

ノロウイルス 対策の徹底について

例年、ノロウイルスによる食中毒が冬場を中心に流行しています。

ノロウイルスは感染力が強く、少量で感染することから、これまでのノロウイルスによる食中毒防止対策のうち、次の内容について、さらに徹底を図るようお願いします。

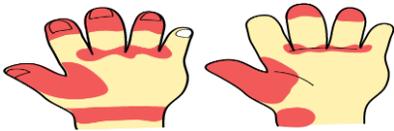
①手洗いの徹底

(トイレに行ったあと ・ 調理施設に入る前 ・ 料理の盛り付けの前 ・ 次の調理作業に入る前)

②おう吐物処理 ・ トイレ清掃

③調理する人の健康管理

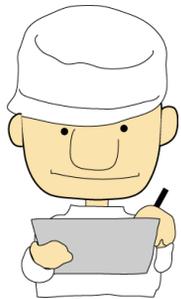
洗い残しに注意！



色のついている部分は、洗い残しやすい部分ですのでご注意ください。

- ・指先、指の間、爪の間
- ・親指の周り
- ・手首、手の甲

調理する人の健康管理



調理前に健康チェックをしましょう。

下痢やおう吐のある時は、調理を控えましょう。



※台所用塩素系漂白剤(5%)で、
1000ppmの次亜塩素酸ナトリウムを作る場合
(500mlペットボトル分の水

+10ml(キャップ約2杯)の漂白剤)

- ・熱湯消毒(85℃~90℃で90秒間以上)も有効です。
- ・アルコール消毒はノロウイルスには効果が低いといわれています。

おう吐物の処理方法

①



処理を始める前に、
使い捨て手袋とマスク、
エプロンを着用しましょう。

②



おう吐物を使い捨て
ペーパーなどで
ふき取りましょう。

③



おう吐物とふき取りに
使った物を袋に入れて
しばりましょう。

④

おう吐物をふき取った場
所を消毒液(1000ppm
の次亜塩素酸ナトリウム
※)に浸したものでふい
て10分程度放置し、その
後水ぶきしましょう。

⑤



汚染物と消毒に使用した
もの全てをビニール袋に
入れて袋の口をしぼり、
廃棄しましょう。

⑥



石けんでよく手を
洗いましょう。

