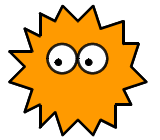





# ノロウイルスに注意しましょう！



## <<ノロウイルスの特徴>>

**小さい！**・・・ノロウイルスの直径は約35ナノメートル（1ナノメートルは100万分の1ミリメートル）

例えば、ノロウイルス1個  をピンポン玉の大きさにたとえると・・・

食中毒菌サルモネラは・・・軽自動車  と同じ大きさとなり、

人間の大きさは・・・本州  とおなじ大きさとなります。それくらい小さいんです！

## 大量排出・少量感染！

- ・ノロウイルスに感染した人の糞便1グラムには数億個のノロウイルスが含まれ、ヒト1人を感染させるために必要なノロウイルスは10～100個と言われています。
- ・調理従事者がよく手を洗わずに、手に付いたノロウイルスを食品へ付けてしまい食中毒になるケースが多いです。

## <<食中毒防止について>>

### よく手を洗う

- ・必ず石けんを使って、流水でよく洗い流しましょう。  
（1回よりは2回洗うと、より効果的です）
- ・洗った手は、共用のタオルではなく、使い捨てのペーパータオルを使いましょう。



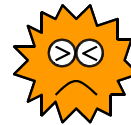
2度洗いが効果的です

### 従事者の健康管理

- ・嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状のある（あった）方はノロウイルスに感染している可能性があります。施設の管理者は、従事者の健康状態を把握するとともに、従事者は自身の体調管理に留意しましょう。
- ・嘔吐、下痢等の症状がある従事者は、直ぐに医療機関を受診しましょう。ノロウイルスによる感染と診断された場合は、施設責任者に伝えて、食品を直接さわる作業には従事しないようにしましょう。
- ・症状が治まった場合でも、その後、約2週間は便からウイルスが排泄されます。長い場合1ヶ月以上排出されるので、治ったからといっても油断は禁物です。

### よく加熱する

- ・ノロウイルスは、85℃1分以上の加熱で不活化するので、食品は中心部までよく加熱しましょう。とくに症状が悪化しやすい子供や高齢者には十分な配慮が必要です。
- ・また、加熱したからといっても、その後、調理した食品にウイルスをつけないよう注意しましょう。



加熱キライ！

### 施設設備の消毒

- ・調理場や調理器具、またトイレなどの消毒には、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）を用いましょう。なお、アルコールや逆性せっけんはあまり効果がありません。

## <<感染防止について>>

- ・ノロウイルスに感染した人の嘔吐物が乾燥して、空気中に舞い上がり人の口から感染したり、嘔吐物や糞便を取り扱った人が、手洗いが不十分でノロウイルスに感染するなど、ノロウイルスは人から人へ感染します
- ・飲食店、旅館、集団給食施設の利用者等が嘔吐したの嘔吐物は素手で触らず、必ずゴム手袋とマスクを着用し次亜塩素酸ナトリウムでよく消毒しましょう。感染した人の糞便を取り扱う場合も同様です。
- ・施設の管理者の方は、調理従事者を含め、常に職員や利用者等の健康状態を把握し、人への感染や施設の汚染防止に努めましょう。