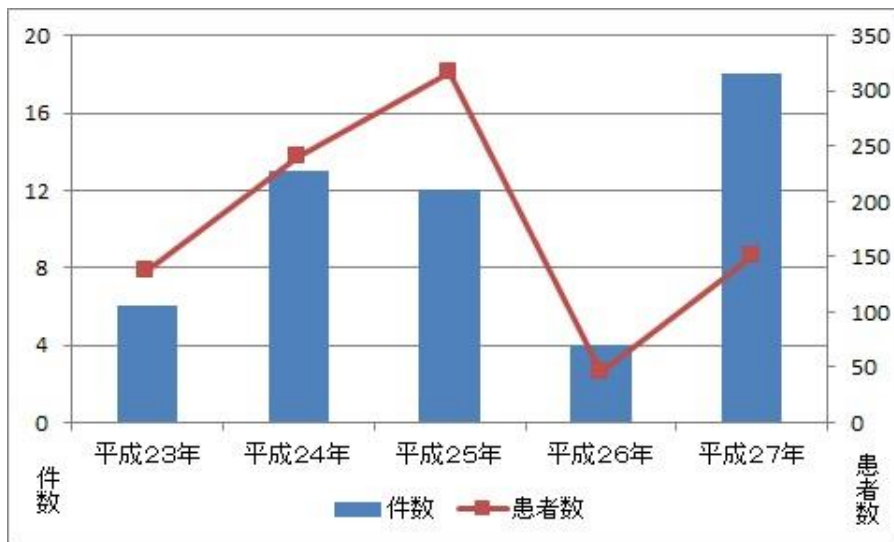
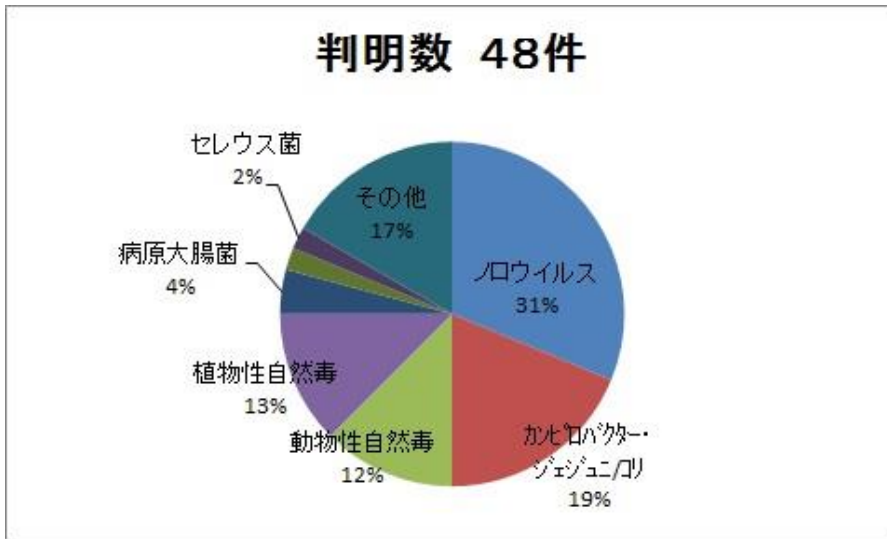


# ノロウイルス、O157等の 食中毒について

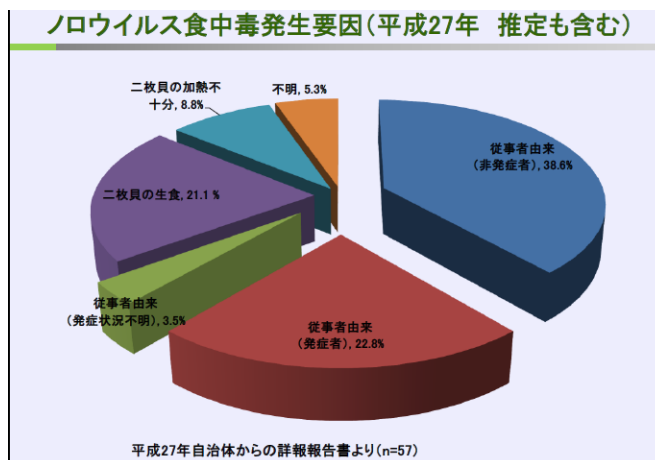
## H23～27年 食中毒発生状況(岡山県)



## H23～27年 食中毒発生状況(岡山県)



## H27年 ノロウイルス食中毒(全国) 発生要因の65%が従事者由来



厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会配布資料(H28.3.16)から抜粋

# 啓発用チラシ

## ノロウイルス食中毒に注意しましょう

**ノロウイルス食中毒の特徴**

- 主に経口を中心として流行します。
- 感染力が非常に強く、10段階のウイルスでも感染し、大規模な食中毒となることがあります。
- 感染すると1〜2日後に嘔吐、下痢、腹痛、発熱などを発症します。

**主な原因は、ノロウイルスに感染した調理従事者の手などを介して、食品を汚染させること（2次感染）によるものです。**

**調理従事者が気をつけること**

**日頃から健康状態を留意しましょう**

自分自身や家族に下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合には、食品に触れる作業をしない。

**症状がなくてもウイルスに感染している場合（不顕性感染）があることを自覚して、常に食品を汚染しないよう心がけることが大切！**

**手洗いを徹底しましょう**

調理前、トイレの後など、こまめに丁寧に手洗いをします。

使い捨て手袋は、手洗いをしてから着用し、別の作業に移る時は交換する。

ノロウイルス食中毒では、営業の産や会社に大腸菌やウイルスが感染しています。

万が一、発症に症状があり、汚物を処理する際は、使い捨てのエプロン・マスク・手袋を使用し、ペーパータオルで拭き取った後、廃棄処分してください。

処理後は、手洗いや消毒をお願いします。

**その他、予防のポイント**

ノロウイルスには、塩素消毒または熱消毒が有効です！！

<b>洗浄・消毒</b>	<b>十分な加熱</b>
手の触れやすい部分や調理器具等は、十分に洗浄してから、200ppmの塩素消毒液または熱湯で消毒する。	食品の中心部まで、85℃～90℃で90秒以上加熱する。（特に、加熱不足の二枚煎は注意です。）

## 正しい手洗いは出来ていますか...?

丁寧に洗うことで、ウイルスを洗い流すことができます！！

**正しい手洗いの手順**

1. 流水で十分に濡らす
2. 両手のひらを互いに擦る
3. 手のひらと甲を6回以上洗う
4. 指の関節を6回以上洗う
5. 親指を6回以上洗う
6. 指先を6回以上洗う
7. 手首までしっかりと洗う
8. アルコールをしっかりと噴霧し、乾燥するまでしっかりと拭き取る

**塩素消毒液を適切に使いましょう**

- 家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも作れます。
- 次亜塩素酸ナトリウム製品（漂白）の表示をよく読み、濃度や使用期間を確認しましょう。
- 塩素は揮発しやすいので、作りの量には必ず、使用の前量を守りましょう。

用途	作り方
用器・調理器具の洗浄・消毒	塩素 0.5%の場合：原液10ml+水3L 原液12%の場合：原液5ml+水3L
食器・調理器具等の消毒や拭き取り	塩素 0.5%の場合：原液50ml+水3L 原液12%の場合：原液25ml+水3L
福祉施設等で感染防止のための消毒	塩素 0.5%の場合：原液50ml+水3L 原液12%の場合：原液25ml+水3L

岡山県・保健所

# 腸管出血性大腸菌（O157）食中毒（全国）

年	発生件数	患者数	死者数
平成10年	13	88	3
平成11年	6	34	0
平成12年	14	110	1
平成13年	24	378	0
平成14年	12	259	9
平成15年	10	39	1
平成16年	18	70	0
平成17年	24	105	0
平成18年	23	166	0
平成19年	25	928	0
平成20年	17	115	0
平成21年	26	181	0
平成22年	27	358	0
平成23年	21	614	7
平成24年	11	275	8
平成25年	13	105	0
平成26年	20	731	0
平成27年	16	154	0

【ユッケを原因とする食中毒】  
→牛レバーの生食用としての提供禁止  
生食用食肉（牛肉）の規格基準設定

【浅漬を原因とする食中毒】  
→漬物の衛生規範改正

豚肉、豚レバーの生食用としての提供禁止



# 体験型講習会(岡山県管轄保健所)

手洗いチェッカーによる手洗い体験

