

1

食中毒とは

2

発生状況

3

発生件数の多い食中毒

4

食中毒予防のために

発生件数の多い食中毒の「カンピロバクター」
についてお話ししましたが、

DATA

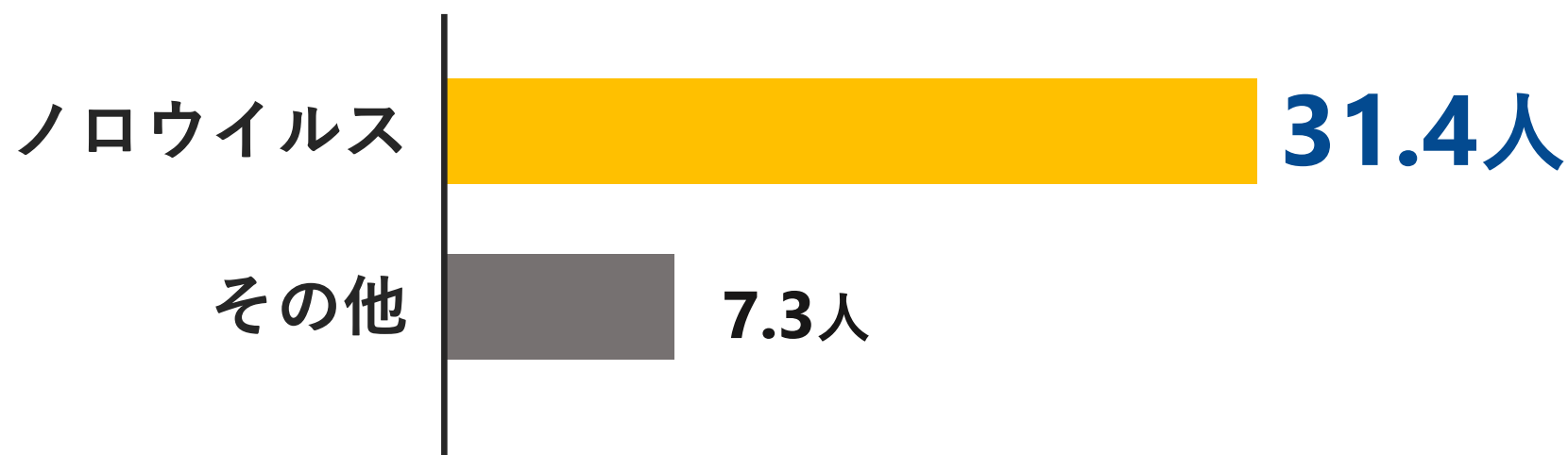


ノロウイルス

つづいて、ノロウイルスについてです



食中毒 1 件あたりの患者数



出典：厚生労働省 令和6年食中毒発生状況（<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001461269.pdf>）

ノロウイルスは感染力が非常に強いです 
事件あたりの患者数がそれをよく表しています

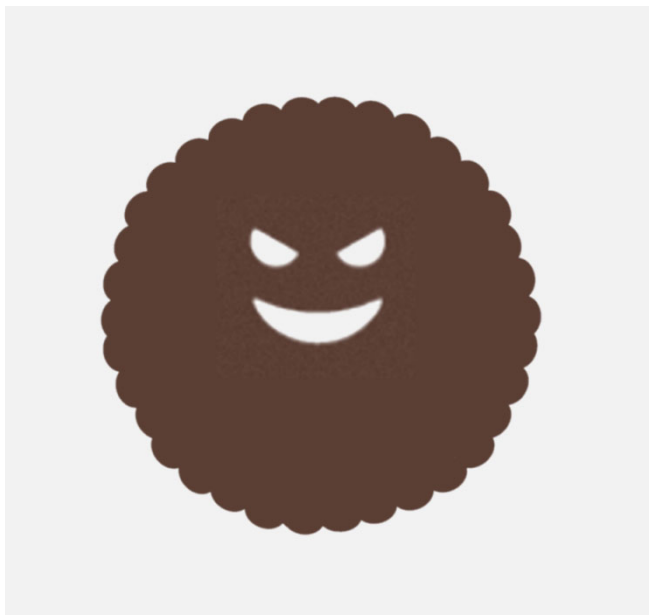
食中毒 1 件あたりの患者数



出典：厚生労働省 令和6年食中毒発生状況（<https://www.mhlw.go.jp/content/10906000/001461269.pdf>）



細菌と比べて熱や乾燥に強く、



症状を起こすウイルス量

100個以下

100個以下という少ないウイルス量で発症することも感染力が強い要因の1つです

DATA

ノロウイルス

①感染力が強い





もう一つの特徴は、
アルコール消毒が効きにくいということです



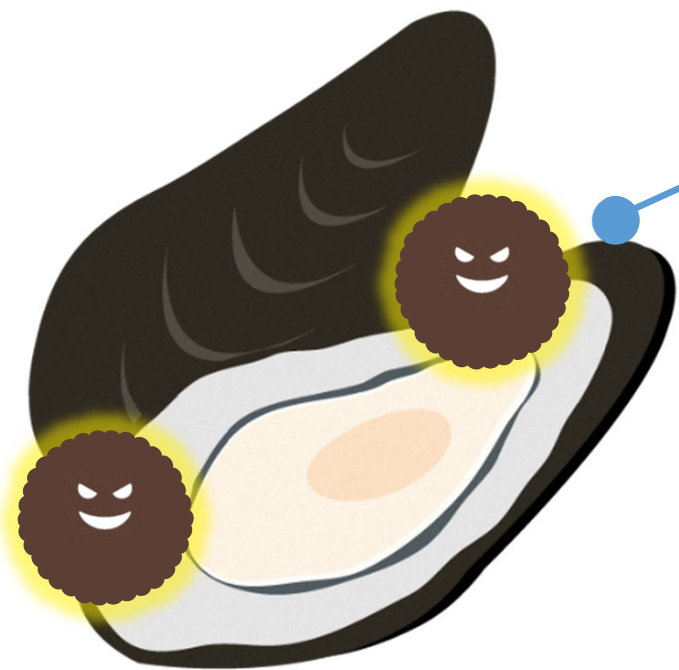
DATA



ノロウイルス

- ①感染力が強い
- ②アルコールが効きにくい

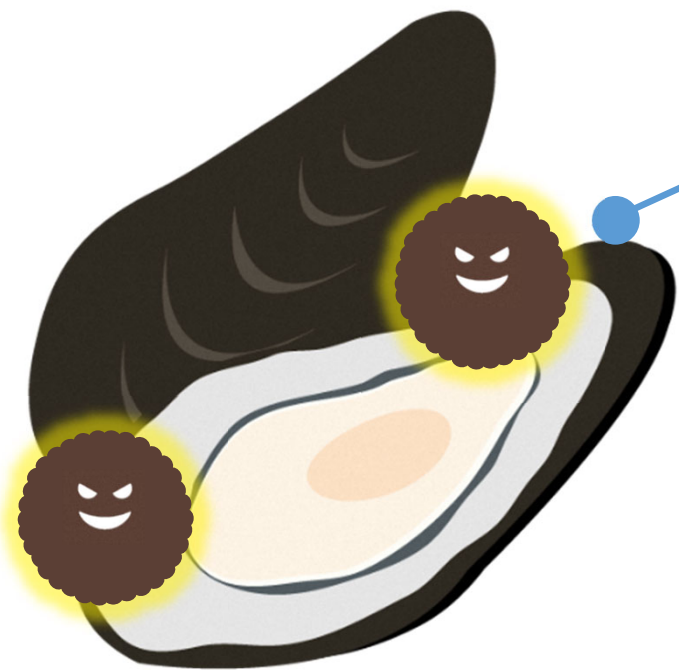




主な生息場所：二枚貝

ノロウイルスは
二枚貝に生息しているといわれていますが

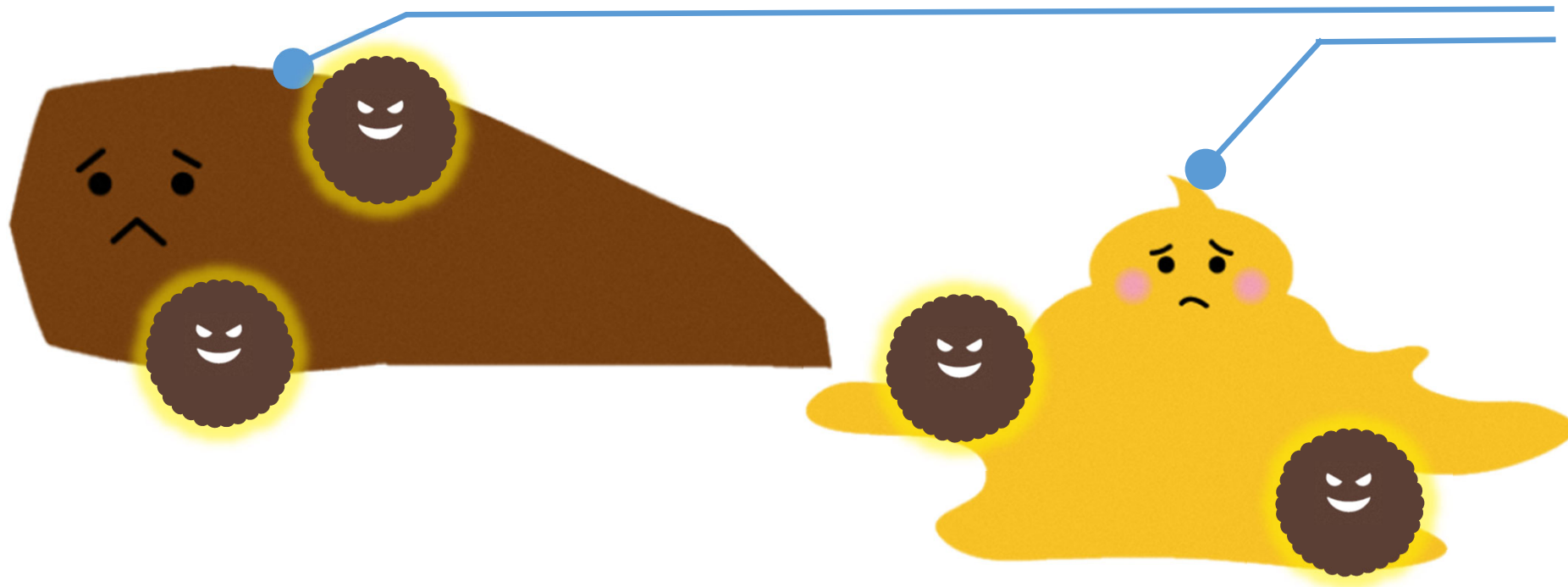




主な生息場所：二枚貝

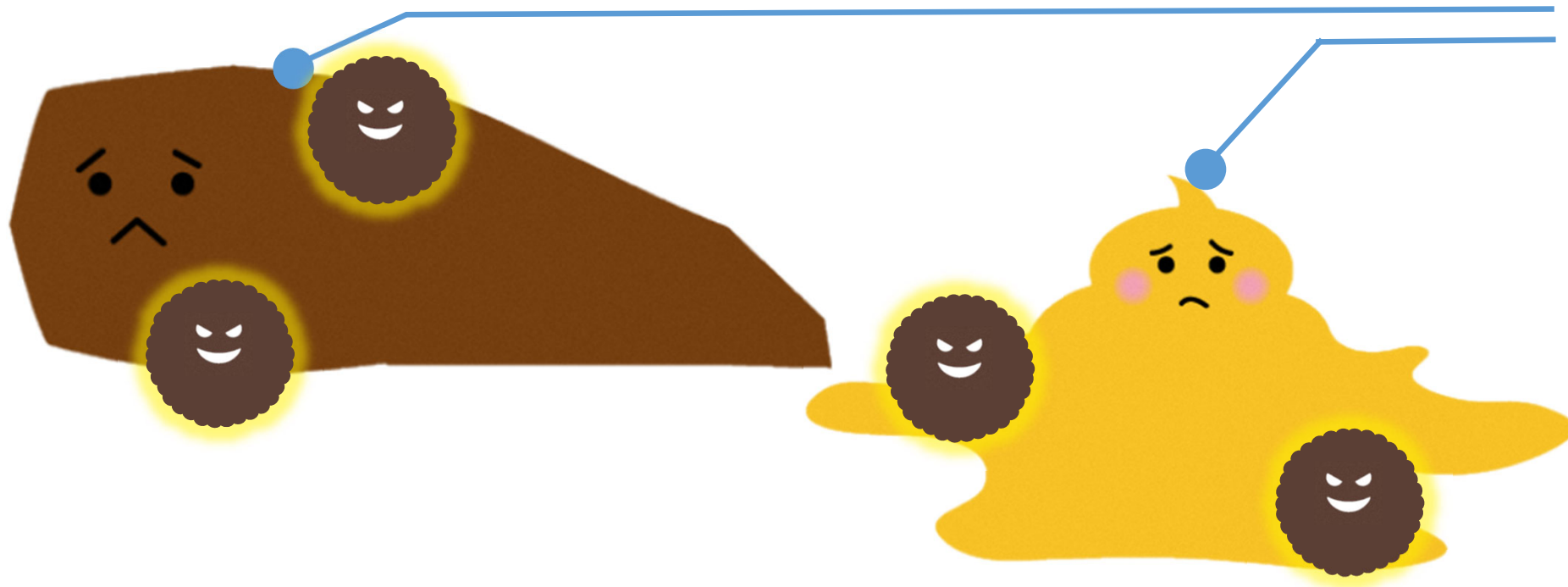
二枚貝が大規模食中毒事件の原因となることはほとんどありません

大量にいる場所：人の糞便、嘔吐物



ノロウイルスは、人の糞便や嘔吐物にも大量に存在しています

大量にいる場所：人の糞便、嘔吐物



この食中毒の原因食品として最も多いのは



主な原因食品



ウイルスに感染していた調理従事者の
手洗い不足により汚染された食品です





■刻みのり

- きな粉パン
- 大福もち
- 食パン
- 弁当



過去に調理従事者が原因となった事例として、刻みのり、きな粉パン、大福もちなど、



1

ノロウイルス



■刻みのり

■きな粉パン

■大福もち

■食パン

■弁当



さまざまな食品が挙げられます

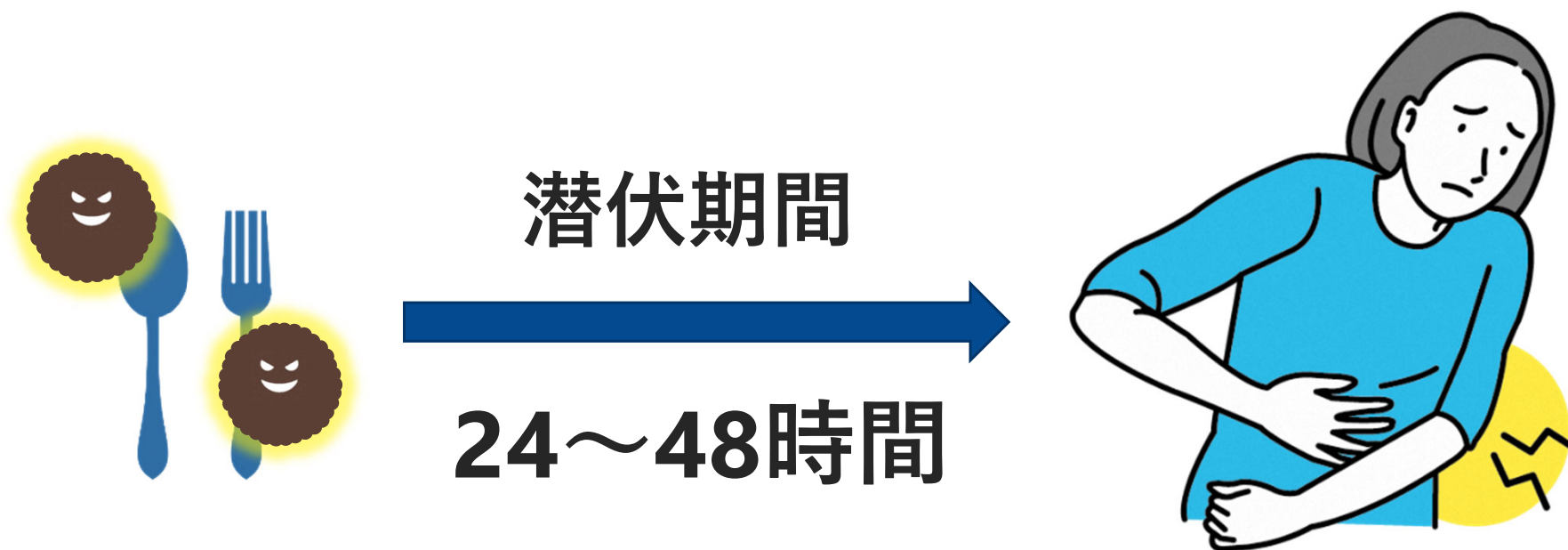
DATA



ノロウイルス

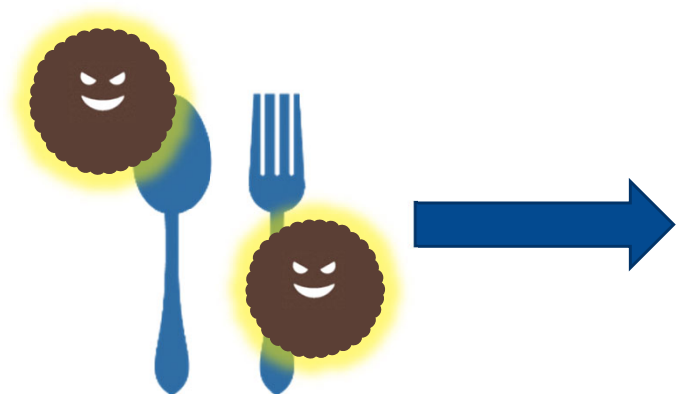
- ①感染力が強い
- ②アルコールが効かない
- ③人の糞便、嘔吐物や二枚貝に存在する





ノロウイルスの潜伏期間は、
24～48時間といわれています





主な症状

- ・ 下痢
- ・ 嘔吐
- ・ 腹痛
- ・ 発熱

主な症状は下痢・嘔吐・腹痛・発熱です

DATA



ノロウイルス

- ①感染力が強い
- ②アルコールが効かない
- ③人の糞便、嘔吐物や二枚貝に存在する
- ④潜伏期間：24～48時間
- ⑤主な症状：
下痢・嘔吐・腹痛・発熱



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

CASE3 福岡市の事例

福岡市での事例を紹介します



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

CASE3

福岡市の事例

2023年2月



2023年2月、福岡市内の製造所が製造した
弁当で事件は起きました



CASE3

福岡市の事例

2023年2月



■ 発症者数

3,098名中477名

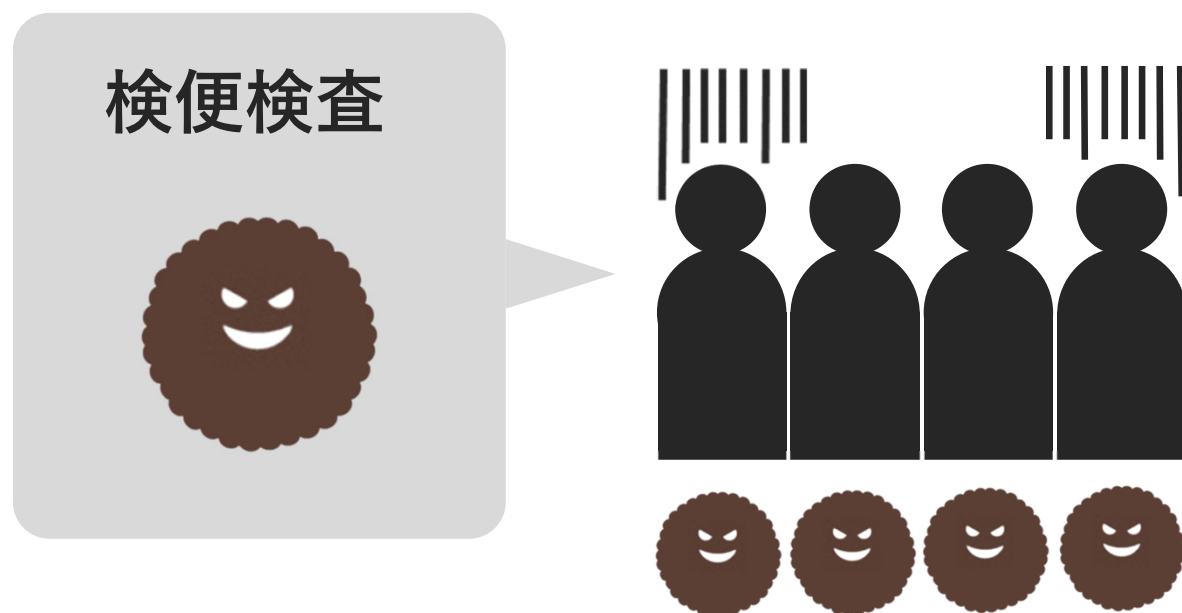
複数グループ3,098名が喫食し、うち477名が嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈しました

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

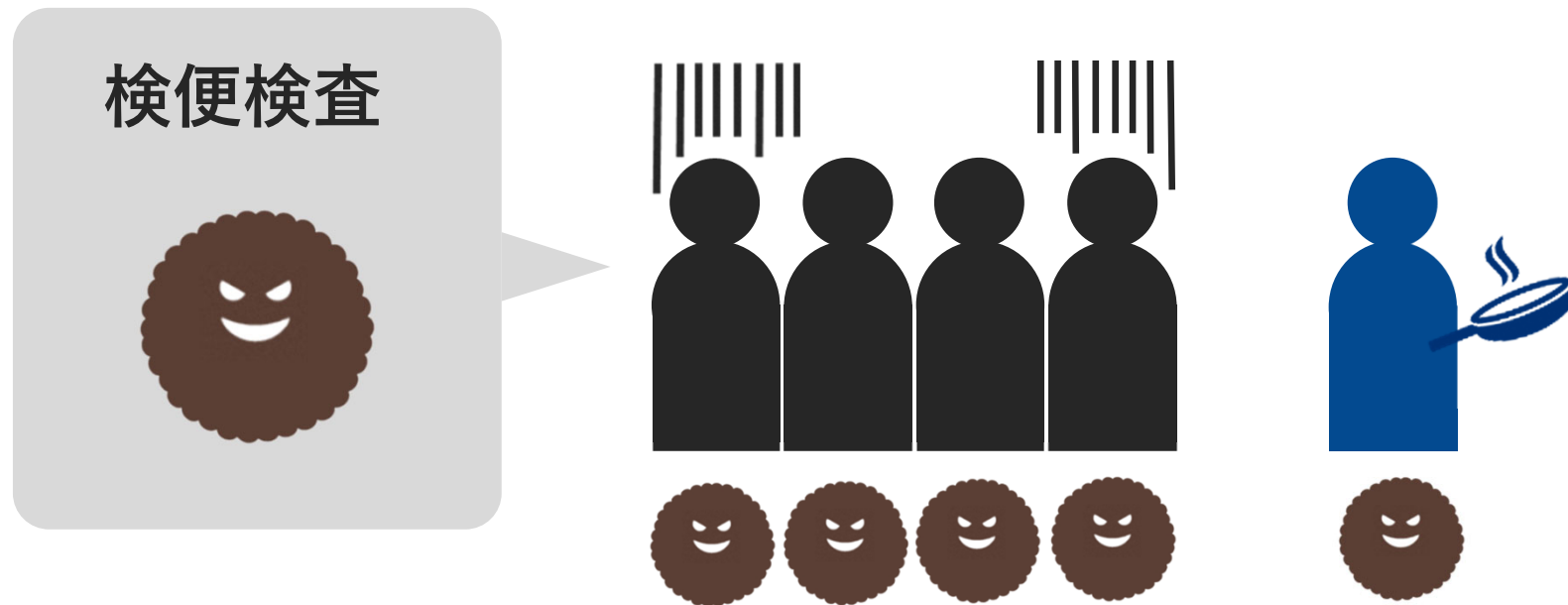
CASE3 福岡市の事例

2023年2月



調査の結果、患者の便から
ノロウイルスが検出されました



CASE3 福岡市の事例**2023年2月**

そして調理従事者の便からもノロウイルスが
検出されました

CASE3 福岡市の事例**調査結果**

製造所が製造した弁当を原因とする

ノロウイルス食中毒

である。



この製造所が製造した弁当を原因とする
食中毒と保健所は断定しました

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

CASE3 福岡市の事例

なぜ？

手洗い不足
？



なぜこの事件が起きてしまったと思いますか？



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

CASE3

福岡市の事例



今回の食中毒の原因は、ノロウイルスに感染した調理従事者がありました

CASE3

福岡市の事例



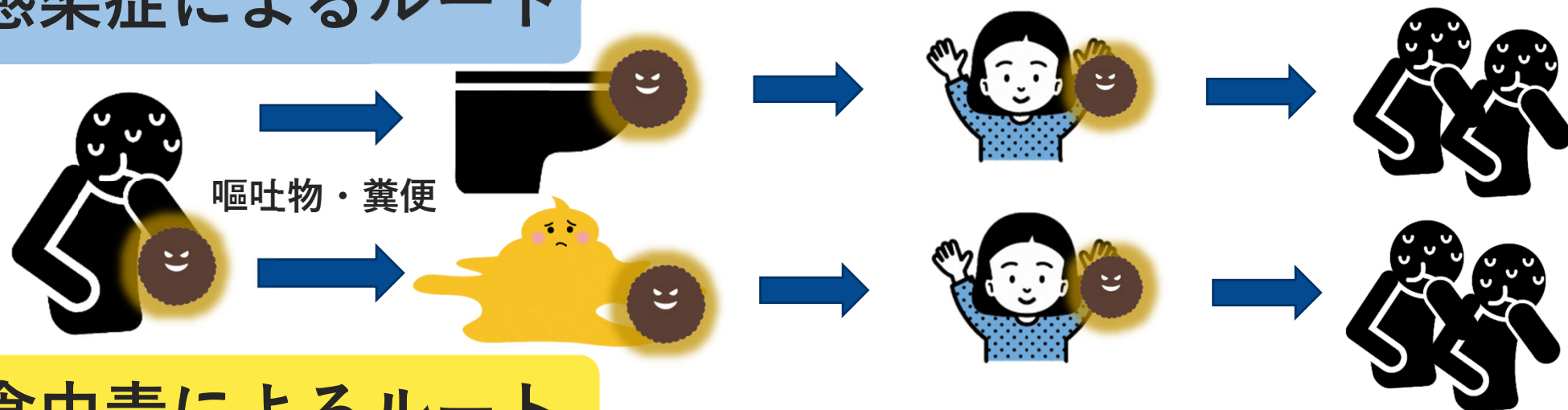
調理従事者の手洗い不足により、弁当に
ノロウイルスを付けてしまったのです



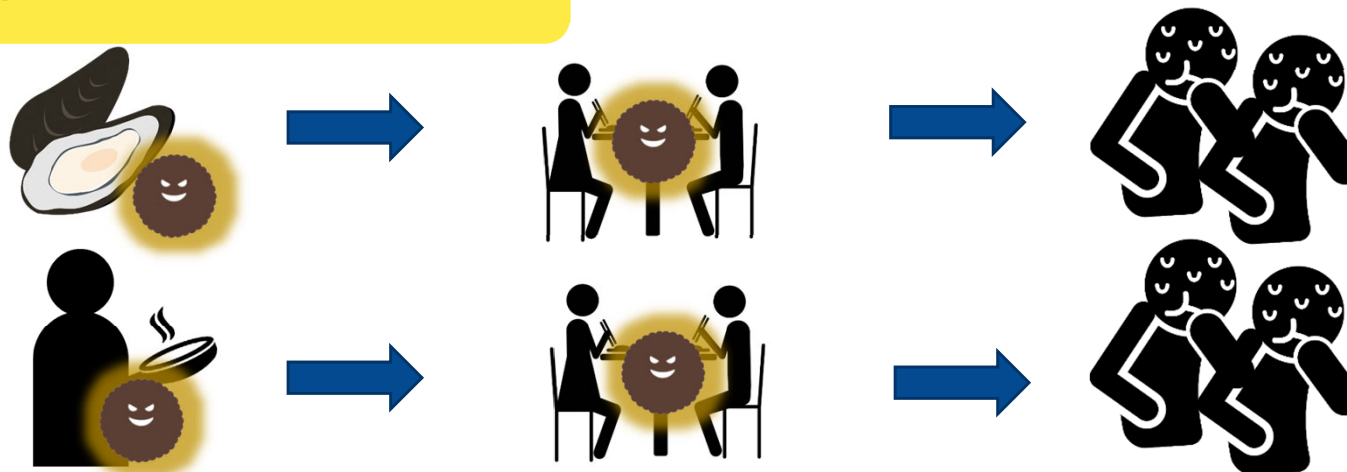


この食中毒を防ぐには、まずノロウイルスの感染ルートを知ることが重要です

感染症によるルート



食中毒によるルート



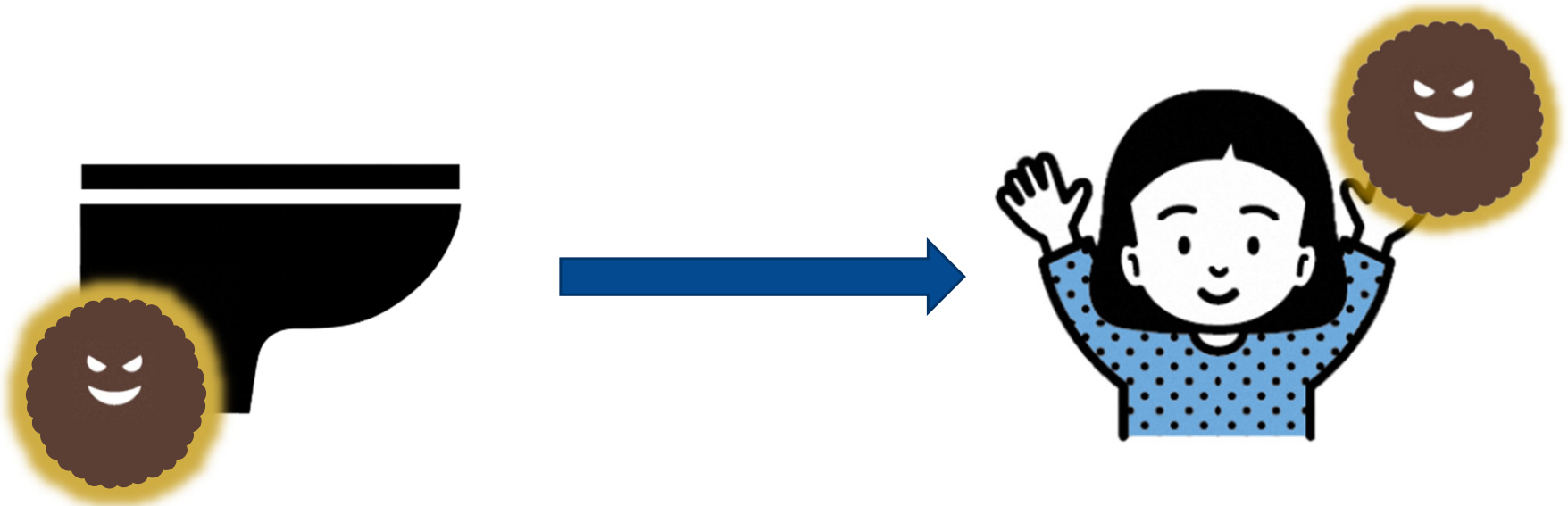
感染ルートは大きく分けて、感染症のルートと食中毒のルートの2つあります

感染症によるルート



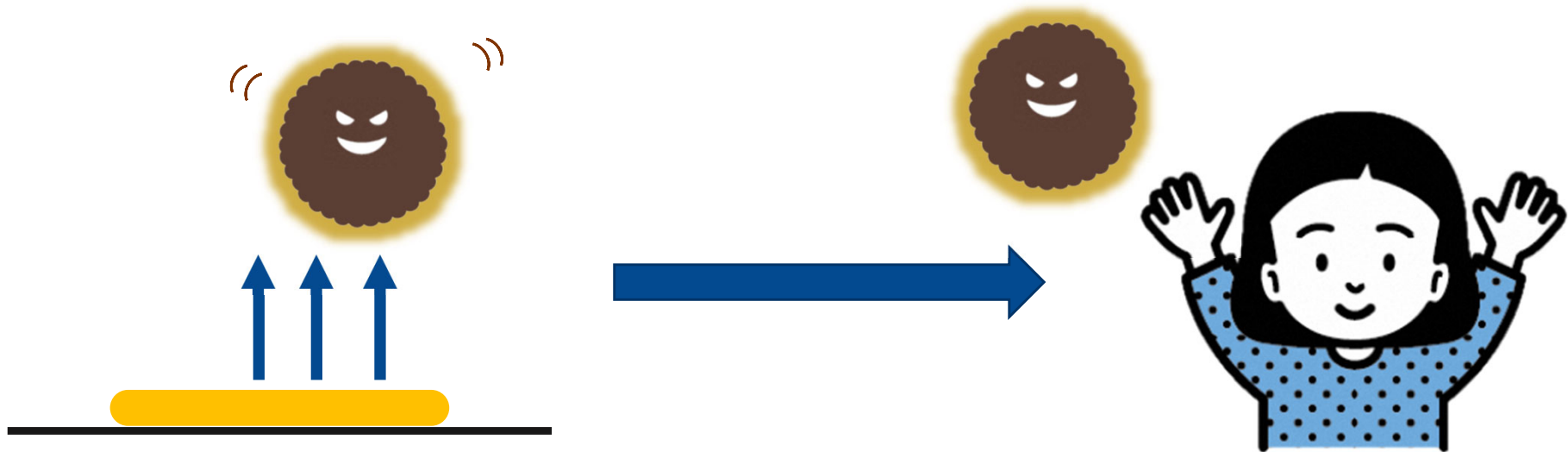
ノロウイルスに感染している人の嘔吐物や糞便によってトイレにノロウイルスが残ります

感染症によるルート



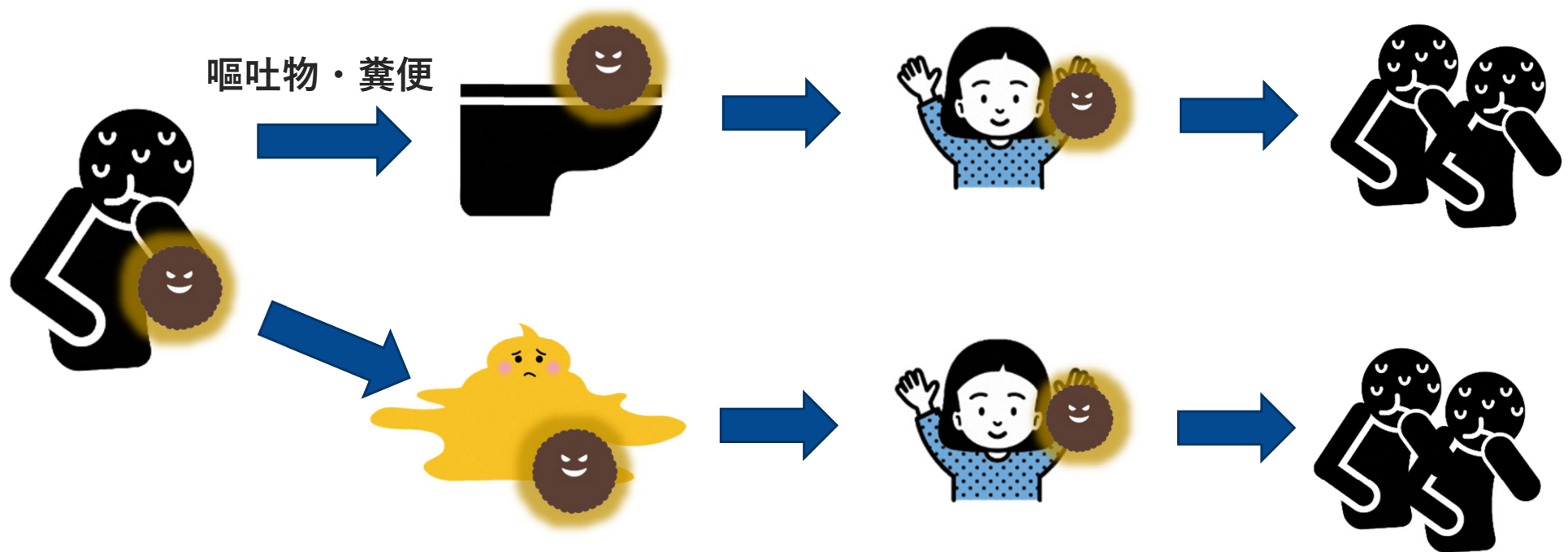
トイレなどから手に付着したノロウイルスが口に入ります

感染症によるルート



嘔吐物や糞便が乾燥して、ノロウイルスが空気中に漂って口に入ることがあります

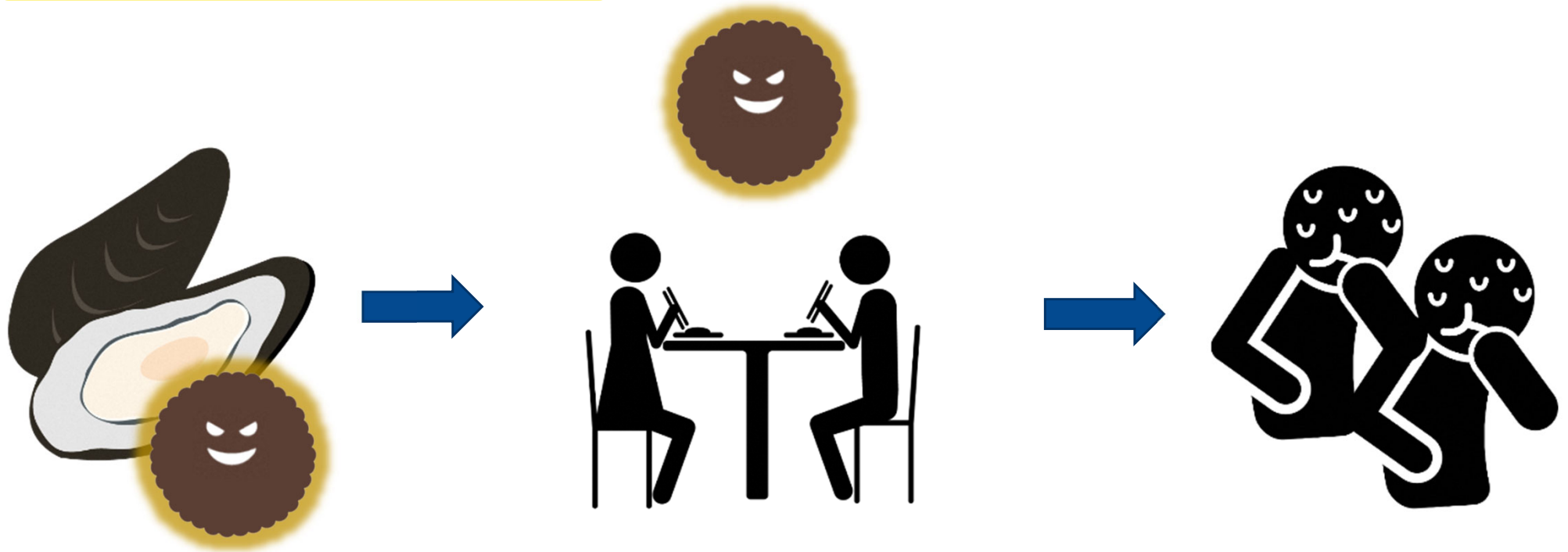
感染症によるルート



以上が糞便や嘔吐物を介した感染症としてのルートです



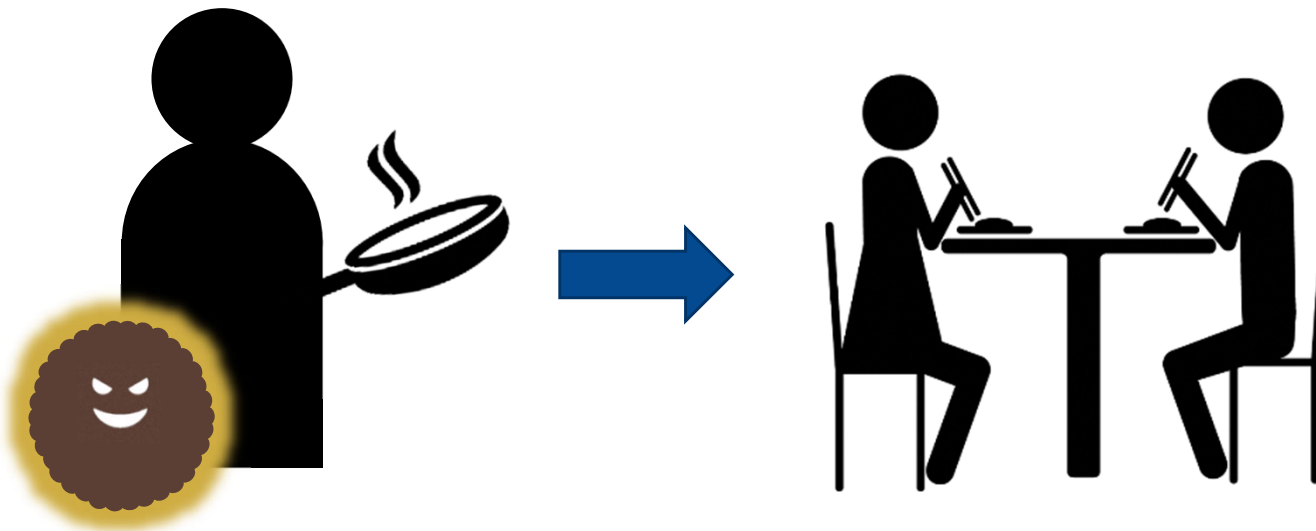
食中毒によるルート



食中毒のルートは2つあります
まずは、ノロウイルスが蓄積された二枚貝を食べ
ることで食中毒となるルートです



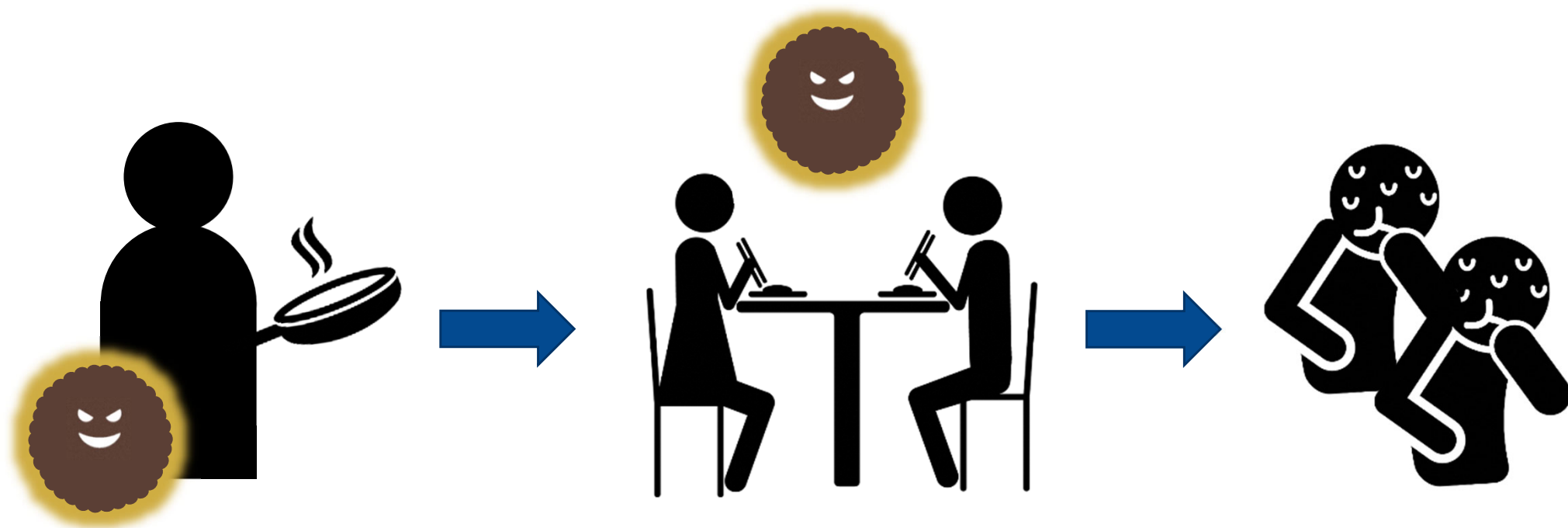
食中毒によるルート



もう一つの食中毒はノロウイルスに感染している調理従事者が料理を作り、



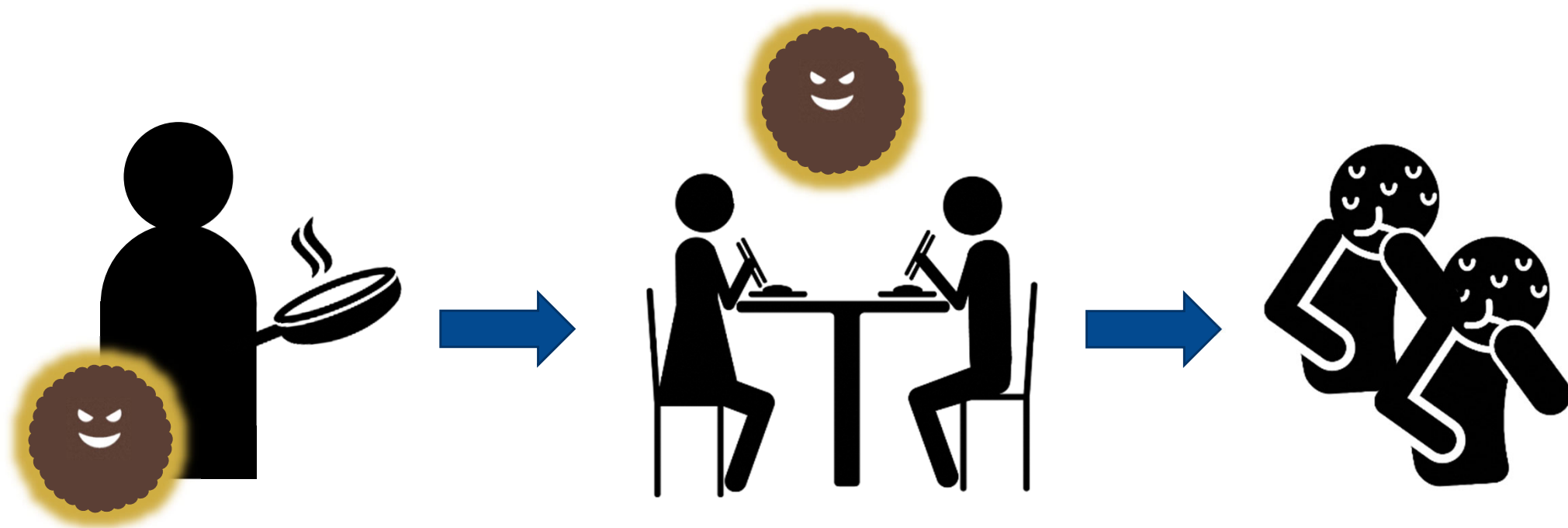
食中毒によるルート



ノロウイルスが付着した料理を食べることで
食中毒となるルートです

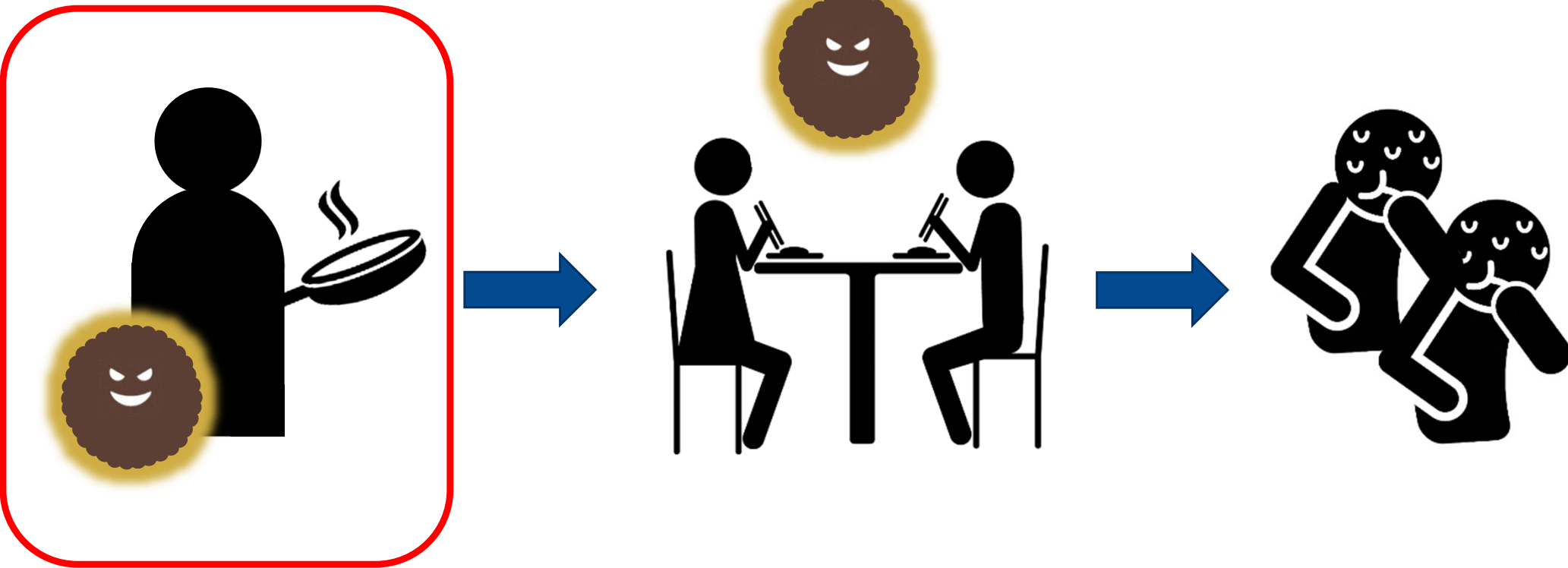


食中毒によるルート



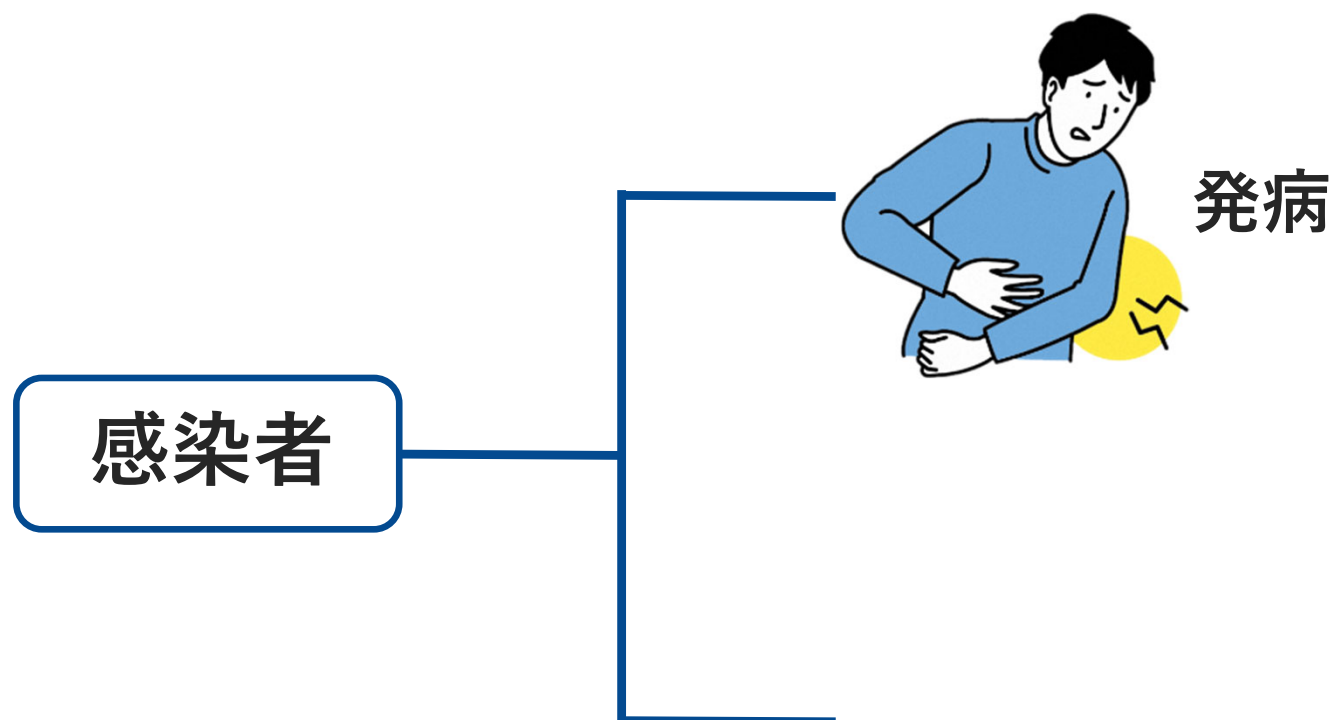
今回紹介した事例は、ノロウイルスが付着した料理を食べたことが原因でした

食中毒によるルート



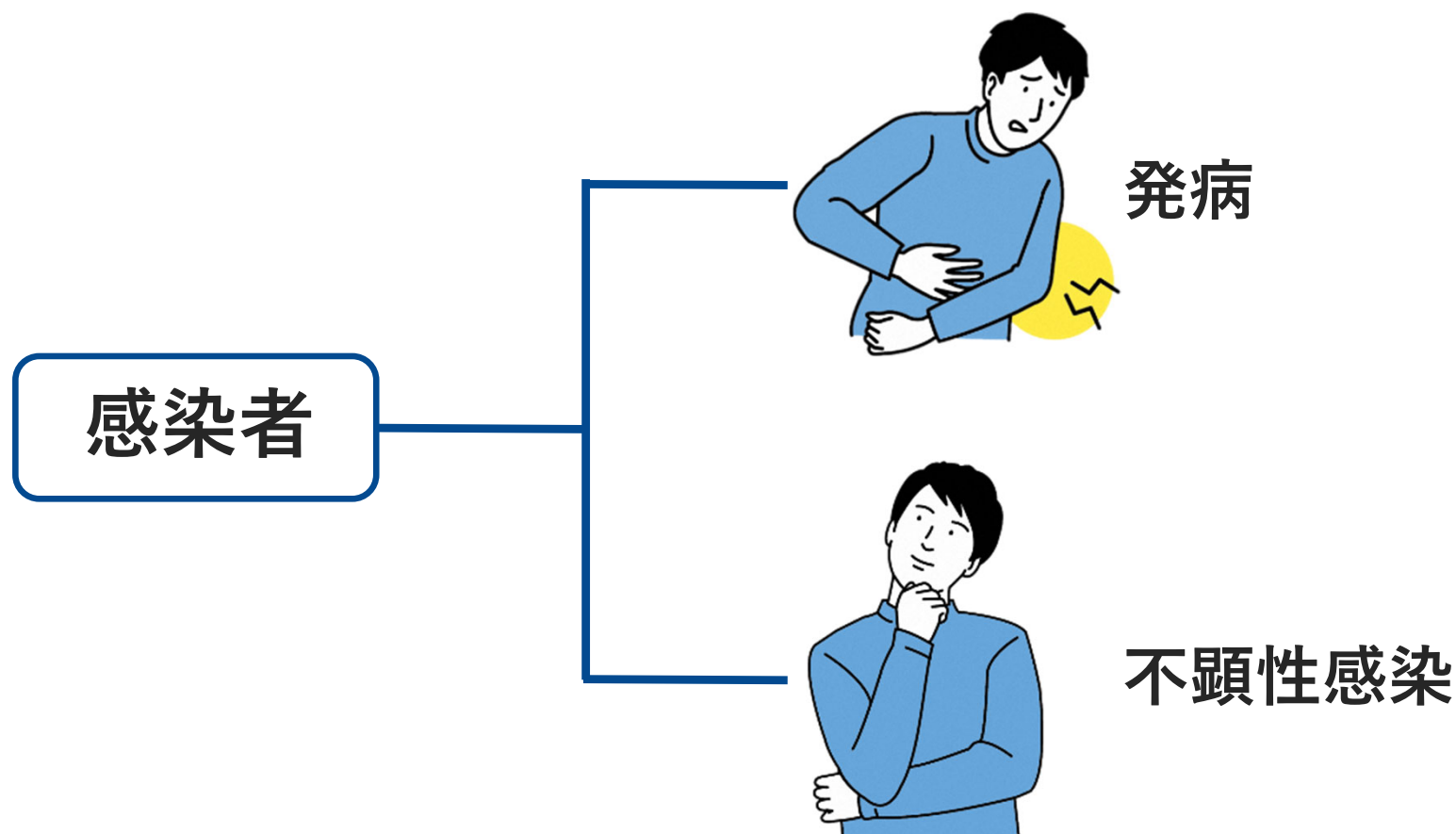
どうすれば、今回の事例のような食中毒を防げたでしょうか

感染者が重要なカギを握っています

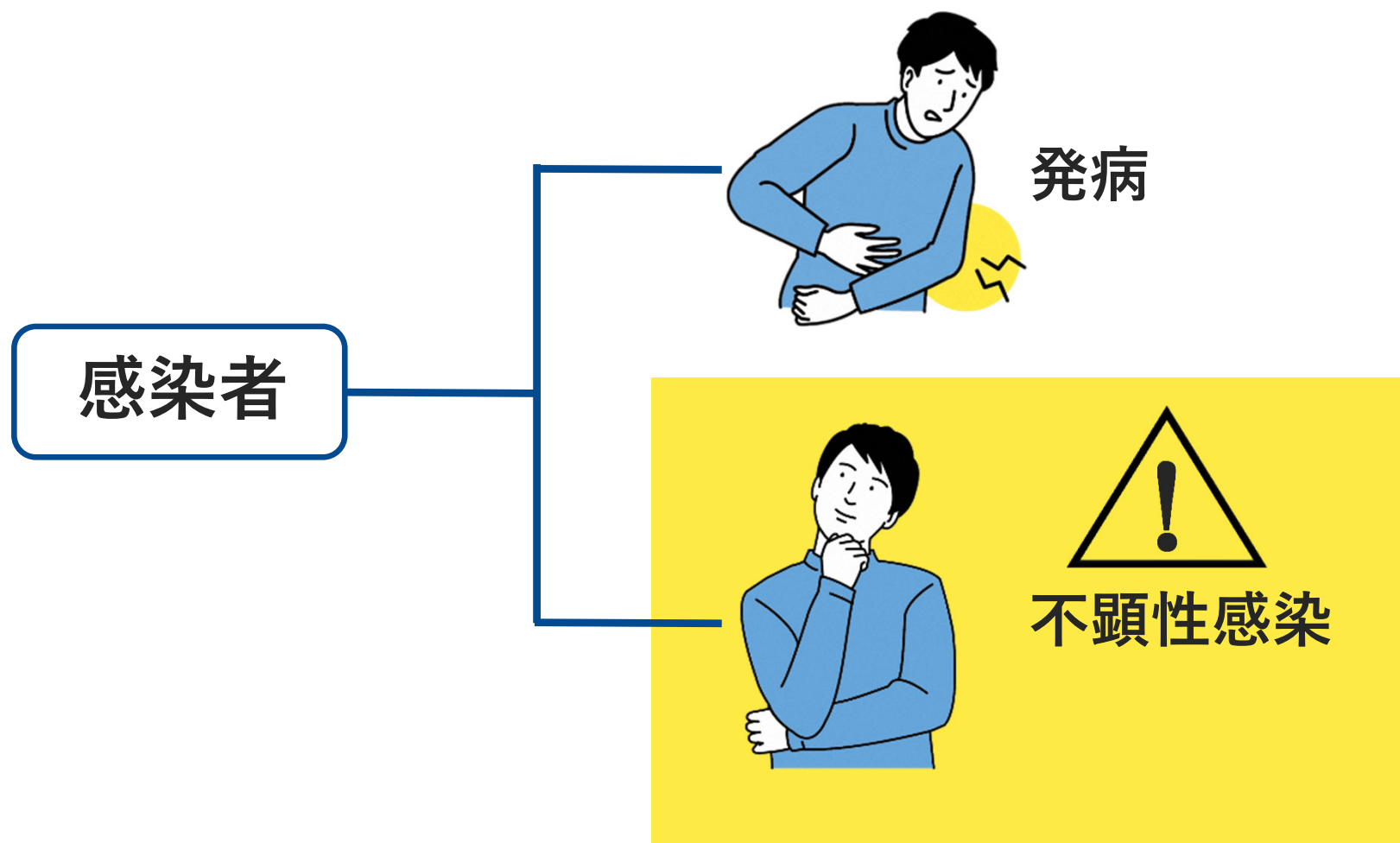


感染者には、症状が出ており発病している人と、



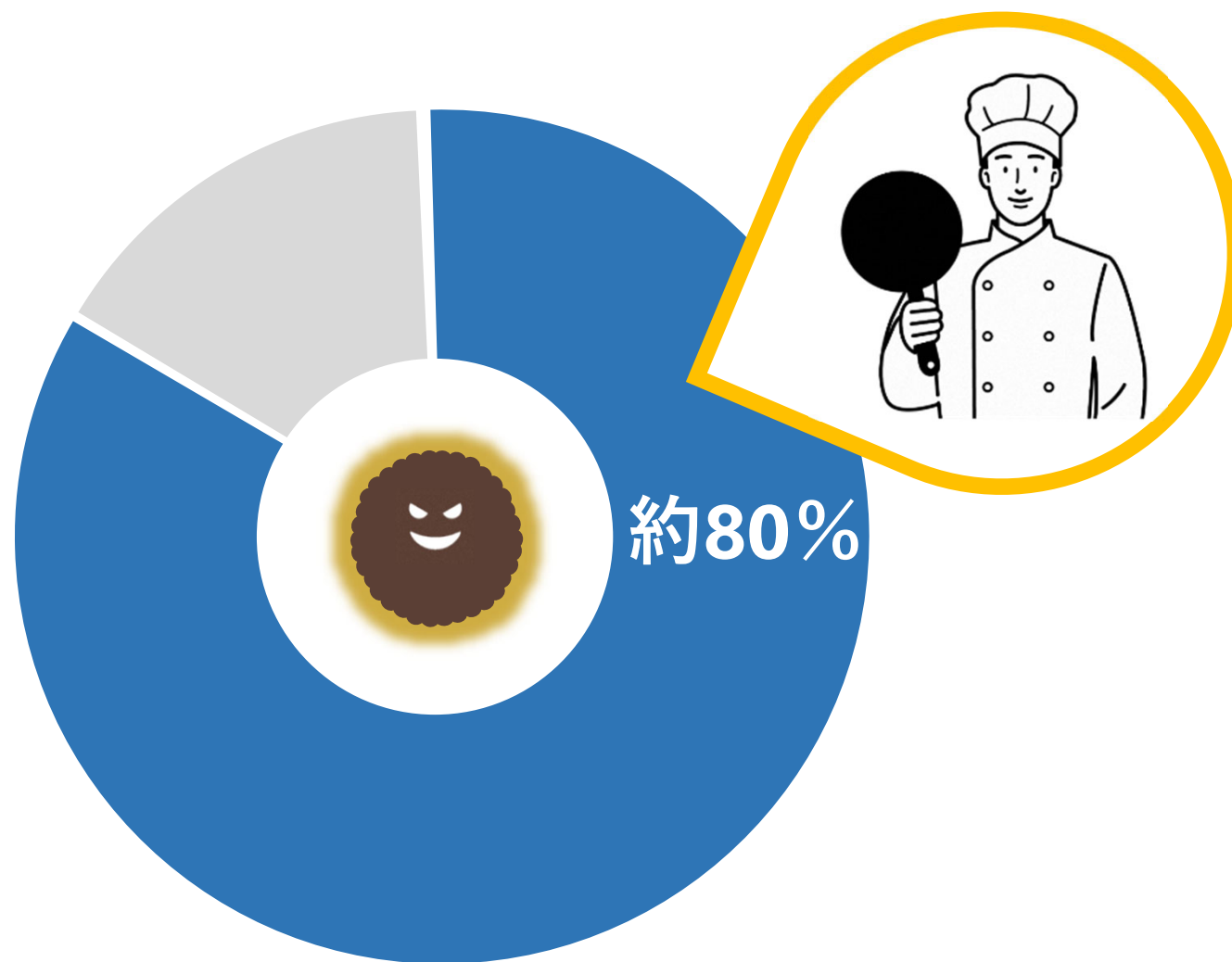


症状がなく、気づかないうちに感染している
不顕性感染者がいます



食中毒の予防のためには
この不顕性感染者にも注意が必要です





ノロウイルス食中毒の8割は
調理従事者が原因となっています





自分が感染者かもしれないという意識を持って、
日頃から手洗いを徹底することが大切です



1 健康チェック

2 石けんを使った手洗い

3 器具の洗浄・消毒

4 食品の十分な加熱

5 トイレの洗浄・消毒

ノロウイルス食中毒の対策は5つです





1

健康チェック

2

石けんを使った手洗い

3

器具の洗浄・消毒

4

食品の十分な加熱

5

トイレの洗浄・消毒

1つ目は、健康チェックです
従業員の毎日の健康チェックは効果的です



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

1

健康チェック



- 下痢
- 吐き気
- 発熱 など

**調理NG**

発熱や下痢、吐き気など体調が悪い人は調理に携わらないようにしましょう

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

1

健康チェック

調理業務点検表

年 月 日

■個人別健康チェック表

項目 \ 氏名									
下痢、発熱等の体調異常はないか									
手指等に傷はないか									
衛生的な服装をしていますか									
装飾品を外し、爪を短く切っていますか									
手洗いは十分に行いましたか									



従業員の健康チェック表はありますか？

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

1

健康チェック

調理業務点検表

202×年7月××日

■個人別健康チェック表

項目	氏名	■■	■■	■■	■■				
下痢、発熱等の体調異常はないか		○	○	○	○				
手指等に傷はないか		○	○	○	×				
衛生的な服装をしていますか		○	○	○	○				
装飾品を外し、爪を短く切っていますか		○	○	○	○				
手洗いは十分に行いましたか		○	○	○	○				



厨房に入る前に体調チェックを行い、記録をと
りましょう

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

1

健康チェック

調理業務点検表

202×年7月××日

■個人別健康チェック表

項目 \ 氏名	■■	■■	■■	■■			
下痢、発熱等の体調異常はないか	○	○	○	○			
手指等に傷はないか	○	○	○	×			
衛生的な服装をしていますか	○	○	○	○			
装飾品を外し、爪を短く切っていますか	○	○	○	○			
手洗いは十分に行いましたか	○	○	○	○			



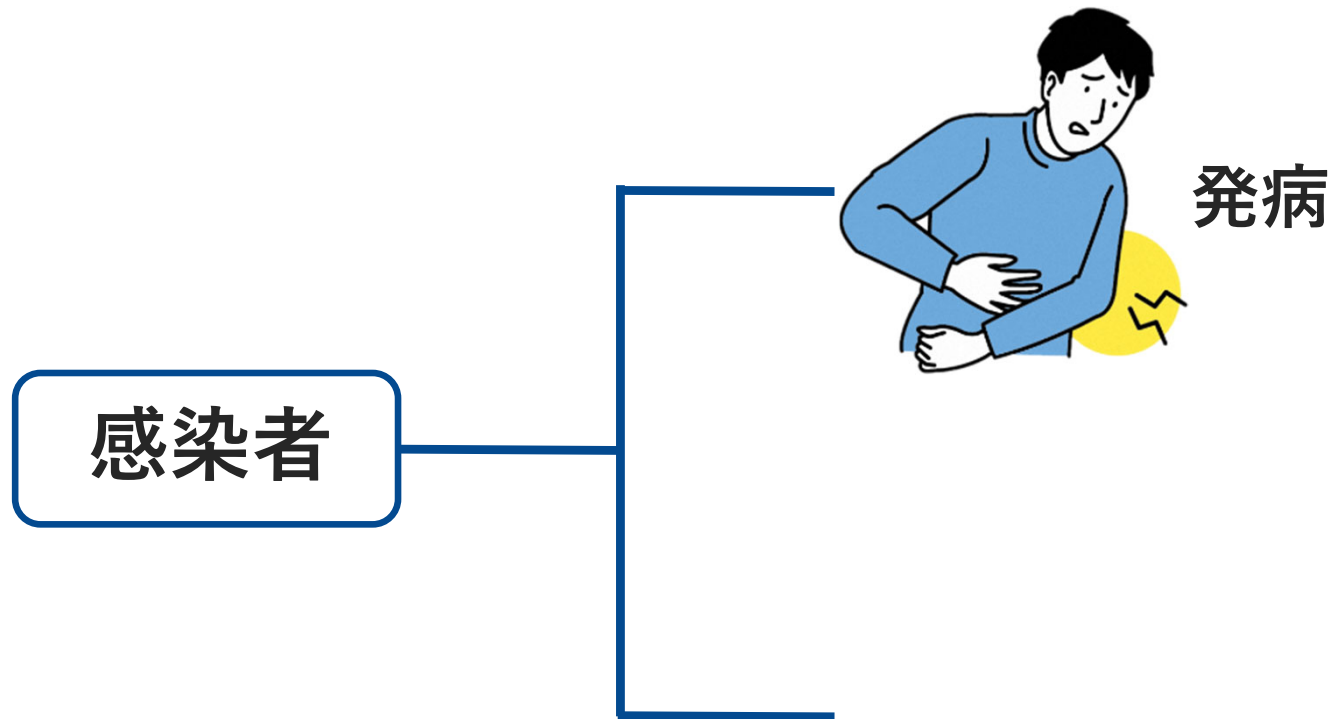
チェック表を作り、日々の記録を保管しておきましょう

1

（3）発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

1

健康チェック



このように、健康チェックをすることで、

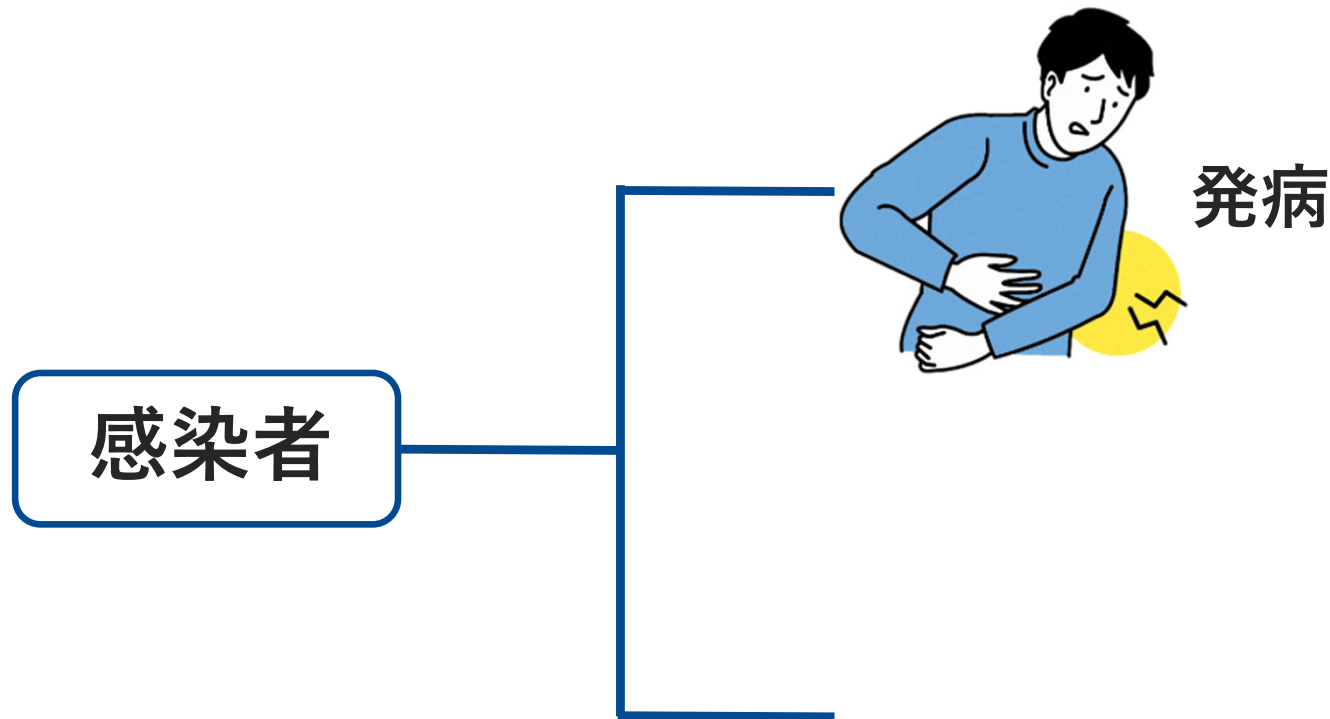


1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

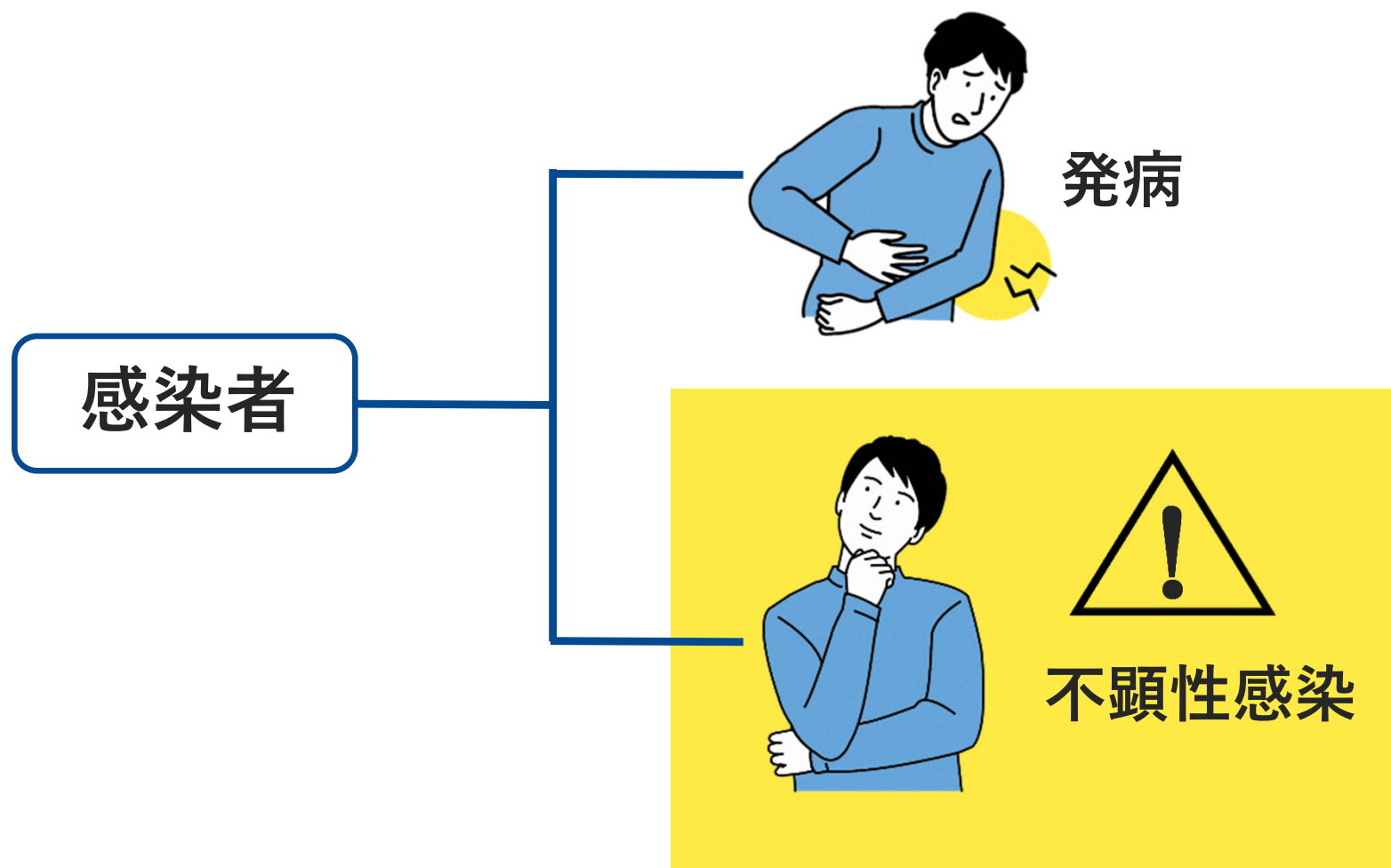
1

健康チェック

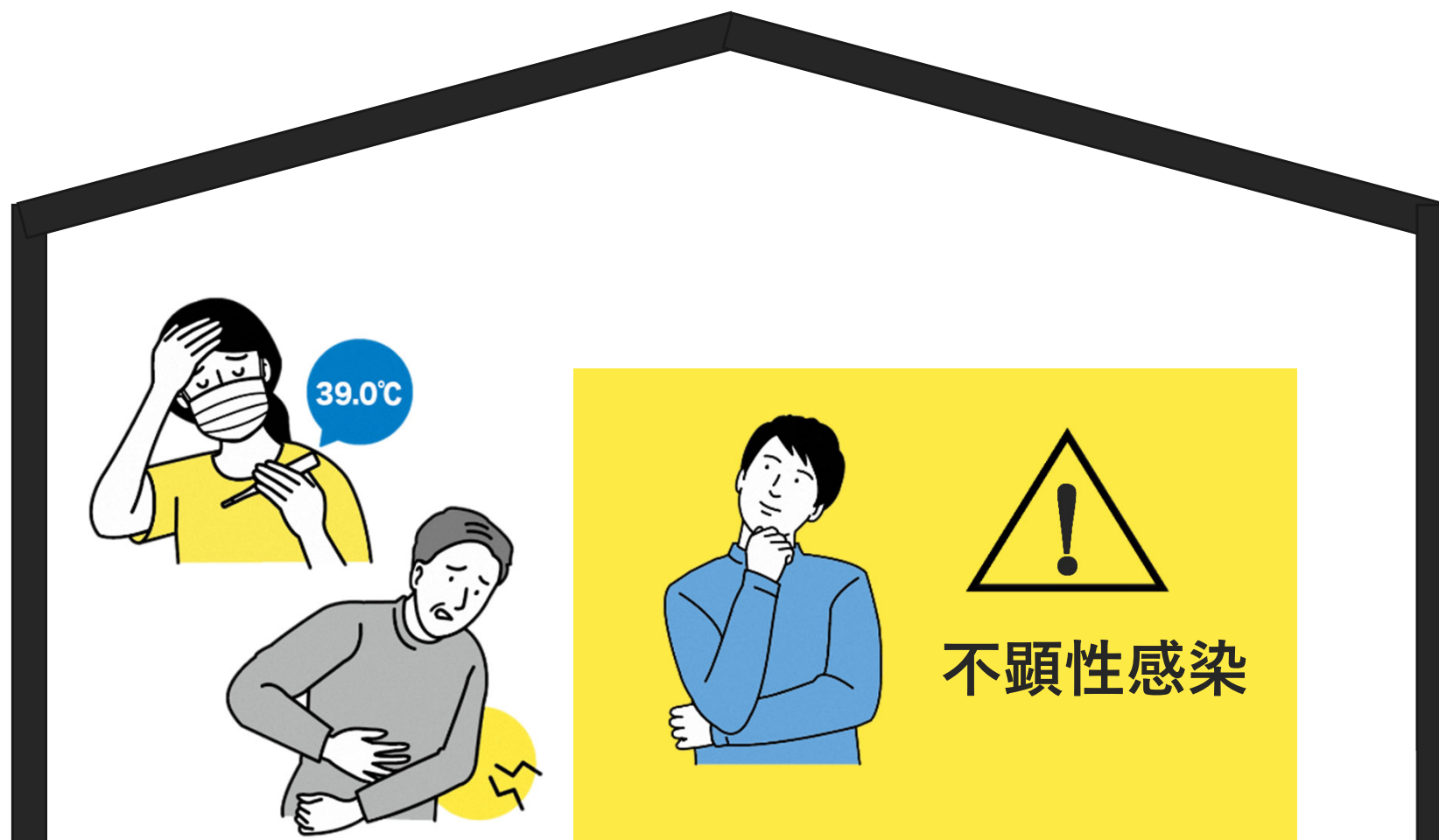


症状が出ている方が調理することを未然に防ぐことができます



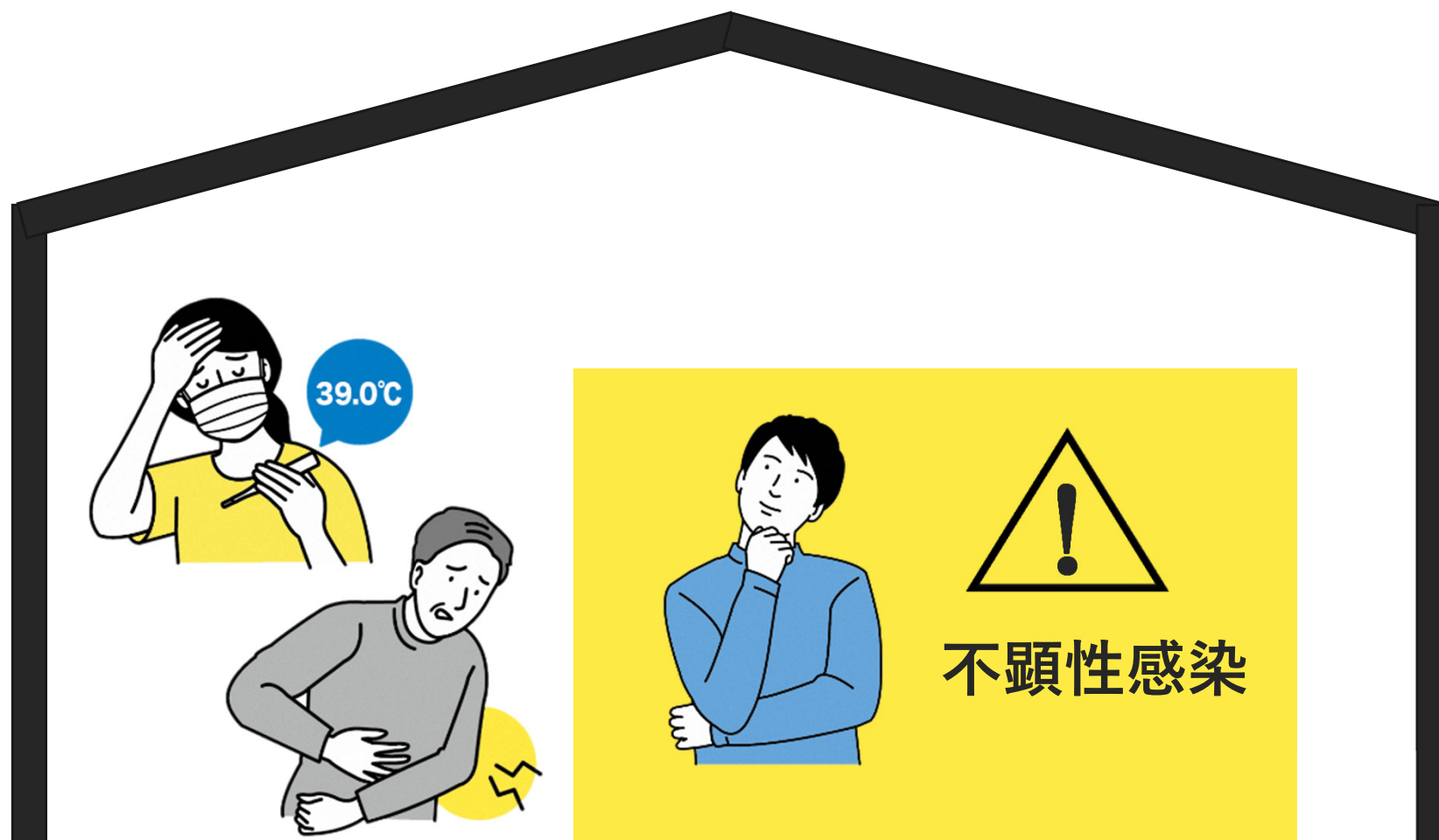


さらに、症状がでていない不顕性感染者についても注意が必要です



もしも、同居家族が体調不良の場合は
不顕性感染の可能性もあります





不顕性感染者はどのような対策ができるのでしょうか



1

健康チェック

2

石けんを使った手洗い

3

器具の洗浄・消毒

4

食品の十分な加熱

5

トイレの洗浄・消毒

そこで重要となる対策が、
石けんを使った手洗いです

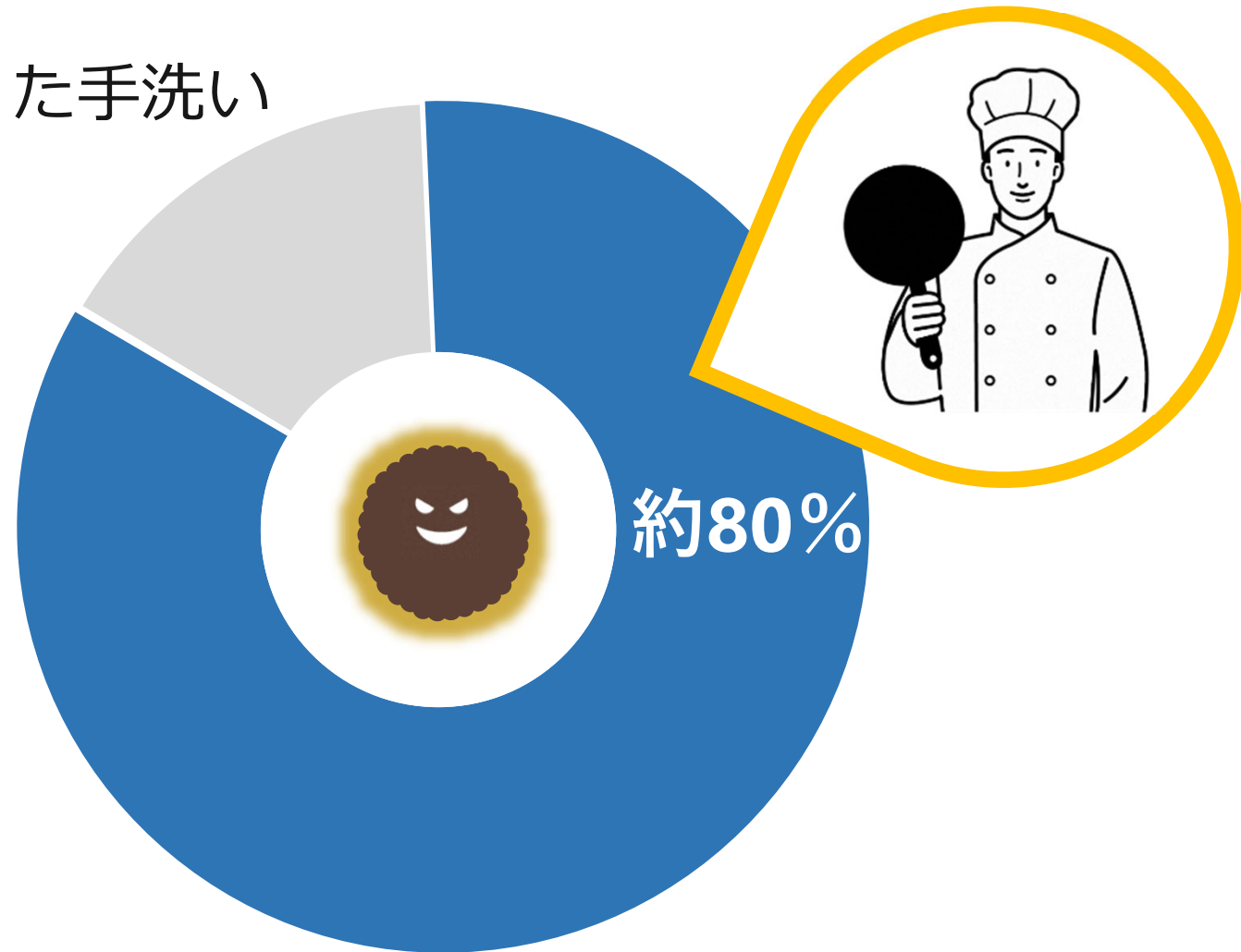


1

（3）発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2

石けんを使った手洗い



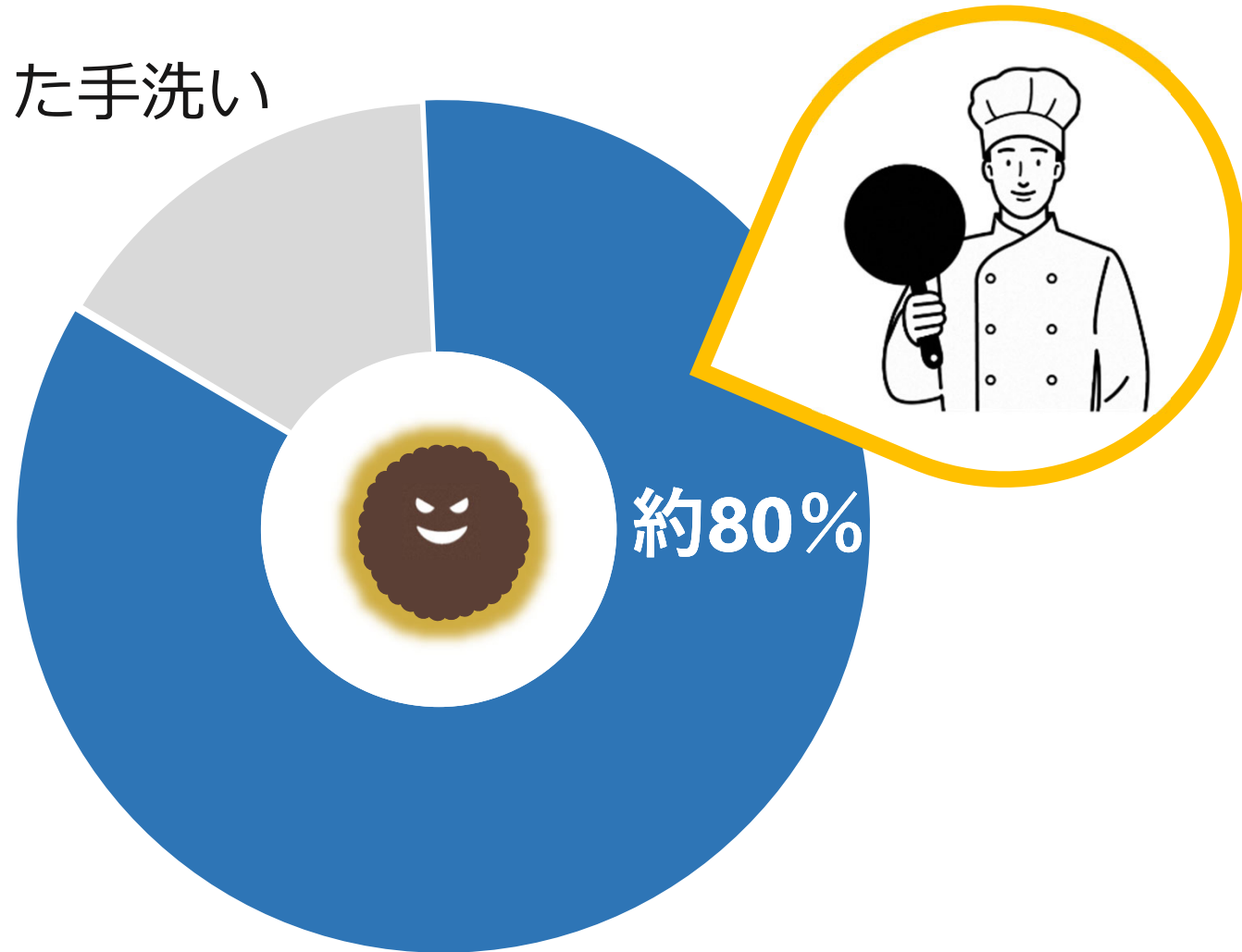
ノロウイルス食中毒の8割が調理従事者を原因としたものですが、

1

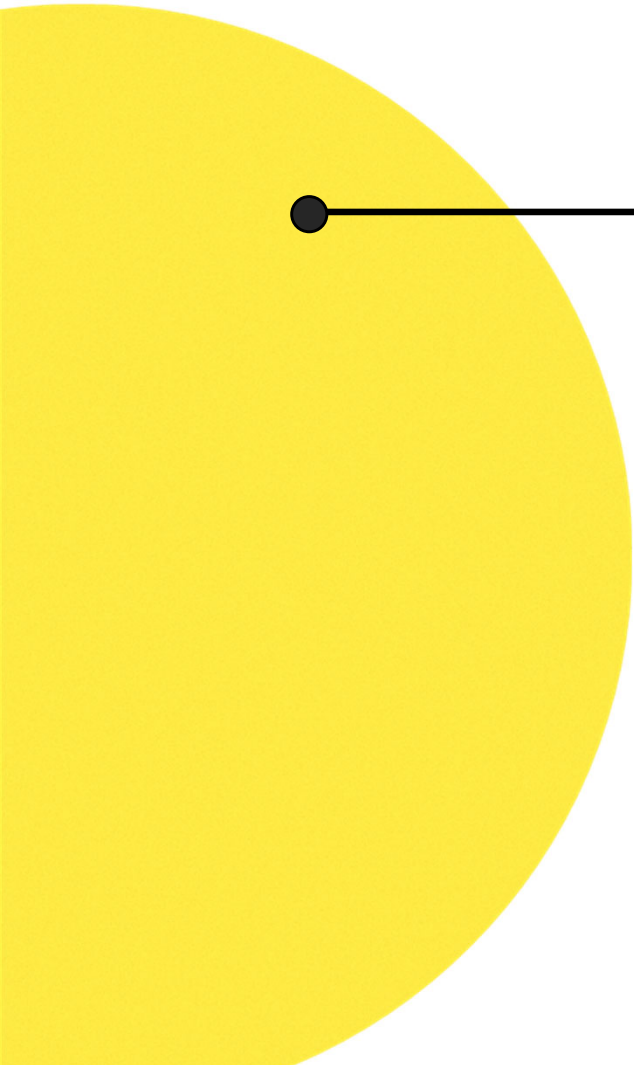
（3）発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2

石けんを使った手洗い



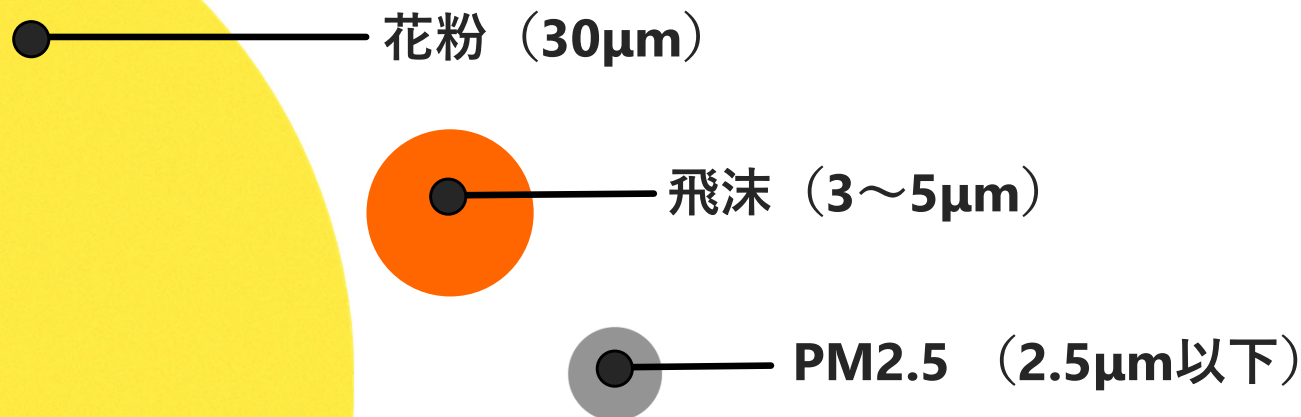
その大きな原因は手洗いを十分に行わなかったことと推測されます



花粉 (30 μ m)

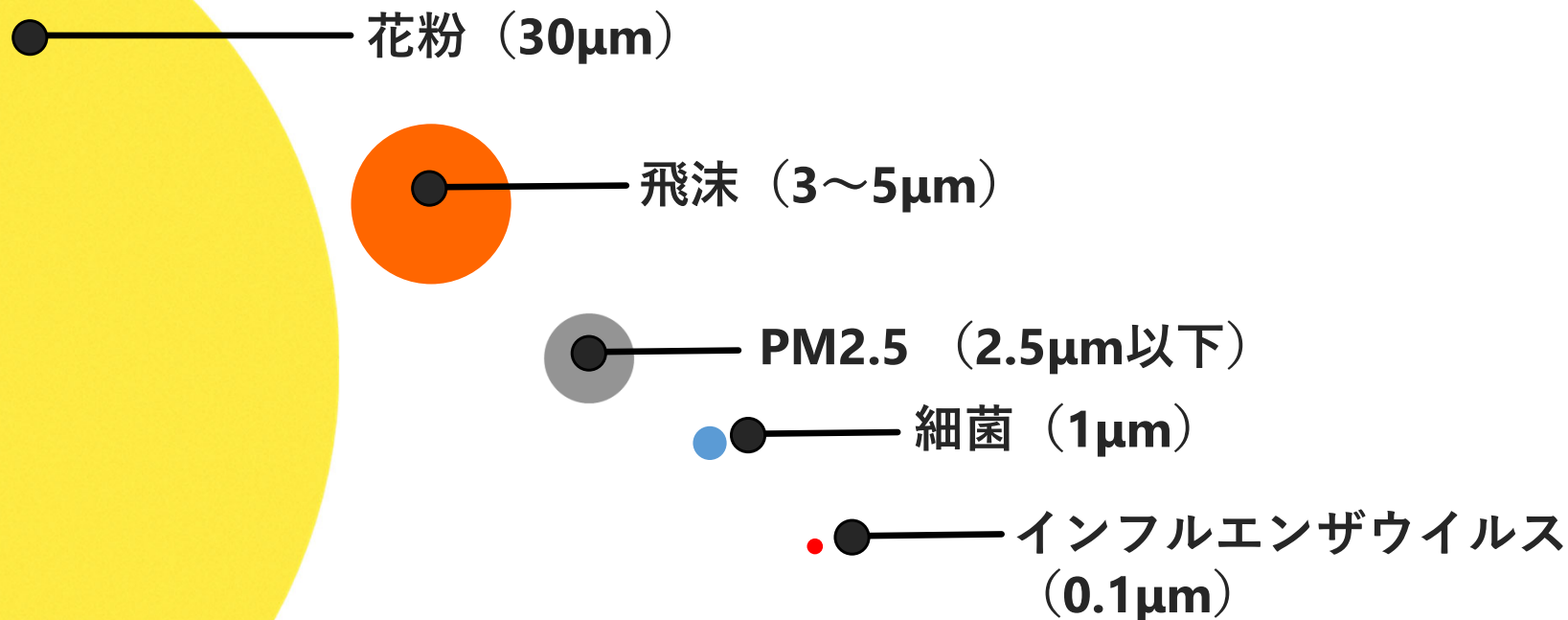
この黄色い丸が花粉の大きさとする、





飛沫やPM2.5の粒子はその10分の1以下、





花粉 (30 μm)

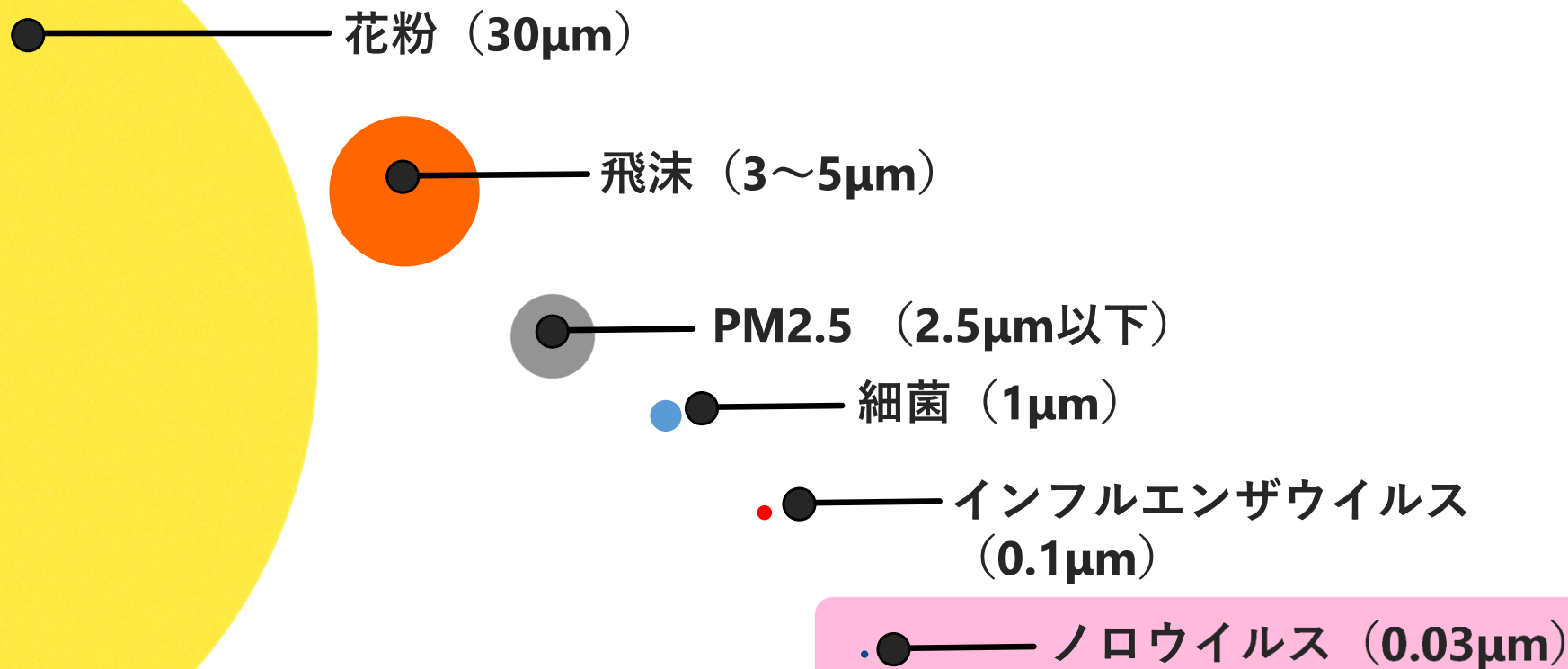
飛沫 (3~5 μm)

PM2.5 (2.5 μm 以下)

細菌 (1 μm)

インフルエンザウイルス
(0.1 μm)

細菌やインフルエンザウイルスはそれより
さらに小さく、



花粉 (30 μm)

飛沫 (3~5 μm)

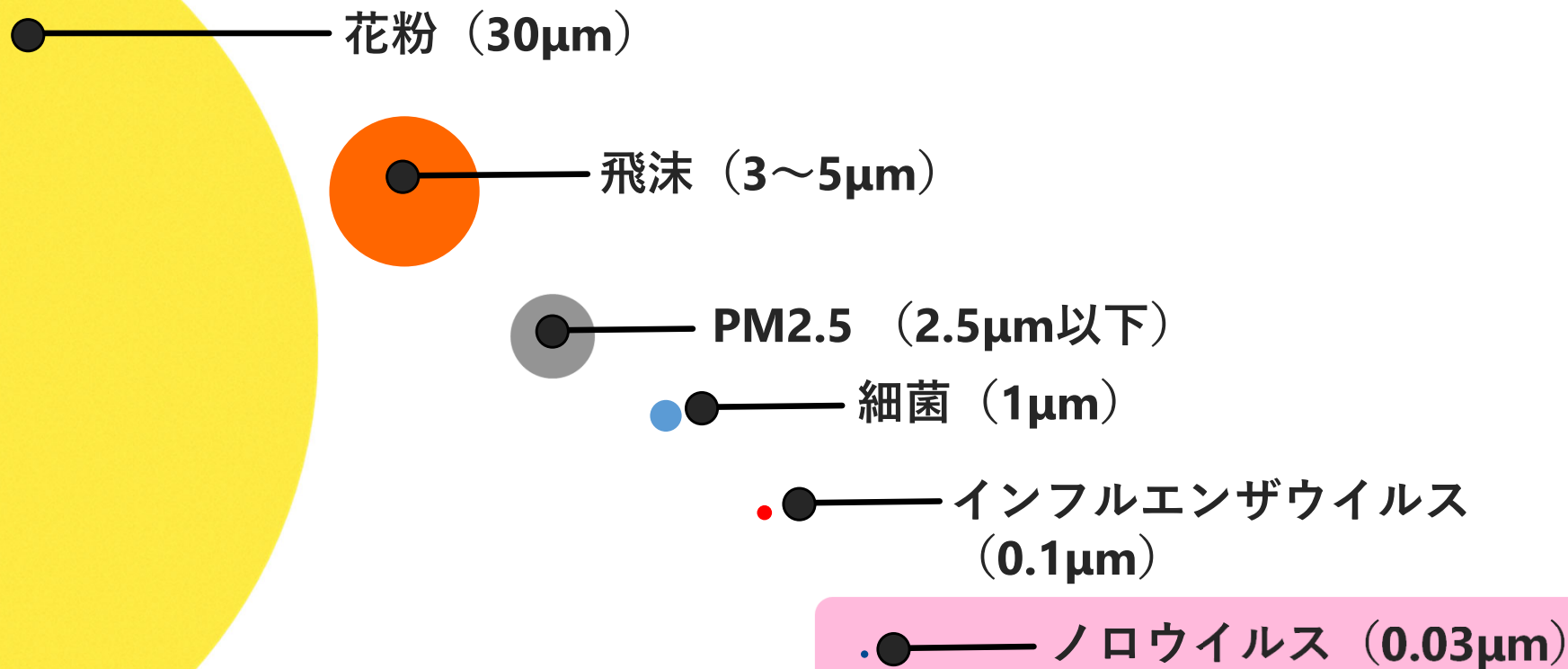
PM2.5 (2.5 μm 以下)

細菌 (1 μm)

インフルエンザウイルス
(0.1 μm)

ノロウイルス (0.03 μm)

ノロウイルスはインフルエンザウイルスよりも
さらに小さいのです



花粉 (30 μm)

飛沫 (3~5 μm)

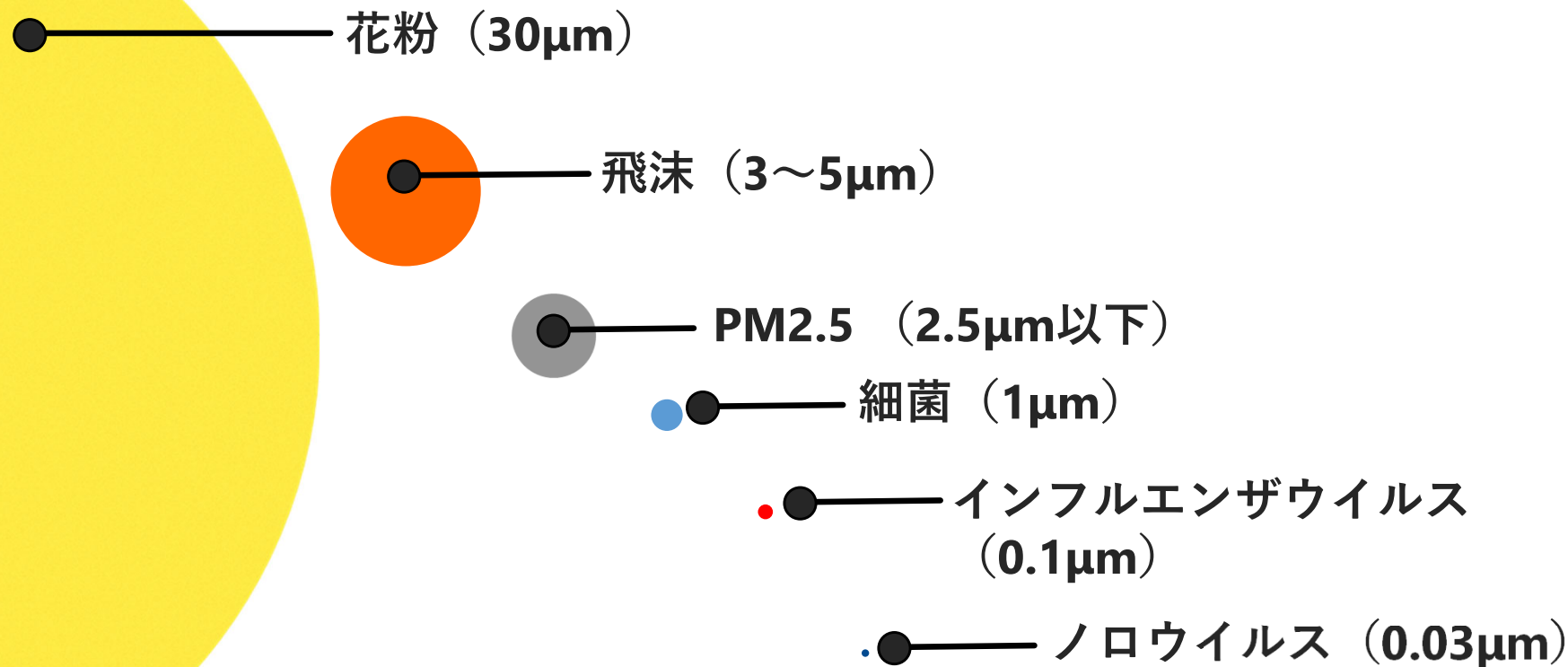
PM2.5 (2.5 μm 以下)

細菌 (1 μm)

インフルエンザウイルス
(0.1 μm)

ノロウイルス (0.03 μm)

これだけ小さいわけですから、トイレトペーパーの網目をいとも簡単に通過してしまいます



花粉 (30 μm)

飛沫 (3~5 μm)

PM2.5 (2.5 μm 以下)

細菌 (1 μm)

インフルエンザウイルス
(0.1 μm)

ノロウイルス (0.03 μm)

ノロウイルスは人の便や嘔吐物に大量に
存在するので



1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



トイレの後の手には大量のノロウイルスが
付いている可能性があります



1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

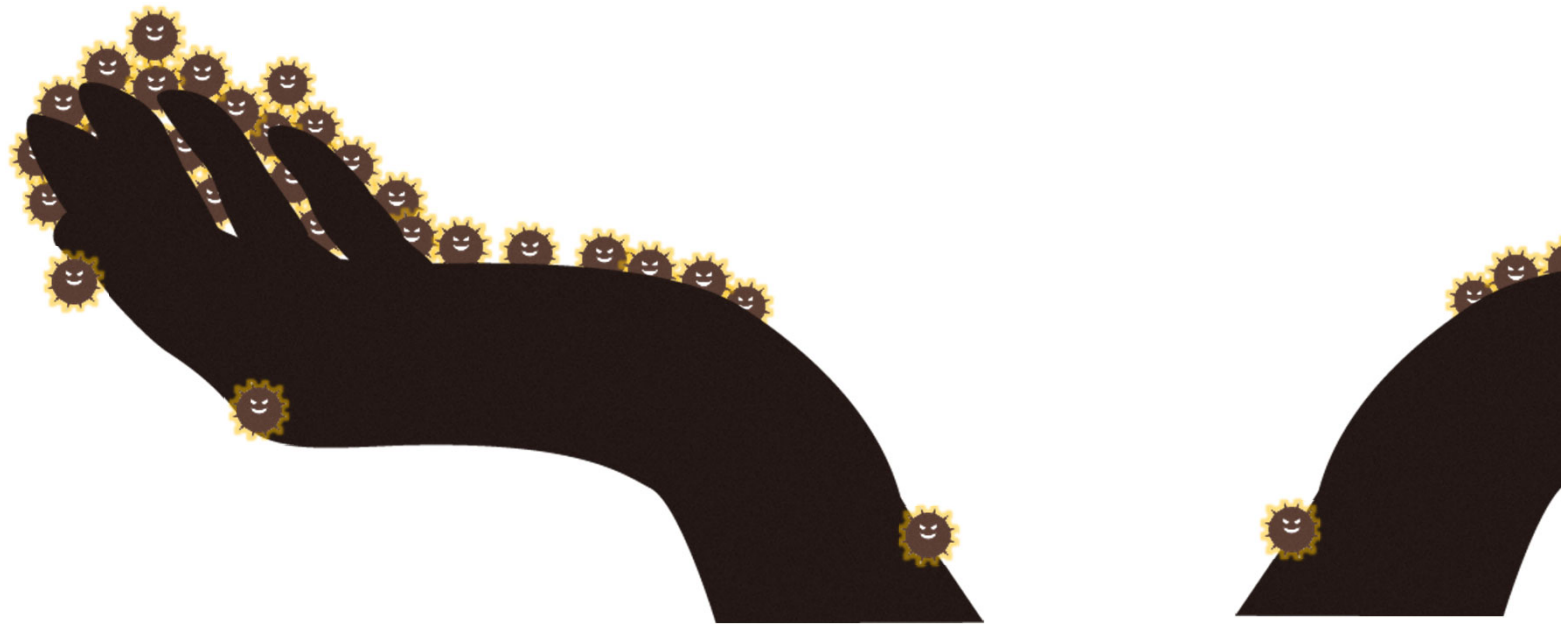
2 石けんを使った手洗い



このため、感染している人が手洗い不十分な状態で食品を取り扱うと、

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い

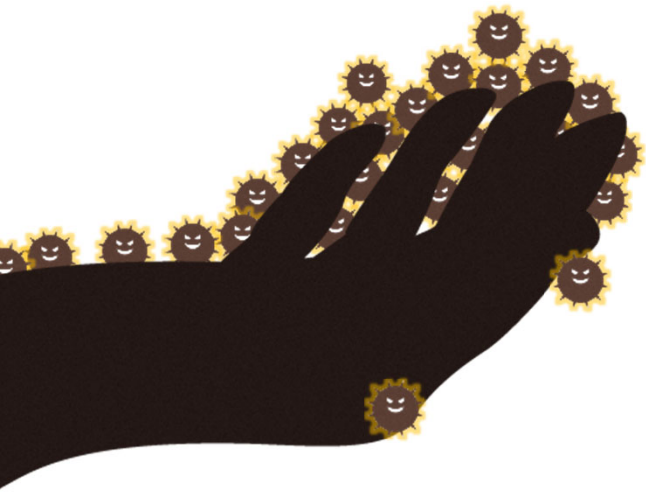


あっという間に食品を汚染してしまいます



1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

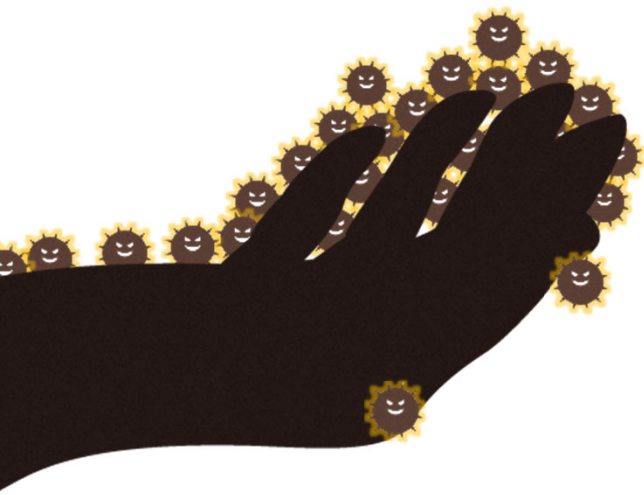
2 石けんを使った手洗い



ノロウイルスは少量のウイルス量で感染するのが特徴なので、

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



ごく少量付着した食品でも多くの人を
感染させてしまいます

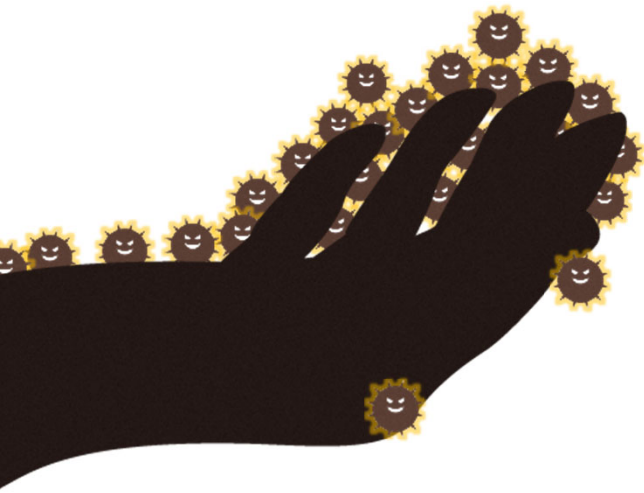


1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2

石けんを使った手洗い



知らないうちに食品を汚染しないためにも、

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



日ごろから適切なタイミングと方法で手洗いを
行うことが大切です

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



調理前、トイレの後などには石けんを使った手洗いを徹底してください

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2 石けんを使った手洗い



石鹸での手洗いを2度行うことでノロウイルスを大幅に減少させることができます

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

2

石けんを使った手洗い



感染しているかもしれない...

重要なのは『自分が感染しているかもしれない』
という意識です



1

健康チェック

2

石けんを使った手洗い

3

器具の洗浄・消毒

4

食品の十分な加熱

5

トイレの洗浄・消毒

3つ目の対策は、調理器具の洗浄・消毒です

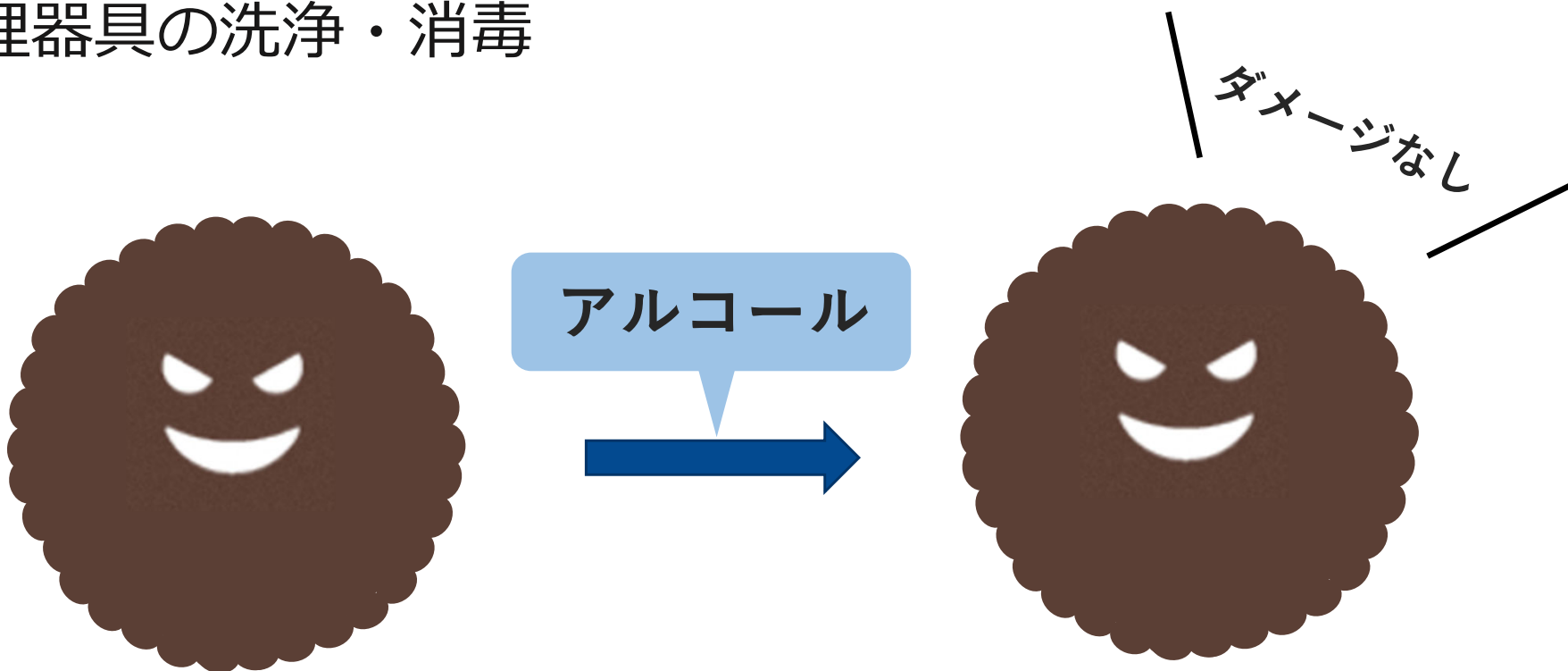


1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



ノロウイルスはアルコールが効きにくいいため、



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒

DATA

ノロウイルスが 苦手なもの

①次亜塩素酸ナトリウム

②熱湯



調理器具などは、次亜塩素酸ナトリウムや
熱湯による消毒を徹底しましょう

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒

DATA

ノロウイルスが
苦手なもの

①次亜塩素酸ナトリウム

②熱湯



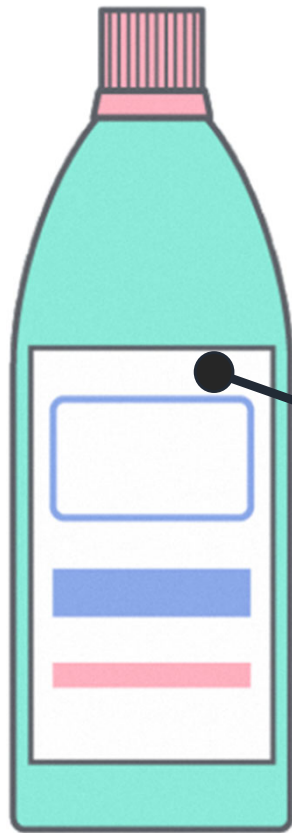
次亜塩素酸ナトリウムは、塩素系消毒剤の
ひとつです

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



主成分
＝次亜塩素酸ナトリウム



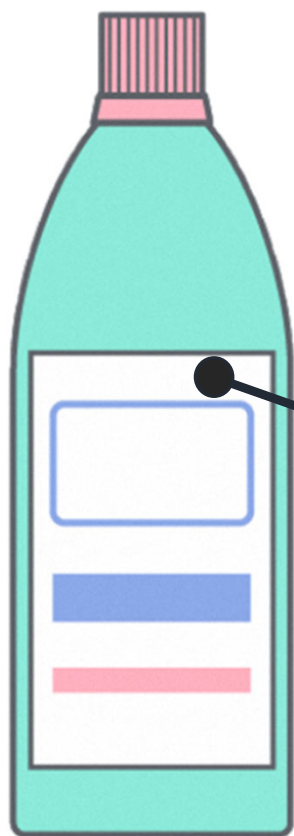
家庭用の塩素系漂白剤は、
この次亜塩素酸ナトリウムを主成分としています

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



主成分
＝次亜塩素酸ナトリウム

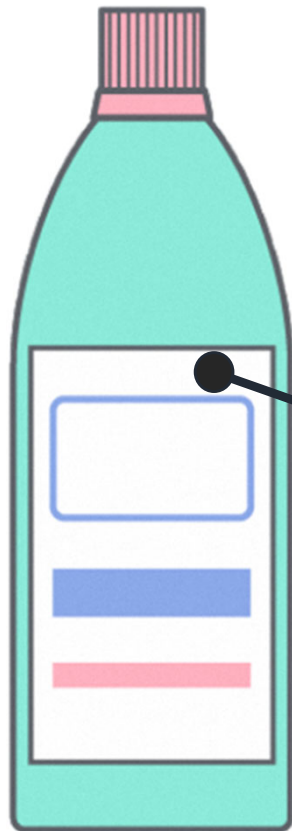
家庭用の塩素系漂白剤を用いた「消毒液」の
作り方を紹介します

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



6%

主成分
＝次亜塩素酸ナトリウム

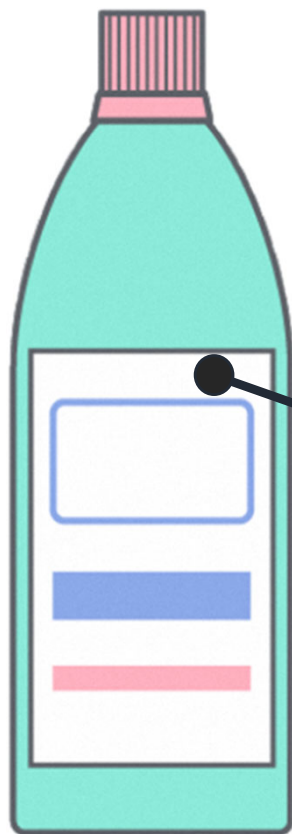
家庭用の塩素系漂白剤の一般的な濃度は6%です

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



6%

主成分
＝次亜塩素酸ナトリウム

このままでは濃すぎるので薄めて使用しますが、

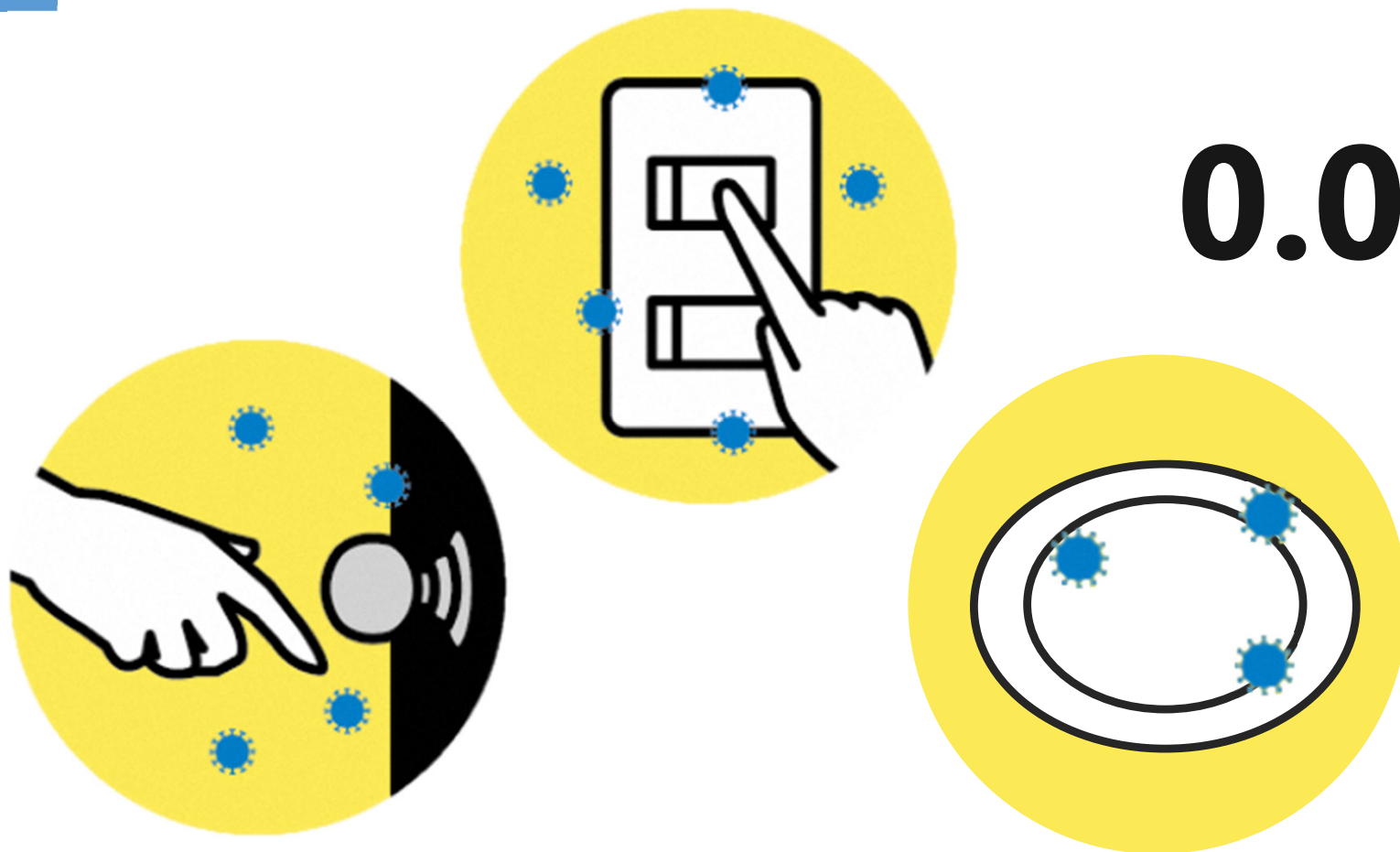


1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



ドアノブやスイッチ、調理器具などを消毒する
ときは薄めの0.02%、



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒

**0.1%**

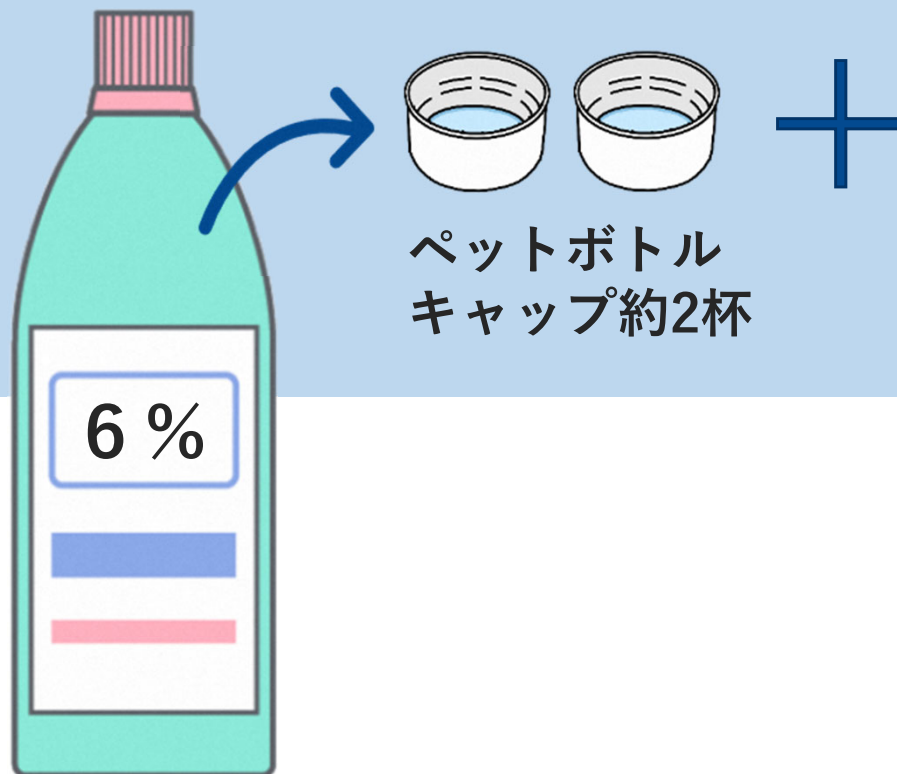
嘔吐物などを処理するときは濃いめの0.1%、
というように濃度を変えて使います

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒

調理器具の消毒

0.02%



調理器具等の消毒のときは、家庭用の塩素系漂白剤をペットボトルのキャップ2杯分とり、

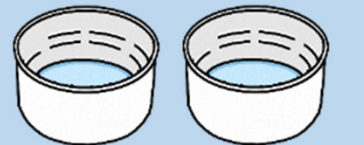
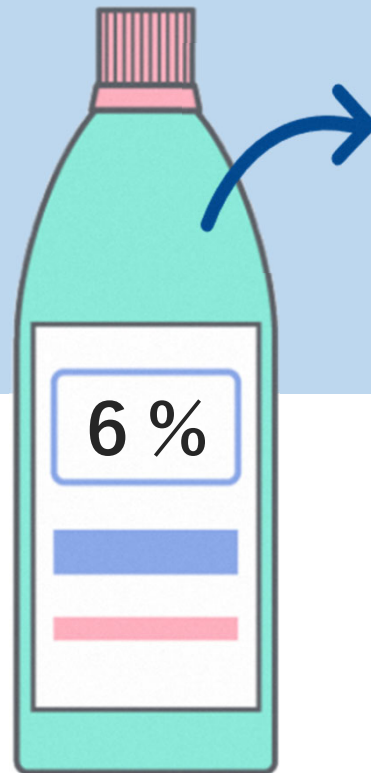
1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒

調理器具の消毒

0.02%

ペットボトル
キャップ約2杯

+



水
2L

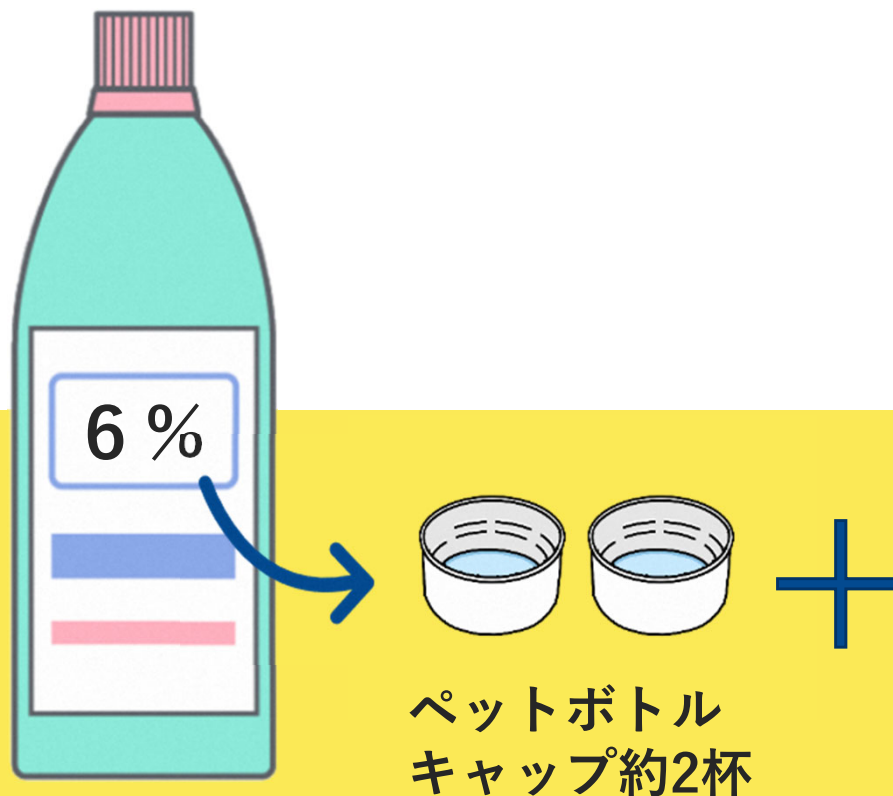
水2Lに溶かして、濃度0.02%にします



1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒

嘔吐物等の処理
0.1%



嘔吐物などの処理のときは、家庭用の塩素系漂白剤をペットボトルのキャップ2杯分とり、

1

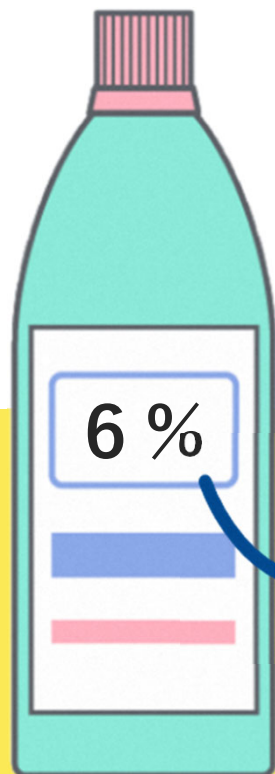
（3）発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒

嘔吐物等の処理

0.1%



ペットボトル
キャップ約2杯



水
500mL

水500mLに溶かして濃度0.1%にします



1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

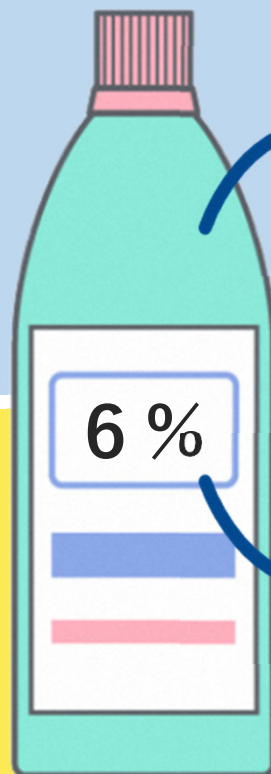
3 調理器具の洗浄・消毒

調理器具の消毒

0.02%

6%

嘔吐物等の処理

0.1%ペットボトル
キャップ約2杯水
2Lペットボトル
キャップ約2杯水
500mL

どちらも、漂白剤の量はペットボトルの
キャップ2杯分で、



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

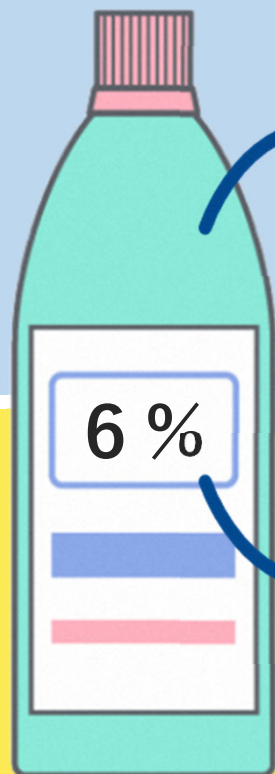
3

調理器具の洗浄・消毒

調理器具の消毒

0.02%

嘔吐物等の処理

0.1%ペットボトル
キャップ約2杯

水

2L

水

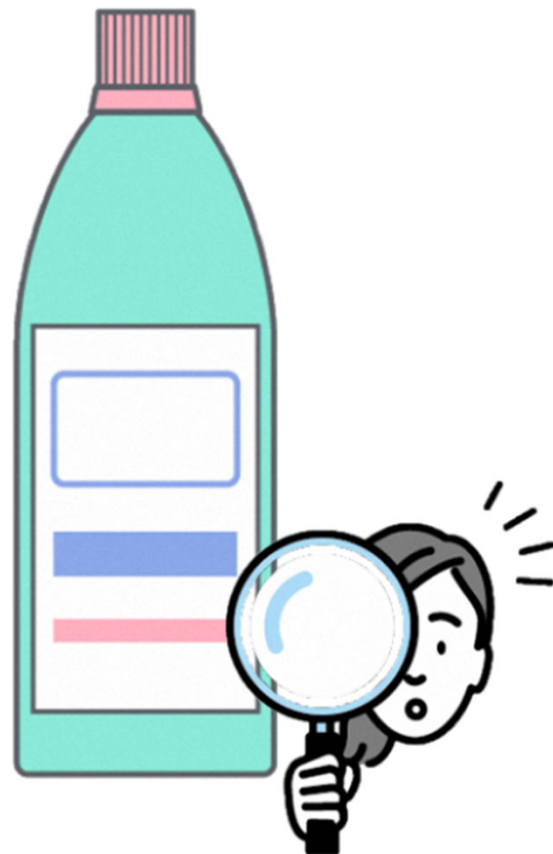
500mLペットボトル
キャップ約2杯

溶かす水の量を変えて作ります



1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3 調理器具の洗浄・消毒



使用する漂白剤により濃度が異なるため、
表示をよく確認して作りましょう

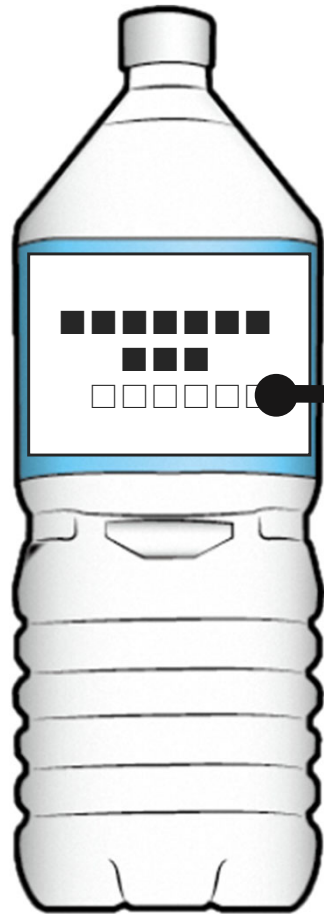


1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム
〇〇%

誤って飲んだり使用したりする事故も発生🔊ています
誤飲・誤用防止のため、「消毒薬名」、
「濃度」を書いたラベルを貼りましょう

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム



次亜塩素酸水

「次亜塩素酸ナトリウム」と名前が似たものに、
「次亜塩素酸水」がありますが、

1

（3）発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム



次亜塩素酸水

これらに含まれる殺菌成分は異なる物質です



1

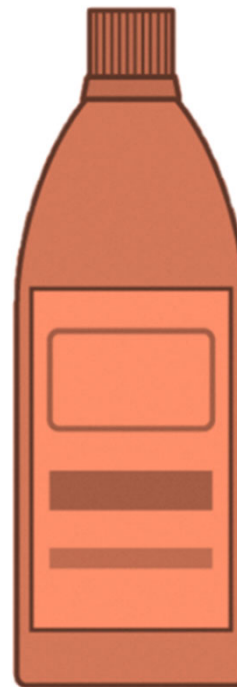
(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム



エタノール系消毒剤

エタノールに別の成分を添加した
エタノール系消毒剤なども



1

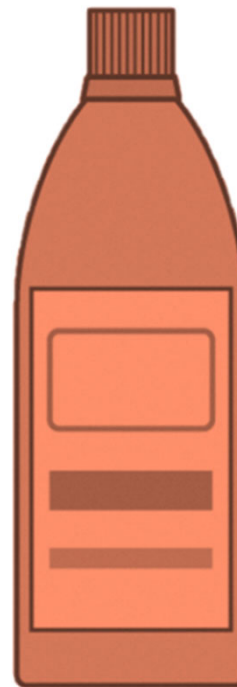
(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム



エタノール系消毒剤

ノロウイルスに効果があるとして
販売されていますが



1

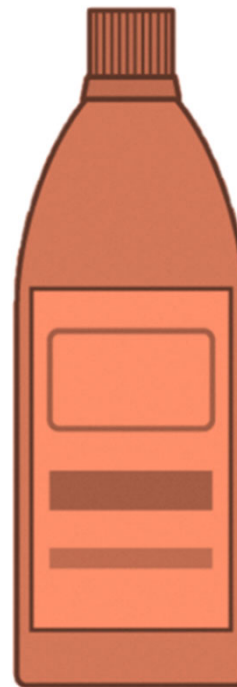
(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム



エタノール系消毒剤

いずれも成分や消毒効果が
「次亜塩素酸ナトリウム」と異なります



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸
ナトリウム

厚生労働省は、ノロウイルスの消毒には「次亜塩素酸ナトリウム」の使用を推奨しています

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

3

調理器具の洗浄・消毒



次亜塩素酸
ナトリウム



その都度
作る！

薄めた消毒液は時間が経つと消毒効果が低下する
ため、作り置きはしないようにしましょう



1

健康チェック

2

石けんを使った手洗い

3

器具の洗浄・消毒

4

食品の十分な加熱

5

トイレの洗浄・消毒

4つ目の対策は、食品の十分な加熱です



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

4

中心部までの十分な加熱

DATA

ノロウイルスが 苦手なもの

①次亜塩素酸ナトリウム

②熱湯



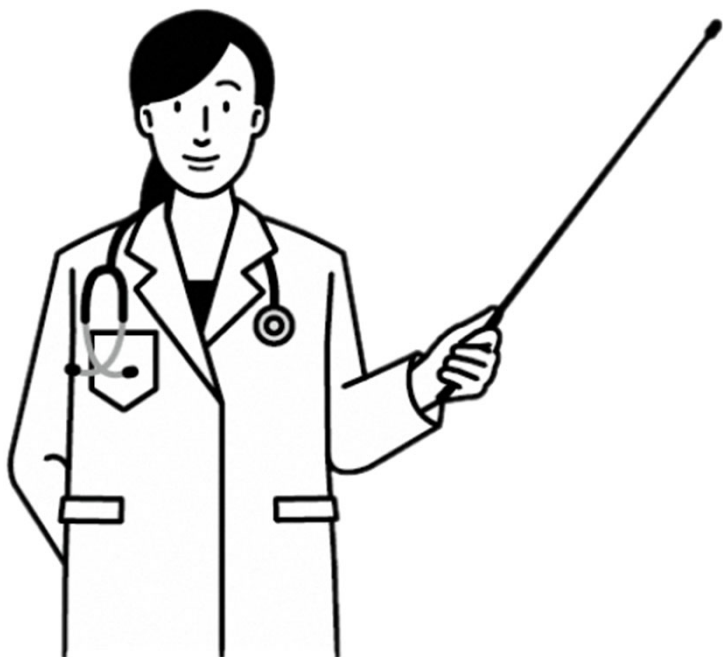
ノロウイルスが苦手なものに熱湯がありました



1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

4 中心部までの十分な加熱

ノロウイルスの加熱温度と時間



■中心温度：85～90℃

■加熱時間：90秒以上

ノロウイルスを死滅させるには、中心温度85～90℃で90秒以上の加熱が目安です

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

4 中心部までの十分な加熱

加熱温度、時間の比較

	ノロウイルス	食中毒細菌
中心温度	85～90℃	75℃
加熱時間	90秒以上	60秒以上

食中毒細菌の加熱処理は、75℃で1分以上加熱ですが、ノロウイルスはこれでは足りません

1 (3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

4 中心部までの十分な加熱

加熱温度、時間の比較

	ノロウイルス	食中毒細菌
中心温度	85～90℃	75℃
加熱時間	90秒以上	60秒以上

ノロウイルス対策には、85℃から90℃で90秒以上、十分加熱しましょう



1

健康チェック

2

石けんを使った手洗い

3

器具の洗浄・消毒

4

食品の十分な加熱

5

トイレの洗浄・消毒

5つ目の対策は、トイレの洗浄・消毒です



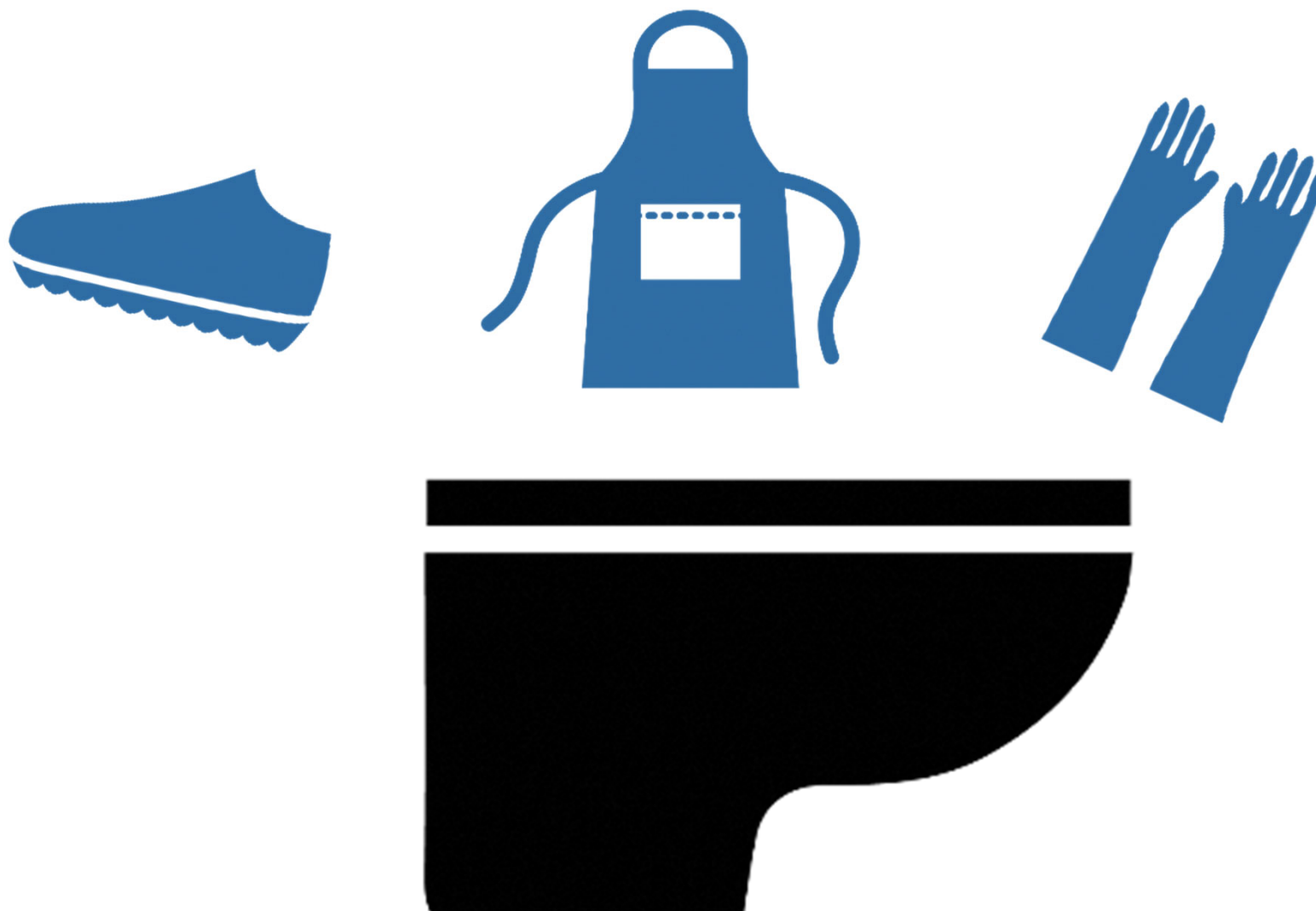
1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】

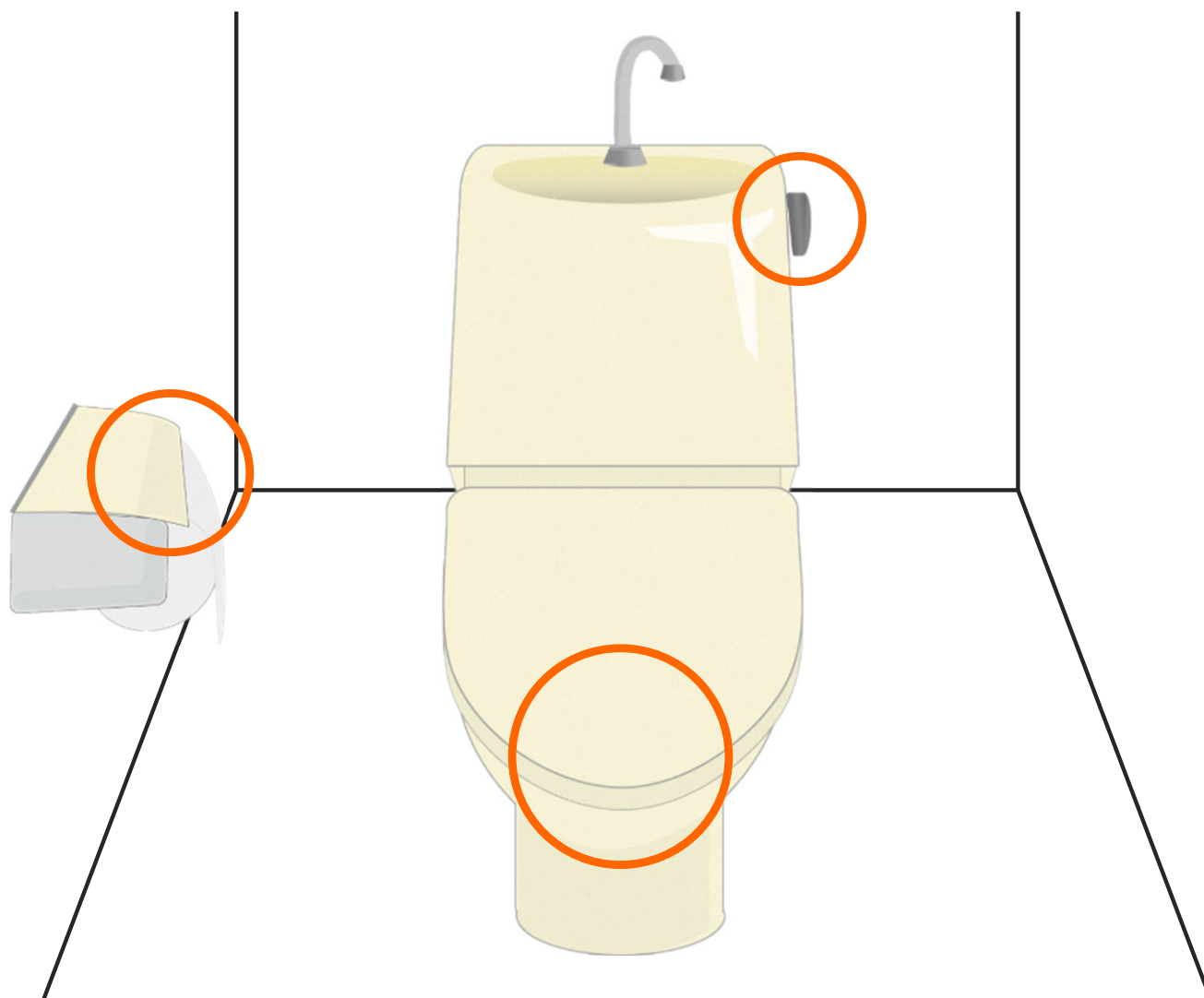


トイレはノロウイルスで汚染されている恐れがあるため、定期的な消毒が必要です

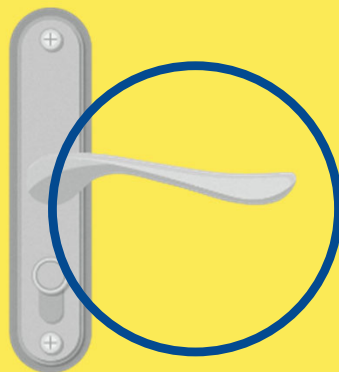
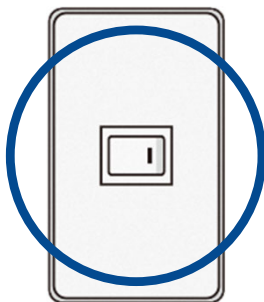




清掃時には専用の履物、作業着やエプロン、手袋を着用しましょう



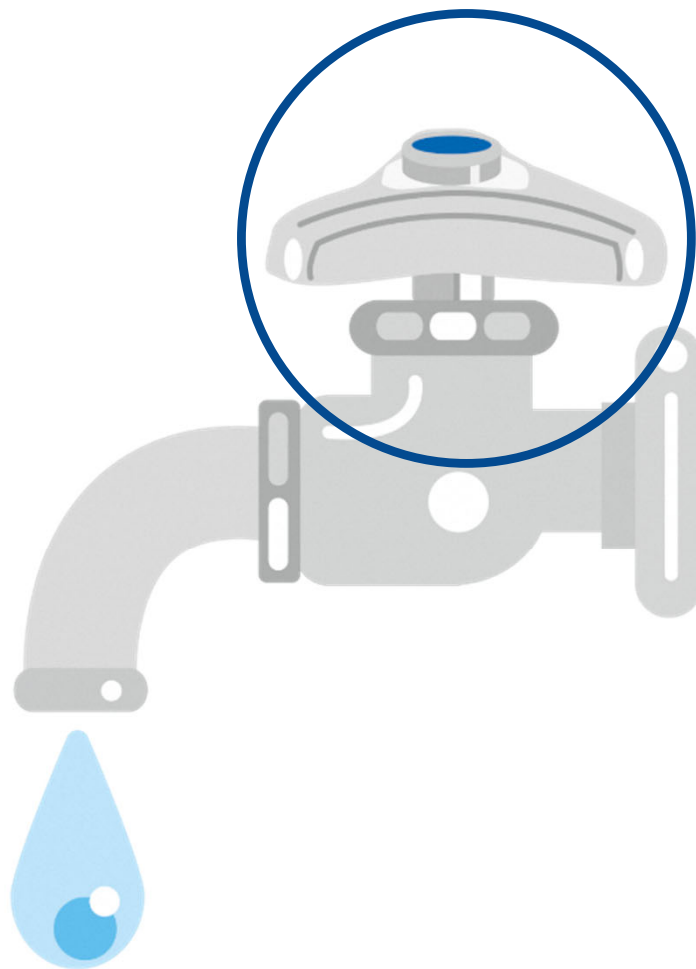
特によく手で触るレバーやペーパーホルダー、
トイレのふたなどはしっかり消毒しましょう



トイレのドアノブや、電気のスイッチ、

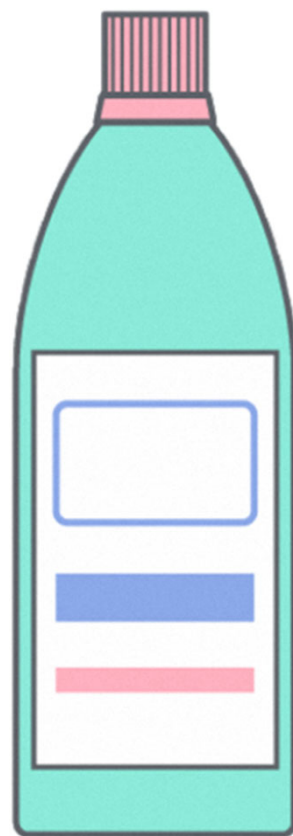


(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



手洗いの蛇口も同様です





次亜塩素酸
ナトリウム



消毒には、先ほど説明した
次亜塩素酸ナトリウムを希釈して使いましょう





トイレを使用する際にも感染予防のポイントがあります

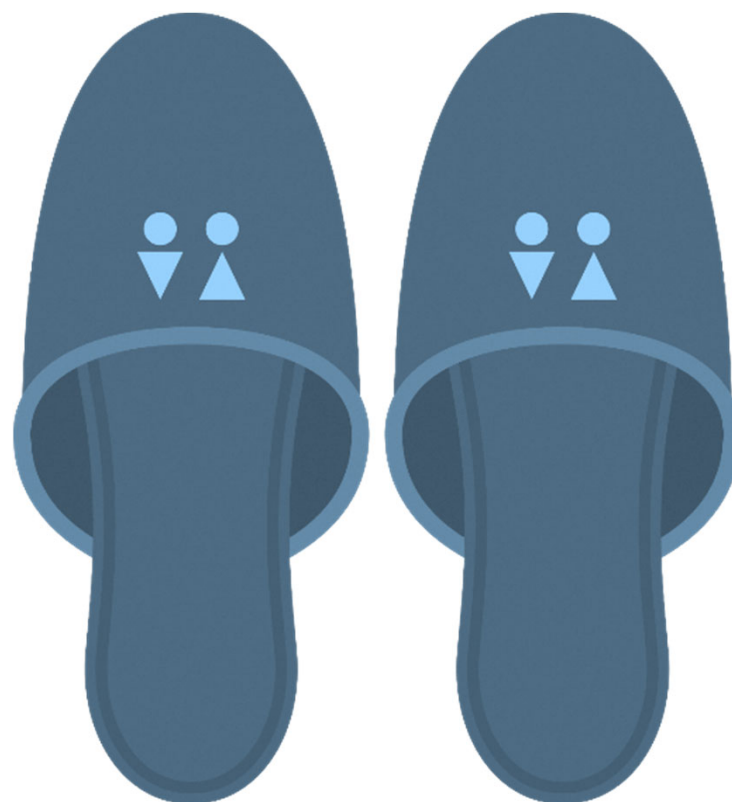
調理着を着たままトイレに行っていないませんか？²⁵⁸



調理着は
調理専用です！

トイレに行くときは、調理着を脱ぎましょう





トイレ用のスリッパも用意しましょう



- ・ ノロウイルス食中毒の予防に
トイレの洗浄、消毒は不可欠
- ・ 専用の服等を着て、次亜塩素酸
ナトリウムで徹底消毒



トイレの洗浄、消毒のまとめです



従業員や客が突然嘔吐したときどのように嘔吐物进行处理していますか？



急な事態に備えて嘔吐物処理キットを備え、
正しい処理方法を習得しておきましょう

注意事項は3つ



嘔吐物や排泄物を処理するときの注意事項は、
3つです

注意事項は3つ



調理従事者が感染してしまったら大変です



①調理従事者は汚物処理を行わない



できるかぎり、調理従事者は
汚物処理を行わないようにしましょう



①調理従事者は汚物処理を行わない



ノロウイルスはとても小さくとても軽いので、
空気中をふわふわ舞います

①調理従事者は汚物処理を行わない

②換気は十分に



汚物処理中および処理後は換気を十分に行いましょう



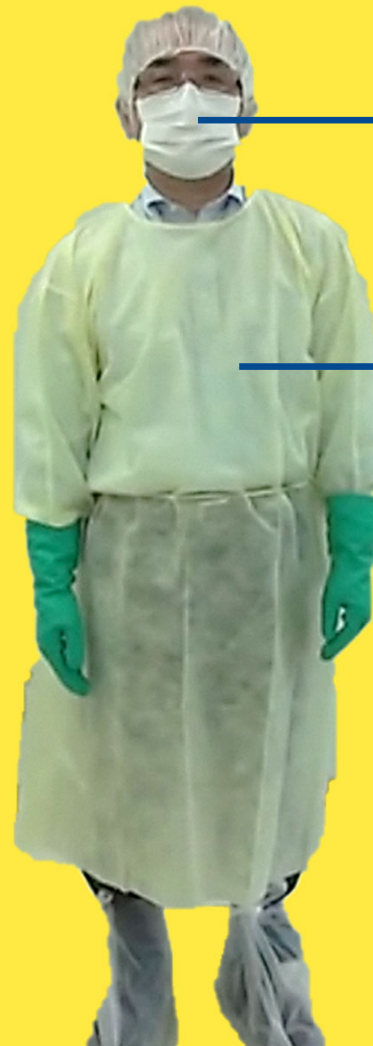
- ①調理従事者は汚物処理を行わない
- ②換気は十分に
- ③汚物を広げないように処理する



ノロウイルスは感染力が強いので、
汚物を広げないように処理しましょう



処理時の服装例



使い捨てマスク

使い捨てエプロン

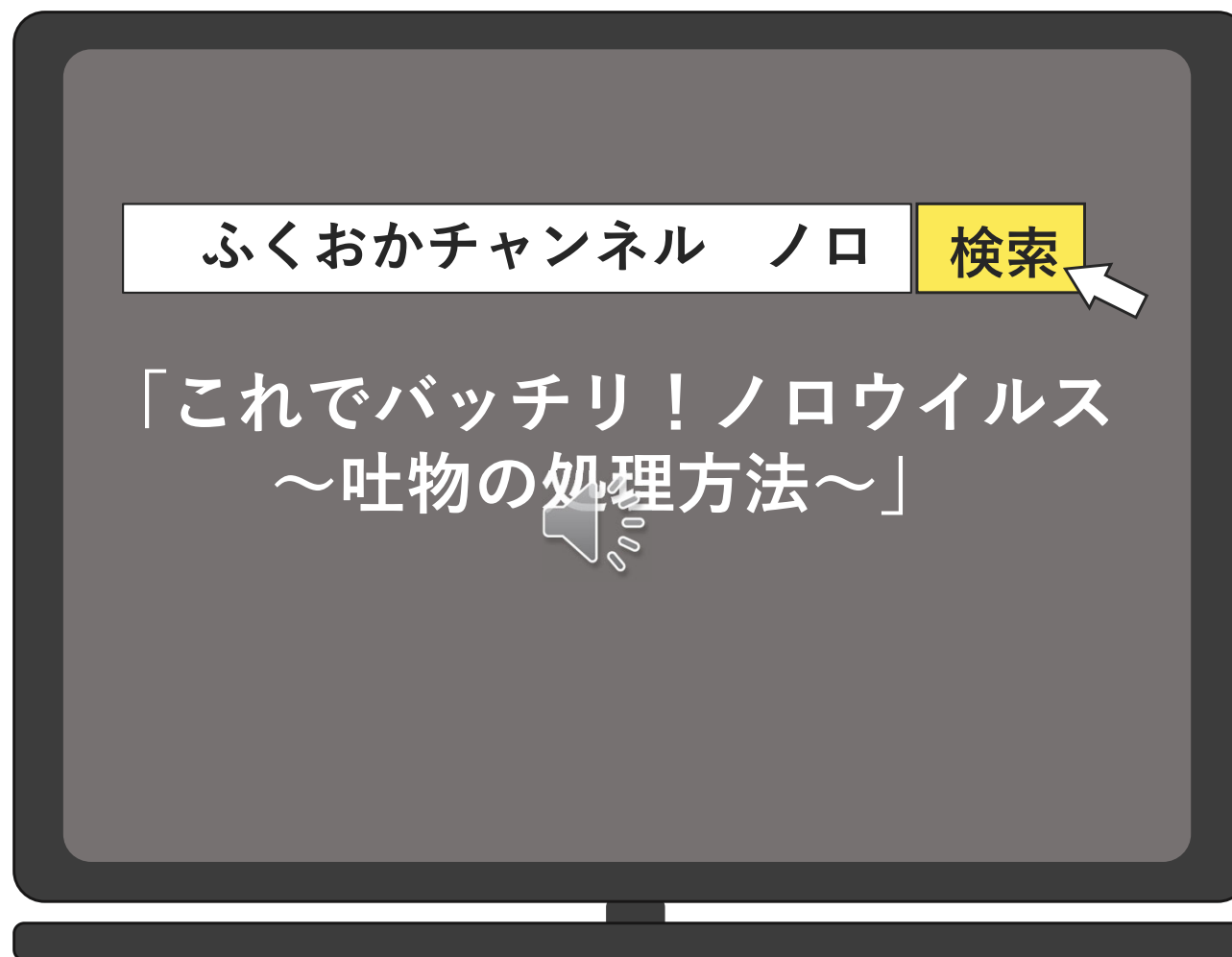
これは、処理時の服装例です
使い捨てのマスク、エプロンを着用し、



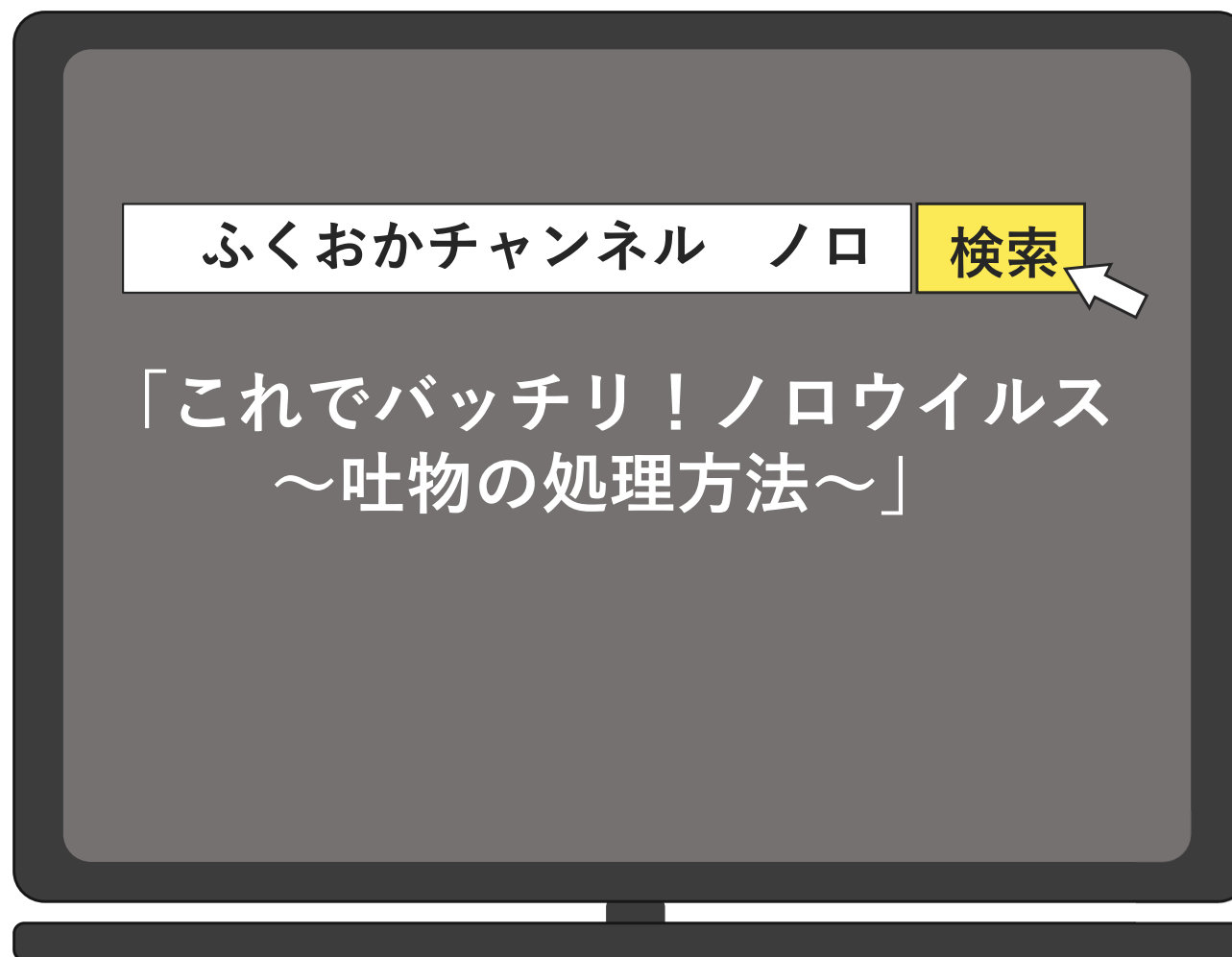
処理時の服装例



手袋は2枚重ねにし、靴を靴カバーやレジ袋などでカバーしましょう



吐物処理方法の動画をアップしているので
ぜひこちらを見ていただきたいのですが、



今回は一部をご紹介します



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



まずは、使い捨てのペーパータオルなどで、
汚物の外側から内側に向かって



静かに拭き取ります



同一面でこすると汚染を広げるので
注意しましょう



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



使用したペーパータオルを
すぐにビニール袋に入れます





このビニール袋の中に、
0.1%の次亜塩素酸ナトリウムを流し入れます



1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



次亜塩素酸ナトリウムを入れる量の目安は、
ペーパータオルに染み込む程度です

1

(3) 発生件数の多い食中毒【ノロウイルス】



ビニール袋はしっかり口を締めて廃棄します
ビニール袋を2重にしましょう



汚物が付着していた床やその周囲は、



0.1%の次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませた
ペーパータオルで覆うか、



浸すようにして拭きます



10分間放置し、水拭きします



次亜塩素酸ナトリウムには脱色作用があるので
脱色に注意しましょう



処理後は、まず靴カバーを外します
服を汚染しないように気を付けましょう





2重に着用していた手袋のうち、
外側の手袋をまずはずします





次にエプロンを外し、ビニール袋に入れます





最後に内側に着用していた手袋を外して、
ビニール袋に入れて廃棄します



しっかり手洗いを行います



- ①調理従事者は汚物処理を行わない
- ②換気は十分に
- ③汚物を広げないように処理する



3つのポイントに気を付けて処理しましょう

