

食品衛生 FAX 通信

令和元年12月・令和2年1月号

～ 12・1月の目標 ～

ノロウイルス食中毒を予防しましょう！

寒さが厳しくなり乾燥する日が続く冬の時期は、ノロウイルスによる食中毒や感染症が多発します。正しい知識を身に付けて、ノロウイルス食中毒を適切に予防しましょう。

1 ノロウイルスを持ち込まない！

以下の方は、直接食品を取扱う業務を避けてください。

- ①おう吐・下痢等の消化器症状のある方 ②検便でノロウイルス陽性の方



2 ノロウイルスをつけない！

ノロウイルス食中毒の多くは、調理従事者を介した二次汚染で起こります。

以下の3点を店舗でも行い、食中毒を予防しましょう。

1. 石けんを用いた手洗い（アルコール系消毒剤だけでは不十分！）
2. 手洗い後、必要に応じて使い捨て手袋を着用
3. 調理器具等は、洗浄後に0.02%次亜塩素酸ナトリウムで消毒又は85℃以上で1分以上の熱湯消毒



3 ノロウイルスをやっつける！

食品中のノロウイルスをやっつけるには、中心温度85～90℃で90秒以上の加熱が必要です。特にカキ等の二枚貝はノロウイルスが蓄積することがあるため、しっかり加熱しましょう。



4 ノロウイルスを広げない！

汚染箇所は次亜塩素酸ナトリウムで適切に消毒しましょう。

次亜塩素酸ナトリウム溶液の薄め方

用途	塩素濃度	希釈	希釈方法(ペットボトルのキャップ 1杯=5mLで換算)
調理器具や食器の消毒	0.02% (200 ppm)	250倍	500 mLのペットボトルに 原液 2 mL(キャップ 1/2杯弱)
おう吐物や汚物の処理	0.1% (1000 ppm)	50倍	500 mLのペットボトルに 原液 10 mL(キャップ 2杯)

※市販の消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム5%の場合）の薄め方です。

※日光で分解されてしまうため、使うたびに薄めるようにしましょう。

※消毒液を入れたペットボトルには、飲み物と間違えないようにラベルを貼りましょう！

※金属を腐食させるため、金属に使用した場合は10分程度たったら水ぶきしましょう。



問合せ先

島しょ保健所大島出張所

TEL 04992-2-1436

島しょ保健所三宅出張所

TEL 04994-2-0181

島しょ保健所大島出張所新島支所

TEL 04992-5-1600

島しょ保健所八丈出張所

TEL 04996-2-1291

島しょ保健所大島出張所神津島支所

TEL 04992-8-0880

島しょ保健所小笠原出張所

TEL 04998-2-2951