

# “かもしれない〇〇〇”がポイント☆ 今日からできるノロウイルス対策！

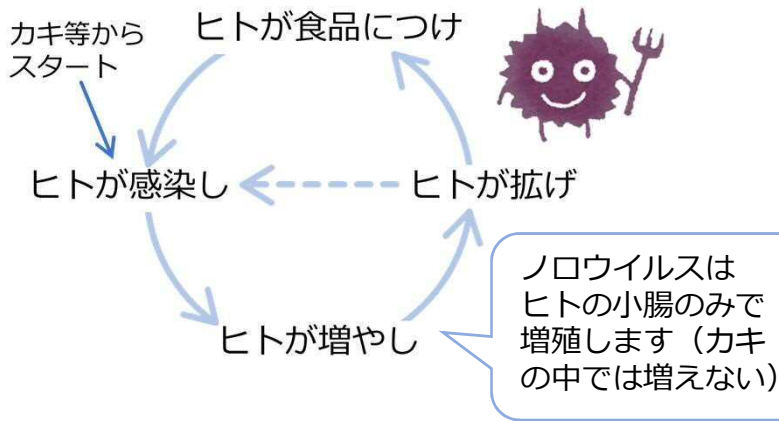
令和5年12月13日  
ノロウイルス対策セミナー  
—宮市保健所保健衛生課

## ノロウイルスの基本情報

ノロウイルスの特徴

- 目に見えない
- 感染力が強い
- アルコール消毒に強い
- 外の世界で長生きできる

対策が難しい



食中毒！ノロウイルスはどこから？

(平成28年データ)

- カキ等から … 2割
- 従業員から … 8割
- └─ 症状あり… 3分の1
- └─ **症状なし… 3分の2**

ノロウイルス食中毒の半数以上は  
感染しても症状が出ない人が原因

=不顕性感染者(ふけんせいかんせんしゃ)

調理場における  
ノロ食中毒の対策

||  
感染しても症状が出ない  
**不顕性感染者の対策！**

## 症状がある人の対策

- 毎日の健康チェック
- 嘔吐、吐き気
- 下痢

調理をしない。

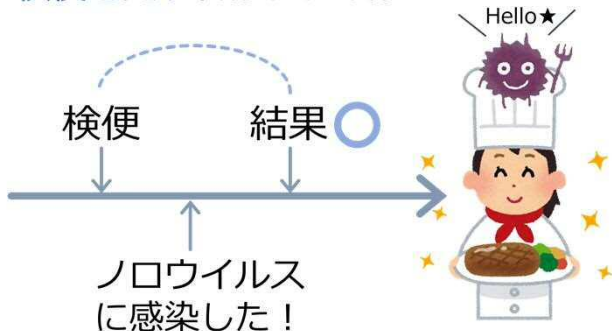
させない。

**がんばらない。**



## 症状がない人の対策

検便さえすればいいのか？



※検便を採取したタイミングによっては、ノロウイルスの感染を見つけられないことがあります。

## 嘔吐は突然やってくる！

～調理場で嘔吐しそうになったとき～

- ① 食品取扱施設から出て(トイレで)
- ② 食品から可能な限り離れて
- ③ 嘔吐専用の容器に(専用ゴミ箱、ビニール袋等)
- ④ 調理場内のゴミ箱に(やむを得ない場合)

いざというときの対策、考えてますか？

## 検便にできること

- 早期発見に役立つ

## 検便にできないこと、弱点

- 今この瞬間の状況はわからない
- 偽陰性となることがある

検便に頼り切るのはキケン！

※検便のメリット、デメリットを理解して正しく利用することが大切です。検便結果を過信しないようにしましょう。

# 皆さまにお願いしたいこと！

自分はいま（元気だけど…）  
ノロウイルスに  
感染している  
かもしれない手洗い。

※かもしれない手洗いを皆さんが実施すれば  
万が一、ノロウイルスの不顕性感染者が  
いたとしても、食品にノロウイルスが付着  
するリスクを最小限にできます。

さようなら  
ノロウイルス…

## 対策の考え方

「不顕性感染者」がいつも調理場  
にいることを前提にふるまいましょう

イヒヒ…

## 手洗いのポイント～ここも忘れないで！～

- ①大まかに汚れを落とす
- ②石けんがよく泡立つ

十分に泡立つ量のせっけん  
希釈タイプは薄めすぎない

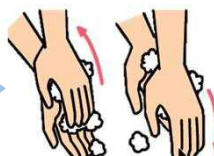
こすり洗いで  
ノロと汚れが  
よく落ちる！



しっかり  
濡らす



十分量の  
せっけん



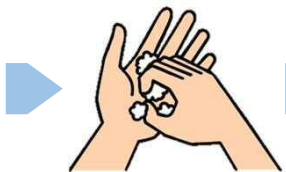
手のひら



手の甲



指の間



指と爪の間



親指付け根



手首



しっかり流す



よく拭く

この段階で初めて  
ノロが手から離れる！

手が濡れていると  
アルコールの効果↓



消毒

## 手洗いをするタイミング

- ✓ トイレの後
- ✓ 調理場に入るとき
- ✓ 盛り付け、配膳の前
- ✓ あっ！と思ったとき

ノロウイルスは、トイレで  
手に付着することが多いです。  
トイレの後は、  
**ノロがついている【つもりで】**  
手洗いをしてください。



## トイレの後は最大限の注意で【二度洗い】

トイレに行ったあとは、ノロを調理場に  
持ち込むリスクが最も高くなります。

- ①トイレを使ったあとに手洗い
  - ②調理場に入るときに手洗い
- の二度洗いで、手をぴかぴかにしましょう。

トイレでは、いろんな場所から、  
誰かが残したノロが手に付着します。  
定期的に次亜塩素酸ナトリウムで  
消毒するとノロの予防に効果的です。  
**（でも一番大切なのは手洗いですよ！）**

# ノロウイルスの消毒方法

消毒作業者の  
二次感染に注意



**熱による消毒** 食器やリネン類など加熱ができるものには、**煮沸消毒**が有効です。

※汚染されたものを消毒する場合、水やお湯を吸い込まないように注意しましょう。

## 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒

使う場所や目的に応じて適切な濃度に希釈して使用してください。

用途	日常の消毒に	強い汚染があった場合に
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トイレの便座、ドアノブ</li> <li>・手すり、床などの清掃</li> <li>・食器や調理器具のつけ置き</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふん便やおう吐物による汚染場所</li> <li>・汚物が付着した衣類や食器類のつけ置き</li> </ul>
適切な濃度	200ppm (0.02%)	1000ppm (0.1%)
希釈方法	水 5 Lに対して 原液 (5%の場合) 20 mL 原液 (10%の場合) 10 mL	水 1 Lに対して 原液 (5%の場合) 20 mL 原液 (10%の場合) 10 mL
使用方法	消毒液で浸すようにしてペーパータオルなどで拭く ※消毒したい場所が消毒液でひたひたになるように、ペーパータオルでのばす ※ステンレス等の場合はサビ予防のため消毒後水拭きする	【ふん便・おう吐物の処理】 <ul style="list-style-type: none"> <li>・汚物をペーパータオルなどで集める</li> <li>・ビニール袋に入れる</li> <li>・廃棄物が浸る程度に消毒液を加える</li> <li>・ビニール袋を密閉して廃棄する</li> <li>・汚物処理後の床等は200ppmで消毒</li> </ul> 【汚物が付着した衣類の処理】 <ul style="list-style-type: none"> <li>・消毒液につけ置き後、洗濯する (可能なら廃棄が望ましい)</li> </ul> ※使用後の手袋やペーパータオル等はビニール袋に入れて捨てましょう！
消毒作業の注意事項	※作業時はガウン (エプロン)、マスクと手袋を使用し、 <b>換気を十分に行いましょう！</b> ※消毒薬は、食品とは別の場所 (冷暗所) に保管しましょう。 消毒薬を食品の空き容器に入れるときは <b>「消毒薬」と必ず書きましょう！</b>	

Q 消毒薬の濃度は濃い方がいいの??

A 強い汚染がなければ次亜塩素酸ナトリウム (塩素濃度200ppm~500ppm) で浸すように拭く程度の消毒でかまいませんが、次亜塩素酸ナトリウムの殺菌力は有機物 (汚れ) による影響をうけるため、必要に応じて濃度を調節しましょう。

## 手袋の正しい使いかた

- ① つける前に手を洗う  
(手袋表面を汚さない)
- ② 盛り付け、配膳等の前に  
新しい手袋に交換する  
(一番きれいな状態にする)

※手の汚れを食品につけないことが手袋の役割。  
※手袋は**素手よりもきれい**でないといけません。

## 手袋を使うメリット

**汚れたら交換**できること👏

交換しない手袋に使う意味なし！  
洗っての再利用はNGです。





(参考) 商品の次亜塩素酸ナトリウム濃度

濃度	商品の例
1%	ミルトン、ミルクポン、ピュリファンP、ヤクラックスD液1%
5%	ジアノック、ハイター、ブリーチ
6%	ピューラックス、次亜塩6%「ヨシダ」、テキサント
10~12%	ピューラックス-10、ハイポライト、アルボースキレーネ、バイヤラックス、アサヒラック

## こんな食べものでノロウイルスの食中毒が起きています

### ● 事例1 きなこねじりパン (揚げパン)

A町小中学校16校  
児童生徒及び教職員1,438名  
うち、**661名が発症**  
ノロウイルスに感染した  
従業員が、  
きな粉と砂糖の混ぜ作業を  
**素手**でおこなっていた。



### ● 事例2 きざみのり

4都府県にわたり  
**2,000名以上**が発症  
吐き気の症状があった  
従業員が、  
のりの刻み作業を  
**素手**でおこなっていた



## 保健所職員が考える こんな手洗い場は嫌だ！

- ① 冬なのに水が冷たい
- ② シンクがやたら小さい
- ③ 水が弱すぎる／強すぎる
- ④ なんか妙に遠い
- ⑤ 明らかに数が足りてない

Bad... 😞 🚫

GOOD!! 👍



## セミナー動画はこちらから

一宮市公式YouTubeチャンネル  
<https://www.youtube.com/watch?v=2DYfLrHGirE>

