

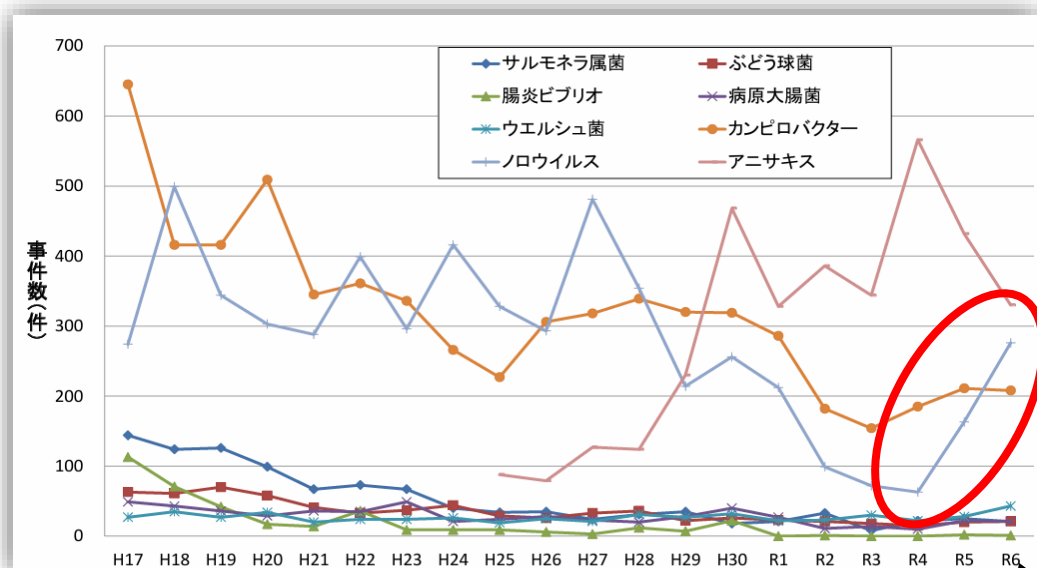
ノロウイルス感染症対策していますか？

ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎等は1年を通して発生しており、特に11月から3月の冬季に多発しています。ノロウイルスは感染者の便や嘔吐物に多量に含まれており、**感染力が強く少量(10~100個)**で感染するため容易に二次感染し、**新たな食中毒や感染性胃腸炎等が次々に起こる可能性がある**ので、これからの時期に備え早めに対策の準備を行いましょう。

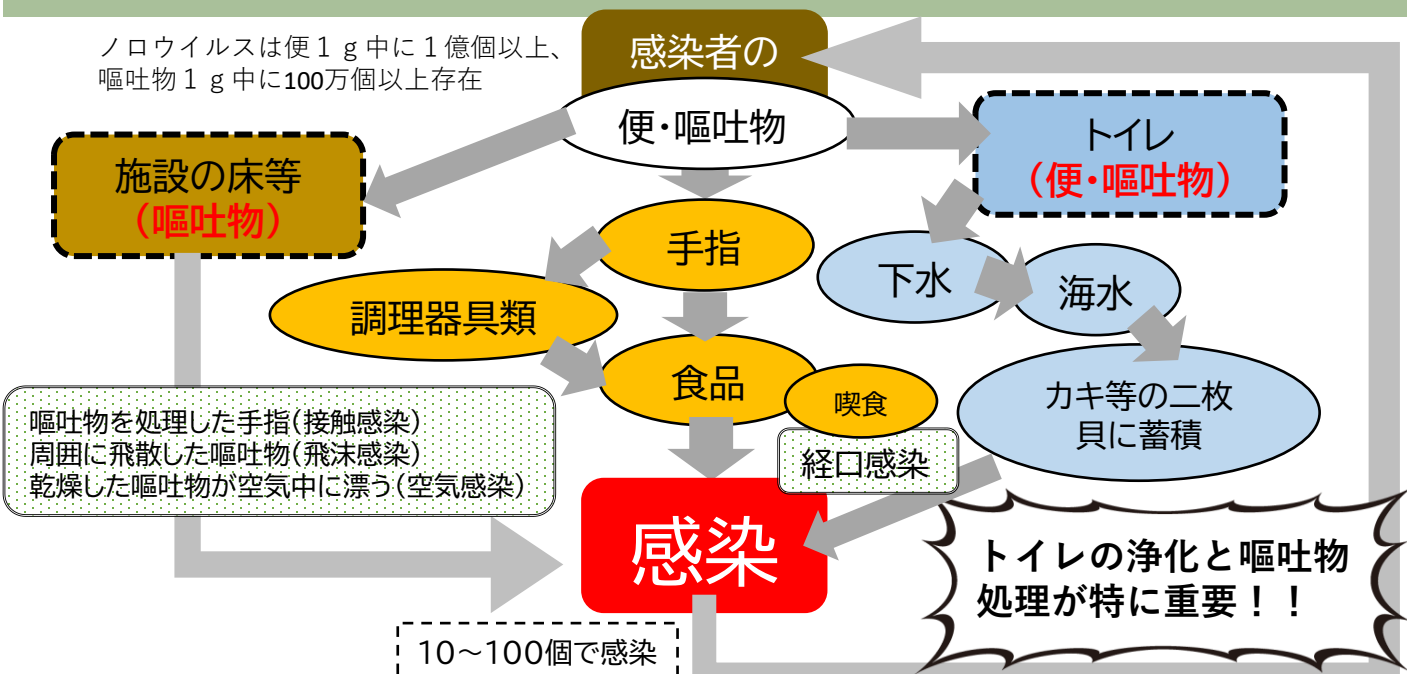
■ ノロウイルスによる食中毒発生状況

食中毒病因物質別事件数の推移

厚生労働省「食中毒統計調査」

令和4年
から増加2024年1年間で
事件数277件
患者数8685人2025年1/1~8/1
事件数292件
患者数9323人7か月ですでに昨年
超え、冬季間に再度
増加する恐れが高い

■ ノロウイルス感染経路

ノロウイルスは便1g中に1億個以上、
嘔吐物1g中に100万個以上存在

■ ノロウイルス対策

健康管理

- ・ 普段から感染しない様に食べ物、家族の健康状態に注意する
- ・ **症状がある時は速やかに責任者へ報告し、出勤停止とする**
- ・ 毎日、作業開始前に従事者の健康状態を確認し、**健康チェック表に記録**する
- ・ 不顕性感染者対策として定期的にノロウイルス検便実施

正しい手洗い

- ・ 洗うタイミング: トイレの後、調理施設に入る前、料理の盛り付け前、次の調理作業に入る前、手袋を着用する前、食事前など
- ・ 手洗いマニュアルに沿ってウイルスの残りやすい箇所を丁寧に二度洗い
- ・ アルコール消毒の効果が期待できないので、石鹸でウイルスを十分に洗い流すことが重要

十分な加熱調理

- ・ 食材は中心部まで85～90℃で90秒以上加熱する

調理器具の洗浄消毒

- ・ 調理器具は十分に洗浄し消毒する。
「**熱湯85℃で1分以上煮沸する**」、
「**次亜塩素酸ナトリウム200ppmで5分間以上浸漬**」する
* 塩素系漂白剤を用いた消毒液は、時間の経過とともに効果が減少するので、作り置きせず使い切る

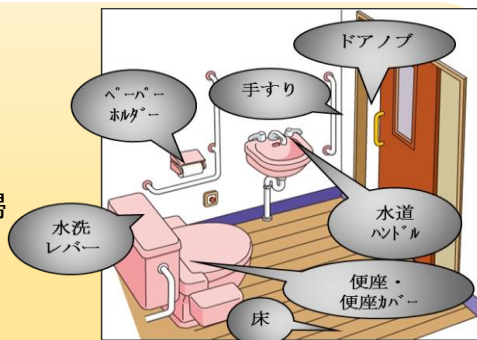
嘔吐物処理

- ・ 嘔吐物処理マニュアルの整備と周知
- ・ 嘔吐物処理キットの準備
- ・ 速やかに処理するため、連絡体制（報告先・処理係など）を整備
- ・ 処理後は、嘔吐物記録表を作成する



環境の浄化（特にトイレ）

- ・ 通常の清掃+消毒が重要
- ・ 清掃時の注意点
マスク・手袋着用
便器、便座裏、人の手が触れる場所を含めて全体を清掃
消毒は次亜塩素酸ナトリウム1000ppmを使用
清掃後の手洗い徹底



■ エンバイロサービスのノロウイルス対策サービス

ノロウイルス
拭き取り検査

ノロウイルス
対策セミナー

ノロウイルス
検便

施設消毒
作業

感染リスクが高い**トイレの拭き取り検査を定期的に実施することがおすすめ!!**

→ 不顕性感染者を含めて感染者のあぶり出し
すばやい対策が可能になります
検体が午前中に検査所着の場合、最速当日に
結果が上がります



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