

ノロウイルスにご用心！！



～バザーやイベントで食品を扱う方へ・・・～

学校や地域で開催されるバザーやお祭りでノロウイルス食中毒が起きています。



2010年1月、都内の幼稚園が開催したもちつき大会で

ノロウイルス食中毒

(患者154名)



2010年9月、都内の学校で開催されたPTA主催のお祭りで

ノロウイルス食中毒

(患者63名)

近年、発生しているノロウイルス食中毒事件は、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して、食品を汚染してしまうケースがほとんどです！

ノロウイルスに感染していても、胃腸炎症状が出ないことがあります。本人が感染に気づかないまま 用便後の手洗いが不十分で、手指を介してノロウイルスをばらまいているのです。



NG!

アルコールの過信

不十分な手洗い



ノロウイルスには無効です。

汚れた手、ノロウイルスが残っています。



素手での盛り付け



素手

予防のポイント

☑ 十分な手洗い

ノロウイルスにアルコールは効果ありません。液体せっけんを使用してしっかりと洗い流しましょう。



☑ 加熱後の食品を素手で触らない

ていねいな手洗いをした後に、清潔な器具類や使い捨て手袋を利用しましょう！



ただし、使い捨て手袋の過信は禁物です！一度外した手袋の再使用はやめましょう。

ノロウイルスとは・・・？



ノロウイルスは、感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。冬季に流行しますが、一年を通して発生しています。

特徴

- ヒトの腸内でのみ増殖
- 非常に少量（100個以下）の摂取でも発病

症状

おう吐 ・ 吐き気 ・ 腹痛
下痢 ・ 発熱

症状がおさまっても2~3週間は
ふん便中にウイルスを排泄します。

感染経路

経路①

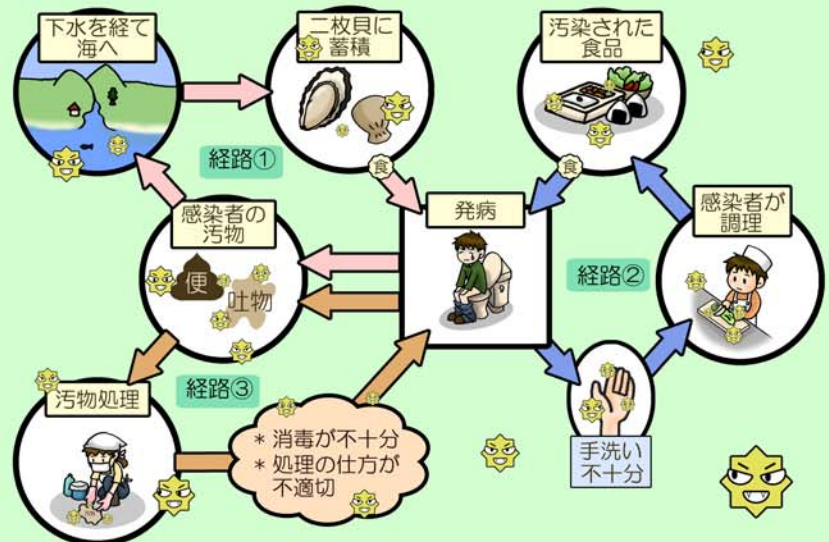
加熱不十分な二枚貝を
食べて感染

経路②

二次汚染された食品を
食べて感染

経路③

感染者のふん便や
おう吐物を介して感染



予防するには・・・？

二次汚染を防止 することが重要です。

そのためには・・・

- 1 ていねいな手洗い
- 2 食品は十分な加熱（85℃で1分以上）
- 3 調理器具の洗浄・殺菌や施設・設備の清掃
- 4 ふん便・おう吐物の確実な処理・消毒