

食品衛生 FAX 通信

令和 7 年度 12・1 月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 12・1 月の目標 ～

ノロウイルスにご注意！



ノロウイルスは低温や乾燥した環境に強いので、冬場に感染が拡がりやすくなります。感染力が非常に強く、ごく少量（数十個程度）でも体内に入ると感染してしまいます。以下のポイントに気を付けて、ノロウイルス食中毒を予防しましょう。

手洗いで予防

- ノロウイルスを運ぶのはあなたの手です。
石けんをしっかりと泡立てて物理的に洗い落としましょう。
- 洗う順番は、手のひら ⇒ 手の甲 ⇒ 指先、爪の間
⇒ 指の間 ⇒ 親指 ⇒ 手首の順で、洗い残しがないように
念入りに洗い、流水で洗い流しましょう。
- 手洗いは **2 回繰り返す**ことで、
より効果的にノロウイルスを洗い落とせます。

必ず手洗い！！

トイレの後



食事・盛り付け前



動画で確認！！



加熱でやっつける

- 中心部まで 85℃～90℃で 90 秒以上加熱調理しましょう。**
- 特にカキなどの二枚貝の食品はしっかりと加熱しましょう。



消毒液の簡単な作り方

※原液濃度 5～6% の場合
原液濃度により多少濃くなる場合があります。

動画で確認！！



- 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。

おう吐物・ふん便が付いた

場所・物の消毒用

(0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液)



原液 40 ml (キャップ 8 杯分)



水 2L



0.1 % 消毒液

トイレ、キッチン、食器具類、

衣類等の消毒用

(0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液)



原液 10 ml (キャップ 2 杯分)



水 2L



0.02 % 消毒液

- 作る前に容器の「使用上の注意」を必ず確認しましょう。
- 効果が薄まるので作り置きはしないでください。
- 金属腐食性があるので、金属部分は消毒後水拭きしましょう。
- 誤飲防止のため、希釈後は容器に「消毒液」等と記載しましょう。

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