

ノロウイルス食中毒の季節です！

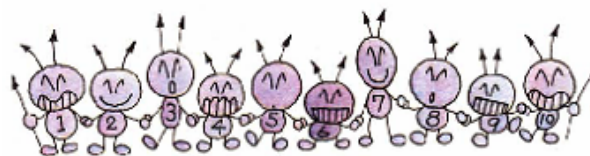
～ノロウイルスの新型による感染拡大が心配されています～
ノロウイルス食中毒防止のポイントを再確認し、食中毒防止に努めましょう！

ノロウイルス予防4原則

- 1 持ち込まない
- 2 つけない
- 3 拡げない
- 4 やっつける

新型ノロウイルスの毒性は従来と変わりません。

多くの方が免疫を持っていないため感染拡大の恐れがありますが、特別な対策は必要なく、従来どおりの対策で防止できます。



手洗い

2回洗い がオススメ！



食事・調理の前、トイレの後に必ず手を洗いましょう。

石鹸をよく泡立てて爪の間や親指周りも丁寧に洗いましょう。

消毒



次亜塩素酸ナトリウム が効果的！
トイレや多数の人が触れる場所の消毒を徹底しましょう。

塩素系の漂白剤

500ml のペットボトルを使用した消毒液の作り方

- 1 原液をキャップで量り、ペットボトルに入れる
- 2 水でボトルをほぼいっぱいにする

用途	濃度	原液の量
普段の消毒 (調理器具・ふきん等)	約 250ppm (200 倍希釈)	キャップ半分

(市販の次亜塩素酸ナトリウム溶液は5～6%)
ペットボトルのキャップは約5ml入ります

おう吐物等の消毒には、原液をキャップ2杯(50倍希釈)で作製し、すみやかに処理し二次感染を防止しましょう。

加熱

85～90 で 90秒



以上の加熱がポイント！

特に子どもやお年寄りなど抵抗力の弱い方の食事は中心部までしっかり加熱しましょう。