

## ノロウイルス感染症予防について

年間の食中毒患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、そのうちの7割は11月～2月に発生しており、この時期の感染性胃腸炎の集団発生の多くはノロウイルスと考えられます。

ノロウイルスは手指や食品などを介して経口感染し、腸管で増殖し、嘔吐、下痢、腹痛、微熱などを起こします。感染力が強く、食中毒の集団発生を起こしやすいため、特に子供や高齢者は重症化することがありますので、特に注意が必要です。

またノロウイルスはワクチンがなく、治療は輸液などの対症療法に限られますので、以下のノロウイルスによる食中毒予防のポイントを参考に予防対策を徹底しましょう。

## 冬は特にご注意ください！

## ノロウイルス

による

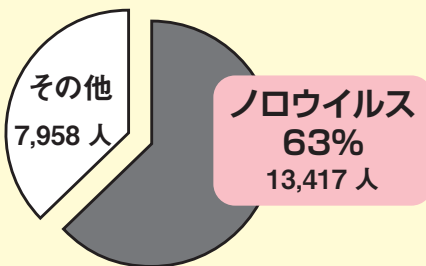
## 食中毒

食中毒は夏だけではありません。  
ウイルスによる食中毒が  
**冬に** 多発しています!!!

## データでみると

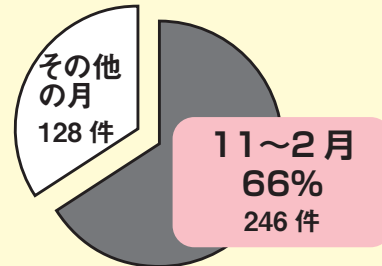
## ノロウイルスによる食中毒は、

## ◆患者数で第1位



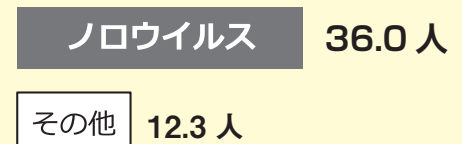
原因別の食中毒患者数（年間）

## ◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

## ◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（平成24～28年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

## 調理する人の

## 健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

## 作業前などの

## 手洗い

- 洗うタイミングは、
  - ◎ トイレに行ったあと
  - ◎ 調理施設に入る前
  - ◎ 料理の盛付けの前
  - ◎ 次の調理作業に入る前
  - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところを  
ていねいに
  - ◎ 指先、指の間、爪の間
  - ◎ 親指の周り
  - ◎ 手首、手の甲

## 調理器具の

## 消毒

洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&amp;A

検索

