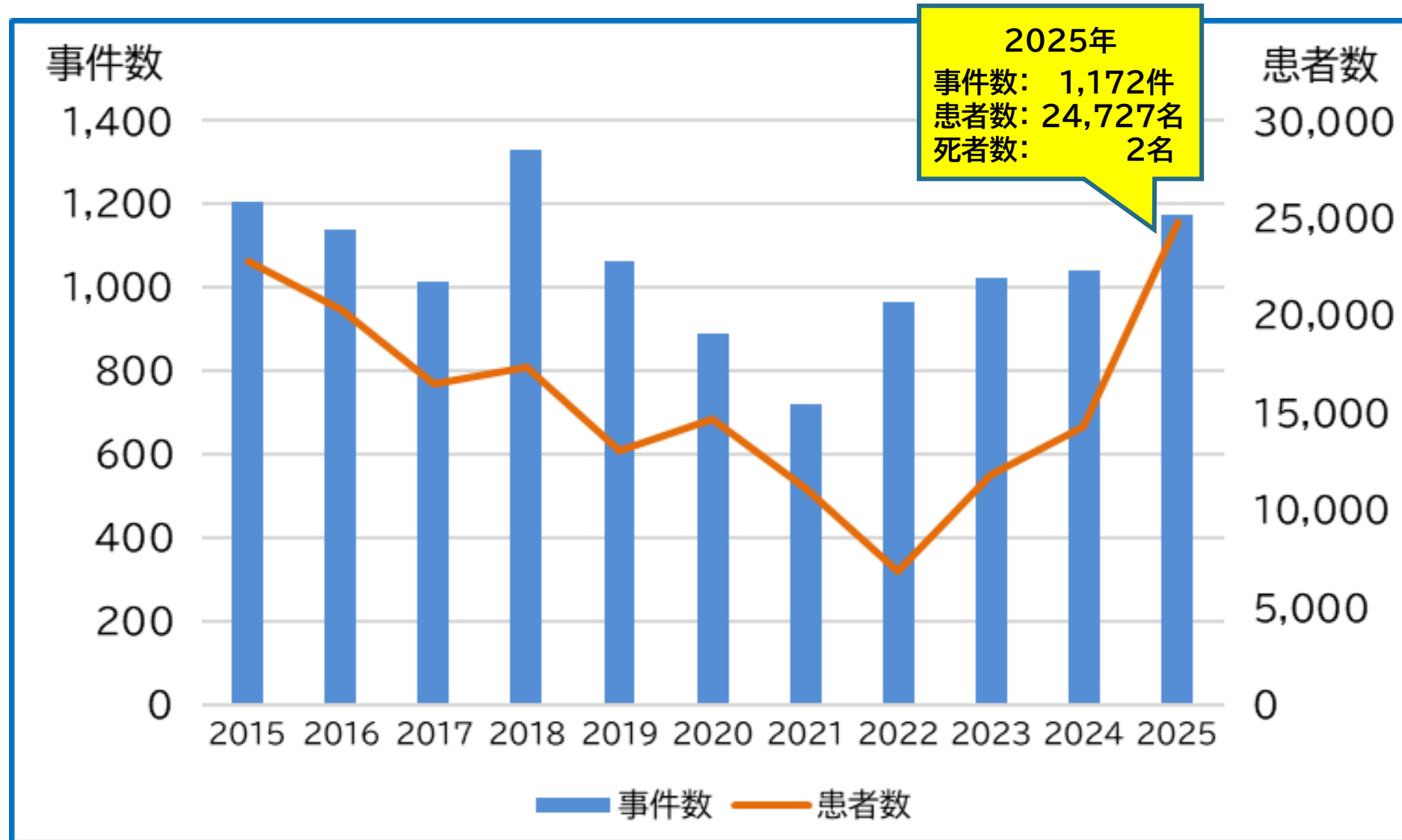


ストップ！ノロウイルス
食中毒
～うつさない・ひろげない
ための衛生管理～



大阪府食品衛生広域監視センター

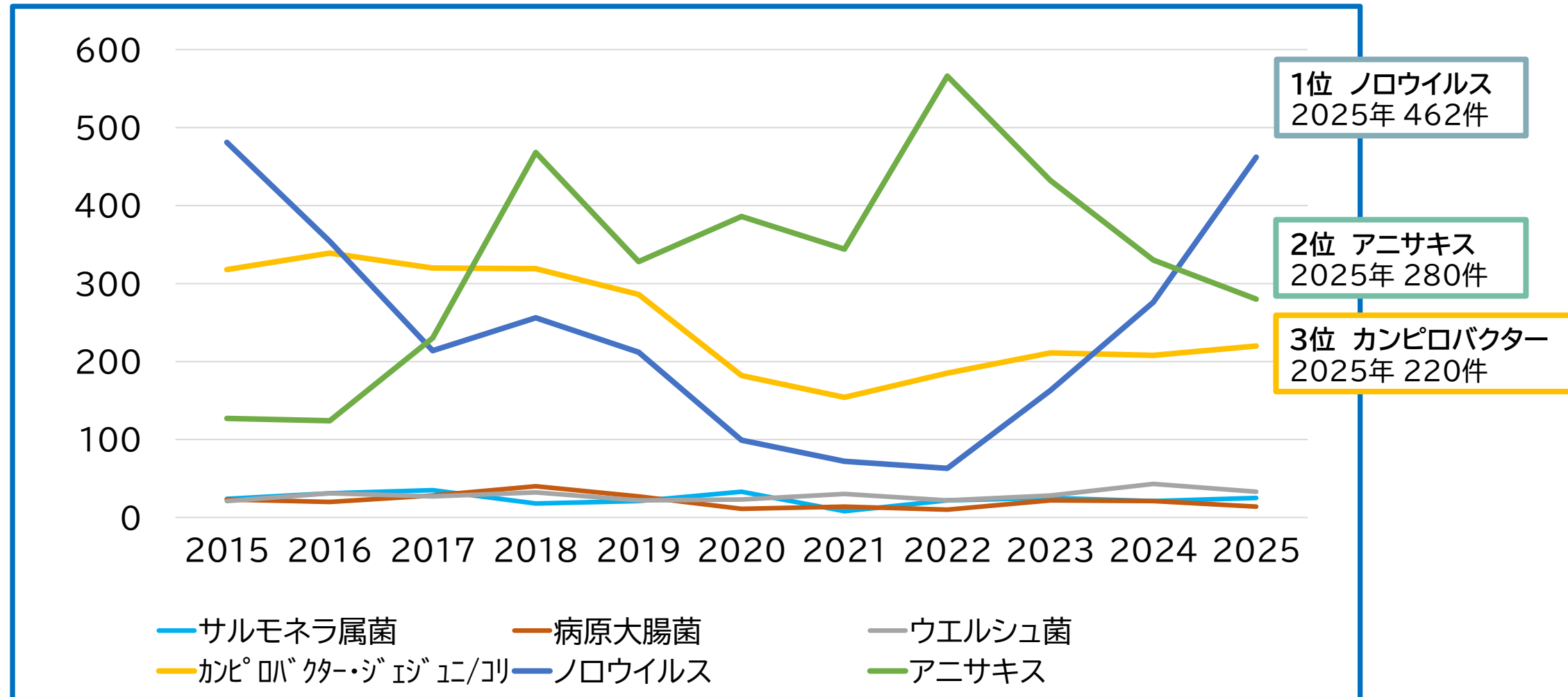
全国の食中毒発生状況(年次別)



全国の食中毒発生状況(病因物質別)

3

事件数



※厚生労働省 食中毒統計資料より

ノロウイルスの特徴について(1/2)

- 直径約38ナノメートルの小型の球形ウイルス

※1ナノメートル=1mmの10万分の1

- 感染力が極めて強い（10～100個で感染成立）

※糞便1グラム中に1万～10億個存在

- ヒトの小腸内で増える（**食品中では増えない**）

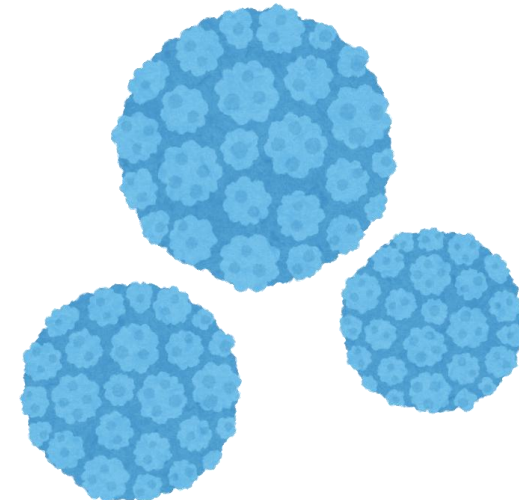
- **アルコールが効きにくい**

- 60℃、30分でも安定

- 低温で長期間安定

- 凍結で不活化しない

- 乾燥に強い



ノロウイルスの特徴について(2/2)

- 潜伏期間 平均24～48時間
- 症状 嘔吐(突然の嘔吐)、腹痛、下痢(水溶性下痢)、軽度の発熱
- 治療 対症療法
- 予後 多くの場合は1～2日で治癒。後遺症はなし。
(幼児や高齢者などは重症化したり、嘔吐物による窒息、誤嚥性肺炎の原因になることがある。)
- ウイルスの排出期間
一般には2週間、長いときは1カ月程度続くこともある。

**症状がなくても、じつは感染していて、
ウイルスを排出していることがある！**

＝不顕性感染



ノロウイルスの食中毒予防4原則

原則1 ウイルスを調理場内に「持ち込まない」
＝健康な人が調理すること。



原則2 調理器具にウイルスを「ひろげない」
＝調理器具等の洗浄・消毒



原則3 食べ物にウイルスを「つけない」
＝手洗い



原則4 ウイルスを加熱して「やっつける」
＝加熱調理。



※細菌による食中毒予防の3原則とは異なるので注意！

ノロウイルス食中毒事例①～⑤を紹介

ノロウイルス食中毒予防(まとめ)

事例1

- ・手洗い及び使い捨て手袋の着脱を徹底すること。
- ・調理器具の洗浄・消毒を徹底すること。

つけない
ひろげない

事例2

自身の体調のみでなく、感染エピソードを意識し、調理場への入室に注意を払うこと。

持ち込まない

事例3

- ・食品衛生に関する知識を習得し、共有すること。
- ・従業員の入室時のルールを明確化すること。

持ち込まない

事例4

- ・コンプライアンスを遵守すること
- ・危機管理意識をもつこと。

持ち込まない
つけない
ひろげない

事例5

- ・効率的な作業動線に努めること。
- ・手洗い及び使い捨て手袋の着脱を徹底すること。

つけない