

ノロウイルス食中毒に注意！！

ノロウイルスによる食中毒は冬季（11～2月）に多く、大規模な食中毒になりやすいので、健康管理や手洗いの励行などの予防対策を徹底し、食中毒を防ぎましょう。

感染経路	症状
<ul style="list-style-type: none">・感染した人が調理をして汚染された食品・加熱不十分な二枚貝・患者の糞便や嘔吐物からの二次感染	【潜伏期間】 24～48時間 ・吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱が 1～2日続く

食中毒予防のポイント

調理従事者の 健康管理	<ul style="list-style-type: none">・家族や同居人の健康状態に注意する。・調理従事者の健康チェックを毎日実施 →本人、家族又は同居人に症状がある場合は、食品を取扱う作業をしない。
作業前等の 手洗い	<ul style="list-style-type: none">・手洗いのタイミング トイレに行った後、調理施設に入る前、料理の盛付けの前、次の料理作業に入る前、手袋を着用する前
調理器具の 消毒	方法①：塩素消毒 洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸す。 方法②：熱湯消毒 熱湯（85℃以上）で1分間以上加熱する。
加熱調理	<ul style="list-style-type: none">・食品の中心部が85～90℃、90秒以上になるよう加熱調理する。

塩素消毒液の作り方

次亜塩素酸ナトリウム（製品の塩素濃度6%の場合）を水で薄めて調製します。

- 調理器具、ドアノブなどの拭き取り消毒（塩素濃度約200ppm）
水 1.5L + ペットボトルキャップ 1杯分（約5mL）
- おう吐物などの処理（塩素濃度約1,000ppm）
水 1.5L + ペットボトルキャップ 5杯分（約25mL）