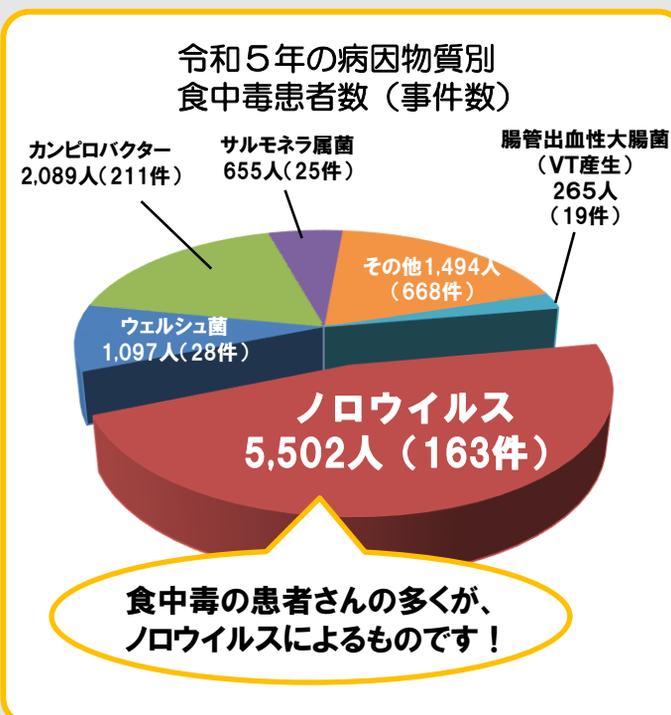
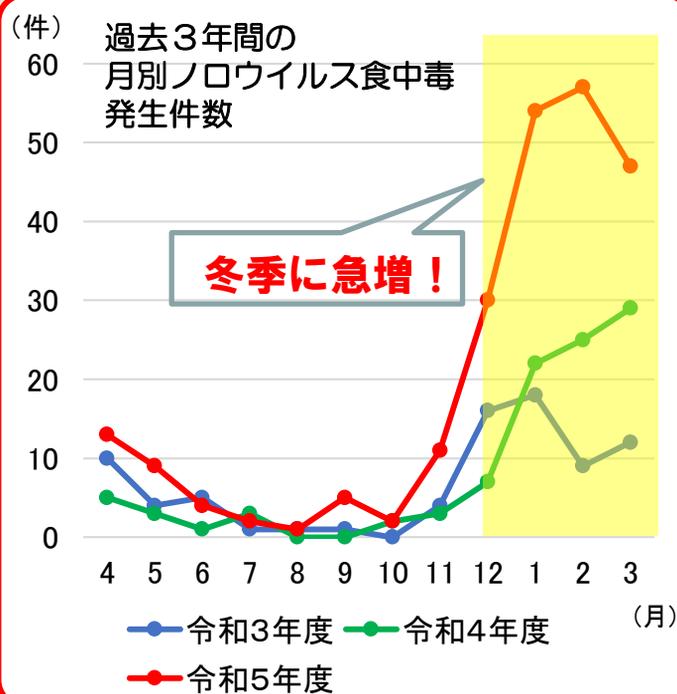


この冬...

ノロウイルス食中毒 を起こさなみ!!

ノロウイルス食中毒発生状況 (全国)



食品を取り扱う際のノロウイルス食中毒防止4カ条

その1
体調が悪い!
と感じたら
調理を控える

その2
基本が大事!
手洗いはしっかり
2度洗いが効果的!

その3
中心部まで
しっかり加熱!
85~90℃で90秒以上!

その4
熱湯か消毒剤で
器具を消毒!

※消毒剤は塩素系のものかノロウイルスに効果があるものを選びましょう。

どんなときに感染するの？

☀️ = ノロウイルス

感染経路を知って、効果的に予防しましょう！



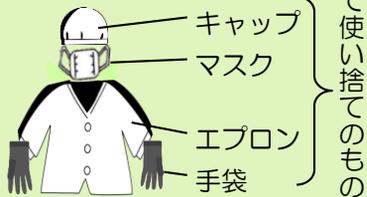
非常時の対応は？

嘔吐物・便器・ドアノブなどは徹底的に消毒しましょう！

①嘔吐物処理の注意点

- ・処理時は人を嘔吐物から遠ざける。
- ・飛び散っている事を想定して、広範囲をふき取り・消毒する。
- ・処理後の手袋やエプロンなどは汚染されているので、触らずに外し速やかに廃棄する。
- ・処理後、作業者はしっかり手洗いをし、服も速やかに洗濯する。

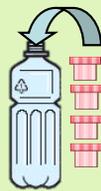
②嘔吐物処理時の服装



③消毒液の作り方

市販の塩素系漂白剤（濃度5%のもの）を使用する場合

嘔吐物処理は・・・



2Lペットボトルに
キャップ8杯（40mL）
＝濃度が約0.1%（1,000ppm）

器具・機材の消毒は・・・



2Lペットボトルに
キャップ2杯（10mL）
＝約0.02%（200ppm）

※塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム液）は製品の説明書きをよく読んでご使用ください。

兵庫県のホームページから、他にも情報をご覧いただけます。

兵庫県 ノロウイルス食中毒

検索

お問い合わせは、最寄りの兵庫県健康福祉事務所（保健所）食品薬務衛生課へ