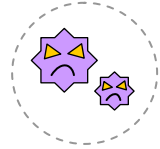


ノロウイルスの感染予防 ～食品取扱者編～

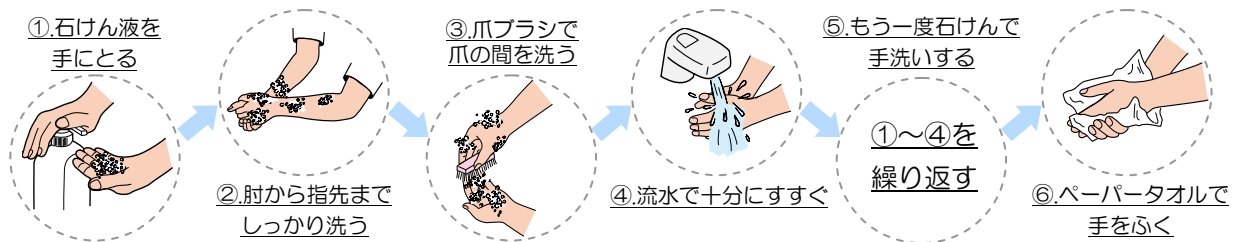
■食品取扱者が気をつけること

- 日ごろから自分自身の健康状態を把握し、下痢やおう吐、風邪のような症状がある場合には施設等の責任者にその旨を伝え、なるべく食品を取り扱う作業に従事しないようにする。
- 症状がなくなっても1週間～1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあるので、改善後もしばらくの間は直接食品を取り扱わないようにする。



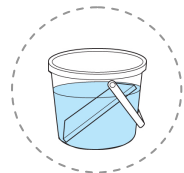
■手指衛生の強化

調理を行う前、食事の前、トイレに行った後には必ず手を洗いましょう。石けん自体にはノロウイルスを直接失活化させる効果はありませんが、手指の脂肪等の汚れを落とすことでウイルスが手から剥がれやすくなります。

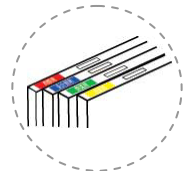


■調理台・調理器具の取り扱いについて

調理器具などは十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウムに浸すようにして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。



二枚貝などを取り扱うときは、専用の調理器具(まな板、包丁等)を使用する等の対策により、他の食材への二次汚染を防止するよう気をつけましょう。



<参考：厚生労働省、国立感染症研究所>