

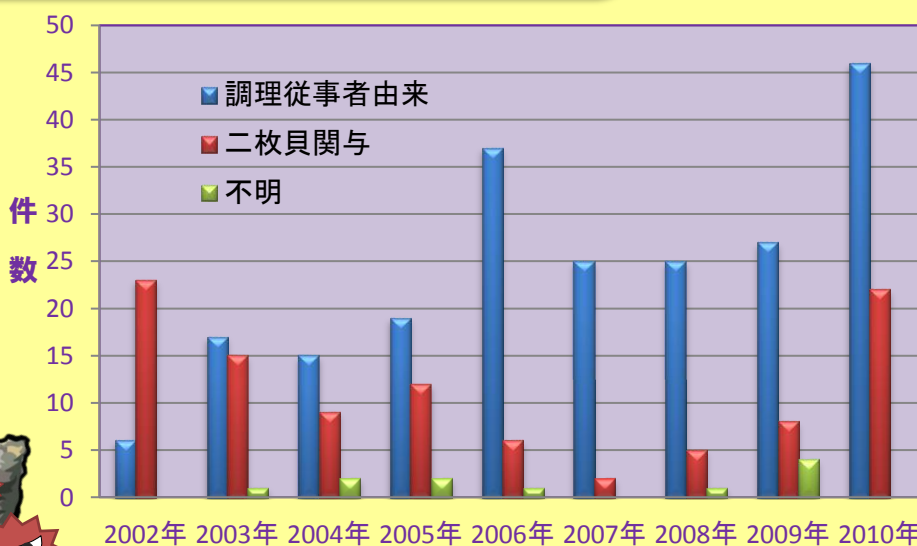
ニイタカ衛生通信

ノロウイルス食中毒・感染症の主な原因と対策

ノロウイルスによる食中毒・感染症は年間を通して発生していますが、特にこれから冬にかけて、乳幼児や高齢者を中心にノロウイルス食中毒・感染症が流行する季節です。食材を介して発生する**食中毒**、接触感染やエアゾル感染など**感染症**の2面を持つノロウイルスは、感染経路が複雑で予防が困難です。しかし、感染経路を正確に理解し、**手洗い**を中心として、**環境面も含めた総合対策を実施することでノロウイルスを予防することは可能**です。今回は、昨今のノロウイルス食中毒の主な発生要因から予防のポイントをご紹介します。

「調理従事者由来」変わらず多発、「二枚貝関与」は増加

右のグラフによると、昨今のノロウイルス食中毒事件における主な発生要因として最も多いのが「調理従事者由来」です。その予防には「従業員自身の衛生管理」が重要です。また、以前の主な発生要因だった二枚貝を原因とする事件は暫く減少傾向にありましたが、ここ最近再び増加傾向にあり、改めて二枚貝の取扱いに注意が必要です。



図① ノロウイルス食中毒事件における発生要因(東京都)

ノロウイルス対策

食中毒対策「つけない・殺す」

加熱・消毒
殺す



- ・中心温度 85℃・1分間以上
- ・調理器具等は次亜塩素酸ナトリウムによる消毒

- ・衛生的な手洗い
- ・調理器具の洗浄
- ・施設・設備の清掃

洗浄・清掃

つけない

感染症対策

- ・衛生的な手洗い
- ・こまめにトイレ清掃
- ・迅速かつ適切な嘔吐物処理



たいせつな調理従事者の衛生管理

調理従事者は、自らがノロウイルス食中毒や感染症の原因とならないように以下の点に注意しましょう！

体調管理

「調理従事前の健康チェックと記録」
→正しく申告することをルール化、徹底！

調理従事者は毎朝起床時には自分の体調をチェックし、異常がないことを確認してから出勤することを心がける(従事者自身が調理場内にノロウイルスを持ち込んで食材を汚染したり、他の従業員を感染させないようにすることが重要！)。

手洗い

体調異常がなくても日常からの十分な手洗いは重要！特にトイレの後などには確実な手洗いを(石けんと流水による手洗いを二度行う！)

冬場の調理従事者のノロウイルス不顕性感染率は5～10%以上と高い

