

# ノロウイルス予防… いつからやるの？

とある街の小さなパン屋さん…  
店員のあおいちゃんが、よく来るお客さんの  
「教授」と何やらお話をしています。  
何か、おもしろそうですね…!?



あっ、教授、いらっしやい!

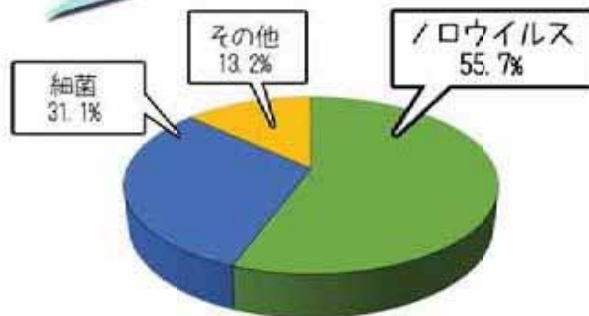


やあ、あおいちゃん。  
今日も元気そうだね。



ええ、寒くなったきたので  
暑い夏と違って食中毒も  
ひと安心だしね。

ところが、そうでもないんだ。これから寒くなると  
ノロウイルスに注意が必要なんだよ。しかも、最近の  
食中毒は、このノロウイルスが大半を占めているんだ。



平成 22 ~ 26 年次県内食中毒発生件数



知ってる、知ってる！  
ノロウイルスって、  
牡蠣とかの二枚貝で  
起こるやつでしょ!?

それは昔の話。最近ではサラダや刺身、  
そうそう、あおいちゃんが作ってるパンなんか  
でも食中毒が起こっているんだよ。





もうひとつ、厄介なことがあるんだ。  
もし、あおいちゃんがノロウイルスにかかった  
として、症状が治まった後ノロウイルスはどれ  
ぐらい便に出続けると思う？

う～ん、判らないけど、  
2～3日ぐらいかなあ？

いやいや平均で1～3週間。長い場合は、  
1ヶ月なんてこともあるんだよ。その間、  
職場のトイレを他の人と共用していると…



症状回復～☆



え～、どうしよ、どうしよ。  
すぐに食中毒が起こっちゃう。

ごめん、ごめん、そんなに  
怖がらなくても大丈夫。  
じゃあ、予防のポイントを  
教えようか。



- ☆下痢や嘔吐のある調理従事者は、原則、調理に従事しないこと、もしくは、加熱した食品や非加熱食品の取り扱いを避けること。
- ☆日ごろから健康チェックをすること。  
家族などの同居者に異常がないかや、休日の体調も把握すること。
- ☆トイレの際は、白衣やエプロンは必ず脱ぐこと。  
出た後は、手指の洗浄消毒（二度洗い）をすること。



日々の健康チェックとちゃんとした  
手洗いが大事なのね。



そう。ルールどおりにしっかりとね。  
手洗いをしても完全ではないので、必要に  
応じて衛生手袋を使った方が安全だよ。  
衛生手袋を使う時は、「手首付近」を  
つまんで取り出し「食品に接触する部分」は  
触らないように注意して。

最後にノロウイルスをやっつける  
方法を教えよう。  
大腸菌やサルモネラ  
には逆性石鹼や消毒  
用アルコールが効く  
んだけど、ノロウイルス  
にはあまり効果がないんだ。



ノロウイルスをやっつける  
ためには

**200ppm以上の  
次亜塩素酸ナトリウム**

が有効なんだ。

もしくは

**85～90℃で90秒以上の**

煮沸などで加熱すること。

安くて有効だからね。



日頃から調理器具だけじゃなく  
トイレのノブなども次亜塩素酸  
ナトリウムで消毒するといいん  
だ。特に、これからの冬場はね。



分かった。これで安心ね。  
いつからやろうかな～♪

もちろん！  
今日からだよ～



静岡県東部保健所 食品衛生監視第1専門班  
TEL 055-920-2113  
FAX 055-920-2194

