



# ニッポンの冬 ノロの季節

## ノロウイルス

ノロウイルスは冬季を中心に感染性胃腸炎を起こすウイルスの1つで、感染力が非常に強いことから、毎年、全国的に爆発的な患者発生が見られます。

加熱や消毒に抵抗性があり、わずかな量で嘔吐・下痢を発症することから、通常の食中毒予防よりもさらに一歩進んだ注意が必要です。

## ノロウイルス食中毒を予防するポイント

ノロウイルス予防は「4原則」！！

### つけない

流行期には、ウイルスを保有していることを前提とした食品取扱いを行うこと。



- ◆手洗いの励行
- ◆調理用手袋を活用し、素手で調理済み食品に触らない。
- ◆器具・設備の消毒

### 持ち込まない

調理従事者によるノロウイルスの調理場への持ち込みを防ぐ。

- ◆自己の健康管理
- ◆病気の際は食品取扱いをしない(調理場に入らない)
- ◆家族や周囲の人間に胃腸炎患者がいる場合、「自分にも感染しているかも」と考える。
- ◆職場で組織的な健康確認を

### 拡げない

ノロウイルスは環境中で長期間生存します。速やかに消毒しましょう。

- ◆嘔吐物は適正に処理し、周囲に広がらないようにしましょう。
- ◆トイレを重点的に消毒
- ◆流行期には施設全体の定期的な消毒を行う。

### やっつける

ノロウイルスはアルコールでは消毒できません。

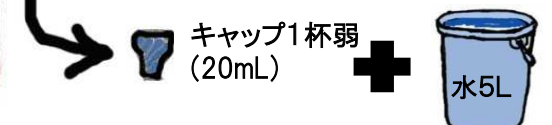
- ◆85℃～90℃、90秒以上の加熱が必要
- ◆塩素消毒が有効。1000ppm次亜塩素酸Na溶液で便器、ドアノブや手すりなど人の手が触れる場所を消毒しましょう。

## ノロウイルスの消毒方法(市販の塩素系漂白剤をうすめて)



### 0.1%消毒液(1000ppm)

- ・嘔吐物やふん便の処理
- ・施設で感染者が発生した場合の緊急的な施設全体の消毒 など



### 0.02%消毒液(200ppm)

- ・食器や調理器具の浸け洗い
- ・流行シーズンにおける定期的な施設の消毒 など

手袋、マスクを着用して取り扱しましょう。

### ◆ノロウイルスに感染すると...

症状は2、3日でおさまりますが、ふん便中にはしばらくの間、ウイルスが排出されます。(長い場合、1ヶ月以上にもなります)

検便検査によりノロウイルスが体内から消失したことが確認されるまでは食品の取扱いを控えることがのぞまれます。

また、感染しても発症しないことがありますので、いずれにしてもノロウイルス流行期には、素手で調理済み食品に触れないようにするなど、「自分もウイルスを持っているかも」という意識で食品の取扱いにのぞむ必要があります。

