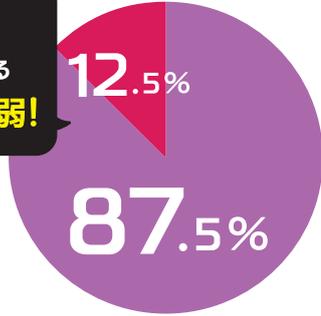


防ごう! ノロウイルス食中毒

ノロウイルス食中毒の特徴

発生原因は調理従事者による食品汚染が**9割弱!**

- 調理従事者による二次汚染
- 二枚貝



令和5年の発生原因（都内）



特に冬に流行!

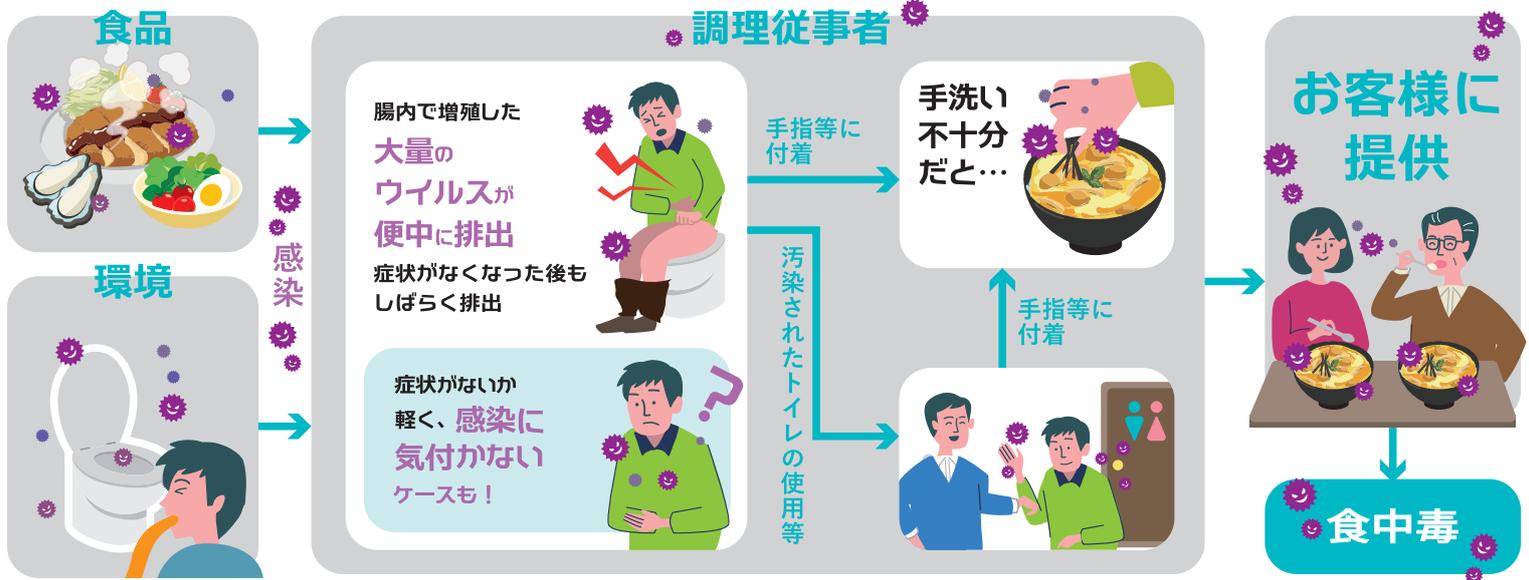
令和元年～5年の平均発生件数（全国）

1事件あたりの患者数が多い!

ノロウイルス	37.7人
その他	8.4人

令和元年～5年の食中毒1件あたりの患者数（全国）

調理従事者による食品汚染はこうして起こる!



予防の4つのポイント

1 調理場に「持ち込まない」

日々の手洗い・健康状態に注意



異常があつたら責任者に必ず連絡

体調不良時は調理しない・させない



感染して治った後も油断しない

1か月ウイルスが排泄されることも...

2 「ひろげない」

トイレ後の手洗い・定期的な清掃と消毒



おう吐物の適切な処理



3 「つけない」

手洗い・手袋着用



症状なくても「感染しているかも」の意識で

調理器具は次亜塩素酸ナトリウム溶液か熱湯で消毒



4 「やっつける」

汚染のおそれがある二枚貝等の食品は、中心部まで **85℃～90℃** で **90秒以上加熱調理**



あなたが感染源になってしまうかも？ あなたの手でノロウイルスを運ばないための手洗い方法

必ずやる時



洗い残しをなくす手洗い



手洗い前のチェック | 爪は短く 指輪、時計ははずす

- 流水で手を洗い、石けんをつける
- 手のひら
- 手の甲
- 洗い残し注意！ 指先、爪の間
- 洗い残し注意！ 指の間
- 洗い残し注意！ 親指 (手のひらでおおひり洗い)
- 手首
- 20秒程度 流水ですすぐ
- ペーパータオル又は個人用タオルでふく
- 水分が残っていると効果減 必要に応じて消毒

ここが大切！

- 指輪、時計をはずして洗う
- 洗い残しが多いのはここ！ ※赤部分
- タオルは共用しない
- 1～8を2回繰り返すと効果100倍

「手洗い」について皆さんに聞きました※

※東京都調べ(令和元年度)

調理従事者の皆さんに聞きました

あなたや同僚の方の手洗いについて教えてください!!

周りの人は見ています!



洗ったつもりになっていませんか？正しい手洗いを見直しましょう！

そのときは突然やってくる！ スムーズな「おう吐物処理」を可能にする3つの備え



備え1 おう吐物処理セットは事前に準備

セットの例

ペーパータオル・布、ごみ袋(2重)、バケツ、マスク、手袋(2重)
ガウン、スリッパ、次亜塩素酸ナトリウム溶液、ペットボトル等
※マスク、手袋、ガウンは使い捨て



おう吐物には
大量の
ノロウイルス！

備え2 誰が処理するか決めておく

・原則として、調理従事者は処理しない。



備え3 処理の手順を覚えておく



1

人を遠ざける

2

自分が感染しないために 身支度をする

手袋、マスク、ガウン等を着用
(手袋は2重)



3

消毒液を作る

0.1%次亜塩素酸ナトリ
ウム溶液を作る。
(裏面参照)



4

おう吐物をふき取る

外側から内側に向けて、
汚れた面を折り込みな
がら静かにぬぐい取る。



5

汚れた布等はごみ袋へ

汚れた布等はごみ袋へ。口は
しっかり閉じる。
外側の手袋を、表面を包み込
むように裏返しなからず。



6

床を消毒する

おう吐物のあった場所とその
周辺をペーパータオル・布で
覆い、消毒液を浸す。
(10分程度経過後水拭き)



7

ごみ袋へ

ペーパータオルや手
袋等はごみ袋へ。口
はしっかり閉じる。



8

手洗い、うがい

9

処理後は換気する

おう吐物は想像以上に飛び散っている！

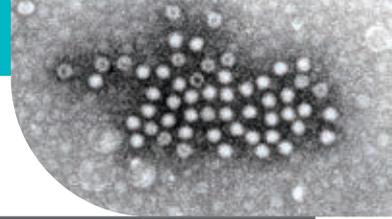


- ・フローリングでは2.3m
飛び散ったとの実験結
果もあります。
- ・不用意におう吐物に近
づかない。
- ・処理の際、手やひざを床
につかない。

靴の裏等を介した汚染拡大に注意！

処理後はここに注意

- ・やむを得ず調理従事者が処理を行った場合、処理後は調理・配膳をしない。
- ・処理後、48時間以内に下痢や腹部に違和感等があった場合は感染を疑い、食品に直接触れる作業をしない。



Q1 感染したら症状は？

潜伏時間	感染後、24時間～48時間で発症
主な症状	吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱(37～38℃)。通常1～2日程度続く。感染しても症状が出ない、または非常に軽い(胃がむかつく、おならが出やすいなど)場合もある。
ウイルスの排出	感染すると、便やおう吐物の中にウイルスが排出される。症状がない場合や回復後も1週間(長いと1か月)程度、便中に排出されているので周囲の人にうつさない注意が必要

Q2 食中毒の原因食品は？

- ①ウイルスに汚染された手指等で触れた食品
過去には、パンやのりなどが原因となったこともあります。
- ②ウイルスを蓄積した二枚貝(生または加熱不十分な状態で喫食)



Q3 調理台、調理器具等の消毒方法は？

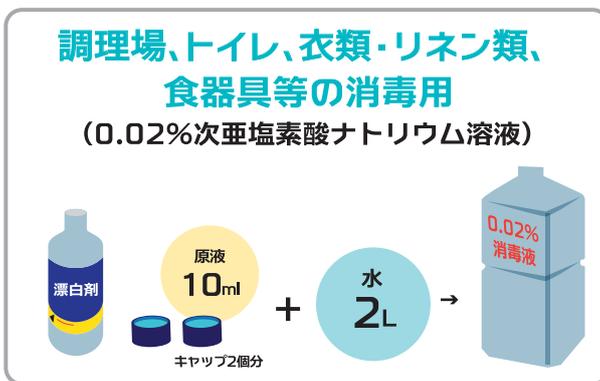
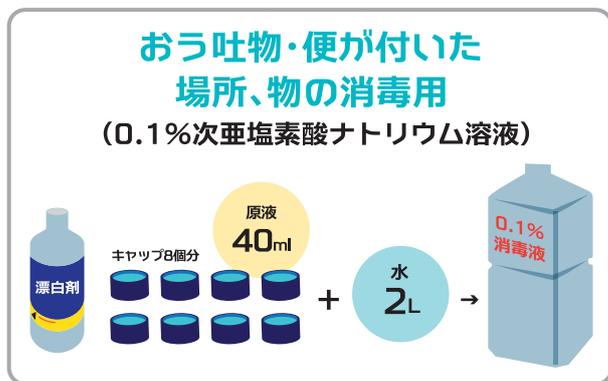
- ①0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液に漬け込むか、浸すように拭きます。
汚れが残っていると効果が弱まるので、汚れを取り除き、洗浄してから消毒してください。
- ②熱湯(85℃以上で1分間以上)で消毒します。



感染した人が使用、または、汚物が付着した食器等は・・・
他のものと分けて、調理場に戻す前に洗浄・消毒します。

消毒液(次亜塩素酸ナトリウム溶液)の作り方 (原液濃度5～6%の場合※)

※原液濃度により目的の濃度よりも若干濃くなる場合があります。



消毒液(次亜塩素酸ナトリウム溶液) 使用上の注意点

- ・容器の「使用上の注意」を必ず確認する。
- ・効果が弱まるため、作り置きはしない。
- ・誤飲、誤使用を防止するため、希釈後の容器に「消毒液」と記載しておく。
- ・金属の腐食作用があるため、金属部は消毒後水拭きする。

「社会福祉施設等におけるノロウイルス対策標準マニュアル」

施設の清掃・消毒、リネン類の消毒、換気・空調設備の管理等、社会福祉施設等における衛生管理対策の基本は、このマニュアルを参考にしてください。



飲食店、施設利用者に集団胃腸炎症状が発生したり、食中毒が疑われる場合は、お近くの保健所に連絡してください。

令和7年1月 登録番号(6)29

編集・発行 東京都健康安全研究センター企画調整部 健康危機管理情報課
電話 03-3363-3472

東京都ホームページ
「食品衛生の窓」はこちら

