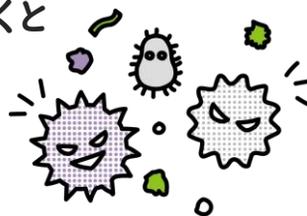


# イベント等での ノロウイルス食中毒に注意

- ✓ ノロウイルスは感染力が強く、少しでもウイルスが食品につくと食中毒になる恐れがあります
- ✓ ノロウイルス食中毒の発生要因のほとんどは、調理従事者の手を介してウイルスが食品についてしまうことが原因です



**調理前・トイレ後・作業の前後は  
必ず石けんと流水で手洗い**

健康な人でもノロウイルスをもっていることがあります  
**アルコール消毒は効きません!**



**下痢・吐き気・嘔吐の症状が  
ある人は調理しない!**

感染した人の便やおう吐物には大量のウイルスがいます



**食品は中心部までしっかり加熱**

カキ等の二枚貝は85℃以上で90秒間以上加熱する



**盛り付け・包装は手袋をつけて**

**【事例1】**平成21年12月、親子イベントで作ったサンドイッチとケーキを食べた84人中42人が嘔吐、下痢、発熱等を発症するノロウイルス食中毒が発生。主催者側の従事者からノロウイルスが検出され、手指を介してウイルスが食品についていたことが原因だと推定されました。

**【事例2】**平成24年1月、小学校で行われた餅つき大会で、もちを食べた180名中66名が嘔吐、発熱、下痢等を発症するノロウイルス食中毒が発生。餅つき参加者の手指を介してウイルスがもちについたことが原因だと推定されました。

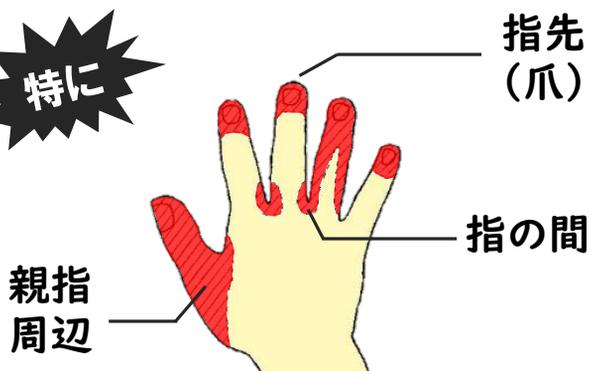




# 手洗いの方法とポイント

—ノロウイルスを運ぶのはあなたの手—

## 汚れが残しやすい部分



時計・指輪は外して洗う!

## 手洗いのタイミング



手洗いは必ず石けんで!

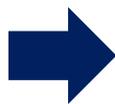
- 調理の前
- トイレの後
- 作業の前後
- 手袋の交換時
- お金を触った後



## 効果的な手洗いの方法

二度洗いが効果的

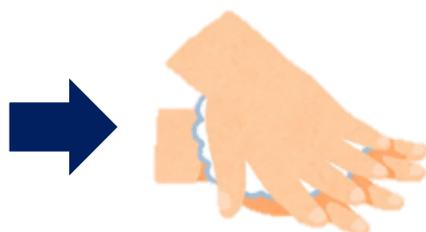
- 1 水で手をぬらし、せっけんをつけてよく泡立てる
- 2 手をくんで指の間を洗う
- 3 手のひらをひっかくようにして爪の間を洗う



- 4 手の甲に手のひらを重ねて手の甲と指の間を洗う

- 5 親指をにぎって回しながら洗う

- 6 手首をにぎって回しながら洗う



手首や手のしわの部分も汚れが残しやすいので念入りに!