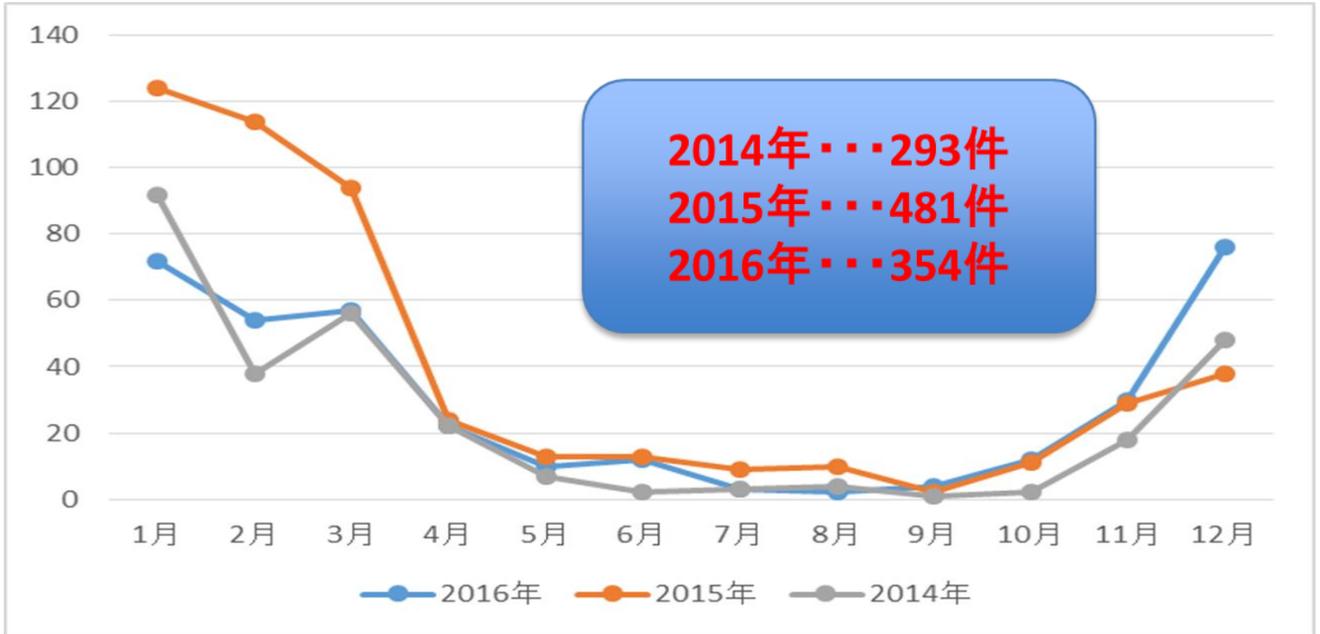
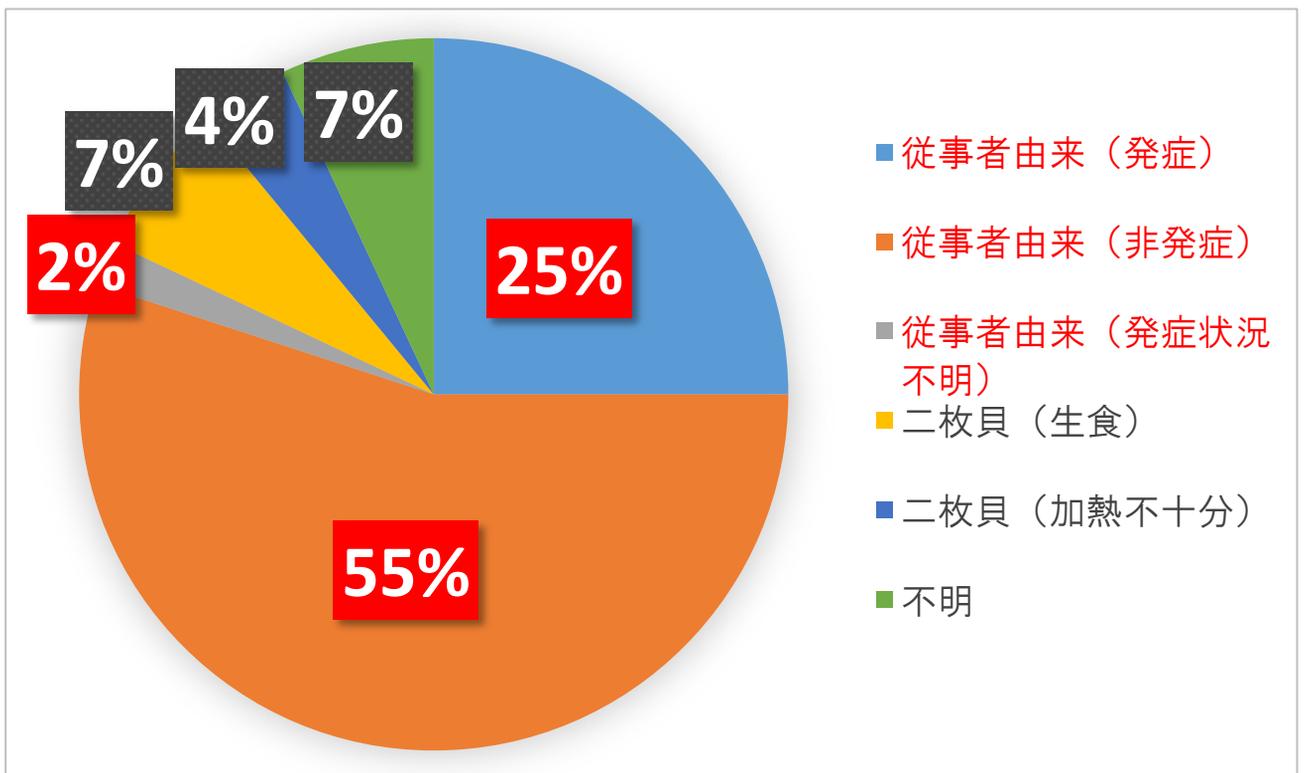


## ノロウイルス食中毒

### 1. 過去3年間の発生件数推移



### 2. ノロウイルス食中毒発生要因(2016年)



### 3. ノロウイルス食中毒～予防4原則～



ノロウイルスは食品中で増殖しないので  
食品に「**つけない**」ことが大切！！

#### 持ち込まない

- ①健康チェックの徹底
- ②衛生的な作業着の着用
- ③生鮮食品の水道水での十分な洗浄
- ④入室前・トイレ後の手洗いの徹底

#### 拡げない

- ①嘔吐物の適切な処理
- ②小まめな手洗いの徹底
- ③施設(特にトイレ)の定期的な清掃・消毒
- ④二枚貝の取り扱いに気を付ける

#### 加熱する

- ①中心温度85～90℃で90秒以上の十分な加熱

#### つけない

- ①トイレ使用後等の手洗い徹底
- ②使い捨て手袋・マスク着用の徹底
- ③調理器具・食器の洗浄・消毒の徹底
- ④定期的な検便による感染状況の把握

### 4. トイレのノロウイルス対策

**トイレはノロウイルスに汚染される可能性が最も高く、衛生的な管理が重要となります。**

