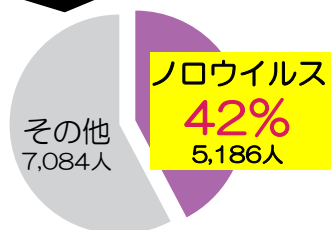


ノロウイルス食中毒の対策！

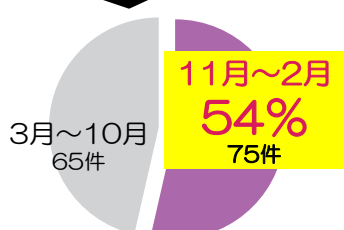
ノロウイルス食中毒の特徴

患者数で第1位！



原因別の食中毒患者数（年間）

特に冬に流行！



時期別の発生件数（年間）

大規模食中毒になりやすい！



食中毒1件あたりの患者数

※出典：厚生労働省食中毒統計（平成30～令和4年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る。）

ノロウイルス予防のための4原則

調理場に「持ち込まない」

健康管理



毎日、
健康チェック



嘔吐
下痢
発熱等

休む

症状があるときは
調理を控える

食品などに「つけない」

手洗い・使い捨て手袋着用



手袋

症状がなくても
「感染しているかも」の意識で

ノロウイルスを「やっつける」

加熱調理



汚染のおそれがある二枚貝などの食品は
中心温度85～90°Cで90秒以上加熱調理

ノロウイルスを「ひろげない」

清掃・消毒



次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が効果的

ノロウイルス予防のQ&A

Q1 手洗いのタイミングは？



Q2 洗い残しの多い場所は？



※上記出典：政府インターネットTV (<http://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg7362.html?t=46&a=1>)

Q3 洗い残しをなくす手洗い方法は？

◆手洗い前のチェック □爪は短く □指輪、時計を外す

2度洗いが効果的！



Q4 次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方は？

「濃度6%の次亜塩素酸ナトリウム原液」を希釈する場合

おう吐物・ふん便が付いた物の消毒用
(0.1%の希釈液)



容器の「使用上の注意」を守って作ってね。

ドアノブ、便座、水栓レバー、食器具等の消毒用
(0.02%の希釈液)



©岡山県「ももっち」

消毒液
使用上の注意

- 汚れが残っていると効果が弱まるので、汚れを取り除き、洗浄してから消毒する。
- 誤飲、誤使用を防止するため、希釈後の容器に「消毒液」等と記載しておく。
- 効果が弱まるため、作り置きはしない。

