

# ノロウイルスに注意！

例年、ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、食中毒患者数全体の半数近くを占めています。ノロウイルスによる感染性胃腸炎の流行と併せて増加する傾向があります。調理前の手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理の徹底が予防対策として重要です。



## ノロウイルスによる 食中毒予防のポイント



### 手洗い

- ・調理や食事の前、トイレ後は必ず
- ・手洗いは二度洗いが効果的

### 加熱

食品の中心温度85～90℃以上  
で90秒以上の加熱

### 消毒

洗剤などで十分に洗浄し、  
熱湯又は塩素系消毒剤で消毒

※アルコールはノロウイルスにあまり効果がない

※200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸すように拭くことでノロウイルスを失活化できる

### 健康管理

- ・作業開始前に調理従事者の健康状態を確認
- ・症状があるときは、食品を直接取扱う作業はしない
- ・普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意

担当：泉区保健福祉センター衛生課（泉区役所東庁舎4階）  
電話：022-372-3111（内線6721～6723）  
FAX：022-372-3522