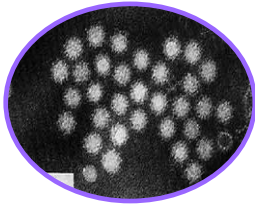


ノロウイルスについて

| ウイルス名                                                                             | 原因                                                                                                              | ウイルスの特徴                                                                                                       | 症状《潜伏時間》                                                                                   | 予防のポイント           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| ノロウイルス                                                                            | 接触感染・経口感染                                                                                                       |                                                                                                               |                                                                                            |                   |
|  | <br>感染者が触れた物品や<br>表面を介しての感染もあり | ●ヒトの腸管内で増殖<br>●不顕性感染者<br>(ノロウイルスに感染しているが<br>下痢等の症状が出ない人の事で、ふん<br>便中にはノロウイルスが排出されて<br>いる。)<br>●ヒトからと<br>食品から感染 | 潜伏期間は<br>およそ24～48時間<br>症状は<br>吐き気、嘔吐、腹痛、<br>下痢等。<br>感染すると、ふん便中や嘔<br>吐物中に大量のウイルスが<br>排出される。 | ★下記<br>Point①～④参照 |
| 学名<br>Norwalk virus                                                               |                                                                                                                 |                                                                                                               |                                                                                            |                   |

浜松市内におけるパンを原因としたノロウイルス集団食中毒事例

JIHS 国立健康危機管理研究機関 感染症情報提供サイトより



◆HACCPにおける過程確認事項◆ 事例から見たノロウイルス食中毒予防のポイントです。

事例① 調理従事者が体調不良のまま調理。

調理従事者が症状があるにもかかわらず、寿司調理に従事していた。その結果寿司を食べた客数十名が食中毒の症状を発生。調理従事者の検便検査の結果でノロウイルスが検出された。

Point①

適切な健康管理

- ㊦嘔吐や下痢等の体調不良がある場合は、食品を直接取り扱わないようにしましょう。
- ㊦調理従事者の健康状態を記録し、責任者に報告する体制を確保しましょう。

事例② 調理従事者の不十分な手洗い

飲食店の利用客十数名が、下痢、嘔吐等の症状を呈した。調理従事者に下痢等の症状はなかったが、ふん便からノロウイルスが検出された。調理従事者は不顕性感染者であり、手洗いを徹底しておらず、調理従事者の手指等を介して、食品がノロウイルスに汚染されていたと推察された。

Point②

適切な手洗い

- ㊦調理前、トイレの後、調理作業が切り替わる場合は、しっかりと2回手洗いを行いましょう。
- ㊦症状がない場合でも、ノロウイルスをふん便中に排出している可能性がありますので、症状の有無に関わらず、確実に手洗いを行いましょう。

Point③

調理器具類の消毒

- ㊦ノロウイルスに、アルコール消毒は有効ではありません。薬剤を使用して消毒する場合は、次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤を薄めて使用しましょう。

Point④

食品の十分な加熱

- ㊦食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。特に、二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれのある食品は、中心部が85～90℃で90秒間以上の加熱を行いましょう。

塩素消毒液の作成方法

★家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤の多くは、塩素濃度が約5%です。

| 対象物                     | 必要な濃度             | 原液濃度 | 希釈倍率 | 1Lの水に加えてつくる場合に必要原液の量 |
|-------------------------|-------------------|------|------|----------------------|
| 嘔吐物等の廃棄<br>(袋の中で廃棄物を浸す) | 1000ppm<br>(0.1%) | 5%   | 50倍  | 20ml                 |
|                         |                   | 10%  | 100倍 | 10ml                 |
| 食器や衣類等の<br>消毒やふき取り      | 200ppm<br>(0.02%) | 5%   | 250倍 | 4ml                  |
|                         |                   | 10%  | 500倍 | 2ml                  |

(500mlのペットボトルのキャップ1杯弱で、約4ml)

使用上の注意

- ★家庭用塩素系漂白剤は、製品ごとに濃度が異なるので、表示を確認し使用期限内のものを使用しましょう。
- ★使用の都度作成し、作り置きは避けましょう。また、手指や皮膚等の消毒には使用しないでください。
- ★消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることを明記して保管しましょう。
- ★嘔吐物等の酸性のものに原液を直接かけると、有毒ガスが発生することがありますので、十分な換気のもとで作業しましょう。  
(参考資料：大阪市健康局・大阪市保健所・各区保険福祉センターより抜粋)



登録衛生検査所

株式会社 中央微生物検査所  
環境サービス事業部

http://www.chubi.co.jp/  
E-mail shoku@chubi.co.jp



本 社

〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号  
TEL.(06)6939-1044  
FAX.06-6939-2350

東京営業所

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階  
TEL.(03)5472-7551  
FAX.03-5472-7552