

# 11月1日～3月31日は、 「ノロウイルス食中毒予防推進期間」です。

冬季に続発する傾向があるノロウイルス食中毒を予防するために、  
ノロウイルスの特徴を知り対策をしましょう。

## ★ノロウイルスの特徴

### 主な原因食品

- ・感染した人の手指等を介してウイルスが付着した食品
- ・カキ等の二枚貝

ウイルスは食品中では、増えず人のお腹で増える！

### 感染経路

#### 食べ物→人

汚染された二枚貝などを十分に加熱調理しないで摂取することで感染。



#### 人→食べ物→人

感染している調理者から食品を介して感染。



感染力が非常に強い!!

#### 人→人

- ・感染した人から施設やトイレを介して感染。
- ・患者の便やおう吐物の処理が不十分だとウイルスがほこりやちりとして舞い上がりそれを吸い込み感染。



### 主な症状

#### <潜伏期間>

- ・感染から発症まで24～48時間

#### <主な症状>

- ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛等が1～2日続く



症状が無くても感染していることがあるので注意！

当該期間中、ノロウイルス食中毒が発生する危険性が高まった場合には、「ノロウイルス食中毒特別警戒情報」を発信します。



予防のポイントは裏面をご覧ください。

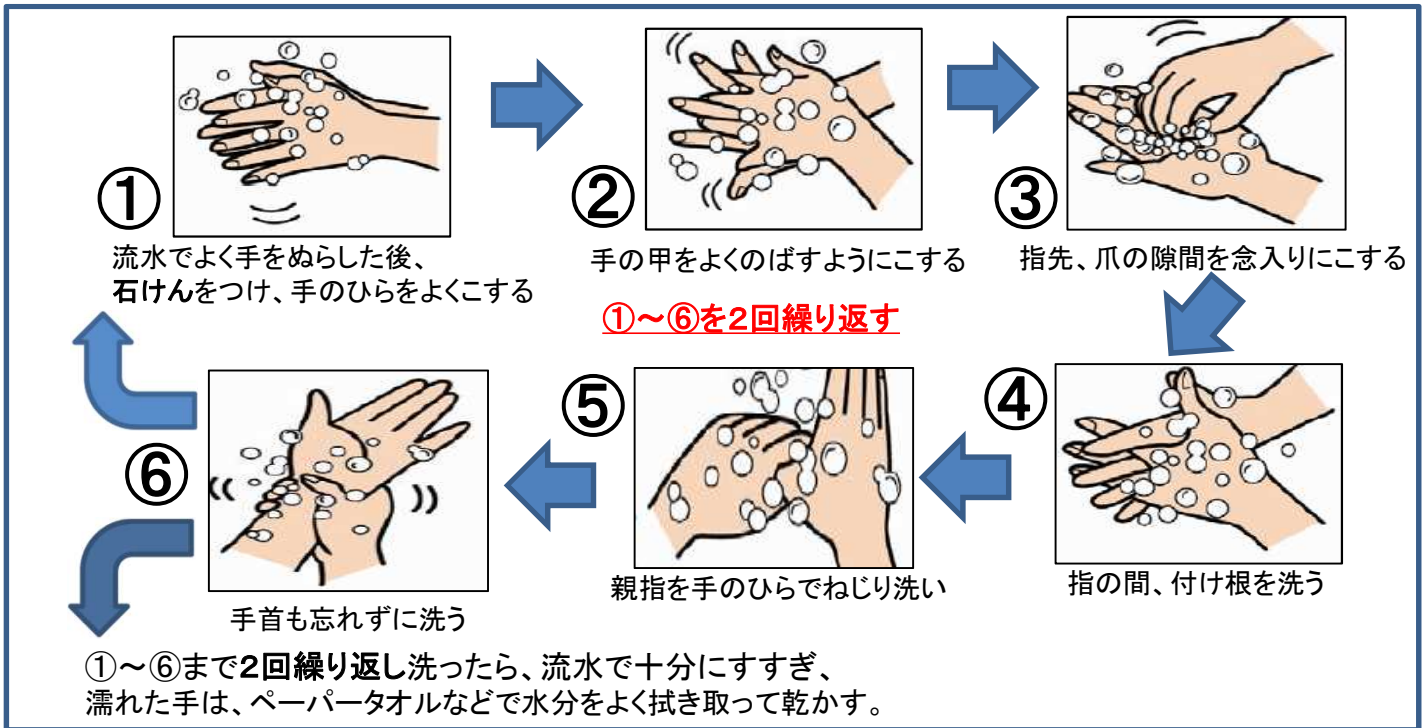
県ホームページにも掲載しています。

栃木県保健福祉部生活衛生課

★ノロウイルスの対策

# 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！



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！

- ① 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たりすることがあります。**
- ② 事前に、症状が出たときにすぐに飲食店等の責任者に報告する仕組みを作っておきましょう。
- ③ 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！

- ① 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。
- ② 塩素消毒できない器具は、熱湯の熱で殺菌できます。

### 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)

表の必要量を**2**リットルのペットボトルに入れて水で薄める



| 消毒したいもの        | 塩素濃度    | 必要量(キャップ) ※キャップ1杯=約7mL   |
|----------------|---------|--|
| まな板、ふきん、生野菜・果実 | 100ppm  | 1/2 杯  |
| 調理器具           | 200ppm  | 1 杯    |
| おう吐物など         | 1000ppm | 5 杯    |

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、飲食物とは区別して管理しましょう。

栃木県保健福祉部生活衛生課