

# こども食堂

## 安全・安心ワンポイントアドバイス

第1号



ノロウイルスが流行する時期になりました。ノロウイルスは感染力が強いので、しっかりとした対策を心掛けましょう。

埼玉県マスコット  
「コバトン」

### 感染症・食中毒

# ノロウイルス 予防方法

## ノロウイルスの特徴

- 少量(10~100個程度)で感染
- 感染してから1~2日間後に発症
- 激しい下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱、筋肉痛などの症状

- 症状が治まってもしばらくは便からウイルスが排出される
- 感染しても症状がない場合がある
- アルコール消毒はほとんど効果がない

## 予防方法

基本は「手洗い」です。手洗いは2度繰り返すとウイルス除去に効果的です。石けんを使って洗い、流水で十分にすすぎましょう。



### ウイルスをつけない!

- ✓ ノロウイルス食中毒は調理従事者が原因のものが8割を占める
- ✓ 調理器具の使い分け&使用毎の洗浄
- ✓ カキなどの二枚貝を調理する際、ドリップやはね水等でほかの食品を汚染しないように注意



### ウイルスを持ち込まない!

- ✓ 体調管理に努める
- ✓ 加熱不足の危険食材を食べない
- ✓ 感染性胃腸炎が疑われる場合は、無理をして出勤しない⇒医療機関を受診



### 加熱してやっつける!

- ✓ 中まで十分に火が通っているか確認しながら調理する
- ✓ 中心温度85℃~90℃で90秒以上の加熱でノロウイルスは死滅



### ウイルスを拡げない!

- ✓ トイレの定期的な清掃・消毒
- ✓ 吐物は速やかに処理する
- ✓ 消毒は熱湯もしくは次亜塩素酸ナトリウム等が有効



～埼玉県食品安全局はこども食堂を応援しています!～

【お問い合わせ先】埼玉県 食品安全局 食品安全課

電話 : 048-830-3422 FAX : 048-830-4807 E-mail:a3420-02@pref.saitama.lg.jp