

令和7年度 感染症対策指導者養成研修

ノロウイルス等感染性胃腸炎、腸管出血性大腸菌について

神奈川区生活衛生課食品衛生係

令和7年9月4日

ノロウイルス等の感染性胃腸炎について

明日をひらく都市

OPEN X PIONEER

YOKOHAMA

感染ルート

食中毒

①二枚貝

ノロウイルスが蓄積された生力キ等の二枚貝を生あるいは十分に加熱しないで食べた場合

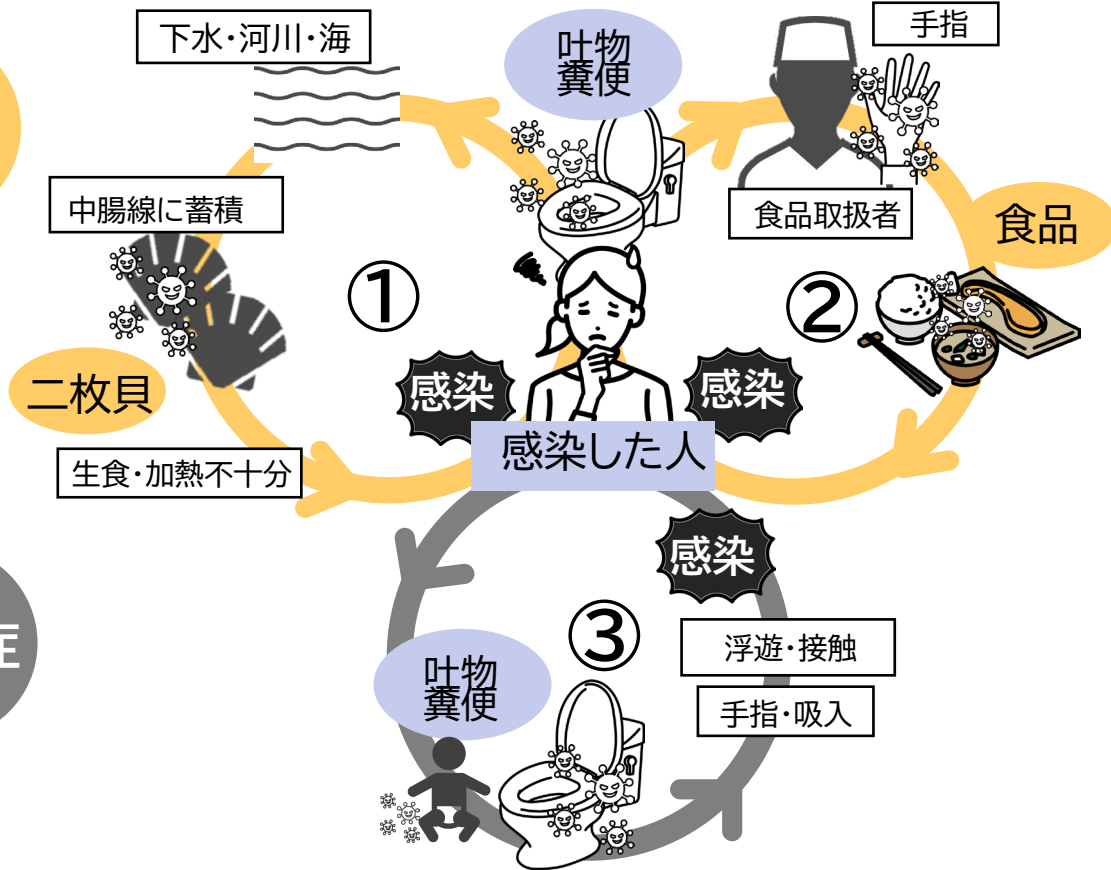
②食品取扱者

ノロウイルスに感染している人が調理して汚染された食品を食べた場合

③糞便・嘔吐物

ノロウイルスに感染している人の糞便や嘔吐物の処理時等食品を介さずに感染する場合

感染症



ノロウイルス等の感染性胃腸炎について

潜伏期間

24時間から48時間

症 状

吐き気、嘔吐、激しい下痢、腹痛、発熱、頭痛 など

特 徴

感染力が強く少量のウイルスで発症する

アルコール消毒が効きにくい

不顕性感染(感染しても症状が出ない)を生じる

治った後も、便中に排出され続けることがある

予防が難しいな・・・
どうしよう？



ノロウイルス等の感染性胃腸炎について

明日をひらく都市
OPEN X PIONEER
YOKOHAMA

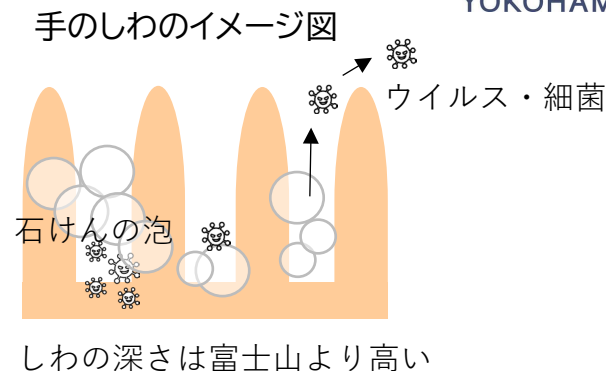
予防方法

.....
手についたウイルスをしっかり洗い流す

よく泡立てて洗うことでしわの奥のウイルスを
洗い流せます

職員の健康状態を把握する
同居の家族の健康状態にも注意する

感染者のおう吐物や便などの処理を適切に行う
皆が手で触れる箇所も消毒
誰が処理するか決めておく（調理従事者以外）
慌てないように手順を覚えておく



ノロウイルス等の感染性胃腸炎について

消毒について

.....
アルコールが効きにくいので次亜塩素酸ナトリウムや熱湯を使用してください
トイレの消毒は定期的に次亜塩素酸ナトリウムで行いましょう



ノロウイルス等の感染性胃腸炎について

次亜塩素酸ナトリウムとは

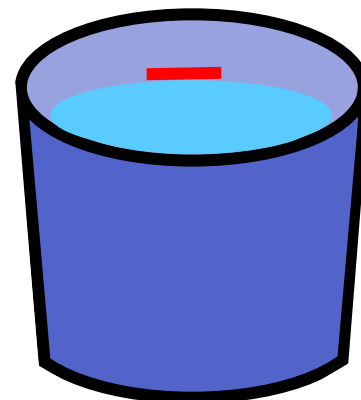
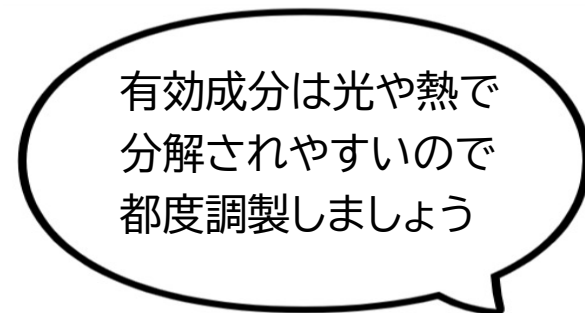
.....
塩素系漂白剤の成分

作り置きはせず、消毒時にその都度調製

原液は遮光のできる場所に保管

食品を消毒する時は食品添加物の表示があるものを使用する

計量カップ等で正しく希釈して使用する



吐物など 汚染箇所	1000ppm (0.1%)	ドアノブなど 日常の消毒	200ppm (0.02%)
--------------	-------------------	-----------------	-------------------

ノロウイルス等の感染性胃腸炎について

施設内で胃腸炎が流行している時は

調理室に持ち込まない

調理室には調理従事者以外は立ち入らない
やむを得ず立ち入る場合は、調理従事者と
同様の衛生管理を実施しましょう
(健康チェック、着替え、履き替え、手洗い)

配膳車や食器は調理室に戻す前に次亜塩素酸
ナトリウムで消毒しましょう
吐物が付いた食器は必ず消毒してから調理室
に戻します

蔓延時は使い捨て容器の
使用も検討しましょう
吐物がついた食器を消毒
する場所を決めておきま
しょう



ノロウイルス等の感染性胃腸炎について

施設内で胃腸炎が流行している時は

.....

調理従事者が感染しない

調理従事者と施設従事者や利用者の動線を分けましょう

居室側への立ち入りは必要最低限にトイレの専用化、休憩室、事務所を分けるなど

共用のトイレの清掃、消毒は調理従事者以外が行いましょう

感染を拡大させない

イベントの延期を検討しましょう

可能な限り、加熱調理したメニューに切り替えましょう

調理場が使用できない場合に備え、代替食を決めておきましょう

ノロウイルス等の感染性胃腸炎について

明日をひらく都市
OPEN X PIONEER
YOKOHAMA

食中毒予防について

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

家族に症状がある場合は、自分に症状
が無くても感染している可能性があります

加熱・消毒

二枚貝などは
85℃～90℃で90秒以上加熱

調理器具は十分洗淨した後、
次亜塩素酸ナトリウムや加熱殺菌

ノロウイルス等の感染性胃腸炎について

食中毒予防について

持ち込まない

トイレに行くときは、
靴を履き替え、作業着のまま
入らない

トイレの後の手洗いは
特に念入りに



ハンガーや
スリッパを用意



拡げない・つけない

調理開始前、盛りつけ前、作業切り
替え時など、適切に手洗い実施

素手で食品を取り扱わず、手袋、箸、
トング等を使用

腸管出血性大腸菌（0157など）について

感染症法における3類感染症

- ・就業制限:検便で陰性が確認できるまで、飲食物に直接接触する業務（調理や盛付、食事介助等）に従事できない

★定期検便で陽性になったら・・・

- ・飲食物に直接触れる業務から外れる
- ・保健所に相談する
 - 業務に戻るタイミングを確認する（検便等を実施します。）
拡大状況や拡大予防について一緒に考える
新たな感染者予防のため、感染源を調査する

腸管出血性大腸菌（0157など）について

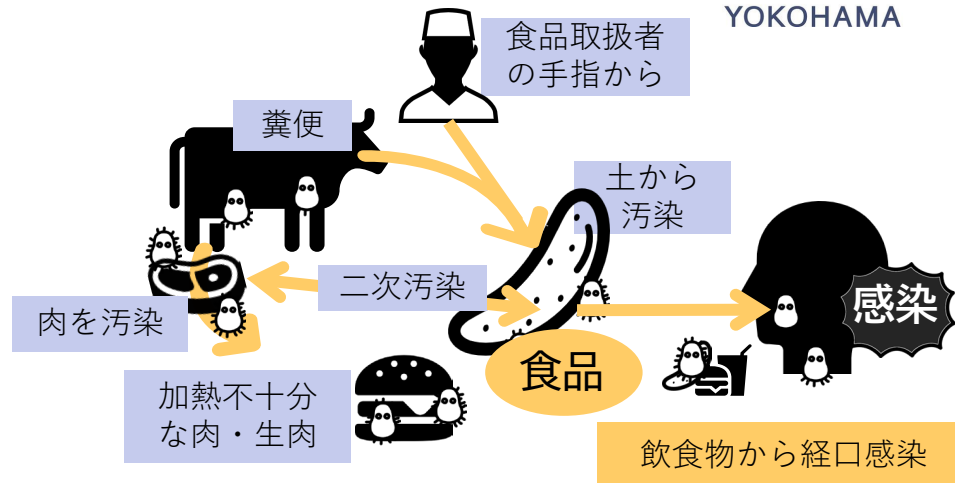
明日をひらく都市
OPEN × PIONEER
YOKOHAMA

感染ルート

牛などの家畜の腸内に存在

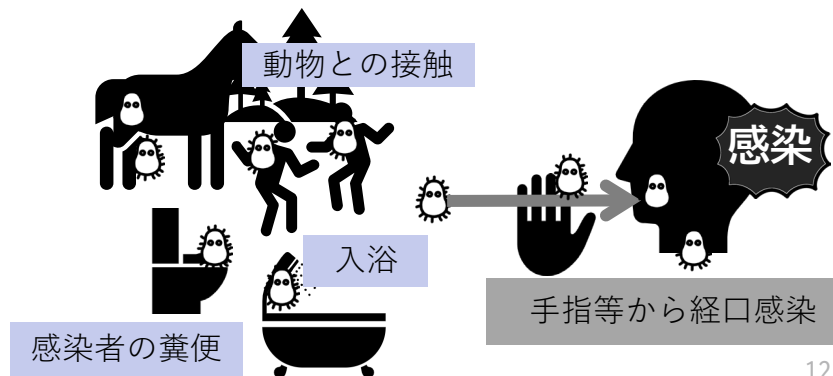
汚染された肉や二次汚染
した食品・水から感染

食中毒



動物との接触や
感染者の糞便から感染

感染症



腸管出血性大腸菌（0157など）について

潜伏期間

2～14日と長く、平均で3～5日

症 状

腹痛や下痢、発熱などを発症し、激しい腹痛や血便になることがある

特 徴

溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こして重症化し、死亡することがある

抵抗力の弱い高齢者や子供は注意が必要

少量の菌数でも感染するので注意

食中毒予防三原則のうち、**つけない、やっつける**が大事です

腸管出血性大腸菌（0157など）について

食中毒予防について

つけない

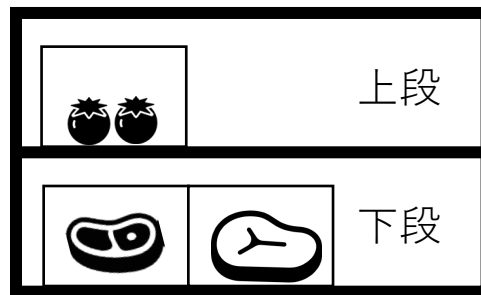
適切に**手洗い**を実施する
特に肉を触った後は念入りに

食材ごとに包丁やまな板などの
器具を使い分けましょう

冷蔵庫内の肉の**保管場所を分け**、
作業場所や時間分けをしましょう

肉に触れた手指や器具などには腸管出血性大腸菌が付着している可能性があります

冷蔵庫内



肉のドリップが他の食品を汚染しないよう蓋をして下段に保管する

腸管出血性大腸菌（0157など）について

食中毒予防について

やっつける

中心部を75℃1分以上加熱しましょう
中心温度計を使用して確認しましょう

抵抗力の弱い者を対象とした食事を
提供する施設において、生で提供する
野菜や果物は殺菌して提供しましょう

温度計は定期的に校正しましょう。氷水と熱湯で確認することができます。



腸管出血性大腸菌（O157など）について

野菜の消毒の重要性について

同一営業者による給食・原材料共通

千葉県老人福祉施設

- 発症者:52名
- 死亡者:5名
- 検査

発 症

発症者便:O157検出
検食: O157検出
(きゅうりのゆかり和え)

きゅうり消毒無し

きゅうり調理工程

流水洗浄 » スライス »
和える » 冷蔵保管

東京都老人福祉施設

- 発症者:32名
- 死亡者:5名
- 検査

発 症

発症者便:O157検出
検食: O157検出
(きゅうりのゆかり和え)

きゅうり調理工程

流水洗浄 » スライス
塩もみ » 和える » 冷蔵保管

非発症の施設①

きゅうり調理工程

非発症

流水洗浄 »

次亜塩素酸Na消毒 » 流水洗浄 »
スライス » 塩もみ » 和える » 冷蔵保管

きゅうり消毒有り

非発症の施設②

きゅうり調理工程

非発症

流水洗浄 »

スライス » 熱湯消毒 » 流水冷却 »
塩もみ » 和える » 冷蔵保管

腸管出血性大腸菌（0157など）について

明日をひらく都市
OPEN × PIONEER
YOKOHAMA

【食中毒予防方法】

食中毒予防に効果的な洗浄・殺菌方法

キャベツ編

正しく洗浄・殺菌すれば、生野菜の細菌の数を減少させることができます。

※横浜市保健所の検証実験では、キャベツの場合、一般細菌数が約1/100に減少しました。

STEP 1 生野菜専用のボウル等を使って、流水で洗浄



- 溜め水で洗うと洗浄が不十分!
- シンクに直接野菜が触れるのはNG!

※シンクから2次汚染された食中毒事例もあります。



※中性洗剤を使用する場合は食品用のものを使用し、よくすすぎましょう。

腸管出血性大腸菌（0157など）について

明日をひらく都市
OPEN × PIONEER
YOKOHAMA

【食中毒予防方法】

STEP 2 次亜塩素酸ナトリウム溶液を希釈して、浸漬

1 次亜塩素酸ナトリウム溶液を希釈 ※原液が6%の場合

希釈濃度: **200ppm**



野菜を **5** 分間 浸漬

希釈濃度: **100ppm**



野菜を **10** 分間 浸漬

または

2 野菜を投入後はよく攪拌。殺菌開始前に試験紙等で殺菌溶液の濃度を確認し、記録に残しましょう。



※千切り後は切り口から出る滲出液の影響などで、殺菌溶液の効果が弱まる可能性があります。野菜の投入量が多すぎないように注意しましょう。

※殺菌溶液の使い回しはしないようにしましょう。

腸管出血性大腸菌（0157など）について

明日をひらく都市
OPEN × PIONEER
YOKOHAMA

【食中毒予防方法】

STEP 3 再度、流水で洗浄

流水で十分すすげば塩素臭も残らず、野菜の風味も損なわれません。

水に浸して保管すると、
こんなに細菌が増えるの!?



余った生食用野菜を持ち越ししていませんか？

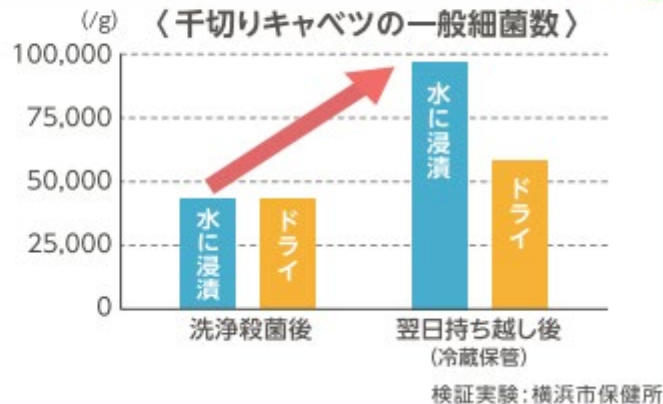
洗浄・殺菌しても、その後の保管方法によっては、**細菌数**が
再び増加してしまう可能性があります。

使用期限は
根拠をもって
設定しよう！



衛生管理計画
手順書

持ち越し後の野菜の
用途や期限管理を
衛生管理計画に
取り入れてもいいね！



腸管出血性大腸菌（0157など）について

明日をひらく都市
OPEN × PIONEER
YOKOHAMA

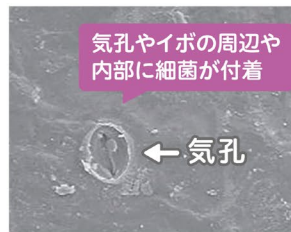
【食中毒予防方法】

食中毒予防に効果的な殺菌方法 **キュウリ編**

キュウリは気孔やイボがたくさんあり、細菌が付着しやすい上に、水をはじくので、次亜塩素酸ナトリウム溶液よりも**湯通し(ブランチング)**の方が、より殺菌効果が高くなります！

エ——ッ！こんなところに汚れが…

〈電子顕微鏡の画像〉

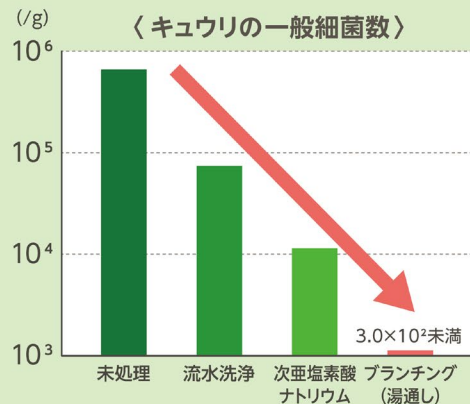


〈マイクロスコープの画像〉



画像:横浜市衛生研究所

※「気孔」…唇のような形の小さな穴で光合成などに使われます。



検証実験:横浜市保健所

腸管出血性大腸菌（0157など）について

【食中毒予防方法】

殺菌方法

※長期保存を目的とした殺菌方法ではありません。

STEP ①

流水で洗浄する



STEP ②

沸騰したお湯(95～100℃)で
10秒間湯通しする



STEP ③

流水で30秒程度冷却する
すみやかに冷却すれば、味や食感の
変化もほとんどありません。



腸管出血性大腸菌（0157など）について

【食中毒予防方法】

動画で学べる！ 洗浄・殺菌方法

こちらからYouTubeへアクセスできます。

キャベツ編



キュウリ編



動画ではさらに詳しく紹介してるよ！



腸管出血性大腸菌（O157など）について

腸管出血性大腸菌（^{オー}O157）に感染した患者の死亡について

横浜市内の医療機関から7月9日（水）に腸管出血性大腸菌感染症患者の届出があり、その後、患者がお亡くなりになりましたので、お知らせします。

1 死亡患者の状況

患者の概要	青葉区在住 70歳代女性 無職
疾患名	腸管出血性大腸菌感染症 ^{オー} O157 VT1VT2
経過等	7月4日（金） 軟便 7月5日（土） 腹痛、血便 7月7日（月） 当該医療機関へ救急搬送 7月9日（水） 患者の便から ^{オー} O157 VT1VT2を検出、当該医療機関から横浜市保健所に腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出 7月16日（水） 溶血性尿毒症症候群（HUS）により死亡

腸管出血性大腸菌（O157など）について

予防方法

.....
手についた細菌をしっかりと洗い流すこと

手洗い後水気を拭いたら、アルコール消毒

患者とのタオルの共用をしない
入浴をする場合は、シャワーのみにするか
最後に入浴するなどしましょう

患者の便に汚染された衣服などは、煮沸
や薬剤で消毒したうえで、別に洗濯して
天日で充分に乾かしてください

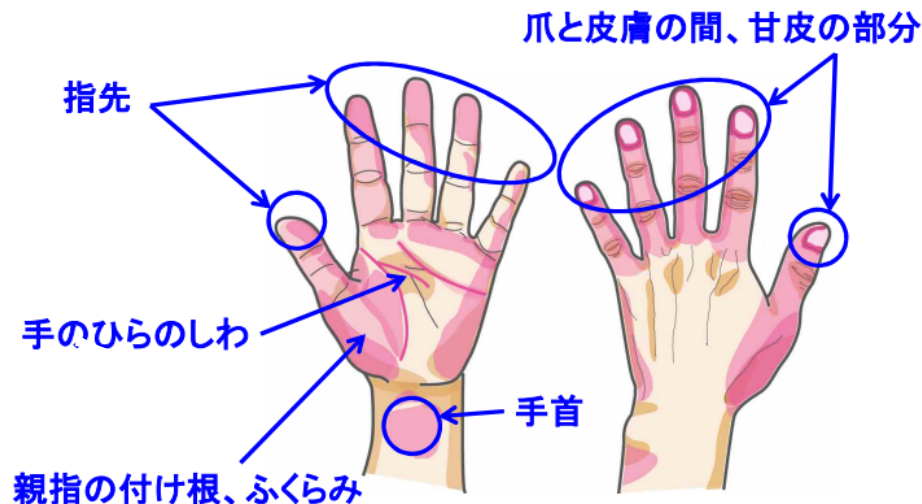


手洗い方法について

明日をひらく都市

OPEN × PIONEER
YOKOHAMA

洗い残しに注意して
正しい手洗いをしましょう



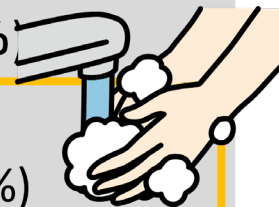
正しい手洗いが大事

水で流すだけでは効果はありません
石けんを使用し、正しい方法で洗うことが重要です



手洗い方法と回数の関係

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率)*
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒または30秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数百個 (約0.01%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数十個 (約0.001%)
ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎを2回繰り返す	約数個 (約0.0001%)



出典：厚生労働省ホームページ