

# ノロウイルス食中毒に

# なりたくない!



## トイレ後の手から

ノロウイルスは人の腸で増殖します。ウイルス保有者がトイレに行った後、手洗いが不十分だとその手を介して、施設や調理器具類・食品に付着します。

対策



## 手洗いの徹底

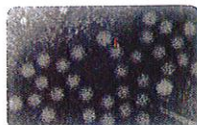
ノロウイルスは非常に小さくなかなか落ちません。2度洗いの徹底が必要です!特に...

- ①トイレの後
- ②食材が変わる時
- ③汚物(ゴミやお金等)を扱った後
- ④作業開始前
- ⑤衛生手袋で行程変化及び別作業に移る時

## 生な3つの感染経路と対策

## 食品から

主に二枚貝(カキ・アサリなど)がウイルスに汚染され、生食や十分な加熱調理をしないで食べるとノロウイルスに感染する場合があります。



ノロウイルス

対策

## 十分な加熱調理

二枚貝などのノロウイルス汚染の恐れのある食品は、85~90℃で90秒以上、又はこれと同等以上まで加熱しましょう。また、調理器具や施設内の洗浄をしっかりと行いましょう。

## ノロウイルス保有者の嘔吐物から

ウイルスを保有している人の嘔吐物には、大量のウイルスが含まれています。ウイルスを含む嘔吐物の飛沫が広範囲に飛び散り、施設・設備へ付着します。また、嘔吐物が乾燥し、粉塵となり空気中に飛散することで室内全体を汚染することがあります。

対策

## 適切な嘔吐物処理

ノロウイルスが広範囲にわたって飛び散っている可能性があります。使い捨てのガウン、マスク、手袋、チリ取りなどを使用し、安全に処理します。また、ノロウイルスに効果のある薬剤で洗浄・消毒しましょう。

大切な場所には、きっと。

