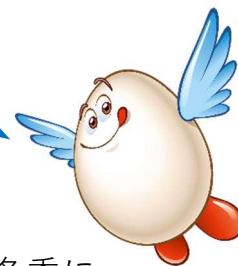


ノロウイルス対策について

こんにちは！ 『フクッピー』です。
 これからの時期 特に心配な“**ノロウイルス**”について解説します。
 予防の第一歩は「知る」ことです。ぜひ再確認してみてください。



ノロウイルスによる食中毒は一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。（12月～1月が発生のピークになる傾向があります。）

▷ノロウイルスの主な特徴

- 感染力が強く、少量（10～100個）でも感染・発病する。
- 非常に小さい。（→ノロウイルスが含まれる嘔吐物などが乾燥すると空气中を浮遊する）
- 感染しても症状が出ない場合（不顕性感染）がある。

▷ノロウイルスの主な感染経路

- ノロウイルスに汚染された食品や水などを摂取。
- 食品取扱者が感染しており、手指などを介して食品を汚染し、それを摂取して感染。
- 感染者からの飛沫感染。
- ドアの取っ手やスイッチなどに付着したノロウイルスが手指を介し、口から入り感染。
- ノロウイルスが含まれる嘔吐物などが乾燥し、空气中を浮遊したものが口から入り感染。 など

二次汚染による発生事例が多いので注意！

▷ノロウイルスに感染すると…

- 主な症状は、吐き気・嘔吐・下痢・腹痛。（潜伏期間は24～48時間）
- 《**注意点**》・症状が治癒してもウイルスの排出が続くことがある。
 →完全に排出しなくなるまで食品を扱う仕事をさせない。

▷ノロウイルスに感染しないための予防対策

- 十分な加熱。（ノロウイルス汚染のおそれのある食品は、中心温度85～90℃・90秒以上）
- 衛生的な手洗いの実施。
- 健康管理。（健康状態の把握。体調不良の場合は申告し、食品を扱う仕事に従事しない。）

▷調理器具等の殺菌方法

- ノロウイルスを失活化するには、**次亜塩素酸ナトリウム**または加熱による処理。
 調理器具等は洗剤で十分に洗浄し、**次亜塩素酸ナトリウム**で浸すようにふく。

※ そのほか、多くの人がかかるドアノブや冷凍冷蔵庫の取っ手などを清潔にしておくことも大切です。

次亜塩素酸ナトリウムは新型コロナウイルス感染症対策にも有効とされています！



FEクリーン水(電解次亜水生成装置)

当社FEクリーン水は「**次亜塩素酸ナトリウム**」を希釈した**ものと同等**であるとの厚生省（現在の厚生労働省）の通達（衛化第31号）に適合した製品です。