

ノロウイルス食中毒の予防

ノロウイルスによる食中毒が発生しています！
「手洗い」と「食材の加熱」をしっかりと行って食中毒を予防しましょう。

ノロウイルスの感染経路

おう吐物・便から

患者のふん便・おう吐物を処理

残ったふん便・おう吐物が乾燥し、浮遊したウイルスが口に入る

手に付着したウイルス又は乾燥したウイルスが口から体内へ

食品から

感染者が調理

ウイルスが付着した食品を食べて感染

感染

発病

発病しない

※感染しても発病せずにウイルスを保有している人もいます。

食中毒予防は手洗いから

- ◎ ノロウイルスを洗い落とします。
- ◎ 石けんを使った二度洗いが効果的です。
 - ・蛇口も、手と一緒に洗いましょう。
 - ・手をふくタオルは、個人ごとにしましょう。

洗い落とす

二度洗い

調理を始めるとき

食材を扱った後

トイレの後

盛り付けの前

手洗いのタイミング

- ・トイレに行った後
- ・調理を始めるとき
- ・肉、魚、野菜などの食材を扱った後
- ・調理済み食品の盛り付けの前
- ・サラダ、和え物などの調理の前

トイレでの手洗いに加えて、調理場に入る時も再度手を洗いましょう。

調理を行うときはご注意ください！

二枚貝の内臓には、ノロウイルスが蓄積することがあります



- 食品は、中心までしっかり火を通しましょう。(85℃以上で90秒以上)
- 下痢などの症状があるときは、食品を直接扱う作業を避けましょう。
- 調理器具は洗剤と流水でよく洗い、熱湯や塩素で消毒しましょう。

しっかり加熱

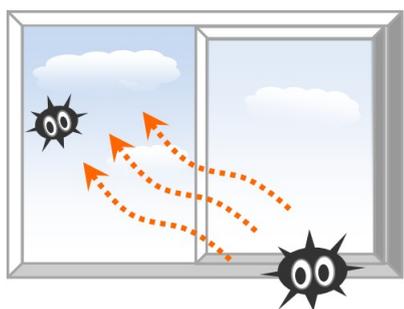
家族がノロウイルスに感染したら

症状

- 感染してから症状がでるまでに1日～2日かかります。
- 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱などの症状を示します。
- 特に、おう吐が突然、強烈に起きることがあります。

トイレ・おう吐物などの適切な処理

トイレ掃除やおう吐物の処理は、次のような方法で行い、二次感染を防止しましょう。



窓を開けて換気



使い捨て

マスク・手袋着用



塩素系漂白剤

消毒液でふき取り

市販の塩素系漂白剤（塩素濃度5%）を使用した消毒液の作り方

濃度0.1%（1000ppm）

便や、おう吐物が付着した床など

漂白剤

ペットボトルの
キャップ2杯



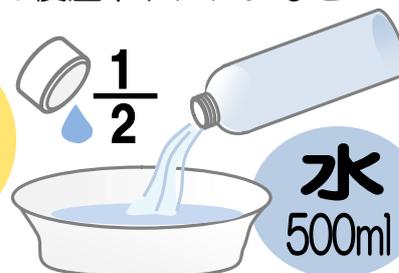
水
500ml

濃度0.02%（200ppm）

トイレの便座やドアノブなど

漂白剤

ペットボトルの
キャップ $\frac{1}{2}$ 杯



水
500ml

- 作った消毒液は使い切りましょう。誤飲を防ぐため、ペットボトル等に保管しないでください。
- ふき取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄しましょう。
- 処理が終わったら、必ず丁寧に手を洗いましょう。