



\*JIFE (ジャイフ)：当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

## 1. 冬は特にご注意！ノロウイルス…厚生労働省のHPより

<https://www.mhlw.go.jp/content/000838754.pdf>

### 冬は特にご注意！

食品を取扱う方々へ

# ノロウイルスによる食中毒

食中毒は夏だけではありません。  
ウイルスによる食中毒が  
**冬に** 多発しています!!!

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



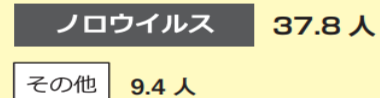
原因別の食中毒患者数（年間）

◆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29～令和3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。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、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
  - ◎ 手袋を着用する前
- 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、手の甲

### 調理器具の消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

ノロウイルスQ&A

検索

# 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消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒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。
- 洗濯するときには、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分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒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（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
  - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、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の塩素消毒液に浸します。
  - しび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

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

\*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の濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	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。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

### ◆ 食中毒情報…消費者庁

<https://www.caa.go.jp/>

- ・8月24日 11件  
カンピロバクター 6件、クアア・セプテンブクタータ 1件、ノロウイルス 1件、黄色ブドウ球菌 1件、調査中 1件  
黄色ブドウ球菌及びセレウス菌 1件
- ・8月31日 7件  
カンピロバクター 2件、腸管出血性大腸菌 O157 2件、サルモネラ属菌 1件、ウェルシュ菌 1件、黄色ブドウ球菌 1件  
調査中 1件
- ・9月7日 10件  
アニサキス 6件、腸炎ビブリオ 1件、腸管出血性大腸菌 O157 1件、黄色ブドウ球菌 1件、調査中 1件
- ・9月14日 13件  
アニサキス 3件、カンピロバクター 3件、腸管出血性大腸菌 O157 2件、サルモネラ属菌 2件、ウェルシュ菌 1件  
次亜塩素酸ナトリウム 1件、調査中 1件

### ◆ 事故情報…消費者庁

<http://www.recall.go.jp/result/>

- ・茶碗蒸し(賞味期限の誤表示)、アイスキャンデー(一般細菌・大腸菌群成分規格不適合)、冷凍いかオクラ(賞味期限の誤表示)

編集後記; 18年ぶりの阪神タイガース優勝で盛り上がっている阪神地域。そんな中その事実を忘れ、大阪駅の百貨店に足を運んでしまいあまりの人の多さにすぐに退散してしまいました。(片白)

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
  - ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
  - ・ご質問、ご意見等は、[info@jife.co.jp](mailto:info@jife.co.jp)、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX:(078)321-3069(管理部まで)

発行: 厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関

株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL:(078)321-2311 FAX:(078)321-3069 HP:<https://jife.co.jp>

