

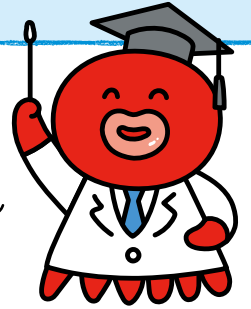


# ノロウイルス食中毒を防ごう!



## ノロウイルスとは…

- **主な症状** 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、軽い発熱
- **潜伏期間** 1～2日で発症
- ノロウイルスが便やおう吐物中に排出され、トイレなどで手指に付くことで食品を介して感染し食中毒を引き起こします。
- 例年、冬場に流行します。



## ノロウイルス対策

### 対策1 手洗い

トイレに行った後、調理・食事の前には必ず手洗いをしましょう。



泡と一緒にノロウイルスを洗い流そう!

ポイント



洗い残しが多いのはここ!  
※赤部分



感染が疑われる時はタオルを共用しない



石鹸を使うと効果**100倍**

### 対策2 食事

汚染のおそれのある**二枚貝**は、中心部まで十分火を通しましょう。



調理器具やフキン、スポンジ等は定期的に消毒しましょう。

### 対策3 消毒

○有効 **0.02%の次亜塩素酸ナトリウム溶液**

○有効 **85℃以上1分以上の加熱**

✗ノロウイルスにあまり効かない **アルコール**

0.02%の次亜塩素酸ナトリウム溶液は、トイレの水洗レバーやドアノブの消毒にも使用できます。

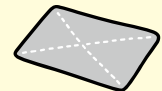


## ●0.02%の次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方

	液の量	水の量
原液の濃度	6% (300倍) 10ml	3L
	12% (600倍) 5ml	3L



作った消毒液にフキンを浸して消毒しよう!



どこまで水を入れるか、希釈のルールを決めておこう。(バケツに水を入れる線を引いておくと、便利!)

ペットボトルのキャップ1杯=約5ml ※おう吐物・ふん便が付着した場所、物の消毒には、0.1%消毒液(5倍の濃度)を使用します。