

令和3年
冬

たべもの安心ねット 第89号

(令和3年12月発行)

東京都多摩立川保健所 食品衛生担当

電話：042-524-5171 FAX：042-528-2777

ホームページもご利用を！

多摩立川保健所

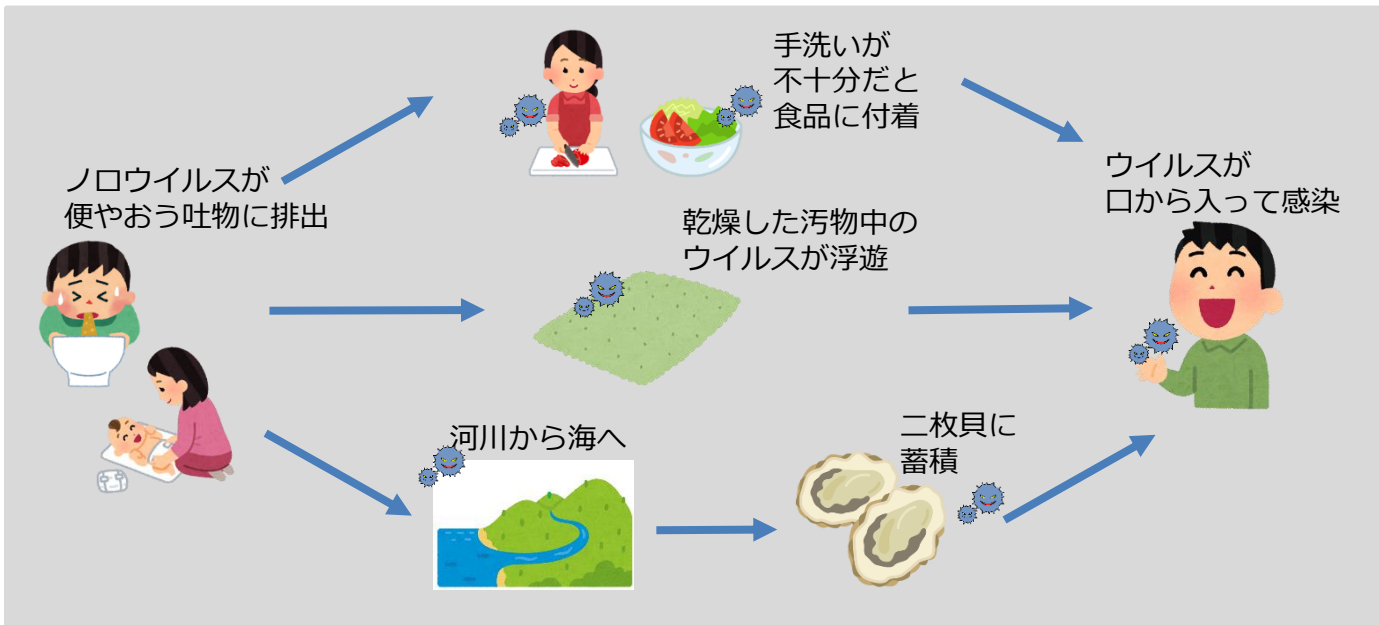


コロナだけじゃない。ノロウイルスがやってくる

ノロウイルスは、特に冬季に流行します。家庭におけるノロウイルス食中毒の予防対策を紹介します。

ノロウイルスはどのように感染するの？

ノロウイルスは、人の体内で増殖し、便やおう吐物中に排出されます。感染力が非常に強く、ごく少量のウイルスでも口から体内に入ることによって感染します。



実際に発生した食中毒事例

令和3年2月に飲食店を利用した方から、「次の日から下痢やおう吐をしている」と保健所に連絡がありました。その飲食店を調査すると、料理を提供した前日に自宅でおう吐した調理員がいました。しかし、おう吐は単なる消化不良と考え、当日に調理をしていたことがわかりました。

この食中毒事例は、ノロウイルスに感染した調理員が、手洗いが不十分なまま調理をして、食品にノロウイルスを付着させたことが原因と考えられました。

<前日>



<喫食当日>



<喫食翌日>



家庭でのノロウイルス食中毒の予防方法が知りたい

手洗い

感染しても症状が軽い場合や症状が無い場合もあります。
普段から、家族全員が適切な手洗いをしましょう。



<盛り付け前>



<二枚貝を触った後>



<食事前>



<汚物を触った後>



<トイレ後>

食事

- ・二枚貝は、中心部まで十分に加熱してから食べましょう。
(二枚貝の中心温度が85℃から90℃で90秒間)
- ・体調不良の際は、調理をしないようにしましょう。



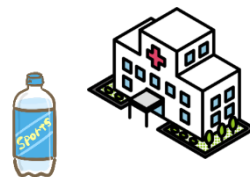
消毒

- ・二枚貝の調理に使用した調理器具やスポンジ等は、洗浄後に消毒しましょう。
熱湯で消毒（85℃ 1分間以上）または0.02%濃度の次亜塩素酸ナトリウムに浸します。



感染したかもしれないと思ったら

- ・おう吐や下痢などが続くときは、脱水にならないように水分補給し、
医療機関を受診しましょう。
- ・他の家族に感染しないよう、タオルの共有を避けましょう。
- ・トイレのドアノブや手すり等は0.1%濃度の次亜塩素酸ナトリウムで消毒しましょう。



消毒方法を詳しく知りたい

食べもの安心ねットの第88号や、東京動画でもご案内しています。

塩素系消毒液の使用方法や作り方は
食べもの安心ねット第88号で確認



塩素系消毒液の作り方は
東京動画で確認

