

なくそう!冬の食中毒! ノロウイルスに注意!



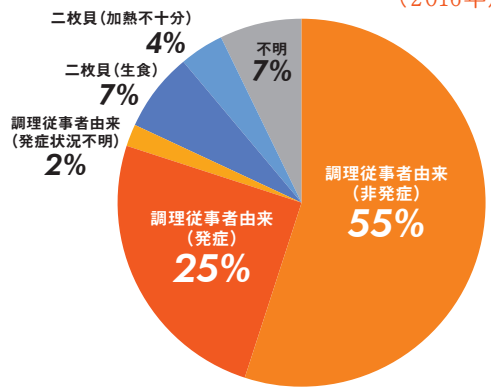
ノロウイルス食中毒の発生ピークは、「冬」

ノロウイルス食中毒は主に冬に発生し、原因の多くは調理従事者由来です。なかでも、非発症の調理従事者※に由来する食中毒が目立ちます。

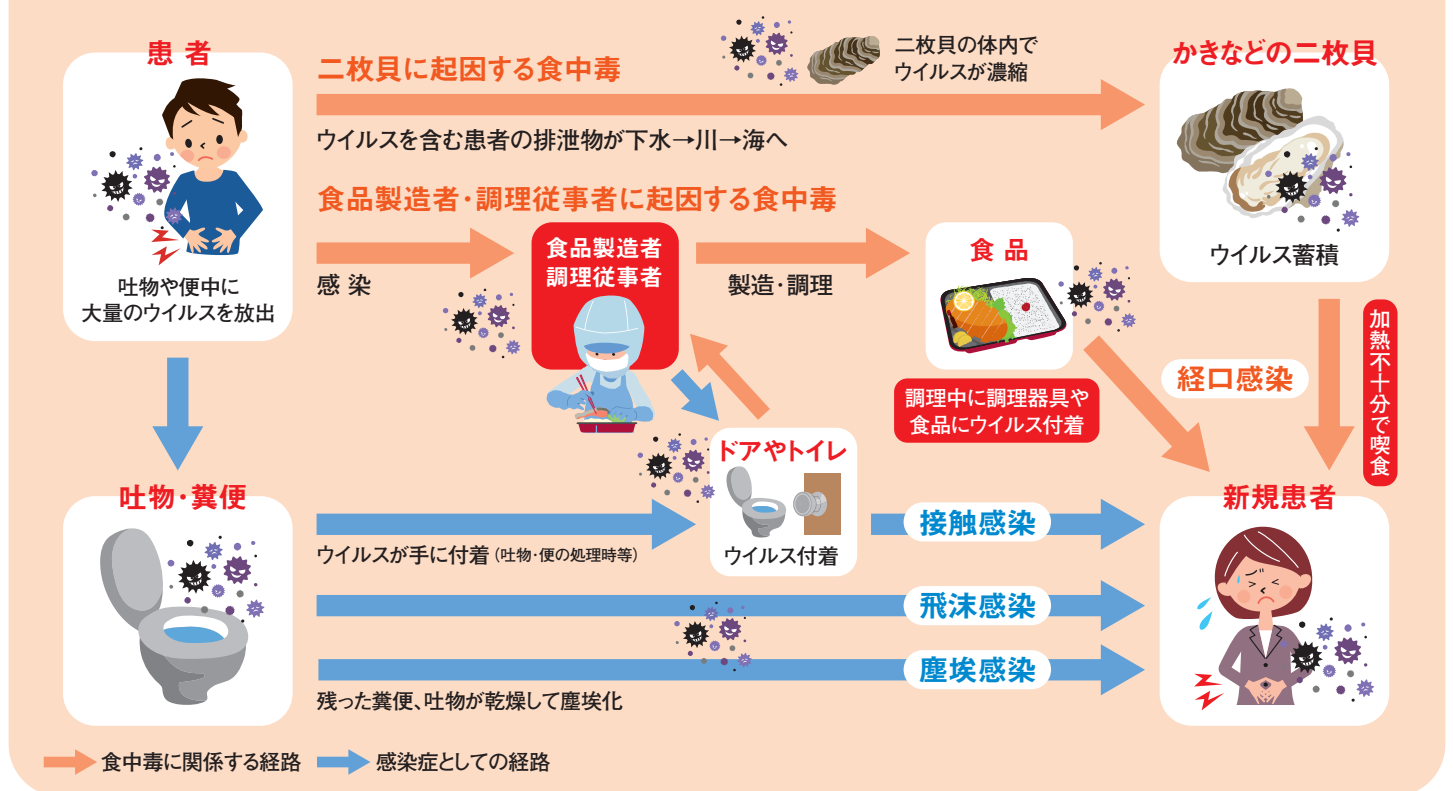
ノロウイルスの食中毒には、以下の感染経路があります。

※ノロウイルスに感染しても、症状が出ない場合があります。

check ノロウイルス食中毒の発生原因 (2016年)※1



check ノロウイルスの感染経路※2



※1※2の図は、2018年11月 内閣府食品安全委員会「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～」より引用・作成しました。

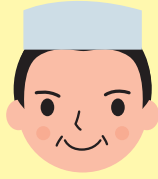


check

☑ 4つの予防で、ノロウイルス食中毒を防ぎましょう。

もちこまない

【健康管理など】



- 普段から食べ物や家族の健康状態に注意しましょう。症状があるときは、調理業務からはずれましょう。
- 利用者からのウイルス持ち込みを防止しましょう。(従業員専用トイレの設置等)
- 必要に応じ、従業員の検便を実施しましょう。

つけない

【手洗いなど】



- 調理の前、作業が変わるとき、トイレの後は「衛生的手洗い」を。
- 使い捨て手袋やマスクを正しく使用しましょう。



衛生的手洗い動画はこちらから
(厚生労働省 動画チャンネル)

やっつける

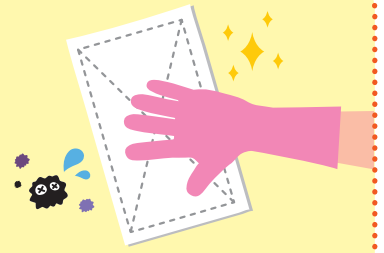
【加熱など】



- 食品や食材は、中心温度85℃～90℃で90秒以上加熱しましょう。

ひろげない

【消毒など】



- 食器や調理器具は、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)を薄めた液で消毒しましょう。

check

☑ おう吐物・汚物の処理

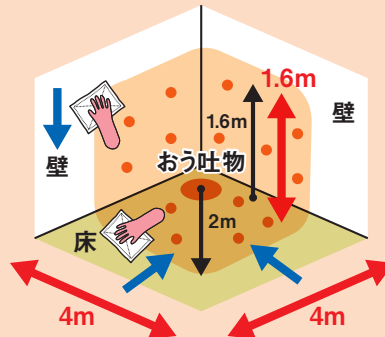
ノロウイルス感染者の排泄物(ふん便)やおう吐物には、多くのウイルスが存在しています。

排泄物(ふん便)・・・1gあたり約1億個(不顕性感染の場合でも10～100万個)
おう吐物・・・・・・1gあたり約100万個

すぐに対応できるように予め汚物処理に必要な備品を用意し、処理の方法を練習しておきましょう。

※汚物の処理手順に関する動画サイトもありますので、ご利用ください。

【おう吐物の飛散範囲】



広範囲を清浄・消毒!

【汚物処理に準備しておくもの】

- 使い捨て手袋 2組(4枚)
- 使い捨てガウン 1枚
- 使い捨てマスク 1枚
- 使い捨てシューズカバー 1足(2枚)
- 次亜塩素酸ナトリウム(直前に薄めて使います)
- ポリ袋 2枚



【ノロウイルスの消毒～次亜塩素酸ナトリウムの作り方】

| 希釈濃度 | | 0.02% (200ppm) | 0.1% (1,000ppm) |
|--------------------|--------|--------------------------|--------------------------|
| 漂白剤 原液の 塩素濃度 | 用途 | 調理器具、水道蛇口等 予防対策での日常清浄 | おう吐物等の汚物処理 汚物で汚染された床等 |
| | 5～6% | 原液4ml+水1L | 原液20ml+水1L |
| | 10～12% | 原液2ml+水1L | 原液10ml+水1L |

【参考】ペットボトルのキャップは約5ml

必要な原液の量(ml)＝

作りたい消毒液の量(ml)×作りたい消毒液の濃度(%)÷原液の濃度(%)

例 有効塩素濃度が5%の次亜塩素酸ナトリウムを用いて、0.1%の濃度の消毒液を1,000ml作りたい場合

$$\begin{aligned} \text{必要な原液の量(ml)} &= 1,000\text{ml} \times 0.1\% \div 5\% \\ &= 1,000 \times 0.001 \div 0.05 = 20\text{ml} \end{aligned}$$

※次亜塩素酸ナトリウムは用途に合わせて水で薄めて使います。取り扱いに注意して正しく安全に使用しましょう。

「こうべ食の安全メルマガ」にて食中毒情報等を配信しています!



リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルされます。
令和5年度改訂