

冬期に発生する食中毒への取組

～ノロウイルス食中毒ゼロを目指して～

健康福祉部

生活衛生局



1

静岡県内のノロウイルス食中毒発生状況（月別）

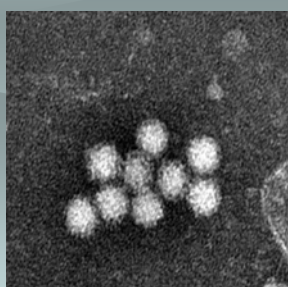
11月～3月(冬期)はウイルスが長期間生残(低温・乾燥)するため、発生しやすい

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
過去5年(平均)	2.4	2.4	2.4	1.4	0	0.2	0.4	1	0.2	0	0.8	2.2	13.4
R1	2	1	1	1	0	2	0	0	0	0	—	—	7

大規模ノロウイルス食中毒発生状況(県内)

ノロウイルス食中毒は大規模化の危険性が！

発生年月日	患者数	喫食者数	発生場所	原因食品
H26. 1. 15	1, 271	8, 027	浜松市	学校給食の食パン
H28. 12. 25	415	1, 150	御殿場市	自衛隊員が調理した食事



主な症状

嘔吐、腹痛、下痢、発熱



ノロウイルスの注意点

- ◆ ノロウイルスはヒトの小腸で増える
- ◆ 食品・環境中では増えない

原因は「ヒト」！！

調理従事者全員による、確実なノロウイルス食中毒防止対策の実施が重要！

ノロウイルスの特徴

- ・消毒用アルコールが効きにくい
- ・非常に小さく、手のしわに入り込むと落ちにくくなる
- ・お腹にノロウイルスがいても症状が出ない人(自覚症状がない)
長期間、便にノロウイルスを排出し、手を汚染する恐れあり

重要

正しい手洗いで、ノロウイルスを手から落とす

3

ノロウイルス食中毒発生防止対策

保健所による衛生監視指導

- ・正しい手洗い
- ・ノロウイルス食中毒防止4原則の普及啓発
 - ①調理室に持ち込まない
 - ②調理室で扱げない
 - ③しっかり加熱
 - ④食品につけない



- ・食中毒防止講習会(手洗い体験を含む)
- ・手洗いマイスターによる個別施設への手洗い指導((一社)静岡県食品衛生協会が養成)



手洗いチェッカーを活用した指導

汚れが残っている部分が白く発光する

4

リスクチェックに基づく対策（平成30年度～）

課題

- ◆ 施設の状況により、起こる原因や対策が異なる
- ◆ 個々の施設の状況(リスク)を明らかにするには専門的な知識と時間が必要

ノロウイルス!?

どうすれば...??

支援が必要!!

事業内容

過去の食中毒事例を参考にして「**リスクチェック票**」を作成!!

- リスクチェック票を配布 《対象施設:飲食店営業、集団給食施設等》
- 事業者自ら、リスクチェック票で施設を点検し、県に提出
- 保健所はチェック結果に基づいて指導
- 保健所の指導を基に、施設が改善
- 「**食中毒点検済証**」を交付
結果が優秀な施設・フォローアップ講習受講者
- リスクチェック済証を店内に掲示
- ホームページで取組施設を公表

衛生管理の推進

消費者へ取組の見える化

ノロウイルスなどの食中毒の撲滅!!

5

リスクチェック票から判明した問題点

860施設(回答協力施設)

- ◆ 温湯のでる手洗い設備がない
→冷たい水では時間をかけて手を洗えない
- ◆ 従事者の体調管理の記録がない
→体調不良の従事者がノロウイルスをつけてしまう
- ◆ トイレに専用の履き物がない
→床についたノロウイルスを拵げてしまう

改善

衛生監視の際に重点的に指導

6

家庭内でもノロウイルス食中毒を防ぎましょう

○しっかり手洗い

- ・調理の前、食べる前、トイレの後は石鹸で、しっかり手洗い(手の甲、手首も！)
- ・職場や公共のトイレを使用したあとは、特にしっかりと手を洗い家庭に持込まない
- ・拡げない

○嘔吐物と下痢の適正な処理

- ・嘔吐物は直接触らず、嘔吐物を片付け、吐いた場所を塩素系漂白剤で消毒
- ・嘔吐や下痢したトイレのドアノブなど、触るところも塩素系漂白剤で消毒
- ・嘔吐や下痢の人は、症状が改善するまではシャワーで済ますか最後に入浴

○しっかり加熱

- ・カキなどの二枚貝はしっかりと加熱をしましょう

東京2020オリンピック・パラリンピックでは、多くの観光客の訪問が見込まれることから、食の都に安心して来ることができるよう、県内関連施設への監視指導を強化してまいります。

職員の皆様も手洗いの励行をお願いします。

