



ノロウイルスの流行期が  
まもなく到来となります！



特徴や予防法について確認し  
流行に備えましょう👍

### 10月～4月はノロウイルス 食中毒に注意

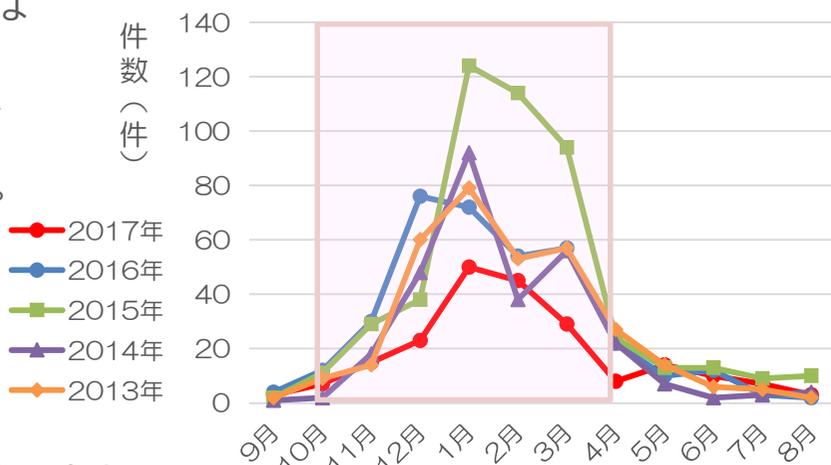


#### ▼ ノロウイルスの基本

ノロウイルスに感染すると24～48時間の潜伏期（感染から発症までの時間）の後、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛を発症します。特に突発的な吐き気や嘔吐が特徴的で、室内などで嘔吐して環境を汚染する原因となります。発熱は軽度（37～38℃）で、通常はこれらの症状が数日続いた後に治癒し、後遺症は残りません。感染しても症状が出ない場合（不顕性感染）や、風邪や違和感だけのような症状（軽症感染）の場合もあります。

ノロウイルスに感染すると症状は一般的に数日で回復しますが、症状が消えた後もしばらくの間は、（約2週間、長い場合1か月程）便中にウイルスの排出が続きます。そのため、回復して職場に復帰した時は、まだ食品を汚染するリスクがあります。そのことを知ったうえで、確実な手洗い等を実施する事が肝心です。

ノロウイルス食中毒（事件数）



#### ▼ 使い捨て手袋を正しく使用しよう

ついおろそかになりがちなのが、使い捨て手袋着用前の手洗いです。不十分だと、手袋表面にノロウイルスが付着し、食品を汚染するリスクが極めて高くなります。しっかりと手洗いをし、さらに「ノロウイルス対策」として手袋の上からウイルスに効果が見込めるエタノール製剤や次亜塩素酸ナトリウム等を使用することを、習慣付けるようにしましょう。

微生物による食中毒事件は手指を介した二次汚染が原因となり発症するケースが多いため、最終調理で火を通さない食材を扱う際は手袋をして**手指の汚染から食材をまもる意識が大切！**





優れた抗菌持続性

SANITIZER  
除菌・除ウイルス剤



SANITIZER  
除菌・除ウイルス  
アルコール製剤  
食品添加物



※製品についての詳細は  
営業員までお尋ね下さい。

## ▼加熱せず提供する食品に注意

ノロウイルスは十分な加熱により不活化できます。二枚貝など汚染リスクのある食品は、中心温度85℃～90℃で90秒間以上の加熱を心がけましょう。問題は加熱工程をせずに提供する野菜類および、完成した料理の上に添える海苔やネギや福神漬、ショウガやシソなどです。これらにもノロウイルスの汚染リスクがあるため、原材料として受け入れる場合は、信用のできる受け入れ元から購買し、製造加工業者が従業者の健康状態の管理などの「ノロウイルス対策」を適切に実施しているかを確認することも心がけましょう。

## EXAMPLE 一食中毒事件事例- ⚠

### 「きざみのり」による集団食中毒事件

2017年の1～2月にかけて起こった学校給食におけるノロウイルス集団感染。原因はのりの裁断を請け負った業者が、ウイルスに罹患しているながら素手で作業していたことが原因。「ノロウイルス対策」として適切な手洗いと衛生手袋の着用を徹底しましょう。

- ①和歌山県御坊市(患者数804人)磯和え
- ②東京都立川市(患者数1098人)玉子丼
- ③福岡県久留米市(患者数39人)不明

いずれも感染食材は  
「きざみのり」

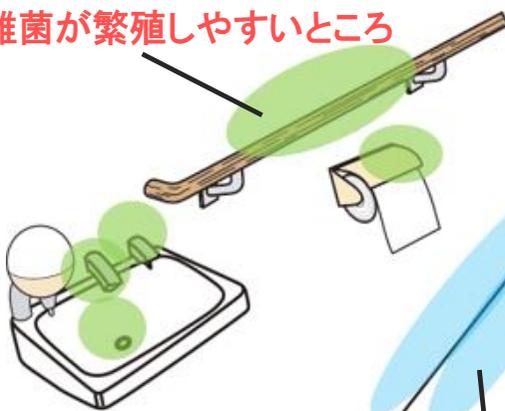


## ▼トイレは大腸菌やウイルスの温床

また、トイレはノロウイルス汚染の危険性が最も高い場所です。流行期には、ノロウイルスにより汚染されていることを前提に清掃・除菌を行う必要があります。定期清掃ではまず便器周りに付着した汚れを洗浄した後、200～300ppmの次亜塩素酸ナトリウムで除菌します。

次に床や壁際など排便時にウイルスが飛び散り汚染されやすい箇所から、蛇口、レバー、ペーパーホルダーなど手が触れる箇所へと清掃・除菌をしましょう。次亜塩素酸ナトリウムが使えない箇所には、ウイルス不活化効果が見込める薬剤を併用してウイルス予防効果を高めましょう。

雑菌が繁殖しやすいところ



ウイルスが飛沫しやすいところ



参考：公益社団法人日本食品衛生協会発行「食と健康」18年8月号

**ADEKA** クリーンエイド株式会社

本社 〒113-8422 東京都文京区本郷1-4-5 陽光ビル ☎03(3816)1271  
 札幌営業所 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10-4-143 第二タイムビル ☎011(222)2104  
 仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815  
 名古屋営業所 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-20-12 ヨンゴービル ☎052(582)3855  
 大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区鞆本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220  
 福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビューK-Yビル ☎092(627)4800

ADEKA クリーンエイドのホームページ <http://www.acajp.com>

●商品の仕様は、予告なく変更される事がありますのでご了承下さい。