

ノロウイルス食中毒 特別警戒情報

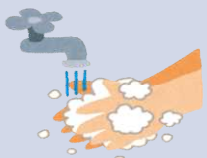

発信中!

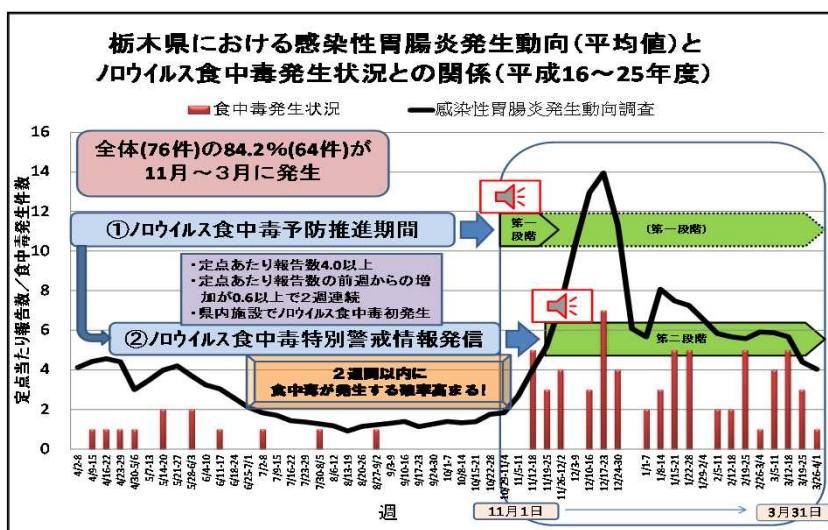
栃木県内でノロウイルス食中毒が発生する
危険性が一段と高まっています!

注意!

- ・ノロウイルスの特徴は、感染力が非常に強いことです。
- ・ノロウイルスは、下痢や嘔吐等を主症状とする胃腸炎症状を起こします。
- ・石けんを使った手洗いを実施することが、食中毒予防のポイントです。

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



どうすれば
予防できる
かな?



具体的な
対策は裏面を
ご覧ください



予防方法については
県ホームページにも
掲載しています。

食中毒予防のポイント！！

(1)「石けんを使ってこまめに手を洗うこと」が、きわめて重要です！

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る

② 手の甲をよくのばすようにこする

③ 指先、爪の隙間を念入りにこする

④ 指の間、付け根を洗う

⑤ 親指を手のひらでねじり洗い

⑥ 手首も忘れずに洗う

①～⑥を2回繰り返す

①～⑥まで2回繰り返し洗ったら、流水で十分にすすぎ、濡れた手は、ペーパータオルなどで水分をよく拭き取って乾かす。

手を洗うタイミング：●トイレに行った後 ●調理室に入る前 ●別の調理作業に入る前 ●料理の盛り付け作業前 等

(2) 症状が無くても油断大敵！

- ① 普段から、食べ物や家族の健康状態に注意して、自分が感染しないよう心がけましょう。
健康だと思っても自分や家族がノロウイルスに感染していたりすることがあります。
- ② 事前に、症状が出たときにすぐに飲食店等の責任者に報告する仕組みを作っておきましょう。
- ③ 下痢や嘔吐などの症状があるときは、食品を取り扱う業務は絶対に行わないようにしましょう。

(3) 調理器具等の適切な消毒が有効です！

- ① 調理器具等は、十分に洗浄後、『次亜塩素酸ナトリウム液(塩素濃度200ppm)』で5分以上浸します。
- ② 塩素消毒できない器具は、熱湯の熱で殺菌できます。

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、飲食物とは区別して管理しましょう。