

ノロウイルスによる食中毒について

冬季は、全国的にノロウイルス食中毒が続発し、特に注意が必要な時期です！
食品を取り扱う場合には、次の4原則を徹底し、ノロウイルス食中毒を予防しましょう！

持ち込まない！

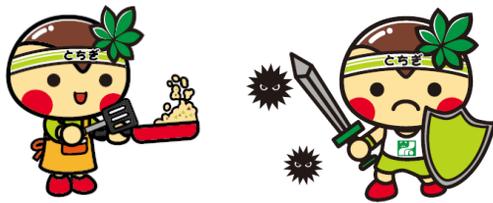
- 石けんによる事前の手洗いの徹底しましょう！
- 健康管理を徹底しましょう！
- 下痢や嘔吐などの体調不良時には、食品を取り扱わないようにしましょう！

拡げない！

- 石けんによる手洗いを徹底しましょう！
- 調理施設をこまめに清掃しましょう！
- 調理設備、器具の適切な洗浄、消毒を実施しましょう！
- 調理器具の使い分けをしましょう！
- トイレの定期的な清掃、消毒を実施しましょう！

加熱する！

- 食品の中心温度が85～90℃で90秒以上になるように、しっかり加熱しましょう！



つけない！

- 石けんによる手洗いを徹底しましょう！
- 使い捨て手袋やマスクを正しく着用しましょう！
- 調理設備、器具の適切な洗浄、消毒を実施しましょう！
- 衛生的な作業着を着用しましょう！
- 非加熱食品、加熱後の食品の取り扱いに特に注意しましょう！

ノロウイルスによる食中毒発生状況

●全国の発生状況（R6年は集計中）

年次	R2	R3	R4	R5	R6
事件数 _{【件】}	99	72	63	163	—
患者数 _{【人】}	3,660	4,733	2,175	5,502	—

●栃木県の発生状況（宇都宮市を除く、R6.3.19時点）

年次	R2	R3	R4	R5	R6
事件数 _{【件】}	0	0	1	3	3
患者数 _{【人】}	0	0	6	63	68

特に次の対策を徹底しましょう！

1 まずは『石けんでのこまめな手洗い』

- トイレの後、調理施設に入る前、料理の盛り付け前、次の作業に入る前、など
- 手洗いは裏面の方法で実施すると効果的です

2 日頃の健康管理も大切です

- ノロウイルスに感染しないように、普段から食べ物や家族の健康状態に注意する
- 症状があるときは、食品を取り扱う作業は絶対にしない
- 症状があることが分かったときは、すぐに責任者に報告する仕組みを作る

3 調理器具の適切な消毒方法を必ず覚えましょう

- 十分に洗浄後、『塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液(塩素系漂白剤など)で、5分以上浸しながら拭く
- 塩素消毒できない器具は、熱湯で安全に熱をかける