

地 福 第 766 号
平成 26 年 1 月 27 日

各社会福祉法人代表者 様

浜田市長 久保田 章 市
(地域福祉課)



ノロウイルスによる食中毒の発生防止について (依頼)

社会福祉施設等における食中毒予防につきましては、平素より格別の御尽力をいただき、お礼申し上げます。

今般、浜松市内の学校給食で菓子製造業者が製造した食品を原因とするノロウイルスによる食中毒が発生しました。

県内でも、ノロウイルスを原因物質とする食中毒事案が続発し、また、感染性胃腸炎が流行しております。

つきましては、食中毒の発生を防止するため、貴職所管の社会福祉施設等に下記の事項を周知するとともに、別添チラシにより食中毒予防対策の徹底を呼びかけていただきますようお願いいたします。

記

1. 食品取扱従事者の衛生対策の徹底

1) 健康確認の徹底

- ①下痢、おう吐等の胃腸炎症状がある場合には調理業務に従事しないこと。
- ②家族に感染性胃腸炎等の症状がある場合については、調理従事者が感染している可能性を考慮し、職場で相談するなど、特段の注意を払うこと。

2) 十分な手洗いをを行うこと

- 症状を発症していなくても、ウイルスを保有している場合があるので、用便後、調理前には念入りに洗うこと。

2. 食品を提供する者の責任として仕入れ先の食品取扱状況について以下の点の確認

1) 食品取扱従事者の健康確認の実施状況

2) 食品の取扱い状況

- ①製造工程等でマニュアルがある場合にマニュアルを徹底しているか。
- ②その他、決まり事などを遵守しているか

3) 食品取扱施設の衛生管理の状況

4) 取扱い食品に関する自主回収及び苦情の状況

※回収を実施した場合や、問題が起きた場合の連絡体制がとられているか。

冬は特にご注意ください！

ノロウイルス

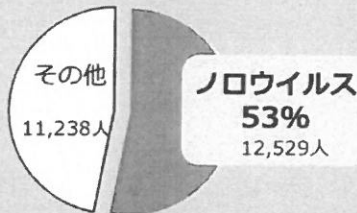
による 食中毒

冬季の食中毒警報発表中！！

データでみると

ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



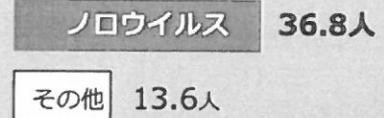
原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス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件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（平成20～24年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の 健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの 手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎トイレに行ったあと
 - ◎調理施設に入る前
 - ◎料理の盛付けの前
 - ◎次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところを
ていねいに
 - ◎指先、指の間、爪の間
 - ◎親指の周り
 - ◎手首

調理器具の 消毒

塩素消毒

洗剤などで十分に洗浄し、**塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム**で浸しながら拭く。

※エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。

※洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法も有効です。

ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・ リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分以上の熱水洗濯や、塩素液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

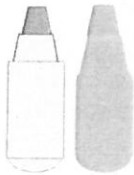
- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水ぶきをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12% (一般的な業務用)	5ml	3L	25ml	3L
6% (一般的な家庭用)	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



>製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。

>次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。

>おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<p><潜伏時間></p> <p>感染から発症まで24~48時間</p> <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ●吐き気、おう吐、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、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。