

令和5年11月7日

組合長・特別会員 様

小田原食品衛生協会長

### ノロウイルス食中毒警戒情報の発令について

当協会の事業運営につきましては日ごろからご協力を賜り厚くお礼申し上げます。  
さて、標記のことについて、小田原保健福祉事務所長から通知がありました。

ノロウイルスによる食中毒の発生は、感染性胃腸炎の多発時期と深い関連性がありますが、今年も、感染性胃腸炎の患者数が増加してきたことから、令和5年11月6日に「ノロウイルス食中毒警戒情報」が発令されました。

つきましては、ノロウイルス食中毒防止のため次の事項に留意のうえ、自主管理の強化等に努められるよう、貴組合員並びに従業員への周知方よろしくお願いいたします。

ノロウイルス食中毒警戒情報の発令期間は、令和5年11月6日から令和6年3月31日までです。

なお、同封のチラシについては、当協会ホームページの更新情報・お知らせ「ノロウイルス食中毒警戒情報の発令について」に掲載しましたのでご活用ください。

- 1 調理従事者の手洗いの励行及び健康管理の徹底
- 2 原材料及び調理済食品の二次的な汚染防止の徹底
- 3 調理工程における衛生管理の徹底
- 4 集団給食施設、弁当屋、仕出し屋、旅館等における「検食（検査用サンプル）」の保存の徹底
- 5 カキなどの二枚貝の提供にあたっては、生食を控え、十分な加熱調理の徹底（中心温度：85℃～90℃で90秒以上）
- 6 持ち帰り（テイクアウト）や宅配食品に関する衛生管理の徹底
- 7 食品衛生指導員による自主的な巡回指導

小田原食品衛生協会

電話・FAX 0465-32-8948

Eメール odawarashokkyou@coral.ocn.ne.jp

URL <http://www.odawarashokkyou.jp/>



神奈川県

# ノロウイルス 食中毒警戒情報発令中!

冬は特に  
要注意!



CHECK!!

## ■ノロウイルスによる感染について

### 感染経路

#### 「食品からの感染」

- ・感染した人が調理などをして汚染された食品
- ・ウイルスが蓄積された加熱不十分な二枚貝など

#### 「人からの感染」

- ・患者の嘔吐物や便から人の手などを介して二次汚染
- ・家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

### 症状

#### 「潜伏期間」

- ・感染してから発症まで1～2日

#### 「主な症状」

- ・吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱
- ・感染しても無症状の場合や軽い風邪のような症状の場合もある

## ■ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

### ▲調理者の健康管理

症状がある時は調理しない 家族の健康状態にも注意する

### ▲作業前などの手洗い

トイレの後、調理場へ入る前、調理の前に指先、爪の間、手首など丁寧に

### ▲調理器具の消毒

塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム等)が有効



# 正しい手洗い方法

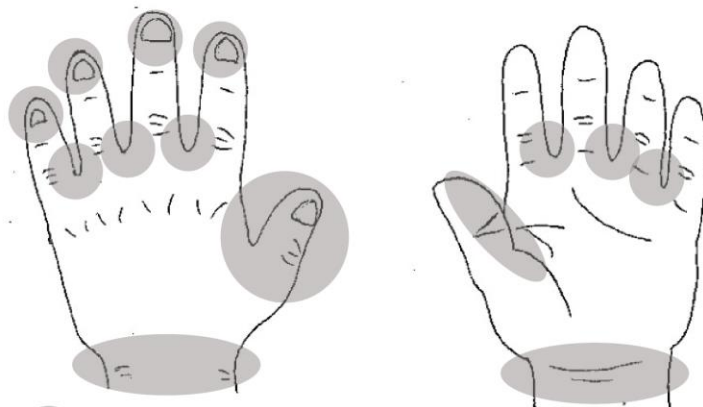
※1～7の手順を2回繰り返す  
「二度洗い」が効果的

※手洗い前に

- ・爪は短く切りましょう
- ・時計や指輪は外しましょう

※手洗い後に

アルコールで手を消毒するとより効果的



特に洗い残しが起こりやすい場所



1 流水で手を濡らし、石鹸をよく泡立て手のひらを洗う



2 手の甲を洗う



3 指先と爪の間を洗う



4 指をクロスさせて指の間を洗う



5 親指の付け根と手のひらをねじって洗う



6 手首も忘れずに洗う



7 十分に水で流す



8 ペーパータオルでよく拭く

