ノロウイルスによる食中毒・感染症に要注意！

名古屋市内でもノロウイルスによる食中毒・感染性胃腸炎が多発しています！

ノロウイルスの特徴

- ◆ 人の小腸でのみ増殖し、胃腸風邪のような症状（下痢、嘔吐等）を起こします。
- ◆ 少ないウイルス量（100個以下）でも感染します。
- ◆ 症状は一般に数日で回復しますが、症状がなくなってからも、しばらくの間、便とともにウイルスが排泄され、食品を汚染したり感染を広げたりする場合があります。
  感染しても症状のでない人もいますが、便にはウイルスが排泄されます。

ノロウイルスの感染経路

要注意！ ① 手洗い不十分で調理し、汚染された食品を食べた場合

トイレ後の手洗いが不十分だと、ウイルスが残存した手で食品に触れることになり、食品が汚染され、食中毒が起こります。

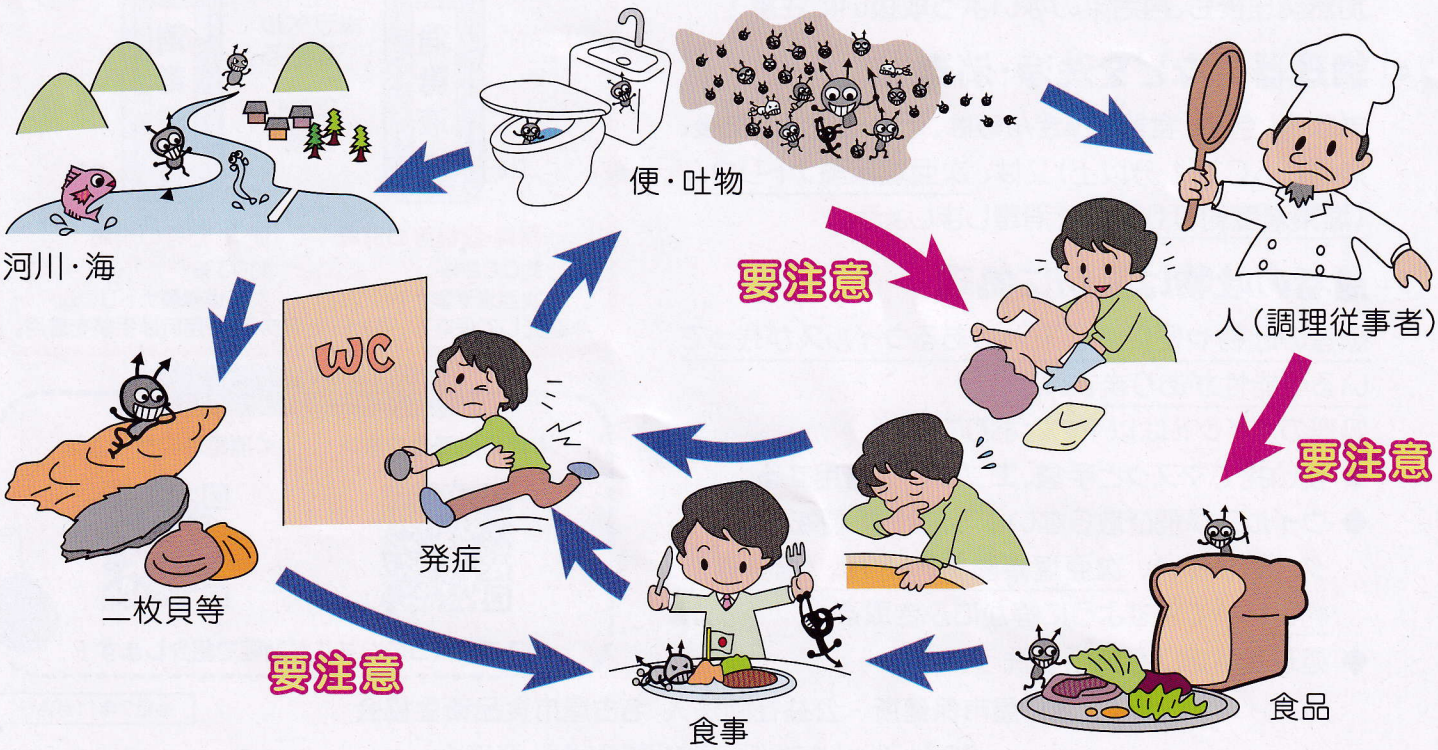


要注意！ ② 感染した人の、吐物や便を処理する際に感染する場合

患者の吐物や便等を処理する際に汚染された、人の手指、器具、床などを介して、口からウイルスが入り、感染します。

③ 生や加熱不十分な二枚貝を食べた場合

海へ流れ出したウイルスがカキなどの二枚貝に蓄積され、それを生または加熱不十分で食べることにより食中毒が起こります。

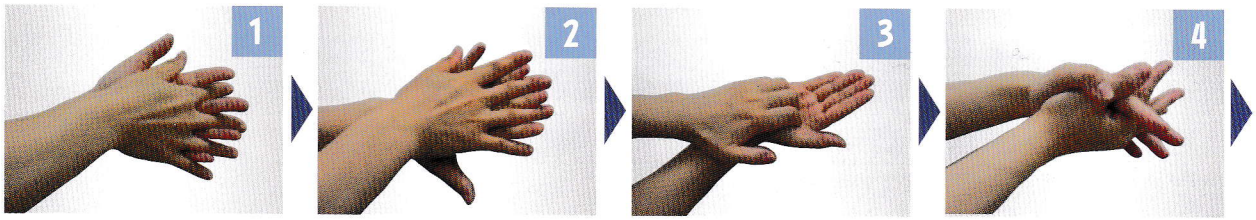


ノロウイルス食中毒・感染性胃腸炎の予防方法

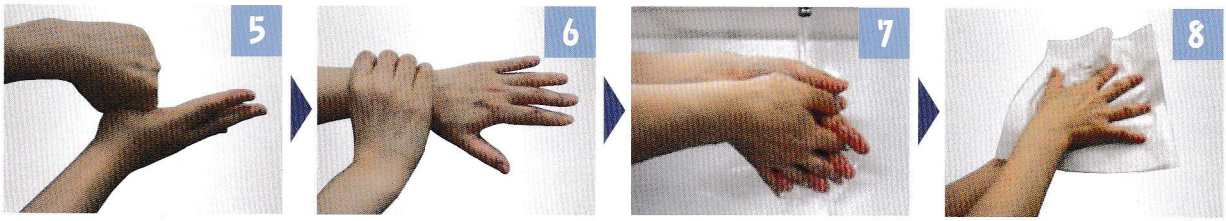
正しい手洗いの動画はこちらから

① 正しい手洗いの徹底

調理前、食事前、トイレの後、オムツ交換後、吐物の処理後は、特に念入りに手を洗いましょう。
使い捨て手袋の使用も有効です。爪を切り、時計や指輪等を外した状態で手洗いを始めましょう。



1 水で手をぬらし、石けんをつけて手のひらをよくこする。
2 手の甲を伸ばすようにこする。
3 指先、爪の間を念入りにこする。
4 指の間を洗う。



5 親指と手のひらをねじり洗いする。
6 手首も忘れずに洗う。
7 十分に水で流す。
8 ペーパータオルでふき取ってよく乾かす。

② 調理する人の体調に注意

下痢や嘔吐などの症状がある場合は、ノロウイルスに感染している可能性がありますので、直接食品に触れる作業は控えましょう。**症状がなくても感染している場合があります。**日頃から手洗いをしっかり行い、使い捨て手袋を使用するなどして、食品の汚染や他の人への感染を防ぎましょう。

③ 食品は中心部まで十分加熱

加熱工程のある調理では、十分に加熱しましょう。特に二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は中心温度85～90℃で90秒間以上加熱しましょう。
加熱調理後も、再汚染のないよう取扱いに注意！

④ 調理器具などを洗浄・消毒

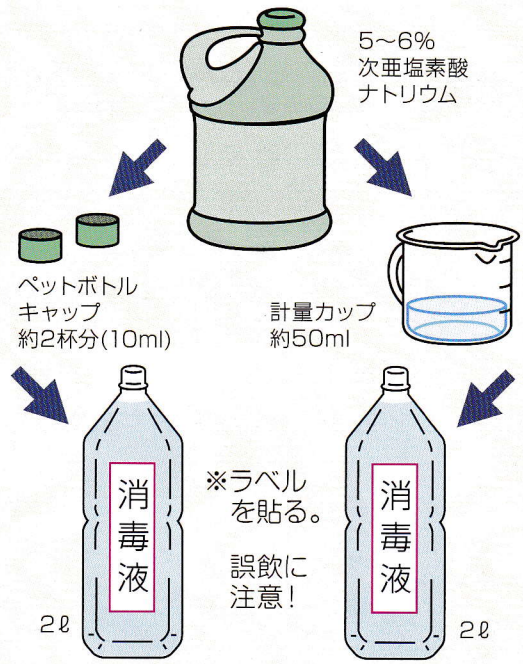
まな板、包丁、食器、ふきん等は、十分に洗浄した後、熱湯（85℃で１分以上）又は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 0.02%）で消毒しましょう。

⑤ 患者の吐物は適切に処理

患者の吐物や便には感染力のあるウイルスが残っている可能性があります。
処理のポイントは以下のとおりです。

- ◆ 使い捨てマスクと手袋、エプロンを着用する。
- ◆ ウイルスが飛び散らないように吐物・便をペーパータオルで覆い、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約0.1%）で浸すように静かにふき取る。
- ◆ 処理後は念入りに手を洗う。

消毒液の作り方



器具・設備等の消毒
約0.02%
次亜塩素酸ナトリウム

便・吐物等の消毒
約0.1%
次亜塩素酸ナトリウム

※遮光して保存し、早めに使用する。使用時は手袋を着用。

動画公開中！

＜汚物処理の方法＞ ＜消毒液の作り方＞

ナスフラスコのなすこが動画で紹介します！

名古屋市保健所・公益社団法人 名古屋市食品衛生協会

令和７年11月発行

このリーフレットは古紙パルプを含む再生紙を使用しています。