

ノロウイルス食中毒に注意！！

-手洗実施の徹底を-

潜伏期間	1～2日
症状	下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱(一般的に37～38℃)
過去の原因食品	・生食(または加熱不十分)でのウイルスに汚染された二枚貝(特にカキ) ・調理従事者の二次汚染によるサンドイッチ、パンなど

非常に小さい！



→付着すると洗浄しても落ちにくい！
→嘔吐物が乾燥すると空気中に舞い上がり長時間浮遊！

強い抵抗性を持つ！

条件	抵抗性
消毒	アルコールが効きにくい
加熱	60℃、30分で感染性保持
乾燥	室温で20日以上感染性を保持
凍結	不活化しない

ふん便・・・10⁹(10億個)/g
嘔吐物・・・10⁶(100万個)/g

ふん便 数gで日本全国民が感染・・・!?

10～100個で感染

排出期間が長い！

症状	一般に数日で回復
ウイルスの排出	2週間～1ヶ月

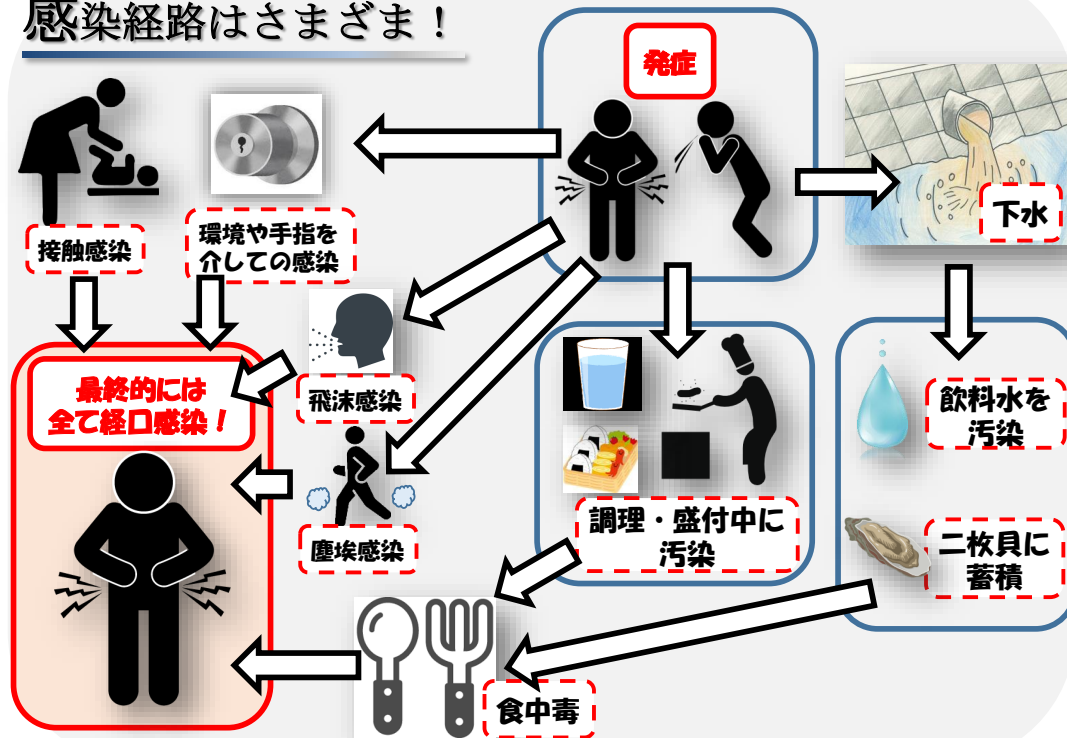
→症状が回復してもふん便中にウイルスの排出は続くため、気付かず食品を汚染する事も！
→体調が回復して調理に復帰する際は検便検査(※)での確認必須！

感染していても症状が出ない場合もある！



※検便検査:リアルタイムPCR法等、感度の高い検査方法であること。(簡易検査では不十分！)

感染経路はさまざま！



持ち込まない

- 2回手洗いの実施
- 従業員の健康チェック実施(体調不良時は調理従事×)
- 従業員トイレの設置

拡げない

- 定期的な清掃・器具の消毒(次亜塩素酸ナトリウムが有効)
- 嘔吐物の適切な処理

ノロウイルス
予防4原則

- 中心温度85～90℃で90秒以上の加熱

加熱する

- 事前の手洗いの徹底
- 使い捨て手袋やマスクの着用(加熱済食品でも取扱注意！)

つけない

吐物処理、準備は万全？

～いざという時あわてないために～

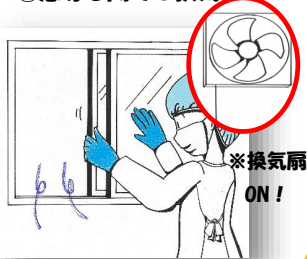
店で嘔吐した人が出た場合の対策

必要物品

- 使い捨て手袋
- マスク
- ガウン又はエフロン
- バケツ
- ビニール袋 (2重にする)
- 靴カバー (ビニール袋と輪ゴムで代用可)
- ペーパータオル又は新聞紙
- 次亜塩素酸ナトリウム消毒液 (※使用時調製)

準備編

①窓等を開けて換気



②感染予防品の着用



③ゴミ袋の準備



④次亜塩素酸ナトリウム消毒液 (1,000ppm 以上) の調製

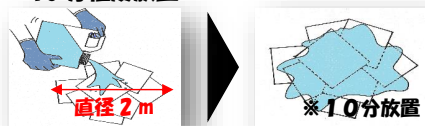
PET ボトルのキャップ
1杯=約5mL!



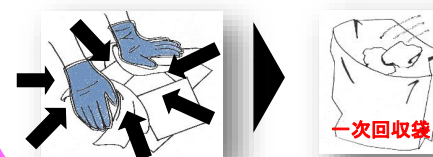
	薄め方	用途
1,000ppm (0.1%)	原液 (1%) 10mL + 水 100mL	【汚染が著しい所】
	原液 (5%) 10mL + 水 500mL	嘔吐物や排泄物が
	原液 (6%) 10mL + 水 600mL	直接ついた衣類等

実践編

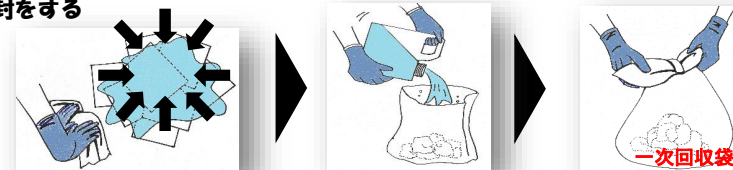
⑤嘔吐物や排泄物が広がっている場所とその周囲にペーパータオル又は新聞紙を敷き、その上から消毒液を浸る程度かける
→10分程度放置



⑥ペーパータオル又は新聞紙を外側から内側に向けて静かに引き寄せ、一次回収袋に入れる

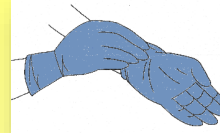
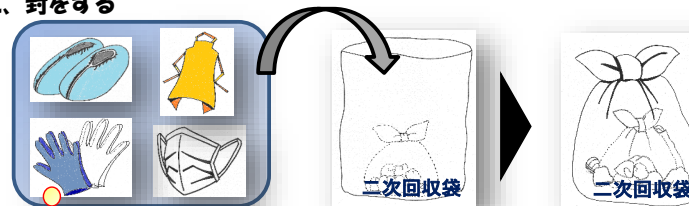


⑦新しいペーパータオル又は新聞紙に消毒液を浸し、⑥で拭き取った場所を再度拭き取り、一次回収袋に入れ、消毒液を染み込む程度に加えた後、一次回収袋の封をする

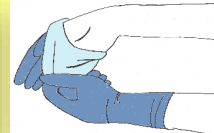


⑧⑥、⑦で拭き取った場所を水拭き

⑨手袋、マスク、ガウン又はエフロン、靴カバーの外側を触らないようにして外し、二次回収袋に入れ、封をする



①手首に近い縁の外側を掴む



②手袋の内側が表になるよう外す



③手袋着用の手で外した手袋を握る



④手袋の手首の内側に指を入れる



⑤握っている手袋に覆い被せるように内側を表にして外す

※手袋の外し方

⑩手洗い



※ノコ対策は2回手洗!