



STOP!

ノロウイルス食中毒

徹底しよう！予防の3原則

1 つけない

ノロウイルス食中毒の82%が、**調理従事者による食品汚染が原因**というデータがあります。

- ・ トイレ後、調理前、ビニール手袋着用前、盛り付け前は必ず**手洗い**

自分では洗っているつもりでも…

「同僚の手洗いが気になる」人が53%

石鹸を使って、**30秒×2回洗い**



- ・ 加熱しないで提供する食品や、調理後の食品は**素手で触れない**



- ・ **従事者の体調管理** = 体調不良があれば食品に関わる業務は控える



2 拡げない

- ・ 生や加熱不十分なカキ等を調理した**器具やシンク**は、その都度洗淨・消毒



熱湯 (85℃ 1分以上) か、**0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液**で
(アルコールでは十分な効果が期待できません)

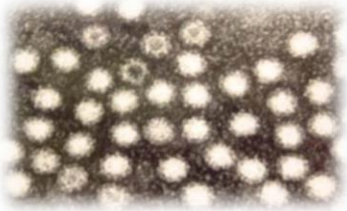
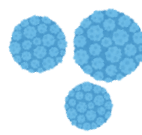
- ・ **トイレ周りや調理場**は、手指が触れる場所を中心にこまめに**清掃・消毒**

3 やっつける

- ・ カキ等の二枚貝は、**中心部まで85℃以上で90秒以上の加熱**



ノロウイルス食中毒



潜伏期間：24時間～48時間

主な症状：吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱など
通常2, 3日で回復し、後遺症はない
感染しても**軽症**であったり、**全く症状が現れない**こともある

(写真 東京都健康安全研究センター)

ウイルスの排出：**症状の有無に関わらず**、感染者の便に一定期間（一週間～一か月以上）、**大量のウイルスが排出される**
発症者の**おう吐物にも大量のウイルスが排出される**

ウイルスの特徴：乾燥に強く、汚染されたトイレやドアノブなどから**手指の汚染**が起こりやすい **少量でも感染する**ので注意が必要

感染原因となった食品例：



注意! 食中毒ワースト3

2019年1月1日～2019年12月31日

都内食中毒患者数 865名 都内食中毒事例 119件

患者数 ワースト3

- 1位 ノロウイルス食中毒 266名
- 2位 ウェルシュ菌食中毒 196名
- 3位 カンピロバクター食中毒 187名

発生件数 ワースト3

- 1位 アニサキス食中毒 50件
- 2位 カンピロバクター食中毒 36件
- 3位 ノロウイルス食中毒 14件

ウェルシュ菌食中毒

潜伏期間：6時間～18時間

主な症状：腹痛、下痢など

特徴：熱に強い芽胞を形成し、加熱後でも12℃～50℃の温度帯で増殖する

原因食品：カレー、煮込み料理など

予防方法：

- ・前日調理は避け、調理後は早めに食べる
- ・やむをえず保存する際は、室温に放置せず、65℃以上で温蔵するか、小分けして短時間で冷却し、10℃以下で冷蔵する
- ・保存後の再加熱は、よく混ぜながら、中心部まで十分に加熱する