

No.	問題	解答	解説 ※必要な場合
1	生食用の生がきは、ノロウイルス陰性の成分規格が設定されている。	×	生食用かきの成分規格は細菌数とE.coliであり、ノロウイルス陰性という規格は設定されていない。そもそも、一般的な微生物検査機関でノロウイルスを培養することはできない。
2	ノロウイルスによる食中毒は、食材ではなく調理人からの二次汚染による事件の割合が7割を超えている。	○	
3	「次亜塩素酸水」は、手荒れもなくノロウイルスにも効果的なため、手洗いの消毒に有効である。	○	「次亜塩素酸水」と「次亜塩素酸」は、名称はよく似ているが別物である。
4	ノロウイルスは乾燥に強く、絨毯などから浮遊してノロウイルス感染症を起こすことがある。	○	ノロウイルスに類似した形態であるネコカリシウイルスを代替ウイルスに用い、4℃、室温（約20℃）及び37℃で保管後のウイルス感染価を調べた実験では、4℃保存で2か月間、室温保存で1か月間程度感染性を有していることが報告されている(FSCRP)
5	食中毒患者の約半数が、ノロウイルスを原因とする食中毒である。	○	令和3年の食中毒患者11080人のうち、ノロウイルスの患者数は4733人である。
6	小児の感染性胃腸炎の発生状況とノロウイルス食中毒との関連性があることから、保健所では感染性胃腸炎が急増してきた時期に、ノロウイルス注意報を発令している。	○	保育園や幼稚園、福祉施設等での管理手段の集団発生例の多くは、発生時期等からノロウイルスによるもの（ノロウイルス感染症）であると推測されています。
7	HACCPに沿った衛生管理でのノロウイルスの危害要因を管理する手段は、加熱による重要管理と、一般衛生管理の手洗いや二次汚染防止の徹底である。	○	
8	トイレがノロウイルスの汚染源となる可能性は極めて低い。	×	ノロウイルスは患者糞便から大量に排泄されるため、集団発生施設のトイレの便座からは大量のノロウイルスが検出されている(FSCRP)
9	トイレのカランやドアノブなど手で触る箇所にノロウイルスが付着している危険があり、希釈した「次亜塩素酸ナトリウム」での消毒が効果的である。	○	「次亜塩素酸ナトリウム」は金属を腐食させるので、消毒後は二度拭きが必要である。
10	ノロウイルスに罹患しても無症状の人がおり、胃腸炎症状がなくてもウイルスを排出していることがある。従って、そのまま食べる食材を調理する者は胃腸炎症状がなくても、徹底的な手洗いをした上で衛生的な手袋の着用や菜箸の使用など、二次汚染対策を徹底する必要がある。	○	

山口大学 豊福肇教授監修
 ~食品取扱者向け~ ノロウイルス食中毒未然防止対策問題73問

No.	問題	解答	解説 ※必要な場合
11	充分に加熱した食品では、ノロウイルス食中毒の心配は少ない。	×	加熱後に二次汚染することで食中毒となる事例が多く発生している。
12	ノロウイルスは、アルコール消毒剤で不活化できる。	×	
13	一度ノロウイルスに罹ると免疫ができ、二度と罹らない。	×	ノロウイルスに感染後、成立する遺伝子特異的な免疫の持続期間は、6か月～2年程度と考えられている(FSCRCP)
14	ノロウイルスは、冷凍すると不活化する。	×	むしろ、活性が持続する。(温度による)
15	ノロウイルスは、生物の体内から出ると速やかに不活化する。	×	2週間程度、活性が持続することがある。
16	ノロウイルスは、1個でも口から入ると感染する。	×	最小発症量は10～100個と言われている。
17	ノロウイルスは、手洗いをするとすべて不活化する。	×	減らすことはできるが、不活化はしない。ノロウイルスの感染予防の基本は手洗いである。石けん(ハンドソープ)を使用した手洗いでは、30秒間のモミ洗いと15秒間の流水でのすすぎを複数回繰り返すことが効果的である。2回繰り返すと、ノロウイルスの残存率を約0.0001%まで減らすことができたとする実験結果がある(FSCRCP)
18	二枚貝を食べなければ、ノロウイルス食中毒の心配は少ない。	×	二枚貝を原因とするノロウイルス事件は1割程度。むしろ、二次汚染によるものが多い。
19	ノロウイルス食中毒は、飲食店や仕出し屋で調理した食品で発生するので、家庭では注意しなくても良い。	×	家庭内食中毒は保健所に報告されないことも多いので、統計上は少なく見えるが、相当程度発生していると考えられる。
20	ノロウイルスは、寒い季節だけ発生する。	×	ノロウイルス食中毒は一年を通して発生がみられるが、11月頃から増加しはじめ、12月～翌年1月が発生のピークになる傾向がある。(FSCRCP)

山口大学 豊福肇教授監修
 ～食品取扱者向け～ ノロウイルス食中毒未然防止対策問題73問

No.	問題	解答	解説 ※必要な場合
21	ノロウイルスは、酢で不活化できる。	×	ノロウイルスは低pH 値に耐性がある。(FSCRP)
22	ノロウイルスを加熱で不活化するためには、75℃以上で1分以上の加熱が必要である。	×	ノロウイルスの不活化には、85～90℃で90秒以上の加熱が必要である。
23	ノロウイルスに感染すると、2～3時間で発症する。	×	ノロウイルスの潜伏時間は、個人差があるが概ね24～48時間であり、2006年3月～2009年2月の間に国内で発生した99の食中毒事例の平均潜伏時間は29～40時間の者が約80%を占めていた。
24	不特定多数の客の中には、既感染者や不顕性感染者（症状がない人）がいることも考えられ、トイレでの感染リスクが高いことから調理者と客のトイレを別にすることには予防効果が見込める。	○	
25	ノロウイルスの不活化には、100ppmの濃度の「次亜塩素酸水」が有効である。	×	特に汚染が強い場所では1000ppm、それ以外の場所は200ppmの「次亜塩素酸水」を使用する必要がある。
26	家庭内で家族が下痢・おう吐などノロウイルス感染を疑われる症状が出たが、本人は症状が無いので調理に従事しても心配は無い。	×	家庭内で発症者が出た場合、すでに感染していることが考えらるので、調理従事は好ましくない。
27	パンや鰹節、海苔などの食材ではノロウイルス食中毒は心配しなくても良い。	×	過去に、これらの食材でノロウイルス食中毒が発生もしくは疑われた事例がある。これらは二次汚染によるものと考えられている。
28	犬や猫もヒトのノロウイルスに感染する。	×	ヒトのノロウイルスは、犬や猫には感染しない。
29	乳幼児の下痢やおう吐からノロウイルス感染症が発生することがある。	○	報告例も多い。
30	乳幼児のおむつ替え設備のある多目的トイレなどは、ノロウイルス感染のリスクが高い。	○	保健所の乳幼児健診などで、おむつ替えベッドを介して別の乳幼児が感染する事例がある。

山口大学 豊福肇教授監修
 ～食品取扱者向け～ ノロウイルス食中毒未然防止対策問題73問

No.	問題	解答	解説 ※必要な場合
31	ノロウイルスは、お風呂で感染することがある。	○	患者が湯船につかり、その後入浴した人が感染することがある。
32	ノロウイルス患者の衣類や寝具は、他の洗濯物と一緒に洗濯しても心配ない。	×	
33	ノロウイルスは、感染すると重篤な症状となり、死亡者が出ることも多い。	×	病院や社会福祉施設でノロウイルスの集団感染が発生している時期に、当該施設で死者が出たことがあります。しかし、もともとの疾患や体力の低下などにより介護を必要としていた方などが亡くなった場合、ノロウイルスの感染がどの程度影響したのか見極めることは困難です。なお、吐いた物を誤嚥することによる誤嚥性肺炎や吐いた物を喉に詰まらせて窒息する場合など、ノロウイルスが関係したと思われる場合であっても直接の原因とはならない場合もあります。
34	ノロウイルスは、抗生物質の投与で治療する。	×	ノロウイルスには治療薬がなく、対処療法のみで自然治癒を待つことになる。
35	ノロウイルスによる食中毒発生の予防の第一歩は、手洗いの徹底である。	○	まず手洗いで汚染の度合を下げ、更に手袋使用などでリスクを低減させる必要がある。
36	ノロウイルス感染症患者からは、治療後1か月が経過しても便にノロウイルスが含まれることがある。	○	ノロウイルスに感染した患者の追跡調査が可能であった、小児科病棟における院内集団感染事例、保育所集団感染事例及び病院外来での散発発生事例の3つのノロウイルス感染事例に関して、成人又は小児に分けて感染者の糞便中のウイルス排出期間を追跡した調査の結果、成人では約3週間、患児のウイルス排出期間は1か月以上、長い症例では6か月間ウイルスが検出された。(FSCRIP)
37	衣類などに付着したノロウイルスは、アイロンがけで不活化することができる。	○	
38	ノロウイルスは、手指を介した二次汚染が起こりやすい。	○	食中毒発生事例では、未加熱（生食）や加熱不良より二次汚染によるものの方が多い。
39	ノロウイルスは、「次亜塩素酸ナトリウム」により消毒できる。	○	調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム※（塩素濃度約200ppm）で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。
40	ノロウイルスは、紫外線消毒できる。	○	殺菌できるが、紫外線の使用 방법에注意が必要。

山口大学 豊福肇教授監修
 ～食品取扱者向け～ ノロウイルス食中毒未然防止対策問題73問

No.	問題	解答	解説 ※必要な場合
41	ノロウイルスについては認可されたワクチンがある。	×	ウイルス様粒子技術（VLP）を用いたワクチン候補であるHIL-214は、4,712例の成人被験者を対象とした無作為割付プラセボ対照臨床第2相後期有効性フィールド試験を完了しています
42	ノロウイルスは、ヒトの小腸上部で増殖するので、患者のふん便や吐きつには大量のウイルスが排出される。	○	
43	ノロウイルス感染症は、5類感染症の感染性胃腸炎に分類される。	○	
44	ノロウイルスは、乾燥状態や液体の中で長期間安定である可能性があり、水中では60日～728日生存するとされている。	○	
45	ノロウイルスは、カーペット、ステンレススチール、ポリ塩化ビニール及び陶器の上でも長期間生存できる。	○	
46	ノロウイルスによるおう吐症状は突然現れるので、トイレに間に合わない。	○	
47	ノロウイルスの発症までの潜伏期間は、一般に24～48時間とされており、発症後は一般的に1～2日程度継続した後で治癒する。	○	
48	ノロウイルス発症者の多くは、3～4週間程度は体内にノロウイルスが存在し、長期的にウイルスを排出しているため、症状が改善した後も、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をさせないことが望ましい。	○	
49	下痢やおう吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業に従事させないようにすることが望ましい。	○	
50	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。	○	

山口大学 豊福肇教授監修
 ～食品取扱者向け～ ノロウイルス食中毒未然防止対策問題73問

No.	問題	解答	解説 ※必要な場合
51	ノロウイルスの多発時期は、6月から9月の夏季である。	×	多発期は、11月から3月にかけての冬である。
52	ノロウイルスは温度が低いほど安定で、より生存性が長くなる。	○	
53	ノロウイルスの主な症状は、咳・頭痛・発熱である。	×	ノロウイルスの主な症状は、吐き気・おう吐・下痢・腹痛・発熱である。
54	かきのノロウイルスは、塩でよくもんだ後よく水洗いすれば除去できる。	×	かきのノロウイルスは、消化器官の中腸腺に存在するので、かきを洗っても除去できない。
55	ノロウイルス食中毒では、焼成後のパンでも原因食品になることがしばしば発生している。	○	感染者が焼成後に使い捨て手袋で袋詰めを行ったケースや、素手でパンにまぶすきな粉と砂糖を混ぜ合わせたケースで発生している。
56	かきが原因食品となる場合では、ほとんどが生食が原因であり、焼がきやカキフライなどの加熱品では原因となることはない。	×	かきの加熱調理では、食感にこだわり85℃～90℃で90秒以上の加熱に達しないことも多く、加熱調理品でも原因食品になることがある。
57	あさりやしじみは二枚貝であるが、ノロウイルスの原因食品になったことはない。	×	あさりやしじみでも酒やたれに漬け込む、加熱をしない調理法で原因となることもある。また、冷凍あさをピラフに使用し加熱不足で食中毒が発生したことがある。
58	二枚貝のノロウイルス汚染の元々の汚染源は、感染者の便である。	○	感染者の便とともに排出されるウイルスは、下水処理場に至り多くは処理されるが、一部は河川を下って海に流れ込む。それを二枚貝が海水と併せて取り込み、消化器の中腸腺に蓄積することで二枚貝のノロウイルス汚染が起きる。
59	ノロウイルス感染患者から排出されるノロウイルスは、症状がなくなれば感染力はなくなっているので調理に復帰できる。	×	ノロウイルスは、症状が治っても1週間程度、長い時は1か月程度ウイルスをふん便中に排出することがあるので、症状が治ってもすぐには調理に復帰するのは避けるべき。できれば検査を実施して、陰性を確認してから復帰すべきである。
60	ノロウイルスに感染すると、必ずおう吐・下痢・発熱などの症状がでるため、症状がない場合は感染を疑わなくても良い。	×	症状のない不顕性感染も多い。

No.	問題	解答	解説 ※必要な場合
61	調理器具や食器の消毒には、「次亜塩素酸ナトリウム」200ppm液への浸漬のほか、85℃以上1分間以上の熱湯処理も有効である。	○	
62	手拭き用のタオルは共用を避けるべきだが、個人専用タオルであればペーパータオルは必要ない。	×	個人専用タオルでも、使用しているとウイルスに汚染することがあるため、極力使い捨てのペーパータオルにすべきである。
63	家族に感染者がいる場合は、周りの家族は症状がなくとも不顕性感染している可能性があるため、調理作業に従事すべきではない。やむを得ず調理作業に従事する場合には厳重に手洗いをして、使い捨て手袋を着用する等細心の感染予防対策をすべきである。	○	
64	トイレを使用後、水を流す際は蓋を閉めて流す。	○	排出されたノロウイルスが舞い上がるのを防ぐため。
65	施設における日常のノロウイルス対策では、トイレやドアノブ、手すりなどを「次亜塩素酸ナトリウム」や「次亜塩素酸水（酸性電解水）」に浸したタオルで消毒すると良い。	○	
66	ノロウイルスは乾燥に弱いので、乾物類でノロウイルス食中毒が発生することは少ない。	×	ノロウイルスは、低温で乾燥した状態の海苔で2ヶ月以上感染性を保っていた事例がある。
67	おう吐や下痢の症状があったため医療機関を受診したところ、感染性胃腸炎と診断されました。ノロウイルスの診断ではなかったため、症状が治まったら職場に報告せず厨房の仕事をして良い。	×	通常、医療機関ではノロウイルスの検査は行わないので、感染性胃腸炎やウイルス性胃腸炎と診断する。また、65歳以上または3歳未満の子供は保険診療で簡易検査ができるため検査をすることがあるが、感度が低い場合があり陰性でもウイルスを排出していることがあるので注意が必要である。
68	ノロウイルスを厨房に持ち込むのは、大半は人である。	○	人のノロウイルスは人にしか感染しない。
69	ノロウイルスでおう吐した時の処理でまず最初に行うことは、窓を開けて換気することである。	○	
70	「次亜塩素酸ナトリウム」の希釈には作り置きできるように、大きめで手に入れやすい透明なペットボトルの空容器を使い、容器には薬品名を大きく書いて誤使用のないようにする。	×	透明な容器で光があたるところに保存すると、消毒薬の濃度が1か月で2/3まで減少し効果が保証されなくなる。

No.	問題	解答	解説 ※必要な場合
71	公共のトイレ（デパートや映画館のトイレなど）は不特定多数の人が利用していてノロウイルスに汚染されている可能性が高いため、なるべく利用しないか、利用後は丁寧な手洗いが必要である。	○	
72	手洗いを丁寧に行うため爪ブラシの使用は有効であるので、職場に1つ用意しておいた方がよい。	×	爪ブラシが汚染を広げる原因となるので、爪ブラシの共用は避け、しっかり洗浄消毒して乾燥させる必要がある。
73	万が一客がおう吐した場合は、調理スタッフではなくホールスタッフまたは清掃スタッフが清掃する。	○	http://www.mac.or.jp/mail/140201/img/O2_toile.pdf