

# ノロウイルス

## 食中毒 注意報 発令



ノロウイルス食中毒注意報が発令されましたのでお知らせします。

注意報発令期間

令和3年12月24日（金）から

令和4年3月31日（木）まで



現在札幌市では感染性胃腸炎が急増しており、ノロウイルスによる食中毒の多発が予想されます。

### 手洗い・加熱・消毒で ノロウイルス食中毒を予防しましょう！

#### 手洗い

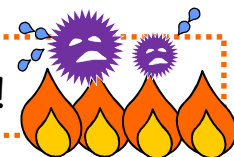
日常的な手洗いが最も有効！

- 調理前、食事前、トイレ後などの手洗いを徹底！
- 石けんを泡立て、爪の間やしわの間などもしっかり洗う
- よくすすいだ後、清潔なペーパータオルやタオルで手を拭く



#### 食品の加熱

- ノロウイルス対策には85～90℃で90秒間以上の加熱が有効！



#### 調理器具の消毒

- 熱湯消毒（85℃で1分間以上）



- 次亜塩素酸ナトリウム



十分に洗浄した後、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。  
アルコールは、ノロウイルスに対する消毒効果が低い。



#### ～その他の注意事項～

- 下痢、吐き気、腹痛、発熱などの症状があるときは調理作業をせず、医療機関を受診しましょう。
- 患者の便、おう吐物を処理した際には、ドアノブ等の塩素消毒も実施しましょう。