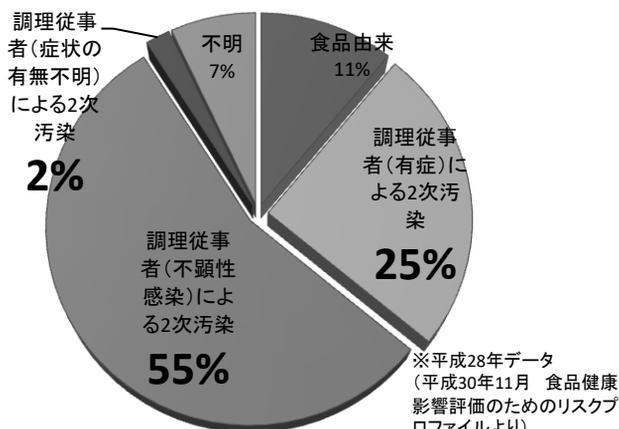


ノロウイルス食中毒の原因の約82%は調理従事者による2次汚染です

ノロウイルス食中毒 発生要因



ノロウイルスは胃腸炎症状を起こす小さなウイルスで、感染力が非常に強く、わずか数個～100個のウイルスで発症します。

近年、ノロウイルス食中毒の原因の多くは調理従事者による2次汚染*1です。

用便後、調理前の手洗いや調理従事者の健康管理をしっかりと行いましょう。

※1

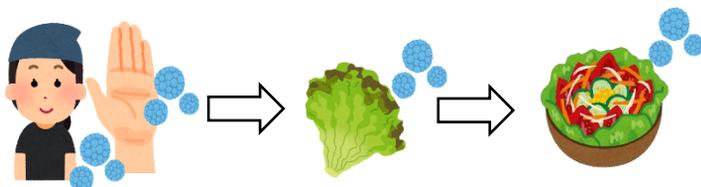
2次汚染とは

ノロウイルスを保有している調理従事者の手指や調理器具等から食品を汚染すること。手洗いの不足や施設の清掃不良、調理器具の洗浄・殺菌不足等が原因となることが多い。

調理従事者による食品の汚染経路

※汚染経路が複数組み合わせる場合もあります。

①「調理従事者」→「原材料」→「調理済み食品」

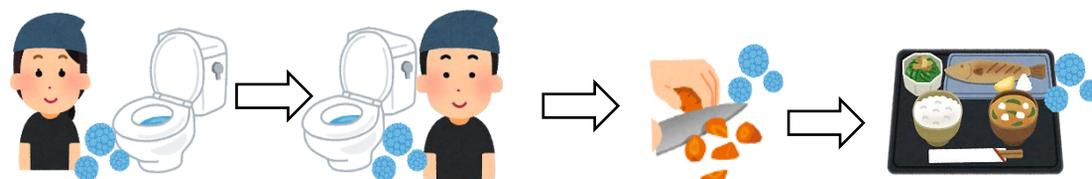


(例) ノロウイルスを保有した調理従事者が手を十分に洗わず調理を行った。

動画で確認!

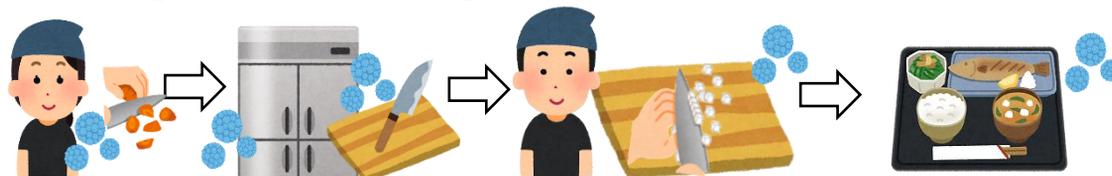


②「調理従事者」→「トイレ」→「他の従事者」→「原材料」→「調理済食品」



(例) ノロウイルスを保有した調理従事者が店のトイレを使用し、トイレを汚染。その後、別の調理従事者がトイレを使用し、手洗いが不十分なまま調理を行った。

③「調理従事者」→「調理場、調理器具等」→「食品」



(例) ノロウイルスを保有した調理従事者が調理に従事し、まな板、包丁等の調理器具や調理場内を汚染。その後、汚染された調理器具を使用して調理作業を行った。

☆お知らせ☆

HPにノロウイルス食中毒予防に役立つ資料を掲載中です。
<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/169/noroshokutyudoku.html>

従業員の衛生教育や施設内での研修資料としても利用できますので、ぜひご活用ください。

・吐物処理方法
 ・消毒液の作り方
 ・食品の2次汚染



・基本の手洗い等



食品を取り扱うお店や給食施設では ノロウイルス食中毒予防対策が行われています

ノロウイルスの汚染場所は目に見えない場合が多く、ごくわずかな汚染によって食中毒が起きてしまいます。
ノロウイルスの食中毒予防4原則「持ち込まない」、「拡げない」、「やっつける」、「つけない」を実施して食中毒を予防しましょう。

持ち込まない



ノロウイルスがお店や施設に持ち込まれる経路は、人が持ち込む場合と、食品とともに持ち込まれる場合があります。

調理従事者がウイルスを施設に「持ち込まない」ためには、ノロウイルスに感染しない、感染した場合は仕事を休む、手洗い、うがいをする、従業員の健康状態の確認などの対策を行いましょう。

拡げない

調理時の交差汚染防止

嘔吐物の適切な処理



トイレ後、清掃後、入室前の手洗い



気づかないうちに持ち込まれたノロウイルスが施設内で拡がると、ヒトや調理器具を介して食品が汚染される危険性が高くなります。

ノロウイルスを施設内で「拡げない」ためには、手洗い、定期的な消毒・清掃が日常的に必要です。

こまめに手洗いを行う、ふきんやまな板、包丁などの調理器具は洗剤でよく洗った後、熱湯消毒を行いましょう。

やっつける

85~90℃で90秒以上！



食品中のノロウイルスを不活化させる確実な方法は熱を加えることです。中心温度85~90℃で90秒以上の加熱条件が推奨されます。

つけない

手洗いの徹底

素手で食品に触れない



加熱をした食品でも汚染した手指が食品に触れたらそれまでの苦労は水の泡、油断は禁物です。ノロウイルスを食品に「つけない」ための対策は事前の手洗いの徹底、素手で食品に触れない、使い捨て手袋やマスクの正しい着用、調理器具の洗浄・消毒、衛生的な作業着の着用などです。



広島県西部保健所広島支所
衛生環境課 食品薬事係
TEL 082-513-5533