

# 衛生通信

# 11

11月はノロウイルス食中毒の流行時期

## ノロウイルス食中毒について②

今回は、前回に引き続きノロウイルス食中毒についてお届けします。年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち7割は11月から2月に発生しています。ノロウイルスは感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、しっかりと予防対策を実施しましょう。

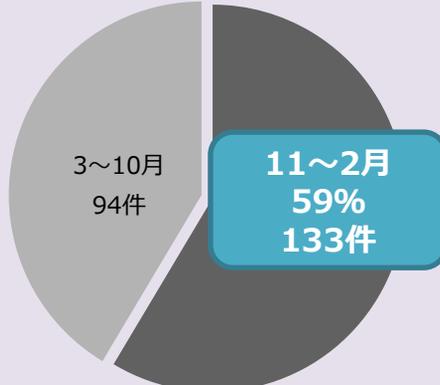
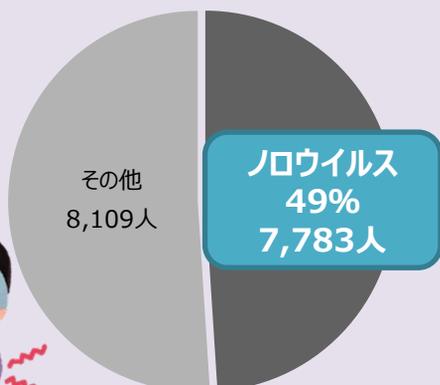


### ノロウイルス食中毒は

患者数で第1位!

冬季に多い!

大規模な食中毒になりやすい!



ノロウイルス

34.3人

その他

9.7人

要因別の食中毒患者数 (年間)

ノロウイルス食中毒の発生]次期別の件数 (年間)

食中毒1件あたりの患者数

厚生労働省HP「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」より

### ノロウイルス食中毒予防は、次の予防4原則です

#### 持ち込まない

- 入室前の2度手洗いを徹底する
- 感染したら仕事を休む
- 調理従事者、関係者の健康状態を把握、管理する
- 施設を利用されるお客さまにも注意喚起を行う

#### つけない

- 2度手洗いを徹底する
- 衛生的な作業着・マスク・手袋を正しく着用する
- 非加熱食品、加熱後の食品の取扱いに注意する



#### 拡げない

- トイレ後・清掃後・入室前の2度手洗いを徹底する
- 施設・設備を定期的に清掃・消毒する
- 調理時の交差汚染を防止する
- 嘔吐物を適切に処理する

#### 加熱する

- 中心温度85~90℃で90秒以上加熱する (ノロウイルスに汚染された食材、食品は加熱により、ウイルスを不活化できます)

# 「2度手洗い」が効果的

ノロウイルスは細菌に比べて小さいため、手のしわなどに入り込むと、簡単には洗い流せません。

「2度手洗い」を行い、しっかりとウイルスを洗い流しましょう。



## 手洗いのタイミング

- ①作業に入る時、作業が変わる時②休憩後（トイレ、食事など）③使い捨て手袋を着用する前後
- ④二枚貝など汚染されているおそれのある食品に触れた後⑤盛付前⑥接客時、又はその後（電話の対応等）など

<b>1</b> 手全体を水で濡らす		<b>2</b> 手洗い石けん液を手取る		<b>3</b> 手のひら、指の腹面を洗う	
<b>4</b> 手の甲、指の背を洗う		<b>5</b> 指の間、付け根を洗う		<b>6</b> 親指・親指の付根を洗う	
<b>7</b> 指先を洗う		<b>8</b> 手首を洗う		<b>9</b> 流水ですすぐ	
<b>10</b> ペーパータオルで水気を完全に拭き取る タオル等の共用はしないこと					
<b>11</b> アルコール製剤を手取る 爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によくすり込む					

**【2度手洗い】②～⑨までを2回繰り返す**

**調理従事者はノロウイルスに感染しないために日々の手洗いも徹底しましょう！**

従業員だけでなく、家族や知人の健康状態にも注意しましょう。異常があれば出勤せずに責任者へ報告し仕事を休みましょう。感染して治った後も、1シーズンで複数回感染することもあるため、油断は禁物です。引き続き予防対策を徹底しましょう。

## そのときは突然やってきます！スムーズな汚染物処理を行う事前準備を

汚染物処理の初期対応が不十分だと、汚染物に触れた手指、靴などを介して短時間でウイルスが施設内に広がります。誰が処理をするのか事前に決めておき処理の手順を覚えておきましょう！

### 汚物処理の手順

※処理中・処理後は十分に換気すること！



身だしなみを整え、次亜塩素酸ナトリウムの1,000～5,000ppm希釈液を作る



ペーパータオル等で、汚物を覆うように拭き取る



拭き取った汚物は次亜塩素酸ナトリウムの希釈液に浸し、廃棄する



汚物が付着していた床とその周囲を、次亜塩素酸ナトリウムの希釈液を染み込ませた布等で覆うか、浸すように拭く(10分程度たったら水拭きを行う)



処理後は、付着した汚物が飛び散らないように手袋を裏返して外し、手洗いを行う

**ポイント！  
嘔吐物処理キットは  
事前に準備すること**



**NIITAKA**