

冬は特にご注意！

食品を取扱う方々へ



による

食中毒

食中毒は夏だけではありません。

ウイルスによる食中毒が
冬に 多発しています!!!

データでみると

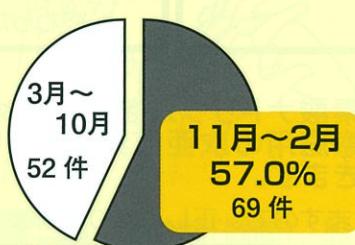
ノロウイルスによる食中毒は、

◆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

ノロウイルス	37.7人
その他	8.4人

食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和元～5年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

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のや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの 手洗い

- 洗うタイミングは、
 - トイレに行ったあと
 - 調理施設に入る前
 - 料理の盛付けの前
 - 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ていねいに
 - 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、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A

検索



ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・リネン類などの消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにのみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85°Cで1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

消毒

おう吐物などの処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。



製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	
	200ppm の濃度の塩素消毒液	1000ppm の濃度の塩素消毒液	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかり確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路

症状

<食品からの感染>

- 感染した人が調理などをして汚染された食品
- ウィルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など

<人からの感染>

- 患者のふん便やおう吐物からの二次感染
- 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

<潜伏時間>

- 感染から発症まで24~48時間

<主な症状>

- 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。
- 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

できていますか？

衛生的な手洗い



2度洗いが効果的です!
2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

汚染物処理の手順

※次亜塩素酸ナトリウムは他の洗剤と混ぜると危険な場合があります。
特に酸性の強い洗剤と混ぜると有毒ガスが発生しますので注意してください。

あらかじめ用意するもの

- 使い捨て手袋・エプロン・帽子・マスク・靴カバーなど
- ペーパータオル、ビニール袋、ビニールシート、きれいな雑巾、塩素系漂白剤、ペットボトルなど
- 消毒液（1,000～5,000ppm 次亜塩素酸ナトリウム）を作製する。

●塩素系漂白剤を用いた次亜塩素酸ナトリウム希釀液のつくり方

ペットボトルのキャップには約5ml 入ります。

キャップを利用し塩素系漂白剤（6%の塩素を含む）をペットボトル（500ml）に入れ、水でボトルをほぼいっぱいにすると、次亜塩素酸ナトリウム希釀液（消毒液）をつくることができます。

ペットボトルの水（500ml）に対し塩素系漂白剤の量	次亜塩素酸ナトリウム希釀液
キャップの半分 =約 2.5 ml	300ppm (200倍希釀)
キャップの1杯分 =約 5 ml	600ppm (100倍希釀)
キャップの2杯分 =約 10 ml	1,200ppm (50倍希釀)

手順1

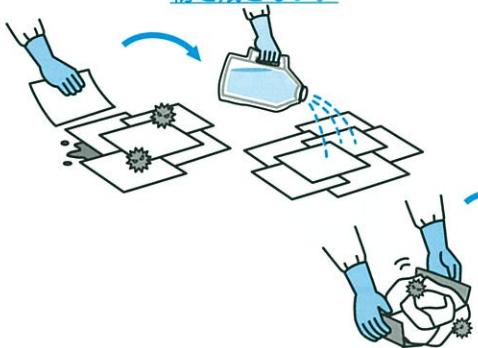
汚染物周囲から、ヒトを遠ざける。

手順2

使い捨て手袋・エプロン・帽子・マスク、靴カバーを着用する。※手袋は2枚重ねる。窓があれば、開放する。

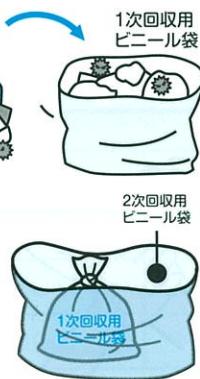
手順3

1次回収用ビニール袋の口を開け、消毒液を少量入れておく。ペーパータオルで汚染物をおおい消毒液をかける。厚紙を用いて周囲から汚染物を包み込むようにぬぐい取り、1次回収用ビニール袋に廃棄する。可能なかぎり、床に汚染物を残さない。



手順4

次に作業の際に汚染物の付着した外側の手袋をはずして同様に廃棄し、1次回収用ビニール袋の口をしっかりと結び、2次回収用ビニール袋に入れる。



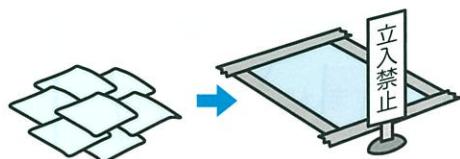
手順5

汚染物を取り除いたあとをペーパータオルでおおい、消毒液を注いで10分間放置後に取り除く。次にさらに広めにペーパータオルでおおい、消毒液を注いで30分後に取り除き、2次回収用ビニール袋に入れる。



手順6

汚染物の中心から半径約2mを汚染区域と設定し、消毒液を浸したきれいなペーパータオルでおおう。その上に廃棄用ビニールシートをおおい、周囲をシールする。汚染区域の立ち入りを制限し、一夜放置する。



手順7

エプロン・手袋等の防護装備を外して、2次回収用ビニール袋に入れる。2次回収用ビニール袋の封をして、可燃ごみとして廃棄する。



手順8

洗剤・流水による手洗い、うがいを行う。



翌日

手順1

使い捨て手袋を着用し、放置したペーパータオル等を集めてビニール袋に入れて廃棄する。制限区域を解除する。

手順2

洗剤・流水による手洗い、うがいを行う。

ノロウイルス汚染への対処法・基本的な考え方

- ①汚染物を極力取り除き、ウイルスの量を減らすことを考える
- ②熱を加えることができるものに対しては、加熱することを考える
- ③消毒剤を使用し、残ったウイルスを不活化することを考える