

～ 知っていれば怖くない ～

知って予防！ ノロウイルス！

感染症(ヒト→ヒト感染)



雑巾などの掃除道具、水道の蛇口、ドアのノブを介して、ヒトからヒトに感染



愛知医科大学医学部客員教授 西尾治先生提供画像 (無断転載、転用、複写禁止)

ノロウイルスの特徴

ノロウイルスとは感染性胃腸炎や食中毒を引き起こすウイルスであり、特に冬季に流行します。

潜伏期間: 24～48時間(感染から発症まで)

感染経路: ほとんどが経口感染

- ① 飲食物からの感染
- ② ヒトからヒトへの感染

主症状: 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱(軽度)など

通常これら症状が1～2日続いた後、快方へ向かうが、子どもやお年寄りなどでは重症化する場合があります。吐物を誤って気道に詰まらせて死亡することもあります。

また、感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状の場合もあります。

ノロウイルスの予防

加熱

加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱(85℃ 1分間以上)する

洗浄

食品取扱者からの二次感染を防止するため、調理器具の洗浄と手洗い(参考次頁)の徹底をする

清掃消毒

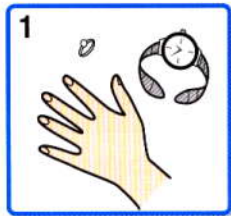
ノロウイルス感染者の吐物やふん便は乾燥しないように直ちに処理する(参考次頁)

ノロウイルスは中心温度85℃ 1分間以上の加熱によって、失活化するとされています。また、調理器具等の消毒には「次亜塩素酸ナトリウム」の使用が有効です。

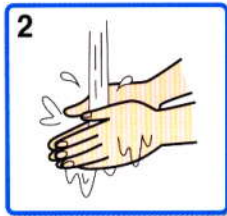
手洗いの手順

かならず手をあらいましょう。

◆ トイレに行ったあと ◆ 調理施設に入る前 ◆ 料理の盛付けの前 ◆ 次の調理作業に入る前



1 時計や指輪をはずしたのを確認する



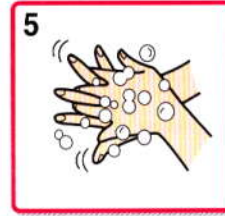
2 ひじから下を水でぬらす



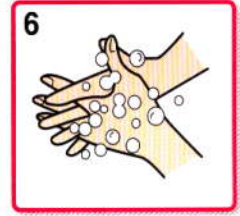
3 手洗い石けんをつける



4 よく泡立てる



5 手のひらと甲 (5回程度)



6 指の間、付け根 (5回程度)



ココも大切!

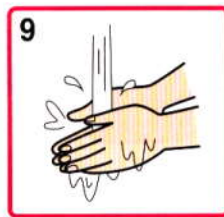
親指洗い (5回程度)



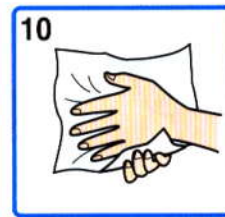
7 指先 (5回程度)



8 手首 (5回程度)
腕・ひじまで洗う



9 水で十分にすすぎ



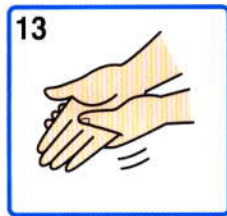
10 ペーパータオルでふく
(手指乾燥機で乾燥する)
タオル等の共用はしないこと



11 蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



12 アルコールを噴霧する*
(水分が残っていると効果減)



13 手指にすり込む (5回)

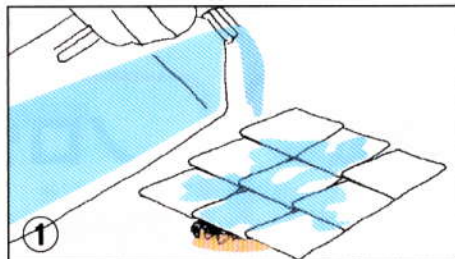
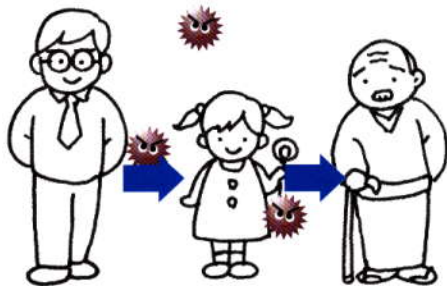
3~9までを2回くり返す

2回くり返し、菌やウイルスを洗い流しましょう。

*アルコールはノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。

適切なおう吐物処理

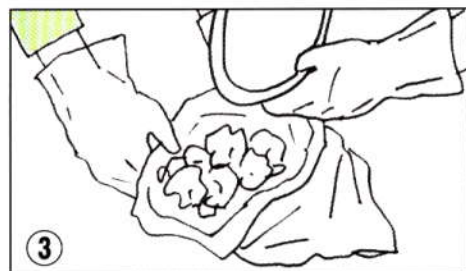
ノロウイルスは乾燥に強く、正しく処理されなかった吐物に生き残ったウイルスから感染したり、また、トイレの水圧で飛びはねたふん便からも感染します。ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入って感染することがあるので、おう吐物やふん便は乾燥しないうちに床等に残らないよう速やかに処理し、ノロウイルスを飛散させない方法をとることが必要です。



1 ペーパータオルでおう吐物の上を広い範囲で覆い、その上に、1000ppm次亜塩素酸ナトリウムを注ぎ、10分間程度放置する。



2 使い捨ての手袋とマスク、ガウン(エプロン)を着用し、おう吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で飛び散らないよう外側から静かに拭きとる。



3 使用した使い捨ての布やペーパータオル等は、すぐにビニール袋に入れ密閉して廃棄する。(この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の1000ppm次亜塩素酸ナトリウムを入れることが望ましい。)



乾燥してもノロウイルスは生きていますので要注意!

4 吐物が付着していた床とその周囲は、1000ppm次亜塩素酸ナトリウムをしみ込ませた布やペーパータオル等で拭き、その後水拭きする。じゅうたん等すぐに洗濯できない場合は、スチームアイロン等の熱で殺菌する方法もあります。



5 処理後は手袋をはずして手洗いをする。手袋などは、使った布やペーパータオル等と同じようにビニール袋に密閉して廃棄する。



- おう吐物処理後、2~3日は感染の有無に注意!
- おう吐物処理時とその後も、換気を忘れずに!

食協の共済制度は、「ノロウイルス」について以下のとおり対応します!!

食品営業賠償共済「ノロウイルス」共済金支払事例

① 提供した料理と仕出し弁当による食中毒

被害者数：264名

共済金：8,099,946円

内訳：治療費 426,389円
慰謝料 3,973,500円
休業補償 2,895,167円
その他(検査代) 70,350円
特別費用 736,540円
免責金額 ▲2,000円(2契約分)

休補共済金：3,876,125円

(「休業補償特約」付加があった為)

総額：11,976,071円

② 宴会コース料理による食中毒(あんしんフード君)

被害者数：21名

共済金：231,221円

内訳：治療費 4,610円
慰謝料 146,500円
休業補償 60,000円
特別費用 21,111円
免責金額 ▲1,000円

休補共済金：382,874円

(「休業補償特約」付加があった為)

追加費用：421,300円

内訳：被害者治療費等(見舞金) 30,000円
生産物自体の損害(飲食代の返金) 145,000円
損害回復費用(謝罪広告) 161,700円
消毒費用 84,600円

総額：1,035,395円

- 提供した食品から、ノロウイルス食中毒が発生した場合

(「あんしんフード君」、
「食品営業賠償共済」)



- ノロウイルスに感染している調理従事者が取り扱った食品によって食中毒が発生した場合

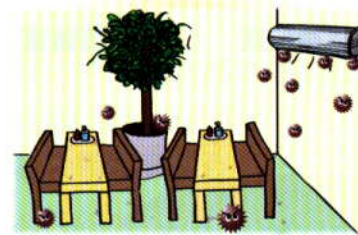
(「あんしんフード君」、
「食品営業賠償共済」)



- 施設の管理不備

例) おう吐物の清掃が不十分で、乾燥したノロウイルスが空調に付着して感染が拡大した

(「あんしんフード君」、
「食品営業賠償共済+施設賠償特約」)



さらに「あんしんフード君」では、こんなことにも対応!!

- 持ち込まれたノロウイルスにより、施設内でヒトからヒトへのノロウイルス感染症が発生した場合(被害者治療費等見舞金)
- 事故発生後に新聞にお詫び広告を掲載した場合(損害回復費用)
- 食中毒発生により、被害者に飲食代金を払い戻した場合(生産物自体の損害)
- ノロウイルス発生後、感染拡大防止のため施設内の消毒および備品の交換を行った場合(消毒費用)

「あんしんフード君」の特長

提供した飲食物に起因する事故

- ノロウイルスが原因で食中毒が発生した。



業務上の過失(施設賠償)

- 施設管理不備等でノロウイルスの感染が拡大してしまった。



受託物に関する事故(受託物賠償)

- クロークでお預かりしたものを、盗まれてしまった。



休業補償(特約)

- 15日間を限度に、年間あら利益額の1/12を補償限度額とする
施設において食中毒や特定感染症が発生し、またはそれらの疑いがあり、保健所等行政機関による施設の消毒等の処置がされ、施設の営業が休止した場合の営業損失を補償します。

追加費用補償

● 被害者治療費等(見舞金)

…例) 持ち込まれたノロウイルスにより、施設内でヒトからヒトへのノロウイルス感染症が発生し、見舞金を支払った(被害者1名死亡・重度後遺障害:50万円、入院:10万円、通院:3万円、期間中:1,000万円)

● 事故原因食品自体の損害(旅館以外)

…例) 食中毒発生により、被害者に飲食代金を払い戻した(1事故:100万円、期間中:1,000万円)

● 損害回復費用

…例) 事故発生後に新聞にお詫び広告を掲載した
(1事故:100万円、期間中:1,000万円)

● 消毒費用

…例) ノロウイルス発生後、感染拡大防止のため施設内の消毒および備品の交換を行った
(1事故:100万円、期間中:1,000万円)

● 初期対応費用

…例) 事故原因を調査するため従業員の検便を実施した
(1事故:100万円、期間中:1,000万円)

● 人格権侵害

● 広告宣伝活動による権利侵害

● 訴訟対応費用損害

詳しくはパンフレットをご覧ください。

1億円補償の場合

共済掛金の目安(1年間) (売上高3,000万円以下の場合)

	あんしんフード君	賠償W	賠償W + 施設1口
喫茶店	6,500円	1,800円	5,900円
飲食店・すし	9,000円	4,200円	8,300円
仕出し・弁当、給食施設	11,000円	9,000円	11,000円
食料品販売業	3,500円	2,000円	2,800円
食品製造業	5,000円	2,000円	4,500円
旅館	面積×23円	面積×8.05円	面積×8.05円+面積×6.15円

※「食品営業賠償共済」に施設賠償特約を付加しても上記「被害者治療費用等」や「消毒費用」などの追加費用補償は含まれません。

お問い合わせ、お申込先

柏崎市鏡町11番9号
柏崎食品衛生協会
TEL・FAX (0257) 24-1346

社団法人 日本食品衛生協会 共済部
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2-6-1
TEL.03-3403-2115 FAX.03-3403-2734