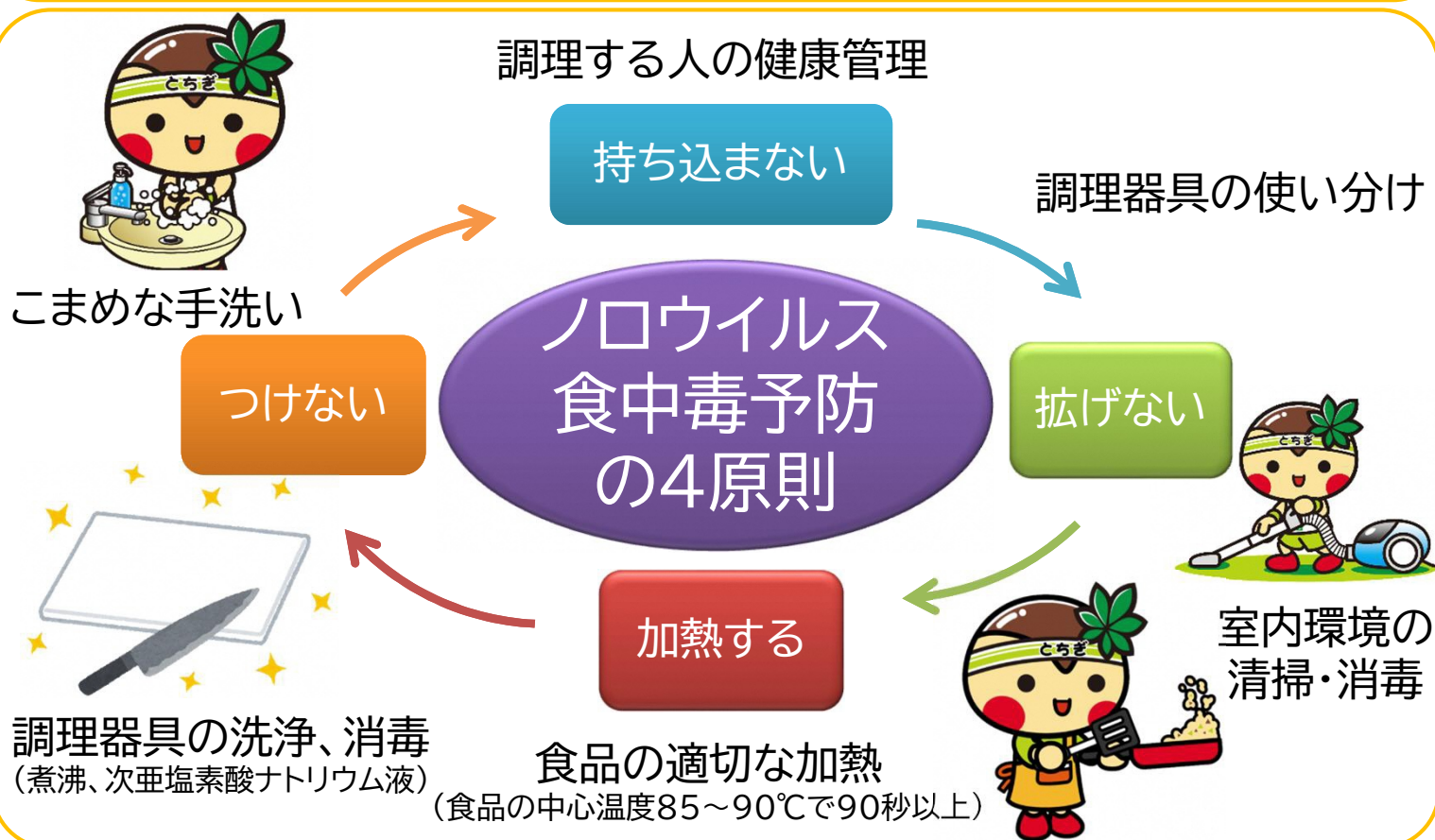


ノロウイルス食中毒特別警戒情報

発信中!

現在、ノロウイルス食中毒発生の危険性が特に高まっています!

- ・ノロウイルスは、感染力が非常に強いウイルスです。
- ・発症すると、主におう吐や下痢等の胃腸炎症状が現れます。
- ・ノロウイルス食中毒予防の4原則に従い、感染しない、させないように過ごしましょう。



【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以上で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

裏面にも
予防のポイントが
書いてあるまる!



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！！

「衛生的な手洗い」をこまめに！



①～⑥の手順を**2回**繰り返し、流水で十分にすすぐことで、物理的にウイルスを取り除きます。最後に手指をペーパータオルで拭いて乾燥させ、消毒用アルコールを噴霧してよくすりこみましょう。（消毒用アルコールだけではノロウイルスに対して十分な効果が期待できません。）

★手を洗うタイミング

・トイレに行った後 ・調理を始める前 ・別の調理作業に移る前 ・料理の盛り付け作業前 等

症状がなくても油断しない！

- (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。
自覚症状が無く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。
- (2) 調理従事者等は、体調不良の場合、施設の責任者へ報告しましょう。
- (3) 下痢やおう吐などの症状があるときは、絶対に食品を取り扱わないようにしましょう。

調理器具等の適切な消毒を！

- (1) 調理器具等は、十分に洗浄後、『次亜塩素酸ナトリウム液』で5分以上浸しましょう。
(消毒用アルコールや逆性石けん(塩化ベンザルコニウム)は、ノロウイルスに対し十分な効果が期待できません。)
- (2) 塩素消毒できない器具は、熱湯消毒しましょう。

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)



作り置き
しない！

ラベルを
貼る！

誤飲に
注意！

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。

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

※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。