

## ●このビデオの活用について

ノロウイルス食中毒は現在最も多くの患者を発生させています。学校給食でも平成14年度、発生した食中毒は全てノロウイルスによるものでした。

このビデオは、ノロウイルス食中毒への対策をわかりやすく伝えることを目的として制作されています。

まず、ノロウイルス感染による症状を知り、感染経路を知ること。これはその後の感染防止対策につながりますので確認してください。

学校で発生したノロウイルス感染の事例では、発生の経過をたどり実態を知るとともに、その後の対策を紹介しています。特に二次感染の多い嘔吐物の処理については、正しい処理の仕方をわかりやすく説明していますので参考にしてください。

学校給食調理場の感染予防対策としては、学校給食従事者の健康管理、手洗いの励行、確実な加熱調理などの基本に加え、それぞれに注意点を示してありますので確認してください。

このビデオを活用してノロウイルス食中毒の発生を防ぎましょう。

## ●学校給食における食中毒防止ビデオ作制委員会委員

阿部裕吉…学校食事研究会 事務局長

伊藤 武…麻布大学 客員教授

金田雅代…文部科学省スポーツ・青少年局

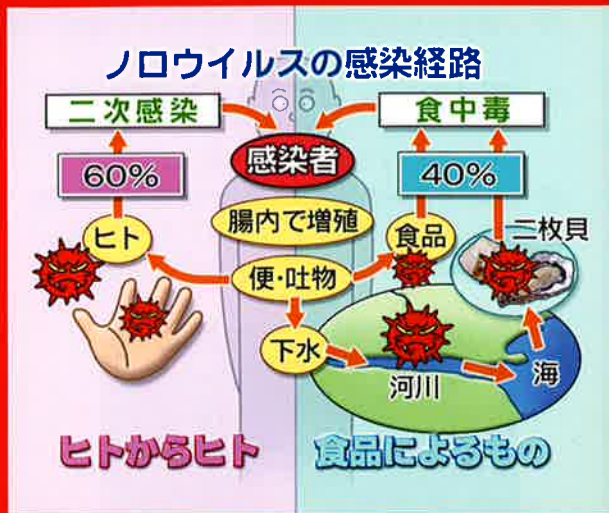
学校健康教育課 学校給食調査官

小林町子…(社)全国学校栄養士協議会 会長

中村明子…共立薬科大学 客員教授

協力：鹿児島県隼人町立学校給食センター

## ●ノロウイルス感染経路



▼ 企画

NAASH

独立行政法人日本スポーツ振興センター

▼ 監修

文部科学省

▼ 制作

株式会社 NHK ちゅうごくソフトプラン

▼お問い合わせ

独立行政法人日本スポーツ振興センター

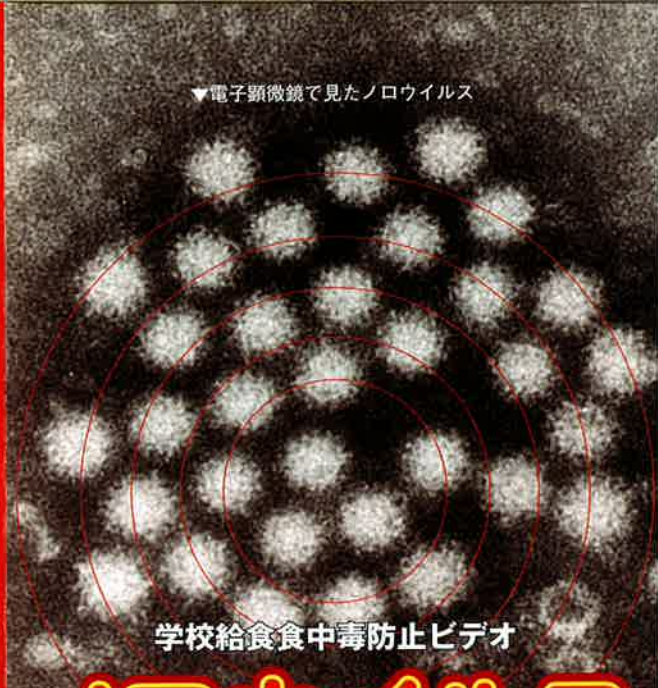
健康安全部衛生管理室

〒166-0001 東京都杉並区阿佐谷北3-29-12

TEL 03-3338-9643 FAX 03-3338-9618

URL : <http://www.naash.go.jp/>

▼電子顕微鏡で見たノロウイルス



学校給食食中毒防止ビデオ

# ノロウイルス 食中毒への対策



NAASH

独立行政法人日本スポーツ振興センター

## ノロウイルスを知ろう！



近年最も多く食中毒の患者を発生させている病原体です。非常に小さくて少数で感染します。人の腸内で増え、胃腸炎を引き起こします。一度感染しても繰り返し感染します。

## ノロウイルス食中毒を防ぐために！

### 調理場で…

調理に携わる人の健康管理はできていますか？  
徹底的な手洗いはできていますか？  
用便後の手洗いは充分ですか？  
確実な加熱調理はおこなわれていますか？  
調理器具の洗浄など二次汚染防止対策は万全ですか？



▲ノロウイルス

## ビデオの内容とポイント

### 1 ノロウイルスとは

- 👉 ノロウイルスの発生状況→近年多くの患者が発生。11月から3月に多い。
- 👉 細菌性食中毒とノロウイルス食中毒の比較  
→細菌は食品で増殖し食中毒へ。ノロウイルスは付いただけで食中毒になる。
- 👉 ノロウイルスの症状→人の腸内で増え、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、かぜに似た症状もある。二次感染に注意する時期は下痢症状の時期。

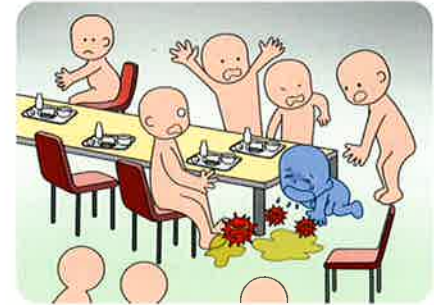


- 👉 ノロウイルスの感染経路→食品によるもの～二枚貝、汚染された食品から感染・ヒトからヒト→感染者の便や嘔吐物に触れたり、感染者の触った所から二次感染する。・ヒトからヒトへの感染の方が多い。

### 2 学校でのノロウイルス感染対策

- 👉 欠席状況の確認と発生状況の確認→欠席が特定のクラスで出ているのか全校で出ているのか知ることが大切。
- 👉 事例・トイレの周辺で特定のクラスだけ感染→感染者の利用したトイレは消毒。トイレ専用の履物の用意。

- 👉 事例・嘔吐物の処理が不十分で特定の階や全校で感染→嘔吐物の処理に注意。素手で触れない。マスク、手袋などを使用し高濃度の次亜塩素酸ナトリウム液で処理する。



- 👉 事例・学校の外で感染→地域の催事などでの感染に注意。連絡体制の確立が必要。

### 3 調理場におけるノロウイルス対策

- 👉 学校給食従事者の健康管理→下痢・発熱の症状がある人は調理作業を避ける。家族も含めた個人記録を残す。
- 👉 徹底的な手洗いをする→用便後の手洗いは特に注意。便所内の個室でも手洗いをする。
- 👉 確実な加熱調理→中心温度で75℃1分間以上の基本を守る。加熱後の食品の二次汚染防止にも注意。

### 4 食品の購入に関わる問題

- 👉 学校給食で発生した、パン委託加工業者の納入したパンによるノロウイルス食中毒を教訓に、事件の状況とその後の対策を紹介。