



# ノロウイルス

## による食中毒を予防しましょう！

ノロウイルスは感染力が強く、ウイルスで汚染された食品を介して感染することがあります。主な症状は吐き気、おう吐、下痢、腹痛などで、感染から24～48時間で発症し、1～2日で回復します。

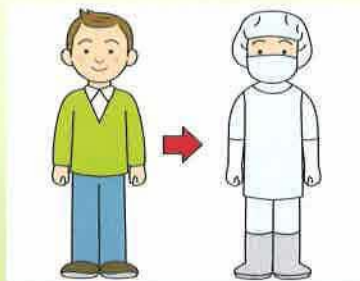
また、**ノロウイルスに感染していても発症しない場合**があり（このような状態を不顕性感染と言います）、不顕性感染者も便からは大量のウイルスを排出しているため、トイレの後の手洗いが不十分だったりすると、触れた食品等を汚染してしまふことがあります。

ノロウイルスによる食中毒は、調理従事者の手指を介した飲食物の汚染が原因と推定されることが多く、実際に、**下痢等の症状があるのに調理に従事していた**ことが判明したケースや、**不顕性感染の調理従事者の存在**が確認されるケースが多いのが特徴です。

## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理室・製造室へ

### 持ち込まない



- 体調不良時は食品を取扱う作業をしない。
- 調理従事者の健康管理
- 衛生的な作業着 など



調理・盛付け時に

### つけない

- 手洗いの徹底  
（2度洗いの実施）
- 手袋の適切な使用

など



食品・器具等を

### 加熱・消毒する

- 適切な加熱の実施
- 塩素系消毒剤等による消毒

など





感染を広げないためには、ふん便や吐ぶつ、その拭き取りに使用したモノを適切に処理しましょう！

## ー消毒液の使い方ー

- ・手袋、マスク、エプロンを使用し、処理する人が感染しないようにします。
- ・消毒液に新聞やペーパータオルを浸して拭き取り、使用後は密封して廃棄します。
- ・消毒液は、次のとおり用途に合わせて濃度を使い分けます。

塩素濃度	使用用途
0.1% (1000ppm)	トイレ、嘔吐物や便がついた場所・物・衣類など
0.02% (200ppm)	厨房内、日常的な清掃（ドアノブ・蛇口）、食器、器具など

## ー消毒液の作り方ー

- ・塩素系漂白剤をペットボトルとキャップで調整すると便利です。

作りたい 消毒液の量	調整に必要な漂白剤 原液の量	
	0.1%(1000ppm)	0.02%(200ppm)
500ml	10ml (2杯)	2.5ml (半杯)
2L	35ml (7杯)	7.5ml (1杯半)

※原液6%（例：ピューラックス、ブリーチ、キッチンハイター等）の場合

## ー消毒する時の注意事項ー

- ①手荒れの原因になるので、手指消毒には使用しないでください。
- ②十分に換気をしながら消毒してください。
- ③他の洗剤と混ぜないでください。（酸性洗剤と混合すると塩素ガスが発生します。）
- ④金属腐食性があるため、消毒後は洗い流すか、水拭きしてください。
- ⑤塩素は光で分解されるので冷暗所、もしくは遮光性のある容器で保管してください。



- ◆ 消毒剤を使用できない場合は加熱する。
  - ①色落ちするものは、熱湯に浸してから洗濯します。
  - ②カーペット等には、汚物を取り除いてからスチームアイロンをかけます。
- ◆ 吐物処理セットを設置しておきましょう。  
【バケツ、手袋、マスク、エプロン、新聞紙、消毒液、ペーパータオル、ビニール袋】