



誰でもできる！ ノロウィルス対策



STOP！ノロウィルス食中毒！

ノロウィルスによる食中毒は、一年をとおして発生していますが、12月から翌年1月にかけてピークとなる傾向があります。食中毒防止のため普段から対策を！

①手洗い

トイレの後、調理前、食事の前はよく手を洗いましょう。



②食事

二枚貝等の食品は、中心部までしっかり加熱しましょう。中心温度で85°C90秒以上の加熱を！



③消毒

調理器具、ふきん、スポンジなどは熱湯（85°C 1分間以上）又は塩素系漂白剤（0.02%）に浸すなど、消毒を！



④嘔吐物処理

嘔吐物には大量のウィルスが存在します。適切に処理をしましょう。



1.使い捨ての手袋、マスク、ガウンを着用

2.塩素系漂白剤（0.1%）を用意

3.ペーパータオルで嘔吐物を外から内に拭いとる

4.嘔吐物のあった場所にペーパータオルを敷いて塩素系漂白剤を浸す



必ず換気をして、処理後はうがい手洗いをしっかりと！

和歌山県