



ノロウイルス防止対策

1.最近の事故事例

◇2018年12月 札幌市の居酒屋

※年末にかけて相次いで発生

- 12月14日 6名発症⇒営業停止1日
- 12月16日 4名発症⇒営業停止1日
- 12月14日 14名発症⇒営業停止2日
- 12月15日 15名発症⇒営業停止3日

◇2018年12月 箱根のホテル内レストラン

65名が発症

3日間の営業禁止処分



2.ノロウイルスの特性

①感染力が強い

10個～100個程度で感染

(感染者の便1gあたり約10億個、

嘔吐物1gあたり約100万個存在)

(インフルエンザの感染・発症には概ね1000個以上が必要)

②ウイルスの中でも非常に小さい

手のしわのような隙間に入り込みやすい

⇒手洗いをしっかりとしないと落とせない

軽いため浮遊しやすく、長時間空気中に残留する

③長時間感染力を維持できる

気温20℃で4週間以上、冷凍しても不活性化しない

⇒冬季に猛威を振るう理由でもある



ノロウイルスについて、
再確認しましょう!!

④ 不十分な加熱では死滅しない

一般的に「中心温度85～90℃で90秒以上」の加熱で死滅するとされている

⑤ 洗剤、アルコールで分解されない

性質上洗剤やアルコールに強く

アルコールスプレーでは消毒出来ない

⑥ 不顕性感染がある

ウイルスに感染してはいるが、症状が出ない状態

⇒定期的に検便を行い、不顕性感染者の有無の確認が必要

3. ノロウイルス食中毒～予防4原則～

ノロウイルスは食品中で増殖しないので
食品に「**つけない**」ことが大切！！



持ち込まない

- ①健康チェックの徹底
- ②衛生的な作業着の着用
- ③生鮮食品の水道水での十分な洗浄
- ④入室前・トイレ後の手洗いの徹底

拡げない

- ①嘔吐物の適切な処理
- ②小まめな手洗いの徹底
- ③施設（特にトイレ）の定期的な清掃・消毒
- ④二枚貝の取り扱いに気を付ける

加熱する

- ①中心温度85～90℃で90秒以上の十分な加熱

つけない

- ①トイレ使用後等の手洗い徹底
- ②使い捨て手袋・マスク着用の徹底
- ③調理器具・食器の洗浄・消毒の徹底
- ④定期的な検便による感染状況の把握

↓ 検便陽性時の施設内消毒、検便などのお問い合わせは ↓

お気軽にお問い合わせ下さい！

株式会社エンバイロサービス

〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2 ヘルックス北5ビルA館2階

TEL : 011-242-8288 Email : info@enviro-svc.co.jp