

ノロウイルス防止対策②

1. ノロウイルスの特徴

- 便・嘔吐物の中に**大量にウイルスが排出**される
- **回復後も長期間ウイルスの排出**が続く
- **不顕性感染**（感染しても症状がない）がある
- **感染力が強くウイルス10個程度でも感染する**
（一般的な細菌は10万個以上で発症）
- 環境中で感染性を長期間持続する
- エタノールが効きにくい
- **ウイルスが非常に小さく除去が難しい**

2. ノロウイルス食中毒～予防4原則～

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



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！！



3. 最も重要な手洗い

◆手洗いの時間・回数による効果の実験

手洗いの方法	残存ウイルス量
手洗いなし	約100万個
流水で15秒手洗い	約1万個
ハンドソープで10秒又は30秒もみ洗い後 流水で15秒すすぎ	数百個
ハンドソープで60秒もみ洗い後 流水で15秒すすぎ	数十個
【ハンドソープで60秒もみ洗い後 流水で15秒すすぎ】×2回	数個

日本食品衛生協会「ノロウイルス食中毒・感染症からまもる」より出典

◆基本の手洗いの手順

調理作業に入る前、調理済み食品を扱う前、盛付け作業を行う前、トイレの後などに実施



※②～⑨の手順を繰り返し2回行うと効果的です！

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
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
ベルックス北5ビルA館2階
TEL : 011-242-8288