ノロウイルスによる食中毒について

ノロウイルス食中毒が続発しています！
食品を取り扱う場合には、次の4原則を徹底し、ノロウイルス食中毒を予防しましょう！

持ち込まない！

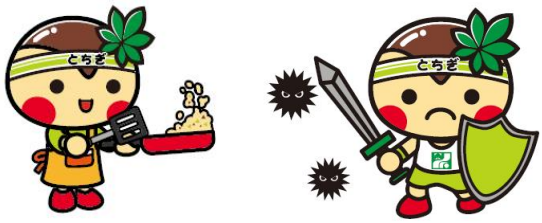
- 石けんによる事前の手洗いを徹底しましょう！
- 健康管理を徹底しましょう！
- 下痢や嘔吐などの体調不良時には、食品を取り扱わないようにしましょう！

拡げない！

- 石けんによる手洗いを徹底しましょう！
- 調理施設をこまめに清掃しましょう！
- 調理設備、器具の適切な洗浄、消毒を実施しましょう！
- 調理器具の使い分けをしましょう！
- トイレの定期的な清掃、消毒を実施しましょう！

加熱する！

- 食品の中心温度が85～90℃で90秒以上になるように、しっかり加熱しましょう！



つけない！

- 石けんによる手洗いを徹底しましょう！
- 使い捨て手袋やマスクを正しく着用しましょう！
- 調理設備、器具の適切な洗浄、消毒を実施しましょう！
- 衛生的な作業着を着用しましょう！
- 非加熱食品、加熱後の食品の取り扱いに特に注意しましょう！

ノロウイルスによる食中毒発生状況

●全国の発生状況（R７年は集計中）

年次	R3	R4	R5	R6	R7
事件数【件】	72	63	163	276	ー
患者数【人】	4,733	2,175	5,502	8,656	ー

●栃木県の発生状況（宇都宮市を除く、R７.8.13時点）

年次	R3	R4	R5	R6	R7
事件数【件】	0	1	3	5	6
患者数【人】	0	6	63	103	586

特に次の対策を徹底しましょう！

1　まずは『石けんでのこまめな手洗い』

- トイレの後、調理施設に入る前、料理の盛り付け前、次の作業に入る前、など
- 手洗いは裏面の方法で実施すると効果的です

2　日頃の健康管理も大切です

- ノロウイルスに感染しないように、普段から食べ物や家族の健康状態に注意する
- 症状があるときは、食品を取り扱う作業は絶対にしない
- 症状があるときは、すぐに責任者に報告する仕組みを作る

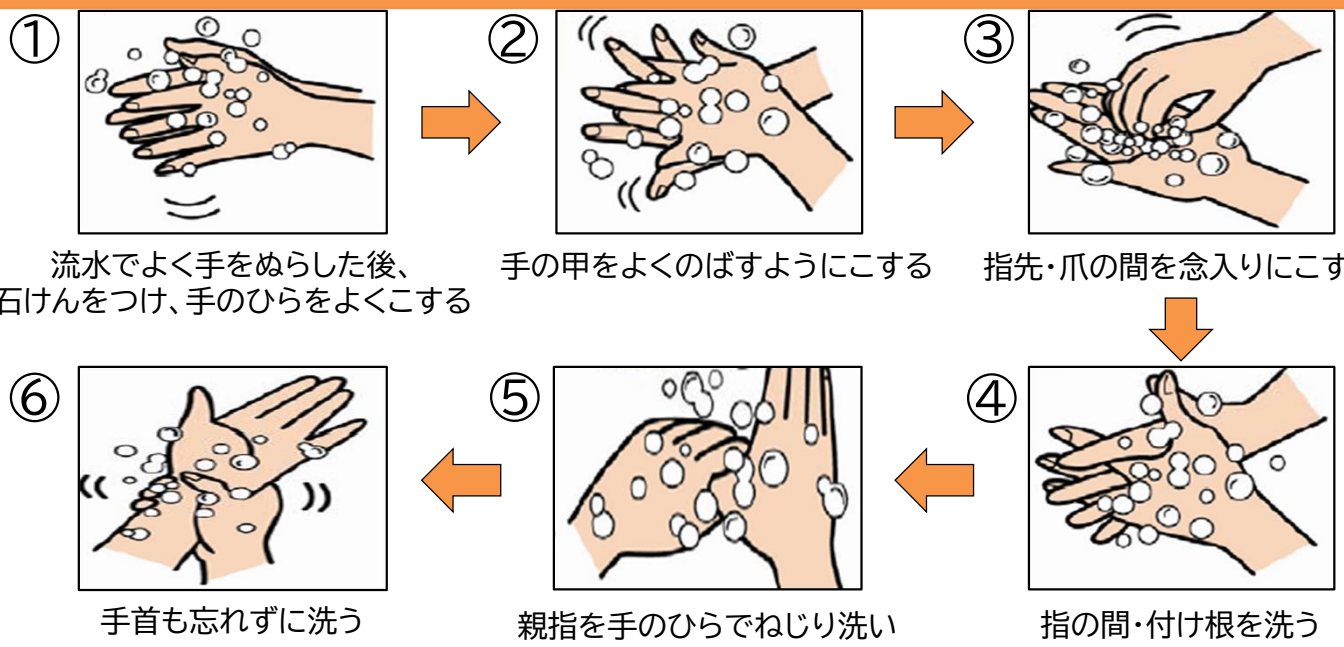
3　調理器具の適切な消毒方法を必ず覚えましょう

- 十分に洗浄後、『塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液(塩素系漂白剤など)で、5分以上浸しながら拭く
- 塩素消毒できない器具は、熱湯で安全に熱をかける

栃木県保健福祉部医薬・生活衛生課

食中毒予防のポイント！！

「衛生的な手洗い」をこまめに！



①～⑥の手順を**2回**繰り返し、流水で十分にすすぐことで、物理的にウイルスを取り除きます。
最後に手指をペーパータオルで拭いて乾燥させ、消毒用アルコールを噴霧してよくすりこみましょう。
（消毒用アルコールだけではノロウイルスに対して十分な効果が期待できません。）

★手を洗うタイミング
・トイレに行った後　・調理を始める前　・別の調理作業に移る前　・料理の盛り付け作業前 等

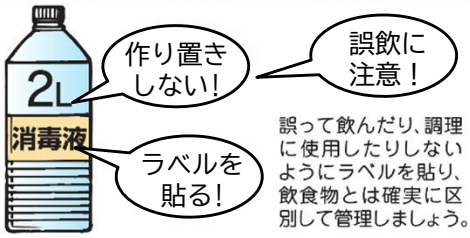
症状がなくても油断しない！

（1）普段から、食べ物や家族の健康状態に注意して、自分が感染しないよう心がけましょう。
　　自覚症状が無くても自分や家族がノロウイルスに感染していることがあります。
（2）調理従事者等は、体調不良の場合、施設の責任者へ報告しましょう。
（3）下痢やおう吐などの症状があるときは、絶対に食品を取り扱わないようにしましょう。

調理器具等の適切な消毒を！

（1） 調理器具等は、十分に洗浄後、『次亜塩素酸ナトリウム液』で5分以上浸しましょう。
（消毒用アルコールや逆性石けん（塩化ベンザルコニウム）は、ノロウイルスに対し十分な効果が期待できません。）
（2） 塩素消毒できない器具は、熱湯消毒しましょう。

次亜塩素酸ナトリウム液の調製方法（6%含有の市販品を使用した場合）



誤って飲んだり、調理に使用したりしないようにラベルを貼り、飲食物とは確実に区別して管理しましょう。

消毒したい物	塩素濃度	希釈方法　※ペットボトルキャップ1杯＝約5mL
まな板、ふきん、生野菜・果実	約0.01%（約100mg/L）	原液　キャップ1杯弱 ＋水2L
調理器具	約0.02%（約200mg/L）	原液　キャップ1.5杯 ＋水2L
おう吐物、床、壁	約0.1%（約1,000mg/L）	原液 キャップ7杯 ＋水2L

※次亜塩素酸ナトリウム液は、時間が経つと効果が弱まりますので、必要な時に必要な量だけ作り、作り置きをしないようにしましょう。

栃木県保健福祉部医薬・生活衛生課