

油断大敵！ノロウイルス

～正しい知識で、守ろうお店！防ごう！感染拡大～

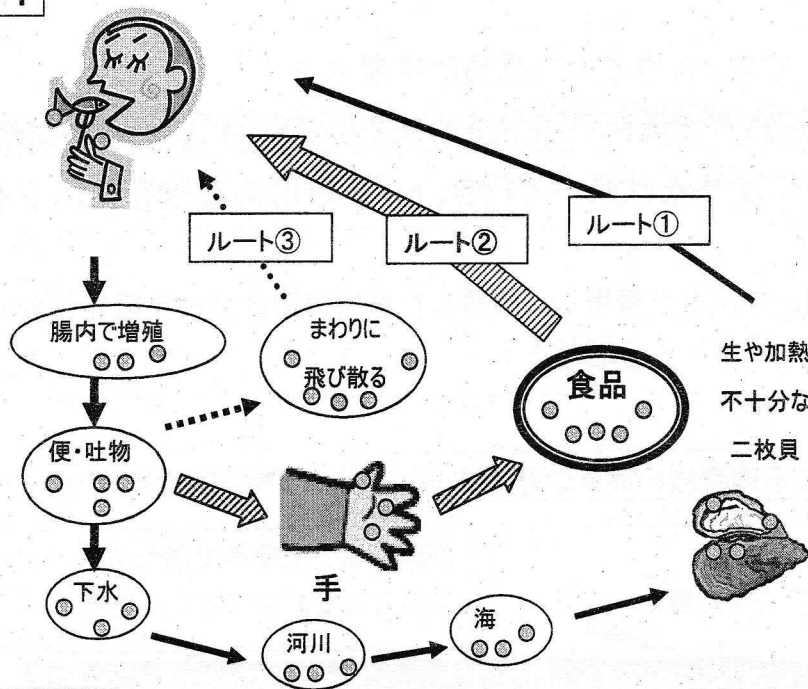
注意

平成 27 年の全国のノロウイルスの食中毒事件数は 481 件で、平成 26 年の事件数(293 件)と比較して約 1.6 倍に増加しています！

平成 27 年 9 月 2 日、国立感染症研究所より、ノロウイルスの新規遺伝子型『GⅡ・17』が大流行する可能性が高いと警告が発せられており、実際に平成 27 年のノロウイルスによる食中毒事件数は例年より増加しました。

これは新規遺伝子型に対する免疫をもたない人が多いためと考えられており、今後も引き続き警戒が必要です。

感染ルート



<ルート①>

汚染された二枚貝(カキ等)を食べたとき

<ルート②>

調理者の手指により汚染された食品を食べたとき

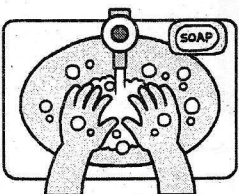
<ルート③>

【二次汚染】

感染者の便や吐物の処理が不十分だったとき

予防のポイント

★手洗い★



○調理前・トイレの後・盛り付け前には必ず手洗い！

○石けんはよく泡立てて、2度洗いし、消毒も忘れずに。

⇒しっかり手洗いで、物理的に洗い流しましょう。

○手洗い後の手拭用タオルは共用せず、ペーパータオル等を使用する

★加熱調理★

しっかり加熱！



○食材の中心部まで十分に加熱(85～90℃で90秒間以上)

☆二枚貝で「生食用」と表示されていても、ノロウイルスが陰性とは限りません。

★調理器具の殺菌★



○必ず洗剤を用いて、十分な水で洗ってから消毒→よく乾燥後、保管

85℃以上の熱湯で1分以上加熱

0.02%次亜塩素酸ナトリウムで浸し、10分後水洗い

※アルコール消毒はあまり効果がありません

★健康チェック★



○従事者が健康でも、家族に感染者がいると・・・

気付かないうちにウイルスを厨房に持ち込んでしまうかも

⇒従業員の健康チェックを行い、記録をつけましょう。

！注意！ 体調が悪い場合は、直接食品に接する作業（調理・盛り付け）は避ける

★トイレ掃除★



○トイレでのノロウイルス感染に注意！！

⇒手指が触れる場所（ドアノブやスイッチ等）は塩素系漂白剤で清掃を！

○トイレには外衣は脱いで行き、トイレ専用の履物を使用する

！おう吐物処理の注意！

使い捨て手袋、マスクを着用し、飛散した場所周辺約2m半径を目安に速やかに廃棄・消毒！よく換気！！

～ノロウイルスに効果のある消毒液の簡単な作り方～

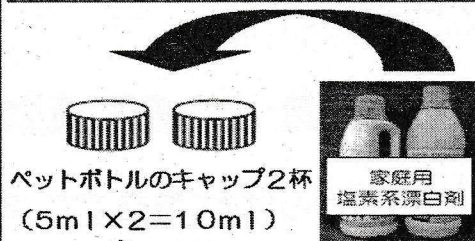
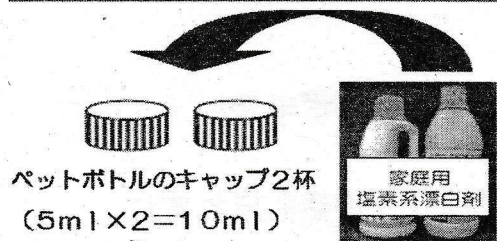
※使う時に必要な量だけ作り、作り置きしない！

便や嘔吐物が付着した床、衣類、トイレの消毒をする場合

調理器具、直接手で触れる部分、おもちゃなどを消毒する場合

0.1%(1,000ppm)消毒液の作り方

0.02%(200ppm)消毒液の作り方



まず500mlのペットボトルに、水を半分かくらい入れます。そこへ原液を10ml入れます。最後に水を加え全体を500mlとします。

まず2Lのペットボトルに、水を半分かくらい入れます。そこへ原液を10ml入れます。最後に水を加え全体を2Lとします。

蓋をして、よく振って混ぜ合わせてください

蓋をして、よく振って混ぜ合わせてください

(10ml x 約5% / 500ml = 約0.1%)

(10ml x 約5% / 2000ml = 約0.02%)

ペットボトルに「消毒液」と書いておくこと！