

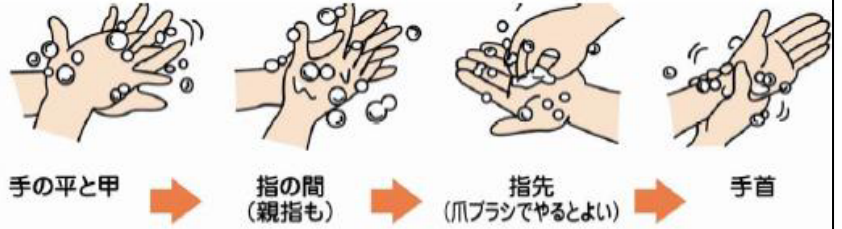
ノロウイルスによる感染症・食中毒の予防のポイント

平成22年11月4日
新潟県福祉保健部
生活衛生課
健康対策課

予防ポイント1 『手洗い』

感染症や食中毒の予防の基本は手洗いです。石けんを使ってよく洗い、流水で十分に流しましょう。

2度洗いが効果的です。



予防ポイント2 『健康確認』

ノロウイルスはおう吐や下痢、発熱など風邪に似た症状を呈します。

飲食店等では、このような症状があるときは、直接食品に触れる調理行為を避けましょう。

チェック!



予防ポイント3 『十分な加熱』

中心部まで85℃、1分間以上加熱しましょう。



予防ポイント4 『おう吐物を適切に処理しましょう』

感染者を増やさないために、処理者も、周りの人も感染しないようにしましょう。

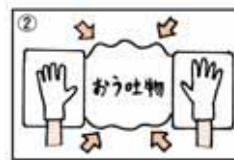


窓を開けて換気をよくし、手袋・マスクを着用する〔感染拡大防止のため〕



汚物が入った袋と使い捨て手袋をビニル袋に入れて口を縛り廃棄する

1000ppm 消毒液:
500mLのペットボトルに次亜塩素酸ナトリウム(6%)をキャップ2杯入れ、水を加えて500mLとする。

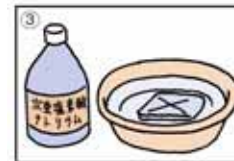


使い捨ての布やペーパータオルで静かに拭き取り、使用後、ビニル袋に入れ口を縛る



終了後は、必ず手を洗います。
2度洗いが有効です。

(次亜塩素酸ナトリウムの使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。)



1000ppm 消毒液を浸したタオルで10分間覆い、その後、水拭きする(ノロウイルスを失活させる)。

畳、カーペット等消毒液を使用出来ない場合は、熱湯・スチームアイロンをかけることも有効です(85℃ 1分間以上処理)

使用済みペットボトルを利用される際は、ペットボトル表面に「消毒液」等と、大きな文字で表示するなどして、誤飲防止に努めてください。

詳しい予防ポイントは新潟県ホームページ内「にいがた食の安全インフォメーション」をご覧ください。

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/> またはネットで「にいがた食の安全」と検索!



お問い合わせ 生活衛生課 直通 025(280)5205

もしくは最寄りの地域振興局健康福祉(環境)部(保健所)まで