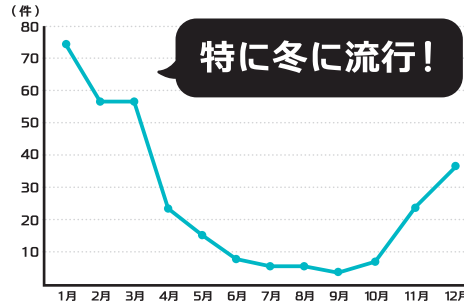
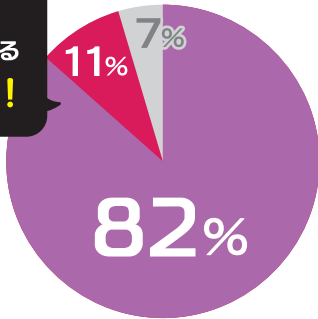


防ごう! ノロウイルス食中毒

ノロウイルス食中毒の特徴

発生原因は調理従事者による食品汚染が**8割!**

- 調理従事者による二次汚染
- 二枚貝
- 不明



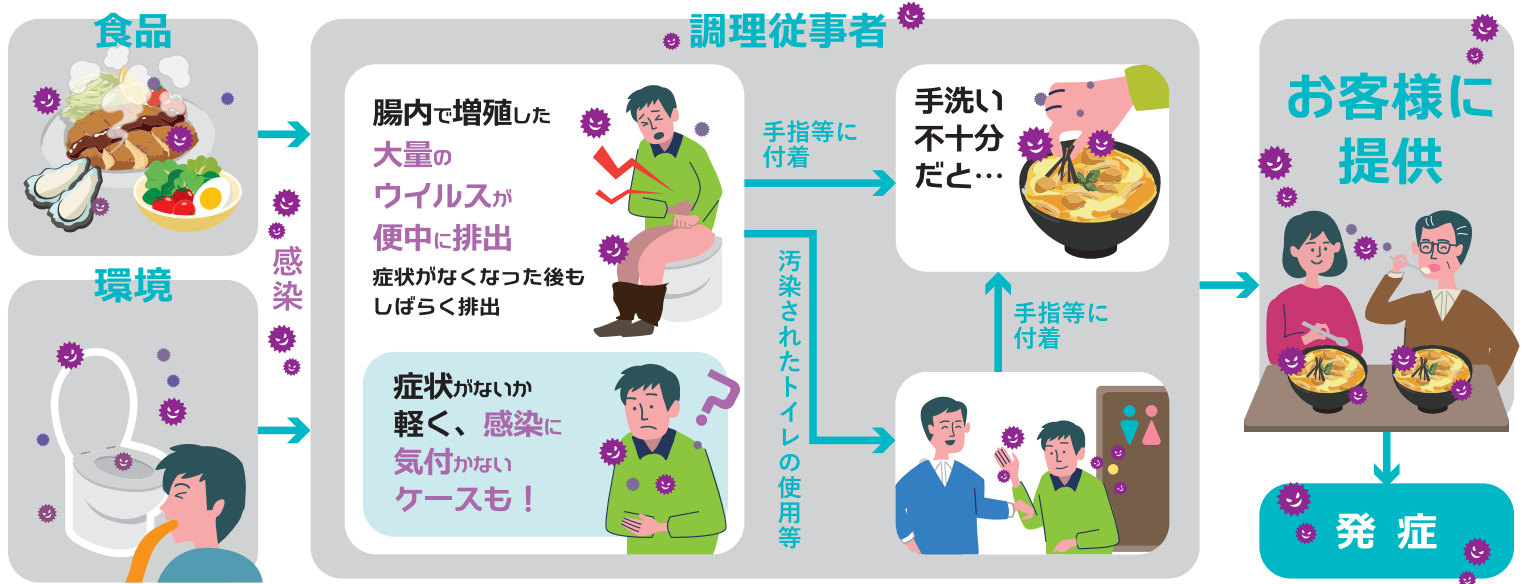
平成 26 年～ 30 年の平均発生件数 (全国)

特に冬に流行!

1事件あたりの患者数が多い!



調理従事者による食品汚染はこうして起こる!



予防の3つのポイント

1

ノロウイルスに「調理従事者が感染しない」

日々の手洗い

トイレ後
帰宅時
食事前 等



二枚貝を食べるときは十分加熱



自分や家族の健康状態に注意



感染して治った後も油断しない

1シーズンに複数回感染することも...

2 ノロウイルスを「食品につけない」

手洗い・手袋着用



症状なくても「感染しているかも」の意識で

調理器具は次亜塩素酸ナトリウム溶液か熱湯で消毒



3 食品中のノロウイルスを「やっつける」

汚染のおそれがある二枚貝などの食品は、中心部まで 85℃～90℃で90秒以上加熱調理



洗ったつもりになっていませんか！？ あなたの手でノロウイルスを運ばないための手洗い方法

必ずやるべき



洗い残しをなくす手洗い

①～⑧を
2回
繰り返すと
効果100倍



手洗い前のチェック | □爪は短く □指輪、時計ははずす



「手洗い」について皆さんに聞きました※

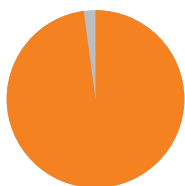
※東京都調べ(令和元年度)

調理従事者の皆さんに聞きました

あなたや同僚の方の手洗いについて教えてください！！

(自分は)
トイレの後は
毎回洗っている

98.3%



同僚の手洗い
気になる

52.8%



手洗い不十分な
同僚を見たこと
がある

47.7%



周りの人が見ているかも！正しい手洗いをもう一度見直しましょう！

食品関係事業者さんに聞きました

手洗い徹底のための取組について教えてください！！



正しい手洗いの実行をほめることでモチベーションが高まり、継続して実施するようになる。



衛生に関する5か条(「トイレの後は出勤時は手洗い2度洗い」等)を毎日唱和(今日から働く人にも、社の方針を伝え、意識付けさせるため)



店舗では「手洗い入ります」と責任者に聞こえるよう声掛けし、タイマーをセットして、手洗いを行う(責任者は音がなるまでやっていることが分かる)。



学校給食の事業所では、長期休み明けに従事者同士で手洗い方法の確認を行い、チェック表に記入

そのときは突然やってくる！

スムーズな「おう吐物処理」を可能にする3つの備え



備え1 おう吐物処理セットは事前に準備

セットの例

ペーパータオル・白い布、ゴミ袋(2重)、バケツ、マスク、手袋(2重)
ガウン、スリッパ、次亜塩素酸ナトリウム溶液、ペットボトル
※マスク、手袋、ガウンは使い捨て



おう吐物には
大量の
ノロウイルス！

備え2 誰が処理するか決めておく

- ・原則として、調理従事者は処理しない。
- ・やむを得ず処理を行った場合、処理後は調理・配膳をしない。
- ・なお、処理後、48時間以内に下痢や腹部に違和感等があった場合は感染を疑い、食品に直接触れる作業をしない。



備え3 処理の手順を覚えておく

動画で確認！



1 人を遠ざける。

2 自分が感染しないために
身支度をする

手袋、マスク、ガウンを着用
(手袋は2重)



3 消毒液を作る

0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液を作る(裏面参照)



4 おう吐物をふき取る

外側から内側に向けて、
汚れた面を折り込みながら静かにぬぐい取る。



5 汚れた布等はゴミ袋へ

汚れた布等はゴミ袋へ。口は
しっかり閉じる。
外側の手袋を、表面を包み込むように裏返ししながらはさず。



6 床を消毒する

おう吐物のあった場所とその
周辺をペーパータオル・白い
布で覆い、消毒液を浸す。
(10分程度経過後水拭き)



7 ごみ袋へ

ペーパータオルや手
袋等はゴミ袋へ。口
はしっかり閉じる。



8 手洗い、うがい。

9 処理後は換気する。

おう吐物は想像以上に飛び散っている！

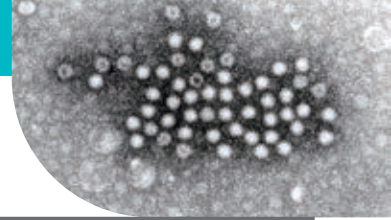


・フローリングでは2.3m
飛び散ったとの実験結
果もあります。

・不用意におう吐物に近
づかない。

・処理の際、手やひざを床
につかない。

靴の裏等を介した汚染拡大に注意！



Q1 感染したら症状は？

潜伏時間	感染後、24時間～48時間で発症
主な症状	吐き気、おう吐、下痢、腹痛、軽い発熱。通常1～2日程度続く。感染しても症状が出ない、または非常に軽い(胃がむかつく、おならが出やすいなど)場合もある。
ウイルスの排出	感染すると、便やおう吐物中にウイルスが排出される。症状がない場合や回復後も1週間程度、便中に排出されているので周囲の人にうつさない注意が必要。

Q2 食中毒の原因食品は？

- ①ウイルスに汚染された手指等で触れた食品(特に加熱しないで食べるもの)
過去には、パンやのりなどが原因となったこともあります。
- ②ウイルスを蓄積した二枚貝(生または加熱不十分な状態で喫食)



Q3 調理台、調理器具、食器、水栓レバー等の消毒方法は？

- ①次亜塩素酸ナトリウム溶液(0.02%希釈液)に漬け込むか、浸すように拭きます。
次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方及び使用上の注意点は以下を確認してください。
- ②熱湯(85°C以上で1分間以上)により消毒します。

感染した人が使用、または、汚物が付着した食器等は・・・

- ・他のものと分けて洗浄・消毒
- ・食器類は、厨房に戻す前に消毒

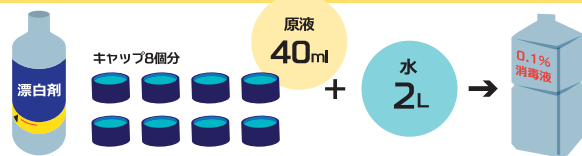


消毒液(次亜塩素酸ナトリウム溶液)の作り方※

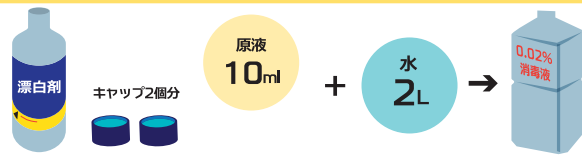
※原液濃度5～6%の場合

原液濃度により目的の濃度よりも若干濃くなる場合があります。

おう吐物・ふん便が付いた場所、
物の消毒用
(0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液)



トイレのドアノブ、水栓レバー、
便座、衣類、食器具等の消毒用
(0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液)



動画で確認!



消毒液(次亜塩素酸ナトリウム溶液) 使用上の注意点

- ・容器の「使用上の注意」を必ず確認する。
- ・効果が弱まるため、作り置きはしない。
- ・誤飲、誤使用を防止するため、希釈後の容器に「消毒液」等と記載しておく。
- ・金属の腐食作用があるため、金属部は消毒後水拭きする。
- ・汚れが残っていると効果が弱まるので、汚れを取り除き、洗浄してから消毒する。

「社会福祉施設等におけるノロウイルス対策標準マニュアル」

施設の清掃・消毒、リネン類の消毒、換気・空調設備の管理等、社会福祉施設等における衛生管理対策の基本は、こちらのホームページを参考にしてください。

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/noro/manual.html>



飲食店、施設利用者に集団胃腸炎症状が発生したり、食中毒が疑われる場合は、お近くの保健所に連絡してください。

令和2年11月 登録番号(2)21

編集・発行 東京都健康安全研究センター企画調整部 健康危機管理情報課

電話 03-3363-3472

東京都ホームページ
「食品衛生の窓」はこちら

リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。

VEGETABLE
OIL INK

