

# ノロウイルス食中毒予防4原則

## 1 持ち込まない

### ●従事者の健康管理

下痢、嘔吐等の胃腸炎の症状があるときは、食品に直接触れる作業をしないようにしましょう。

ノロウイルスに感染すると、1～2週間、長い場合は4週間程度糞便中に排出されます。

## 2 拡げない

### ●施設内の消毒

手がよく触れる部分(冷蔵庫の取っ手、ドアノブ等)は次亜塩素酸ナトリウム等を使用し、こまめに消毒しましょう。

### ●嘔吐物の適切な処理

嘔吐物は次亜塩素酸ナトリウムを使用し、適切に処理しましょう。

## 3 やっつける

### ●十分な加熱

ノロウイルスは熱に弱いウイルスです。十分に加熱すればやっつけることができます。

二枚貝等のノロウイルスに汚染されているおそれがある食品は、中心部を85～90℃、90秒間以上加熱しましょう。

## 4 つけない

### ●手洗いの徹底

流水と石けんで十分に手洗い(30秒以上)しましょう。

汚れが残りやすい「手首、指先、指の間、親指、手のしわ」を意識して洗いましょう。

従事前、トイレの後等は2度洗いが効果的です。

### ●手袋の着用

加熱後の食品や加熱せずに提供販売する食品を取り扱う時は手袋を着用しましょう。

### ●器具等の洗浄、消毒

器具は用途別、食品別に使い分け、使用後は十分に洗浄、消毒し、衛生的に保管しましょう。