

ロタウイルスによる食中毒について

ロタウイルスとは

ロタウイルスは、乳幼児がかかる急性胃腸炎の主な原因ウイルスとして知られています。例年、3月から5月にかけて乳幼児を中心に胃腸炎の流行が起こり、この中にロタウイルスによる胃腸炎が多く含まれています。

○感染経路

- ・ロタウイルスは、ロタウイルスによる胃腸炎の患者の便に大量に含まれています。患者の便を処理した際などにロタウイルスが付いた手などから感染が広がっていきます。
- ・ロタウイルスによる食中毒は、主に手指などを介してロタウイルスが付着した食品を食べることにより起こります。

○症状

- ・潜伏期間（感染から発病までの期間）：2～4日
- ・主な症状：水のような下痢、吐き気、嘔吐（おうと）、発熱、腹痛
- ・合併症：脱水症状がひどくなると点滴や入院が必要になることがあります。
けいれん、肝機能異常、急性腎不全、脳症、心筋炎などが起こることがあり、死に至る場合もあります。意識の低下やけいれん等の症状が見られたら、速やかに、近くの医療機関を受診しましょう。

○治療法

- ・現在、ロタウイルスに効果のある抗ウイルス剤はありません。このため、脱水を防ぐための水分補給や体力を消耗しないように栄養を補給することなどが治療の中心になります。
- ・脱水症状がひどい場合には医療機関で点滴を行うなどの治療が必要になります。下痢止め薬（止しゃ薬）は、病気の回復を遅らせることがあり使用しないことが望ましいとされています。

○予防法

『石けんでのこまめな手洗い』

- ・トイレの後、調理施設に入る前、料理の盛り付け前、次の作業に入る前、など
※ 手洗いは裏面の方法で実施すると効果的です。

『日頃の健康管理』

- ・ロタウイルスに感染しないように、普段から家族の健康状態に注意する
- ・症状があるときは、食品を取り扱う作業は絶対にしない
- ・症状があることが分かったときは、すぐに責任者に報告する仕組みを作る

『調理器具の適切な消毒』

- ・十分に洗浄後、『塩素濃度 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム液（塩素系漂白剤など）で、5分以上浸しながら拭く
- ・塩素消毒できない器具は、熱湯で安全に熱をかける

食中毒予防のポイント！！

1 「石けんを使ってこまめに手を洗うこと」が、きわめて重要です！



①～⑥まで2回繰り返し洗ったら、流水で十分にすすぎ、濡れた手は、ペーパータオルなどで水分をよく拭き、手指に消毒用アルコールを噴霧してよくすりこむ。

手を洗うタイミング：●トイレに行った後 ●調理室に入る前 ●別の調理作業に入る前 ●料理の盛り付け作業前 等

2 症状が無くても油断大敵！

- 普段から、食べ物や家族の健康状態に注意して、自分が感染しないよう心がけましょう。
自覚症状が無くても自分や家族がロタウイルスに感染していることがあります。
- 前もって、調理従事者等が体調不良の場合に施設の責任者へ報告する仕組みを作っておきましょう。
- 下痢や嘔吐などの症状があるときは、食品を取り扱う業務は絶対に行わないようにしましょう。

3 調理器具等の適切な消毒が有効です！

- 調理器具等は、十分に洗浄後、『次亜塩素酸ナトリウム液（塩素濃度200ppm）』で5分以上浸します。
(消毒用アルコールや逆性石けん(塩化ベンザルコニウム)は、ロタウイルスに対し十分な効果が期待できません。)
- 塩素消毒できない器具は、熱湯消毒します。

次亜塩素酸ナトリウム液の調製方法(6%含有の市販品を使用した場合)



作り置き
しない!

ラベルを
貼る!

誤飲に
注意

誤って飲んだり、調理
に使用したりしない
ようにラベルを貼り、
飲食物とは確実に区
別して管理しましょう。

| 消毒したい物 | 塩素濃度 | 希釈方法 | ※ペットボトルキャップ1杯=約5ml |
|--------------------|-----------------------|------|--------------------|
| まな板、ふきん、 生野菜・果実 | 約0.01% (約100mg/L) | 原液 | キャップ1杯 + 水2ℓ |
| 調理器具 | 約0.02% (約200mg/L) | 原液 | キャップ1.5杯 + 水2ℓ |
| おう吐物、床、壁 | 約0.1% (約1,000mg/L) | 原液 | キャップ7杯 + 水2ℓ |

※次亜塩素酸ナトリウム液は、時間が経つと効果が弱まりますので、必要時に必要な量だけ作り、作り置きをしないようにしましょう。

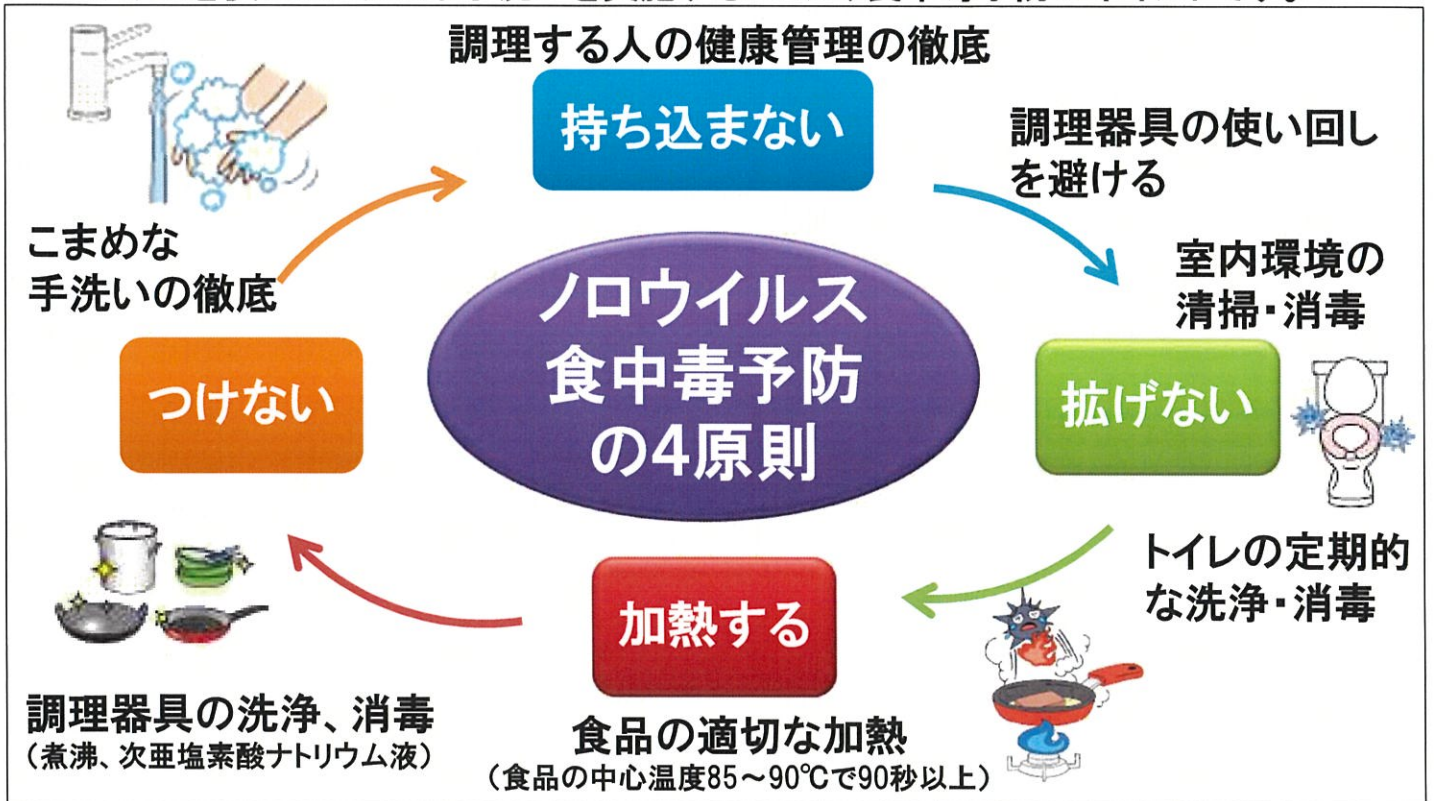
ノロウイルス食中毒 特別警戒情報

発信中！

栃木県内でノロウイルス食中毒が発生する
危険性が一段と高まっています！

注意！

- ・ノロウイルスの特徴は、感染力が非常に強いことです。
- ・ノロウイルスは、嘔吐や下痢等を主症状とする胃腸炎症状を起こします。
- ・石けんを使ったこまめな手洗いを実施することが、食中毒予防のポイントです。



【ノロウイルス食中毒特別警戒情報発信基準】

- 1 本県の感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点医療機関当たりの報告数（1週間当たり）が、次の(1)又は(2)のいずれかに該当する場合
 - (1) 4.0を超えた場合
 - (2) 前週からの増加が0.6以上が2週連続した場合
- 2 県内(宇都宮市を含む。)の、食品を提供する施設においてノロウイルスによる食中毒が初めて発生した場合

どうすれば
予防できる
まる？



予防のポイントは
裏面をご覧ください。

県ホームページにも
掲載しています。

食中毒予防のポイント！！

1 「石けんを使って こまめに手を洗うこと」が、きわめて重要です！

① 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこする

② 手の甲をよくのばすようにこする

③ 指先、爪の隙間を念入りにこする

④ 指の間、付け根を洗う

⑤ 親指を手のひらでねじり洗い

⑥ 手首も忘れずに洗う

①～⑥を2回繰り返す

①～⑥まで2回繰り返し洗ったら、流水で十分にすすぎ、濡れた手は、ペーパータオルなどで水分をよく拭き、手指に消毒用アルコールを噴霧してよくすりこむ。

手を洗うタイミング：●トイレに行った後 ●調理室に入る前 ●別の調理作業に入る前 ●料理の盛り付け作業前等

2 症状が無くても油断大敵！

- 普段から、食べ物や家族の健康状態に注意して、自分が感染しないよう心がけましょう。
自覚症状が無くても自分や家族がノロウイルスに感染していることがあります。
- 前もって、調理従事者等が体調不良の場合に施設の責任者へ報告する仕組みを作っておきましょう。
- 下痢や嘔吐などの症状があるときは、食品を取り扱う業務は絶対に行わないようにしましょう。

3 調理器具等の適切な消毒が有効です！

- 調理器具等は、十分に洗浄後、『次亜塩素酸ナトリウム液（塩素濃度200ppm）』で5分以上浸します。
（消毒用アルコールや逆性石けん（塩化ベンザルコニウム）は、ノロウイルスに対し十分な効果が期待できません。）
- 塩素消毒できない器具は、熱湯消毒します。

次亜塩素酸ナトリウム液の調製方法(6%含有の市販品を使用した場合)



作り置きしない！

ラベルを貼る！

誤飲に注意

誤って飲んだり、調理に使用したりしないようにラベルを貼り、飲食物とは確実に区別して管理しましょう。

| 消毒したい物 | 塩素濃度 | 希釈方法 ※ペットボトルキャップ1杯＝約5ml |
|----------------|--------------------|-------------------------|
| まな板、ふきん、生野菜・果実 | 約0.01% (約100mg/L) | 原液 キャップ1杯弱 +水2ℓ |
| 調理器具 | 約0.02% (約200mg/L) | 原液 キャップ1.5杯 +水2ℓ |
| おう吐物、床、壁 | 約0.1% (約1,000mg/L) | 原液 キャップ7杯 +水2ℓ |

※次亜塩素酸ナトリウム液は、時間が経つと効果が弱まりますので、必要な時に必要な量だけ作り、作り置きをしないようにしましょう。