

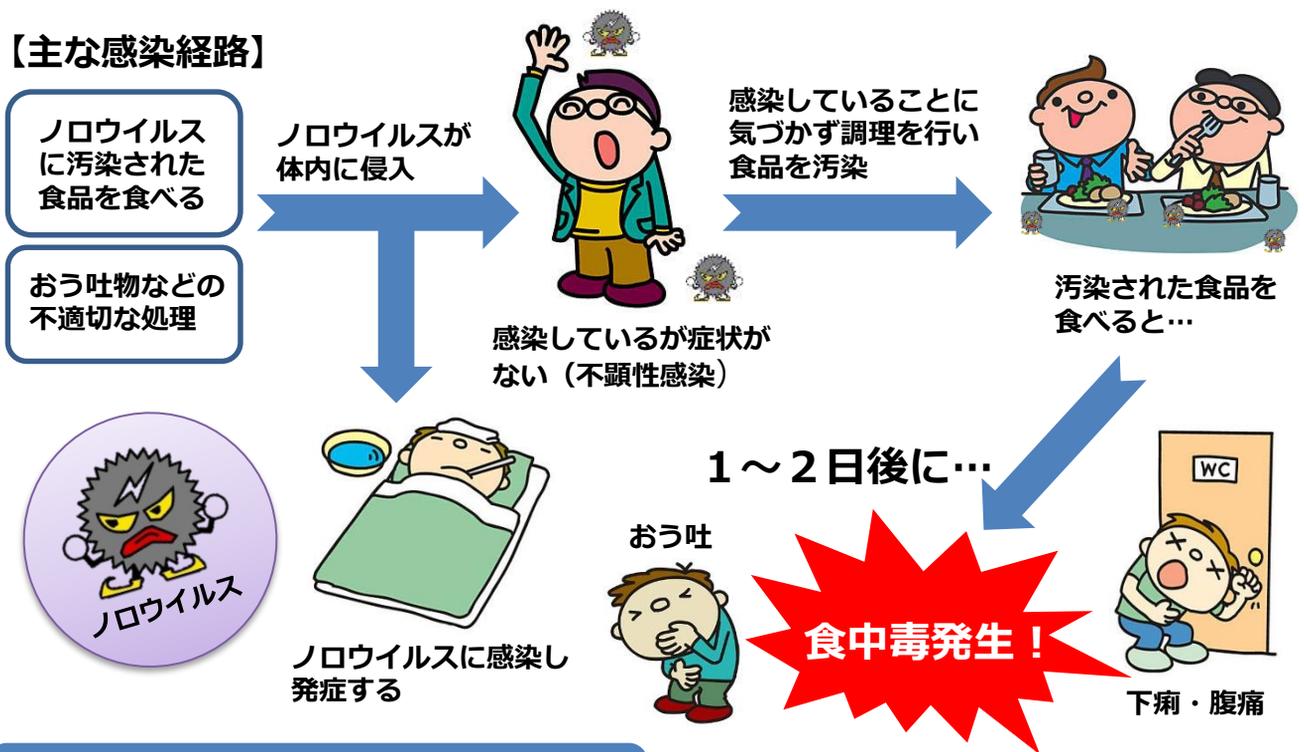
# ノロウイルスにご用心！

ノロウイルス感染症は年中発生しますが、特に11月から3月にかけて流行します。感染症の流行に伴い、食中毒の発生も多くなります。

ノロウイルスは非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスでも感染し、おう吐や下痢などの症状を引き起こします。おう吐物やふん便中には大量のウイルスが含まれ、症状が治まった後も長くて1か月間、ふん便中にウイルスが排出されることがあると言われています。

ノロウイルスに感染していても症状がない場合（不顕性感染）があるので、調理に携わる方は特に注意が必要です。

## 【主な感染経路】



## 食中毒を起こさないために…

自身が感染源になる可能性があることに留意して、次のような衛生管理を行いましょう。

調理前・盛付前・トイレ使用後は石けんで十分に手を洗う

下痢等の症状がある場合は食品に触れない

食品は中心部まで十分に加熱（85～90℃以上で90秒以上）

調理器具や布きん・食器類等は清潔なものを使用

# ノロウイルス感染予防のポイント

日常生活の中でノロウイルスに感染する機会は多くあります。  
自身が感染者にならないために日頃から感染予防を行いましょう。

## 手洗いを徹底しましょう

手洗いは感染予防の基本です。  
帰宅後、調理前、食事前、トイレ使用后、おう吐物や  
ふん便を処理した後は、必ず石けんを使って手洗いをしましょう。  
また、手洗いは2回行うとより効果的です。



## おう吐物などの汚物の処理を適正に行いましょう

感染者のおう吐物やふん便中にはたくさんのノロウイルスが排出  
されるので、処理を適正に行わないと二次感染の危険性が高まります。  
次のような方法で速やかに処理し、二次感染を予防しましょう。



- ① 使い捨ての手袋・マスク・ガウン等を着用する
- ② ペーパータオル等で汚物を覆い、外から内へ静かに拭き取る  
(床等に汚物が残らないように十分拭き取る)
- ③ 床等に広範囲(半径2m程度)にペーパータオル等を敷き、その上に塩素系  
消毒液(濃度:1000ppm)を注ぐ
- ④ 10分程度そのまま放置した後、外から内へ静かに拭き取る
- ⑤ 拭き取ったおう吐物や着用していた手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄する
- ⑥ ていねいに石けんを使って手洗いをを行う

## 塩素系消毒液の作り方

※塩素系消毒液の原液濃度:5%の場合  
(使用する製品の濃度を確認の上、希釈してください)

消毒の対象	濃度	漂白剤の量	水の量
食器・調理器具、 トイレの取っ手・ドアノブ等	200 ppm	10 mL	2.5 L
おう吐物やふん便等を拭き取った 床・衣類等	1000 ppm	50 mL	2.5 L

- 使用する塩素系消毒液(原液)は使用期限内のものを使用し、希釈した後はすぐに使いましょう。
- ウイルスが飛び散る恐れがあるので、スプレー式のものはいけません。

【問い合わせ先】 豊中市保健所 健康危機対策課 〒561-0881 豊中市中桜塚4丁目11-1

- ・食中毒に関すること: 食品衛生係 TEL: 06-6152-7320
- ・感染症に関すること: 感染症対策係 TEL: 06-6152-7316