

ノロウイルス食中毒に 注意しましょう。

回
覧

① 持ち込まない

- 健康状態の確認と記録を毎日実施しましょう。
- 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。
- 飲食店では、外部からの持ち込み防止のため、可能な限り、トイレは従事者用と客用を分けるようにしましょう。

※ノロウイルスに感染しているのに、症状が出ない場合があり、自覚がないまま食品や環境を汚染してしまうことがあります。

② 拡げない

- 不顕性感染※**に注意し、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。
- 調理終了後に、**トイレの清掃と消毒を徹底**しましょう。ドアノブやペーパーホルダーの消毒も忘れずに。
- トイレを清掃後は**清掃記録**をつけましょう。

©岡山県「さるっち」

加熱は中心部を
85～90℃で
90秒以上が目安です。

③ やっつける

- 食品は**中心部まで**しっかり加熱しましょう。
- 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。

©岡山県
「いぬっち」



④ つけない

- トイレの後、調理や製造作業の前、生の肉や魚を触った後には**手洗いをその都度実施**し、手洗い実施記録をつけましょう。
- 加熱終了後の食品等、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。使い捨て手袋を着用する前にも手洗いの励行を。



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



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



タイマーや
時計を使うと
一目瞭然。

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



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



(2)~(9)をも
う一度繰り
返そう

©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。
- ・次亜塩素酸ナトリウム(原液)の表示をよく読み、濃度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
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L

©岡山県「うらっち」