

今月のテーマは…

## ノロウイルス食中毒予防

ノロウイルスによる食中毒は年間を通して発生しており、特に冬期が発生のピークです。予防方法を確認しましょう。

### 【ノロウイルス食中毒の特徴】

#### ・患者数 第1位

出典：食中毒統計（平成30～令和4年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

#### ・冬期に多い

#### ・感染力が非常に強いウイルス

→ノロウイルスに汚染された食品経由に加え、**人から感染すること**もあります

#### ・症状：おう吐、腹痛、下痢 等



### 【ノロウイルス食中毒 予防方法】

#### ☑手洗い・消毒の徹底

出勤時、作業時、トイレの後、休憩後、ゴミ等汚いものに触れた後などに、手洗いをする

#### ☑健康管理

毎日欠かさず、出勤時にチェックし記録する

**“吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱”の症状がある場合は、必ず上司に報告**

上記症状がある場合は、原則として試食も含めて食品の加工はしない

定期的な検便検査の実施



#### ☑トイレの管理

用便後： 便器のフタを閉めてから流す

清掃・消毒：手が触れる箇所の清掃（**塩素系殺菌剤の使用を推奨**）

水栓レバー、個室の鍵、便器のフタ、手洗い場の蛇口、トイレ出口のドアノブなど



#### ☑嘔吐物の処理

嘔吐物処理に必要な備品の事前準備等もご確認ください

#### 汚物処理道具用意

（使い捨て手袋＆マスク＆エプロン、次亜原液（1000ppm）、バケツ、ペーパー、ビニール袋等）

【嘔吐物処理方法】 使い捨て手袋＆マスク＆エプロン着用、換気扇を回す

⇒ 次亜を染み込ませたペーパー等で嘔吐物をカバーし、拭取る

⇒ 拭き取った跡を次亜(200ppm以上)で拭き、10分後水拭きする

⇒ 使用済みの手袋＆マスク並びに嘔吐物、ペーパー等を袋に入れて

次亜（原液）を加えて密閉・廃棄

#### 【有効な殺菌剤】 ⇒ 塩素系殺菌剤

例：次亜＝次亜塩素酸ナトリウム溶液

必要な有効成分濃度： 200ppm－1,000ppm

例：有効成分6%の次亜原液の希釈倍率

① 200ppm： 300倍（10Lの水に、原液約 40ml）

② 1000ppm： 60倍（10Lの水に、原液約 170ml）

**注意：使用後、腐食を防ぐため水拭きを行うこと**

もし、調理場・工場に、ノロウイルスに感染している保菌者がいたら

⇒食中毒が発生する危険が高くなります。

## ★ノロウイルス感染を防ぐために定期的に検査をしましょう!!

厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」より、

「責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、**10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。**」

「責任者は、**ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。**」との記載があります。

ノロウイルスによる食中毒事故を未然に防ぐために定期的な検査を行いましょう。

早期発見にて食中毒を回避しましょう！  
出社時の体調管理で、体調不良の方がいたら

⇒ノロウイルス検査実施

### ノロウイルス検査の提案

出社時、嘔吐・下痢などの体調異常がある方はノロウイルス検査を受けていただき、検査の結果が陰性と判断された時点で仕事に復帰していただく。

## 申込みから検査結果報告までの流れ



午前中の検体到着で、当日夕方に速報連絡を行います。

**ノロウイルス検査（RT-PCR法） 2,500円/検体**

※実施人数・頻度により金額のご相談をお受けいたします。

### 検便検査の詳細

- 検査セットをお客様のご指定の場所へ発送させていただきます
- 検査セットの内容  
案内文、採取容器、容器袋、依頼シール、返信用封筒

ノロウイルスによる食中毒に似た症状（吐き気、嘔吐、下痢）がある場合は、上長に報告して医療機関にかかりましょう。  
ノロウイルスは、症状が治まってからもしばらくの間、便から排出されます。感染を広げないように手洗いなどの予防を徹底しましょう。

生産性向上をトータルにサポートする

**T-Biz**

株式会社 トーホービジネスサービス

神戸市東灘区向洋町西5丁目9番

ホームページ <http://www.to-ho.co.jp>