

“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！

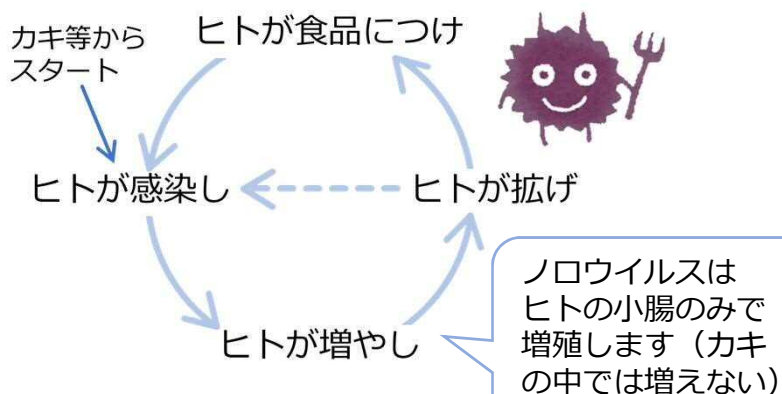
令和5年12月13日
ノロウイルス対策セミナー
一宮市保健所保健衛生課

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。

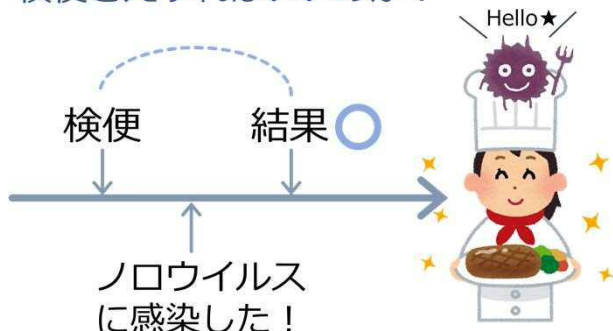
させない。

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。

対策の考え方

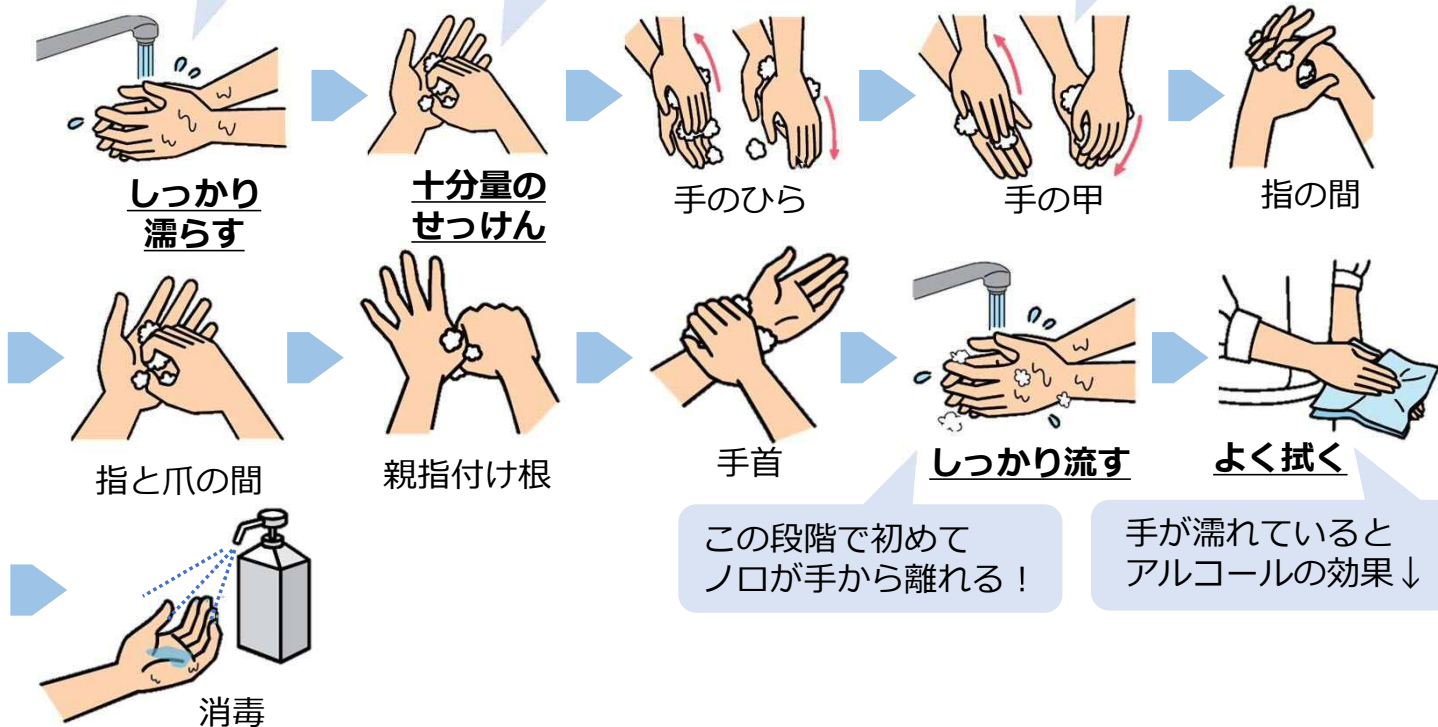
「不顕性感染者」がいつも調理場
にいることを前提にふるまいましょう

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

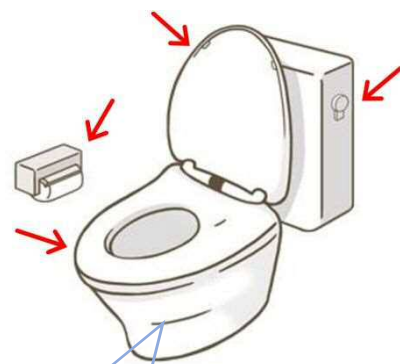
こすり洗いで
ノロと汚れが
よく落ちる！



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
	・トイレの便座、ドアノブ ・手すり、床などの清掃 ・食器や調理器具のつけ置き	・ふん便やおう吐物による汚染場所 ・汚物が付着した衣類や食器類のつけ置き
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】 ・汚物をペーパータオルなどで集める ・ビニール袋にいれる ・廃棄物が浸る程度に消毒液を加える ・ビニール袋を密閉して廃棄する ・汚物処理後の床等は200ppmで消毒 【汚物が付着した衣類の処理】 ・消毒液につけ置き後、洗濯する (可能なら廃棄が望ましい)  ※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、 換気を十分に行いましょう！ ※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「消毒薬」と必ず書きましょう！	

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！
洗ったの再利用は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... ☹️ 🌀



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>

