

ノロウイルス食中毒を予防する 4つのポイント

ノロウイルスは感染性胃腸炎や食中毒の原因となるウイルスで毎年多くの食中毒患者が発生します。手や食品などを介して口から入ると、少量でも体の中で増殖し、腹痛やおう吐、下痢などの食中毒の症状を引き起こします。ノロウイルスによる食中毒を予防するための4つのポイントをご紹介します。

ポイント1「持ち込まない」

調理する人がノロウイルスに感染していると、その人が調理した食品を食べることによって他の人に二次感染してしまいます。腹痛や下痢などの症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。やむを得ず作業を行う場合でも、ポイント2～4を徹底しましょう。

ポイント2「つけない」

調理などの作業をする前は「手洗い」をしっかりと行いましょう。正しい手洗いが重要です。手を洗うタイミングはトイレに行った後、調理の前、料理の盛り付けの前などです。

※正しい手洗い動画 政府広報オンライン WEB サイト→



ポイント3「やっつける」

食品に付着したノロウイルスを死滅させるためには、中心温度 85℃～90℃、90 秒以上のしっかり加熱が必要です。

ポイント4「ひろげない」

ノロウイルスが身近で発生したときには、感染を広げないために食器や環境などの消毒を徹底しましょう。

- 感染者の着衣や触れていたもの、おう吐物が付いたものは他のものと分けて洗浄・消毒する。
- 食器などは熱湯（85℃以上）で1分以上加熱するか、塩素消毒液に浸して消毒する。
- ドアノブなどは塩素消毒液などで消毒する（塩素消毒液は金属腐食性があるため、ドアノブは消毒後に薬剤を拭きとる）。
- 衣類等を洗濯するときは洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぐ。
- 塩素消毒液による消毒をしたり乾燥機を高温設定で使用したりすると、より殺菌効果が高まる。

出典：東海コープ商品検査センターウェブサイト おいしくって安全なお話 より

URL：<https://www2.tcoop.or.jp/kensa/cate01/index.html>

東海コープはコープぎふ・コープあいち・コープみえの3つの生協による事業連合です。



※塩素系消毒液の作り方動画 東京都作成

症状が治まってからもしばらくの間は便から排出されますので、引き続き感染を広げないように手洗いなどの予防を徹底しましょう。

出典：東海コープ商品検査センターウェブサイト おいしくって安全なお話 より

URL：<https://www2.tcoop.or.jp/kensa/cate01/index.html>

東海コープはコープぎふ・コープあいち・コープみえの3つの生協による事業連合です。