

ノロウイルス食中毒に注意しましょう！

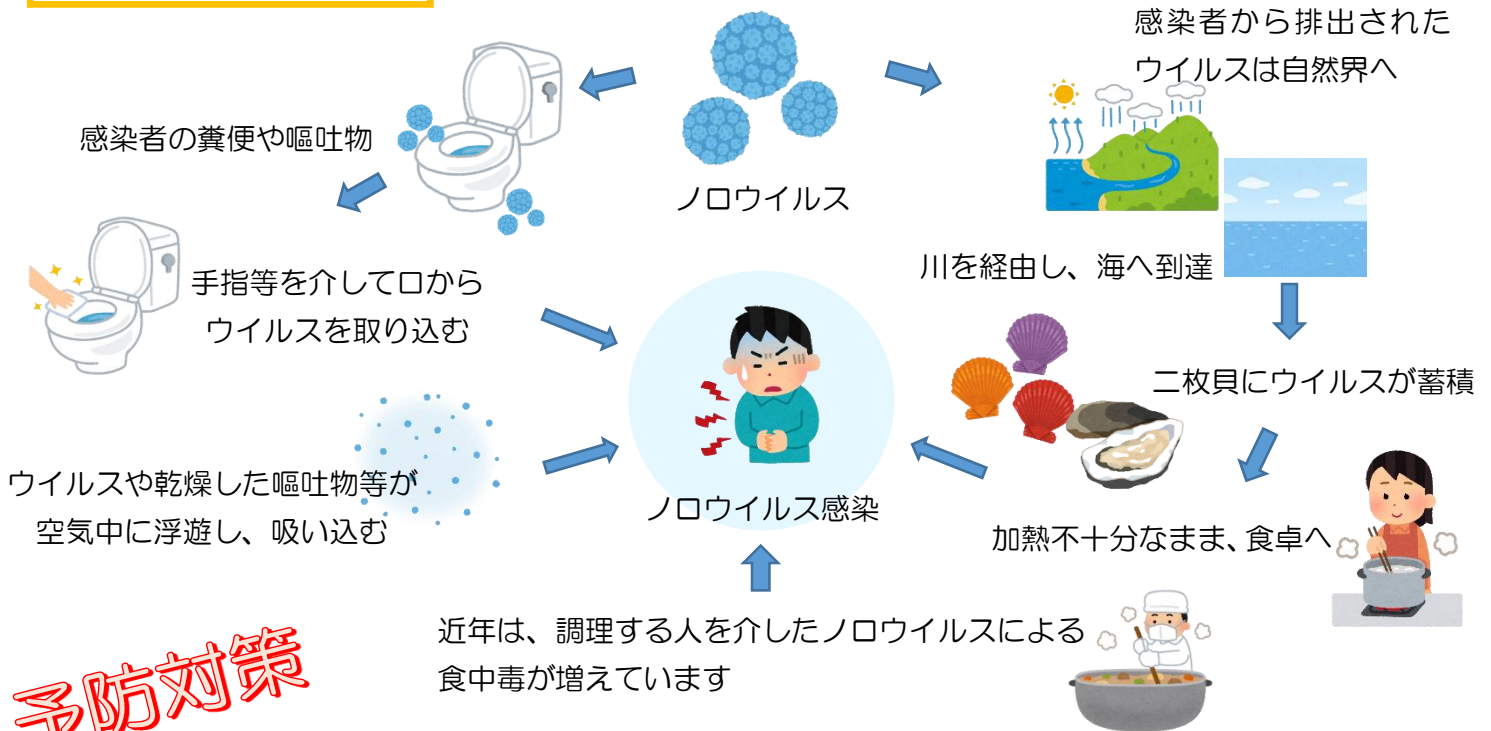
年間の食中毒患者数の約半分はノロウイルスによるものです。ノロウイルスによる食中毒は、年間通じて発生していますが、特に11月頃から増え始め、1～2月に発生のピークを迎えます。

ノロウイルスの特徴

感染力が非常に強く、10～100個のウイルスが体内に入るだけで、胃腸炎を発症します。感染者の便や嘔吐物の中からは、100万個/g以上のウイルスが検出されています。

ノロウイルスは空気が乾燥すると、容易に空中を漂います。これが口に入って感染することもあるため、冬季に食中毒の発生が多く、ノロウイルスに汚染されたカーペットや床を通じて感染した事例もあります。

ノロウイルスの感染経路



予防対策

手洗いの徹底

調理前、トイレに行った後、盛付の前などには必ず手を洗いましょう。時計や指輪をはずし、手のひら、手の甲、指の間、付け根、指先、手首までいねいに洗いましょう。繰り返して2回行うとより効果的です。



消毒

ノロウイルスを完全に失活させるためには、次亜塩素酸ナトリウムでの消毒が有効です。調理器具は食器用洗剤で十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウムで浸し、流水ですすぎます。

十分な加熱

加熱処理はウイルスを失活させる有効な手段です。ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品の場合は、中心部が85℃～90℃で90秒以上の加熱が望まれます。

拭き掃除用消毒液の作り方 (0.02%)

材料： 水 500ml(500mlペットボトル1本分)
台所用塩素系漂白剤 2.5ml
(ペットボトルのキャップ半杯分)

500mlのペットボトルに水 500ml と台所用塩素系漂白剤 2.5ml (ペットボトルのキャップ半杯分)を入れて、キャップを閉めてよく混ぜる。

汚染がひどい場所用は、台所用塩素系漂白剤を10ml (ペットボトルのキャップ2杯分) にすると、0.1%濃度の消毒液を作ることができます。