

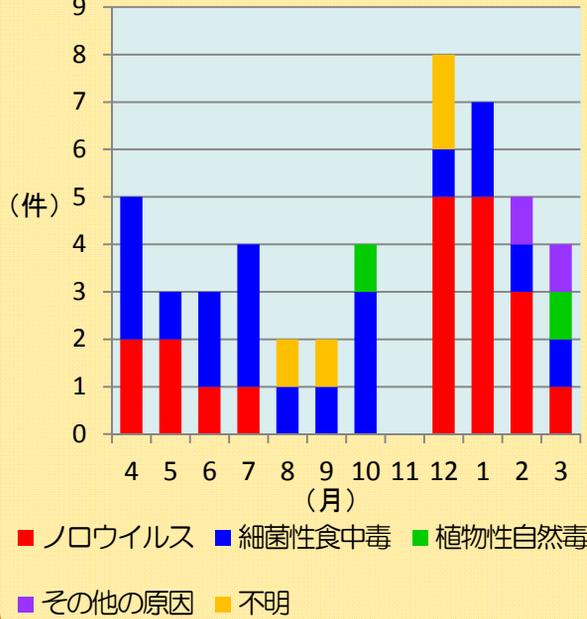
この冬...

ノロウイルス食中毒

を起こさない!!

兵庫県内のノロウイルス食中毒発生状況

平成27年度 月・原因別食中毒発生状況



過去のノロウイルス食中毒件数



冬は半分以上の食中毒がノロウイルスを原因とするものなんだね。発生件数も多く要注意だよ!

最多患者数 2,189人!



兵庫県食品衛生紙芝居キャラクター れんくん

ノロウイルス食中毒防止四箇条

其の一

基本が大事!

手洗いはしっかり
2度洗いが効果的!



其の二

加熱は
中心温度85~90℃で
90秒以上!



其の三

熱湯か消毒剤で

器具を消毒!

※消毒剤は塩素系のものかノロウイルスに効果があるものを選びましょう。



其の四

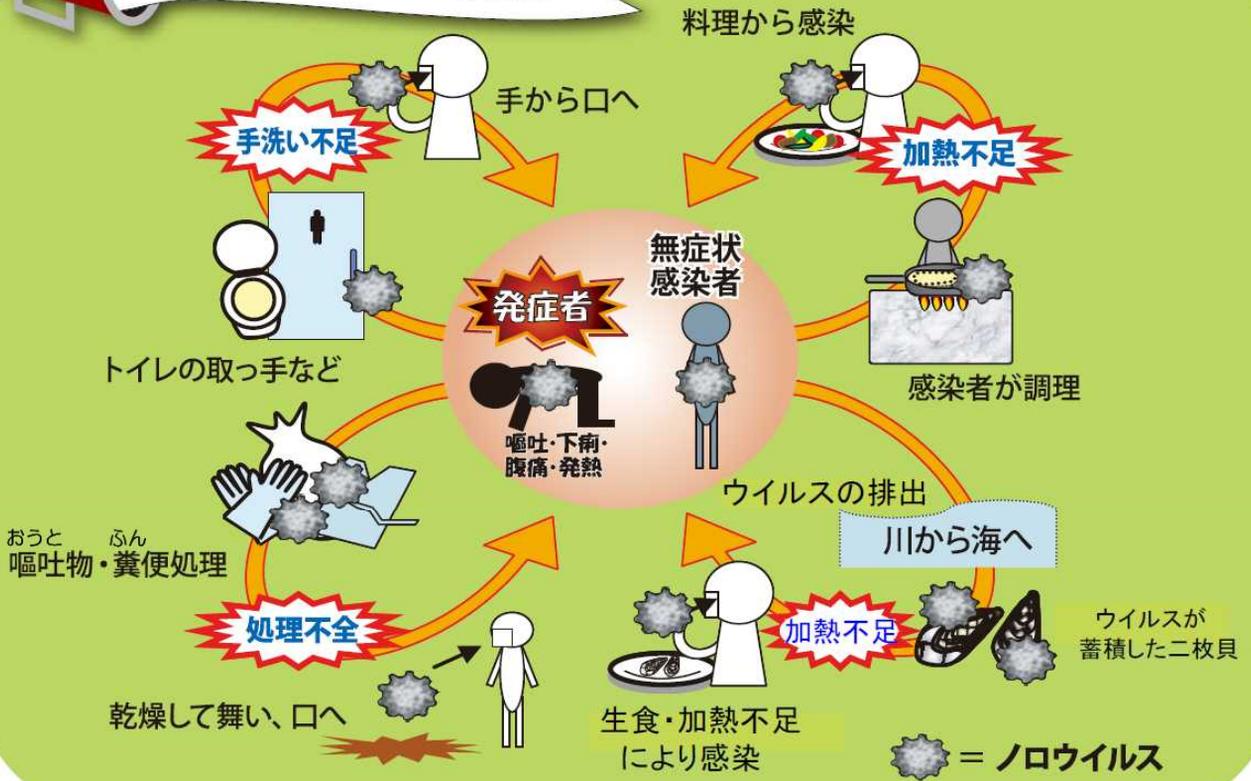
体調が悪い!

と感じたら

調理を控える



ノロウイルスの感染経路



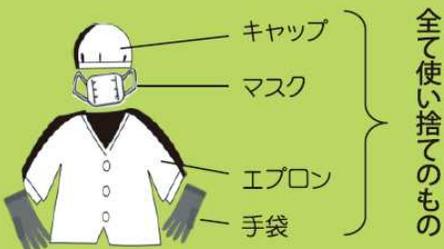
非常時の対応は？

嘔吐物・便器・ドアノブなどは徹底的に消毒しましょう！

① 嘔吐物処理の注意点

- ・処理時は人を嘔吐物から遠ざける。
- ・飛び散っている事を想定して、広範囲をふき取り・消毒する。
- ・処理後の手袋やエプロンなどは汚染されているので、触らずに外し速やかに廃棄する。
- ・処理後、作業者はしっかり手洗いを行い、服も速やかに洗濯する。

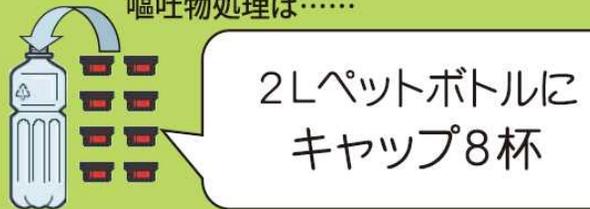
② 嘔吐物処理時の服装



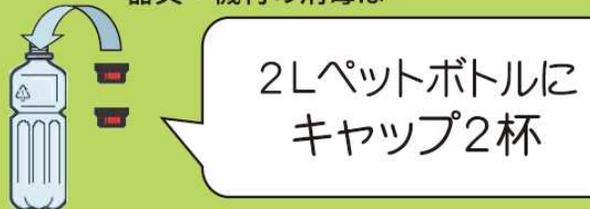
③ 消毒液の作り方

(市販の塩素系漂白剤を薄めて使用します)

嘔吐物処理は……



器具・機材の消毒は……



※塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム液)は製品の説明書きをよく読んでご使用ください。

お問い合わせは、最寄りの兵庫県健康福祉事務所(保健所)へ