

知って防ごう ノロウイルス食中毒

調理されるみなさまへ、健康管理は万全でしょうか？

ノロウイルスによる食中毒や感染症は、冬だけでなく、1年を通じて注意が必要です。

以前は二枚貝（カキなど）が原因の多くを占めていましたが、最近ではノロウイルスに感染した調理従事者が食品を汚染し食中毒となる事例が大多数を占めております。

ノロウイルスは1～2日の潜伏期間の後、下痢、おう吐、発熱などの症状が現れ、人から人へも感染するため、大量のノロウイルスを含むおう吐物等の適切な処理は極めて重要です。

ノロウイルスは感染しても症状が出ない場合（不顕性感染）や症状が治まったあとも2週間以上便の中にウイルスが排出されることを忘れないでください。体調が悪い時は調理しないことも大切です。日常的に、

「手洗いは2度洗い」「危険食材は食べない」

ことを徹底しましょう。

正しい知識の習得と、適切な手洗いや消毒などの予防法を身に付け、ノロウイルス食中毒を追放しましょう。

食品中のノロウイルスの処理

- 中心温度 85～90℃90 秒以上の加熱
- 生食用野菜^{※1}の場合、次亜塩素酸ナトリウム等^{※2}の消毒も可能です。

台所用塩素系漂白剤(5%次亜塩素酸ナトリウム^{※3})を用いた消毒薬の作り方

- おう吐や下痢便の処理
0.1%(1,000ppm)
2Lのペットボトル1本の水に40mL(漂白剤キャップ(約25mL)2杯弱)
- 調理器具、手すり、衣類等の処理
消毒前の洗浄が効果的です^{※4}。
0.02%(200ppm)
2Lのペットボトル1本の水に8mL(ペットボトルキャップ(約5mL)で2杯弱)

ノロウイルス食中毒についてのご相談等お問い合わせは、管轄の保健所へ

保健所	電話番号	管轄区域
南部保健所	048-262-6111	蕨市、戸田市
朝霞保健所	048-461-0468	朝霞市、志木市、和光市、新座市、富士見市、ふじみ野市、三芳町
春日部保健所	048-737-2133	春日部市、松伏町
草加保健所	048-999-5515	草加市、八潮市、三郷市、吉川市
鴻巣保健所	048-541-0249	鴻巣市、上尾市、桶川市、北本市、伊奈町
東松山保健所	0493-22-0280	東松山市、滑川町、嵐山町、小川町、川島町、吉見町、ときがわ町、東秩父村
坂戸保健所	049-283-7815	坂戸市、鶴ヶ島市、毛呂山町、越生町、鳩山町
狭山保健所	04-2941-6535	所沢市、飯能市、狭山市、入間市、日高市
加須保健所	0480-61-1216	行田市、加須市、羽生市
幸手保健所	0480-42-1101	久喜市、蓮田市、幸手市、白岡市、宮代町、杉戸町
熊谷保健所	048-523-2811	熊谷市、深谷市、寄居町
本庄保健所	0495-22-6481	本庄市、美里町、神川町、上里町
秩父保健所	0494-22-3824	秩父市、横瀬町、皆野町、長瀬町、小鹿野町
さいたま市保健所	048-840-2226	さいたま市
川越市保健所	049-227-5103	川越市
川口市保健所	048-266-5557	川口市
越谷市保健所	048-973-7533	越谷市

詳しくはこちら

食中毒予防3原則も忘れずに！

食中毒菌を

つけない・ふやさない・やっつける



※1 1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設では消毒が義務づけられています。 ※2 次亜塩素酸ナトリウム溶液(0.02%(200ppm)で5分間又は0.01%(100ppm)で10分間)又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水(きのご類を除く。)、亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る。)、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液 ※3 次亜塩素酸ナトリウムには、皮膚への刺激性や金属を腐食させる性質があります。製品の使用上の注意をよく確認してください。また、ペットボトルの中に直接消毒液を作ることは誤飲にもなります。バケツを用意するか、大きく表示を書いて事故を防ぎましょう。また、時間が経つと効果が下がりますので、作り置きはせず、その都度つくりましょう。アルコールには、ノロウイルスを失活させる効果はありません。エタノールに別の添加物を加えた消毒薬では有効なものもありますが、次亜塩素酸よりも効果が劣ります。 ※4 汚れ(有機物)のついた状態では、十分な効果がありませんので、よく洗浄してから消毒して下さい。