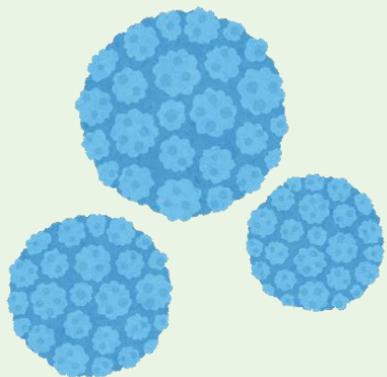


ノロウイルス食中毒

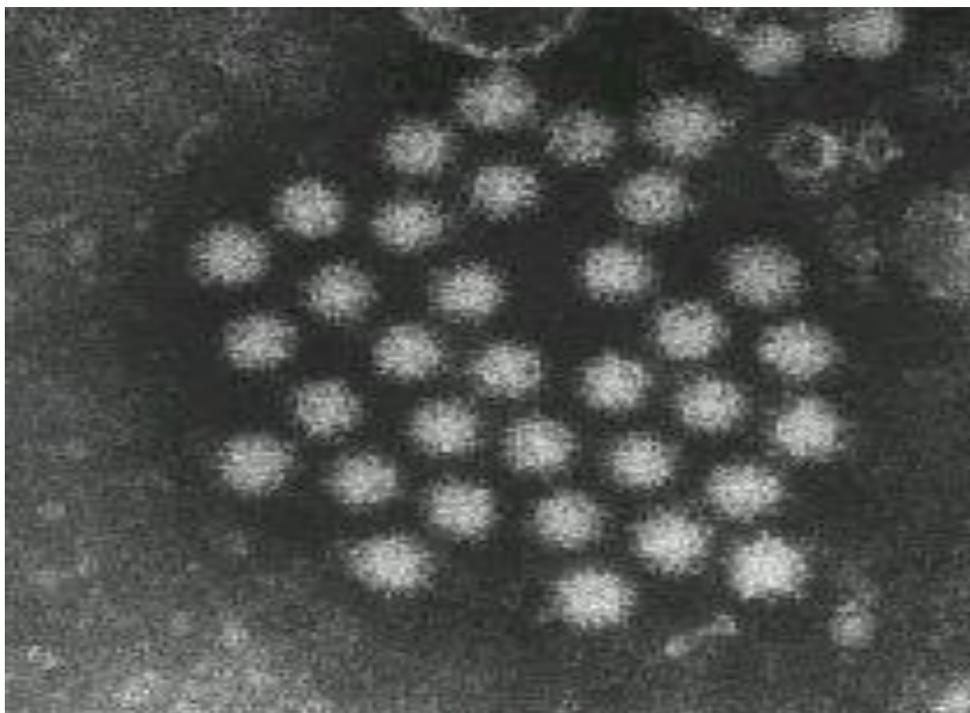
二次汚染に注意！ウイルス性食中毒



ノロウイルス食中毒

二次汚染に注意！

ウイルス性食中毒



(写真：東京都健康安全研究センター提供)

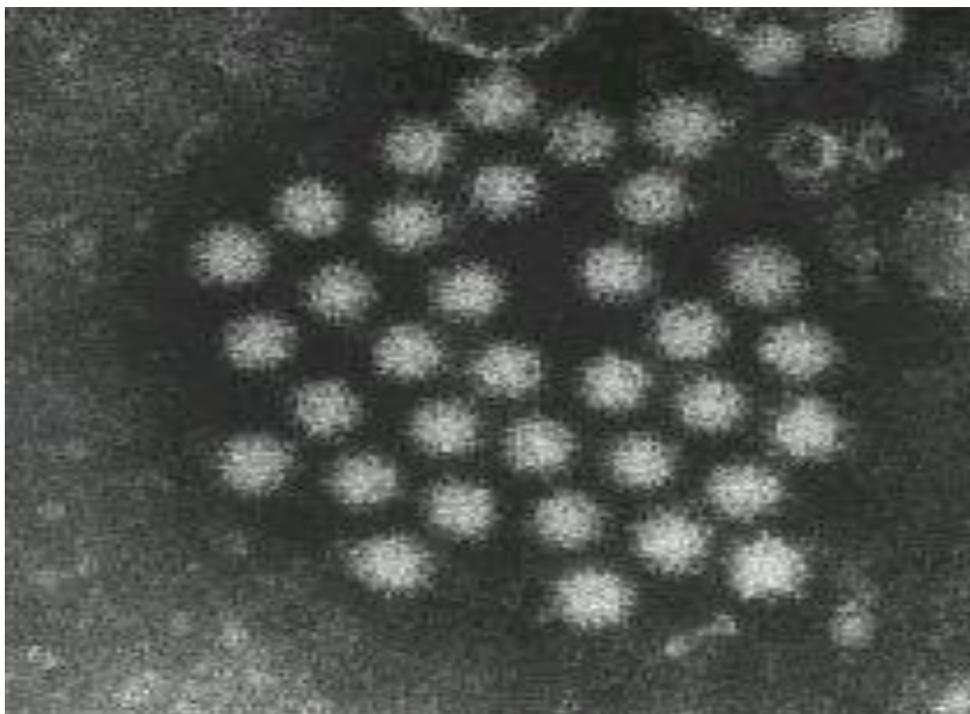
原因

調理従事者が汚染した食品
+ 牡蠣などの二枚貝

ノロウイルス食中毒

二次汚染に注意！

ウイルス性食中毒



(写真：東京都健康安全研究センター提供)

特徴

少量（100個以下のウイルス）
で発症

乾燥に強い

アルコールの効果が高い

約半数は不顕性感染

（症状がない感染者）

感染者の便に大量のウイルス

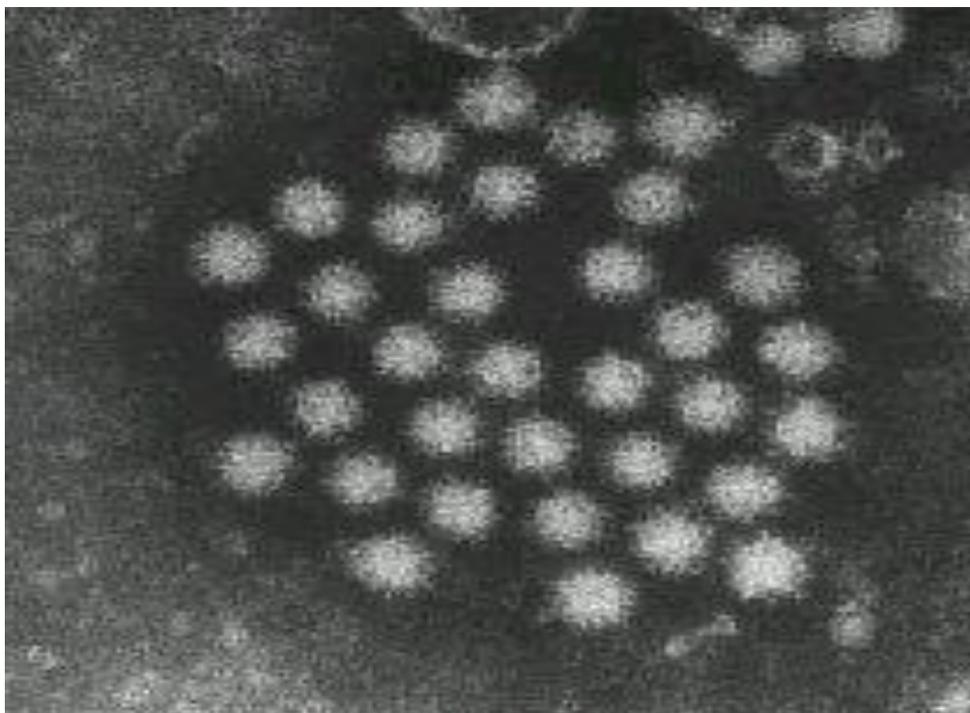
→ **拡散しやすい**

（食中毒患者数が1位）

ノロウイルス食中毒

二次汚染に注意！

ウイルス性食中毒



(写真：東京都健康安全研究センター提供)

症状

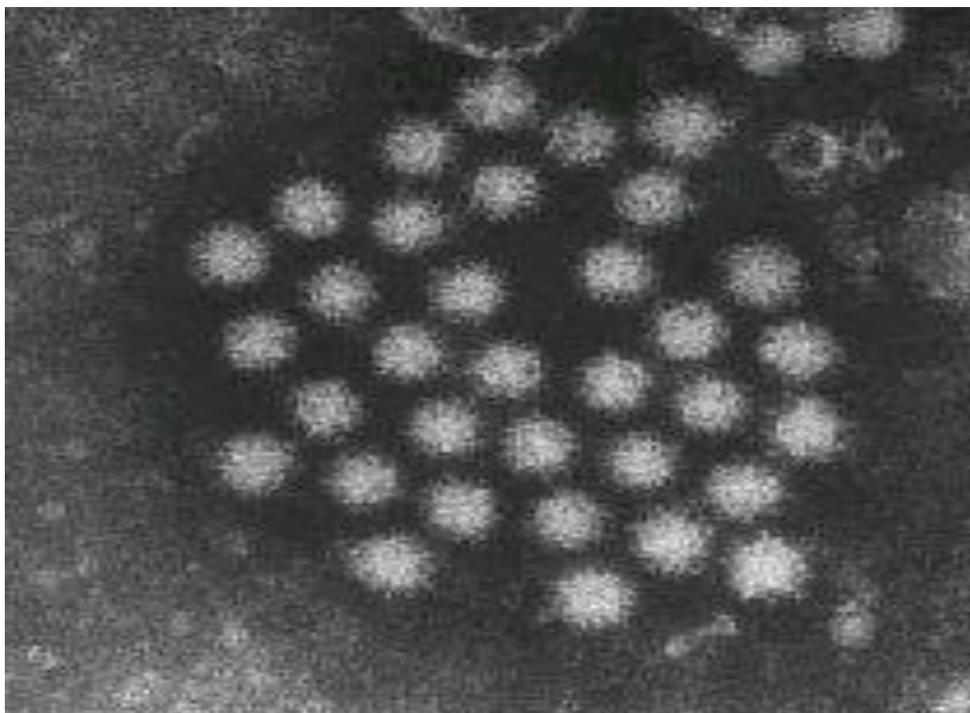
嘔吐・下痢・腹痛・発熱

感染から発症までは24時間～
48時間ほど

ノロウイルス食中毒

二次汚染に注意！

ウイルス性食中毒



(写真：東京都健康安全研究センター提供)

対 策

◆ノロ対策4原則

もちこまない

やっつける

つけない

拡げない

ノロウイルス食中毒

二次汚染に注意！
ウイルス性食中毒

対策

◆ノロ対策4原則

もちこまない



日々健康状態を確認する
消化器症状があるときは調理はしない



ノロウイルス食中毒

二次汚染に注意！
ウイルス性食中毒

対策

◆ノロ対策4原則

もちこまない



日々健康状態を確認する
消化器症状があるときは調理はしない

やっつける



食品の加熱は85℃以上
牡蠣など二枚貝は中心が90℃が目安



ノロウイルス食中毒

二次汚染に注意！
ウイルス性食中毒

対策

◆ノロ対策4原則

もちこまない



日々健康状態を確認する
消化器症状があるときは調理はしない

やっつける



食品の加熱は85℃以上
牡蠣など二枚貝は中心が90℃が目安

つけない



適切なタイミングで正しい手洗い
調理場、トイレなど清掃・消毒
おう吐があった場合は迅速に消毒
消毒は熱湯か次亜塩素酸ナトリウム

拡げない

食品衛生の基本は**手洗い**！人の手は直ぐに汚れます！ こまめな手を洗いを習慣にしましょう



ごみ処理をした

トイレ使用后



調理開始前



お金を触った



重要!

魚や貝を触った



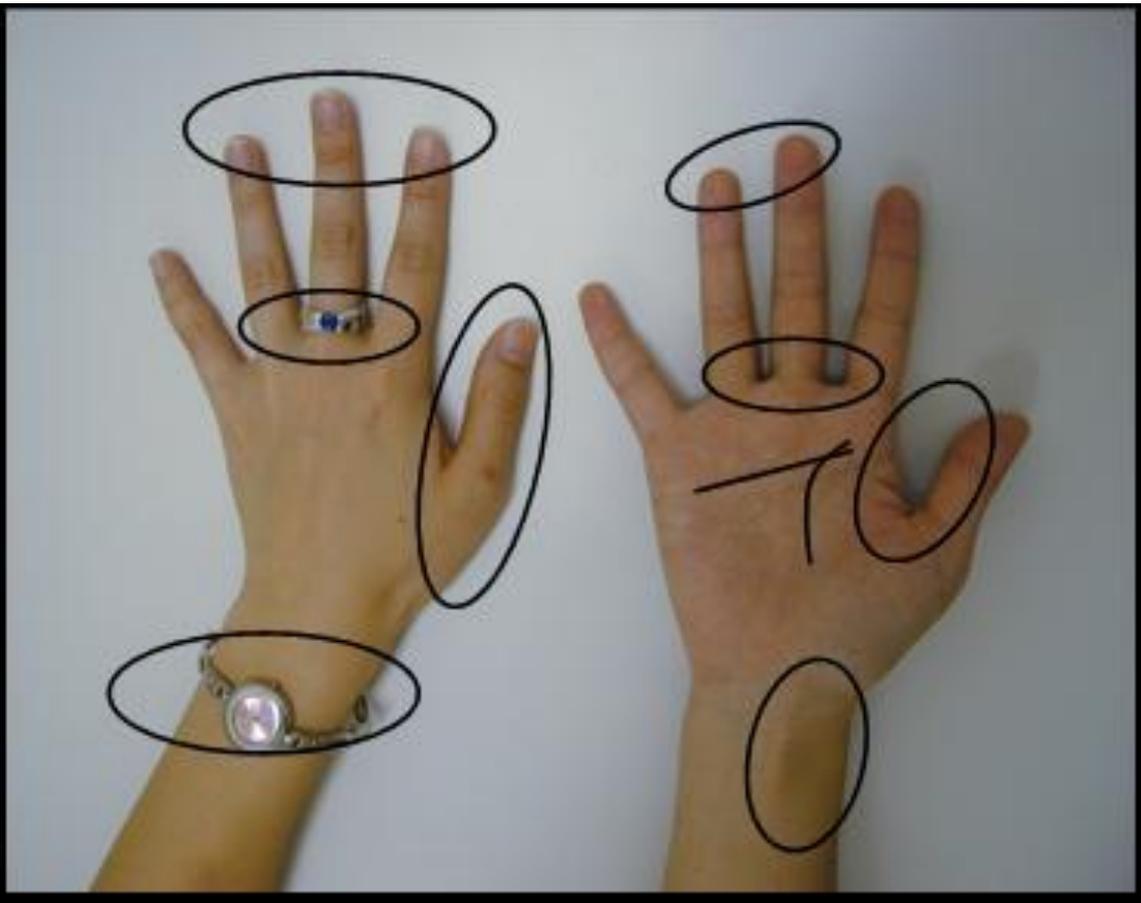
野菜を触った

生肉を触った



正しい手洗いを確認しましょう！

手洗いの準備をしましょう



時計、指輪は、外しましょう

指先、親指、手のしわは洗い残しが多い部分です。意識して洗いましょう！

正しい手洗いをしましょう



ハンドソープや石けん
を手にとりよく泡立て
ます

正しい手洗いをしましょう



手の肌がまんべんなく
くおおわれるくらい
泡立てください

正しい手洗いをしましょう



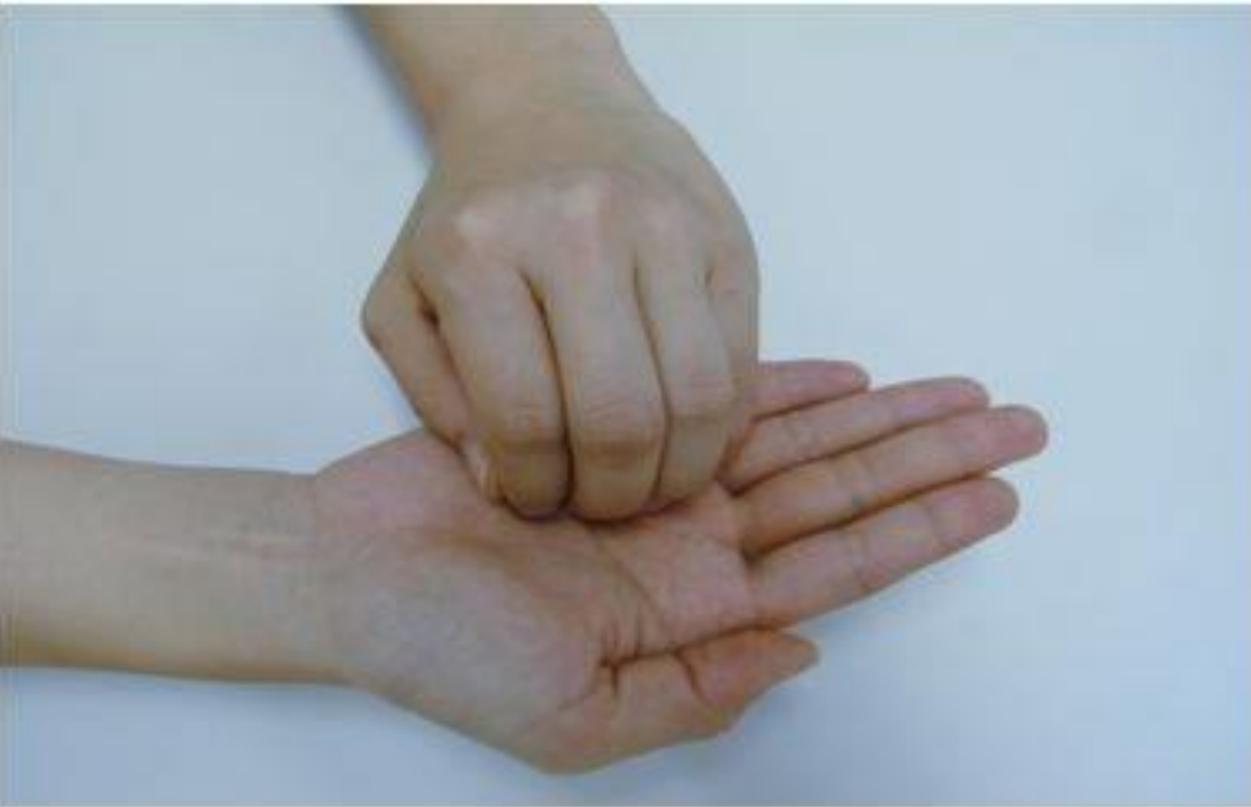
手のひらをよくこすります

正しい手洗いをしましょう



手の甲を伸ばすように
にごすりします

正しい手洗いをしましょう



指先、爪の間を
手のひらで念入りに
こすります

正しい手洗いをしましょう



指の間を洗います

正しい手洗いをしましょう



親指と手のひらをねじり洗いします

正しい手洗いをしましょう



手首も忘れずに
洗いましょう

正しい手洗いをしましょう



泡立てが終わってから約30秒かけて洗うのが目安です

正しい手洗いをしましょう



流水で十分にすすぎ石
けんを洗い流します

正しい手洗いをしましょう



手洗いとすすぎは、
2回繰り返すと効果的
です

正しい手洗いをしましょう



ペーパータオルで水分をよく拭き取ります

正しい手洗いをしましょう



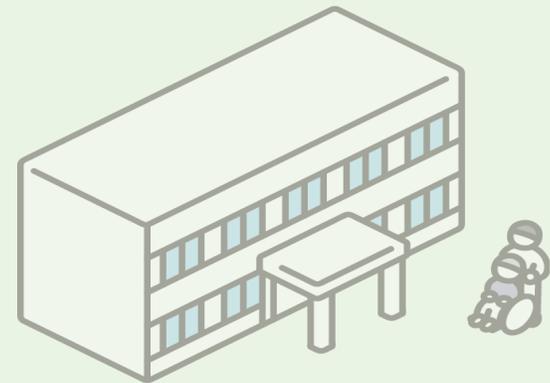
使用済みのペーパータオルは、蛇口を閉めるのに活用しましょう！

正しい手洗いをしましょう



蛇口は汚れた手で触ることがあるので、せっかくキレイになった手で触らないようにしましょう

事例から学ぶ
～老人ホームで起こった食中毒～
(想定事例)



探知



入居者10名以上が
昨日の夕方から腹痛、発熱、嘔吐



患者調査

- 患者数：15名
- 検便：10名からノロウイルス検出

施設調査

- 調理担当者：3名

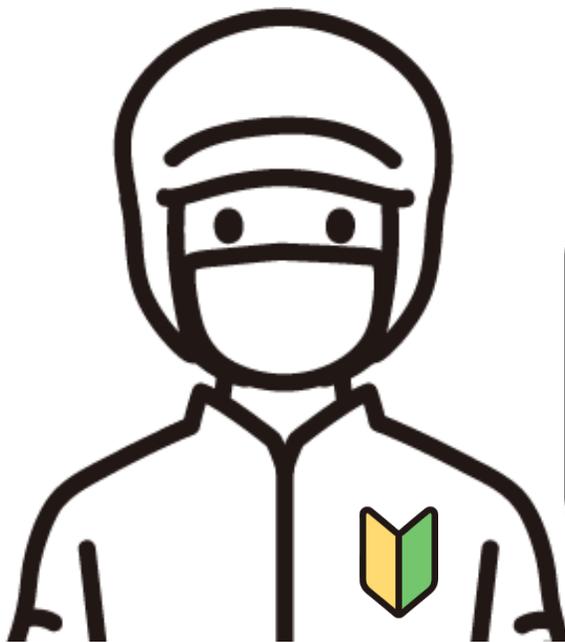


施設調査

- 調理担当者：3名
- 検便：1名からノロウイルス検出

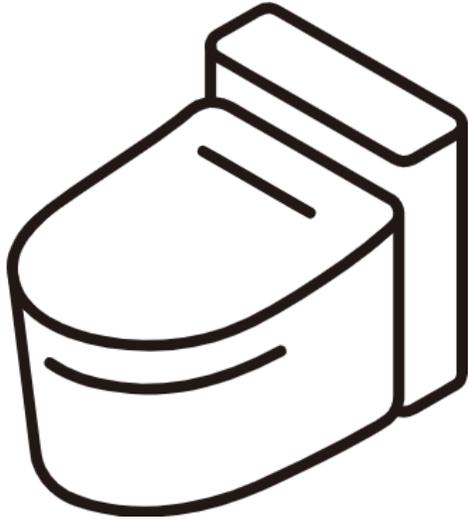
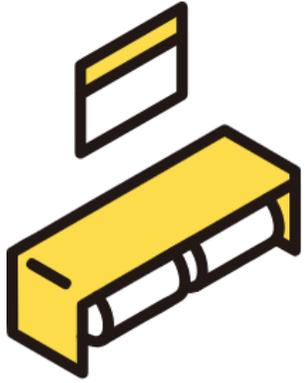
勤務前日嘔吐

盛り付け担当



体調チェック表
「異常なし」と記載

施設調査 トイレ



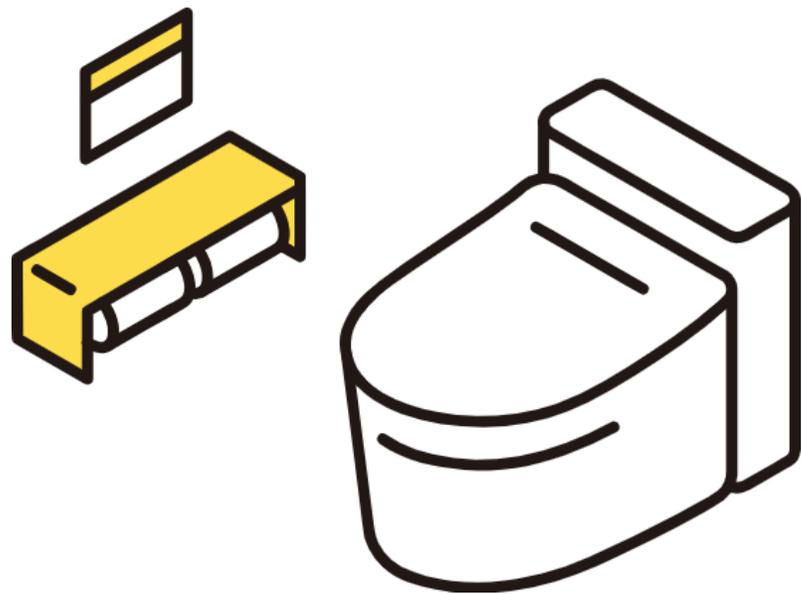
作業着



靴

着替えること

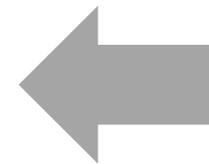
施設調査 トイレ



作業着



靴

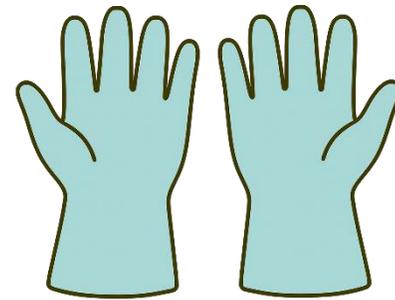


着替えずに使用

施設調査 厨房



- 器具洗い用シンクで手洗い
- 使い捨て手袋の使いまわし



調査結果

食中毒



施設は営業停止処分

なぜ食中毒が起こったか



- 前日体調不良だった従業員が盛り付けを担当



- トイレ使用時に作業着と靴を替えていない

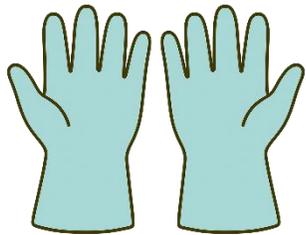


厨房にノロウイルスが**持ち込まれた**

なぜ食中毒が起こったか



- 手洗いが十分にできない環境



- マニュアルが守られず手袋を使いまわしていた



ノロウイルスを食品に**つけた**

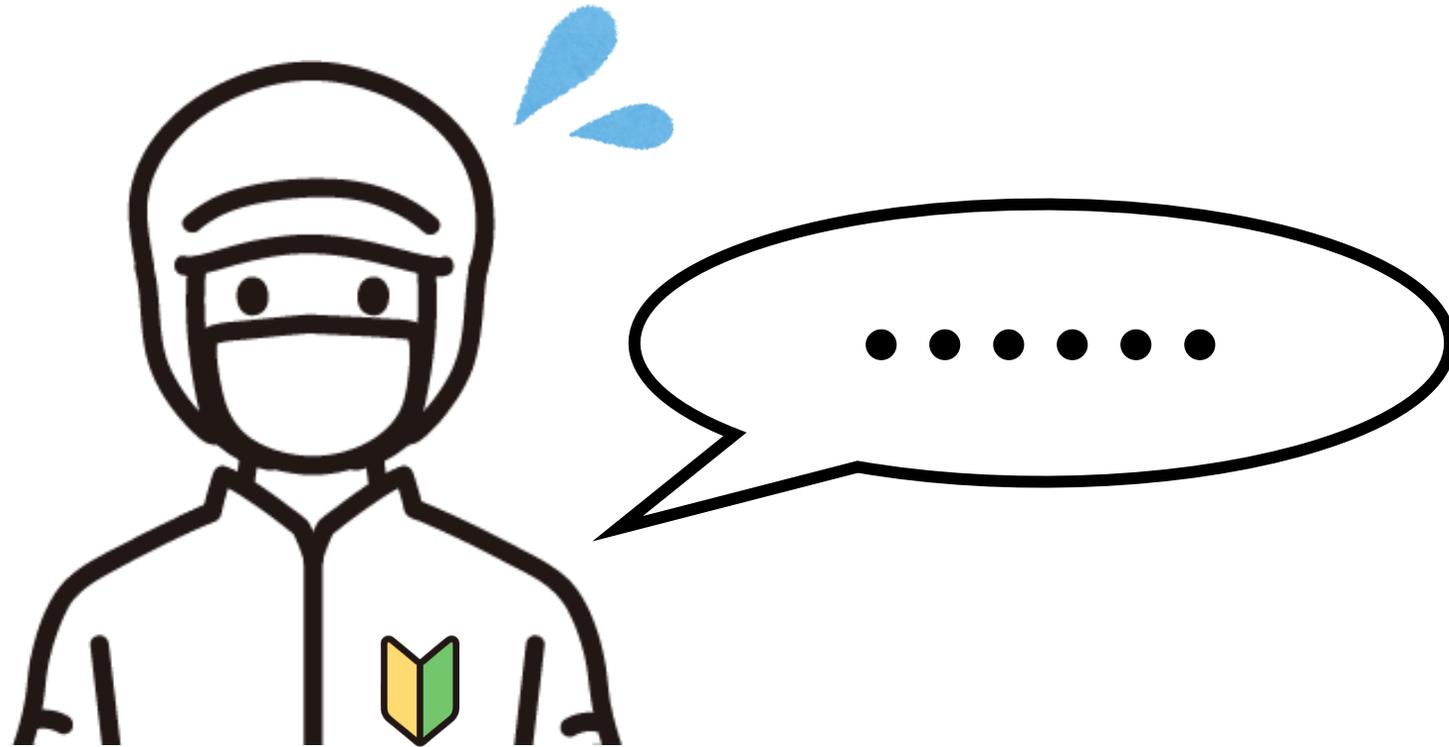
問題点と改善



問題点と改善



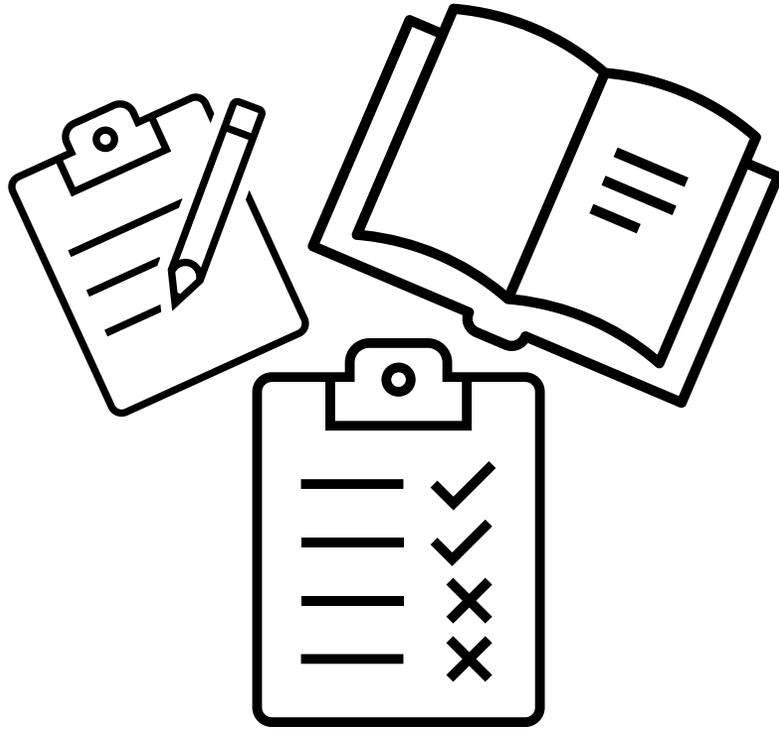
体調不良を言い出しにくい状況



問題点と改善



体調不良を言い出しにくい状況



マニュアルを見直す



ミーティング・コミュニケーション

問題点と改善

☹️ 手洗いが十分にできない状況



問題点と改善

☹️ 手洗いが十分にできない環境



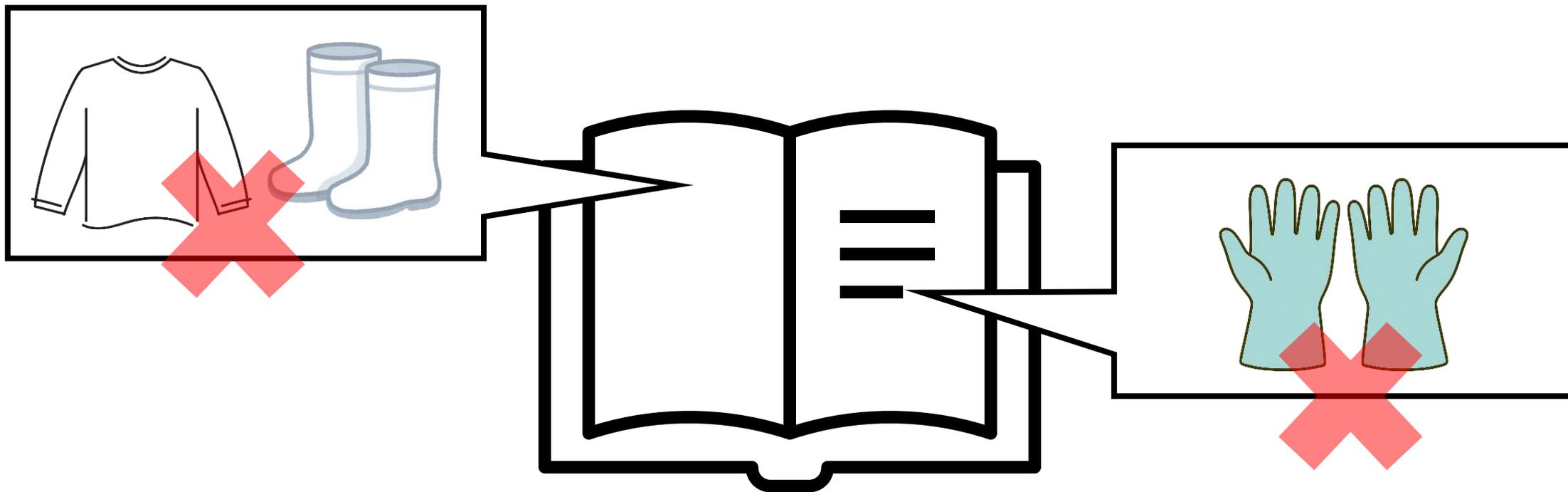
壊れていないか

物を置いていないか

問題点と改善

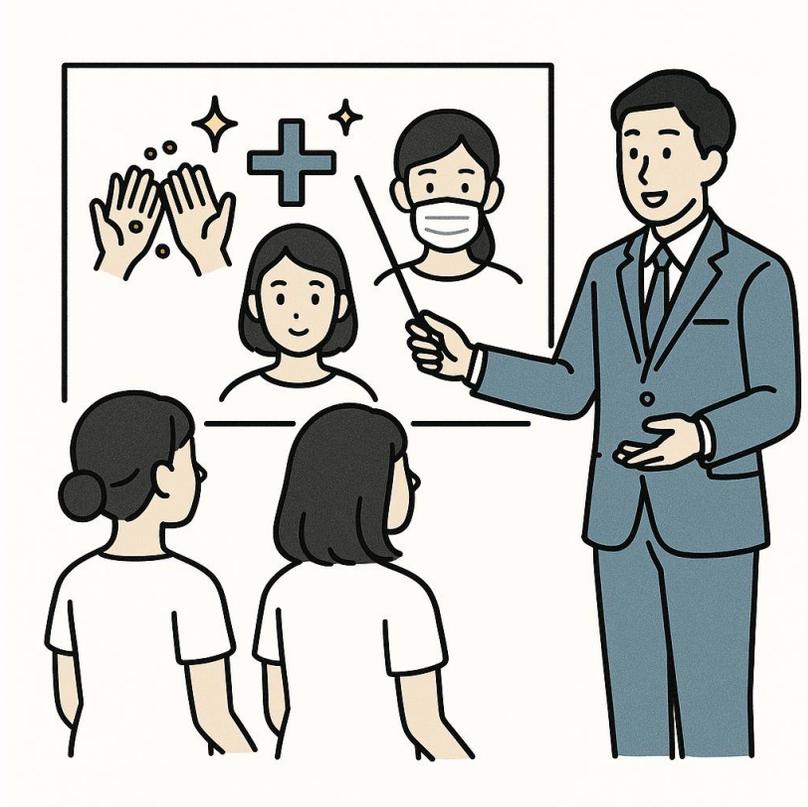


マニュアルが守られていない

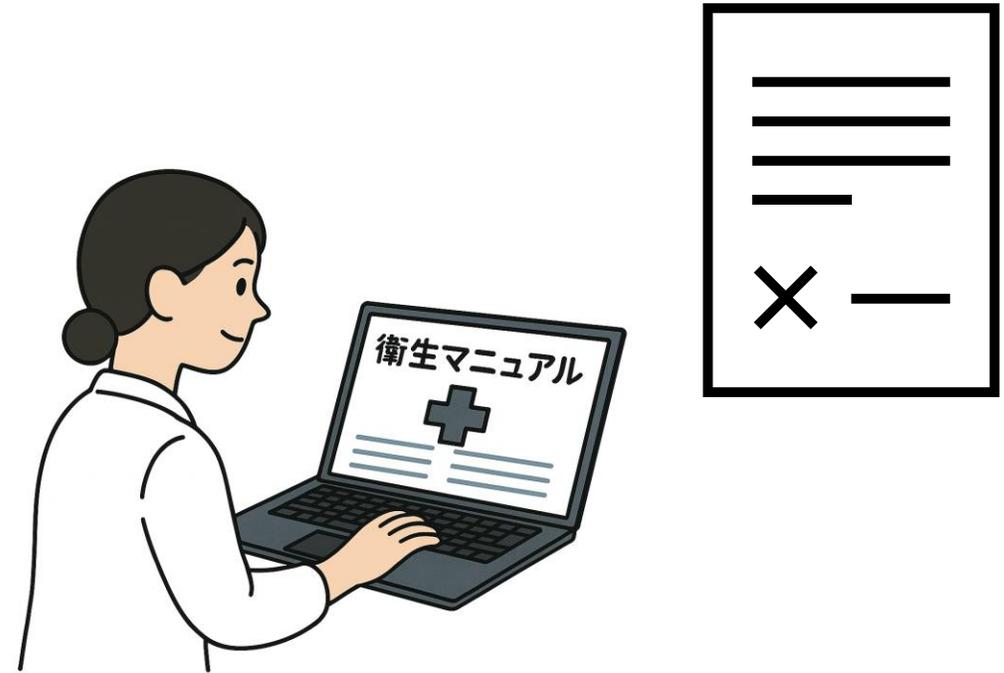


問題点と改善

☹️ マニュアルが守られていない

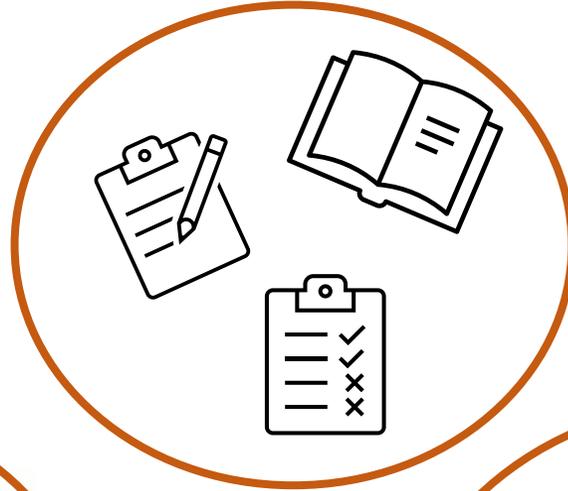


従業員への教育



いつでも確認できる、掲示

😊 ご自身の施設についても、振り返って考えてみましょう



**以上でノロウイルス食中毒対策の動画は終了です
ご視聴ありがとうございました**