

Vol.
21

Cleanpedia

クリーンペディア



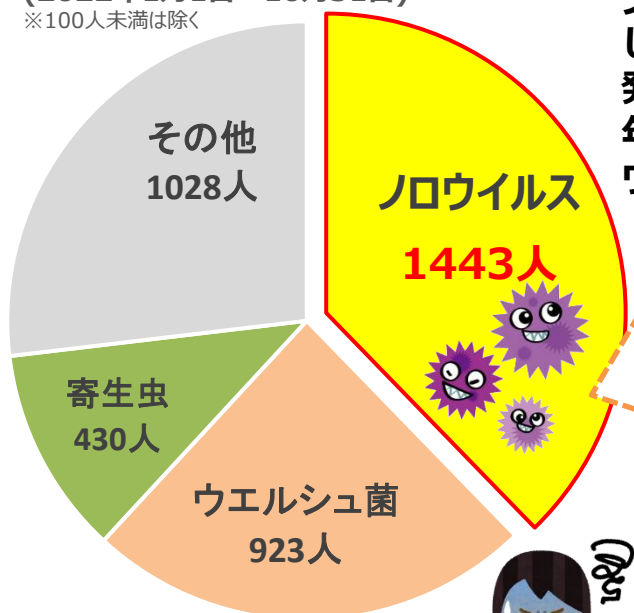
11月よりノロウイルス食中毒
予防強化期間が始まりました

予防対策を見直してみよう



10月～4月はノロウイルスによる 食中毒に**注意！！**

2022年 食中毒病因物質と患者数
(2022年1月1日～10月31日)
※100人未満は除く



ノロウイルスによる食中毒は年間を通して発生しており、特に涼しくなった秋の終盤から冬場の発生が多いです。乳幼児から高齢者までの幅広い年齢層に症状をきたす、**非常に感染力の強い**ウイルスです。

今年だけでも、患者数100名規模のノロウイルスによる食中毒事件が発生しています。

発生月日	患者数	原因施設
1月05日	139名	飲食店(弁当)
1月15日	108名	仕出し弁当屋
1月20日	309名	仕出し弁当屋
4月06日	100名	仕出し弁当屋

ノロウイルスの基本



感染から発症まで？	感染から24～48時間で発症	特徴	突発的な吐き気や嘔吐 発熱は軽度（37～38℃）で、通常はこれらの症状が数日続いた後に治癒し、後遺症は残りません。
症状？	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛など		

症状は一般的に数日で回復しますが、症状が消えた後も、しばらくの間は（約2週間、長い場合1か月程）便中にウイルスの排出が続きます。
回復して職場に復帰した時でも、まだ二次感染をさせるリスクがあるということを覚えておきましょう。



手指の殺菌・洗浄が同時に行える
手指用殺菌洗浄剤
セーフメイトノロCS



30秒で泡の色が変わる『きれいサイン』
で誰でもきちんと手洗いができる
手指用洗浄剤
(2022年リニューアル)
セーフメイトFR



除菌・除ウイルス・抗ウイルス効果
アルコール製剤
セーフメイトウィロックVG



※製品についての詳細は
営業員までお尋ね下さい。



食中毒を事前に防ぐ3つのポイント

体調はどう？

✓ 調理従事者の
健康管理意識

●自分や家族の健康状態に注意
自身や家族に症状があるときは
責任者に必ず報告し、食品を直接取り扱う
作業をしないようにする。



✓ 食品に
つけない

●手洗い、手袋着用
●調理器具の殺菌、洗浄、使い分け

✓ ウイルスを
やっつける

●中心部までしっかり加熱調理
※目安は**85℃1分以上**

熱は苦手だ～



感染していても症状がでない!?

不顕性感染とは？

感染していても**症状を示さない状態**のことをいいます。
症状は出ませんが、体内でウイルスは増殖しているので
人に感染させる危険性があります。ウイルスを保有して
いるかもしれないという意識で手洗い等を実施しましょう。



忘れがちな!? 手洗いのタイミング

ついおろそかになりがちなのが、**何事もまずは手洗い**
使い捨て手袋**着用前**の手洗いです。
不十分だと、手袋表面にノロウイルスが付着し、
食品を汚染するリスクが極めて高くなります。



ノロウイルス食中毒予防強化期間 がはじまりました!!

日本食品衛生協会は、11月～1月の3か月を
ノロウイルス予防強化期間として定め
食中毒予防に関するテキスト・ポスターの提供、
講習会等を実施する予定です。
詳細はHPをご覧ください。

出典・参考：東京福祉保健局 リーフレット「防ごう! ノロウイルス食中毒」、厚生労働省HP、
(公社)日本食品衛生協会HP

ADEKA クリーンエイド株式会社

本社 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-5-12 NMF駿河台ビル ☎03(3816)1275
札幌営業所 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10-4-143 第二タイムビル ☎011(222)2104
仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815
名古屋営業所 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-20-12 ヨンゴビル ☎052(582)3855
大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区靱本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220
福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビュ-K・Yビル ☎092(627)4800

ADEKA クリーンエイドのホームページ <https://www.acajp.com>

●商品の仕様は、予告なく変更される事がありますのでご了承下さい。