

ノロウイルス食中毒について<後編>

感染力が強く、少量のウイルスで感染するノロウイルス。
従事者ひとりひとりが「食品衛生のプロ」の自覚をもって予防に努めることが重要です。

予防のポイント

とくに注意すべき予防のポイントとして「**2回手洗いの徹底**」と「**感染した従業員は仕事を休ませる**」ことがあげられます。
また、回復患者が職場に復帰する場合も注意が必要です。



ノロウイルス予防4原則

持ち込まない

- ・入室前の**2回手洗いを徹底**する
- ・調理従事者、関係者の**健康状態を把握、管理**する

・**感染した従業員は仕事を休ませる**

重要

つけない

- ・**2回手洗いを徹底**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回手洗いを徹底**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)

確実に加熱!!



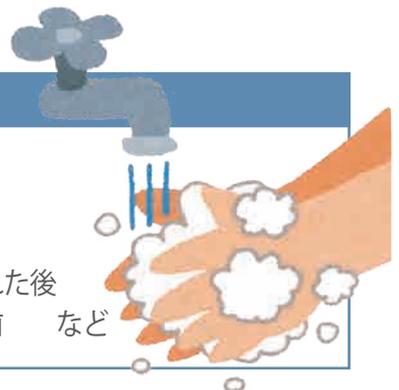
「2回手洗い」の徹底

手は、食品を手取る、調理する、盛りつける…などすべての工程にかかわります。

ノロウイルスは非常に小さく、手のしわなどに深く入り込むため、簡単に洗い流すことができません。適切なタイミングでの「2回手洗い」を徹底し、ウイルスをしっかり洗い流すことが重要です。

手洗いのタイミング

- ・トイレの後
- ・調理場に入る前、調理を始める前
- ・使い捨て手袋を着用する前後
- ・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
- ・生食食品や、この後加熱工程のない食品に触れる前 など



《CHECK!!》 使い捨て手袋を着用しましょう!

2回手洗いを行っても、手指に残ったわずかなノロウイルスが食品を汚染する恐れがあります。
リスク低減のため、2回手洗いを行ったうえ、使い捨て手袋を着用しましょう。

回復患者の職場復帰は慎重に！

施設、店舗の規模や従業員数、繁忙期など様々な現場の状況によって一律の対応は難しいといえますが、回復患者の職場復帰後少なくとも2週間程度は

- ・ **食品に直接触れる作業をしない**
- ・ 上記が難しい場合は、**日頃以上に十分な手洗いを実施**しましょう



重要！ 回復後もウイルス排出の可能性があることを理解しておきましょう

※調理業務への復帰時は、**検便検査による陰性確認**を行うと安心です。



汚染物の処理

汚染物の処理は迅速＆適切に！

汚染物処理の初期対応が不十分であると、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。

残ったウイルスは、汚染場所を清掃したモップなどを介しても汚染を上げ、乾燥すると塵や埃とともに空気中に舞い上がります。掃除機や空調設備のフィルターを介しての感染拡大事例もあります。

環境中に汚染を上げないため、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しましょう



① 身支度を整え、次亜塩素酸ナトリウムの1,000～5,000ppm希釈液を作る



② ペーパータオル等で、汚物を外側から覆うように拭き取る



③ 拭き取った汚物は次亜塩素酸ナトリウムの希釈液(1,000ppm以上)に浸し、廃棄する



④ 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(1,000ppm以上)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)



⑤ 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て廃棄のうえ、2回手洗い、うがいを行う

使用したエプロン・マスク・手袋は拭き取った汚物と同様に処分する(③参照)



《企業・組織におけるポイント》

- ・ 従業員の予防意識を形骸化させないために、定期的または抜き打ちで**予防対策が実施されていることを確認**しましょう。
- ・ 施設内で下痢や嘔吐が発生したときに適切な対処を行えるよう、各自の行動や組織の**対応方法をマニュアル化し、従事者全員で共有**しておきましょう。集合教育などで汚物処理の予行練習を行い、従業員の連携を強化したり、注意すべきポイントを学ぶことも効果的です。

たった一人の「このくらい大丈夫…」が大規模食中毒事故を招きます。
全員が正しい知識をもって行動し、ノロウイルス食中毒の防止に努めましょう！