



冬はノロウイルス対策

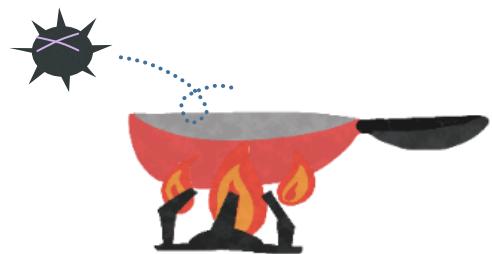
ノロウイルス食中毒のピークは冬。
しっかり 感染予防 に取り組みましょう！

手洗い



特に食事前、調理前後、トイレの後は石けんでよく洗いましょう。
2度洗いが効果的！

十分な加熱



加熱して食べる食品は、85°C以上で90秒以上、中心部まで十分に加熱しましょう。

洗浄・消毒



調理器具は洗剤と流水でしっかり洗いましょう。熱湯（85°C）で1分以上の加熱や塩素液（塩素濃度200ppm）による消毒が効果的！

人からの感染予防



症状がある人は、食品を直接取扱う作業をしないこと。乳幼児・高齢者等の下痢便から二次感染しないよう、おむつの取扱いに注意しましょう。

MEMO

ノロウイルスに感染しても、人によっては症状が出ない場合もあります。また、症状が治まっても1週間から1か月程度は便からウイルスが出続けるといわれています。

おう吐物の処理方法



1. 使い捨てのガウン、マスク、手袋を着用し、処理の前に窓を開けて換気をします。



2. おう吐物はペーパータオル等で静かにふき取り、塩素液で浸すように消毒し、その後水拭きします※。



※絨毯の場合は、スチームアイロンによる加熱が有効です。

3. 拭き取ったおう吐物と着用した手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。このとき、廃棄物が十分に浸かる量の塩素液（塩素濃度1,000ppm）を入れるのが望ましいです。



消毒液の作り方



業務用の次亜塩素酸ナトリウムや家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めることで、消毒等で使用する「塩素液」を作ることができます。

	塩素濃度200ppm 食器・トイレの消毒や拭き取り		塩素濃度1,000ppm おう吐物などを浸して廃棄	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12% (一般的な業務用)	5 ml	3 L	25ml	3 L
6% (一般的な家庭用)	10ml	3 L	50ml	3 L

- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかり確認しましょう。
- ▶ おう吐物など酸性のものに直接原液をかけると有毒ガスが発生することがあり危険です。「使用上の注意」をよく確認して使用してください。
- ▶ 作った消毒液はペットボトル等に保管せず使い切りましょう。