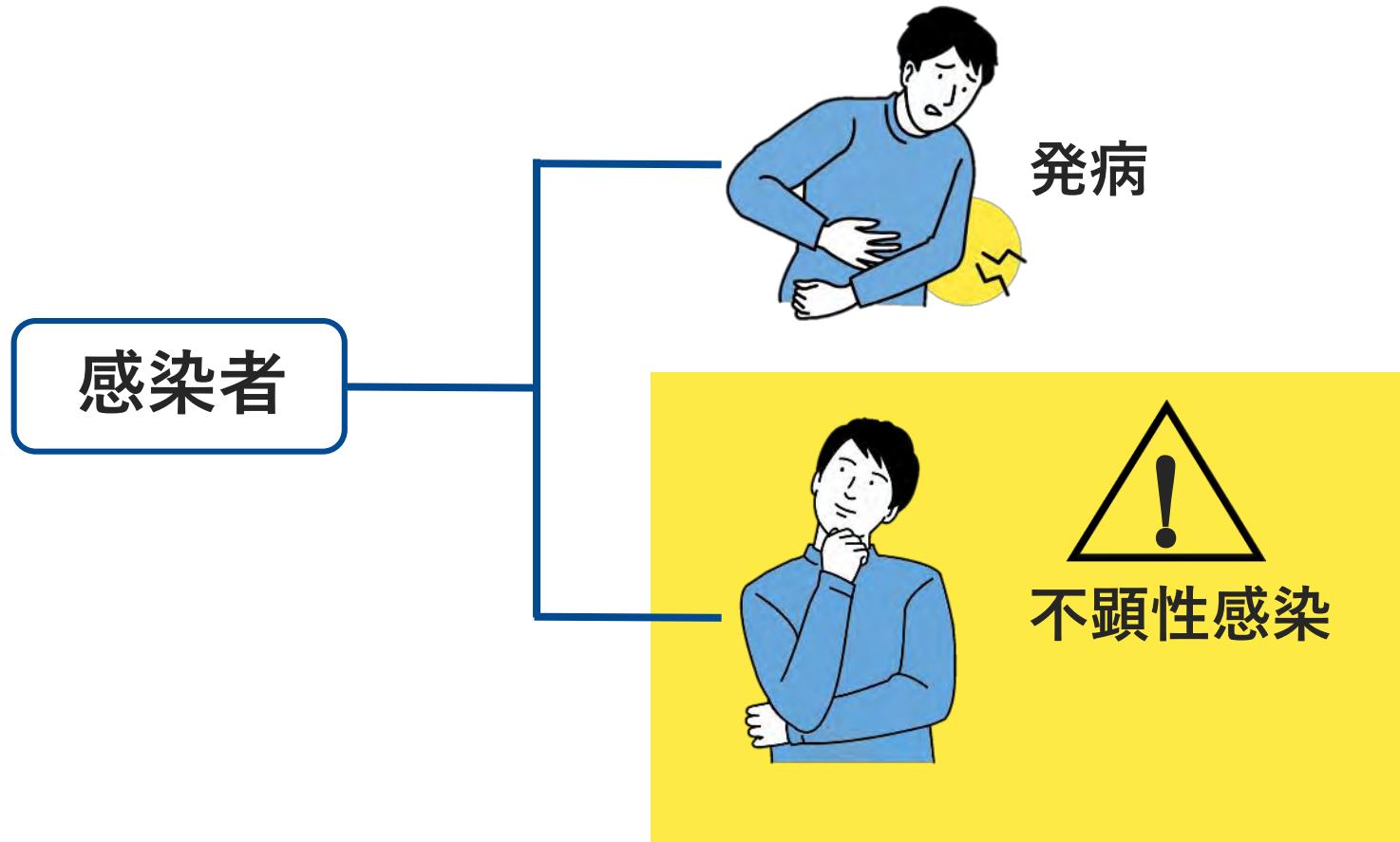
感染者には、症状が出ており発病している人





症状がなく、気づかぬうちに感染している
不顕性感染者がいます

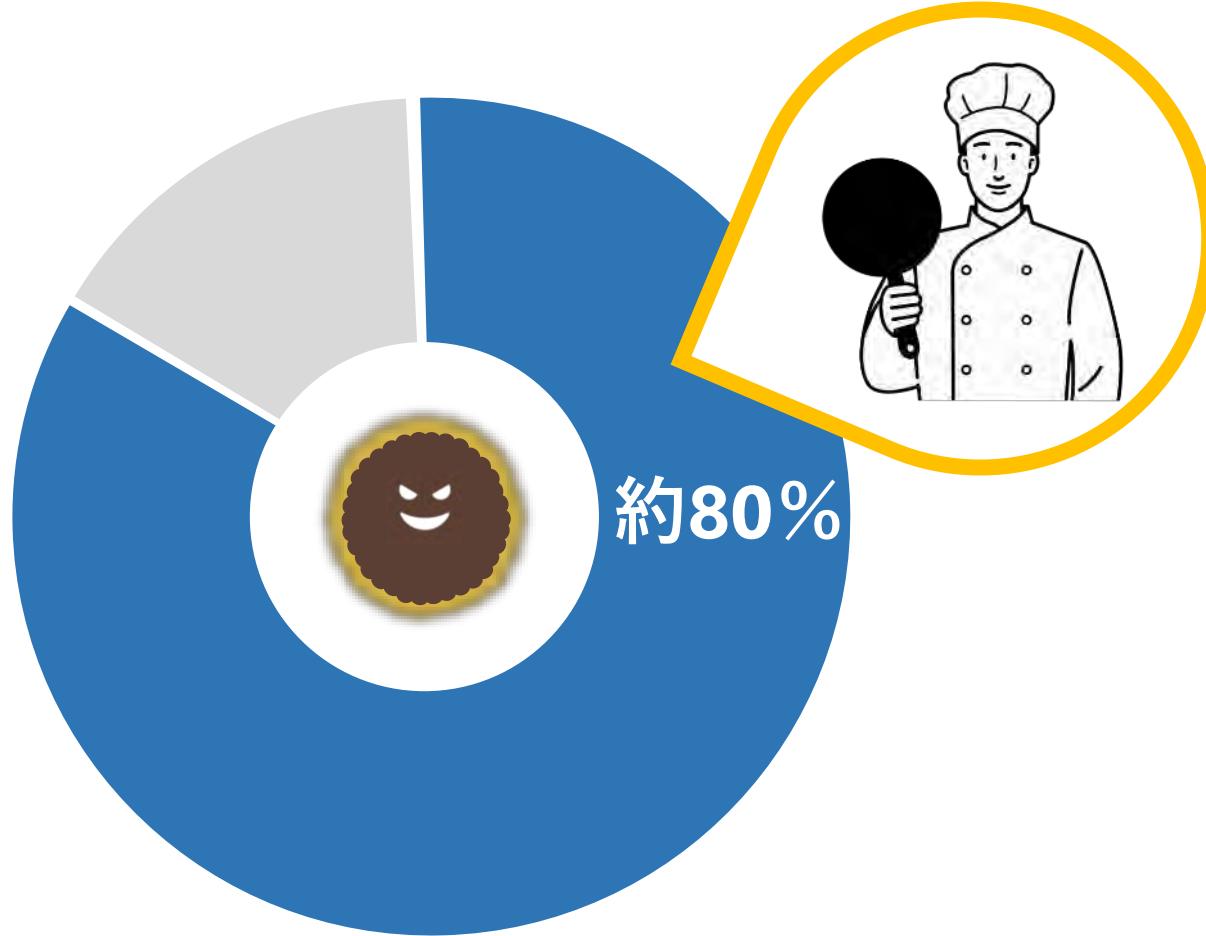




食中毒の予防のためには
特に、この不顕性感染者に注意が必要です



(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



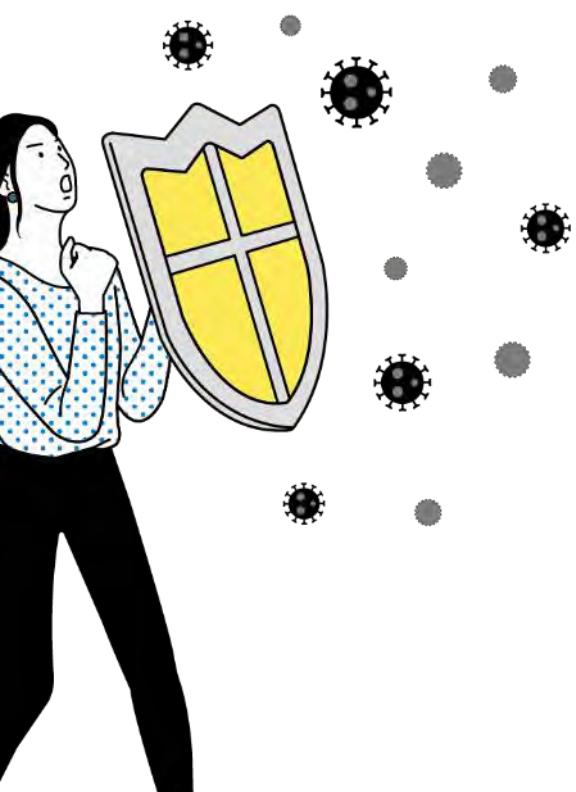
ノロウイルス食中毒の8割は
調理従事者が原因となっています





自分が感染者かもしれないという意識を持って、日頃から手洗いを徹底することが大切です。

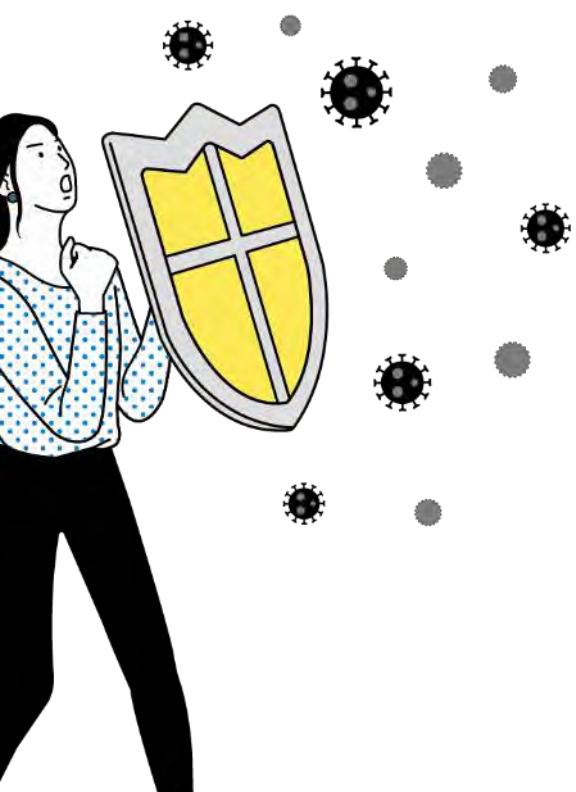




- 1 健康チェック
- 2 石けんを使った手洗い
- 3 器具の洗浄・消毒
- 4 食品の十分な加熱
- 5 トイレの洗浄・消毒

ノロウイルス食中毒の対策は5つです





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

1つ目は、健康チェックです

従業員の毎日の健康チェックは効果的です



健康チェック



- 下痢
- 吐き気
- 発熱 など



調理NG

発熱はもちろん、下痢や吐き気など体調が悪い人は調理に携わらないようにしましょう



健康チェック

調理業務点検表

年 月 日

■個人別健康チェック表

項目	氏名						
下痢、発熱等の体調異常はないか							
手指等に傷はないか							
衛生的な服装をしていますか							
装飾品を外し、爪を短く切っていますか							
手洗いは十分に行いましたか							



従業員の健康チェック表はありますか？



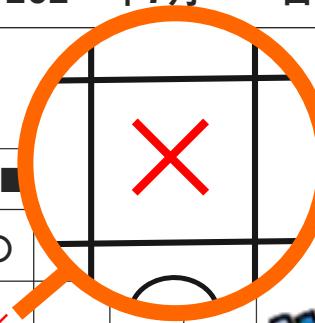
健康チェック

調理業務点検表

202×年7月××日

■個人別健康チェック表

項目	氏名	■■■	■■■	■■■	■■■
下痢、発熱等の体調異常はないか		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
手指等に傷はないか		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
衛生的な服装をしていますか		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
装飾品を外し、爪を短く切っていますか		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
手洗いは十分に行いましたか		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



日々チェックをすることで早く体調不良に気付くことができます



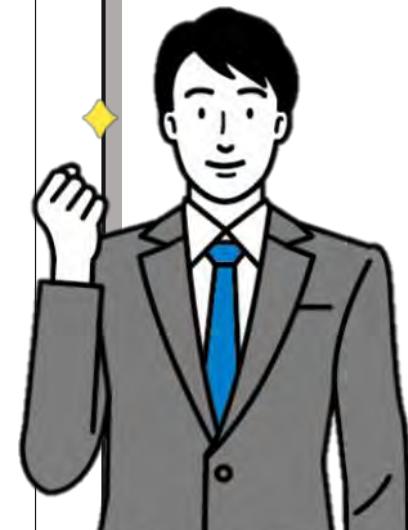
健康チェック

調理業務点検表

202×年7月××日

■個人別健康チェック表

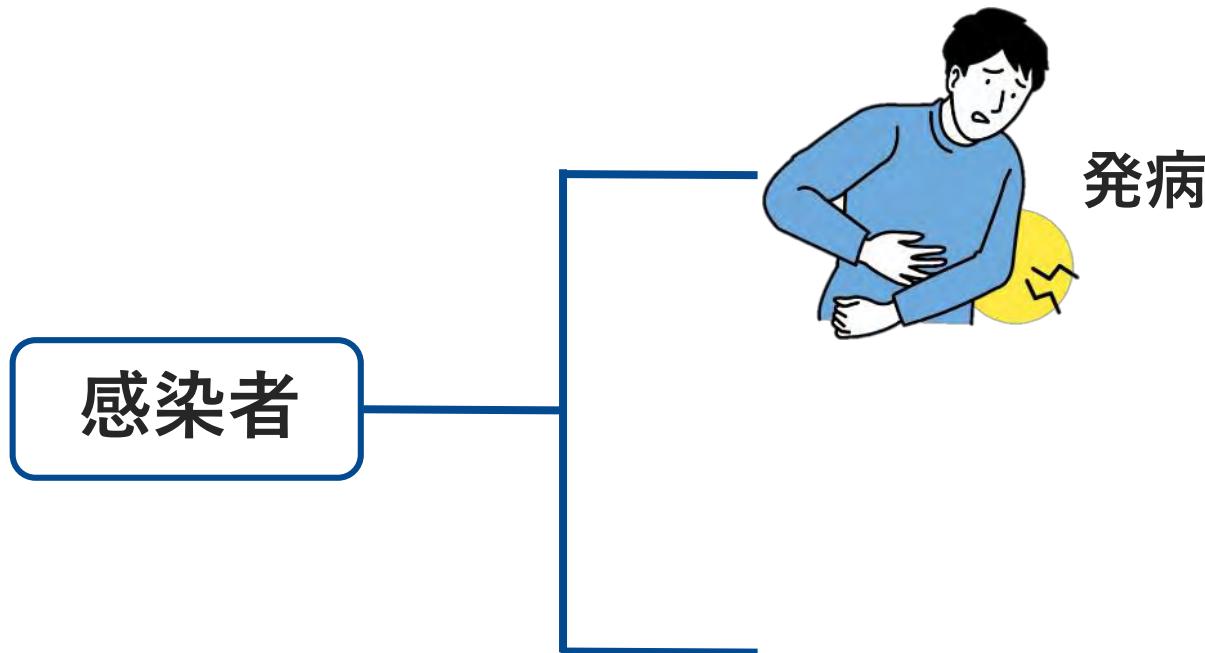
項目	氏名	■■	■■■	■■■■	■■■■■	■■■■■■	■■■■■■■	■■■■■■■■	■■■■■■■■■
下痢、発熱等の体調異常はないか		○	○	○	○				
手指等に傷はないか		○	○	○	×				
衛生的な服装をしていますか		○	○	○	○				
装飾品を外し、爪を短く切っていますか		○	○	○	○				
手洗いは十分に行いましたか		○	○	○	○				



チェック表を作り、日々の記録を保管して
おきましょう



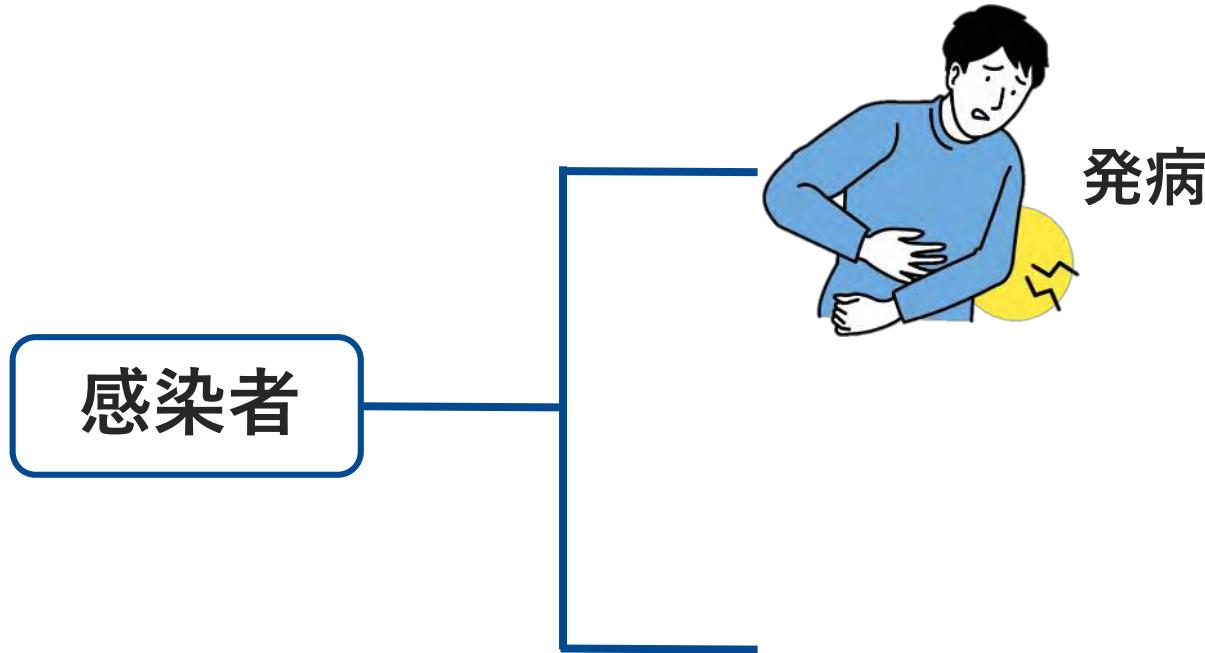
健康チェック



このように、健康チェックをすることで、

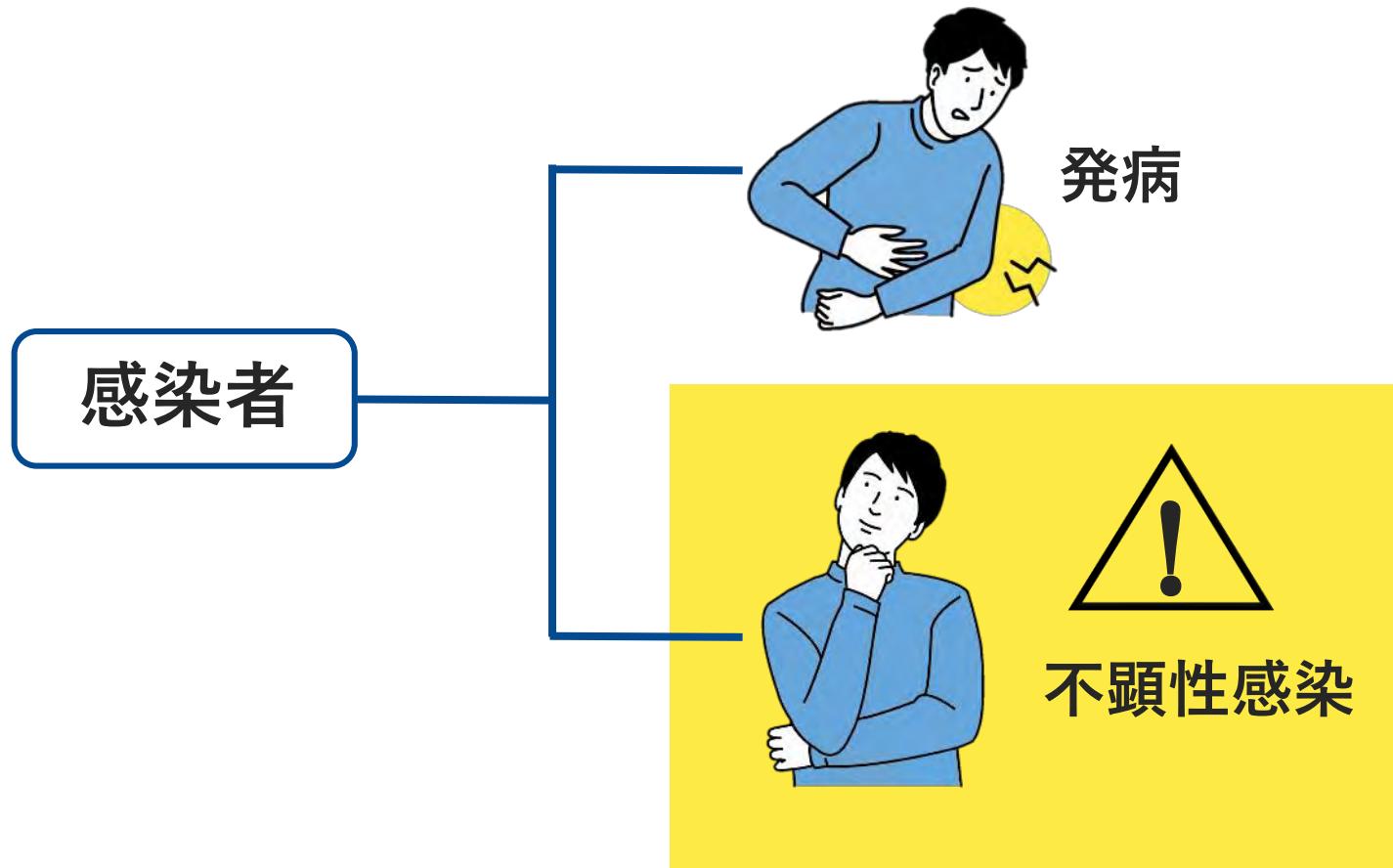


健康チェック



症状が出ている方が調理することを
未然に防ぐことができます





でも、注意が必要なのは不顕性感染者
でしたよね？





もしも、同居家族が体調不良の場合は
不顕性感染の可能性があるので注意しましょう





それでも不顕性感染者が調理してしまうことがあるかもしれません



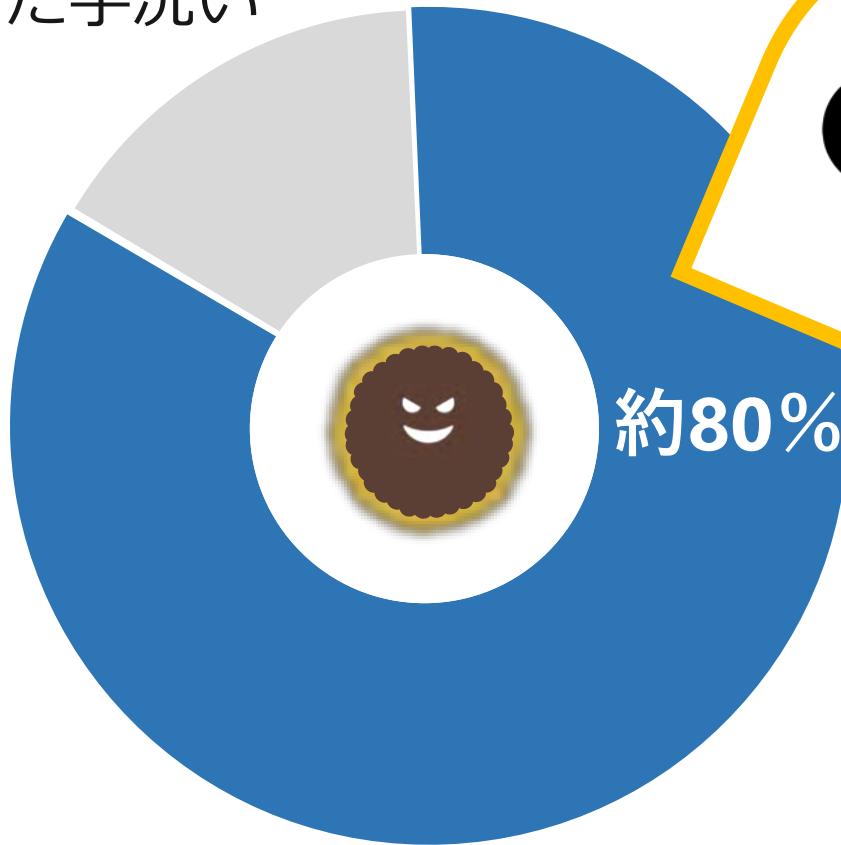


- 1 健康チェック
- 2 石けんを使った手洗い
- 3 器具の洗浄・消毒
- 4 食品の十分な加熱
- 5 トイレの洗浄・消毒

そこで重要な対策が、
石けんを使った手洗いです



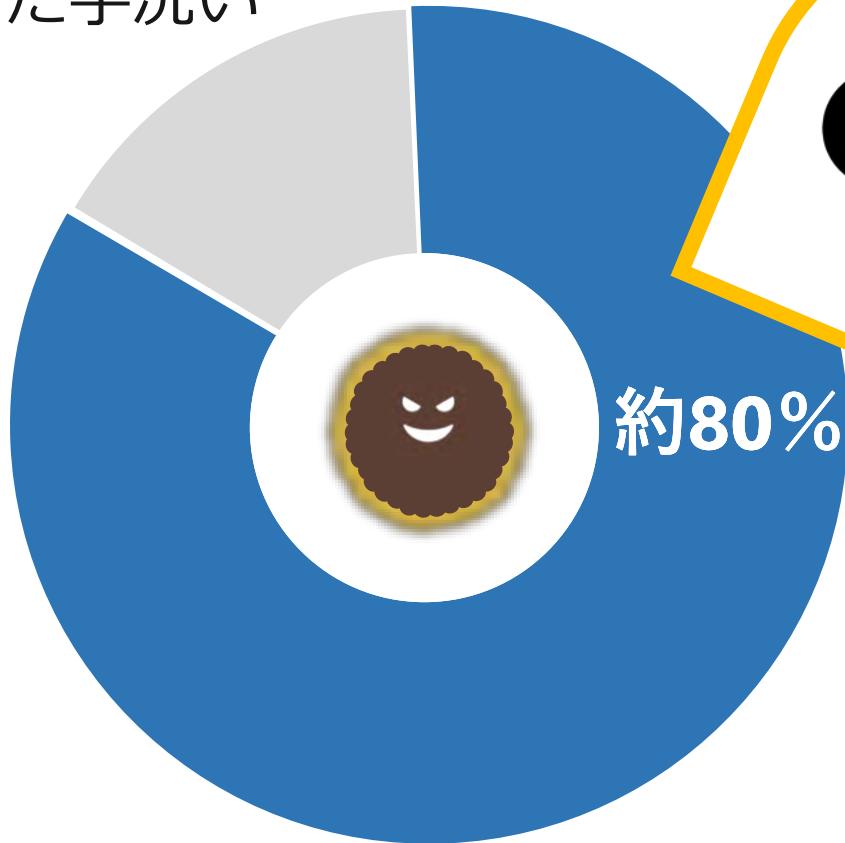
2 石けんを使った手洗い



ノロウイルス食中毒の8割が調理従事者を原因としたのですが、

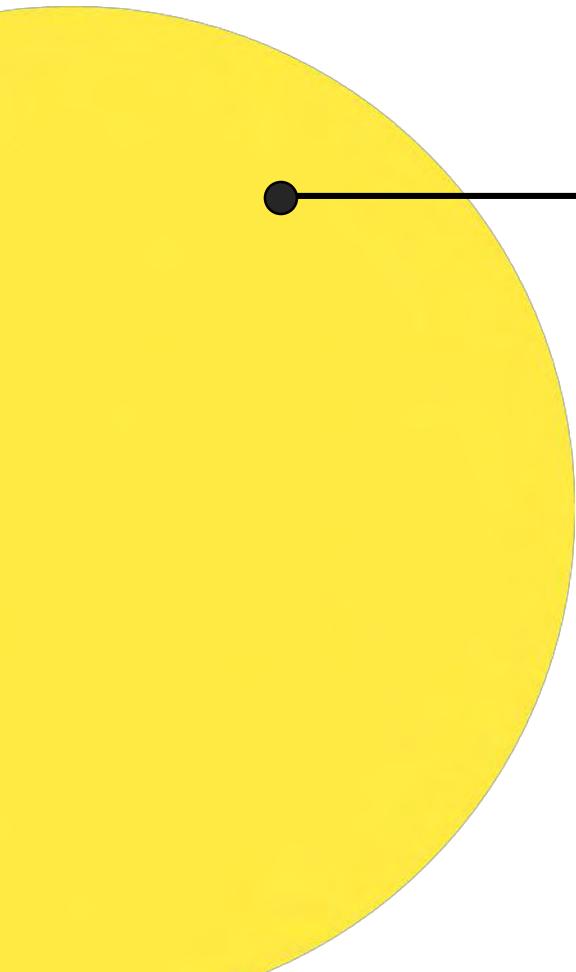


2 石けんを使った手洗い



その大きな原因是手洗いを十分に行わなかったことと推測されます

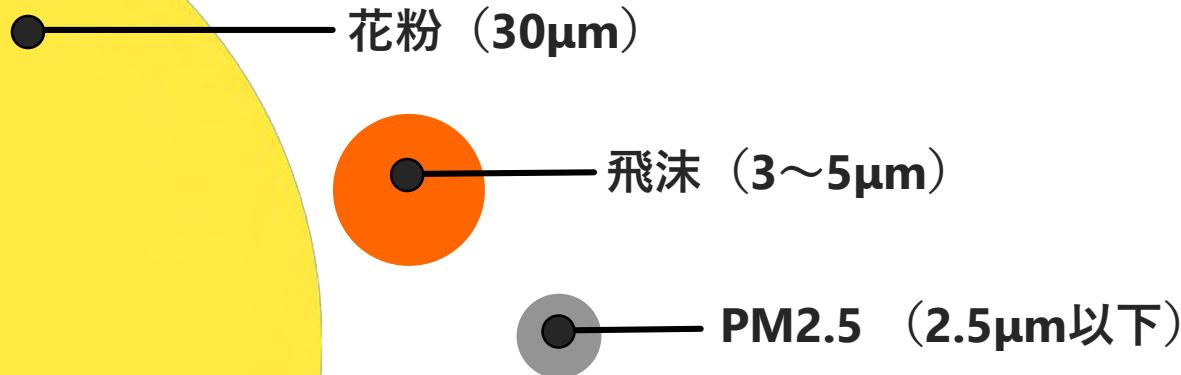




この黄色い丸が花粉の大きさとすると、

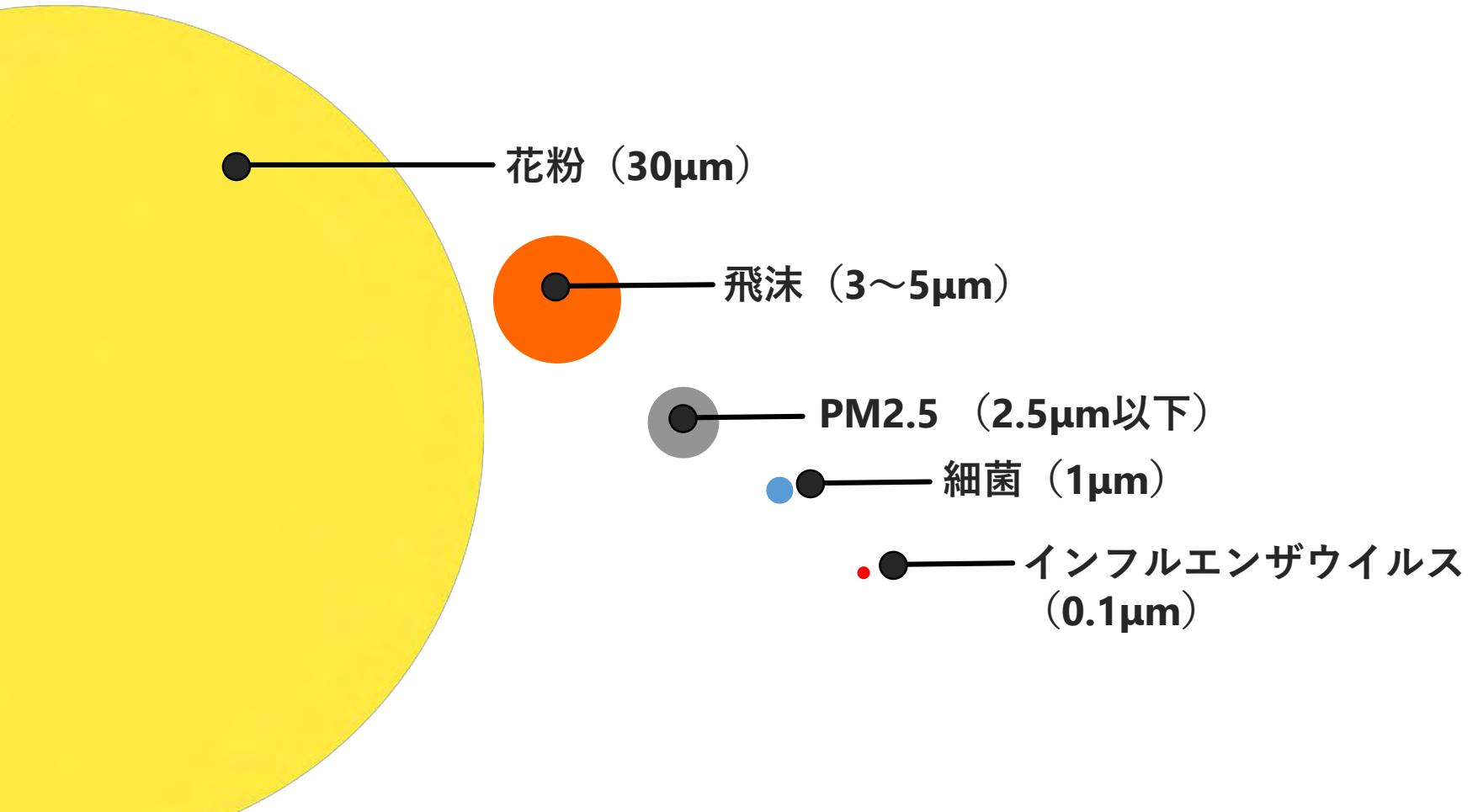


(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



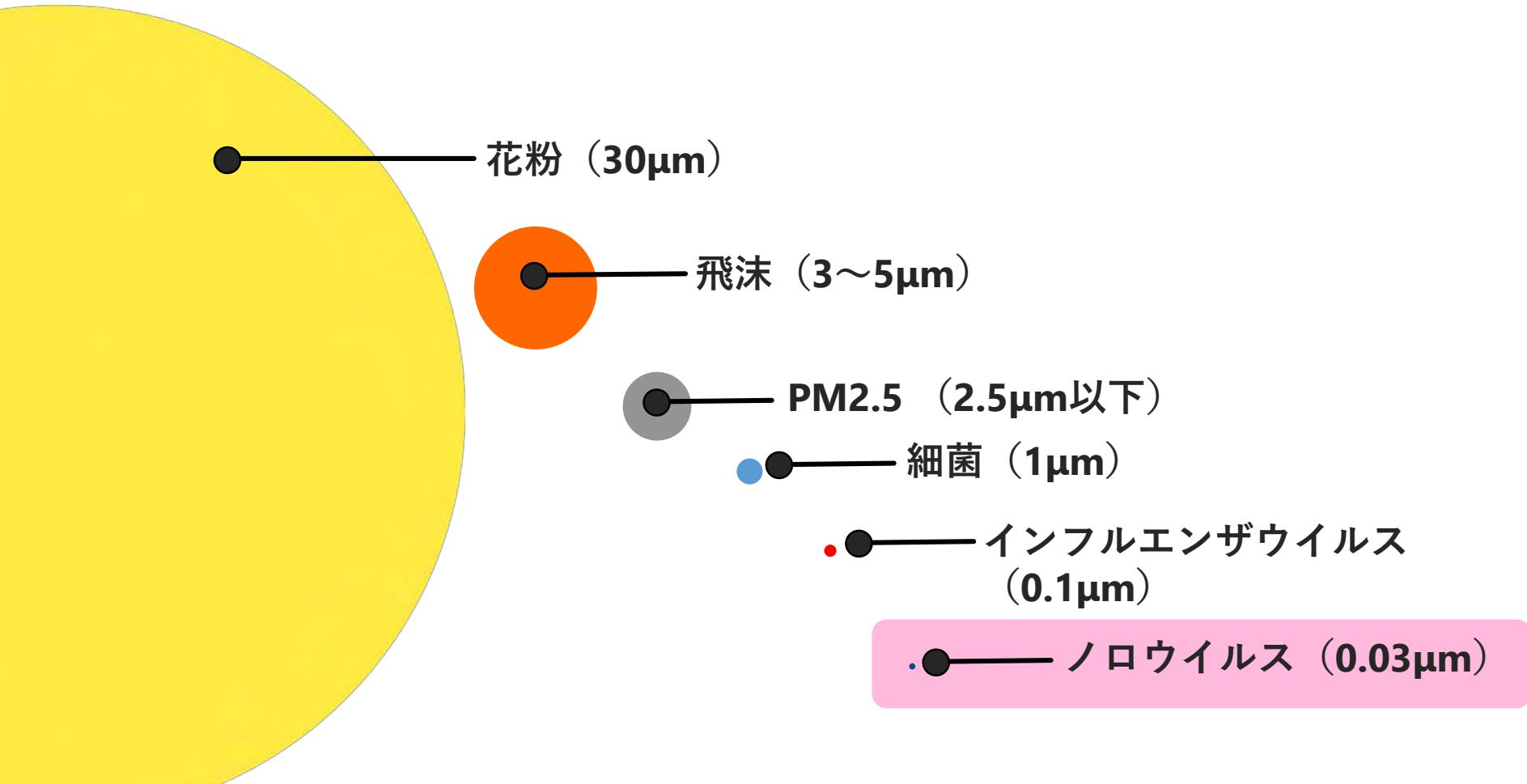
飛沫やPM2.5の粒子はその10分の1以下、





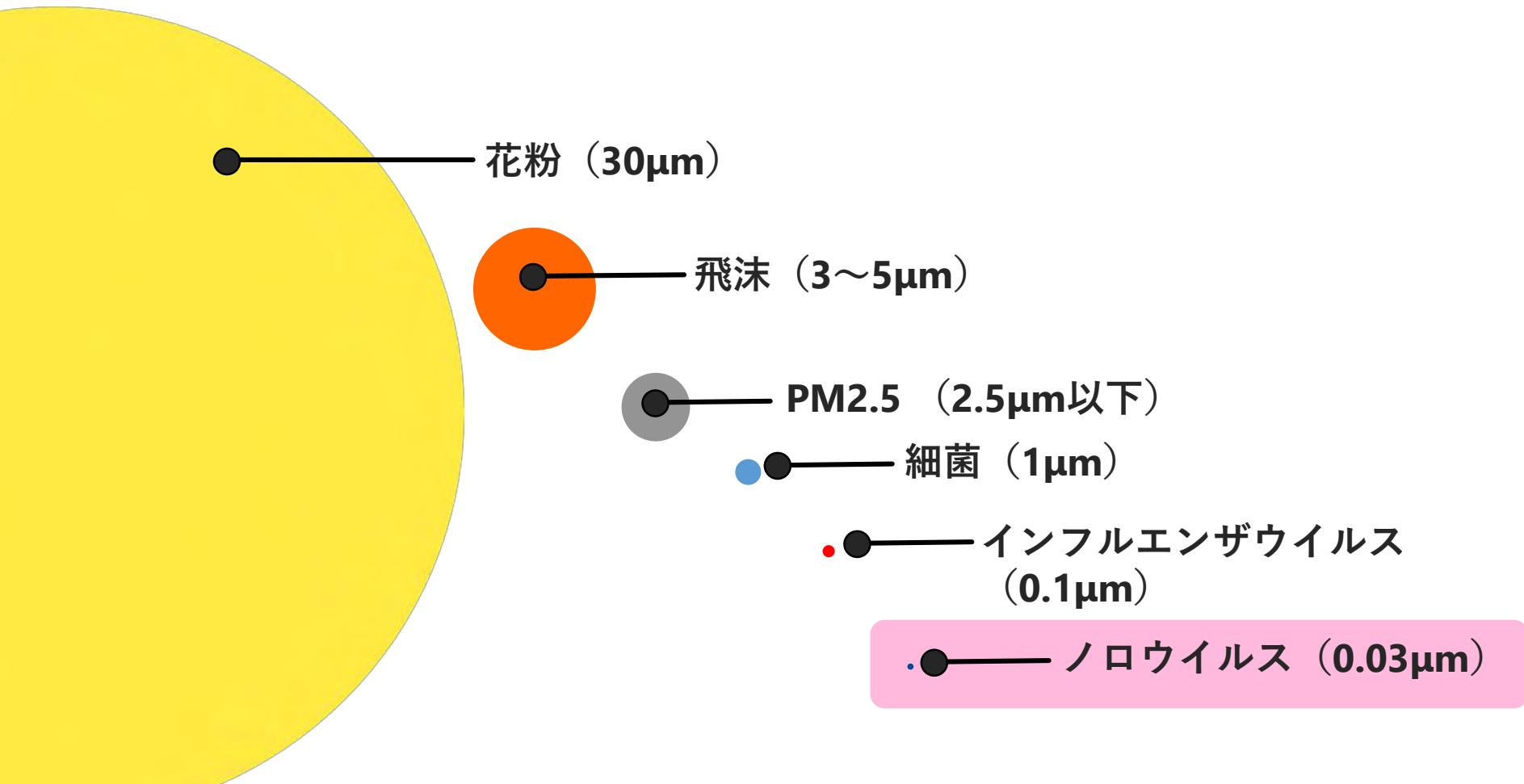
細菌やインフルエンザウイルスはそれより
さらに小さく、





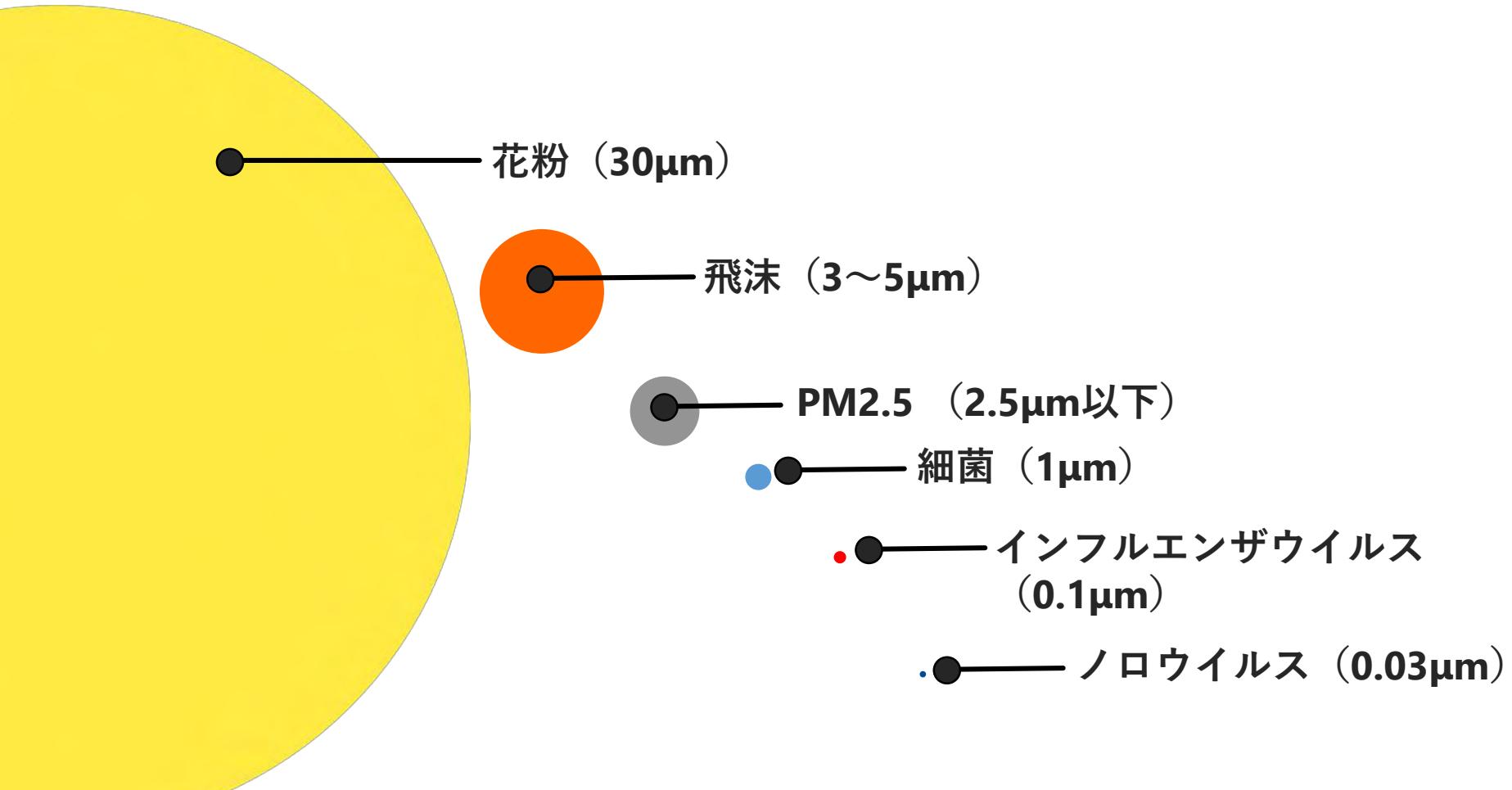
ノロウイルスはインフルエンザウイルスよりも
さらに小さいのです





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





ノロウイルスは人の便や嘔吐物に大量に存在するので



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



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、



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



あっという間に食品を汚染してしまいます

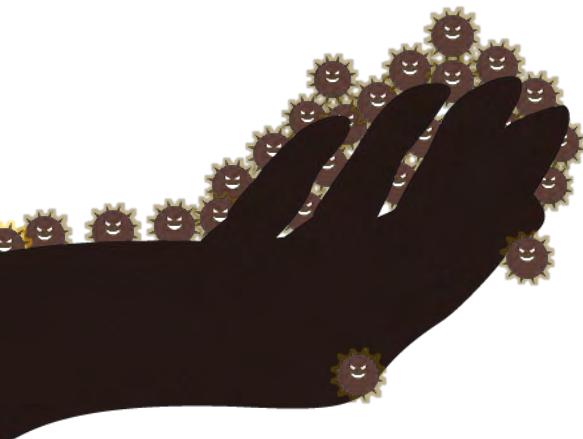


1

(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、

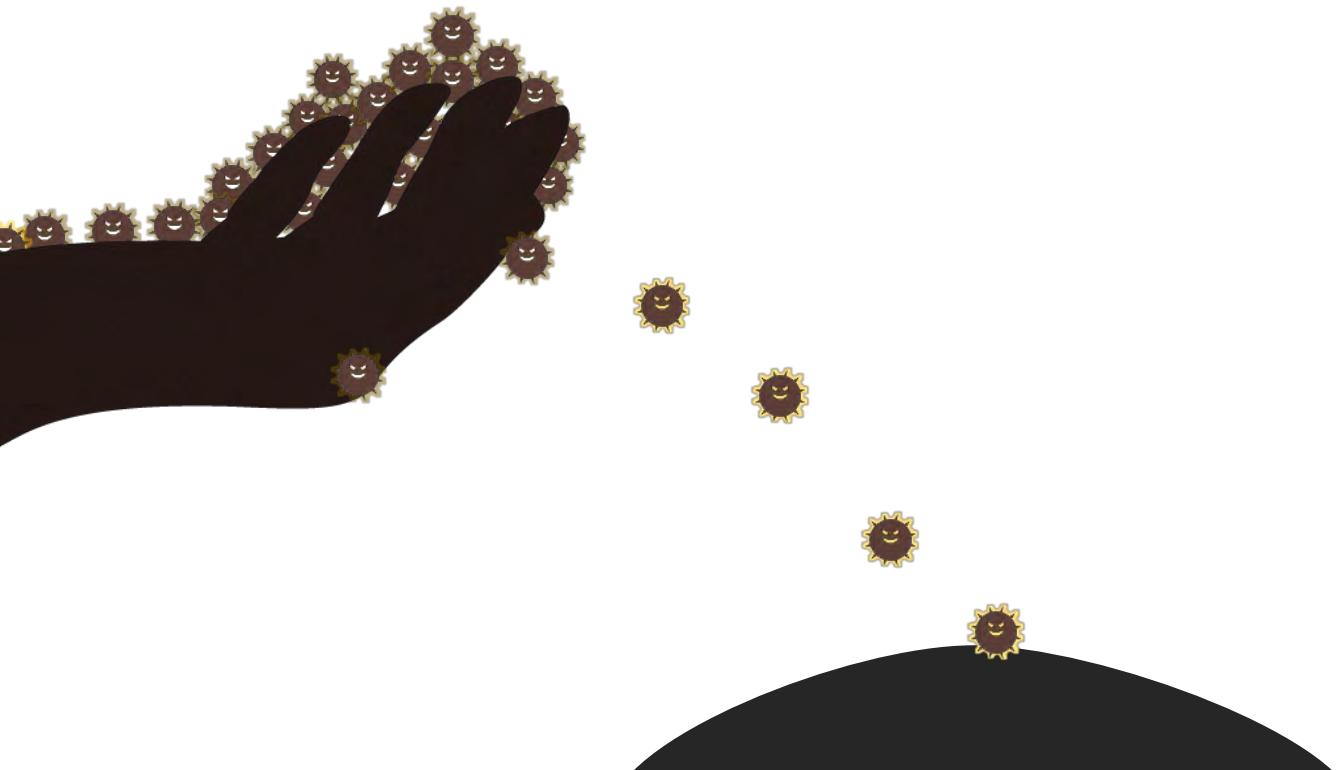


1

(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



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

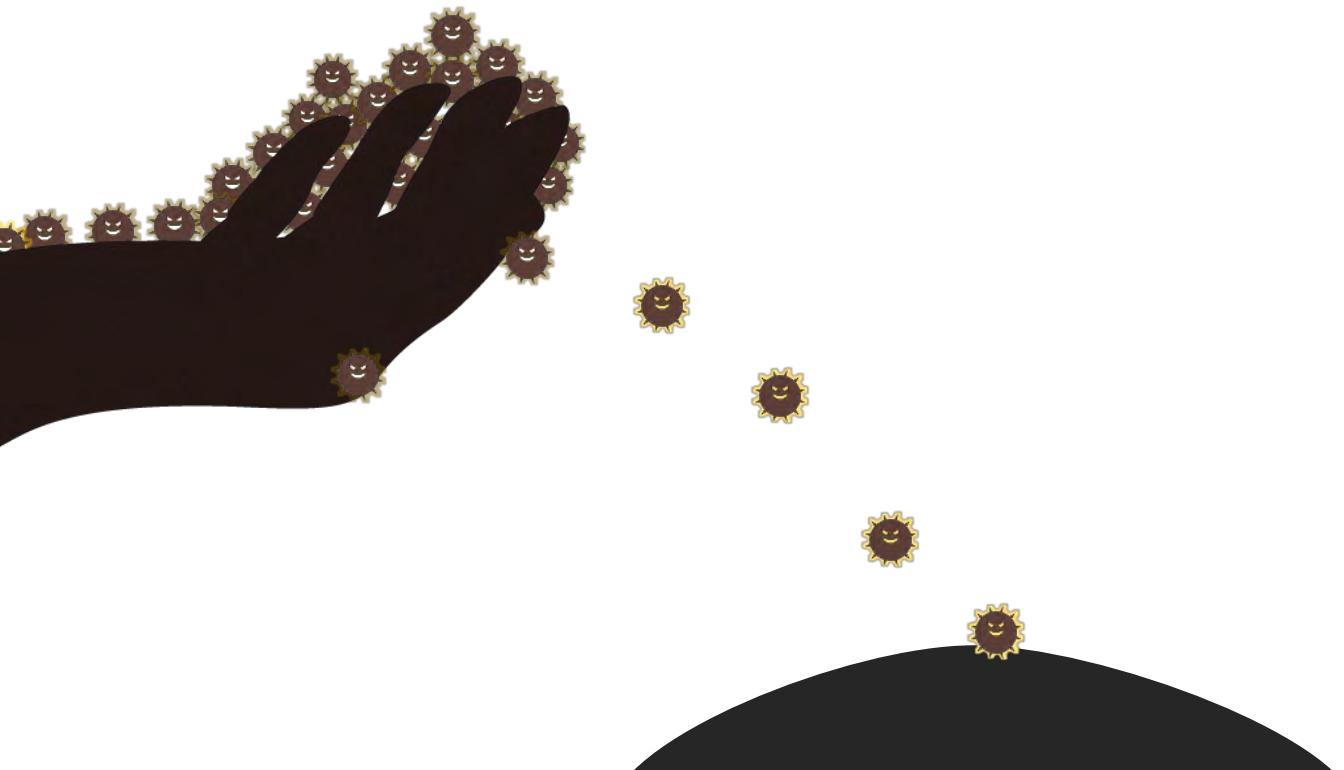


1

(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、



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



日ごろから適切なタイミングと方法で手洗いを行なうことが大切です



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



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



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





手洗いに加えて、使い捨て手袋を使用し、
適宜交換することも有効です



【着用・交換のタイミング（例）】



- ・手荒れ、傷がある場合
- ・作業開始前
- ・トイレ使用後



手荒れ、傷がある場合、作業開始前及び
トイレの使用後、



【着用・交換のタイミング（例）】



- ・微生物の汚染源となるおそれのある食品等（生の食肉類、魚介類、卵殻等）に触れた場合
- ・生のまま提供する食材や調理済み食品を扱う場合
- ・盛り付け・配膳の前

生の肉や魚、卵に触れた場合、盛り付け・配膳の前などに着用・交換しましょう





- 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



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ため



調理器具の洗浄・消毒

DATA



ノロウイルスが
苦手なもの

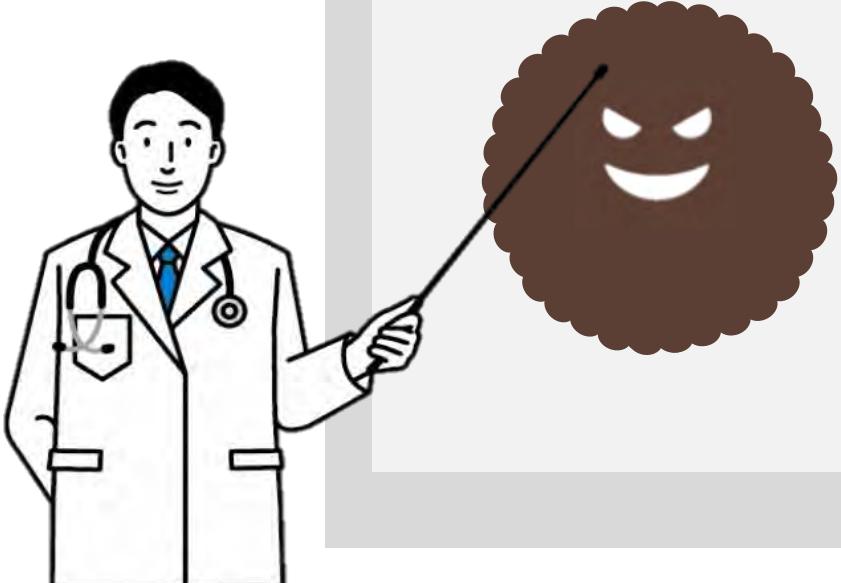
- ①次亜塩素酸ナトリウム
- ②熱湯

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



調理器具の洗浄・消毒

DATA



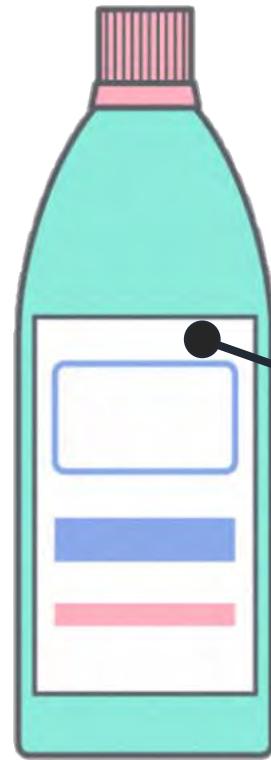
ノロウイルスが
苦手なもの

- ①次亜塩素酸ナトリウム
- ②熱湯

次亜塩素酸ナトリウムは、塩素系消毒剤の
ひとつです



調理器具の洗浄・消毒

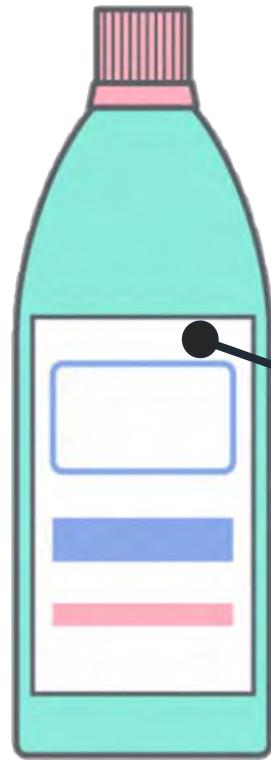


主成分
= 次亜塩素酸ナトリウム

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



調理器具の洗浄・消毒



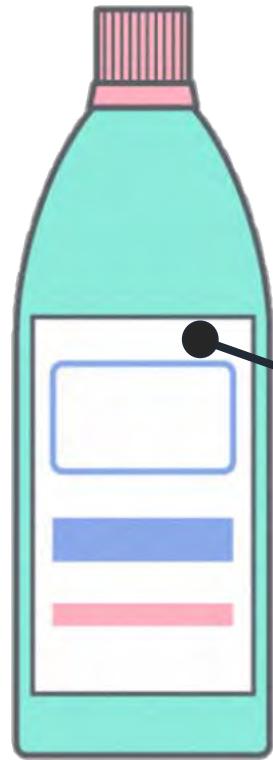
主成分

= 次亜塩素酸ナトリウム

家庭用の塩素系漂白剤を用いた「消毒液」の
作り方を紹介します



調理器具の洗浄・消毒

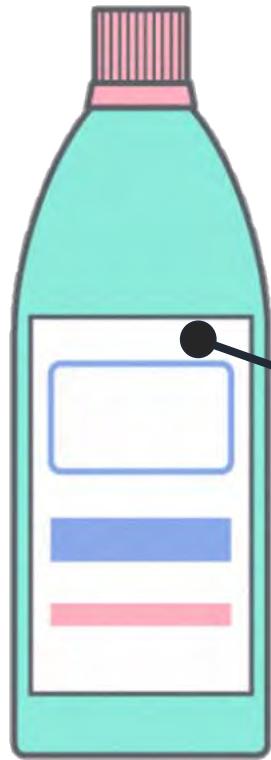


6 %

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%である

調理器具の洗浄・消毒



6 %

主成分
= 次亜塩素酸ナトリウム

このままでは濃すぎるので薄めて使用します

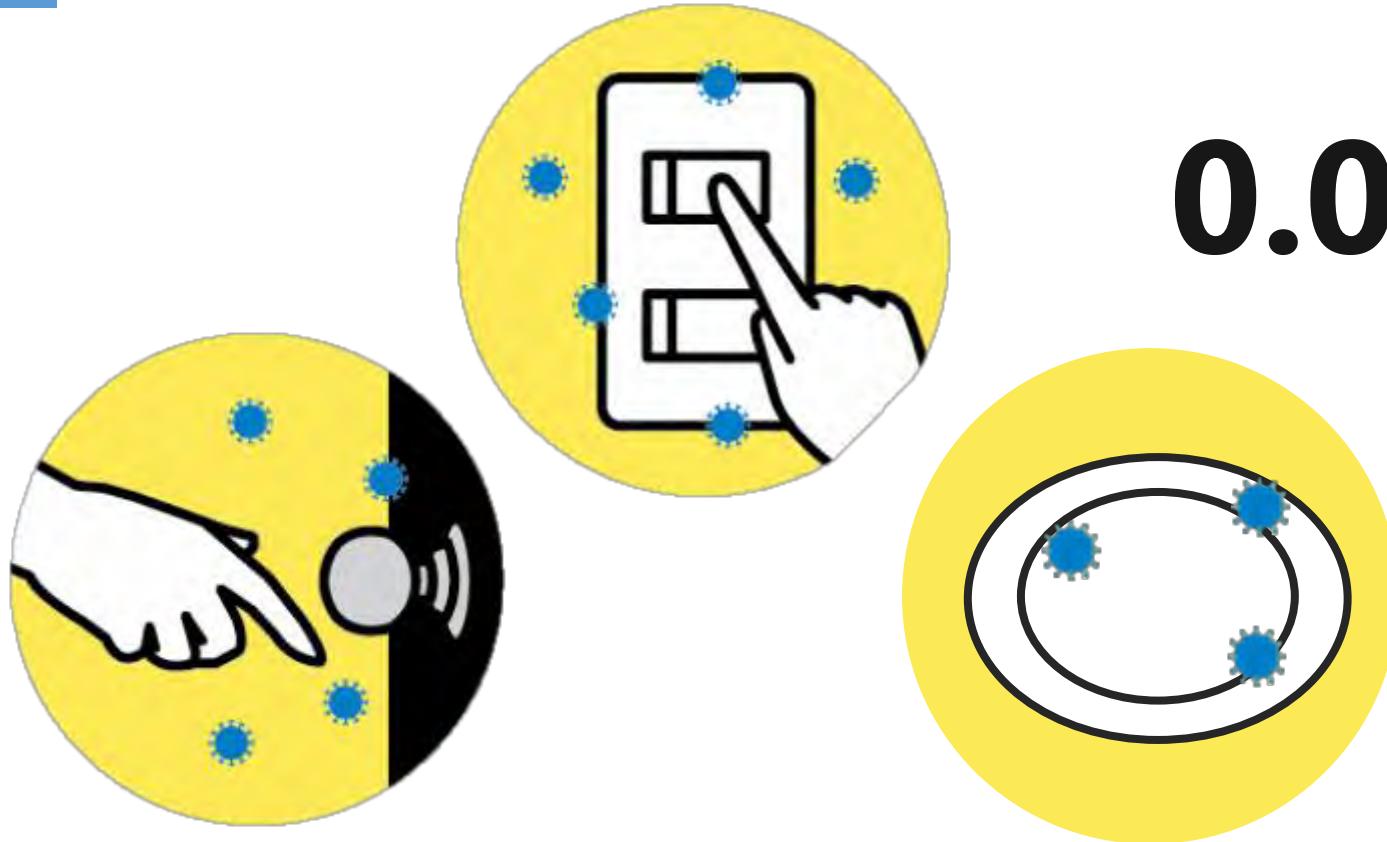


1

(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%、





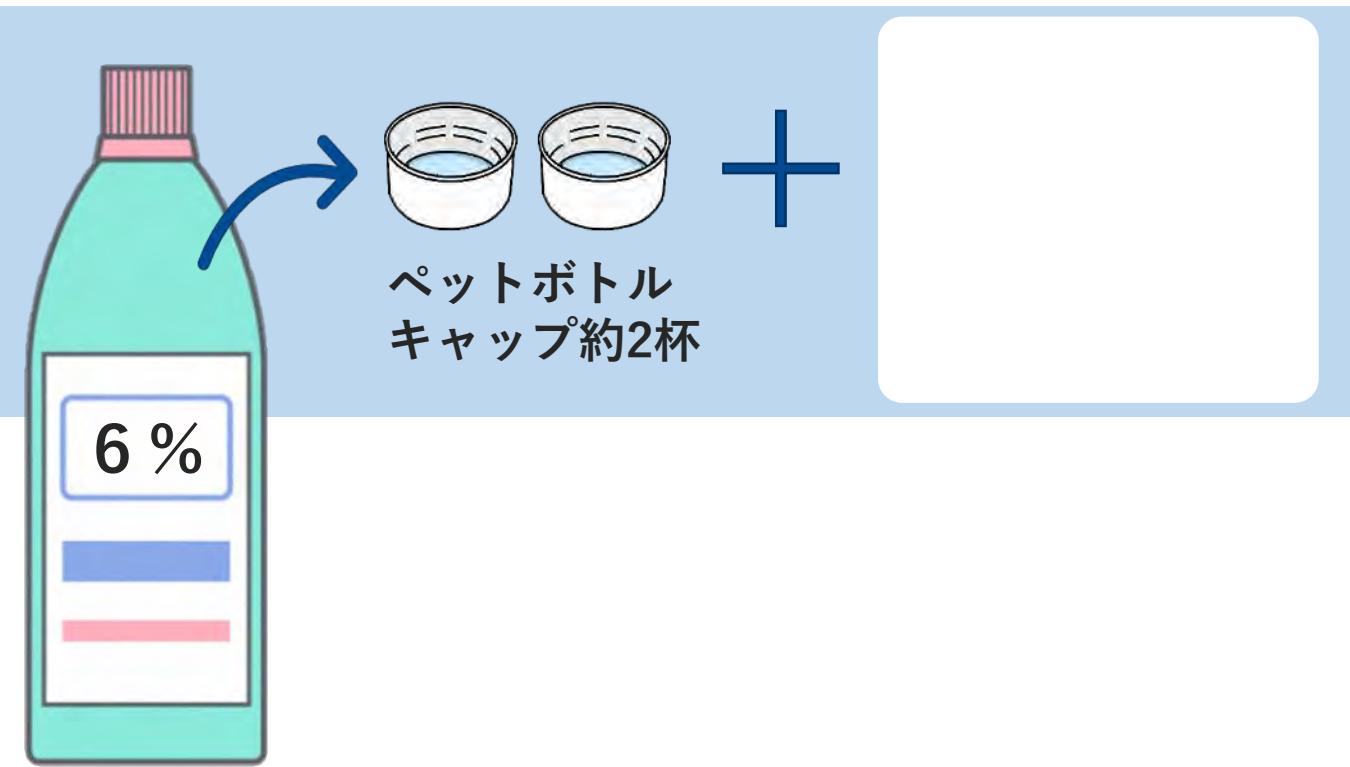
0.1%

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



調理器具の洗浄・消毒

調理器具の消毒

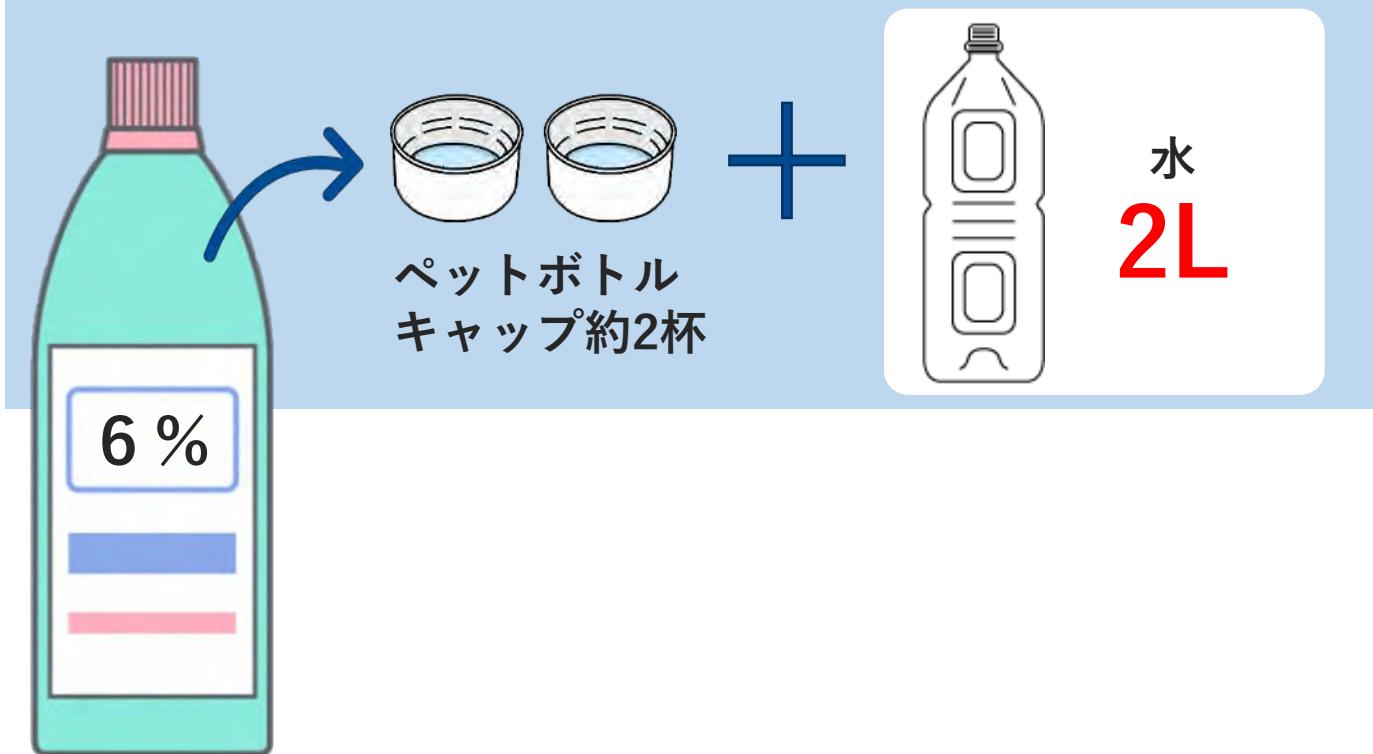
0.02%

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、



調理器具の洗浄・消毒

調理器具の消毒

0.02%

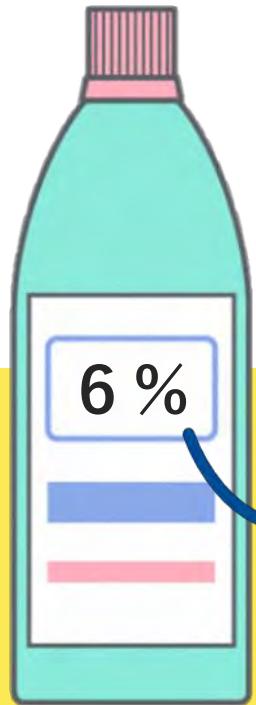
水2Lに溶かして、濃度0.02%にします



調理器具の洗浄・消毒

嘔吐物等の処理

0.1%



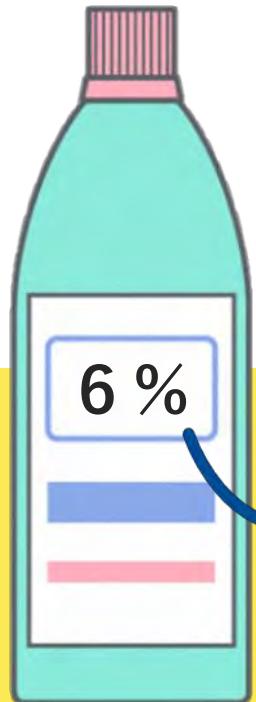
ペットボトル
キャップ約2杯

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、



調理器具の洗浄・消毒

嘔吐物等の処理
0.1%



+



水
500mL

水500mLに溶かして濃度0.1%にします

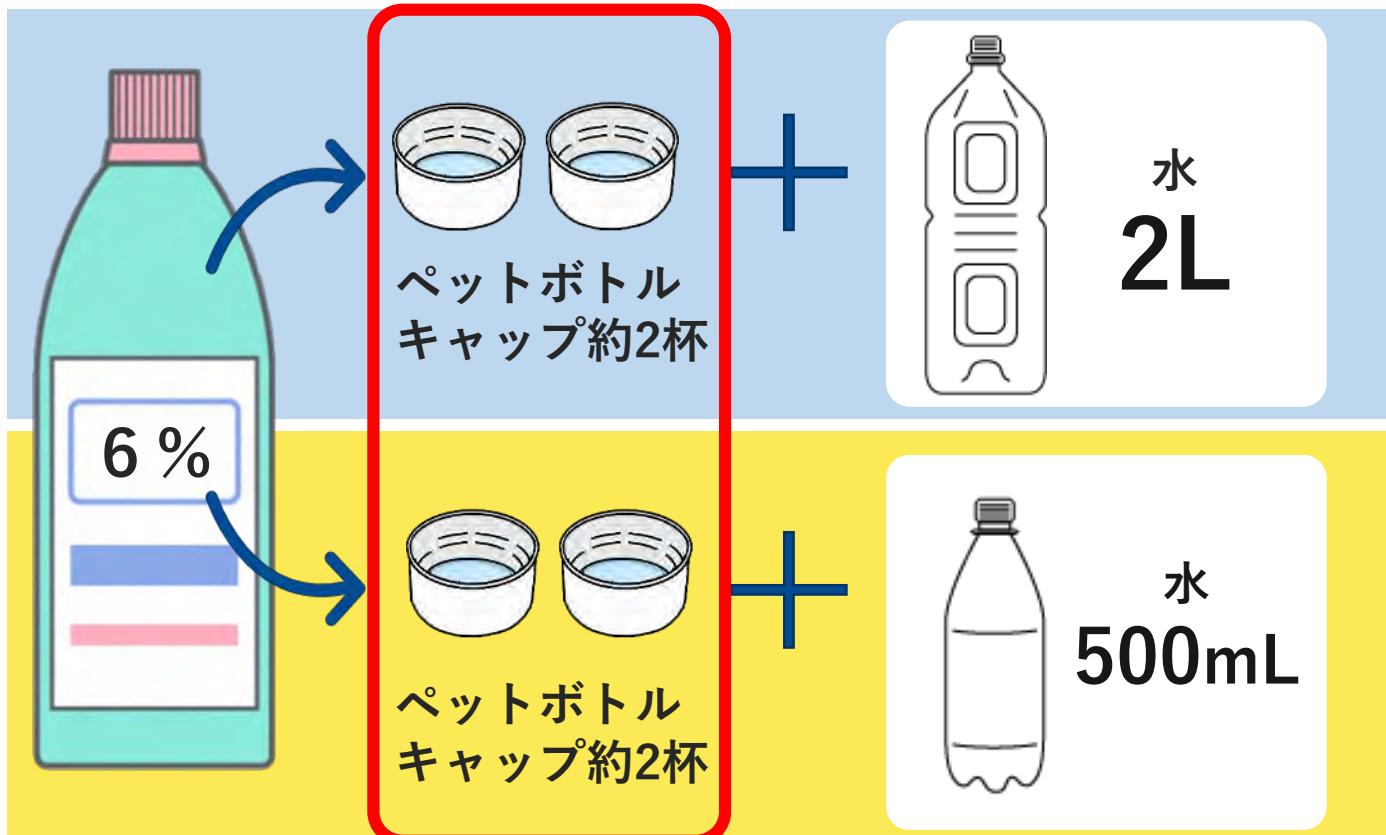


3 調理器具の洗浄・消毒

調理器具の消毒

0.02%

嘔吐物等の処理

0.1%

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、

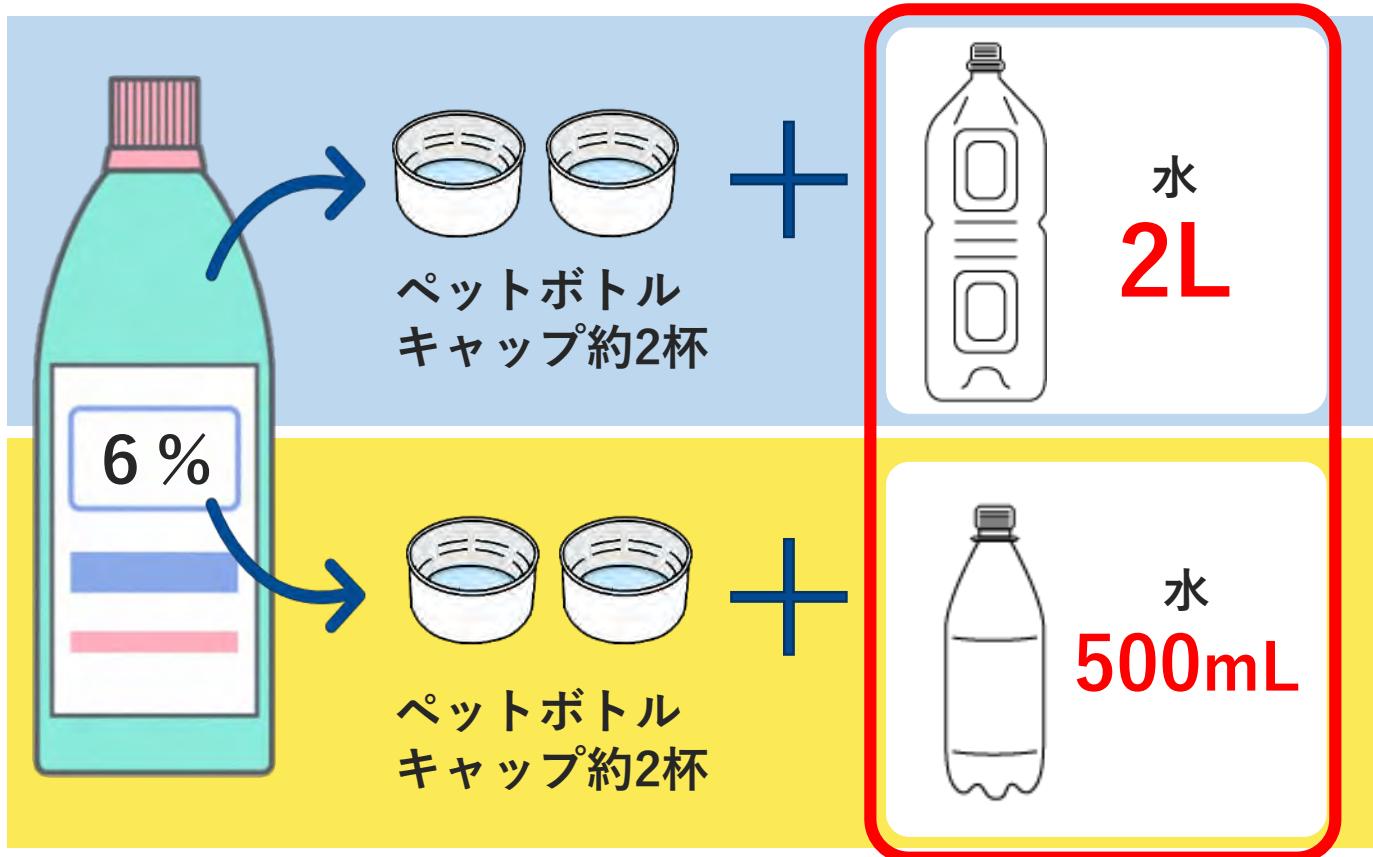


調理器具の洗浄・消毒

調理器具の消毒

0.02%

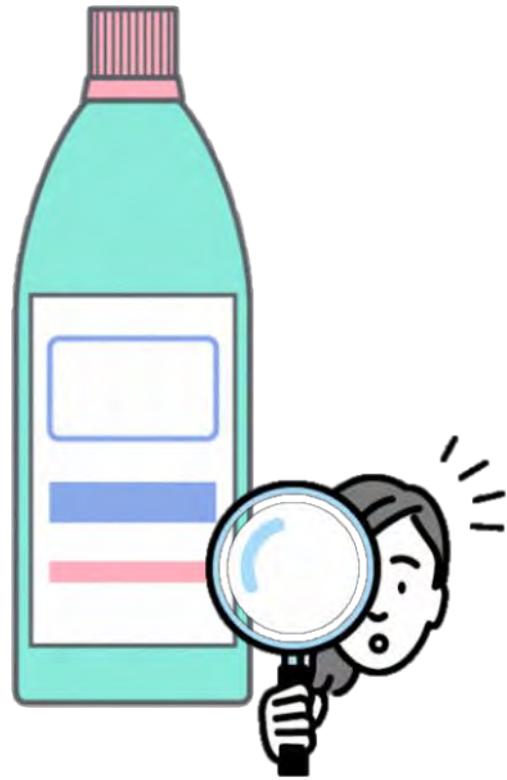
嘔吐物等の処理

0.1%

溶かす水の量を変えて作ります



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

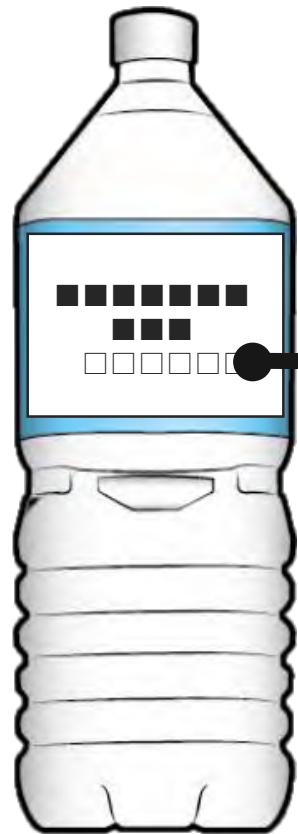


1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

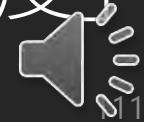
3

調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム
〇〇%

誤飲・誤用防止のため、「消毒薬名」、「濃度」を書いたラベルを貼りましょう



調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム

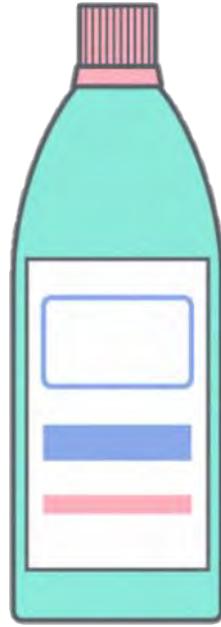


次亜塩素酸水

「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、



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

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

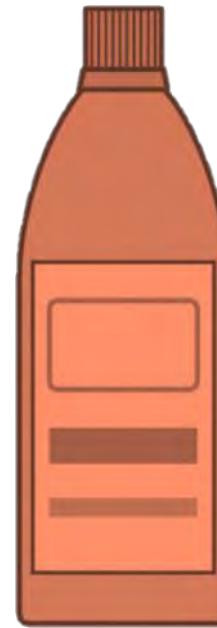
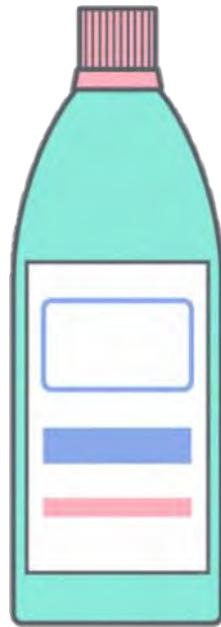


次亜塩素酸ナトリウム エタノール系消毒剤

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



調理器具の洗浄・消毒

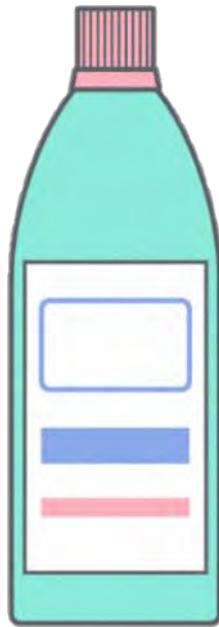


次亜塩素酸ナトリウム エタノール系消毒剤

ノロウイルスに効果があるとして
販売されていますが



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

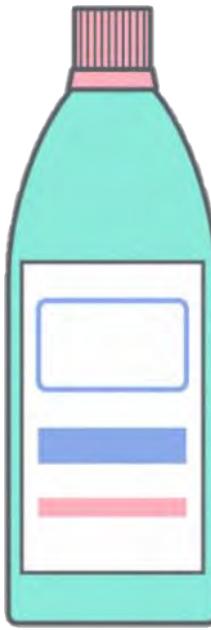
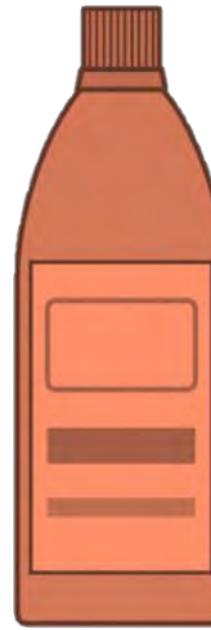
いずれも成分や消毒効果が

「次亜塩素酸ナトリウム」と異なりますので、

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

使用の際には注意が必要です



調理器具の洗浄・消毒



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



調理器具の洗浄・消毒



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





- 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



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



ノロウイルスの加熱温度と時間



- 中心温度：85～90°C
- 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°Cで90秒以上の加熱が目安です



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°C	75°C
加熱時間	90秒以上	60秒以上

食中毒細菌の加熱処理は、75°C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

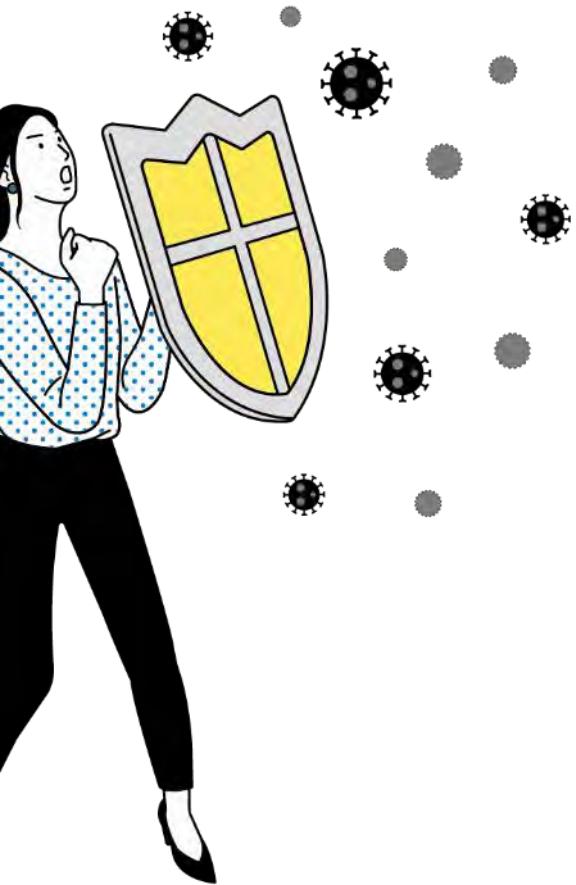


加熱温度、時間の比較

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

中心部まで十分加熱しましょう





- 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

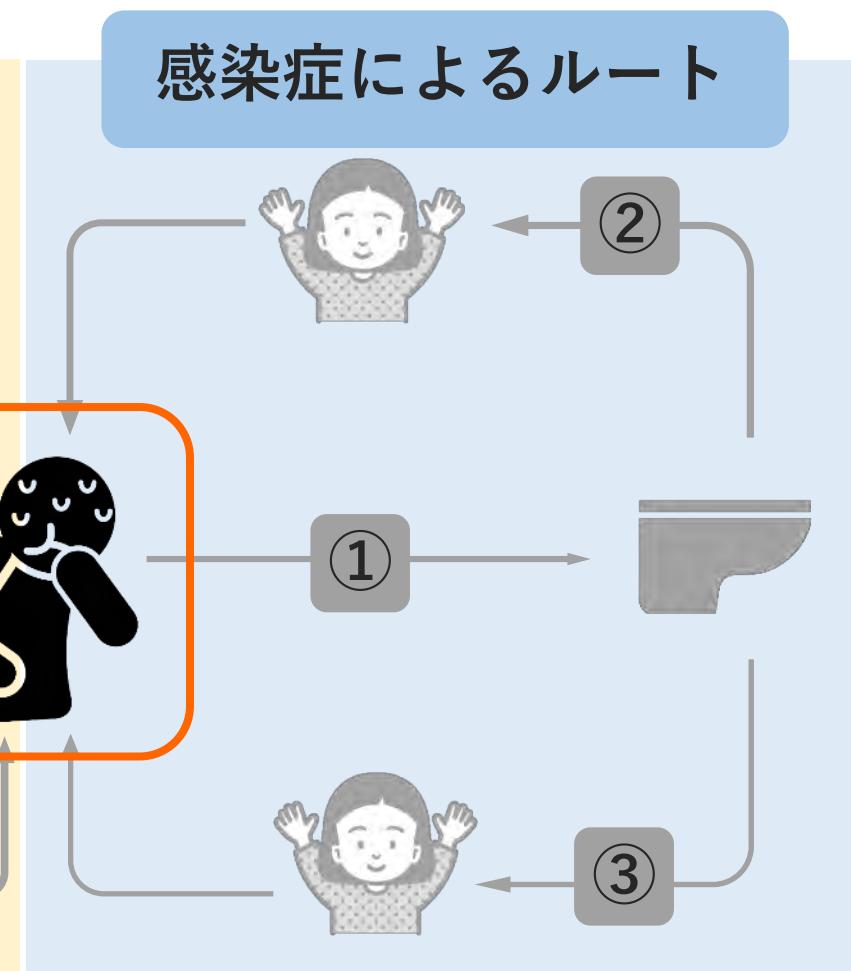
5つ目の対策は、トイレの洗浄・消毒です



食中毒によるルート



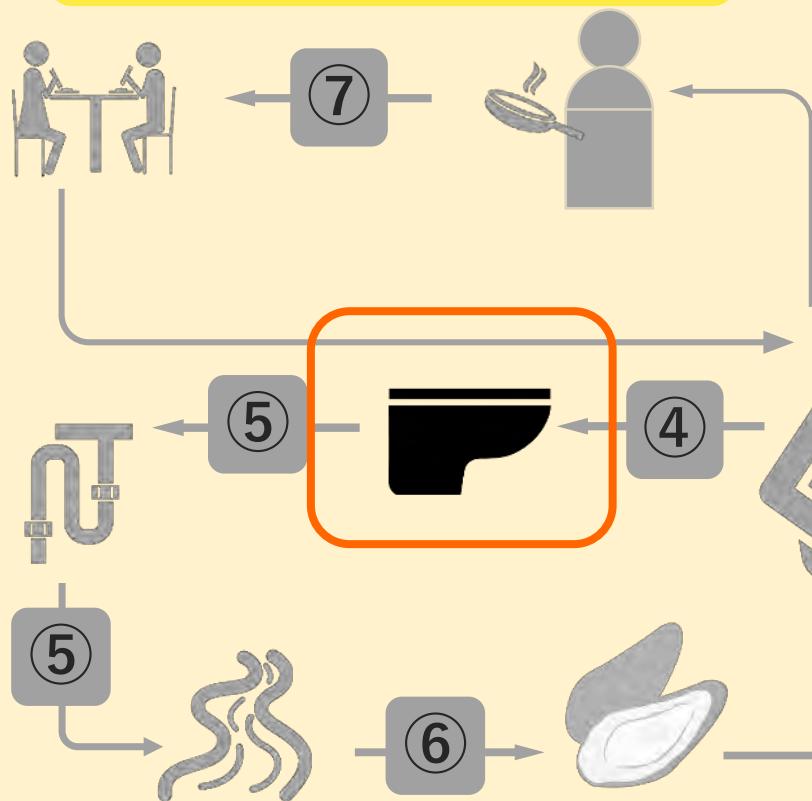
感染症によるルート



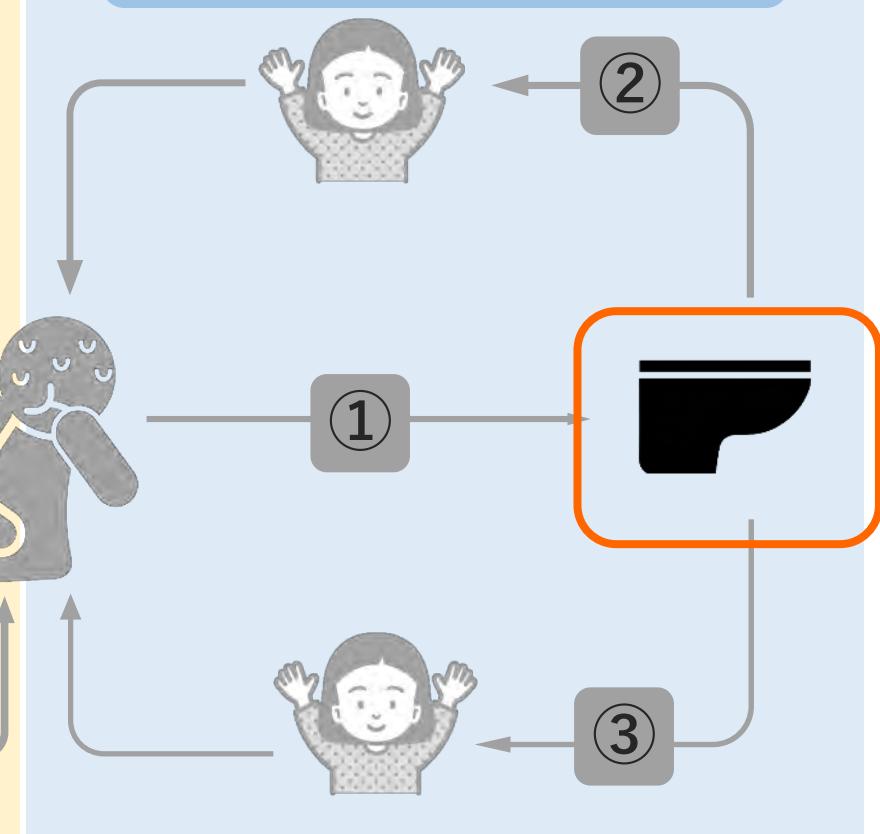
先ほど、感染拡大防止の力ギを握っているのは
『感染者』と話しましたが、



食中毒によるルート



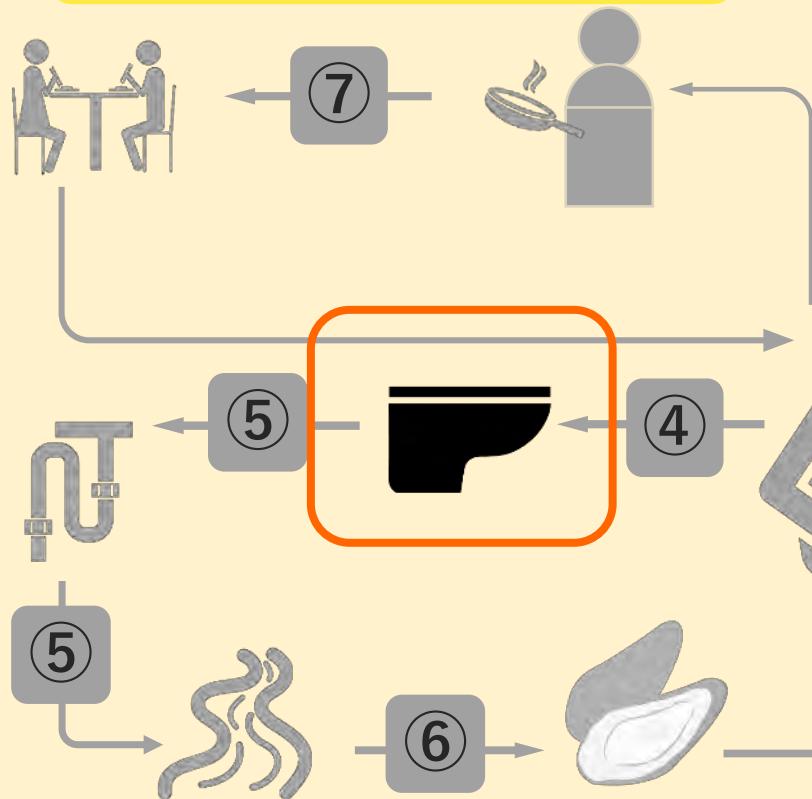
感染症によるルート



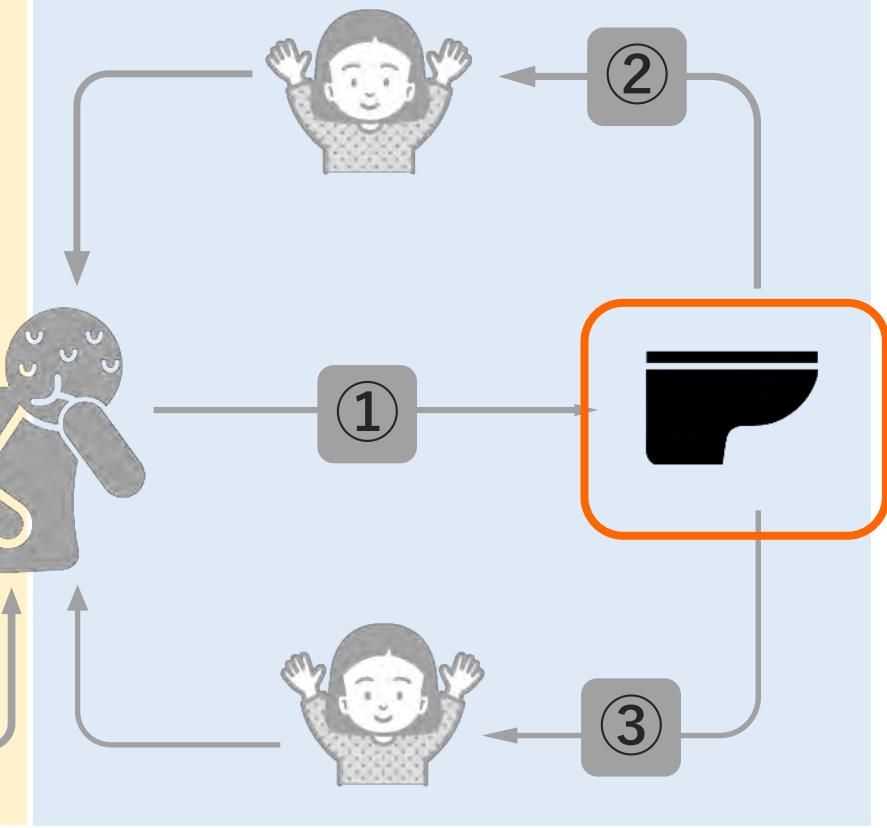
ノロウイルス感染の媒体となっているのは
『トイレ』です



食中毒によるルート



感染症によるルート



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ても重要となります

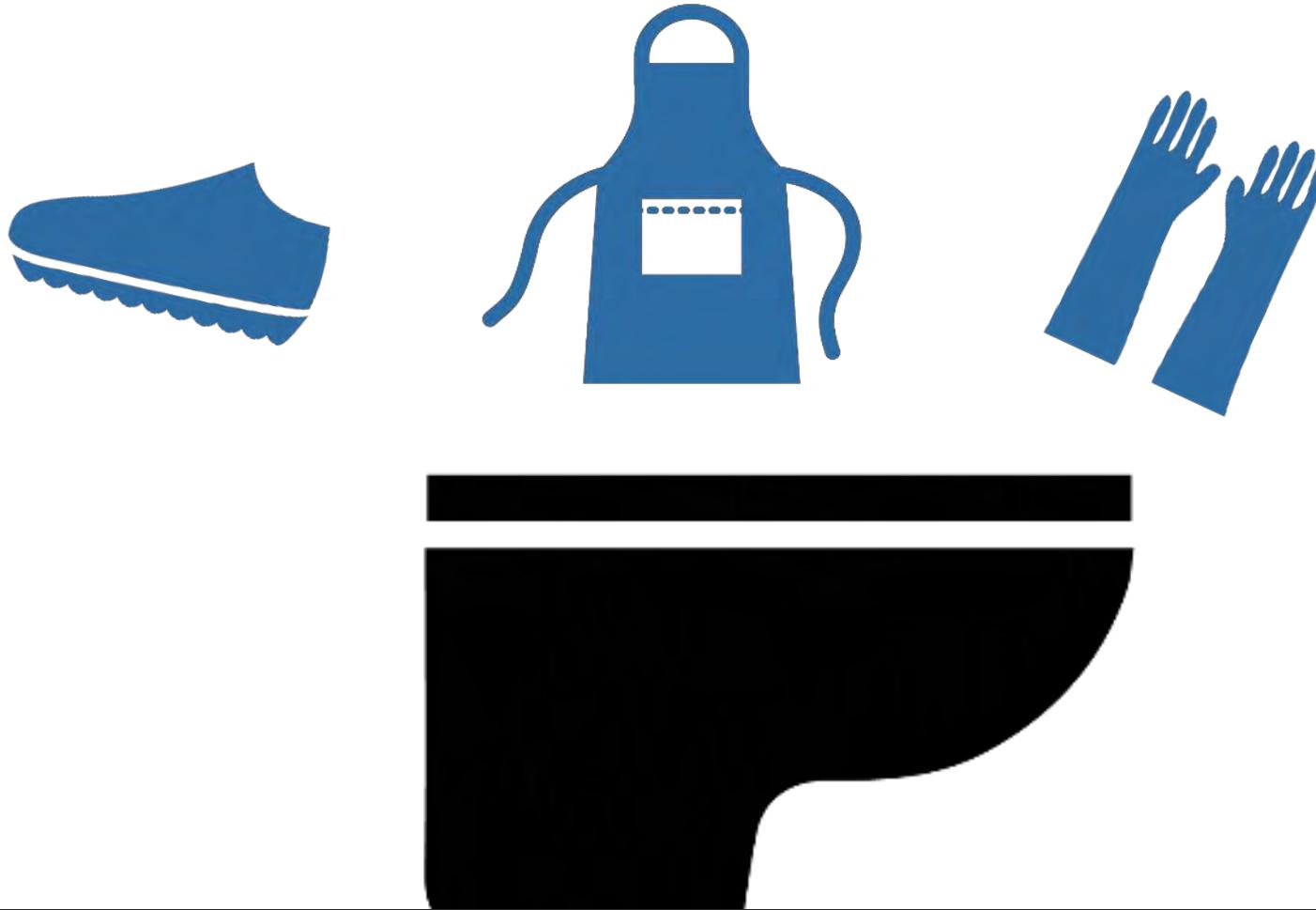




トイレはノロウイルスの汚染地帯ですので、定期的な消毒が必要です



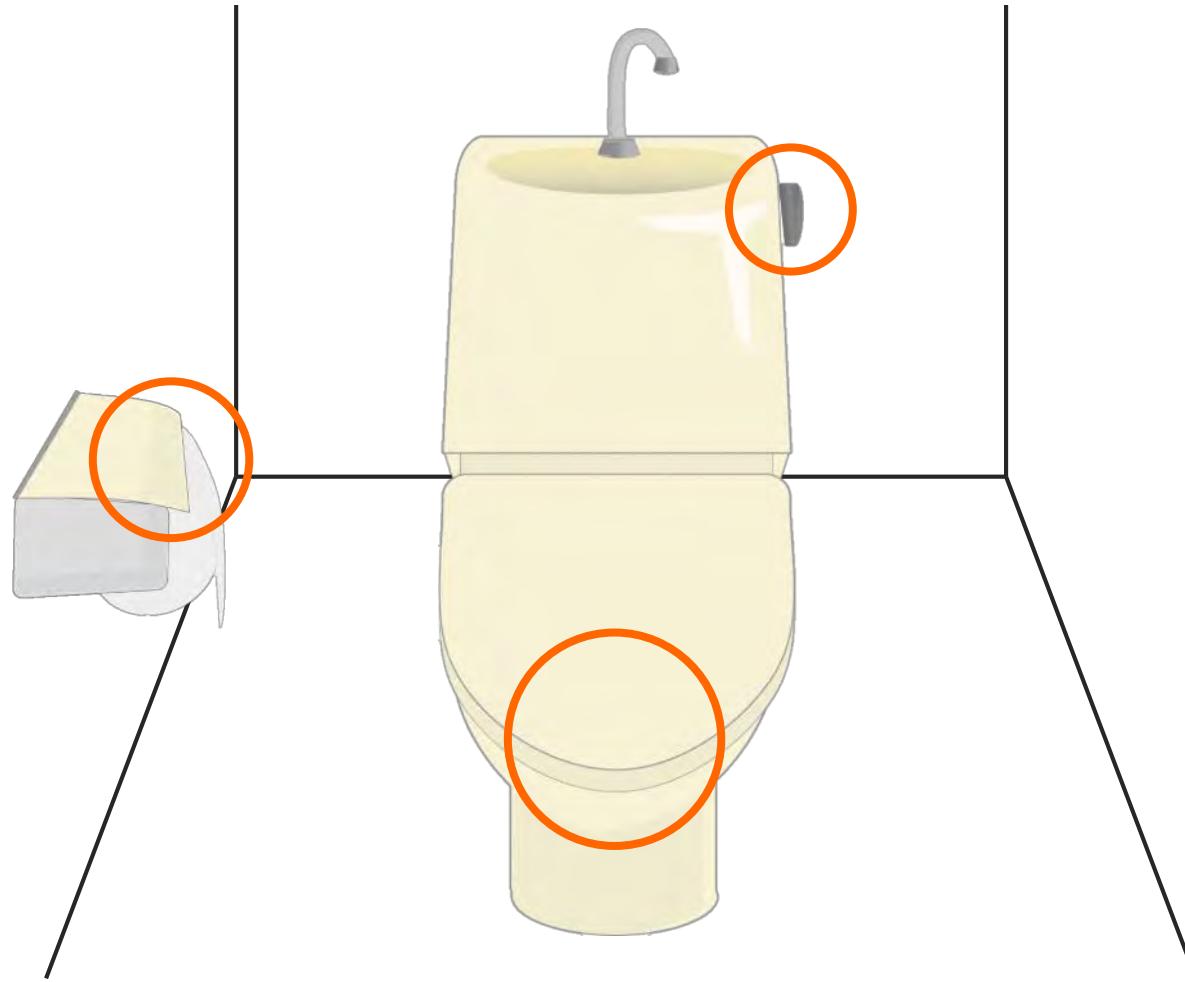
(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



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



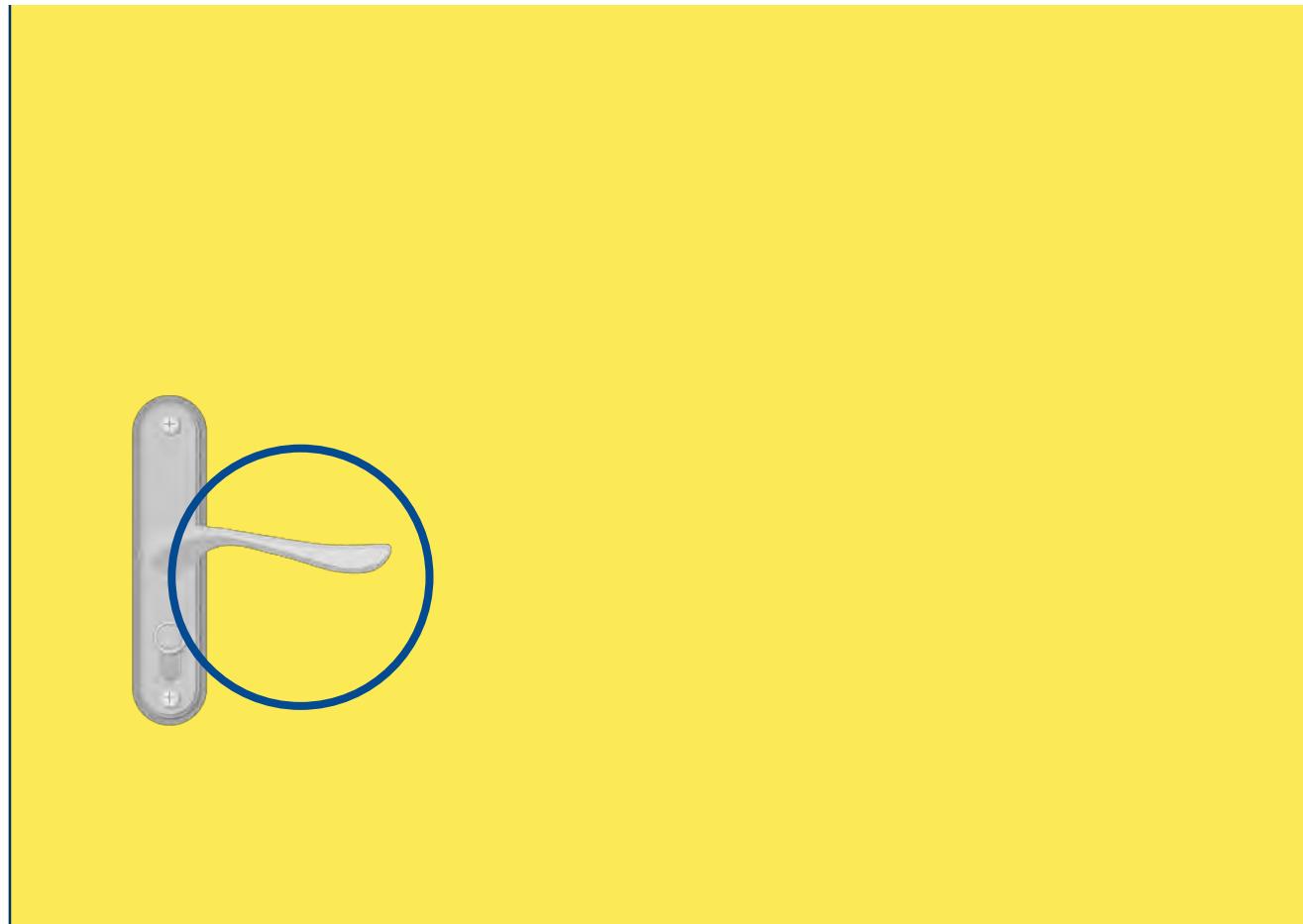
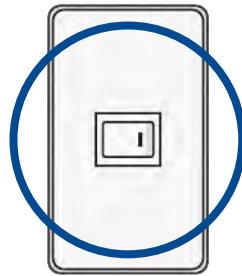
(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



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



(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、

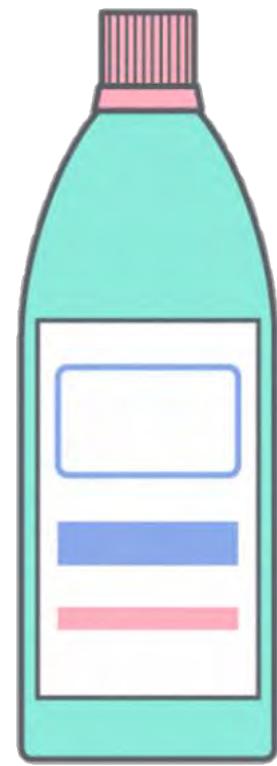


(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



手洗いのじゃ口も同様です





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釀して使いましょう





調理着を着たままトイレに行っていませんか



(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！

トイレに行くときは、調理着を脱ぎましょう



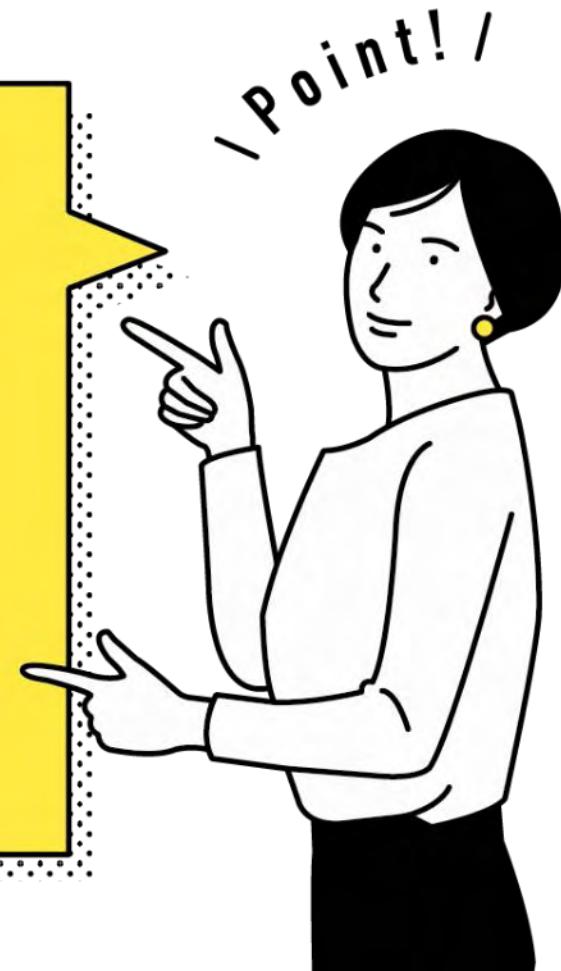


トイレ用のスリッパも用意しましょう



(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





従業員や客が突然嘔吐したときどのように嘔吐物を処理していますか？



(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



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



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



注意事項は 3 つ



調理従事者が感染してしまったら大変です



①調理従事者は汚物処理を行わない



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



①調理従事者は汚物処理を行わない



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



- ①調理従事者は汚物処理を行わない
- ②換気は十分に



汚物処理中および処理後は換気を十分に行いましょう



- 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ので、
汚物を広げないように処理しましょう



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、



処理時の服装例



使い捨てマスク

使い捨てエプロン

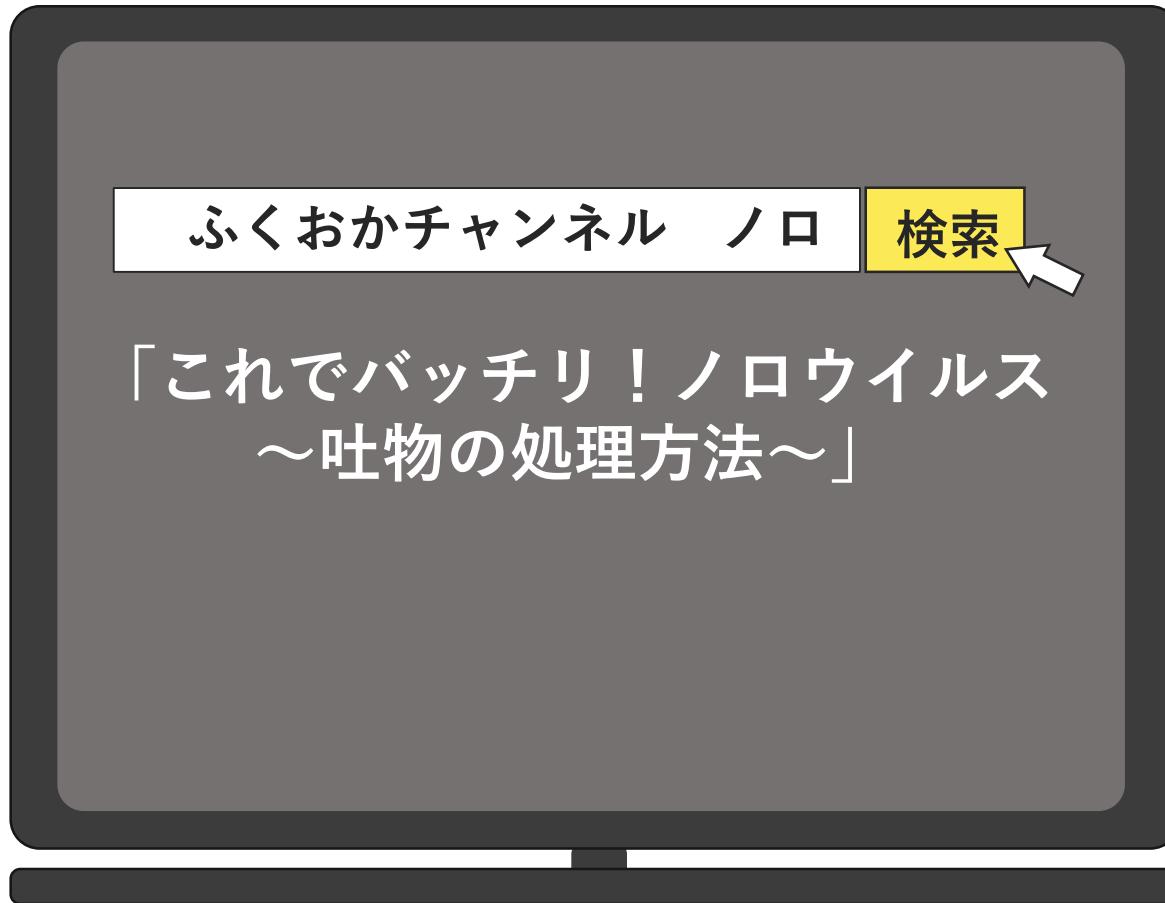
衛生手袋

(2枚重ね)

靴カバー (レジ袋でも可)

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

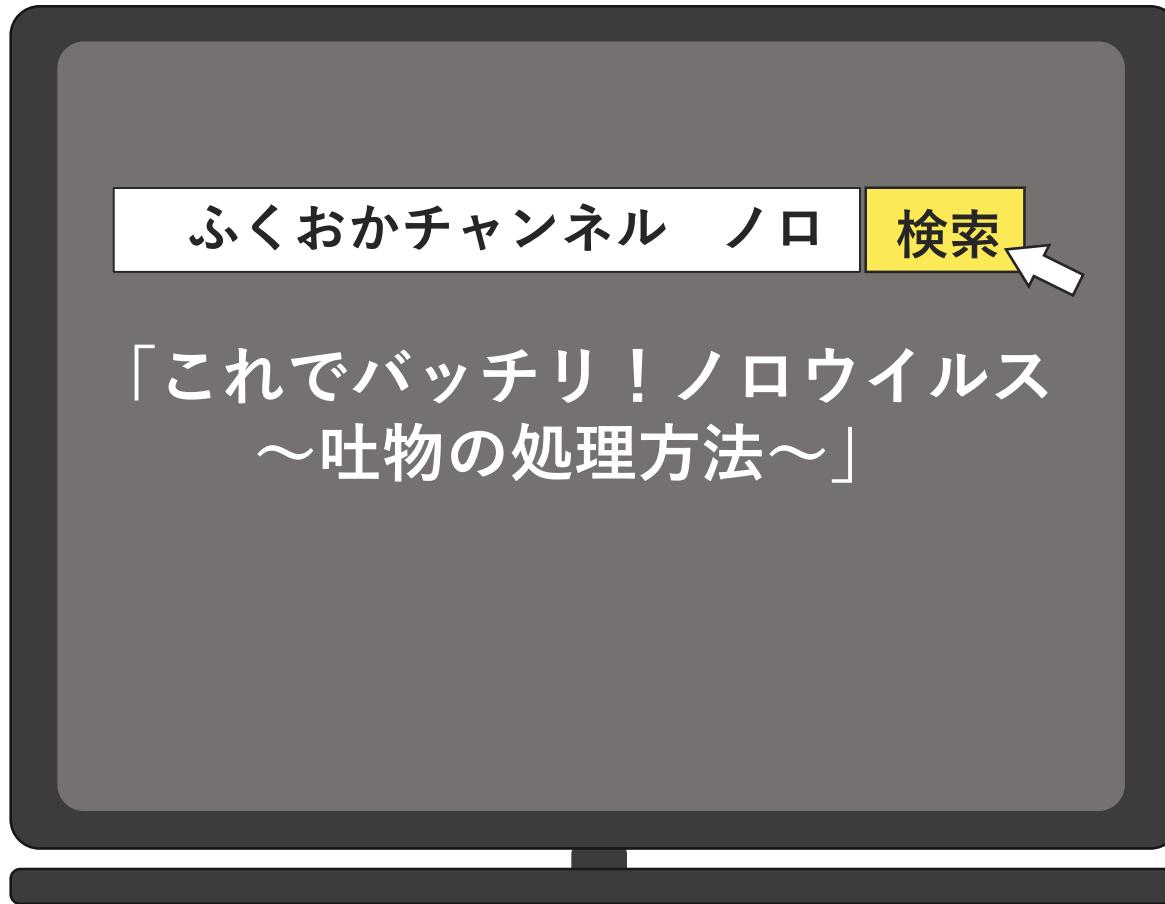




「これでバッタリ！ノロウイルス
～吐物の処理方法～」

吐物処理方法の動画をアップしているので
ぜひこちらを見ていただきたいのですが、





今回は一部をご紹介したいと思います。





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



(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



静かに拭き取ります



(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



同一面でこすると汚染を広げるので
注意しましょう



(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



(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



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



(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





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





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、





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





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





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



(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



- 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

