

ノロウイルス食中毒 特別警戒情報

発信中！

栃木県内でノロウイルス食中毒が発生する
危険性が一段と高まっています！

注意！

- ・ノロウイルスの特徴は、感染力が非常に強いことです。
- ・ノロウイルスは、嘔吐や下痢等を主症状とする胃腸炎症状を起こします。
- ・石けんを使った適切な手洗いを実施することが、食中毒予防のポイントです。



【ノロウイルス食中毒特別警戒情報発信基準】

- 1 本県の感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点医療機関当たりの報告数（1週間当たり）が、次の(1)又は(2)のいずれかに該当する場合
 - (1) 4.0を超えた場合
 - (2) 前週からの増加が0.6以上が2週連続した場合
- 2 県内(宇都宮市を含む。)の、食品を提供する施設においてノロウイルスによる食中毒が初めて発生した場合

どうすれば
予防できる
まる？



予防のポイントは
裏面をご覧ください。

県ホームページにも
掲載しています。

食中毒予防のポイント！！

1 「石けんを使って こまめに手を洗うこと」が、きわめて重要です！

① 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこする

② 手の甲をよくのばすようにこする

③ 指先、爪の隙間を念入りにこする

④ 指の間、付け根を洗う

⑤ 親指を手のひらでねじり洗い

⑥ 手首も忘れずに洗う

①～⑥を2回繰り返す

①～⑥まで2回繰り返し洗ったら、流水で十分にすすぎ、濡れた手は、ペーパータオルなどで水分をよく拭き、手指に消毒用アルコールを噴霧してよくすりこむ。

手を洗うタイミング：●トイレに行った後 ●調理室に入る前 ●別の調理作業に入る前 ●料理の盛り付け作業前 等

2 症状が無くても油断大敵！

- 普段から、食べ物や家族の健康状態に注意して、自分が感染しないよう心がけましょう。
健康だと思っても自分や家族がノロウイルスに感染していることがあります。
- 前もって、調理従事者等が体調不良の場合に施設の責任者へ報告する仕組みを作っておきましょう。
- 下痢や嘔吐などの症状があるときは、食品を取り扱う業務は絶対に行わないようにしましょう。

3 調理器具等の適切な消毒が有効です！

- 調理器具等は、十分に洗浄後、『次亜塩素酸ナトリウム液（塩素濃度200ppm）』で5分以上浸します。
- 塩素消毒できない器具は、熱湯消毒します。

次亜塩素酸ナトリウム液の調製方法(6%含有の市販品を使用した場合)

消毒したい物	塩素濃度	希釈方法 ※ペットボトルキャップ1杯＝約5mℓ
まな板、ふきん、生野菜・果実	約0.01% (約100mg/L)	原液 キャップ1杯弱 +水2ℓ
調理器具	約0.02% (約200mg/L)	原液 キャップ1.5杯 +水2ℓ
おう吐物、床、壁	約0.1% (約1,000mg/L)	原液 キャップ7杯 +水2ℓ

誤って飲んだり、調理に使用したりしないようにラベルを貼り、飲食物とは確実に区別して管理しましょう。

※次亜塩素酸ナトリウム液は、時間が経つと効果が弱まりますので、必要な時に必要な量だけ作り、作り置きをしないようにしましょう。