

生活かわら版



ノロウイルス感染対策

ノロウイルス食中毒の予防治法

・ノロウイルス食中毒を防ぐためには、特に子どもやお年寄りなどの抵抗力の弱い方は、加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱(85℃以上で1分間以上)する。特に、ノロウイルスに感染した人のふん便や吐ぶつには大量のウイルスが排出されるため、大量調理施設の食品取扱者がノロウイルスに感染していると、大規模な食中毒となる可能性があります。



調理台や調理器具の殺菌方法

- ・ノロウイルスの失活化には、エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。ノロウイルスを完全に失活化する方法には、次亜塩素酸ナトリウム加熱があります。
- ・調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。
- ・まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱が有効です。
- ・二枚貝などを取り扱うときは、専用の調理器具(まな板、包丁等)を使用するか、調理器具を使用の都度洗浄、熱湯消毒するようにしましょう。

感染対策上の手洗いの方法

- ・手洗いは、調理を行う前(特に飲食業を行っている場合は食事を提供する前も)、食事の前、トイレに行った後、下痢等の患者の汚物処理やおむつ交換等を行った後(手袋をして直接触れないようにしていても)には必ず行いましょう。
- ・石けん自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。



衛生管理で注意すべき点

- ・食品への二次汚染を防止するため、医療関係・食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握し、下痢やおう吐、風邪のような症状がある場合には、担当責任者にその旨をきちんと伝えましょう。
- ・担当責任者は、下痢やおう吐等の症状がある方を、衛生・食品を直接取り扱う作業に従事させないようにすべきです。
- ・ノロウイルスは症状がなくなっても、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るので、症状が改善した後も、しばらくの間は直接衛生的な現場や食品を取り扱う作業をさせないようにすべきです。