

**注意**

# 食品営業者の皆様へ



ノロウイルスは年間を通して発生しています。

- 原因のほとんどが、調理従事者からの食品汚染です。
- 以下の注意事項を守り、食中毒の予防に努めましょう。

## 1 下痢等の症状を呈している時は、調理に従事しない。

- 大切なのは、就業前の健康のチェックです。
- ご家族など周囲の健康状態にも注意しましょう。
- 下痢等の症状がある場合は、ノロウイルス感染を疑い、医師の診察を受けましょう。

## 2 調理前や、排便の後は、手洗いを念入りに行う。 調理中は、使い捨て手袋を有効に活用する。

- ノロウイルスに感染すると、無症状でも、便とともにノロウイルスが排出されます。
- 調理前と排便後は、時間をかけて手洗いを念入りに行いましょう。
- 調理済みの食品などを素手で取り扱うことは、極力さげましょう。



## 3 手を触れるところは、塩素消毒を実施する。

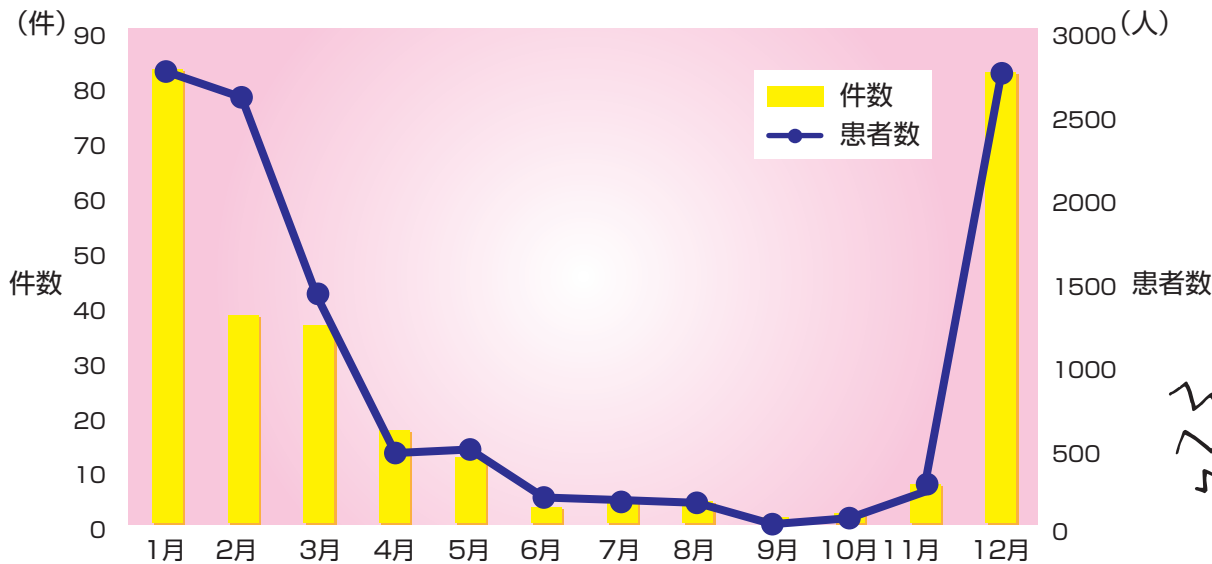
- ノロウイルスの消毒は、アルコールではほとんど効果がありません。
- 調理室（冷蔵庫の取っ手、調理台、器具類、ドアノブなど）、トイレなどは汚染を受けやすいので、次亜塩素酸ナトリウム（200～1000ppm）による消毒を行いましょ。

## 4 調理従事者は、心配な場合、便のノロウイルス検査を受ける。

- 検査機関が分からない場合は、裏面の「県内保健所、(社)茨城県食品衛生協会支部一覧」により、保健所又は食品衛生協会にご照会ください。

茨城県・社団法人茨城県食品衛生協会

## 平成21年 ノロウイルスによる食中毒の発生状況（全国）



## 消毒液（次亜塩素酸ナトリウム）の作り方

市販の塩素系消毒液や漂白剤は、約6%の濃度(使用前に表示確認)です。2リットルの空ペットボトル等を用い、消毒液が簡単に作れます。

200ppm  
消毒液の  
作り方

調理器具、冷蔵庫取っ手、ドアノブ等の消毒に使用

原液が6%の場合：ペットボトルキャップ2杯弱の原液を、水2リットルで希釈する。

1000ppm  
消毒液の  
作り方

ふん便やおう吐物などに汚染された箇所の消毒に使用

原液が6%の場合：ペットボトルキャップ8杯強の原液を、水2リットルで希釈する。



## 県内保健所, (社)茨城県食品衛生協会支部一覧

| 保健所      |                 |
|----------|-----------------|
| 保健所名 ※   | TEL             |
| 水戸保健所    | 029-243-9437    |
| ひたちなか保健所 | 029-265-5645    |
| 常陸大宮保健所  | 0295-52-1157(代) |
| 日立保健所    | 0294-22-4190    |
| 鉾田保健所    | 0291-33-2158(代) |
| 潮来保健所    | 0299-66-2116    |
| 竜ヶ崎保健所   | 0297-62-2163    |
| 土浦保健所    | 029-821-5364    |
| つくば保健所   | 029-851-9287(代) |
| 筑西保健所    | 0296-24-3913    |
| 常総保健所    | 0297-22-1351(代) |
| 古河保健所    | 0280-32-3021(代) |

| (社)茨城県食品衛生協会 |              |
|--------------|--------------|
| 支部名          | TEL          |
| 水戸食品衛生協会     | 029-244-3164 |
| ひたちなか食品衛生協会  | 029-265-5350 |
| 常陸大宮食品衛生協会   | 0295-53-5476 |
| 日立食品衛生協会     | 0294-24-5898 |
| 鉾田食品衛生協会     | 0291-33-2158 |
| 潮来食品衛生協会     | 0299-66-4805 |
| 竜ヶ崎食品衛生協会    | 0297-62-2163 |
| 土浦食品衛生協会     | 029-822-4127 |
| つくば食品衛生協会    | 029-851-9320 |
| 筑西食品衛生協会     | 0296-22-6497 |
| 常総食品衛生協会     | 0297-22-1391 |
| 古河食品衛生協会     | 0280-31-5802 |

※保健所においては、衛生課が担当窓口となります。

**ATTENTION!**

# To all the employees in foods business!!



**Norovirus can appear throughout the year.**

- The main cause is attributed to the contamination of food by people in charge of cooking.
- Please respect the following points, to prevent against food intoxication.

## 1 If you show signs of diarrhea, please don't cook.

- The most important thing is to check your health before working.
- Check also the health of your family or people around you.
- If you show signs of diarrhea and suspect a norovirus infection, see a doctor, please.

## 2 Before cooking or after going to the toilet please wash your hands carefully. During cooking, make a good use of disposable gloves.

- The norovirus infection, even with no symptoms, can be excreted with the stool.
- Before cooking or after going to the toilet, please take time to wash you hands carefully.
- Please avoid the usage of bare hands for taking leftovers.



## 3 Proceed to the disinfection by chlorine on the spaces you handle food

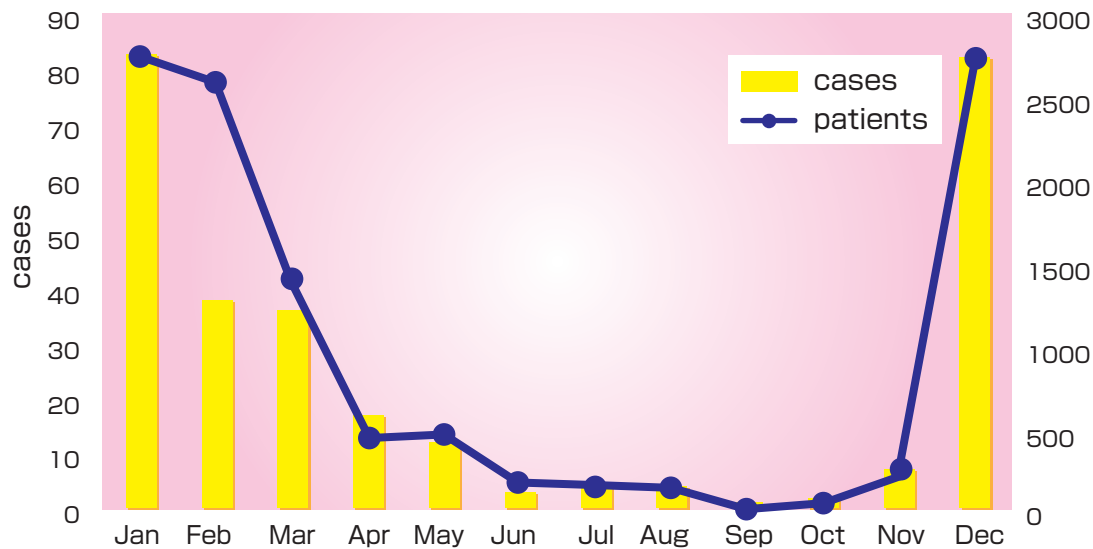
- Regarding the disinfection of norovirus, alcohol has little effect.
- As the cook room (refrigerator, counter, kitchen furniture and fixture, door knob), or toilet are spaces susceptible of being contaminated, please disinfect with the Hypochlorous Acid Natrium (200~1000ppm).

## 4 People in charge of cooking have to take health examination in case of worry about norovirus contamination.

- See next page if you don't know the inspection agencies and refer to the list of "Prefectural public health center, and (corporation) Ibaraki Prefecture Food Hygiene Association Affiliate Companies."

**Ibaraki Prefecture • Ibaraki Prefecture Food Hygiene  
Association Affiliate Companies.**

## 2009 Food contamination with norovirus occurrences(across the country)



### How to make an antiseptic solution ( Hypochlorous Acid Natrium).

Commercially available chlorinated solution or bleach, have a concentration of approximately 6%. (Verify before using it).  
The antiseptic solution can easily be made with a plastic bottle of 2 liters.

How to make an antiseptic solution of 200ppm

**For the disinfection of furniture and fixture, refrigerator handle, door knob.**

Use of a 6 % liquid concentrate : Dilute two near full caps (plastic bottle) of liquid concentrate into 2 liters of water.

How to make an antiseptic solution of 1000ppm

**For the disinfection of places contaminated by vomit or stool.**

Use of a 6 % liquid concentrate : Dilute eight full caps (plastic bottle) into 2 liters of water.



### List of Prefectural Public Health Centers, (Corporation) Ibaraki Prefecture Food Hygiene Association Affiliate Companies

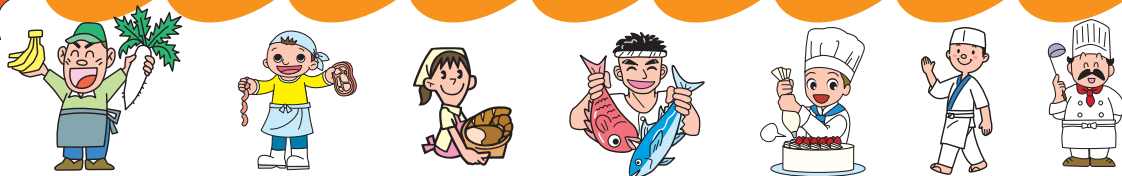
| Public Health Centers        |              |
|------------------------------|--------------|
| Public Health Centers names※ | TEL          |
| Mito Health Center           | 029-243-9437 |
| Hitachinaka Health Center    | 029-265-5645 |
| Hitachiomiya Health Center   | 0295-52-1157 |
| Hitachi Health Center        | 0294-22-4190 |
| Hokota Health Center         | 0291-33-2158 |
| Itako Health Center          | 0299-66-2116 |
| Ryugasaki Health Center      | 0297-62-2163 |
| Tsuchiura Health Center      | 029-821-5364 |
| Tsukuba Health Center        | 029-851-9287 |
| Chikusei Health Center       | 0296-24-3913 |
| Joso Health Center           | 0297-22-1351 |
| Koga Health Center           | 0280-32-3021 |

| (Corporation)Ibaraki Prefecture Food Hygiene Association Affiliate Companies |              |
|--|--------------|
| Incorporated Associations names  | TEL          |
| Mito Food Hygiene Association  | 029-244-3164 |
| Hitachinaka Food Hygiene Association   | 029-265-5350 |
| Hitachiomiya Food Hygiene Association  | 0295-53-5476 |
| Hitachi Food Hygiene Association   | 0294-24-5898 |
| Hokota Food Hygiene Association  | 0291-33-2158 |
| Itako Food Hygiene Association   | 0299-66-4805 |
| Ryugasaki Food Hygiene Association   | 0297-62-2163 |
| Tsuchiura Food Hygiene Association   | 029-822-4127 |
| Tsukuba Food Hygiene Association   | 029-851-9320 |
| Chikusei Food Hygiene Association  | 0296-22-6497 |
| Joso Food Hygiene Association  | 0297-22-1391 |
| Koga Food Hygiene Association  | 0280-31-5802 |

※ In some Public Health Centers, the Health and Medical Division, has a special consultation service.

注意

# 致食品营养界人士!!



诺瓦克病毒一年四季都有可能发生。

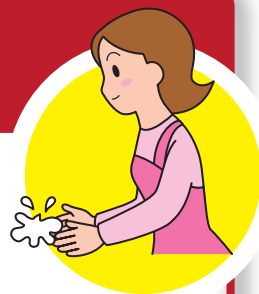
- 原因主要在于来自烹饪工作人员的食品污染。
- 请遵守以下注意事项，努力预防食物中毒。

## 1 出现腹泻等症状时，请不要从事烹饪工作。

- 从业前的体检很重要。
- 也请注意家人及周边的健康情况。
- 如果出现腹泻等症状，有可能感染了诺瓦克病毒，请接受医生的诊疗。

## 2 烹饪前，排便后，请一定要洗手。 烹饪时，请佩戴一次性手套。

- 如果感染诺瓦克病毒，即使没有任何症状，该病毒也会随粪便一并排出。
- 烹饪前和排便后，请务必花时间洗手。
- 请一定避免徒手处理烹饪好的食物。



## 3 手接触的地方，请用氯水消毒。

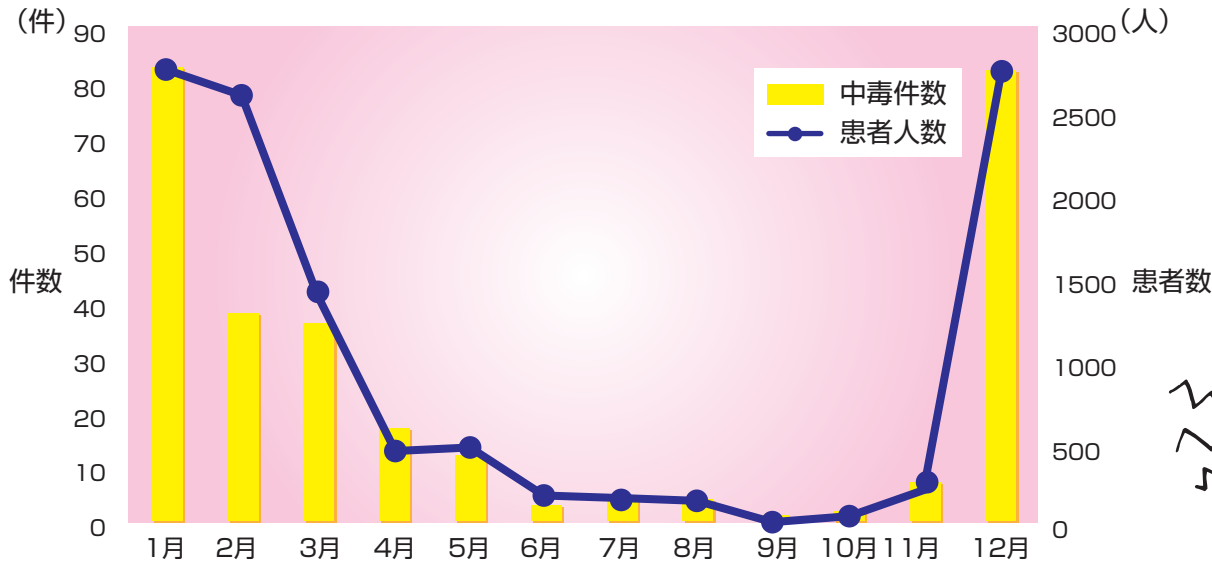
- 用酒精消毒，对诺瓦克病毒几乎没有效果。
- 烹饪室（冰箱把手，烹饪台，器具类，门把手等），厕所等容易受到污染，所以请一定用次氯酸钠（200~1000ppm）消毒。

## 4 烹饪工作人员，如果担心诺瓦克病毒的话， 请接受粪便诺瓦克病毒检查。

- 如果不清楚检查机构的信息，请参考背面的「县内保健所，(社)茨城县食品卫生协会支部一览」，和保健所或食品卫生协会联系。

茨城县・社团法人茨城县食品卫生协会

## 2009年 因诺 瓦克病毒引起的食物中毒情况 (全国)



## 消毒液 (次氯酸钠) 的制作方法

市场销售的氯系消毒液, 漂白剂的浓度为 6% (使用前请确认)。  
使用容量为 2 升的饮料空瓶, 可简单制作。

200ppm  
消毒液的制作  
方法

用于烹饪器具, 冰箱把手, 门把手等的消毒。

原液浓度为 6% 的情况下: 用 2 升水稀释不到 2 瓶盖的原液。

1000ppm  
消毒液的制作  
方法

用于被粪便, 呕吐物污染地方的消毒。

原液浓度为 6% 的情况下: 用 2 升水稀释 8 瓶盖多的原液。



## 县内保健所, (社) 茨城县食品卫生协会支部一览

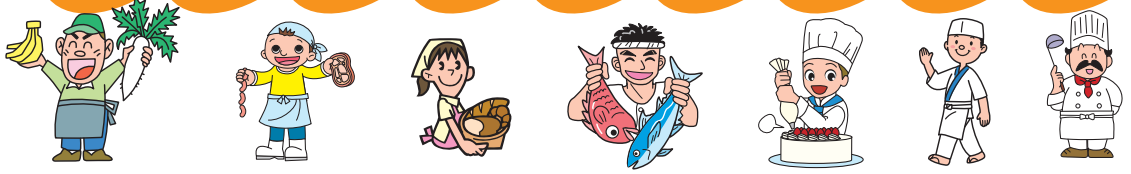
| 保 健 所   |              |
|---------|--------------|
| 保健所名 ※  | TEL          |
| 水戸保健所   | 029-243-9437 |
| 常陆那珂保健所 | 029-265-5645 |
| 常陸大宫保健所 | 0295-52-1157 |
| 日立保健所   | 0294-22-4190 |
| 鉾田保健所   | 0291-33-2158 |
| 潮来保健所   | 0299-66-2116 |
| 龙崎保健所   | 0297-62-2163 |
| 土浦保健所   | 029-821-5364 |
| 筑波保健所   | 029-851-9287 |
| 筑西保健所   | 0296-24-3913 |
| 常总保健所   | 0297-22-1351 |
| 古河保健所   | 0280-32-3021 |

| (社) 茨城县食品卫生协会 |              |
|---------------|--------------|
| 支部名           | TEL          |
| 水戸食品卫生协会      | 029-244-3164 |
| 常陆那珂食品卫生协会    | 029-265-5350 |
| 常陸大宫食品卫生协会    | 0295-53-5476 |
| 日立食品卫生协会      | 0294-24-5898 |
| 鉾田食品卫生协会      | 0291-33-2158 |
| 潮来食品卫生协会      | 0299-66-4805 |
| 龙崎食品卫生协会      | 0297-62-2163 |
| 土浦食品卫生协会      | 029-822-4127 |
| 筑波食品卫生协会      | 029-851-9320 |
| 筑西食品卫生协会      | 0296-22-6497 |
| 常总食品卫生协会      | 0297-22-1391 |
| 古河食品卫生协会      | 0280-31-5802 |

※ 保健所卫生课是负责对外联络的部门。

주의

# 식품영업자 여러분!!



노로 바이러스는 연중 발생하고 있습니다.

- 원인의 대부분이, 조리 종사자로부터의 식품 오염입니다.
- 아래의 주의 사항을 지키고, 식중독 예방에 힘써시다.

## 1 설사 등의 증상이 나타나는 경우는, 조리에 종사하지 않는다.

- 중요한 것은, 작업 전의 건강 체크입니다.
- 가족 등 주위의 건강 상태에도 주의합시다.
- 설사 등의 증상이 있는 경우는, 노로 바이러스 감염을 의심하고, 의사의 진찰을 받으십시오.

## 2 조리 전이나 배변 후에는, 손 씻기를 철저히 한다. 조리 중에는, 일회용 장갑을 유용하게 활용한다.

- 노로 바이러스에 감염되면, 증상이 없어도 변과 함께 노로 바이러스가 배출됩니다.
- 조리 전과 배변 후에는, 충분한 시간을 가지고 손을 철저히 씻으십시오.
- 설사 등의 증상이 있는 경우는, 노로 바이러스 감염을 의심하고, 의사의 진찰을 받으십시오.



## 3 손이 닿는 곳은, 염소소독을 시행한다.

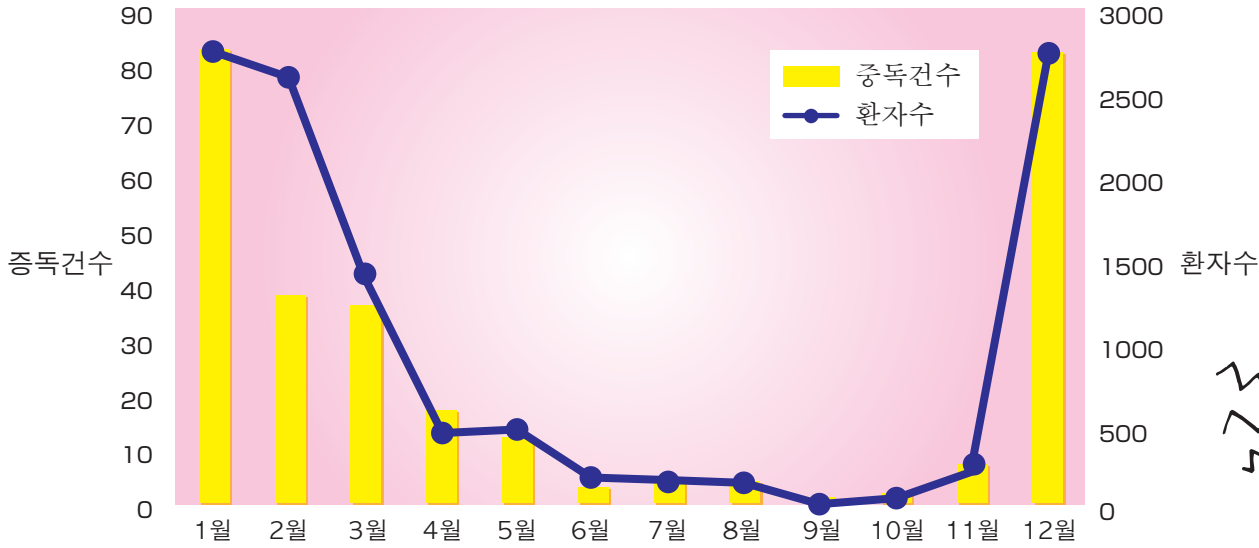
- 노로 바이러스 소독은, 알코올로는 거의 효과가 없습니다.
- 조리실 (냉장고 손잡이, 조리대, 주방기구류, 문 손잡이 등), 화장실 등은 오염되기 쉬우므로, 차아염소산나트륨(력스 200 ~1,000ppm)으로 소독하십시오.

## 4 조리 종사자는, 걱정될 경우, 노로 바이러스 변검사를 받는다.

- 검사 기관을 모르는 경우는, 뒷면 [ 현내보건소, (사)이바라키현 식품위생협회지부 일람 ]에 있는 보건소 또는, 식품위생협회에 문의해 주세요.

이바라키현 · 사단법인 이바라키현 식품위생협회

# 헤이세21년노로바이러스에의한식중독발생상황(전국)



## 소독액 (차아염소산나트륨) 만드는 방법

시판의 염소계 소독액이나 표백제는, 약 6% 농도( 사용 전에 표시 확인 )입니다. 2리터의 빈 플라스틱 병 등을 이용해, 소독액을 간단히 만들 수 있습니다.

200ppm  
소독액  
만드는 법

**조리기구, 냉장고 손잡이, 문 손잡이 등의 소독에 사용**  
원액이 6%인 경우: 플라스틱 뚜껑 약 2개분의 원액을, 물 2리터로 희석한다.

1,000ppm  
소독액  
만드는 법

**대변이나 구토물 등으로 오염된 부분에 사용**  
원액이 6%인 경우: 플라스틱 뚜껑 가득히 8개분의 원액을, 물 2리터로 희석한다.



## 현내보건소, (사) 이바라키현 식품위생협회지부 일람

| 보건소        |              |
|------------|--------------|
| 보건소명 ※     | TEL          |
| 미토보건소      | 029-243-9437 |
| 히타치나카보건소   | 029-265-5645 |
| 히타치오오미야보건소 | 0295-52-1157 |
| 히타치보건소     | 0294-22-4190 |
| 호코타보건소     | 0291-33-2158 |
| 이타코보건소     | 0299-66-2116 |
| 류가사키보건소    | 0297-62-2163 |
| 츠치우라보건소    | 029-821-5364 |
| 츠쿠바보건소     | 029-851-9287 |
| 치쿠세이보건소    | 0296-24-3913 |
| 쥬소보건소      | 0297-22-1351 |
| 고가보건소      | 0280-32-3021 |

| (사) 이바라키현 식품위생협회지부 |              |
|--------------------|--------------|
| 지부명                | TEL          |
| 미토식품위생협회           | 029-244-3164 |
| 히타치나카식품위생협회        | 029-265-5350 |
| 히타치오오미야식품위생협회      | 0295-53-5476 |
| 히타치식품위생협회          | 0294-24-5898 |
| 호코타식품위생협회          | 0291-33-2158 |
| 이타코식품위생협회          | 0299-66-4805 |
| 류가사키식품위생협회         | 0297-62-2163 |
| 츠치우라식품위생협회         | 029-822-4127 |
| 츠쿠바식품위생협회          | 029-851-9320 |
| 치쿠세이 식품위생협회        | 0296-22-6497 |
| 쥬소식품위생협회           | 0297-22-1391 |
| 고가식품위생협회           | 0280-31-5802 |

※ 보건소에서의 담당창구는 위생과입니다.