

営業者のみなさまへ

なくそう!冬の食中毒! ノロウイルスに注意!!

✓ ノロウイルス食中毒の発生ピークは「冬」!

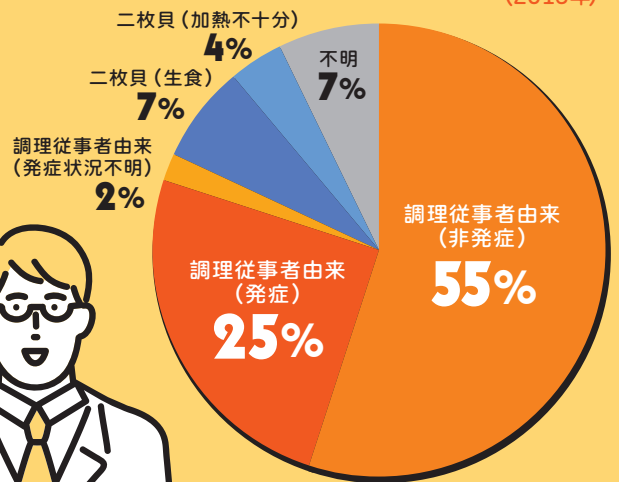
ノロウイルス食中毒の原因の多くは調理従事者由来です。なかでも、非発症の調理従事者に由来する食中毒が目立ちます。

ノロウイルスは感染していても、症状が出ないことがあります。また、下痢等の症状が始まっても、通常では1週間程度、長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあります。

症状が改善した後も、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をしないようにしましょう。



✓ ノロウイルス食中毒の発生原因 (2016年)



✓ 4つの予防で、ノロウイルス食中毒を防ぎましょう。



1 もちこまない

【健康管理など】

- 普段から食べ物や家族の健康状態に注意しましょう。症状があるときは、調理業務からはずれましょう。
- 利用者からのウイルス持ち込みを防止しましょう。(従業員専用トイレの設置等)
- 必要に応じ、従業員の検便を実施しましょう。



2 つけない

【手洗いなど】

- 調理の前、作業が変わるとき、トイレの後は「衛生的手洗い」を。
- 使い捨て手袋を正しく使用しましょう。



衛生的手洗い動画
厚生労働省
動画チャンネル



3 やっつける

【加熱など】

- 二枚貝などのノロウイルス汚染の恐れのある食品は、中心温度85℃~90℃で90秒以上加熱しましょう。



4 ひろげない

【消毒など】

- 吐物が付着した食器類は下膳前に消毒しましょう。
- 調理器具は、洗剤で十分に洗浄した後に次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)や熱湯で消毒しましょう。

「こうべ食の安全メルマガ」にて食中毒情報等を配信しています!



神戸市のホームページもご覧ください。

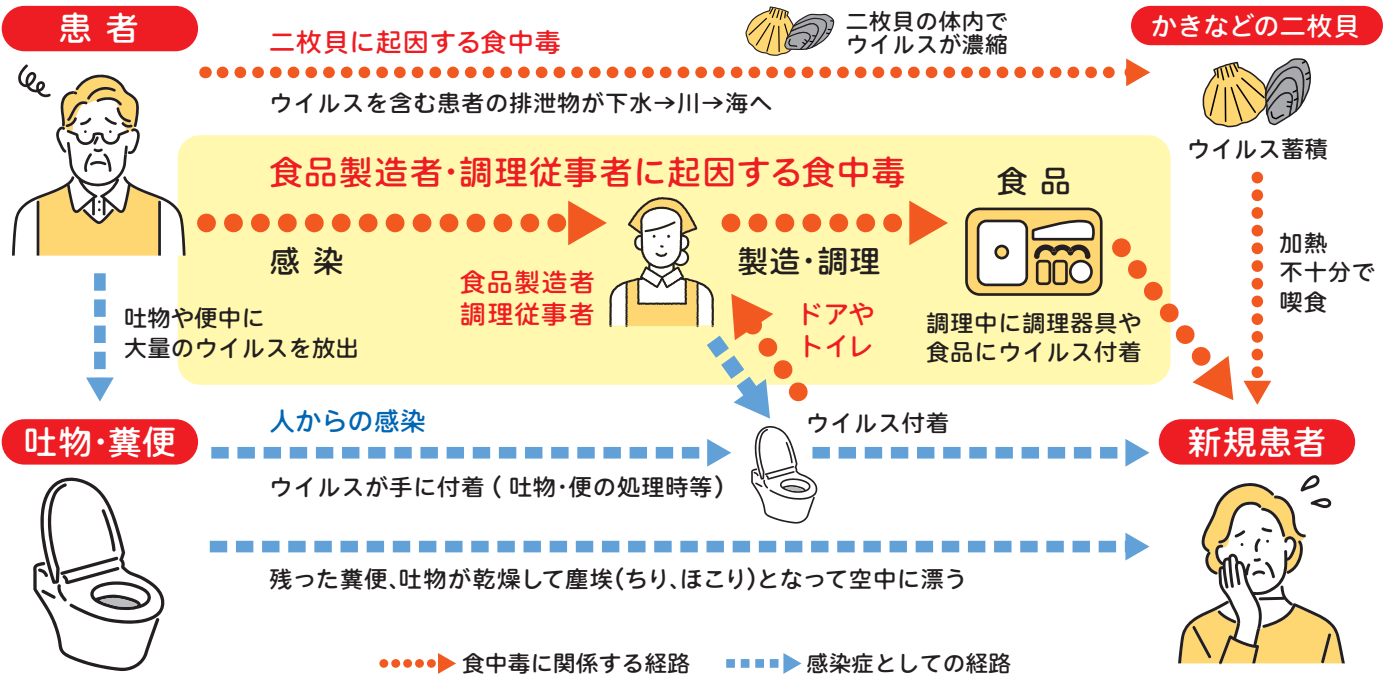
神戸市 食中毒の原因となるウイルス



2024年度改訂



☑ ノロウイルスの感染経路



☑ 汚物の処理

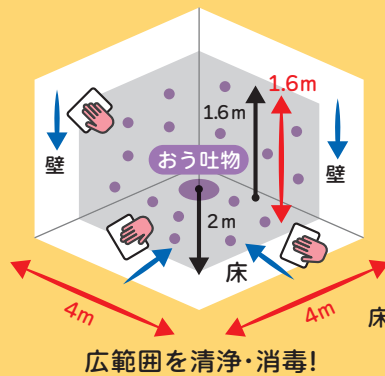
ノロウイルス感染者の排泄物(ふん便)やおう吐物には、多くのウイルスが存在しています。

排泄物(ふん便)・・・1gあたり 約1億個 (症状がない場合でも10~100万個)
おう吐物・・・・・・1gあたり 約100万個

すぐに対応できるように予め処理に必要な備品を用意しておきましょう。

※汚物の処理手順に関する動画などを見て練習しておくとう安心です。処理後は、ていねいに手を洗きましょう。

【おう吐物の飛散範囲】



【汚物処理に準備しておくもの】

- 使い捨て手袋 2組(4枚)
- 使い捨てガウン 1枚
- 使い捨てマスク 1枚
- 使い捨てシューズカバー 1足(2枚)
- 次亜塩素酸ナトリウム(直前に薄めて使います)
- ポリ袋 2枚
- ペーパータオルなど(使い捨てにします)

☑ ノロウイルスの消毒 塩素消毒液の作り方

塩素系漂白剤(原液)の濃度	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り 0.02%(200ppm)の濃度の塩素消毒液		おう吐物等の廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 0.1%(1,000ppm)の濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3l	25ml	3l
6%	10ml	3l	50ml	3l

参考: ペットボトルのキャップは約5ml
消毒液を保管しなければならない場合は、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はっきりと明記して保管しましょう。

塩素系漂白剤を薄めて塩素消毒液を作ります。製品ごとに濃度が異なるので、表示を確認しましょう。

$$\text{必要な原液の量(ml)} = \frac{\text{作りたい消毒液の量(ml)} \times \text{作りたい消毒液の濃度(\%)}}{\text{原液の濃度(\%)}}$$

例: 有効塩素濃度が5%の次亜塩素酸ナトリウムを用いて、0.1%の濃度の消毒液を1,000ml 作りたい場合

$$\text{必要な原液の量(ml)} = 1,000\text{ml} \times 0.1\% \div 5\% = 1,000 \times 0.001 \div 0.05 = 20\text{ml}$$

「こうべ食の安全メルマガ」にて食中毒情報等を配信しています!



神戸市のホームページもご覧ください。

神戸市 食中毒の原因となるウイルス

