

### 動物調査

発症前1週間における動物への接触	有	無	不明
接 触 日	月	日	
接 触 場 所			
動 物 の 種 類			

### 飲用水調査

発症前1週間における下記の種類の飲用			
A.	公設の水道水	有	無 不明
B.	私設の井戸水など	有	無 不明
		消毒の有無	有 無 不明
C.	浄化されていない水(川、湧き水など)	有	無 不明
D.	市販のミネラルウォーターなど	有	無 不明
		商品名	
E.	その他 ( )	有	無 不明

### 接触水調査

発症前1週間前における水泳や水遊びなど	有	無	不明
名 称			
所 在 地			

### 入浴調査

発症後、入浴しましたか?	有	無	不明
月 日 自宅・その他( )	風呂(浴槽)	シャワーのみ	一緒に入浴した人( )
月 日 自宅・その他( )	風呂(浴槽)	シャワーのみ	一緒に入浴した人( )
月 日 自宅・その他( )	風呂(浴槽)	シャワーのみ	一緒に入浴した人( )
自宅以外(共同浴場等)の利用状況			
浴場名		同行者等	
利用日時	年 月 日	時 分 ~	時 分
備考:			

IV. 喫食調査票① \* 腸管出血性大腸菌が疑われる場合、記入する

食事全般

食事方法	<input type="checkbox"/> 外食が多い(出前を含む)
	<input type="checkbox"/> 弁当や惣ざいを買うが、家で食べることが多い
	<input type="checkbox"/> 材料を買って、自分で(又は家族が)料理することが多い
利用店舗	よく利用する店(レストラン) 店名： よく食べるメニュー
	よく利用するスーパーマーケット等(チェーン店は支店名まで) 店名：
	よく利用するコンビニ等 店名：
	よく利用する持ち帰り弁当店等 店名：

食品各論

1. 主食関係

- 肉料理 焼肉・ハンバーグ・ローストビーフ・牛たたき・レバ刺し・センマイ・ステーキ・角切りステーキ  
ポークソテー・生姜焼き・焼き豚・トンカツ  
焼き鳥・鳥たたき・鳥唐揚げ・フライドチキン・鳥そぼろ

調理品を購入	半製品を購入	材料を購入・調理
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 魚料理 刺身・カルパッチョ・イクラ・タラコ(生・焼) ※さしみのつま( )  
焼き魚・煮魚・フライ・天ぷら・ムニエル

調理品を購入	半製品を購入	材料を購入・調理
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 卵料理 生卵  
卵焼き(目玉焼・スクランブルエッグ・だし巻き卵)、ゆで卵(固ゆで・半熟)

調理品を購入	半製品を購入	材料を購入・調理
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 乳・乳製品 牛乳  
ヨーグルト・乳酸菌飲料

- 大豆製品 冷や奴・湯豆腐・豆乳 ※豆腐購入先( )  
納豆 ※豆腐薬味( )

- 野菜類 生野菜サラダ・かいわれ大根・レタス・きのこ類

ゆで野菜・野菜の煮物

特に好きな野菜( )自家製野菜( )

調理品を購入	半製品を購入	材料を購入・調理
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 果物類 りんご・バナナ・オレンジ・グレープフルーツ・ぶどう・みかん

特に好きな果物( )

- おかず シチュー・肉じゃが・おでん

(そうざい)等 中華風そうざい(ぎょうざ・肉団子・シュウマイ・エビチリ・酢豚・かに玉)

ポテトサラダ・マカロニサラダ・中華春雨サラダ

キンピラ・煮豆・うの花・ひじきの煮物

調理品を購入	半製品を購入	材料を購入・調理
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- ごはんもの 牛丼・中華丼・カレーライス・オムライス・おにぎり

寿司・手巻き寿司・のり巻き・いなりずし

調理品を購入	半製品を購入	材料を購入・調理
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- めん類 冷やし中華、そうめん、うどん、そば、ラーメン、やきそば

スパゲティ、グラタン

- パン類 サンドイッチ・ピザ・ハンバーガー・調理パン

- 漬物 キムチ・浅漬け・ぬか漬け・梅干し

調理品を購入	半製品を購入	材料を購入・調理
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 2. 副食関係

- アイスcream類 アイスcream・自家製アイスcream・アイスモナカ・カップアイス

- 氷菓 かき氷・シャーベット

- 洋生菓子 ショートケーキ・シュークリーム・ティラミス・レアチーズケーキ・プリン

アップルパイ・チーズケーキ

- 和菓子 だんご・まんじゅう・どら焼き・大福

- その他 イカくん製品・せんべい

ナッツ類

V. 喫食調査票②

発症日 月 日 曜日	朝食	昼食	夕食	他の食事
店名 (外食の場合)				
発症前日 月 日 曜日	朝食	昼食	夕食	他の食事
店名 (外食の場合)				
発症2日前 月 日 曜日	朝食	昼食	夕食	他の食事
店名 (外食の場合)				
発症3日前 月 日 曜日	朝食	昼食	夕食	他の食事
店名 (外食の場合)				
発症4日前 月 日 曜日	朝食	昼食	夕食	他の食事
店名 (外食の場合)				

発症5日前	朝食	昼食	夕食	他の食事
月 日 曜日				
店名 (外食の場合)				
発症6日前	朝食	昼食	夕食	他の食事
月 日 曜日				
店名 (外食の場合)				
発症7日前	朝食	昼食	夕食	他の食事
月 日 曜日				
店名 (外食の場合)				
発症8日前	朝食	昼食	夕食	他の食事
月 日 曜日				
店名 (外食の場合)				
発症9日前	朝食	昼食	夕食	他の食事
月 日 曜日				
店名 (外食の場合)				

## VI. ノロウイルス関連調査票

これまでの調査に付随して、感染症又は食中毒として特徴的な事象があれば記載する。

本人が発症している場合

嘔吐場所	自宅・学校・勤務先・訪問先・宿泊先・その他 ( )		
	具体的な場所		
下痢排泄場所	自宅・学校・勤務先・訪問先・宿泊先・その他 ( )		
	具体的な場所		
手洗い方法			

他者が発症している場合

発症者名			
嘔吐物 発見場所	自宅・学校・勤務先・訪問先・宿泊先・その他 ( )		
	具体的な場所		発見日時
下痢排泄場所	自宅・学校・勤務先・訪問先・宿泊先・その他 ( )		
	具体的な場所		発見日時
他者が嘔吐又は下痢を 排泄した箇所への接近	有・無	その場に居合 わせた人物	

嘔吐物又は下痢排泄箇所の消毒状況

嘔吐物等を片付けた人物		清掃日時	
嘔吐物等の消毒方法	不明・塩素消毒・熱湯消毒・その他 ( )		
具体的な状況(使い捨て手袋の着用等)			

給食や飲食店等で食事をした場合、使用した食器の取扱い

- 店員等へ連絡し、他の食器とは別に片付けた(片付けた者: )
- 他の食器と同じように片付けた
- 自分で消毒して片付けた(消毒方法: )
- その他

VII. 週り調査票(簡略)

発症者氏名: \_\_\_\_\_

※設問は適宜変更してください

※ホテル滞在中に嘔吐しましたか？

無・有( 月 日 時 分頃 場所: )

※往路、帰路の車中等で嘔吐しましたか？

無・有( 月 日 時 分頃 場所: )

※他の人が嘔吐(おうと)していたのを目撃しましたか？

無・有( 月 日 時 分頃 場所: )

発症日 月 日 曜日	朝食	昼食	夕食	他の食事
店名 (外食の場合)				
発症前日 月 日 曜日	朝食	昼食	夕食	他の食事
店名 (外食の場合)				
発症2日前 月 日 曜日	朝食	昼食	夕食	他の食事
店名 (外食の場合)				
発症3日前 月 日 曜日	朝食	昼食	夕食	他の食事
店名 (外食の場合)				
発症4日前 月 日 曜日	朝食	昼食	夕食	他の食事
店名 (外食の場合)				

発症5日前	朝食	昼食	夕食	他の食事
月 日 曜日				
店名 (外食の場合)				
発症6日前	朝食	昼食	夕食	他の食事
月 日 曜日				
店名 (外食の場合)				
発症7日前	朝食	昼食	夕食	他の食事
月 日 曜日				
店名 (外食の場合)				
発症8日前	朝食	昼食	夕食	他の食事
月 日 曜日				
店名 (外食の場合)				
発症9日前	朝食	昼食	夕食	他の食事
月 日 曜日				
店名 (外食の場合)				
発症10日前	朝食	昼食	夕食	他の食事
月 日 曜日				
店名 (外食の場合)				



食中毒症状調査票

No. \_\_\_\_\_ 調査日時 年 月 日 時: 調査者

姓名: \_\_\_\_\_

氏名 (年齢) 生年月日	性別	住所 TEL	職業	発病の有無	受診の有無	受診日	入院/退院月日	入院/退院所在地 医師名 TEL	転帰回復/死亡月日	既往・加療 体質 薬の有無	喫食日時	発日 発時	潜伏時間	下痢 有無 所見回数	発熱 有無 ℃	はき気	おう吐 有無 回数	頭痛	悪寒(さむけ)	状			検体の採取 便・吐物 残品等 採取日 検査結果
																				腹痛 有無	重症 部位	軽激	
( )年( )月( )日	男	( )		有	有		/		/		/										便・吐物 残品 他( )		
( )年( )月( )日	女	( )		無	無		/		/		/											便・吐物 残品 他( )	
( )年( )月( )日	男	( )		有	有		/		/		/											便・吐物 残品 他( )	
( )年( )月( )日	女	( )		無	無		/		/		/											便・吐物 残品 他( )	
( )年( )月( )日	男	( )		有	有		/		/		/											便・吐物 残品 他( )	
( )年( )月( )日	女	( )		無	無		/		/		/											便・吐物 残品 他( )	

※症状欄は、症状がある場合は○印をつけ、その中に発症部位を記入する。

下痢所見は、「水様・血・粘液・粘血」を記入する。

腹痛部位は、右図に示した腹部の記号を記入する。(Dの部分が一-その両面)

症状の空欄は、特異症状(けいれん・まひ・眼症状・脱力感など)がある場合追加記入する。



喫食状況調査票

調査日 年 月 日 調査者

姓名: No.

No.	氏名	性別	症状の有無	食品	日時
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		
		男女	有無		

発症者  
 食べた人の数  
 食べない人の数  
 非発症者  
 食べた人の数  
 食べない人の数

\*記入方法: 食べた……○, 食べない……×, 不明……△

施設調査票

調査日 年 月 日 調査者

施設名 (屋号)	施設所在地 (本社所在地)	TUL
営業者氏名	業種	
法人名	年 月 日生 ( 歳 )	
代表者氏名	年 月 日生 ( 歳 )	年 月 日 保第 号
食品衛生責任者の氏名	調理従事者数	調理従事者数 (うちパート )
調 査 内 容		
調 査 結 果		
1 施設の構造、設備 ( 区画、面積、換気設備、 防虫・防霉設備、冷凍 冷蔵庫、保管設備等 )	影射面積 m <sup>2</sup>	
2 施設及び周辺の清掃、整理状況		
3 器具類の維持管理	殺菌・消毒方法等	
4 室内の温度、湿度	温度 °C	湿度 %
5 産菌物等の処理状況		
6 殺菌剤等の使用状況		
7 自主検査の実施状況	実施の有 ( ) 無	
8 衛生管理に係る自主点検状況		
給 1 使用水の種類	上水、専用自家水、井戸水、その他 ( )	
排 2 水源の種類	表流水、湧水、地下水、その他 ( )	
水 3 残留濃度の検出状況	有 ( ) 無 ( ppm)	

の 状 況	4 受水槽及び高置水槽の有無 維持管理状況	有 (受水槽 清掃記録 水質検査 排水と使用水の接点 有 ( ) 無	高置水槽 日実施 日実施	( ) 無
の 状 況	5 廃水処理方法と維持管理状況	排水と使用水の接点 有 ( ) 無		
そ の 他	1 老鼠、昆虫の駆除、生息状況	駆除記録 有 ( ) 無		
そ の 他	2 動物 (ペット類) の飼育状況	飼 育 有 ( ) 無		
そ の 他	特記事項			
そ の 他	*ノロウイルス、腸管出血性大腸菌等が疑われる場合 ・平面図 (別紙のこと) ・病原菌 (別紙のこと) ・ノロウイルスが疑われる場合は、従事者の健康状態を1ヶ月通って聴き取りをすること！			
調 理 従 事 者				
N0	従 事 者 名	性 別	勤 務 時 間	業 務 内 容
1				健康 状 態 (下痢、流行性疾患、手指の状態、検便 実施状況、海外渡航歴など)
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

## 検便採取のお願い

- 1 便は専用の容器に採取してください。

お渡しした検便容器



- 2 採取方法



### 検便容器:

- ①氏名を書いてください。
- ②親指大の糞便2本(50g)を目安に入れてください。
- ③水様便の場合は同等量(50g)を採取してください。

### 検便容器のふた:

- ①氏名を書いてください。
- ②中身が漏れないように、しっかりとふたを閉めてください。



- 3 提出方法

検便容器は中身が見えないような包装紙(新聞紙、紙袋等)で包んでください。  
回収については、保健所職員の指示に従ってください。

### Q&A

Q 洋式トイレでの検便(便の採取)の方法を教えてください。(参考)

- A① 便器の手前にトイレトペーパーを重ねておきます。  
② いつもの座り方でなく、逆に座って(おしりが手前になるよう)排便してください。  
③ 割りばし等で便を拾い、検便カップに入れます。  
④ 使用した割りばし等はビニール袋等に入れ、適切に処理してください。

このサイズ



### 注意事項

- 糞便の採取量は親指大2本(約50g)を目安の糞便を入れてください。
- 出来るだけ検査当日の便を採取してください。もし、とれないようであれば、前日夜の便を採取し、涼しいところに保管しておき当日提出してください。
- 水様便の場合、採取は検便容器で直接受けてください。採取量は50gが目安です(およそ50cc)。
- 検便容器には必ず便のみ入れてください。トイレトペーパー等異物があると検査不能になることがあります。

トイレ使用後は、せっけんで手をしっかり洗いましょう。

以上、よろしくお願ひします。

## 検便を回収する方へお願い

- ・ 検便回収時は必ず検便に記載されているかどうか確認してください。
- ・ カップ内にトイレトペーパー等入っていると正確な検査ができません。

# ノロウイルス警報発令中!

ノロウイルスは、感染力が強く、家庭や施設で二次感染を起こすことがあります。  
ノロウイルスによる二次感染を防止するため、ご家庭での注意事項をまとめました。

## ノロウイルスとは

直径が25~35nmのごく小さな球形ウイルスで、主に冬期に嘔吐・下痢等の感染性胃腸炎の原因ともなります。また、食中毒の原因となることもあり、生力キなどの2枚貝は、ノロウイルスに汚染されている場合があります。

## ノロウイルスに感染したときの症状は

潜伏時間（症状が現れるまでの時間）：8~72時間

主な症状：吐き気、嘔吐(おうと)、下痢、腹痛、発熱（風邪の症状に似ています）

嘔吐や下痢などの症状は、1~2日で治ることが多いのですが、治った後も2~3週間（時には1ヶ月）にわたり、ふん便中にウイルスを排出し続けます。また、自覚症状のないまま、ウイルスを保有し、排泄している場合もあります。

## 汚染経路&予防法は

①汚染された食品（二枚貝特に生力キ）を食べた場合

- ノロウイルスは、熱に弱いので、食品を十分加熱する。
- 二枚貝を処理したまな板や手指を十分、洗浄する。



②感染した人の手から食品を汚染し、その食品を食べた場合

- 調理する前、トイレの後には、十分に手を洗う
- ドアノブ（手が触れる所）などの消毒



③患者のふん便や吐物などからの二次汚染

④ヒトからヒトへの直接感染する場合（家庭や共同生活など）

- ふん便や吐物を処理する際は、必ず手袋を着用し、処理後は手洗いをする。
- 処理に使用したぞうきんや手袋は、すぐにビニール袋に入れて処分する。

# ノロウイルス感染症（食中毒）の二次汚染を防止するため

## 1 感染予防に手を洗いましょう！

①食事の前 ②トイレの後 ③嘔吐物、排泄物を処理した後は、必ず石けんと流水で手を洗いましょう。

### 【流水による手洗いの手順】

#### 手洗い前のチェックポイント

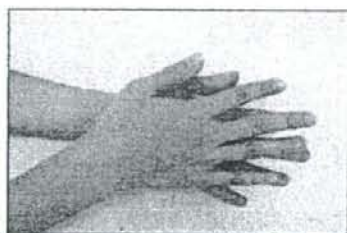
・ 爪は短く切っていますか？

#### 汚れが残りやすいところ

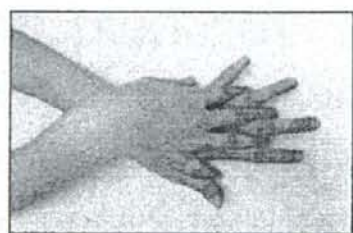
- ・ 指先や爪の間
- ・ 指の間
- ・ 親指の周り



①石けんをつけ、手のひらをよくこする。



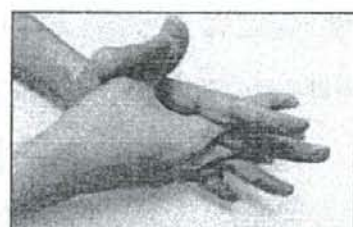
②手の甲をのばすようにこする。



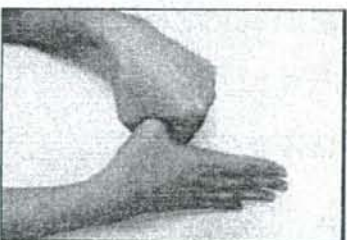
③指先・爪の間を念入りにこする。



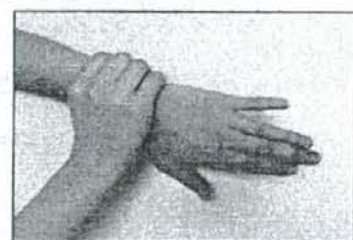
④指の間を洗う。



⑤親指と手のひらをねじり洗う。



⑥手首も忘れずに洗う。



⑦その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルでよく拭き取って乾かす。

東京都「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル第3版」から

## 2 嘔吐物の処理

嘔吐物の中には大量のノロウイルスがいます。床などに飛び散った嘔吐物の消毒が不十分であると、ウイルスが長時間生き残り、塵埃などとともに空气中に舞い上がり、さらに感染が広がる可能性があります。

なお、処理が終わった後は、しっかりと手洗い、うがいをしてください。

### 【おう吐物の処理】

- ①汚染場所に関係者以外の人が近づかないようにする。
- ②処理をする人は使い捨て手袋とマスク、エプロンを着用。



③おう吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で外側から内側に向けて、拭き取り面を折り込みながら静かに拭い取る。



同一面ですると汚染を拡げるので注意

④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処分する。



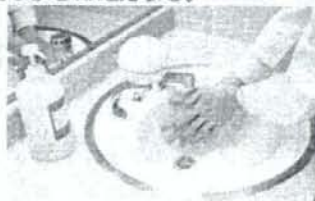
ビニール袋に0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度に入れ消毒する。

⑤おう吐物が付着していた床とその周囲を、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませた布やペーパータオル等で覆うか、浸すように拭く。



次亜塩素酸ナトリウムは鉄などの金属を腐食するので、拭き取って10分程度たったなら水拭きする。

⑥処理後は手袋をはずして手洗いをする。手袋は、使った布やペーパータオル等と同じように処分する。



### 【ポイント】

- おう吐物を処理した後48時間は感染の有無に注意してください。
- おう吐物の処理時とその後は、大きく窓を開けるなどして換気し、換気設備がある場合には必ず運転してください。

東京都「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル第3版」から



### 3 衣類・寝具の処理

嘔吐物や便で汚れた衣類やシーツは、塩素系漂白剤に約30分つけおきして消毒してから、洗濯しましょう。

また、洗濯機のゴミくずは捨ててください。

### 4 その他、消毒する場所（例）

- ①トイレ(便器・床)
- ②水道の蛇口
- ③ドアノブなど手が触れる可能性のある場所

#### 消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム）約3Lを作成する方法

消毒薬は取り扱い説明書を良く読み、理解してからご使用ください。消毒薬の次亜塩素酸濃度を確認してから次の表を参考に作成してください。

作りたい濃度	考え方			→	作成		
	原液の濃度	希釈倍率			原液	水	
汚れたトイレ・床 0.1% (=1,000ppm)	1%	の場合	10倍	にする	→	330	水 3L に入れる
	6%		60倍			50 mlを	
	12%		120倍			25	
また板・ふきん 0.05% (=500ppm)	1%	の場合	20倍	にする	→	170	水 3L に入れる
	6%		120倍			25 mlを	
	12%		240倍			13	
汚れた衣類・清掃 0.02% (=200ppm)	1%	の場合	50倍	にする	→	60	水 3L に入れる
	6%		300倍			10 mlを	
	12%		600倍			5	

濃度	商品名（例）
1%	ミルトン、ミルクボン、ピュリファン
5～6%	ジアノック、ハイター、ブリーチ
6%	ピューラックス、次亜塩6%「ヨシダ」、アサヒラック、テキサント
10%	ピューラックス-10、ハイポライト10、アサヒラック、アルボースキレーネ
12%	ジアース、アサヒラック

※次亜塩素酸ナトリウム溶液は、手が荒れることがありますので、手袋を使用するなど、注意してください。

## 5 入浴の際に注意して

- ① 症状のある人は、できるだけ浴槽につからないようにし、シャワー又はかけ湯を使ってください
- ② 症状のある人は、他の人と一緒に入浴することは避け、入浴する順番を最後にしましょう
- ③ 風呂の水は毎日換えましょう
- ④ タオル、バスタオル等は専用とし共用しないようにしましょう

## 6 その他

☆食品業者の方は、自分自身の健康にも留意してください！



☆食中毒は、年間を通じて発生しています！

☆食中毒予防の3原則を守りましょう！

### 食中毒予防三原則

- 1 清潔第一：細菌をつけない→手洗い励行・器具等の消毒
- 2 迅速・冷却：細菌を増やさない  
→調理したら、すぐ喫食、やむを得ず保存する時は、冷蔵庫
- 3 加熱・殺菌：細菌を殺す→加熱するものは、十分に加熱する

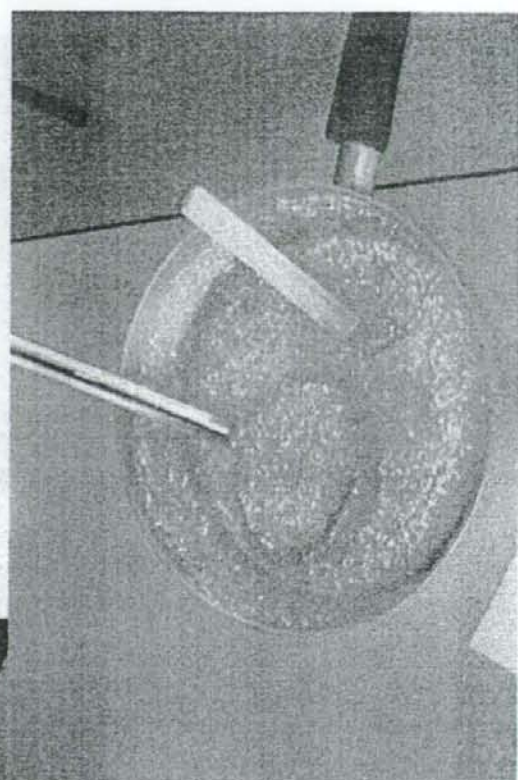
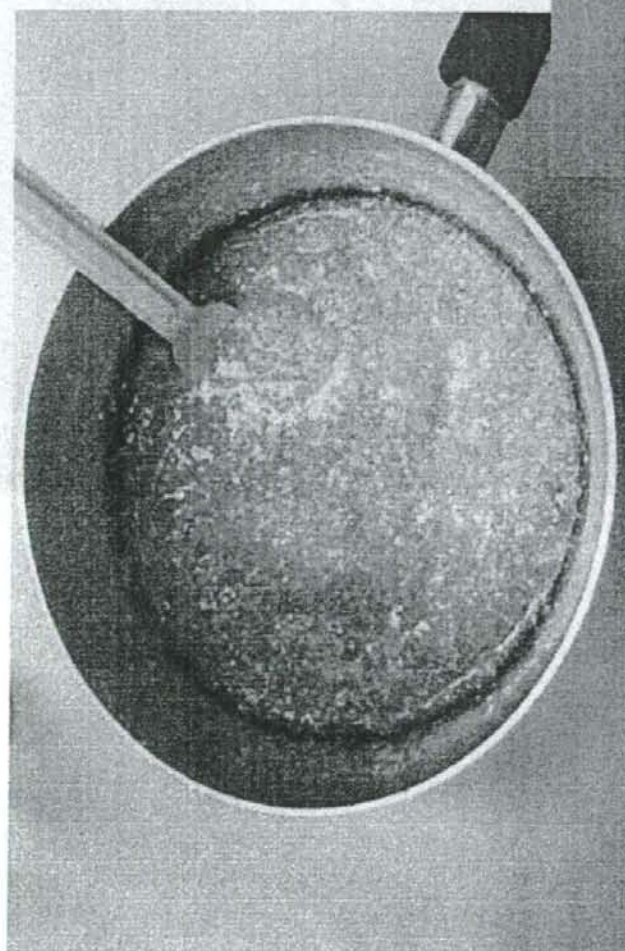
群馬県 食品安全局 衛生食品課

TEL 027-226-2452

FAX 027-243-3426

# 嘔吐物の拡散実験

平成18年度 東京都多摩府中保健所 調査研究



蛍光塗料を入れた擬似吐物

↑  
ブラックライトを当てると...