

ノロウイルスによる

感染性胃腸炎にご注意ください！

【 感染予防のポイント 】

調理の前や食事の前、トイレの後、汚物処理の後などには、**石けんと流水で30秒以上**手を洗いましょう。

〔手洗いのポイント〕

爪を短く切る。指輪や時計などを外す。

石けんを十分泡立て、爪ブラシなどを使用して手指を洗浄する。

すすぎは温水による流水で十分に行う。

清潔なタオル又はペーパータオルで拭く。



ウイルスに汚染されている可能性のある食品や加熱が必要な食品は**中心温度85℃**で**1分以上**加熱しましょう。

ノロウイルスの消毒には、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系の漂白剤など)を使用しましょう。(エタノールや逆性石けんはあまり効果がありません。)



調理器具は洗剤で十分に洗浄し、0.02%次亜塩素酸ナトリウムで浸すように拭きましょう。糞便や嘔吐物を片付けるときには、処理に使用したペーパータオル等は0.1%、処理後の床は0.02%の次亜塩素酸ナトリウムで消毒しましょう。

		希釈濃度(使用時の濃度)	
		0.02%	0.1%
製品の 塩素濃度	1%	50倍 水1 + 原液20m	10倍 水1 + 原液110m
	6%	300倍 水1 + 原液3.3m	60倍 水1 + 原液17m
	12%	600倍 水1 + 原液1.7m	120倍 水1 + 原液8.4m

めやす・・・市販の塩素系消毒薬は5～6%が多い。ペットボトルのキャップ1杯は約5m。

まな板や包丁、食器、ふきん等は、**熱湯(85℃以上)**で**1分**の加熱が有効です。



下痢や嘔吐等の症状がある場合は、食品を直接取り扱わないようにしましょう。汚物や吐物の処理をする時は、使い捨て手袋等を着用し、処理後は手を洗いましょう。

また、ノロウイルスに感染した場合、回復してから1週間、長いと1か月程度はウイルスの排出が続くことがあるため、手洗い等の感染防止策が必要です。

【 参考リンク 】

< 全般事項 >

- ノロウイルスに関するQ&A(厚生労働省)(PDF)
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/040204-1.pdf>
- ノロウイルス感染症とその対応・予防(家庭等一般の方々へ)(国立感染症研究所感染症情報センター)
<http://idsc.nih.gov.jp/disease/norovirus/taio-a.html>

< 吐物処理手順 >

- 吐物処理の手順(東京都)(PDF)<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/noro/tobutsusuyori.pdf>