

10月

# NIITAKA

## 衛生通信

### ノロウイルス食中毒について②

先月は、ノロウイルス食中毒の発生状況・発生要因と主な食中毒事例をご紹介しました。  
今月は、ノロウイルス食中毒予防のための具体的な対策をご紹介します。

#### ノロウイルス食中毒予防は『4原則』

通常の食中毒予防は「つけない」、「増やさない」、「殺菌する(加熱する)」の3原則です。しかし、ノロウイルスは食品中では増えないので、「増やさない」は当てはまりません。一方、ノロウイルスは、ごくわずかな汚染によって食中毒が起きてしまうため、「つけない」を確実に実行することがきわめて重要です。そのためには、ノロウイルスを施設内に「持ち込まない」、仮に持ち込んだとしてもそれを「拡げない」ための対策も必要です。

すなわち、ノロウイルス食中毒を予防するには、ノロウイルスを『持ち込まない』、『拡げない』、『つけない』、『加熱する』の4原則が必要なのです。



#### 持ち込まない

『持ち込まない』ためには・・・

健康状態の把握・管理  
(感染した場合は仕事を休む)

手洗い・うがいの励行

うがいぐすり

#### 拡げない・つけない

『拡げない』、『つけない』ためには・・・

迅速かつ適切な嘔吐物処理

トイレ、ドアノブ等の手がよく触れる場所の清掃・消毒

トイレ後・清掃後・入室前・食材に触れる前等の手洗い

野菜・果物・調理器具の洗浄・消毒

食材に触れる時は素手ではなく手袋を着用

#### 加熱する

食品中のノロウイルスを不活化させるためには・・・

中心温度85～90℃で90秒以上加熱する!



# ノロウイルス食中毒予防のための具体的な対策

ノロウイルス食中毒の予防には、次のA.『従業員（個人）の衛生管理』、B.『施設・調理器具などの清掃・消毒』などの対策を確実に実践することが求められます。しかし、実際には効果的な手洗い、清掃・消毒が実施されているとは限りません。そのため、これらの対策が効果的に実施されているかを定期的または抜き打ちで検証することが重要です。

誰もが食品取扱い時にノロウイルスを食品に汚染させる危険性を持っています。また、たった一人の一度の不注意が大規模な食中毒を起こすこともあります。自らがノロウイルスを保有している可能性を意識し、「持ち込まない」、「拡げない」、「つけない」ための行動を日々心がけ、ノロウイルス食中毒予防に努めましょう。

## A. 従業員（個人）の衛生管理

### 1. 適切なタイミングで衛生的手洗いの実施



トイレ後、清掃後、入室前、食材に触れる前、手袋着用前などのタイミングに手洗いを実施する  
また、自らが感染しないよう、日常生活においても乳幼児等の嘔吐物や排泄物の処理後、また、公衆トイレ使用後等には特に十分に手洗いをを行う



※指先、指の間、爪の間、親指の周り、手首などは特に汚れが残りやすいので、意識して手洗いする

### 2. 健康状態の把握・責任者への報告

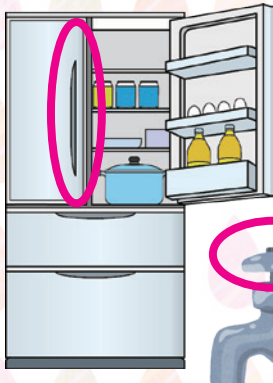
従業員だけでなく、家族や知人・隣人など従業員が感染するリスクのある関係者についても行き、症状を正確に把握し、記録する  
下痢・嘔吐等ノロウイルスが原因と思われる症状が出たら、その旨を適切に職場の責任者に報告して仕事を休む



健康状態が回復しても、暫くの間は排泄物中にウイルスが含まれていることを認識し、職場復帰後は日常よりもこまめかつ丁寧に手洗いする等、衛生管理を徹底する

## B. 施設、調理器具などの清掃・消毒

### 1. 調理施設・調理器具（定期清掃）



調理施設・調理器具は十分に洗浄後、200～300ppmの次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒液で消毒を行う  
冷蔵庫の取っ手・水道の蛇口など、手指が触れる場所は特に念入りに清掃・消毒を行う



### 2. トイレ（定期清掃）

十分に汚れを落とした後、次の例①～⑤のような汚染リスクの低い順に、200～300ppmの次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒液で消毒を行う

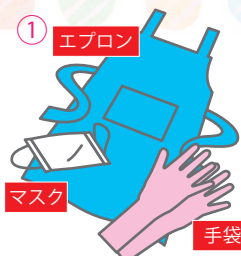
〈例：洋式の場合〉

- ①水道の蛇口・ドアノブ
- ②トイレトーパーパー保持器・流水器・スイッチ類・便座のフタ（外側）
- ③便座のフタ（内側）
- ④便座
- ⑤便器の内部



### 汚染時の迅速・適切な処理

嘔吐物で施設内環境が、排泄物で便座等が汚染された場合は、次の例①～⑤を迅速かつ適切に行う  
また、処理中・処理後は十分に換気する



① エプロン  
身だしなみを整え、次亜塩素酸ナトリウムの1,000～5,000ppm希釈液を作る



② 同一面での2度拭きは汚染を広げる危険があるため行わない  
ペーパータオル等で、汚物を覆うように拭き取る



③ 拭き取った汚物は次亜塩素酸ナトリウムの希釈液に浸し、廃棄する



④ 汚物が付着していた床とその周囲を、次亜塩素酸ナトリウムの希釈液を染み込ませた布等で覆うか、浸すように拭く（10分程度たったら水拭きを行う）



⑤ 使用したエプロン・マスク・手袋は拭き取った汚物と同様に処分する（③参照）

処理後は、付着した汚物が飛び散らないように裏返して手袋を外し、手洗いをを行う