

# みんなで防ごう！ ノロウイルス食中毒感染

うーん…防ぐって具体的にはどうしたらいいのかな…？



ノロウイルス食中毒予防の4原則は、  
**持ち込まない・拡げない・加熱する・つけない**です。  
それぞれの項目について、一緒に見ていきましょう！



ノロウイルスを施設に

## 持ち込まない！

- 感染したら仕事を休む
- 入室前には**必ず手を洗う**
- 健康状態の把握・管理  
⇒定期的な検便検査 etc…
- お客様とトイレを分ける

ノロウイルスを施設内で

## 拡げない！

- トイレ後、清掃後、入室前の手洗い
  - 定期的な**清掃・消毒**
  - おう吐物の適切な処理
  - 調理時の**交差汚染防止**
- ⇒カキなどの二枚貝を取扱った調理器具は、  
洗剤でよく洗った後、**熱湯・塩素消毒**しよう！



ノロウイルスを不活化させるために

## 加熱する！

- **中心温度 85 ～ 90℃で  
90 秒以上加熱する**

ノロウイルスを食品に

## つけない！

- 作業前に**必ず手を洗う**
- **素手で食品に触れない**
- 衛生的な作業着の着用



4原則のうち3つの項目で手洗いがあげられていますね！  
正しい手洗いをしていないと、二次汚染につながってしまう恐れも…  
自分はもちろん、他のヒトを守るためにもこまめな手洗いを心掛けましょう！



検査のお問い合わせ  
お申込みはこちらから！



一般財団法人 沖縄県環境科学センター  
〒901-2111 沖縄県浦添市宇経塚720番地  
TEL：(098) 917-5545 FAX：(098) 879-3431