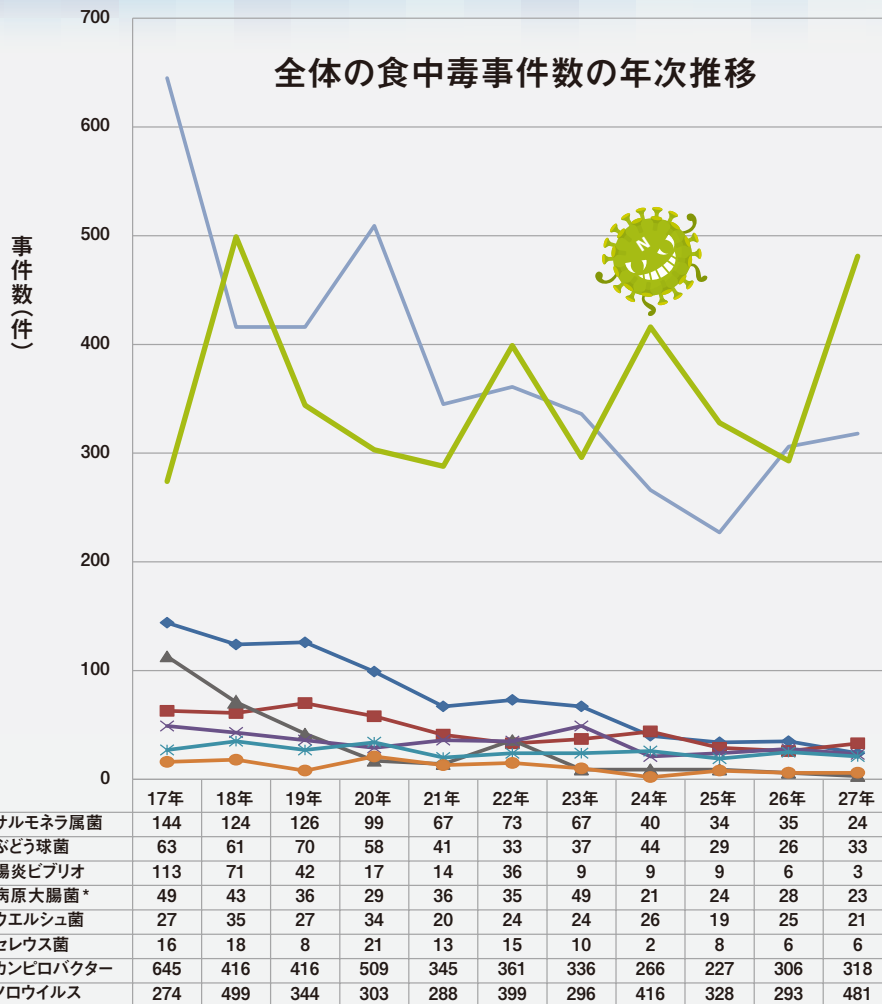
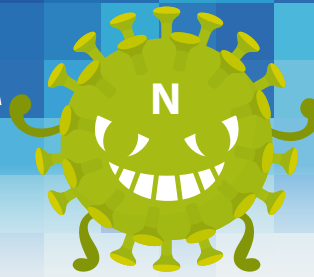


# ノロウイルス 食中毒について



※腸管出血性大腸菌を含む。

(資料 = 厚生労働省 HP より)

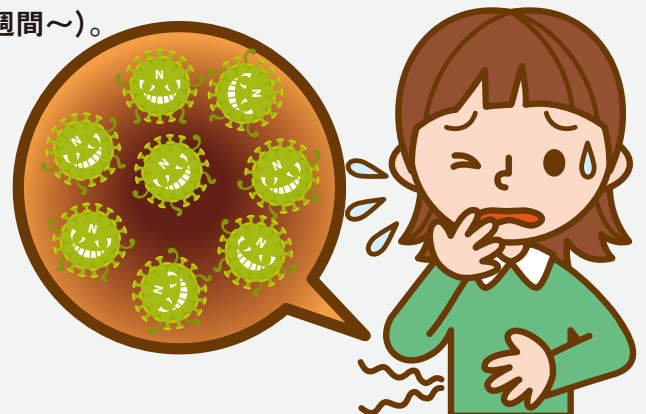
冬場に流行するノロウイルスが原因の食中毒。毎年食品が原因で多くの患者が出ており、製造現場では注意が必要です。

## 特徴

- 1 非常に小さく、感染者のごく少量の糞便中に大量にウイルスが存在する。
- 2 感染力が強く、ごく少量のウイルスで感染する。
- 3 自然界での抵抗力が強い(特に冬場)
- 4 感染しても症状が出ない可能性がある(不顕性感染)。
- 5 症状が治まった後も、ウイルスを排出する(2週間~)。

## 症状

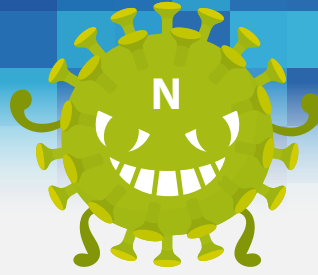
- 1 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢(水様性)  
初期にウイルスが大量に便中に排出され、二次感染の危険性が高い。
- 2 多くの場合1~2日間で回復するが、  
幼児・病弱者では重篤になることもある。



# Norovirus

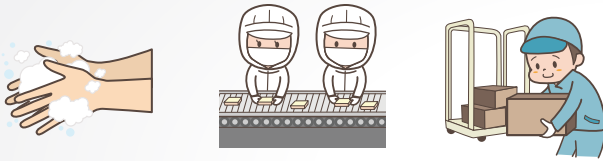
## ノロウイルス

### 食中毒予防 4 原則。



#### 持ち込まない

- 入室前の手洗いの徹底。
- 従業員の健康状態を把握し、記録を取るなどの管理を行う。
- 感染した従業員は仕事を休ませる。



#### 拡げない

- 吐しゃ物の適切な処理。
- 加工・調理時の交差汚染防止。
- トイレ後、清掃後、入室前の手洗いの徹底。
- トイレやドアノブ等の定期的な清掃・消毒。



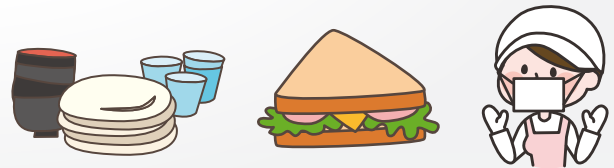
#### 加熱する

- 中心温度**85～90℃**で**90秒以上加熱**する。  
(ノロウイルスで汚染されている可能性がある食品・食材でも加熱によりウイルスを不活化できます)



#### つけない

- 手洗いの徹底。
- 素手で直接食品に触れない。
- 衛生的な作業着、マスク、手袋の正しい着用。
- 非加熱食品、加熱後の食品は特に取扱いに注意する。



#### Topics! トピックス

以前よりノロウイルスに効果があるとされていた次亜塩素酸ナトリウムに加え、その他の塩素系消毒剤やエタノール系消毒剤の中にはノロウイルスに対する不活化効果が期待できるものがある等の知見が得られたことから、調理器具などにそれらの消毒剤を使用する場合の留意点などが追記されました。詳しくは「大量調理施設衛生マニュアル」をご参照ください。

## ノロウイルスに関する情報

- ①厚生労働省 ノロウイルス食中毒対策について  
<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>
- ②厚生労働省 ノロウイルスに関するQ&A  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/040204-1.pdf>
- ③厚生労働省 ノロウイルスの不活化条件に関する調査 報告書 (国立医薬品食品衛生研究所)  
<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000125854.pdf>
- ④国立感染症研究所 ノロウイルス感染症とは  
<http://www.nih.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/452-norovirus-intro.html>

**Settsu**
**攝津製油株式会社**
<http://www.settsu-seiyu.co.jp>

◆お問い合わせは

本 社 〒592-8331 大阪府堺市西区築港新町1-5-10 営業所 〒104-0033 東京都中央区新川1-23-17  
TEL.072-280-0920 FAX.072-341-0922 日清アネックスビル7F  
TEL.03-3551-2574 FAX.03-3555-2245