

ノロウイルス食中毒を予防しましょう

今年1月、**臼杵市**の飲食店で提供された弁当によるノロウイルス食中毒（患者31名）が発生しました。西部保健所管内でも、平成27、28、30年とノロウイルス食中毒が発生しています。



令和元年の全国でのノロウイルス食中毒は、事件数212件、患者数6,889名に上ります。年間の食中毒患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち**約7割は11月～2月に発生**しており、これからの時期は特に注意が必要です。飲料水やカキ等の二枚貝に代表される食品そのものがノロウイルスに汚染されていることありますが、**原因の約8割は調理従事者を介した食品の汚染**とされています。

ノロウイルスって何？

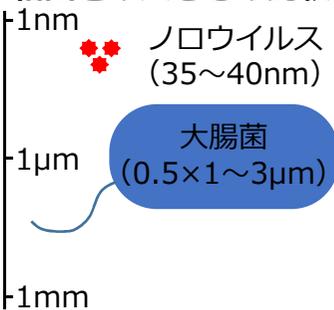
特徴：人の小腸粘膜で増殖するウイルスで、急性胃腸炎症状を引き起こす。10～100個程度のウイルス量でも健康被害を生じさせる。

食中毒の症状（感染してから24～48時間で発症）：
吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱

不顕性感染者への対策は？

ノロウイルスに感染しても無症状の場合があり、これを**不顕性感染（ふけんせいかんせん）**と言います。不顕性感染者でも発症者と同様にふん便中に大量のウイルスを排出します。特に冬場はノロウイルスに対する意識を高く持ち、十分な手洗いや衛生的なトイレの使用を心掛けましょう。

細菌との大きさの比較



ノロウイルスは小さい＝落ちにくく浮遊しやすい

ウイルスをふん便中に1か月排出することも

ノロウイルス食中毒予防は4原則です

食中毒予防の3原則は「**つけない・増やさない・やっつける（加熱する）**」ですが、ノロウイルスは食品中では増えないため「増やさない」は当てはまらず、施設内に「**持ち込まない**」、仮に持ち込んだとしても、それを「**拡げない**」ための対策が必要になります。

ノロウイルス食中毒を予防するには「**持ち込まない・拡げない・加熱する・つけない**」の4原則を徹底しましょう。

具体的な対策は？

- 調理従事者の健康状態を確認し、食中毒症状のある者は調理に従事させない
- 調理の前やトイレの後は十分に手を洗う
石けん等の洗浄剤を用いた手洗いを2回繰り返すと効果的
- 施設・調理器具等の清掃・消毒を徹底する
次亜塩素酸ナトリウムや加熱による処理で完全に失活化
- 食品は十分に加熱調理（ノロウイルス汚染のある食品は中心部を**85℃以上で90秒間以上**）する
- 食品の盛付け時には使い捨て手袋を活用する



一般的衛生管理を徹底し、記録を取りましょう！

2Lペットボトルを用いた次亜塩素酸ナトリウム液の調製方法

塩素濃度	希釈方法	用途
1,000ppm (0.1%)	原液40mL + 水 → 2L	ふん便・嘔吐物等の付着物の処理
200ppm (0.02%)	原液8mL + 水 → 2L	施設の日常的清掃



- 市販の塩素系漂白剤原液の塩素濃度は一般的に**5～6%**
- ペットボトルキャップ1杯は**約5mL**