

## 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を一緒に学んでいこう！



押えて  
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**」



## ▶ 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。

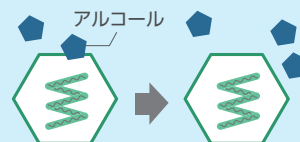
**人の腸管内でしか増殖できません**が、乾燥や熱に強く自然環境下でも長期間生存が可能です。  
**感染力が非常に強く、少量のウイルス(10～100個)でも感染・発症**します。

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月から増加しはじめ、**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。

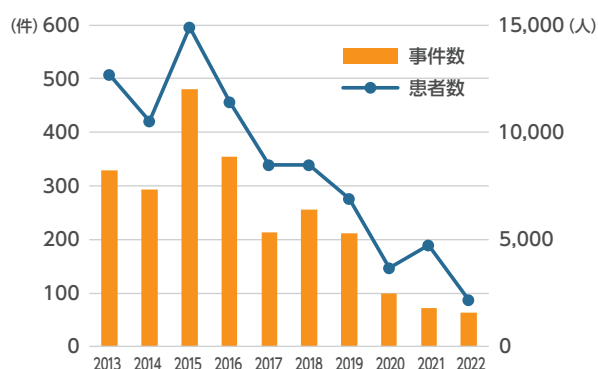


図1 ノロウイルス食中毒発生状況(年次推移)  
過去10年間：2013年～2022年

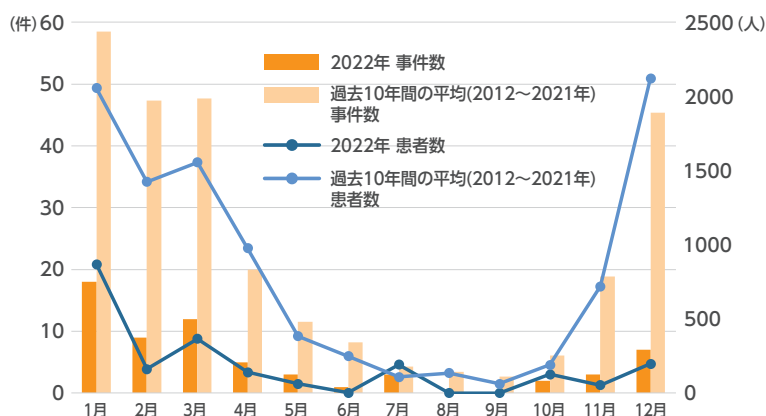


図2 ノロウイルス食中毒発生状況(月別)

## ▶ 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

- 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

- 頻度** 1か月に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

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℃・90秒以上

その他の食品 75℃・1分以上



#### ▶ 食品の殺菌

- 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/kekkaku-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

# ManGo

## 食品衛生管理の マネジメントシステム

医療・  
福祉施設の  
厨房向け

HACCPに沿った衛生管理を正確に・効率的に行うために

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



※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。

ぜひこの機会にManGoをお試しください!

マンゴー  
ManGoで  
実現しませんか?

人手不足  
解消

ペーパーレス  
はんこレス

業務効率化

タブレット スマホ にも対応!