

知って  
得する!

# たべもの安全情報

第37号

令和4年12月発行

東京都西多摩保健所 生活環境安全課  
食品衛生第一担当 (0428 - 22 - 6141)  
食品衛生第二担当 (042 - 596 - 3113)

## 知ってほしい冬の食中毒の主役!

みなさ〜ん!!

寒〜くなる冬も食中毒の油断はできません。

特に気をつけていただきたい

**“ノロウイルス!!”**

寒〜くなる**11月から3月**は

ノロウイルスが流行する時季。

また、ノロウイルスは汚染経路が多様なため

一度発生すると感染者が多く、患者数では

病因物質別で **“第1位”!!**

**“おう吐” “下痢”** が主な症状です。

ノロウイルスの

① **“特徴”** ② **“感染経路”** ③ **“対策のポイント”** を理解し、

冬の食中毒に備えましょう。

### ① 特徴

#### (1) アルコールが効きにくい

75%エタノールに30秒の消毒でも

**約10%生存!**

#### (2) 比較的加熱に強い

**60℃30分**加熱しても人に

**感染する能力を維持!**

#### (3) 冷蔵庫・冷凍庫の中でも生存

低温ほど安定して生きている!!

#### (4) 感染力が強い

**“10~100”個**で感染。

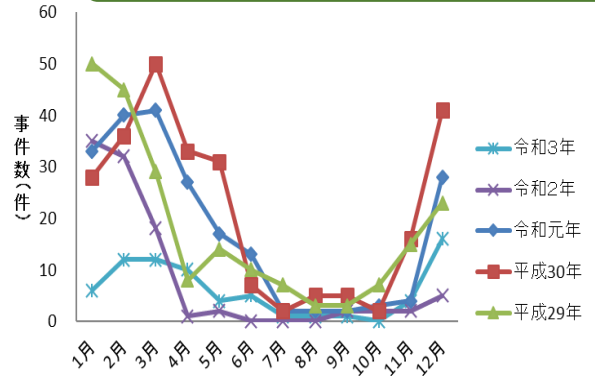
感染者“便”には

**“1000000000”個**

いることも…



### /ノロウイルス食中毒事件数(全国)



### 病因物質別食中毒患者数(全国・令和3年)

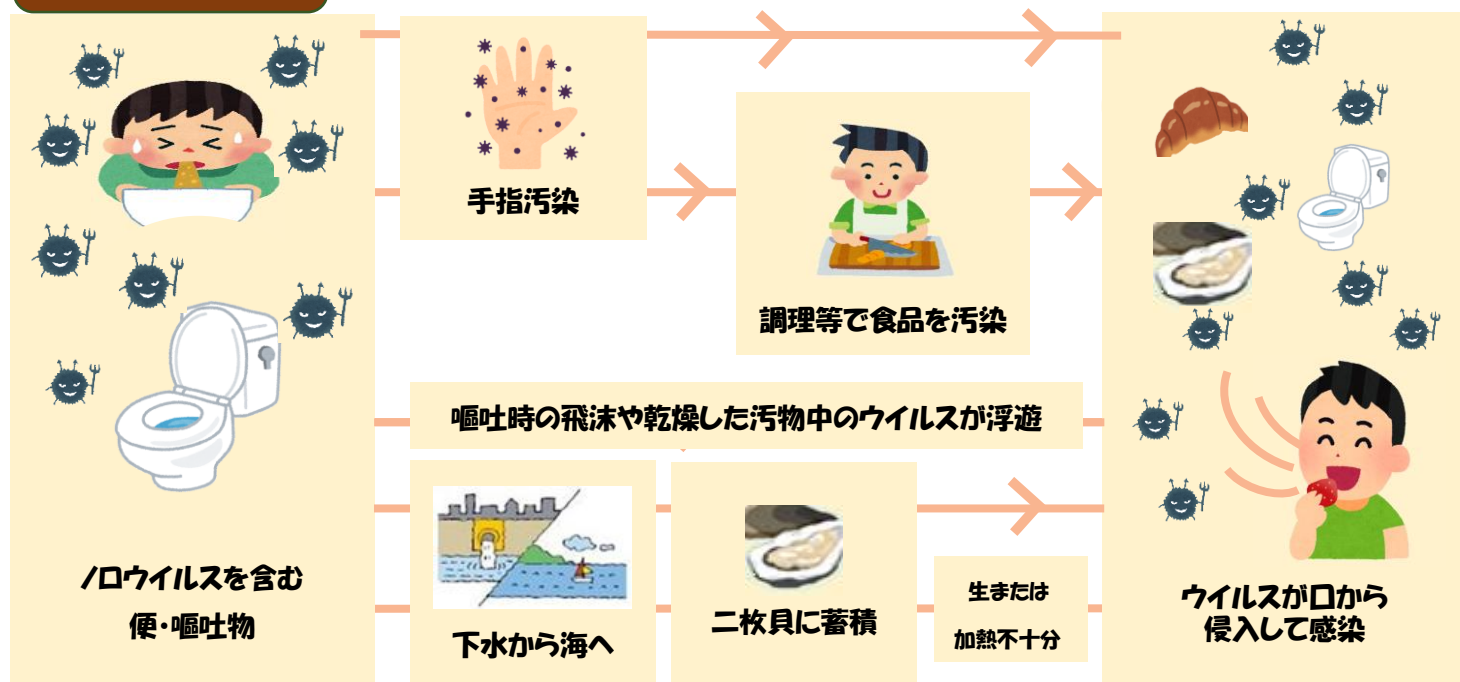
**第1位 ノロウイルス 4733人(43%)**

**第2位 その他の病原大腸菌 2258人(20%)**

**第3位 ウエルシュ菌 1916人(17%)**

厚労省 HP より

## ② 感染経路



## ③ 対策のポイント

### (1) 手洗い

石鹸でしっかり手洗いを行いましょう。  
**アルコールは効きにくいです。**  
二度洗い(30秒×2)が効果的です!

ひえ〜〜

### (2) 十分な加熱

ノロウイルスの汚染による可能性が高い食品(二枚貝など)は  
**中心温度 85℃~90℃**  
で十分(90秒以上)火を通しましょう。

### (3) 消毒

まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用后、すぐに洗い、  
**煮沸消毒**又は  
**次亜塩素酸ナトリウム溶液(0.02%)消毒**  
を行きましょう。

### (4) 体調管理

**下痢**や**嘔吐**などの症状がある時は調理を控える。  
日ごろから  
**食べ物**や**家族の体調管理**に注意!!

食品の安全・安心に関する最新情報をホームページで発信中!

「食品衛生の窓」(東京都の食品安全情報サイト)

・知って安心~トピックス~: [https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anshin\\_topics.html](https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anshin_topics.html)

「東京都西多摩保健所」

・たべもの安全情報: <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/nisitama/shokuhin/anzen.html>