

厨房で調理をされる方へ

# ノロウイルス感染防止マニュアル

## < 食中毒とウイルス >

### ウイルスについて

1. 食中毒の原因には、細菌とウイルスが考えられていました。数年前までは、ウイルスは検査方法が難しく対象とはなっていませんでした。
2. 平成9年5月に食品衛生法が改正され、食中毒の原因物質にウイルスが加えられました。平成14年には、国際的に「ノロウイルス」と命名され、わが国では、平成15年に小型球形ウイルスから「ノロウイルス」に改名されました。



### ノロウイルスについて

1. ウイルスの中でも「ノロウイルス」による食中毒の患者数は、ここ数年増えてきており、原因物質1位になっています。
2. 感染場所は、小腸です。感染してから通常24～48時間で発症します。吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状がでます。
3. 感染経路は、図1のような経路が考えられています。

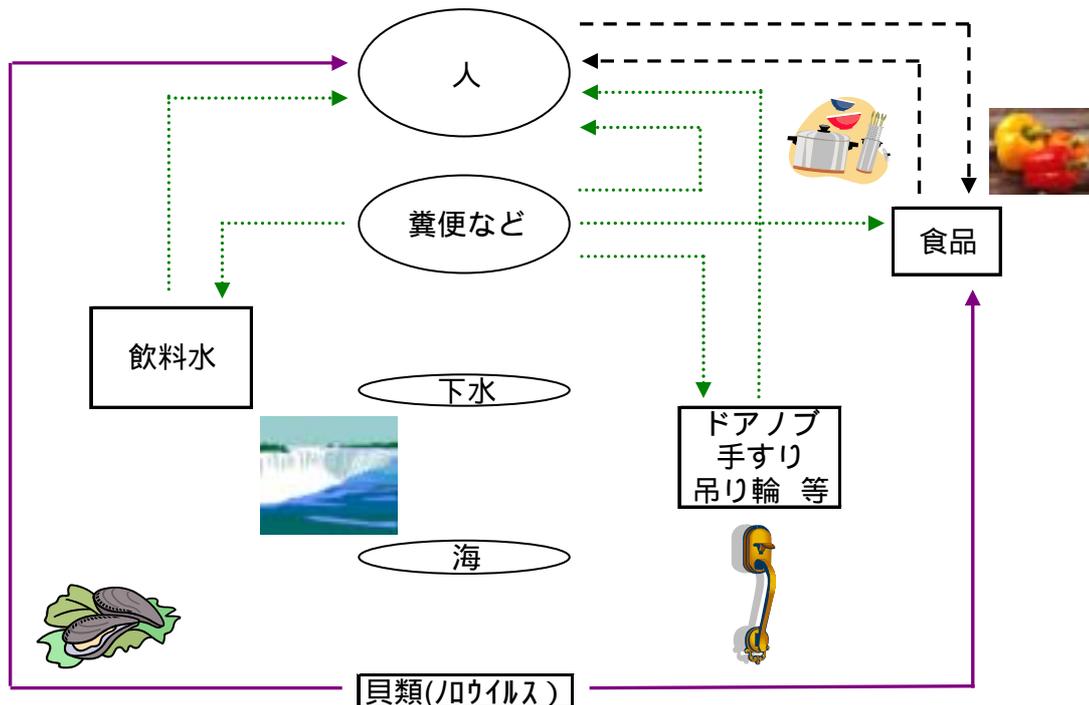


図1ノロウイルスの感染経路

このウイルスの感染経路はほとんどが経口感染で、以下～感染様式があると考えられています。

感染者から排出されたノロウイルスが河川から海へ流れていき、二枚貝の内臓に蓄積され、それを十分に加熱調理しないで食べた場合。(調理器具の二次汚染)

食品取扱者が感染しており、感染者が調理した食品を食べた場合。

ふん便などから二次感染した場合や、人と人の接触する機会が多いところで直接感染する場合。

## <ノロウイルスによる食中毒を予防するために>

### ウイルスを失活化させる方法

ウイルスは、二枚貝の内臓に存在しているので、表面洗浄だけでは除去できません。ノロウイルスの失活化の温度と時間については、食品の中心温度85℃以上で1分間以上の加熱を行えば、感染性はなくなるとされています。



#### 1.調理する際の注意点

貝を殻から出す時あるいは洗う時には、専用の調理器具を用意する。

貝の処理に使用したまな板等は、必ず熱湯消毒等を行う。

まな板等の調理器具だけでなく、他の食材への二次汚染を防止するためには、貝を調理した後の手指も必ず洗浄、消毒する。

#### 調理台や調理器具の殺菌方法について

ノロウイルスを完全に失活化する方法には、次亜塩素酸ナトリウム、加熱があります。調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。

また、まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱が有効です。



#### 手洗いについて

石けん自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。



#### 2.食品取扱者の衛生管理における注意点

ノロウイルスによる食中毒では少ないウイルス量で感染するので、以下のような注意が必要です。

下痢やおう吐等の症状がある従業員は、食品を直接取り扱う作業をさせない。

下痢等の症状がなくなり症状が改善した後も、数週間程度ウイルスの排泄が続くことがあるので、その間も直接食品を取り扱う作業をさせない。

調理者はこの期間、二枚貝の生食を避け、十分に加熱して食べること。

職場だけでなく、家庭でも下痢等の症状のでている人がいる場合には、自分も感染している可能性がある。職場にも報告すること。

家庭内に感染した人がいる場合には、感染者の衣服の洗濯は別々に洗う。また、感染者が入浴するときは、一番最後にする。タオルなどを共用しない。

感染者が触れたと思われるドアノブ等の消毒を行う。

感染が疑われた場合は、最寄りの保健所やかかりつけの医師に相談する。

#### 3.店内の清掃と汚物対応における注意点

店内で発生した時のことを考え、下記のものを用意しておく。

使捨て手袋・ビニール袋・ペーパータオル・マスク・エプロン・バケツなど

汚染場所は、関係者以外は立入禁止にする。

汚物を処理する人は、必ず使捨て手袋・マスク・エプロンを着用させる。

汚物をペーパータオルで静かに拭き取り、ビニール袋に入れ処分する。

汚物が付着していた床は、300倍にした次亜塩素酸ナトリウムを染込ませたペーパータオルで拭く。

汚物を適切に処理した後は、窓を開けたり、換気扇を運転するなどして、室内の換気を行う。