

○か×で解答してください。

No.	問題	解答
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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

○か×で解答してください。

No.	問題	解答
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。	
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。	
14	ノロウイルスは、冷凍すると不活化する。	
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。	
16	ノロウイルスは、1個でも口から入ると感染する。	
17	ノロウイルスは、手洗いをするとすべて不活化する。	
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。	
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。	
20	ノロウイルスは、寒い季節だけ発生する。	

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

○か×で解答してください。

No.	問題	解答
21	ノロウイルスは、酢で不活化できる。	
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。	
23	ノロウイルスに感染すると、2～3時間で発症する。	
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。	
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。	
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。	
28	犬や猫もヒトのノロウイルスに感染する。	
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。	
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。	

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

○か×で解答してください。

No.	問題	解答
31	ノロウイルスは、お風呂で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。	
34	ノロウイルスは、抗生物質の投与で治療する。	
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。	
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。	
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。	
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。	
40	ノロウイルスは、紫外線消毒できる。	

○か×で解答してください。

No.	問題	解答
41	ノロウイルスについては認可されたワクチンがある。	
42	ノロウイルスは、ヒトの小腸上部で増殖するので、患者のふん便や吐ぶ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日程度継続した後に治癒する。	
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。	

○か×で解答してください。

No.	問題	解答
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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ため調理に復帰できる。	
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。	

○か×で解答してください。

No.	問題	解答
61	調理器具や食器の消毒には、「次亜塩素酸ナトリウム」200 ppm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。	
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。	
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ない。	
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いても良い。	
68	ノロウイルスを厨房に持ち込むのは、大半は人である。	
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。	

○か×で解答してください。

No.	問題	解答
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良い。	
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。	