

ノロウイルス食中毒に 注意しましょう!!



©岡山県
「うらっち」

冬場に、特に気をつけたい食中毒!

ノロウイルスは**感染力が非常に強い**ため要注意です。
4原則をしっかり守って、ノロウイルスを**撃退**しましょう

健康管理

- 調理従事者が下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合は、食品に**直接触れる作業をしない**ようにしましょう。
- 健康状態の確認と記録**を毎日実施しましょう。

持ち込まない

1

こまめに清掃、消毒!

- 症状がなくとも、**感染を前提にした衛生対策**をしましょう。
- ノロウイルスには**次亜塩素酸ナトリウム**が効果的。
アルコール消毒はあまり効果がありません。

©岡山県「ももっち」



ひろ
拡げない

2

やっつける

中心部までしっかり加熱!

- 目安は**85~90℃**で**90秒以上**。
- 調理器具等は洗剤で十分に洗浄してから、**次亜塩素酸ナトリウム**または熱湯で消毒しましょう。



手洗いは念入りに、2度洗い!!

- 食中毒の予防は手洗いから
正しい手洗いの方法は**裏面**をチェック
- そのまま食べる食品に触れる際は使い捨て手袋を着用しましょう。

©岡山県「ももっち」



つけない

4

手はしっかり丁寧に2度洗い！

③～⑧は
30秒が目安です。

①指輪・時計を外し、
流水で洗う



②手洗い石けんを付ける



③十分泡だてる



©岡山県
「ももっち」

タイマーや
時計を使う
と一目瞭然。

④手のひらと甲を5回
以上洗う



⑤指の間を5回以上洗う



⑥親指を5回
以上洗う



⑦指先を5回以上洗う
また、爪ブラシを使った洗浄



⑧手首までしっかり洗う



⑨流水でしっかりすすぐ



②～⑨をもう
一度繰り返し
返そう

⑩ペーパータオルで
しっかり拭取る



⑪アルコールを
しっかり噴霧する



⑫乾燥するまで
しっかり揉み込む



©岡山県
「きじっち」

ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウムの希釈液が有効です

- ・家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤からでも作れます。
- ・塩素系漂白剤の表示をよく読み、希釈方法や使用期限を確認しましょう。
- ・希釈液は、作り置きはせず、使用の都度作りましょう。

表示の使用上の
注意を守って
作ってね。

原液の濃度	食器、調理器具等の消毒や 拭き取り 200ppmの希釈液		おう吐物等で汚染された ものの消毒 1000ppmの希釈液	
	原液の量	水の量	原液の量	水の量
5%	10ml	2.5L	50ml	2.5L
6%	10ml	3L	50ml	3L

※表は一例であり、製品によって濃度が異なります。表示をよく読み正しく希釈してください。