

2012. 12. 3

## ＝どこでも食品衛生掲示板＝

### ノロウイルスによる食中毒や感染に注意

～感染性胃腸炎の患者数は、過去 10 年の同時期で 2 番目に多い水準～

例年、ノロウイルスによる食中毒は、冬期に多発し、年間の食中毒患者数の約 5 割を占め、発生原因の多くは調理従事者を介した発生となっており、食中毒予防の観点から重要な問題となっています。

特に本シーズンは、全国の感染症発生動向調査（2012 年第 46 週速報）によると、感染性胃腸炎の患者が急増し、過去 10 年間の同時期比較では平成 18 年に次ぐ 2 番目の水準となっており、調理従事者を介したノロウイルス食中毒の多発が危惧されています。

長野県では、平成 24 年 11 月 14 日にノロウイルス食中毒注意報を発令しています。次のポイントに注意して、ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう。

### ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

#### 1 調理する人の健康管理を実施しましょう。

- 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、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

#### 2 作業前などの手洗いを徹底しましょう。

- 洗うタイミング  
「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」
- 汚れの残りやすいところをていねいに洗いましょう。  
「指先、指の間、爪の間」「親指の周り」「手首」

#### 3 調理器具の消毒を適切に実施しましょう。

- 塩素消毒による方法  
洗剤などで十分に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度 200ppm で 5 分間又は 100ppm で 10 分間）に浸し、流水で十分すすぎ洗いをする。（エタノールや逆性せっけんはあまり効果がありません。）
- 熱湯消毒による方法  
熱湯（85℃以上）で 1 分間以上加熱する。

## ノロウイルスの感染を広げないために

### 1 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。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素液に十分浸し、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、塩素液による消毒が有効です。  
※高温の乾燥器などを使用すると、殺菌効果は高まります。

### 2 おう吐物などの処理

- 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。  
※ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水ぶきをします。  
※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。

「塩素液」の作り方	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り <u>200ppmの濃度の塩素液</u>		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) <u>1,000ppmの濃度の塩素液</u>	
	液の量	水の量	液の量	水の量
製品の濃度				
12%(一般的な業務用)	5ml	3l	25 ml	3l
6%(一般的な家庭用)	10 ml	3l	50 ml	3l
1%	60 ml	3l	300 ml	3l

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。  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

#### ●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)

・最寄りの保健福祉事務所(保健所) 食品衛生相談窓口