

# ノロウイルスによる 食中毒を防ぐポイント

## 消毒

▶調理器具の消毒は、洗剤で十分に洗ったあと、塩素（次亜塩素酸ナトリウム）消毒または加熱（85度で1分間）します  
※家庭にある塩素系漂白剤で次亜塩素酸ナトリウムを作ることができます

## 手や爪は清潔に

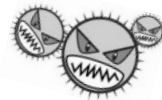
▶爪は短く切り、手洗いの際はアクセサリー類をはずす  
▶石けんを十分に泡立てて、ブラシを使って手指を洗いましょう  
※石けんを使うことでウイルスがはがれやすくなります。

## 調理をする人の健康管理

▶日頃から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する  
▶症状があるときは、直接食品に触れないようにする  
▶施設や飲食店などで調理業務に従事している人は、症状があるときは、すぐに責任者に報告する



## ノロウイルスの感染を拡大させないための 消毒方法と処理方法



## 処 理

### おう吐物、おむつなど

感染者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、速やかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空気中にたどよい、口に入って感染することがあります（経口感染）。

- 使い捨てのマスクや手袋などを使いましょう。
- ペーパータオルなどで静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
- 拭き取ったおう吐物や手袋などは、1000ppmの塩素液を入れたビニール袋に密閉して廃棄します。
- しぶきなどを吸い込まないようにマスクを着用しましょう。
- 最後に、石けんを使いしっかり手洗いをし、水分を拭き取ってからアルコール消毒をしましょう。



## 消 毒

### 食器・環境・衣類やリネン類など

感染者が使用したのものやおう吐物が付着したものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。食器等は、食後すぐ塩素液に浸し十分に消毒します。

カーテン・衣類・ドアノブ（※1）なども塩素液などで消毒します。

※1 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は薬剤を拭き取りましょう。

洗濯洗剤を入れた水の中で静かにもみ荒いし、十分すすぎます。

- 85度以上で1分間以上の熱水洗濯や塩素液による消毒が有効です。
- 高温の乾燥機などの使用は、殺菌に効果があります。



※塩素液の作り方は次のページに掲載しています。