

ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう

ノロウイルスによる食中毒を防止するために、次の事項に十分注意して下さい。

1. 調理従事者からの食品汚染を防止する

・手洗いは食中毒予防の基本ですので、ウイルスを落とすために、時間をかけて十分な手洗いを行ってください。

(消毒用石けんやアルコールは、ノロウイルスには効果がありませんので、流水と石けんで丁寧に洗い流してください。)

・タオルは共用せず、ペーパータオルを使用するか、個人ごとに専用のタオルとしてください。

・食品の盛り付け時や、加熱しない食品に触れる時は、使い捨て手袋・マスクを使用してください。

・調理従事者が、下痢、おう吐などの症状を呈している場合は、直接食品を取り扱う作業に従事させないでください。

・家族等に、下痢、おう吐などの症状がある場合は、症状が出ていなくてもノロウイルスに感染している可能性があるため注意が必要です。

2. 調理器具等からの汚染を防止する

調理器具やシンクは、使用前後に、熱湯や0.02%次亜塩素酸ナトリウムで消毒してください。

特に、二枚貝等の調理に使用した後は、洗浄消毒を徹底してください。

3. 食材は十分に加熱する

ノロウイルスを不活化するためには、中心部までしっかり加熱してください。

(中心温度が85℃・1分間以上)

(参考)

感染性胃腸炎の流行時は、調理従事者がノロウイルス感染者となり、症状の有無によらず食品や器具を汚染し、食中毒を発生させる危険性が高くなることから、「滋賀県感染症情報」に注意し、感染性胃腸炎の定点あたり患者数が多いときには、調理従事者の健康管理や食品の取扱いに特に注意してください。

「滋賀県感染症情報」(http://www.pref.shiga.jp/e/ef45/kansen-c/kanja_jyouhou.html)