



ノロウイルス / 食中毒予防と記録保管



ちょっとフクロウ先生～。風邪でも引いたんちゃうの～?
まあでも、うちは気合でどんな病気もからへんし、人にもうつしたことないねん!ガハハ～

感染力が強いノロウイルスなどの感染症の場合は、気合だけでは予防できないこともあるんじゃ。
ノロウイルスの感染者数と、厨房内の食中毒対策と一緒に学んでいこう!



押さえて
おきたい!!

今回の ポイント

- ノロウイルスは、**感染力が非常に強いウイルス**で、**少量(10~100個)**でも**感染・発症**する
- ノロウイルスによる食中毒は**12月から翌年1月がピークで、春先まで多発**する傾向
- ウィルス性食中毒の予防策は「**つけない・やっつける**」、細菌性食中毒の場合は「**つけない・ふやさない・やっつける**」



▶ ノロウイルスの特徴

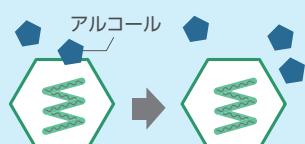
ノロウイルスは、**乳幼児から高齢者までの幅広い年齢層**に急性胃腸炎を引き起こすウイルスのひとつです。
長期免疫が成立しないため何度も罹患することがあります。

人の腸管内**でしか増殖できません**が、乾燥や熱に強く自然環境下でも長期間生存が可能です。
感染力が非常に強く、少量のウイルス(10~100個)でも感染・発症します。

ノロウイルスなどの「**ノンエンベロープウイルス**」はエンベロープと呼ばれる脂質でできた膜を持たない構造のため、**アルコール消毒剤に対する抵抗力**があります。

トイレ後や調理作業時など必要なタイミングで、流水と石けんでの手洗いを実施しましょう。
※ノンエンベロープウイルスに効果が見込める手指消毒剤もあります。

膜がなくアルコール
消毒剤が効きにくい



代表的なノンエンベロープウイルス

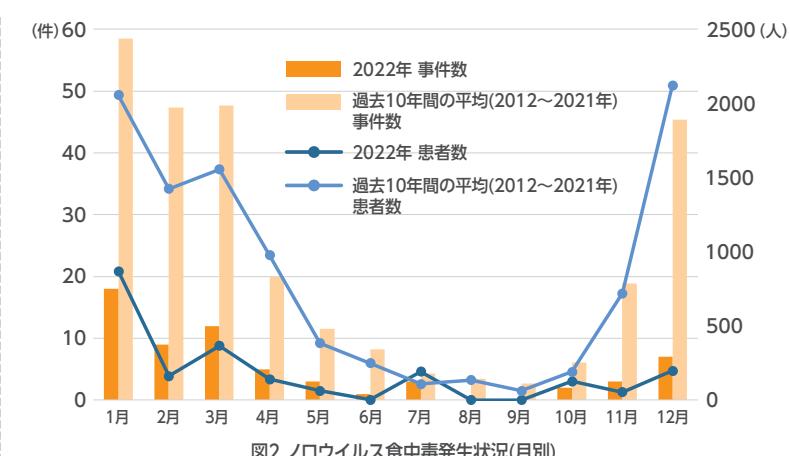
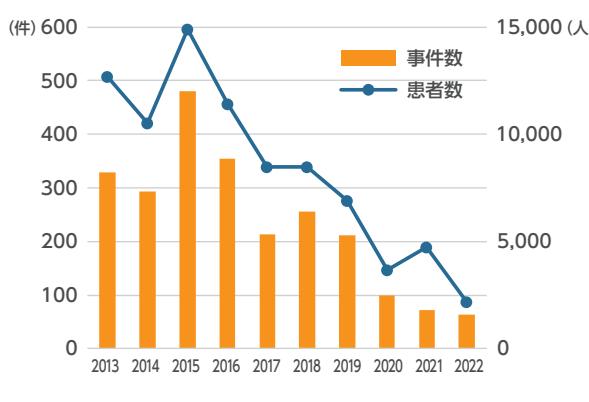
ノロウイルス、ロタウイルス、
アデノウイルス、ポリオウイルスなど

▶ ノロウイルスによる食中毒発生状況

ノロウイルスによる食中毒は年間を通して発生し、主に冬場に多発しています。

図1は過去10年間のノロウイルスによる食中毒発生状況を示しています。**近年は事件数・患者数ともに減少傾向**で、要因として新型コロナウイルス感染症対策のため、手指衛生の実施・大人数での会食頻度の減少が考えられます。

図2は月別発生状況を示しています。2022年は一部発生がなかった月がありましたが、**1年を通じて発生する可能性**があります。毎年11月から増加はじめ、**12月から翌年1月がピークになり、春先まで多発する傾向**があります。



▶ 食中毒予防と記録保管

ウイルス性食中毒の予防策は、「**つけない・やっつける**」(細菌性食中毒の場合は「**つけない・ふやさない・やっつける**」)が基本です。

つけない

▶ 健康状態のチェック 記録保管

- ・発熱、下痢、嘔吐などの体調不良がある方(同居者を含む)は出勤せず、責任者の指示を仰ぐ
- ・本人に感染が疑われる場合は、基本的に医療機関を受診し、保菌していないことが判明するまでは調理作業に従事しない

▶ 外出する時、トイレに行く時

- ・ユニフォーム、衛生帽子、履物などを替える
- ・厨房入室前は2度手洗いを実施する

▶ 検便検査 記録保管

頻 度 1ヵ月に1回、保健所から要請があった場合等

検査項目 赤痢菌、サルモネラ属菌、腸チフス菌、パラチフス菌、腸管出血性大腸菌O157
10~3月はノロウイルスの検査を含めることが望ましい



やっつける

▶ 食品の加熱 記録保管

中心部の温度を測定し、確実に加熱されていることを確認する

二枚貝などノロウイルスに汚染されている恐れのある食品

85~90°C・90秒以上

その他の食品 75°C・1分以上



▶ 食品の殺菌 記録保管

- ・非加熱の野菜・果物は、流水で洗浄後200ppmの次亜塩素酸ナトリウムに5分間浸漬する



- ・流水で十分すすぐ



記録保管

記録は第三者に実施した活動を証明できる重要な証拠です。事故発生時には、過去の状況を確認することで、早期発見や被害の拡大を防ぐことができます。万が一に備えて、日々の衛生管理を記録し、保管しましょう。

記録に漏れがある、保管が大変などのお困りごとがある場合は、自動化やデジタルを活用した運用もおすすめです。

[参考文献] 情報入手日：2023/11/01時点

・厚生労働省「感染性胃腸炎(とくにノロウイルス)について」<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekakku-kansenshou19/norovirus/>

・公益社団法人日本給食サービス協会、公益社団法人日本メディカル給食協会 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱～委託給食事業者～ 令和2年7月初版

ManGoリリース記念

トライアルキャンペーン



食品衛生管理のマネジメントシステム

HACCPに沿った衛生管理を正確に・効率的に行うために

医療・
福祉施設の
厨房向け

マンゴー[®]
ManGoで
実現しませんか？

QRコードよりアンケートにご回答いただいたご施設様に
抽選で ManGoを一定期間お試し いただけます。

回答締切 2023年12月31日

当選発表 2024年1月中旬

※当選された方のみ弊社担当者よりご連絡いたします

お試し期間 2024年2月上旬～3月末(予定)

アンケート回答
はこちら



人手不足
解消



SARAYA

SARAYA

業務効率化



ペーパーレス
はんこレス



タブレット スマホ にも対応！

ぜひこの機会にManGoをお試しください！

*ご不明点やキャンペーン詳細は弊社担当者またはmango@saraya.comまでお問い合わせください。