

ノロウイルス感染を予防するためには、正しい手洗いと調理器具等の適切な消毒が大切です。

正しい手の洗い方

時計や指輪、アクセサリ、つげ爪などを外してから手を洗います。



1 流水で汚れを簡単に洗い流しましょう。
2 石けんをつけて十分に泡立てましょう。
3 手のひらをあわせてよくこすり、次に手のひらと手の甲をあわせてよくこすりましょう。
4 両手を組むようにして指の間をよく洗いましょう。
5 爪の間も十分に洗いましょう。



6 親指は、反対側の手でねじるようにして洗いましょう。
7 手首も忘れずに、反対側の手でねじるようにして洗いましょう。
8 洗った手が再び汚れないように、蛇口を石けんで洗い流してから水を出し、流水で石けんと汚れを十分に洗い流しましょう。
9 清潔な乾いたタオルなどで水気を拭き取りましょう。
10 手洗い完了!

(参考：農林水産省ホームページ)

殺菌・消毒の方法

調理器具等の殺菌は

洗剤などを使用し十分に洗浄した後、200ppmの塩素液で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。

また、まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱が有効です。

患者のふん便や吐ぶつを処理するときは

- 1 使い捨てのマスクやガウン(エプロン)、手袋などを着用します。
- 2 汚物中のウイルスが飛び散らないように、ふん便、吐ぶつをペーパータオル等で静かに拭き取ります。
- 3 拭き取った後は、200ppmの塩素液で浸すように床を拭き取り、その後水拭きをします。
- 4 おむつや拭き取りに使用したペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で廃棄物が十分に浸かる量の1000ppmの塩素液を入れます。
- 5 手袋をはずしてすぐに手洗いをします。

詳しくは厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」を参考にしてください。
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/040204-1.pdf>)

次亜塩素酸ナトリウムや塩素系漂白剤による塩素液の作り方
業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。

※濃度によって効果が異なるので、正しく計りましょう。

製品の塩素濃度	希釈倍率	200ppmの塩素液 食器、カーテンなどの消毒や拭き取り		1000ppmの塩素液 おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	
		液の量	水の量	液の量	水の量
12% (一般的な業務用)	600倍	5ml	3L	25ml	3L
6% (一般的な家庭用)	300倍	10ml	3L	50ml	3L
1%	50倍	60ml	3L	300ml	3L

※製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかり確認しましょう。

※おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認しましょう。

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集

「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。

食品の自主回収情報配信中
アクセスしてメールマガジンのページから登録できます!
千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>
QRコードで簡単アクセス!
携帯電話でのご登録はこちら

問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713 E-メール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/index.html>

PRINTED WITH SOY INK 地球環境に優しい大豆油インキ使用。

平成26年改訂版
Vol.10
千葉県健康福祉部衛生指導課
201403発行

平成26年改訂版
Vol.10

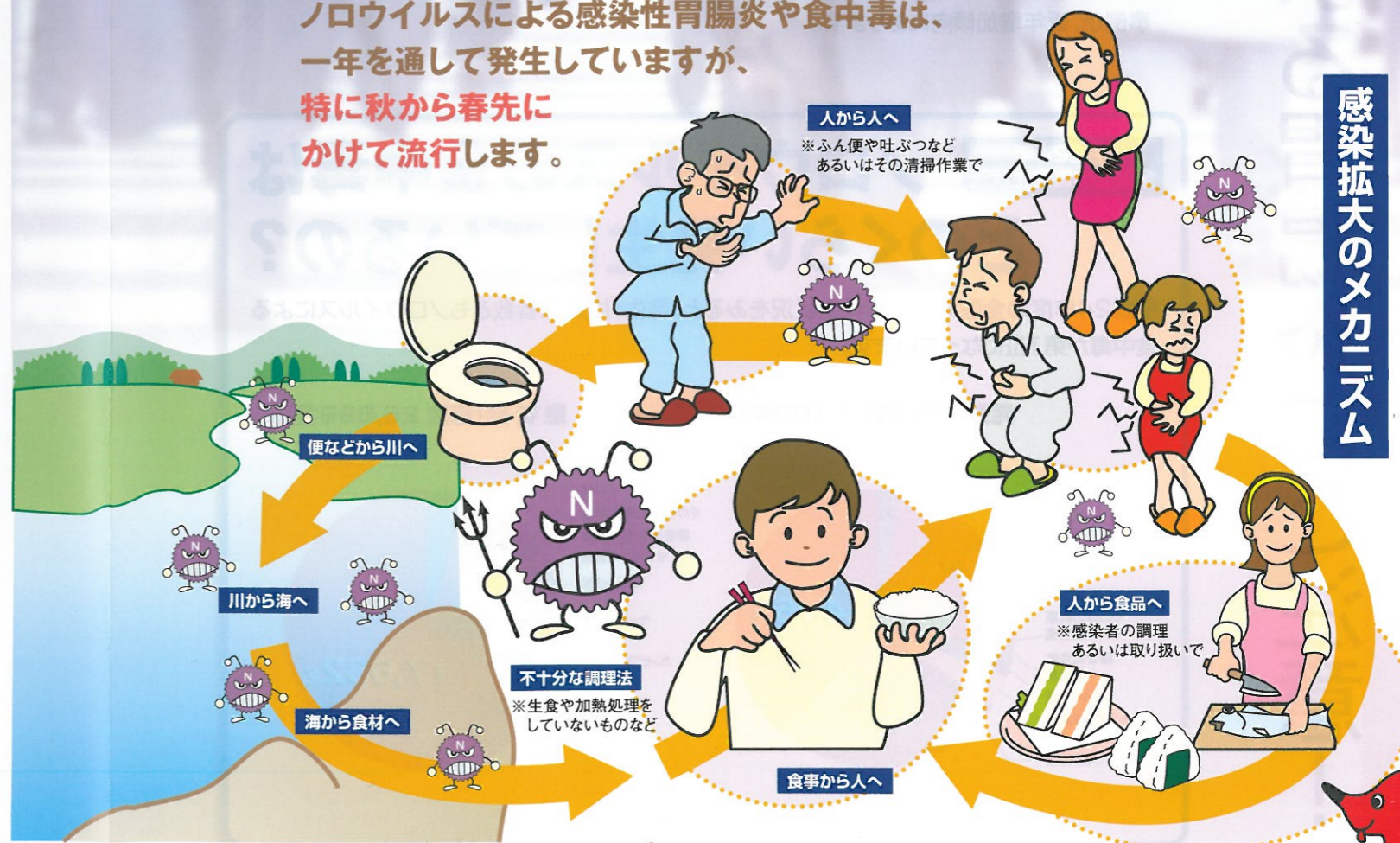
千葉県健康福祉部衛生指導課

食の安全安心レポート

特集

ノロウイルスによる胃腸炎にご注意!

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に秋から春先にかけて流行します。



感染拡大のメカニズム

千葉県

千葉県マスコットキャラクター「チーバくん」