

# ノロウイルス 食中毒から 身を守ろう！ …感染予防編…

ノロウイルスによる食中毒は、冬が流行のピークとなります。今回は、前号に引き続き**感染予防策**などについてお伝えしていきます。

## ノロウイルスの予防方法

### ① 手洗いの励行



特に食事前、調理前後、トイレの後は石けんでよく洗いましょう。

### ② 十分な加熱



加熱して食べる食品は中心部まで十分に加熱。  
85℃以上で90秒以上！

### ③ 調理器具等の洗淨・消毒

- まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用後すぐに、洗剤と流水でよく洗いましょう。
- 熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱消毒や塩素消毒液による消毒が有効です！

※アルコールでは十分な効果は得られません。



### ④ 人からの感染の予防

- 症状がある人は、食品を直接取扱う作業をしない。
- 乳幼児・高齢者の下痢便から二次感染しないよう、おむつ等の取扱いには十分ご注意ください。



ノロウイルスに感染したかな…？

**速やかに医療機関を受診しましょう！**



# ノロウイルス感染を広げないための対応

## 👉 おう吐物の処理方法

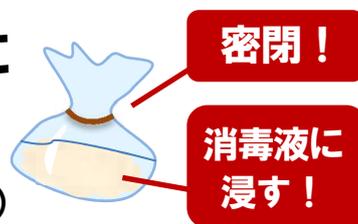
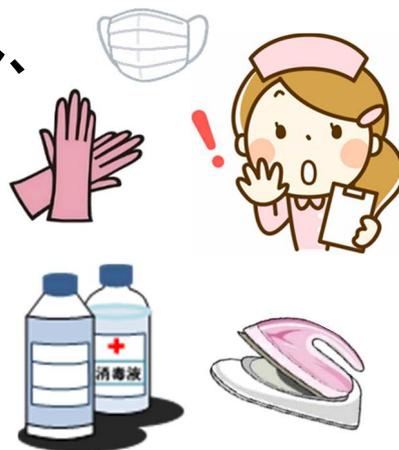
乾く前に処理を！

1. 使い捨てのガウン、マスクと**手袋を着用し**、  
処理の前に窓を開けて換気します。

2. おう吐物はペーパータオル等で**静かに**  
拭き取り、**塩素消毒液で浸すように**  
消毒し<sup>※1</sup>、その後水拭きします<sup>※2</sup>。

※1:塩素濃度 200ppm ※2:スチームアイロンも有効

3. 拭き取ったおう吐物・手袋等は、ビニール袋に  
**密閉して廃棄**します。(廃棄物が十分に浸る量の  
塩素消毒液(塩素濃度 1,000ppm)を入れるのが望ましい。)



## 👉 消毒液の作り方

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作り、おう吐物の消毒等に  
使用します。家庭用の塩素系漂白剤でも代用できます。

塩素濃度 200ppm (0.1%) 食器・トイレなどの消毒や拭き取り		塩素濃度 1,000ppm (0.02%) おう吐物などを浸して廃棄	
漂白剤 <sup>※</sup> の量	水の量	漂白剤 <sup>※</sup> の量	水の量
10ml	3L	50ml	3L

※市販の漂白剤の塩素濃度:約6%

- ▶「使用上の注意」をよく確認し、希釈して使用しましょう。
- ▶おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると**塩素ガス**が発生することがあり、**危険**です。絶対にやめましょう。
- ▶作った消毒液はペットボトル等に保管せず**使い切り**ましょう。

●お問い合わせは…防災くらし安心部 食品安全衛生課 TEL 023 (630) 2677