

県内で **ノロウイルス** による食中毒が多発しています!!



## 食品営業者の皆様へ!!

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、就業前の健康をチェックです。
- ご家族など、周囲の健康状態にもご注意しましょう。
- 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、手洗いを時間をかけて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けましょう。

### 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(200~1,000ppm)による消毒をしましょう。

### 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。

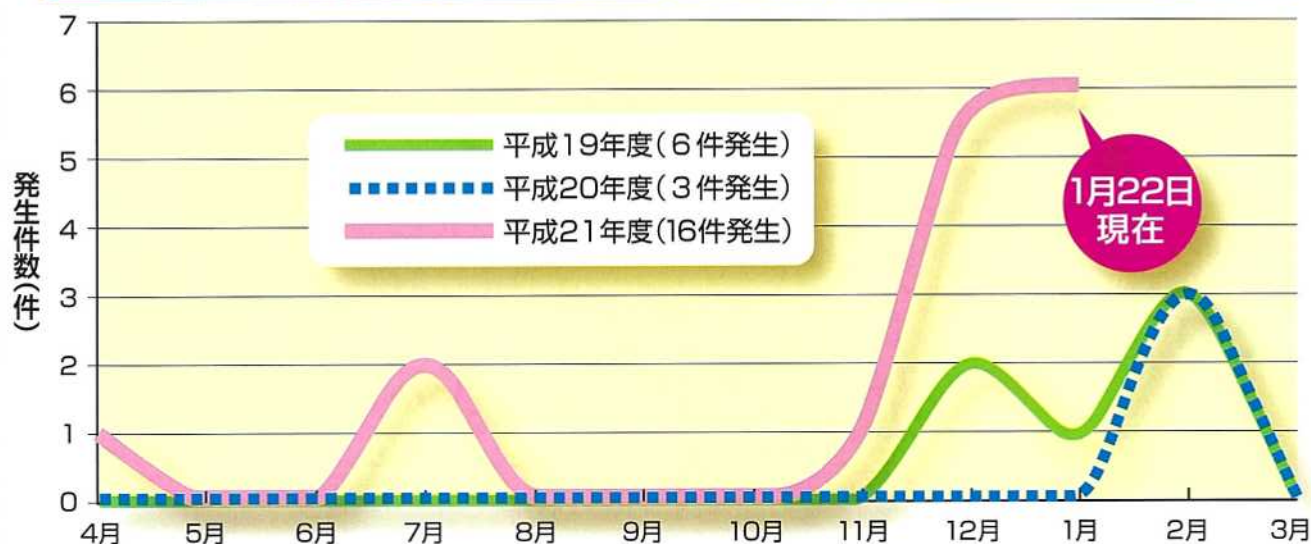
- 検査機関が分からない場合は、裏面の「県内保健所、(社)茨城県食品衛生協会 支部一覧」により、保健所または食品衛生協会にご照会下さい。

平成22年1月

茨 城 県

社団法人茨城県食品衛生協会

## ノロウイルスによる食中毒の発生状況(茨城県内)



### ●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。2ℓ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2ℓで希釈する。

#### 1,000ppm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2ℓ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 ※	電話番号
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	電話番号
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(代)
潮来食品衛生協会	0299-66-4805
竜ヶ崎食品衛生協会	0297-62-2163(代)
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。