

ノロウイルス 食中毒

から身を守ろう！

No.R3-09
(R3.12.22 発行)

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。今号では、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。

ノロウイルス食中毒予防のポイント

その1 手洗いの励行



特に食事前、トイレの後、調理前後は石けんでよく洗いましょう。

その2 十分な加熱

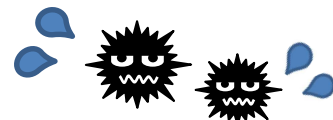


加熱して食べる食品は中心部まで十分に加熱を。
85℃以上で90秒以上！

二枚貝は
要注意！

その3

調理器具等の洗浄・消毒



まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用後すぐに洗いましょう。熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱消毒が有効です！

全国的にノロウイルス
食中毒が多発しています！

その4

人からの感染の予防



調理をする人は、症状がある場合、食品を直接取扱う作業をしない。

感染した乳幼児・高齢者の下痢便などには大量のノロウイルスが含まれていることがありますので、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？と思ったら・・・

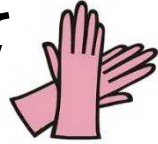
速やかに医療機関を受診しましょう！



ノロウイルス感染を広げないために

◆ おう吐物の処理方法

- 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。



乾く前に
処理しましょう

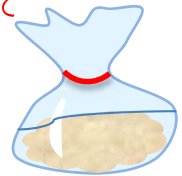
乾燥すると空
中に漂い、口から
感染します！

- 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(塩素濃度 200ppm)し、その後水拭きします。(スチームアイロンも有効)



- 3 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密封して廃棄します。(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。)

密閉して
廃棄



塩素消毒液に浸す

◆ 塩素消毒液の作り方

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。

| 200ppm 濃度の塩素消毒液 | | 1,000ppm 濃度の塩素消毒液 | |
|-------------------------------------|-----|--------------------------------|-----|
| 汚染の可能性がある調理器具の消毒、トイレの取っ手・ドアノブの拭き取りに | | 汚物除去後の床や衣服の消毒、使用したペーパータオル等の廃棄に | |
| 漂白剤*の量 | 水の量 | 漂白剤*の量 | 水の量 |
| 10ml | 3L | 50ml | 3L |

※市販の漂白剤の塩素濃度:約6%

- ▶ **必ず希釈**して使用してください。また、「使用上の注意」をよく確認しましょう。おう吐物などの酸性のものに原液を直接かけると**刺激の強い塩素ガスが発生することがあり、危険**ですので絶対にやめましょう。
- ▶ 塩素系漂白剤中の次亜塩素酸ナトリウムは未開封でも濃度が低下していきますので、なるべく新しいものを使用してください。

●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