

ノロウイルス食中毒の予防対策！

① 手指洗淨！

石けんやブラシを使用し、温水でしっかり手を洗いましょう！トイレの後や作業開始前は特に念入りに！手洗い後はペーパータオルで拭取りましょう！



② 加熱調理！

二枚貝（アサリやカキ等）などノロウイルス汚染の可能性のある食品は、85～90℃で90秒間以上の加熱をしましょう！



③ 施設や器具の洗淨・消毒！

たくさんの方が触る場所（水道蛇口やドアノブ、冷蔵庫取手、手すり、各種スイッチなど）や二枚貝を取り扱った後の器具（ボール、布巾など）は毎日、洗淨・消毒をしましょう！消毒には塩素系消毒薬（使用方法要注意）又は熱湯（85℃以上）で1分間以上の加熱が有効です。



④ 設備対策！

水道蛇口の自動化、手洗い設備の温水化、ペーパータオルの設置、従事者専用のトイレ設置などの設備対策が有効です。

⑤ 健康管理！

多くのノロウイルス食中毒事件で、調理従事者からウイルスが検出されています。感染を防ぐ健康管理をしましょう！胃腸炎症状（下痢や嘔吐）がある場合の調理は禁物です。



⑥ 日常生活！

ノロウイルスは大変強い感染力を持っています。本人だけでなく、その家族も感染しないような食生活や、手洗い・うがい等の生活習慣が重要です。



⑦ その他！

集団生活施設（特に小児や高齢者）では便（オムツ）やおう吐物の処理に注意しましょう。患者や感染者の便やおう吐物には大量のウイルスが含まれています。

