

ノロウイルス食中毒注意報発令中

ノロウイルスによる食中毒は冬季に多発します。滋賀県内には、今年度の第3回目のノロウイルス食中毒注意報（12月16日～来年1月5日）が発令中です。

飲食店におけるノロウイルスの食中毒は、感染した調理者の手指を介して食品に付着し、その食品を喫食した場合に多く発生しています。予防を徹底し、発生を防ぎましょう。

ノロウイルス食中毒注意報発令時の注意事項		(滋賀県ホームページより)
1	手洗いをしっかり行いましょう	
	手指を石けんで30秒以上時間をかけて洗い、手指についたウイルスを流水で洗い落としましょう。調理前、トイレの後、食事前および下痢やおう吐をした人の世話や汚物処理をした後は、特に念入りに行いましょう。また、手を拭くタオルは共用せず、ペーパータオルまたは個人用のタオルを使いましょう。	
2	食品は十分に加熱しましょう	
	二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、中心部まで85～90℃以上で90秒間以上加熱しましょう。	
3	体調が悪いときは休みましょう	
	下痢、おう吐等の症状がある時は、食品を二次汚染させる可能性があるため調理作業をしないでください。また、家族に下痢、おう吐等の症状がある場合にも感染している可能性があるため、手洗いをしっかり行い、手袋を使うなど注意しましょう。	
4	食品を盛り付けるときは、マスク、手袋を着用しましょう	
	食品を盛り付ける場合はマスクを着用し、手袋やお箸を使って、直接食品に触らないようにしましょう。	
5	調理器具はしっかり消毒しましょう	
	使用前後の食器や調理器具は、熱湯や0.02%次亜塩素酸ナトリウム等で十分に消毒し、流水洗浄しましょう。	
6	ふん便、おう吐物の処理と消毒を適切に行ないましょう	
	ふん便中やおう吐物中には多量のウイルスが排出されているので、換気を十分に行い、手袋とマスクを着用した上で速やかに処理しましょう。また、処理した床、ドアノブ、便器等は、0.1%次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、処理に使ったマスク、手袋、タオルなどは、ビニール袋に密封して廃棄しましょう。	