

症状無いのに 感染拡大!?



ノロウイルス 食中毒に 気をつけましょう!



ノロウイルスに**感染しても**、おう吐や下痢を**発症しない**場合があります。

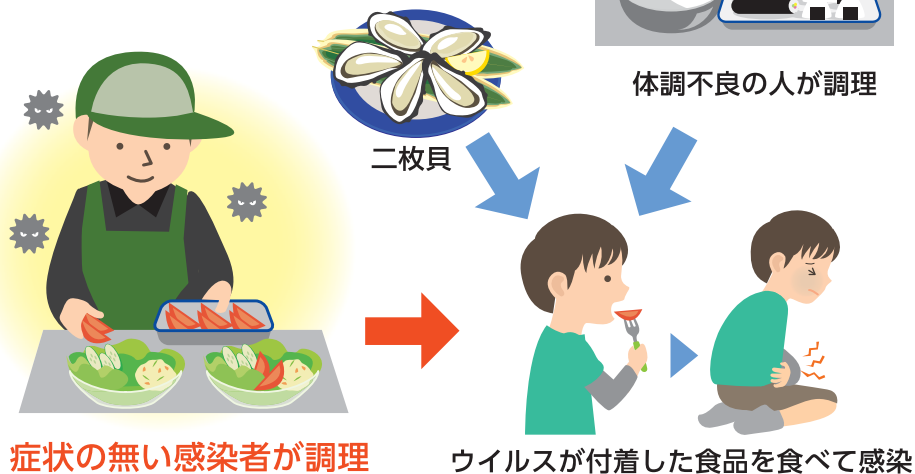
このような状態を**不顕性感染**といます。

平成28年に国内で発生したノロウイルス食中毒の原因のうち約5割は不顕性感染です。

不顕性感染でも、感染者のふん便には多くのノロウイルスが含まれていますので、気づかないうちに感染を拡大させてしまいます。(ウイルスの排出は1か月程度続くことも!!)



体調不良の人が調理



患者は**1,200人以上!**

不顕性感染による 大規模ノロウイルス食中毒

平成26年、静岡県内の多くの小学校で、給食のパンによるノロウイルス食中毒が発生しました。この事件は、発症していない従事者が異物等の確認をする時に、手洗いが不十分であったことなどからパンを汚染してしまったことが原因と考えられています。

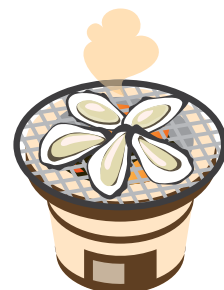
実践！！ノロウイルス食中毒対策

従事者の健康管理

- おう吐・下痢などの症状がある人は、食品を取り扱う作業には従事しないようにしましょう。
- 家族におう吐・下痢などの症状がある場合は、自分に症状が無くてもノロウイルスに感染している可能性があります。
- 流行期では、ノロウイルス感染を意識した健康管理が大切です。

加熱・消毒

- ノロウイルスの感染力を失くすため、二枚貝などは中心部を85～90℃で90秒以上加熱しましょう。
- 調理器具は十分洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤等）や加熱殺菌などで適切に消毒をしましょう。



持ち込まない

- トイレには、履物を替えて入り、作業着のまま入らないようにしましょう。トイレ後の手洗いは特に念入りに！



- トイレの清掃・消毒は次亜塩素酸ナトリウムなどを使用し適切に行いましょう。トイレは高率で汚染されています。清掃時に感染しないように手袋等の着用をしましょう。

拡げない・つけない

- 調理開始前や盛付けに移るときや、次の調理工程に入る前など適切な手洗いをしましょう。



- 生食用や、加熱済みの食品の取扱いは要注意！素手での取扱いはやめ、しっかり手洗いをした後、トンブや箸、使い捨て手袋などを正しく使いましょう。

体調に異常がなくても日常からの手洗いが重要です！

食品衛生に関するご相談やお問合せは、お店のある区の福祉保健センター生活衛生課で受け付けています。

窓口	所在地	電話番号	窓口	所在地	電話番号
鶴見区	鶴見区鶴見中央3-20-1	510-1842	金沢区	金沢区泥亀2-9-1	788-7871
神奈川区	神奈川区広台太田町3-8	411-7141	港北区	港北区大豆戸町26-1	540-2370
西区	西区中央1-5-10	320-8442	緑区	緑区寺山町118	930-2365
中区	中区日本大通35	224-8337	青葉区	青葉区市ケ尾町31-4	978-2463
南区	南区浦舟町2-33	341-1191	都筑区	都筑区茅ヶ崎中央32-1	948-2356
港南区	港南区港南4-2-10	847-8444	戸塚区	戸塚区戸塚町16-17	866-8474
保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町2-9	334-6361	栄区	栄区桂町303-19	894-6967
旭区	旭区鶴ヶ峰1-4-12	954-6166	泉区	泉区和泉中央北5-1-1	800-2451
磯子区	磯子区磯子3-5-1	750-2451	瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町190	367-5751