

## 今季もノロウイルスが流行しています！注意しましょう

旭川保健所によると今年10月以降ノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生を確認。11月29日時点では発生件数14件、計444人もの発症人数が確認され、手洗いや消毒の徹底など感染防止に努めるよう呼び掛けています。  
また、**子供やお年寄り**など抵抗力が弱い方は特に要注意です。  
年間の食中毒患者数の約半分はノロウイルスが原因。このうち約7割が11～3月に発生しています。

### ■ ノロウイルスによる食中毒の原因

#### 接触感染

主に調理者を通じて食品・器具類・水道蛇口・スイッチなどの接触を介して感染

#### 飛沫感染

家庭、社員食堂や施設などで咳やくしゃみ、会話による飛沫などを吸収して感染

#### 空気感染

飛沫核は空間に浮遊して広範囲に広がりこれらを吸収することで感染

#### 汚染された二枚貝

生または加熱不十分を食べることで感染

ノロウイルスは10～100個の少量程度で感染。ウイルス自体が軽いため、長時間空気中に浮遊し、大規模な食中毒を起こしやすいです。

### ■ ノロウイルスを予防するには

#### 1 手洗いをしっかりと

- ・調理場入室前・作業開始の前・髪や人体を触った後
- ・トイレの後・飲食の後・ゴミや清掃用具を扱った後
- ・お金を扱った後・家に帰った後など



#### 2 個人の体調管理が重要

- ・出勤前に家族を含めた体調を確認し、異常があった場合は速やかに責任者に報告する
- ・作業前に健康チェック表に必ずチェックをつける
- ・責任者は記録を確認し体調不良者には食品を直接取り扱う作業に従事させないほか、どのように対応したかも記録する



#### 3 食品からの感染を防ぐ

- ・加熱する食材は中心部までしっかりと85～90℃で90秒以上加熱をする
- ・調理器具等は使用后すぐに洗浄、殺菌をする  
「熱湯85℃以上で1分以上」「次亜塩素酸ナトリウム200ppmで5分以上浸漬する」

\*アルコール消毒ではノロウイルスは失活しません



エンバイロサービスでは「ノロウイルスセミナー」でさらに詳しく丁寧な指導を行っています

# ■ ノロウイルスを予防するには

## 4 嘔吐物の処理方法は事前に正しく確認しておこう！

ノロウイルスを予防する体制、万が一ノロウイルスが発生したときの処理方法の準備はできていますか？

もし集団感染が発生してしまうと…

- ・ 店内消毒でお店が休業
- ・ 従業員が足りず休業
- ・ 風評被害で信頼回復に時間がかかるなど大事に至ってしまいます！



### 確認しておこう

- ・ 嘔吐物発見時、**誰に報告**するか決まっていますか？
- ・ **処理係**を決めていますか？
- ・ 処理キットはありますか？ **どこにあるか**わかりますか？
- ・ 処理キットの中身、**何が必要か**わかりますか？
- ・ **使用期限**がきれていないか確認していますか？



### 嘔吐物の処理方法

- ・ 処理中とその後はしっかり換気する
- ・ 片付けるときは使い捨て**二重**手袋やマスク、エプロンをつける
- ・ 布で嘔吐物を取り除き、床とその周辺を次亜塩素酸ナトリウム1000ppmで浸すように消毒する
- ・ 処理が終わったら使用済の布類はすぐにビニール袋に密封し処分する
- ・ 処理後は必ずしっかりと手洗いをする



エンバイロサービスではあると便利な「**処理キット**」も取り揃えています。また、緊急時の「**施設内消毒**」や定期的な「**ノロウイルス検便**」でのしっかりとした予防体制作りなど様々な対応を行っています。



ノロウイルスは**通常では1週間程度、長いときは1か月程度**ウイルスの排泄が続くことがあるので症状が改善したあとも注意が必要です。

また、感染しても症状を示さない**不顕性感染**も認められていることから、食品取扱者は**ウイルスに感染しないよう危機管理意識を持ち、日頃から予防をする**ことが重要です。

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