

たべもの安全情報

第45号

令和6年12月発行

東京都西多摩保健所 生活環境安全課
食品衛生第一担当 (0428 - 22 - 6141)
食品衛生第二担当 (042 - 596 - 3113)

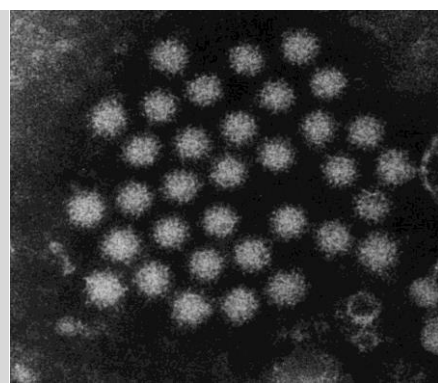
冬到来！ノロウイルスにご注意を！

冬の時季はクリスマスやお正月など楽しいイベントが盛りだくさんな一方で、ノロウイルスが猛威を振るう季節でもあります。令和6年1月から10月末までにノロウイルスによる食中毒が都内で32件、西多摩保健所管内でも2月に1件発生しています。ノロウイルスというと飲食店などで発生する食中毒や、事業所等での集団感染を思い浮かべるとは思いますが、感染力の強いノロウイルスは家庭内でも感染を広げる可能性があります。そこで今回は、日常生活でできるノロウイルス対策を紹介します。

感染すると、どんな症状？



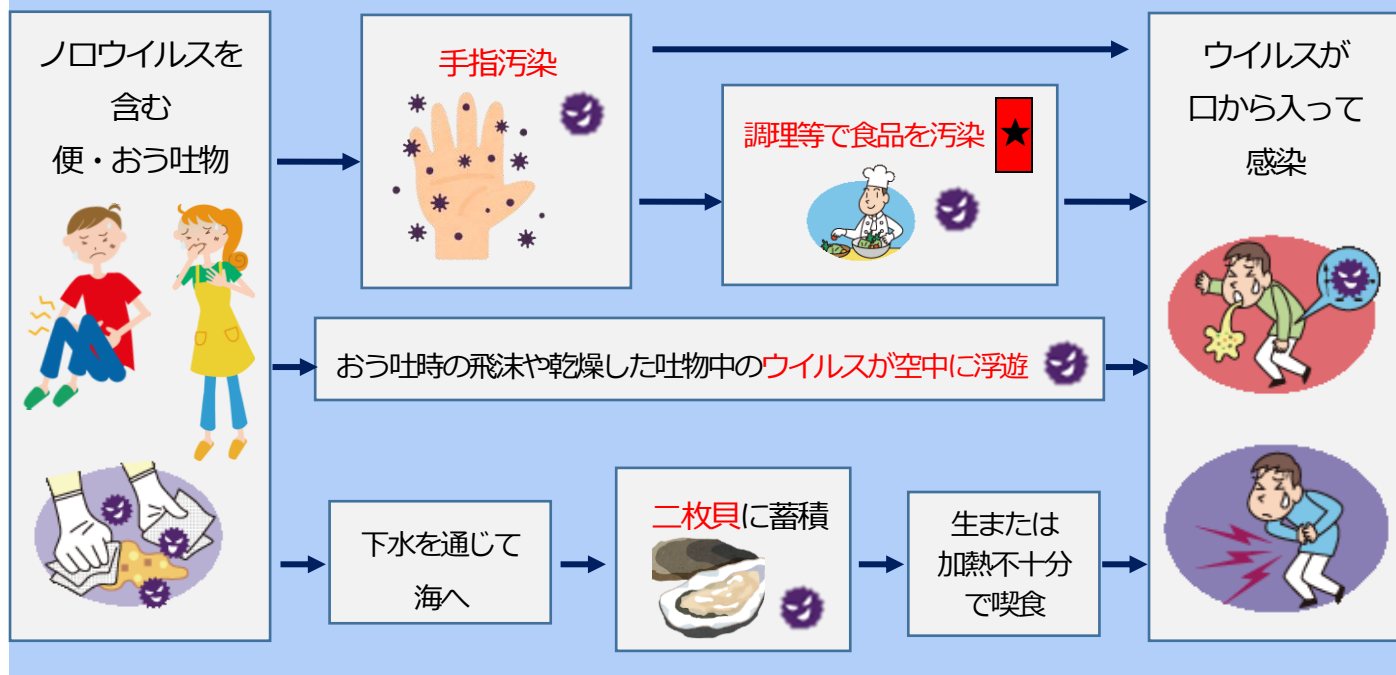
※感染しても、症状がない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。



ノロウイルス

(出典 東京都食品衛生の窓)

いつどうやって感染するの？ ※食中毒では、カキ等の二枚貝が原因となることもありますが、食品取扱者を介して食品を汚染するケース(図中の★)が多くあります。



ノロウイルス対策って何をすればよいの？ ～家庭向け～

しっかり手洗いで、手をピカピカに✧

石けんを使った、しっかり手洗いで、
手指についたノロウイルスを減らしましょう。

(タイミング例)



調理の前



トイレの後



汚物に触れた後

注意！ 消毒用エタノールのみでは手洗いの代わりにはなりません。

しっかり加熱で、ウイルスをやっつける 🔥🔥🔥

ノロウイルスの汚染のおそれがある二枚貝などの食品は、**中心部85℃から90℃で90秒以上加熱！**

適切な消毒で、ウイルスをやっつける



熱湯(85℃以上)で1分以上の消毒または、**次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒**が有効です。
次亜塩素酸ナトリウム溶液は、使用用途に合った濃度で使用しましょう。

使用用途	次亜塩素酸ナトリウム溶液濃度
調理器具やトイレの取っ手など、定期的な消毒の場合	0.02%
おう吐物やふん便が付いた場所、物を消毒する場合	0.1%

もしものために…

おう吐物の処理をマスターしておこう

処理手順

準備するもの

ペーパータオル、手袋(使い捨て)、ガウン(使い捨て)、
マスク(使い捨て)、スリッパ、バケツ、ゴミ袋、
次亜塩素酸ナトリウム溶液 (**0.1%**)



専用着に着替える



外から内側に向けて
ぬぐい取る



次亜塩素酸ナトリウム
溶液(0.1%)で消毒



ゴミはまとめて、
しっかり手洗い

家庭向け

食品関係事業者向け

東京都では、ノロウイルスに関するリーフレット

「家庭でできるノロウイルス対策」、「防ごう！ノロウイルス食中毒」
を発行しています。

詳しく知りたい方は下記サイト「食品衛生の窓」からご覧ください。



食品の安全・安心に関する最新情報をホームページで発信中！

「食品衛生の窓」(東京都食品安全情報サイト)

・知って安心～トピックス～ : https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anshin_topics.html

「東京都西多摩保健所」

・たべもの安全情報 : <https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/nisitama/shokuhin/anzen.html>