



# 市場衛生だより



千葉市保健所 食品安全課  
電話：238-9959  
令和6年1月19日

令和5年度 第5号

## ノロウイルスによる食中毒に注意！

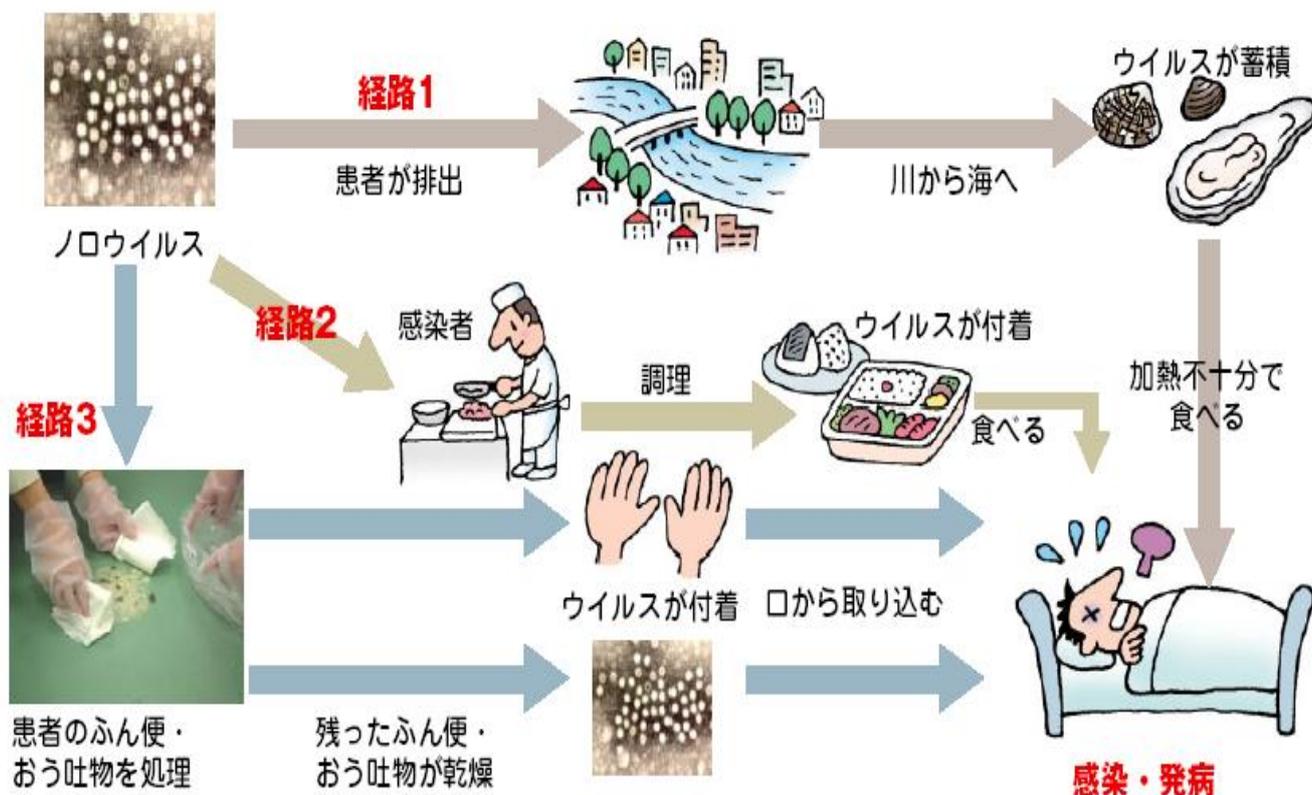
冬期にノロウイルスが原因とみられる感染性胃腸炎や食中毒が多く発生します。特に、食中毒では食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が、近年増加傾向にあります。ノロウイルスによる食中毒を防ぐために、その感染経路等について理解し、予防に努めましょう。

### ノロウイルスの主な感染経路

**経路1** 人のふん便中のノロウイルスが、下水を経て川から海へ運ばれ、二枚貝等に蓄積され、それを十分に加熱しないで食べると感染します。

**経路2** ノロウイルスに感染した人が、十分に手洗いを行わずウイルスが手についたまま調理をすると食品が汚染され、その食品を食べた人が感染します。

**経路3** ノロウイルスを含むふん便やおう吐物を処理した後、手についたウイルスや不適切な処理で残ったウイルスが口から取り込まれ感染します。



## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

### 【調理従事者の健康管理】

- ・ 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しましょう。
- ・ 下痢や風邪などの症状があるときは、食品を直接取り扱わないようにしましょう。

### 【手洗いの徹底】

- ・ 最も有効な感染予防策は手洗いです。食品を取り扱う前やトイレの後には手をよく洗いましょう。

### 【調理器具の消毒】

- ・ 洗剤で十分に消毒し、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭きましょう。
- ・ 洗剤で十分洗浄し、85℃以上の熱湯で1分間以上加熱する方法も有効です。

## 調理従事者の手洗いのポイント

手を洗うタイミングは・・・

- ★作業開始前
- ★下処理から調理工程に作業が移る時
- ★トイレに行ったあと
- ★食事、休憩後

## 手洗いの方法



アルコールはノロウイルスの不活化にあまり効果がないといわれています。

しかし、すぐに石けんによる手洗いが出来ないような場合、あくまで一般的な感染症対策の観点から手洗いの補助として用いてください。