

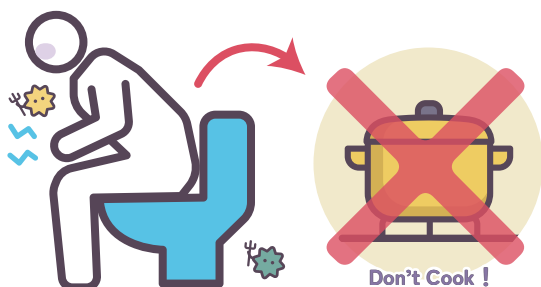
STOP

ノロウイルス食中毒

~~~~~ 予防のための4カ条 ~~~~~

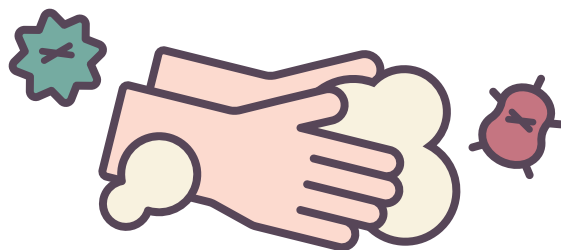
## ----- その1 -----

体調が悪い時は  
調理を控える。



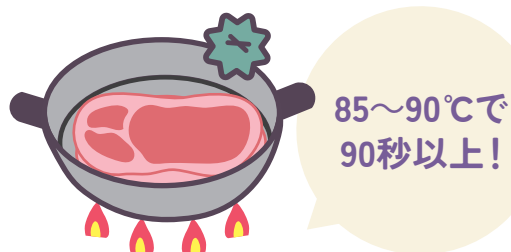
## ----- その2 -----

手洗いはしっかり  
2度洗いで洗淨。



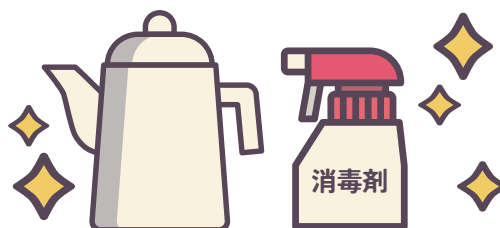
## ----- その3 -----

中心部まで  
しっかり加熱。



## ----- その4 -----

煮沸か消毒液で  
器具を消毒！



※消毒剤は塩素系等、  
ノロウイルスに効果があるものを選びましょう。

過去には数千人規模の  
ノロウイルス食中毒事件も発生しています。

ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。  
健康被害を出さないために、普段から正しい知識と衛生意識をもって調理にあたりましょう。

# 例えば、こんな経路でノロウイルスに感染します

## 経路その1：食品から人への感染

### ● 感染者の調理した料理から、感染が広がるパターン



### ● 生や加熱不十分な二枚貝の喫食が原因となるパターン



## 経路その2：人から人への感染

### ● 不適切な便・嘔吐物の処理により感染が広がるパターン



## 非常時の対応 | 嘔吐物・トイレ・ドアノブなどは徹底的に消毒しましょう！

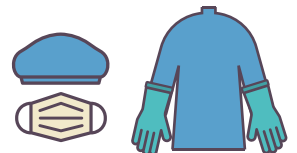
### 1 嘔吐物処理の注意点

- 処理時、対応者以外は人を嘔吐物から遠ざける。
- 飛び散っている事を想定して、広範囲をふき取り・消毒する。
- 処理後の手袋やエプロンなどは汚染されているので、表面を触らずに外し速やかに廃棄する。
- 処理後、作業者はしっかり手洗いし、服も速やかに洗濯する。

### 2 嘔吐物処理時の服装

- 全て使い捨てのものを使用する。

キャップ／マスク  
エプロン／手袋



### 3 消毒液の作り方（市販の塩素系漂白剤（濃度5%のもの）を使用する場合<sup>※</sup>）

#### <嘔吐物処理の場合>

2 L ペットボトルにキャップ8杯（40mL）  
＝濃度が約0.1%（1,000ppm）



#### <器具・器材消毒の場合>

2 L ペットボトルにキャップ2杯（10mL）  
＝濃度が約0.02%（200ppm）



※塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム液）は製品の説明書きをよく読んでご使用ください。



兵庫県のホームページから、他にも情報をご覧ください。

兵庫県ノロウイルス 食中毒 検索

お問い合わせは、最寄りの兵庫県健康福祉事務所（保健所）食品薬務衛生課へ