

ノロウイルス感染症に

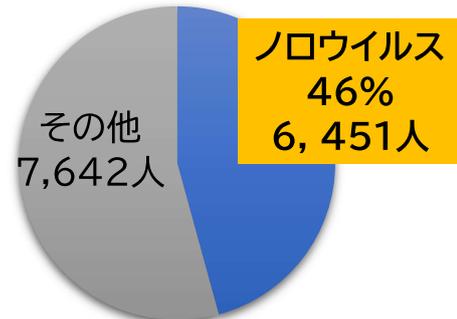
ご注意ください!

ノロウイルス感染症とは？

ノロウイルス感染症は、乳幼児から高齢者までの幅広い年齢層に急性胃腸炎を引き起こす、ウイルス性の感染症です。
特に冬場の発症が多いため、しっかりと予防をしましょう。

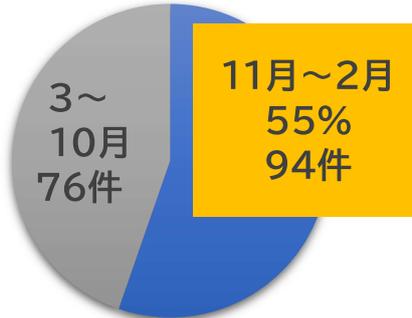
データでは・・・

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数(年間)

◆冬季に多い



ノロウイルス感染症食中毒の発生時期別の件数(年間)

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件当たりの患者数

感染力が強い!

※厚生労働省HPの「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」より

原因ウイルスであるノロウイルスの増殖は人の腸管内のみですが、乾燥や熱にも強いうえに自然環境下でも長期間生存が可能。**感染力が非常に強く、少量のウイルス（10～100個）でも感染・発症します。**

感染経路

〈食品からの感染〉

- ・感染した人が調理などをして汚染された食品
- ・ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など

〈人からの感染〉

- ・患者の糞便や嘔吐物からの二次感染
- ・家庭や施設などでの飛沫などによる感染



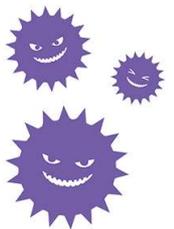
症状

〈潜伏期間〉

- ・感染から発症まで24～48時間

〈主な症状〉

- ・吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。
- ・乳幼児や高齢者は、嘔吐物を吸い込むことによる肺炎や窒素にも要注意。



ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

持ち込まない

- ・調理室等への入室前の**2度手洗いの徹底**
- ・感染したら仕事を休む
- ・調理従事者・関係者の健康状態の把握、管理
- ・施設利用者への注意喚起

つけない

- ・**2度手洗いの徹底**
- ・衛生的な作業着・マスク・手袋の着用
- ・**非加熱食品、加熱後の食品の取り扱いに注意**

拡げない

- ・トイレ後・清掃後・入室前の**2度手洗いの徹底**
- ・施設・設備の定期的な清掃・消毒
- ・嘔吐物を適切に処理する

加熱する

- ・中心温度**85～90℃で90秒以上加熱する**
(ノロウイルスに汚染された食材・食品は加熱によってウイルスを不活性化できる)

ノロウイルス感染の予防・拡大ないための効果的な消毒が重要

ノロウイルスはアルコールでの消毒では不活性化しません。次亜塩素酸ナトリウムでの塩素消毒または加熱消毒が必要です。

塩素消毒の方法・・・次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作り、浸漬や拭き取りする。

食器や衣類、壁やドアノブなどの消毒
200ppm濃度の塩素消毒液で10分以上の浸漬または拭き取り



調理器具・ふきんなどの消毒
85℃以上の熱湯で60秒以上煮沸する

嘔吐物の処理・廃棄

ペーパータオル等で拭き取り、**1000ppm濃度の塩素消毒液**での消毒（ビニール袋等に塩素消毒液を作り、浸してから廃棄する）



ノロウイルスの消毒に効果的な商品のご案内



ジェフサ ブリーチ

5KG×3本

参考価格 740円/本

次亜塩素酸ナトリウム6%（製造時）

界面活性剤配合で、汚れを落としながら

漂白・除菌・除臭し、衛生保持する洗浄剤。

ノロウイルスの消毒にも効果的です。

	製品の量	水の量
食器や衣類、壁・ドアノブなどの消毒や拭き取り 200ppm濃度の塩素消毒液	10ml	3L
嘔吐物などの廃棄（袋の中で廃棄物を浸す） 1000ppmの塩素消毒液	50ml	3L

※金属腐食性があるので、金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を水で拭き取りましょう。

新高 ノロスター-BIB 20L

参考価格 7,145円

「ノロスター」はアメリカ疾病予防管理センター(CDC)や食品衛生検査指針で推奨されている「複数のウイルス」で効果を検証済みのアルコール製剤です。100%食品成分でまな板や包丁の除菌にも使えます。ノロウイルスの消毒にも効果があります。

詳しくはこちら！
ノロスター特設サイト



セッツ ユービコールV 5L×3本

参考価格 2,430円/本

食品添加物のアルコール製剤。ブドウ種子抽出物とアルコールとの相乗効果により優れた除菌力を発揮。ノンエンベローブウイルスにも効果あり。手指消毒にもお使いいただけます。

