

# 冬は特にご注意ください！

# ノロウイルス

による

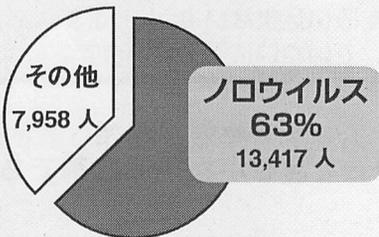
# 食中毒

食中毒は夏だけではありません。  
ウイルスによる食中毒が  
冬に多発しています!!!

## データでみると

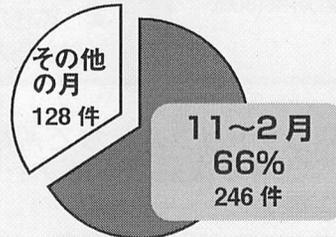
### ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



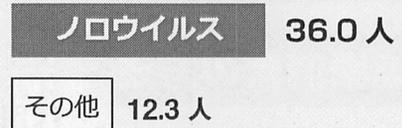
原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（平成24～28年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

### 調理する人の

#### 健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

### 作業前などの

#### 手洗い

- 洗うタイミングは、
  - ◎ トイレに行ったあと
  - ◎ 調理施設に入る前
  - ◎ 料理の盛付けの前
  - ◎ 次の調理作業に入る前
  - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
  - ◎ 指先、指の間、爪の間
  - ◎ 親指の周り
  - ◎ 手首、手の甲

### 調理器具の

#### 消毒

洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&A

検索



厚生労働省

# ノロウイルスの感染を広げないために

## 食器・環境・ リネン類などの

## 消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
  - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
  - 85℃で1分以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
  - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

## おう吐物などの

## 処理

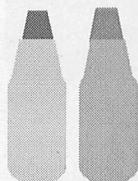
- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
  - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
  - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
  - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
  - しぶきなどを吸い込まないようにします。
  - 終わったら、ていねいに手を洗います。

## 塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

\*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

## ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p>&lt;食品からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●感染した人が調理などをして汚染された食品</li> <li>●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など</li> </ul> <p>&lt;人からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●患者のふん便やおう吐物からの二次感染</li> <li>●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染</li> </ul>	<p>&lt;潜伏時間&gt;</p> <p>感染から発症まで24~48時間</p> <p>&lt;主な症状&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。</li> <li>●乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。</li> </ul>

《生鮮魚介類を扱う飲食店・販売店・調理施設、消費者の皆様へ》



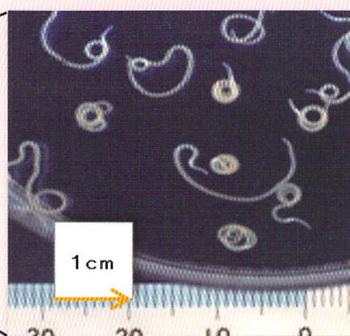
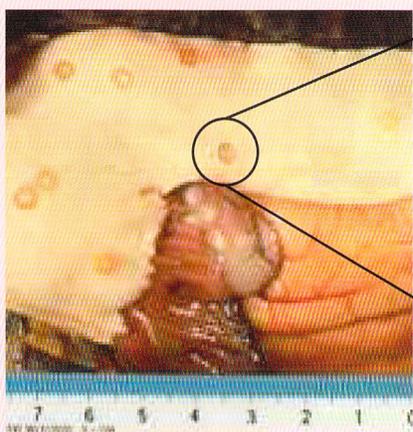
**アニサキスによる食中毒が多発しています！**

## アニサキスによる食中毒を予防しましょう

### アニサキス食中毒とは？

- ◆ アニサキス幼虫は、**サバ、アジ、サンマ、イカ**などの**内臓**に見られる寄生虫で、**魚の身（筋肉）**に移動します。

魚の体内に寄生するアニサキス

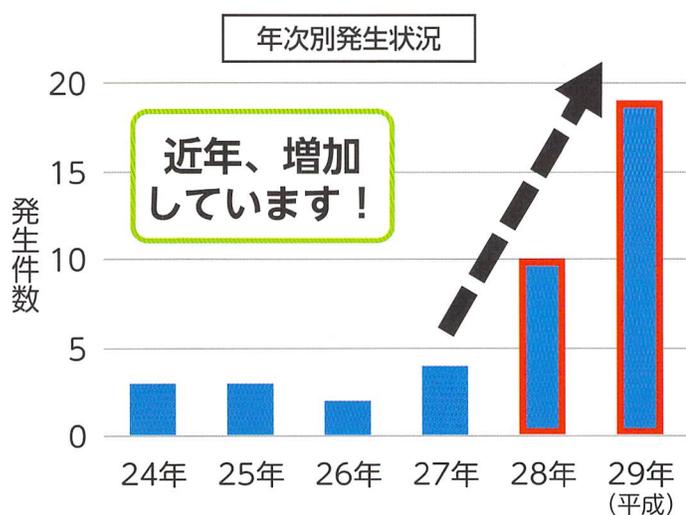


2～3 cm 程度の白い糸状のかたちをしています  
(厚生労働省ホームページより転載)

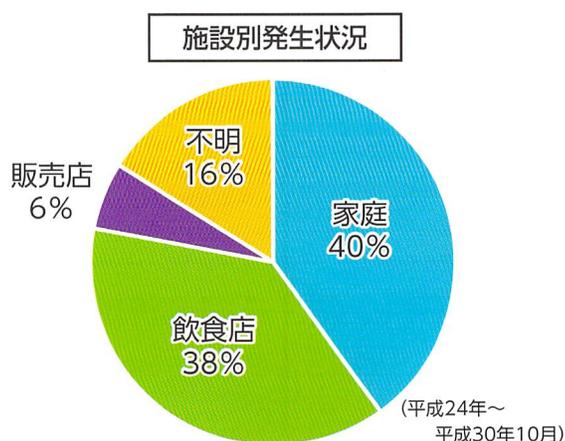
その他にも  
カツオやイワシ、  
サケやタラなど、  
様々な魚介類に  
寄生しています。

- ◆ アニサキス幼虫が寄生している魚介類を生で食べることで、**激しい腹痛**などの症状の**食中毒を引き起こす**ことがあります。

### 愛知県内のアニサキス食中毒発生状況



平成29年の発生件数は、平成27年の **約5倍！**



家庭や飲食店で多く発生しています。  
家庭では、販売店で購入した魚や釣った魚を調理して発生しています。

# 第一に、鮮度を徹底！目視で確認！

## ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

※アニサキス幼虫は魚介類の鮮度が落ちると、内臓から身（筋肉）に移動することが知られています。

## ◆魚の内臓を生で食べない。提供しない。

## ◆魚の身を注意深く観察し、アニサキス幼虫を確実に取り除く。

⇒ 魚の身で見つけた場合は、加熱調理用にししましょう。

☆飲食店や調理施設では☆

作業台を明るくしたり、まな板の色を白以外にするなど、アニサキス幼虫を見つけやすくする工夫をしましょう。

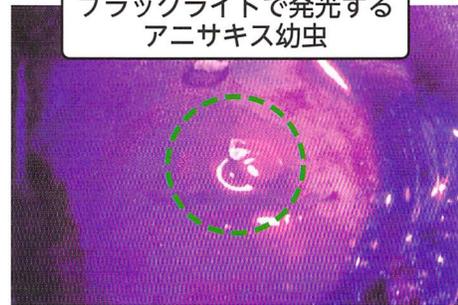
ブラックライト（アニサキス幼虫が発光する）を設置するのも効果的です。

サバに寄生したアニサキス幼虫



(提供：東京都健康安全研究センター)

ブラックライトで発光するアニサキス幼虫



(提供：岐阜県西濃保健所損斐センター)

## さらに、冷凍・加熱が有効！

## ◆『-20℃で24時間以上』冷凍する。

## ◆『70℃以上』または『60℃で1分』加熱する。

※一般的な料理で使う程度の塩や酢、しょうゆ、わさびで調理しても、アニサキス幼虫は死滅しません。

ご不明な点、ご相談等は最寄の保健所・保健分室等へお問合せください。

一宮保健所	(0586)72-0321	津島保健所	(0567)26-4137	新城保健所	(0536)22-2204
稲沢保健分室	(0587)21-2251	半田保健所	(0569)21-3344	(設楽出張窓口)	(0536)62-0571
瀬戸保健所	(0561)82-2198	美浜駐在	(0569)82-0078	豊川保健所	(0533)86-3180
豊明保健分室	(0562)92-9133	知多保健所	(0562)32-6211	蒲郡保健分室	(0533)69-3156
春日井保健所	(0568)31-2180	衣浦東部保健所	(0566)21-5364	田原保健分室	(0531)22-1238
小牧保健分室	(0568)77-3241	安城保健分室	(0566)75-7441		
江南保健所	(0587)56-2157	みよし駐在	(0561)34-4811		
清須保健所	(052)401-2100	西尾保健所	(0563)56-5241		