

特徴を知り、予防に努めましょう

ノロウイルス食中毒について<後編>

ノロウイルスの主な特徴

ウイルスが非常に小さく除去が難しい

感染力が強く少量のウイルスで感染する

感染の自覚がない場合がある

ノロウイルス食中毒の予防

ノロウイルスにはワクチンがなく、治療は対症療法に限られるため、予防の徹底が重要です。

調理従事者など食品取扱者への衛生教育をあらためて徹底し、各自が正しい知識をもって、予防につとめましょう！

ノロウイルスの感染ルート

食べ物からの感染
=ノロウイルス食中毒

ヒトからヒトへの感染
=接触感染

飛沫・塵埃感染

最終的にはすべて経口感染

予防でおさえるべきポイント

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

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)

ノロウイルス 予防4原則

- ・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
- ・**嘔吐物を適切に処理**する
- ・調理時の交差汚染を防止する

- ・**2度手洗い**を徹底する
- ・食材に触れるときは手袋を着用する
- ・野菜・果物・調理器具を洗浄・消毒する
- ・非加熱食品、加熱後の食品の取扱いに注意する
- ・衛生的な作業着・マスクを正しく着用する

ノロウイルス保有を前提として食品を取り扱いましょう！

拡げない

つけない

もっと詳しく！ →

予防の決め手は「2度手洗い」

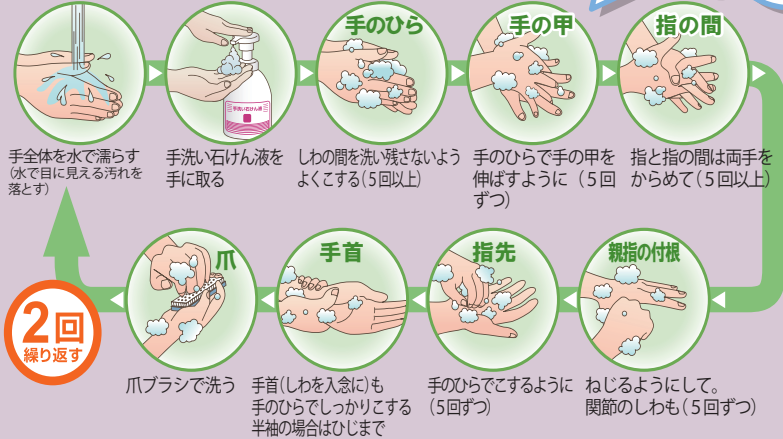
調理作業に入る前や、調理済み食品を扱う前、盛りつけ作業を行う前、およびトイレの後など調理作業の衛生的要所となる場面での手洗いが重要です。

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。

手洗いの前にチェック!

- ・爪を短く整える
- ・マニキュアをとる
- ・指輪や時計などの装身具ははずす
- ・手指に傷や手荒れがないか確認する

2度手洗いの手順



健康状態の把握、責任者への報告を行う

従業員だけでなく、家族や知人・隣人など従業員が感染する可能性のある関係者についても、健康状態や症状を正確に把握し、記録します。

下痢・嘔吐などノロウイルスが原因と思われる症状が出たら、職場の責任者に報告して仕事を休みましょう。

回復後もしばらくは排泄物中にウイルスが含まれていることを念頭に、職場復帰後は、日常よりも丁寧かつこまめに手洗いを行うなど、衛生管理を徹底しましょう。

汚染物の処理は、初期対応を完璧に行う

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拡がります。

残存したウイルスは、汚染場所を清掃したモップなどを介しても汚染を拡げ、乾燥すると塵や埃とともに空気中に舞い上がります。

環境中に汚染を拡げないため、汚染物の処理は迅速かつ適切に行いましょう。

汚物処理の手順

※処理中・処理後は十分に換気すること!

