

<食品関連事業者の皆様へ>

### **ノロウイルスの感染力は強力です！**

- ほんのわずかなウイルスで、人から人へ広がります。
- 感染者の便 0.1gに数百万の人に感染させるくらいのウイルスが含まれることもあります。
- 体の外に出た後も、その威力はなかなか衰えません。

## **ノロウイルス食中毒を予防するために**

### 1 **正しい手洗いの徹底**

トイレの後、調理前、下処理から次の作業に移るときなどには、正しい手洗いを実施しましょう

**症状が出ていないがノロウイルスに感染している（不顕性感染）** 従事者によって発生する食中毒が多くなっています。症状が出ていなくても、ノロウイルスに感染しているかもしれないとの自覚を持って手洗いを徹底し、調理にも細心の注意をはらいましょう。

### 2 **従事者の健康管理**

下痢・嘔吐・発熱がないことなど確認しましょう。

下痢や嘔吐が治まっても、1週間から1か月程度はウイルスが排泄されることがあります。調理に直接従事することは控えましょう。

### 3 **加熱調理済み食品の取扱い**

素手で触らないこと。

加熱済み食品とその他の食品の調理器具との区別を徹底すること。

### 4 **調理器具の洗浄、消毒は確実に**

煮沸消毒や次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、二次感染を防ぎましょう。

### 5 **日々の生活で**

身の周りで感染があるときは、食べ残しには直接触れないで、手袋を着用するなど、自分自身がノロウイルスに感染しないよう心がけましょう。

福井県健康福祉部 医薬食品・衛生課

TEL 0776-20-0354 FAX 0776-20-0643

e-mail iyakushokuei@pref.fukui.lg.jp