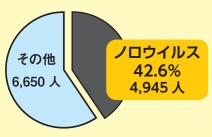
冬は特にて注意!

食中毒は夏だけではありません。 ウイルスによる食中毒が 冬に多発しています!!!

データでみると

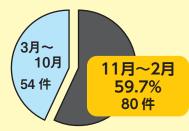
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数(年間)

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の 発生時期別の件数(年間) ◆大規模な食中毒になりやすい

ノロウイルス

36.7人

その他

8.4人

食中毒1件あたりの患者数

※出典:食中毒統計(令和2~6年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る)

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- ○普段から感染しないように 食べものや家族の健康状態 に注意する。
- ○症状があるときは、食品を 直接取り扱う作業をしない。
- ○毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- ○洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎次の調理作業に入る前
 - ◎ 手袋を着用する前
- ○汚れの残りやすいところを ていねいに
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消盡

○洗剤などで十分に洗浄し、 熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方 法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/ syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A







ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・ リネン類などの **消毒**

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他の ものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器などは、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒 液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで 消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部(ドアノブなど)消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにも み洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で 1 分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用 します。
 - ペーパータオルなど(市販される凝固剤等を 使用することも可能)で静かに拭き取り、塩 素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール 袋に密閉して廃棄します。その際、できれば ビニール袋の中で 1,000ppm の塩素消毒 液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。 なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも 代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

	食器、カーテンなどの 消毒 や 拭き取り 200ppm の濃度の塩素消毒液		おう吐物などの <u>廃棄</u> (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppm の濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6 %	1 Om l	3L	50ml	3L
1 %	60ml	3L	300ml	3L



- ▶製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかり確認しましょう。
- ▶次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、 必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、 消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

###