

# ノロウイルスによる 感染症・食中毒を予防しよう!



## ノロウイルス 食中毒 感染症 予防4原則

### 1 持ち込まない

- カキ等、二枚貝の生食を避ける
- 健康管理 (※1)
- 衛生的な作業着 (※2)

### 2 拡げない

- 手がよく触れる部分の清掃 (※3 ※4)
- トイレの維持管理、清掃、消毒
- おう吐物の適切な処理 (※4)

### 3 やっつける

- 食品の加熱調理 (中心温度85℃~90℃で90秒以上加熱)

### 4 につけない

- 手洗いの徹底 (★)
- 調理器具等の熱湯や次亜塩素酸ナトリウムによる洗浄・消毒 (※4)
- 調理器具の生食用との使い分け

●ノロウイルス感染予防のポイントは**しっかり手洗い**をすることです。

★**手洗い**は石けんを泡立てて、二度洗いしましょう。

### 1 準備

爪は短く切る。時計や指輪は外す。

### 2 水洗い

流水で軽く洗う。



### 3 石けん洗い

よく泡立て、指先、指の間、手首まで念入りに洗う。

二度繰り返すと効果的

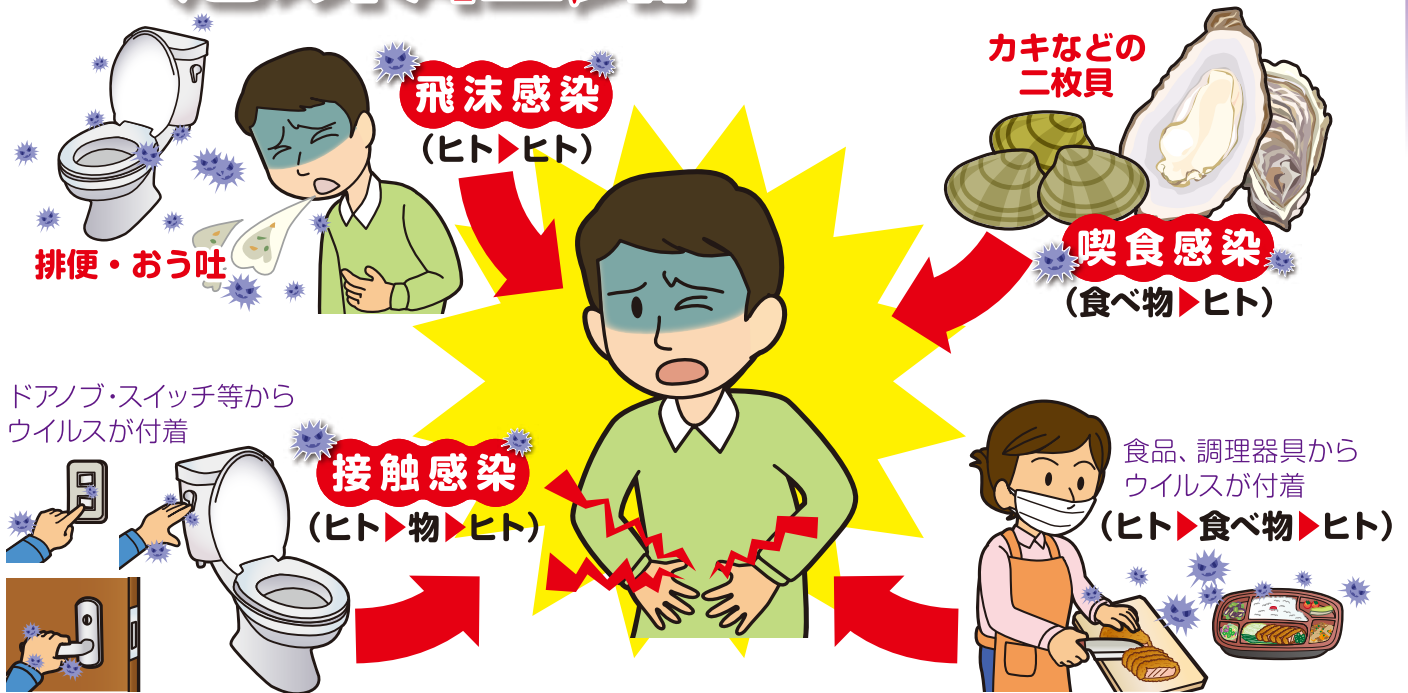
### 4 すすぎ

流水でよくすすぐ。

### 5 乾燥

十分に水で流し、清潔なタオルなどでよく拭き取って乾かす。

# 主な感染経路



ノロウイルスに感染していても、自覚がなく、おう吐や下痢を発症しない場合があります。また、症状がなくなった後も2週間以上ウイルスが便中に排出されることもあります。このような時に、知らず知らずのうちにウイルスの感染を拡大させてしまう恐れがあります。

- ※1 調理従事者やその家族など、体調が悪いときは調理を避けましょう。
- ※2 使い捨て手袋やマスク・白衣などを着用しましょう。
- ※3 ドアノブ、スイッチ、トイレの便器、冷蔵庫の取手など、こまめに清掃しましょう。
- ※4 次亜塩素酸ナトリウムを使用した消毒液の作り方

市販の台所用塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム濃度約5%）を使用する場合

使用目的	濃度	作り方
おう吐物や下痢便の処理	0.1%(1,000ppm)	2Lの水に漂白剤40mL (漂白剤のキャップ(約25mL)で2杯弱)
調理器具、手すりなどの消毒	0.02%(200ppm)	2Lの水に漂白剤8mL (ペットボトルのキャップ(約5mL)で2杯弱)

## ご注意!

- ※皮膚への刺激性や、金属を腐食させる性質があるので、使用上の注意をよく確認してください。
- ※ペットボトルの中に直接消毒液を作ることは誤飲の原因になります。バケツを用意するか、大きく表示を書いて、事故を防ぎましょう。



川口市保健所  
川口市前川1-11-1

疾病対策課感染症係  
TEL 048-423-6726  
FAX 048-423-8852

生活衛生課食品衛生係  
TEL 048-423-7889  
FAX 048-423-8852