

ノロウイルスなどの食中毒に注意しましょう！

食品を汚染させない

① 手を洗いましょう

【手洗いのタイミング】

- トイレやおむつ交換のあと
- 調理の前
- 食肉・魚介類・卵を扱ったあと
- 食事の前
- 救助・復興作業のあと
- 動物などに触れたあと



ノロウイルス対策にも手洗いは重要です。

水道が使えない時

① 手洗い

- ア. おしぼりやウェットティッシュ等で、汚れをよく落とす。
- イ. スプレーなどを使って、手全体に消毒用アルコールを噴霧しよくすり込む。



② 食器洗いをする場合

食器に盛り付ける前にラップをつけて盛り付けると、食後の食器洗いが不要になります。

しっかり加熱

食中毒の原因となる細菌やウイルスが無くなるように、中心部までしっかり加熱しましょう。

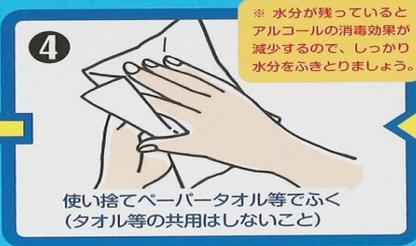


基本的な手洗い

START



GOAL



水道が使用できず、アルコールを使用する場合、消毒用アルコールを手全体に噴霧して②の手順でしっかりすり込んでください。②が終わったとき、手が濡れていても拭き取らずに、自然乾燥させてください。



公益社団法人日本食品衛生協会

東京都渋谷区神宮前2丁目6番1号

☎03-3403-2111

食中毒予防の三原則

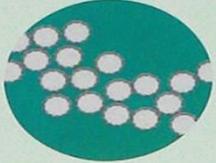
3つのポイント

つけない
清潔、洗浄、手洗い

増やさない
低温管理、乾燥

殺菌する
消毒、加熱

ノロウイルス



いが栗状の球形
ヒトの腸管内でのみ増殖
食中毒と感染症、2つの顔をもつ

発病までの時間

24~48時間

症状

嘔吐、激しい下痢、腹痛、発熱

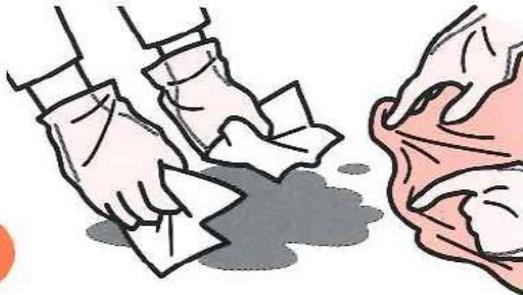


●調理器具、手指は十分に洗浄・消毒、二次汚染を防止。

●食材の十分な加熱処理

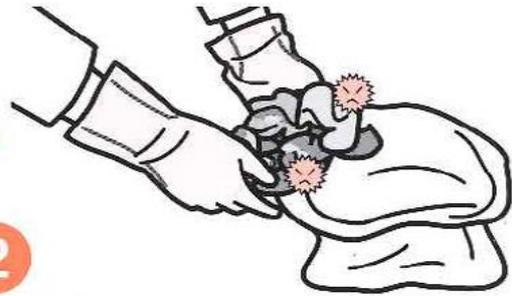
おう吐物処理の主な手順

1



使い捨て手袋とマスク、エプロン等を着用し、おう吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で覆い、0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液をそそぎ10分間放置した後、外側からふきとる。

2



使用した使い捨ての布やペーパータオル等は、すぐにビニール袋に入れ処分する。

4



手袋をはずして手洗いをする。手袋は、使った布やタオル等と同じように処分する。

3



おう吐物が付着していた床とその周囲は、0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液をしみ込ませた布やペーパータオル等でふく。

乾燥してもノロウイルスは生きていますので要注意!

POINT

- おう吐物処理後、2~3日は感染の有無に注意!
- おう吐物処理時とその後も、換気を忘れずに!

★おう吐物等を適切に処理できる「汚物の処理キット」のお問い合わせは、食品衛生協会まで