

「ノロウイルス食中毒」 特別警戒情報

発信中！

県内でノロウイルス食中毒発生の危険性が一段と高まっています！

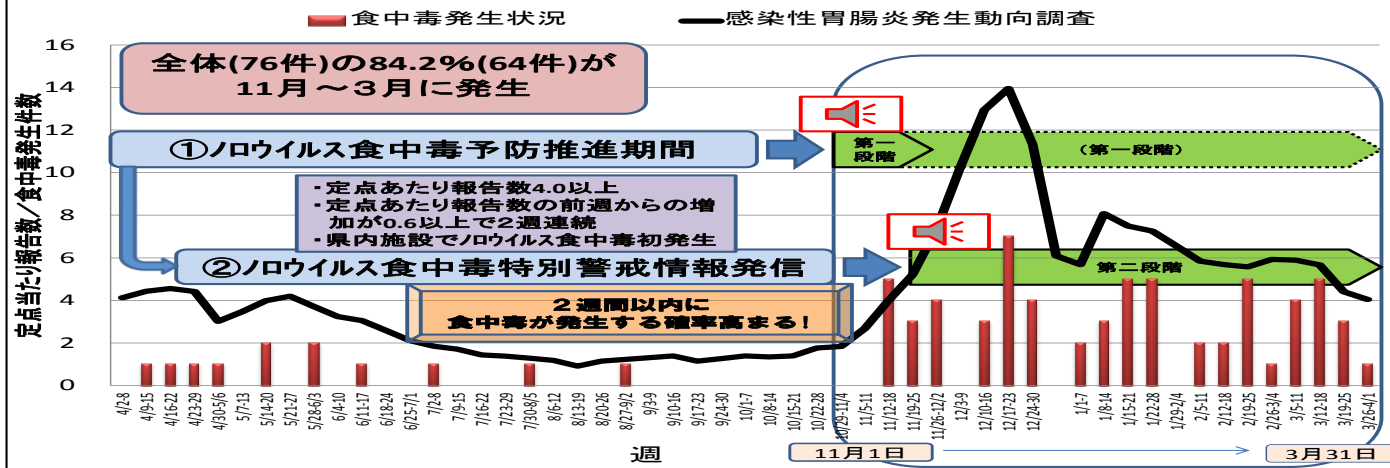
◎ノロウイルス食中毒予防のため、特に、次の点にご留意ください

- ★石けんによるこまめな手洗いの徹底(2回繰り返すとより効果的)!
- ★健康管理の徹底(下痢、吐気等体調不良時には食品を取り扱わない)!
- ★調理器具の適切な消毒(方法:煮沸、次亜塩素酸ナトリウム液など)!

ノロウイルスによる食中毒予防の4原則

持ち込まない	拡げない	加熱する	つけない
<ul style="list-style-type: none"> ・石けんによる事前の手洗いの励行(2回以上を推奨、以下同じ。) ・健康管理(下痢、おう吐等体調不良時には食品を取り扱わない)の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・石けんによる手洗いの徹底 ・調理施設のこまめな清掃 ・調理設備、器具の適切な洗浄、消毒(方法:煮沸、次亜塩素酸ナトリウム液など)及び使い分け(交差汚染の防止)の実施 ・トイレの定期的な清掃、消毒も不可欠 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の中心温度85~90℃で90秒以上の加熱の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・石けんによる手洗いの徹底 ・使い捨て手袋やマスクの正しい着用(素手で直接食品に触れない) ・調理設備、器具の適切な洗浄、消毒の実施 ・衛生的な作業着の着用 ・非加熱食品、加熱後の食品の取り扱いに特に注意が必要

栃木県における感染性胃腸炎発生動向(平均値)とノロウイルス食中毒発生状況との関係(平成16~25年度)



●ノロウイルスなどの食中毒予防に極めて重要です。

(1)まず第一に、『石けんでのこまめな手洗い』です!

- ・ノロウイルス食中毒は、冬季に多く発生しています。
- ・常に食品への汚染の危険性があるものとして、食品を取り扱ってください。

- トイレの後
- 調理施設に入る前
- 料理の盛付けの前
- 次の作業に入る前

① 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります

② 手の甲をよくのばすようにこすります

③ 指先、爪の隙間を念入りにこすります

④ 指の間を洗います

⑤ 親指と手のひらをねじり洗いします

⑥ 手首も忘れずに洗います

◎①～⑥を2回繰り返しましょう

- ・石けんで洗い終わったら、十分に流水で流し、ペーパータオルなどでよく拭き取って乾かしてください
- ・手を乾かした後、消毒用アルコールを噴霧すると効果的です(※)
- ・傷がある手指で直接食品に触れると、黄色ブドウ球菌による食中毒の原因となる可能性があります。

※アルコールは、ノロウイルスにはあまり効果がないとされていますので注意しましょう

(2)食品の調理、配膳に関わる方は、日頃の健康管理も大切です!

- ① 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。
- ② 症状があるときは、食品を取り扱う作業は絶対しない。
- ③ 症状が分かったときは、すぐに責任者に報告する仕組みを作る。




(3)調理器具の適切な消毒方法を、必ず覚えてください!

- ① 十分に洗浄後、『塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液』で5分以上浸しながら拭く。
- ② 塩素消毒できない器具は熱湯で安全に熱をかける。

次亜塩素酸ナトリウム液の調製方法(6%含有の市販品を使用した場合)

表の必要量を2リットルのペットボトルに入れて水で薄める



消毒したいもの	塩素濃度	必要量(キャップ) ※キャップ1杯=約7mL
まな板、ふきん、生野菜・果実	100ppm	1/2 杯 
調理器具	200ppm	1 杯 
おう吐物など	1000ppm	5 杯 

誤って飲んだり調理に使用したりしないようにラベルを貼り、調味料とは区別して管理しましょう。