



令和6年1月17日~2月6日にかけて、県内で、
ノロウイルス食中毒が4件連続して発生しました

静岡県 食中毒警報 ノロウイルスに要注意

ノロウイルス



感染から発症まで
24~48時間



ノロウイルスはごく少量でも経口感染し、小腸で増殖する。1週間から1か月便中に排泄が続くことも

ノロウイルスに感染・発症!!

予防

- 食品への二次汚染を防ぐため、調理前、トイレの後は石鹸でよく手を洗い、ウイルスを洗い流す。特に、下痢やおう吐の症状がある時、オムツ交換を行った後は、手が汚染されている危険性が高いので、しっかりと手を洗う
- 加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱調理する(85℃以上で1分以上の加熱)。特に、カキなどの二枚貝の調理時に注意する(85~90℃で少なくとも90秒間の加熱)。
- 下痢やおう吐等の症状がある場合は、食品を直接取扱う作業を控える

アルコール消毒は無効



床など、汚してしまった時の処理方法

- マスク、使い捨てビニール手袋を二重に着け、吐物が乾燥する前にペーパータオルなどで覆い、外から内側にまとめるように拭く。
- 拭き取ったペーパータオルをビニール袋に入れて密封し、塩素消毒液を入れて密封することが望ましい。
- 吐物の付着した場所にペーパータオルを敷き、塩素消毒液をかけて浸すように湿らせ、10分後に雑巾で水拭き。
- 使い終わった手袋、マスク、雑巾、②のペーパータオルを入れたビニール袋を、別のビニール袋に入れて密封し、換気は屋内の拡散防止のため、吐物処理が終わってから空気の流れに注意して行う。
- 終わったら、石鹸を使って丁寧に手洗い。

塩素消毒液
 500ppm ペットボトル水 500ml + 市販塩素消毒薬 25ml 消毒液のキャップ 1杯
 200ppm ペットボトル水 500ml + 市販塩素消毒薬 5ml ペットボトルのキャップ 1杯
 ※漂白剤購入三年以内の目安