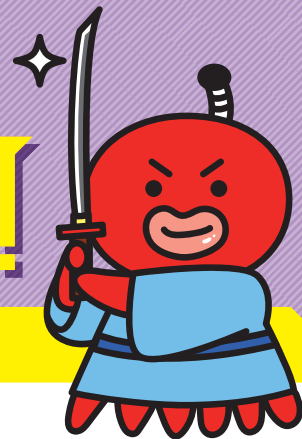


ノロウイルス 食中毒を防ごう！



ノロウイルスとは…

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。冬場に多発しますが、年間を通じて発生します。

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。

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



泡と一緒に
ノロウイルスを洗い流そう！

対策2 食 事

汚染のおそれのある二枚貝は
中心部まで 85～90℃、90 秒以上加熱しましょう。



対策3 消 毒

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。
0.02%消毒液は、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。

- 有効 0.02%消毒液に浸す
- 有効 熱湯で消毒 (85℃ 1 分以上)

✕ ノロウイルスにあまり効かないアルコール

◆ 塩素系漂白剤をうすめて0.02%消毒液を作ろう：手袋着用！

	塩素系漂白剤の量	水の量
原液の濃度		
6% (300 倍)	10ml (ペットボトルのキャップ2杯)	3L
12% (600 倍)	5ml (ペットボトルのキャップ1杯)	3L

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。

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！

◆ おう吐物の処理：おう吐物には大量のノロウイルス！

Point 1 おう吐物処理セットは事前に準備

セット例：ペーパータオル・白い布、ごみ袋、バケツ、マスク、手袋、ガウン、スリッパ、塩素系漂白剤、ペットボトル など



Point 2 処理の手順を覚えておく

手袋、マスク、
ガウン等を
着用する。
※すべて使い捨て



0.1%消毒液を
作る。

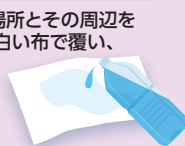


外から内側に向けて、
おう吐物を
静かに
ぬぐい取る。



フローリングでは
2.3m飛び散ったとの実験結果も！

おう吐物のあった場所とその周辺を
ペーパータオル・白い布で覆い、
消毒液を浸す。
10分程度経過後
水拭きする。



ごみを捨て、手洗い、
うがいをする。

