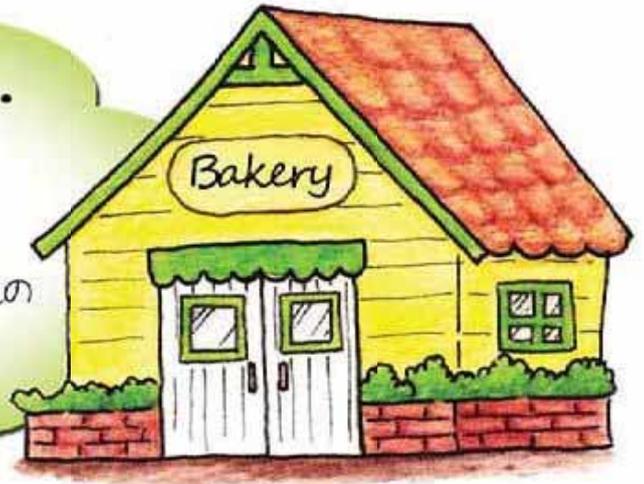


ノロウイルス予防… いつからやるの？

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、いらっしゃい!

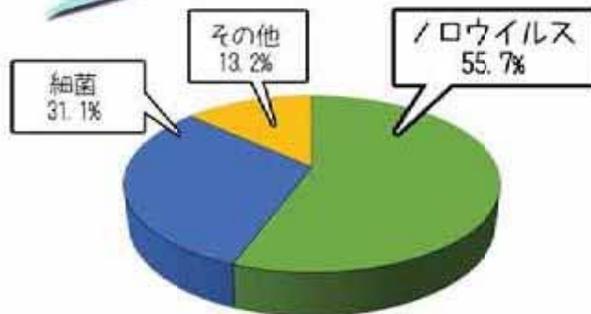


やあ、あおいちゃん。
今日も元気そうですね。



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



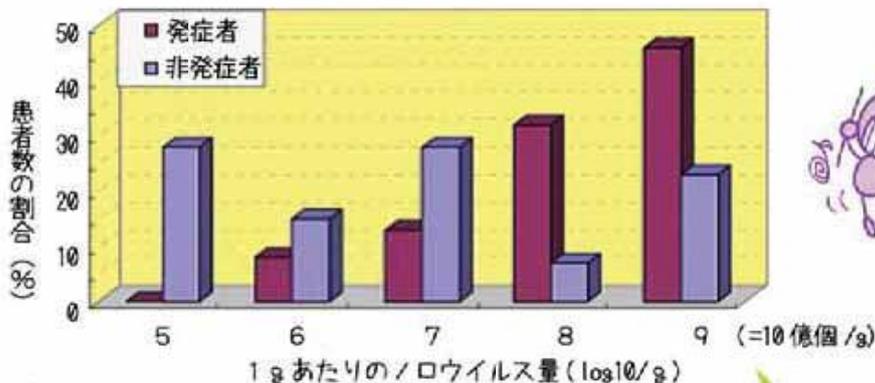
知ってる、知ってる!
ノロウイルスって、
牡蠣とかの二枚貝で
起こるやつでしょ!?

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。

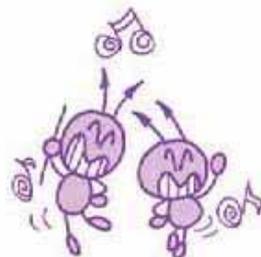




ノロウイルスにかかって発症した人の便の中に排出されるウイルスの数は、糞便1g中に10億個以上検出されることもあるんだ。

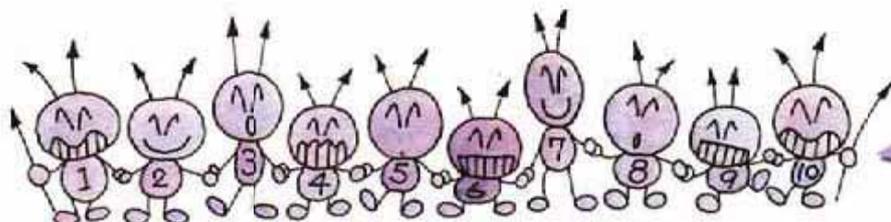


(出典: 西尾治他: 食衛誌, 46, 235-245 (2005))



しかも「不顕性感染」と言って、症状がなくても感染していることもあるんだよ。
この人たちの便からも、発症している人と同じくらいのウイルスが検出されることもあるんだ。

非発症者でも
10億個/g以上
検出されることも...



ボクたちたった10個
飲み込んだだけで感染
しちゃうんだぞ〜
怖いだろ〜〜

ゲ〜ッ!! じゃあ、うんち1g
で何億人もの人がノロウイルス
食中毒になっちゃうの?



降っころぎ



理論上はそうだね。最近のノロウイルス食中毒はこんな風に、人がトイレで手指を汚染して、その手で調理をして起こった事例が多いんだよ。

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、判んないけど、
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。

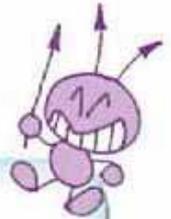
ごめん、ごめん、そんなに
怖がらなくても大丈夫。
じゃあ、予防のポイントを
教えようか。



- ☆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

