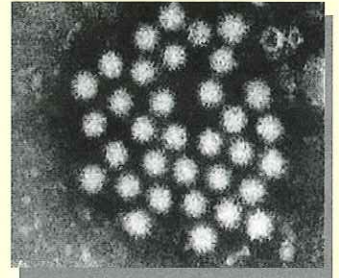


ノロウイルス食中毒を防ごう！

ノロウイルスの特徴

- 少量のノロウイルスで食中毒を起こします。
- ノロウイルスに触れた人が料理を作ると、手を介して食中毒を起こします。
- 十分に加熱(85℃1分間以上)すれば大丈夫です。



トイレの後と食事・調理の前には十分に手を洗ってください。

手洗いの手順

①

石けんをつけ、手のひらをよくこする。



②

手の甲をのぼすようにこする。



③

指先・爪の間を念入りにこする。



④

指の間を洗う。



⑤

親指と手のひらをねじり洗いする。

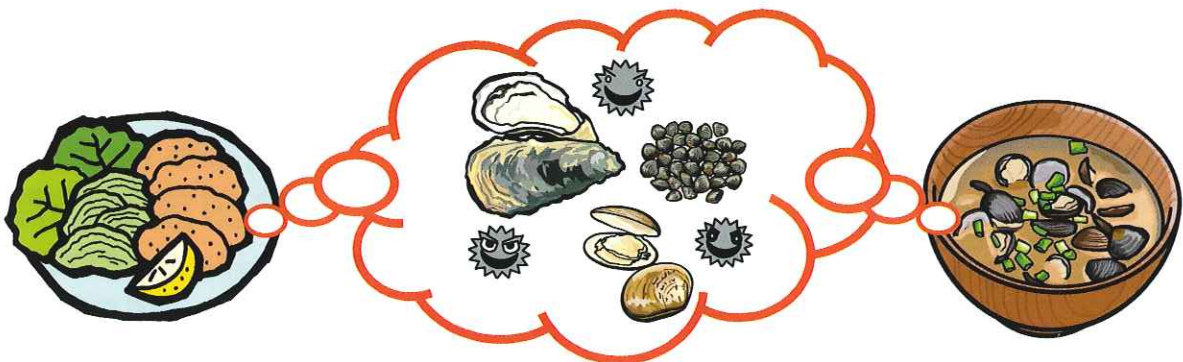


⑥

手首も忘れずに洗う。



二枚貝は中心部まで十分に加熱してください。



自分でできる感染しないおう吐物の処理

ノロウイルスの特徴

- 冬季を中心に「おう吐」「下痢症」を起こします。
- 食中毒だけでなく、人から人にも感染します。



いざというときのために普段から準備しておきましょう。

家庭でできるノロセット



次亜塩素酸
ナトリウム

薄める
容器

☑ 【用意するもの】

- 使い捨て手袋
- マスク
- ペーパータオル
- ゴミ袋
- 次亜塩素酸ナトリウム
- 薄める容器(ペットボトルまたは専用バケツ)
- 使い捨てレインコート

* ペットボトルを使って薄めるとよいでしょう。
* 薄めた後は飲み物と間違えないように注意しましょう。



① 手袋、マスク、レインコートを着用。



② おう吐物は中央に集め、静かにすくい取る。



③ 使用したペーパータオル等は、すぐに処分する。



④ おう吐物が付着していた床とその周囲を0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませたペーパータオル等で覆う(10分間)か、浸すように拭く。



⑤ 処理後は十分に手を洗う。

* ノロウイルス・おう吐物の処理方法の写真は、東京都「食品衛生の窓」から引用

詳しくは
保健所まで

【お問い合わせ】

墨田区保健所

食品第一係 tel:5608-6943

食品第二係 tel:5608-6944