

# サニナビ

## 北九州



北九州市保健所  
東部生活衛生課  
広域食品指導係  
小倉北区西港町 94-9  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

### ノロウイルス食中毒に注意

ノロウイルスの流行する季節となりました。例年、これから発生のピークを迎えるため、特に注意が必要です。

### ☆ノロウイルスの特徴について

ノロウイルスは、汚染された食品や、加熱不十分な二枚貝などを喫食することで感染します。また、感染した人のふん便やおう吐物からの二次感染もあります。

潜伏期間は12〜48時間で、発症すると激しい嘔吐や下痢、腹痛、微熱などの症状を起し、1〜2日続きます。回復しても便中には1週間程ノロウイルスが排出され続けます。

ノロウイルス対策として、調理前やトイレの後、食事前などに手洗いをし、ウイルスを洗い流すことが重要です。爪は短くして、指輪等をはずし、石鹸を十分に泡立てて洗浄しましょう。石鹸自体にはノロウイルスを失活する効果はありませんが、汚れを落とすことで、ウイルスも手指から剥がれやすくなります。

また、調理の際は十分に加熱をしましょう。85〜90℃で少なくとも90秒以上の加熱が必要とされています。

ノロウイルスにはアルコールが効きにくいので、食器や施設内の消毒には塩素系の消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム等）を用います。塩素系消毒剤の原液の濃度は非常

に高いため、薄めて使用しますが、製品により濃度が異なるため表示を確認して下さい。

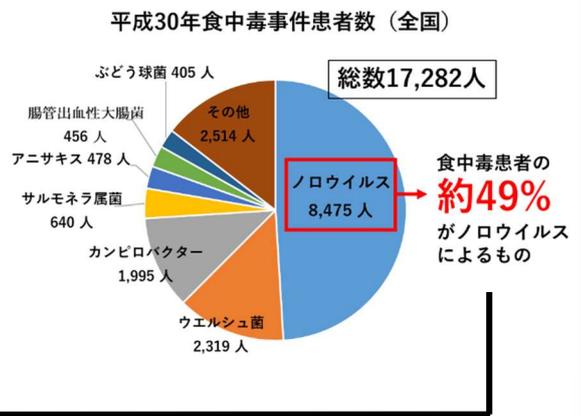
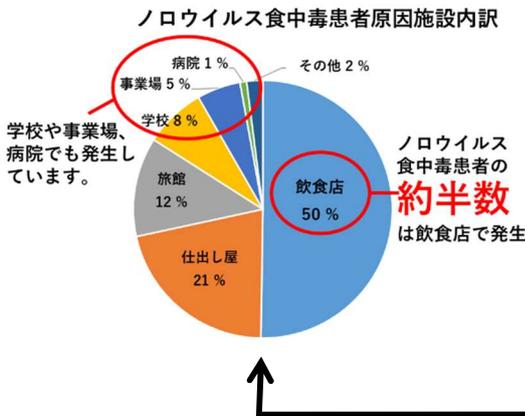
なお、ノロウイルスの約80%は調理従事者が原因になっているといわれています。従事者の健康管理と汚染防止に努め、下痢やおう吐等の症状がある場合には、休んだり食品を直接扱う作業に従事しないことも必要です。

### ノロウイルスの特徴

- ・感染力が非常に強く、少量のウイルスで感染する
- ・感染源：ノロウイルスに汚染された食品、加熱不十分な二枚貝、患者のふん便やおう吐物からの二次感染
- ・症状：激しい嘔吐、下痢、腹痛、微熱など（1〜2日）
- ・潜伏期間：12〜48時間
- ・食中毒と感染症がある
- ・1年中発生するが、特に11月〜3月が多い
- ・対策：**手洗いの励行（作業前、トイレの後など）、健康管理、加熱殺菌（85〜90℃で90秒以上）、塩素系消毒剤**
  - 通常の消毒 200ppm (0.02%)
  - おう吐物の消毒 1,000ppm (0.1%)

### 食品表示のポイント

☆加工食品の原料原産地の表示について  
従前から、一部の食品については原料原産地の表示が義務となっていました。平成29年9月に基準が改正され、全ての加工食品が対象となりました。



「厚生労働省食中毒統計資料を基に作成」

位1位の原材料が鮮食品の場合は原産地名(例1)を、1位の原材料が加工食品の場合は製造地名(例2)を表示します。また、原料原産地が複数国ある場合は、重量順に表示し、3カ国目以降は「その他」と表示できます。(例3)

例1  
名 称:小麦粉  
原材料名:小麦(国産)

例2  
名 称:清涼飲料水  
原材料名:りんご果汁(ドイツ製造)、果糖ぶどう糖液糖...

例3  
名 称:こいくちしょうゆ  
原材料名:大豆(アメリカ、カナダ、その他)、小麦、食塩

※～線部分が原料原産地の表示です

### 編集後記

身も心もさみしくなる季節となりました。今月の写真は、「コンコンブ」です。

なお、令和4年の3月末までは猶予期間ですので、それまでに表示の切り替えをお願いします。ただし、従前から表示が義務となっていた食品(乾燥野菜、調味料、食肉、塩蔵魚介類、農産物漬物、野菜冷凍食品など)はすでに表示が必要で、細かいルールもありますのでご注意ください。(参考:食品表示基準 別表第15(旧))