

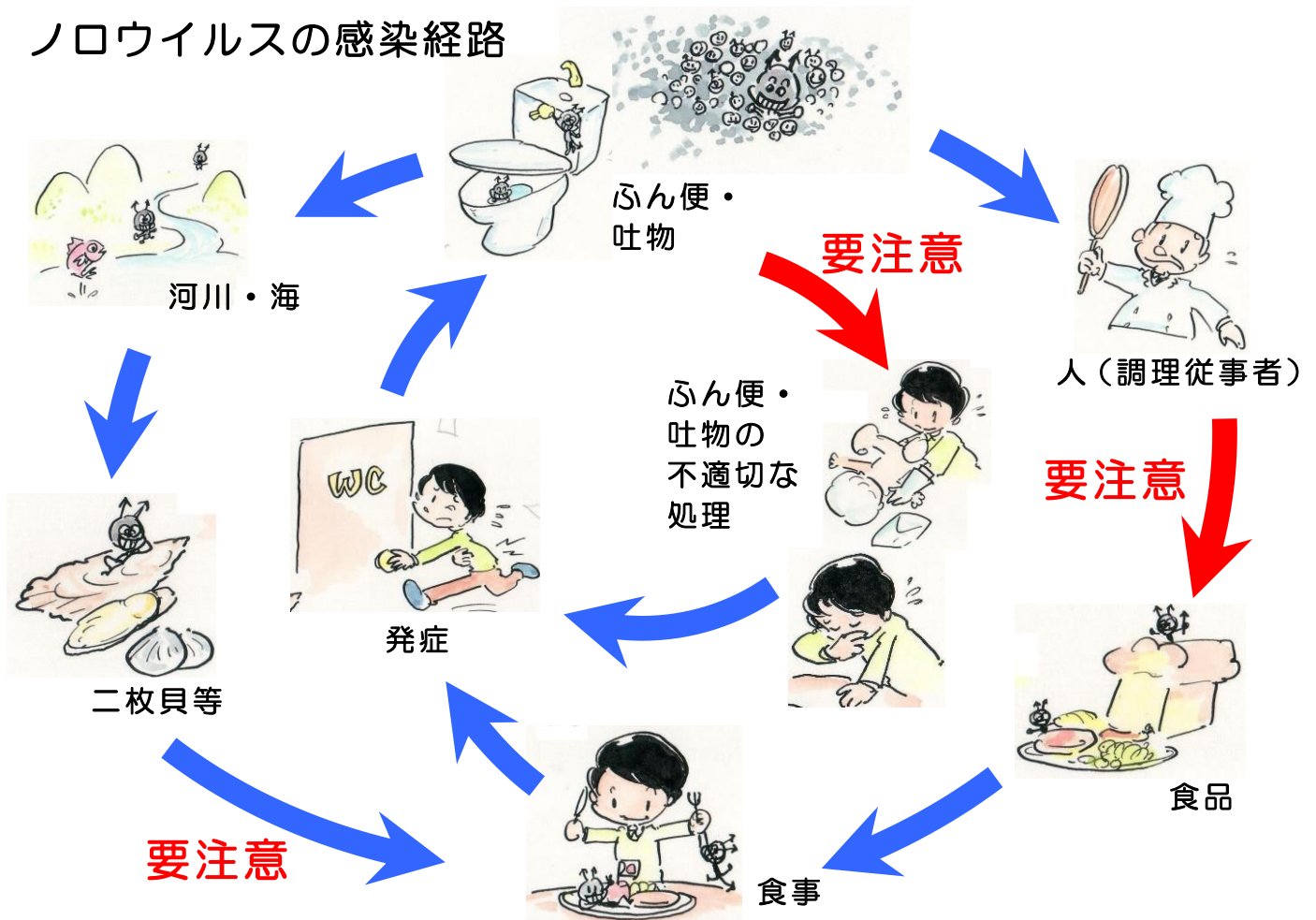
ノロウイルス対策マニュアル（簡易版）

名古屋市ではノロウイルスによる食中毒が数多く発生しています。

近年は、ノロウイルスに感染した調理従事者が食品を汚染したと考えられる事例や、ふん便や吐物などに触れた職員等を介して二次感染する事例が増えています。

ノロウイルスは、「食品から人」や「人から人」等の経路で感染が広がっていきます。感染しても症状が出るとは限らないので、症状がなくても食品を汚染しないように注意が必要です。

ノロウイルスの感染経路



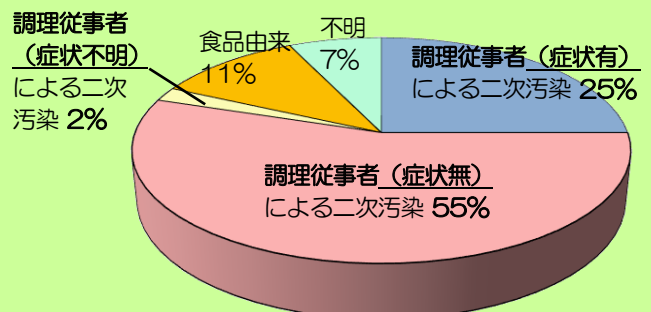
【Check!!① 症状出ない感染者も】

ノロウイルスに感染しても、症状が出ない人もいます。

厚生労働省の調査では、ノロウイルス食中毒の発生原因として、調理従事者（特に、症状が無い従事者）による食品汚染が最も多いことが明らかとなっています。

症状がないと、無自覚にノロウイルス汚染を広げる可能性があるため、調理や配膳などに携わる人は、たとえ症状がなくても手洗いなどを徹底し、食中毒予防に心がけてください。

ノロウイルス食中毒の発生原因 （自治体の食中毒報告書より）

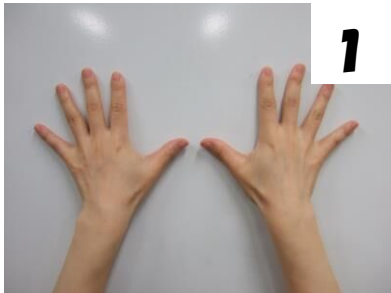


発生原因の 約 80%が調理従事者によるもの！！

厚生労働省審議会資料

予防対策1 手洗い

- ◆調理作業開始前やトイレに行った後などは②から⑧までを2回くりかえしましょう。
- ◆手洗い後に、アルコールスプレーや逆性石けんで消毒を行いましょう。
- ◆手洗い後に調理する際は使い捨て手袋をし、手から食品を汚染しないようにしましょう。



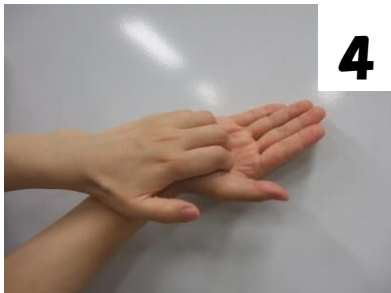
①爪を切り、時計・指輪等をはずす。石けん・ペーパータオルを準備する。



②水で手をぬらし、石けんをつけて手のひらをよくこする。



③手の甲を伸ばすようにこする。



④指先・爪の間を念入りにこする。



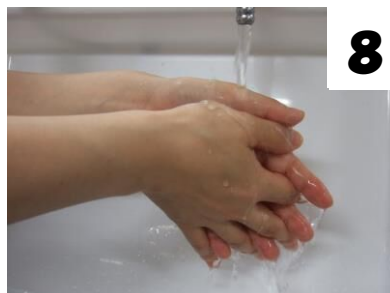
⑤指の間を洗う。



⑥親指と手のひらをねじり洗います。



⑦手首も忘れずに洗う。



⑧十分に水で流す。



⑨ペーパータオルでふきとって、よく乾かす。

【Check!!② ㊦ ぶん便、吐物 中のノロウイルス】

ノロウイルスに感染しているときには、ぶん便1g中に 1万～100億個のウイルス が、吐物1ml中に 10万～1億個のウイルス が排出されます。

また、ノロウイルス感染後、症状がなくなっても、2週間から長いときは1か月半にわたってウイルスが排出される場合があります。

【Check!!③ ㊦ ノロウイルス食中毒注意報・警報を発令します】

冬季には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する傾向があります。

名古屋市では、ノロウイルスによる食中毒の発生が予想される場合に「**ノロウイルス食中毒注意報・警報**」を発令し、注意喚起を行っています。

予防対策2 従事者の健康管理

ノロウイルスに感染した状態で調理をすると、食中毒が発生する危険性があります!!

- ◆ 体調・衛生チェック表を活用して異常があるときは調理しないようにしましょう。
- ◆ また、症状がなくなっても手洗いを徹底したうえで使い捨て手袋を着用して作業を行いましょう。(ノロウイルスに感染すると、2週間から1か月半程度ウイルスが排泄されることがあります。)

《ノロウイルスに感染したときの症状》

- ◆ 潜伏期間は、およそ24～48時間です。
- ◆ 主な症状は、下痢、おう吐、腹痛、吐き気です。発熱を伴うことがあり、かぜやインフルエンザの症状に似ています。



予防対策3 ノロウイルスの感染力を失わせる

加熱調理

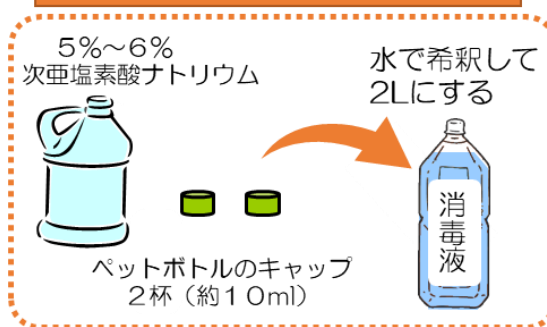
食品の場合、中心部まで十分に（特に、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）加熱することが大切です。



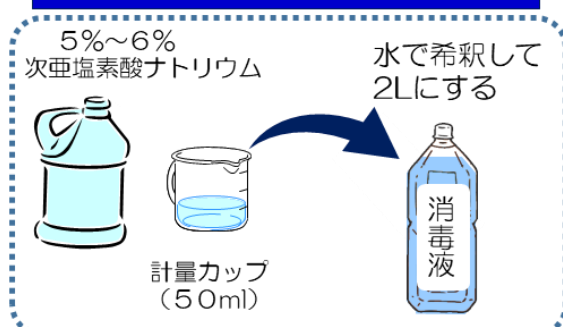
消毒

調理器具や設備には次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効です。

器具・設備の消毒 約0.02%



ふん便・吐物の消毒 約0.1%

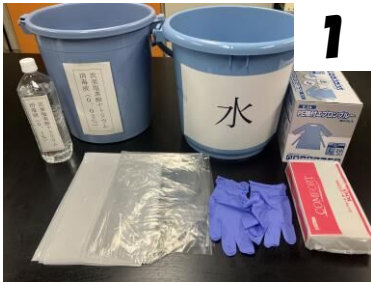


注意事項

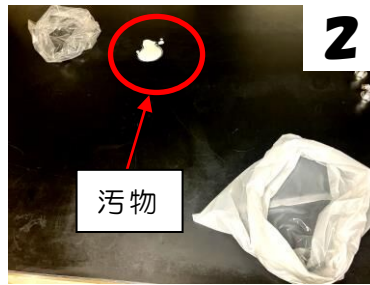
- 消毒液を作る時や使う時は手袋を着用し、換気を行いましょう。
- 作った消毒液にはラベルを貼り、誤飲しないようにしましょう。
- 次亜塩素酸ナトリウムは漂白やさびさせる作用があるので、器具・設備を消毒した後は、水洗いや水ぶきをしましょう。
- 消毒液は遮光して日の当たらない場所に保管し、早めに使い切りましょう。

汚物処理

床などについたふん便や吐物の処理方法



① 使い捨てマスク、手袋、エプロン、ビニール袋、ペーパータオル、水、消毒液（0.1%及び0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液）を準備する。



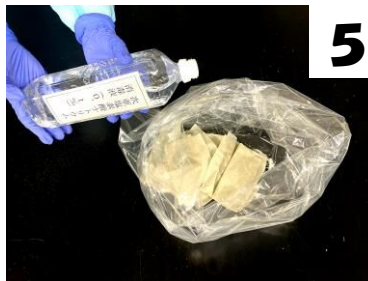
② マスク、エプロン、手袋を着用する。
※ビニール袋2枚を広げ、1枚は汚染されていない場所に設置する。



③ 0.1%消毒液に浸したペーパータオル等で覆い、外側から内側に向けて静かに拭き取る。汚物は、ビニール袋に入れる。



④ 0.02%消毒液に浸したペーパータオル等で汚物が飛び散っている可能性のある範囲（半径2m程度）を浸すように拭く。消毒液が付いた状態で10分程度放置後、水拭きをする。
※靴の裏も同様に拭く。



⑤ 0.1%消毒液をビニール袋に注ぎ、密閉する。
※密閉後、ビニール袋をもう1枚のビニール袋に入れる。この時、袋の表面に触れないよう注意する。



⑥ 手袋、エプロン、マスクを外し、ゴミを全てビニール袋に入れ、0.1%消毒液を注ぎ密閉する。使い捨てでないエプロンは付着した汚物を拭いてから0.1%消毒液に10分以上浸すか、85℃で1分以上の熱湯消毒後に洗濯する。最後に十分に手を洗う。

動画公開中！



① 正しい手の洗い方



② 消毒液の作り方



③ 汚物処理の方法



なごや動画館「まるはっちゅ〜ぶ」3ch 健康・福祉・子育てにて公開しています。

「まるはっちゅ〜ぶ」はこちらから⇒ <https://www.city.nagoya.jp/dogakan/index.html>

名古屋市保健所・保健センター

（令和7年11月発行）