



ノロウイルスを撃退しよう!

ノロウイルスによる食中毒は、特に冬場に多発し、患者数も多くなる傾向があります。正しい知識を持って、しっかりと予防しましょう。

ココが怖い!

- 人の体内でのみ増殖します。
- 感染力が強く、10~100個程度の少量でも感染します。
- 感染後、1日~3日で発症します。
- 消毒用アルコールは効果がない!

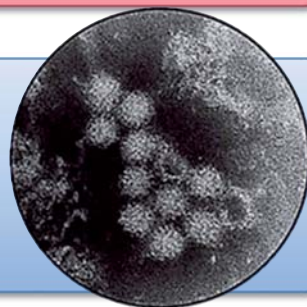
ココが弱点!

特徴を知って撃退!

- 85℃~90℃、90秒以上の加熱で死滅します!

感染経路を知って撃退!

- ノロウイルスが大量に含まれる患者のふん便や吐物から人の手を介して二次的に汚染した食品を食べる。
- 食品取扱者が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べる。
- 汚染されていた二枚貝を生あるいは加熱不十分で食べる。



予防方法を知って撃退!

- 調理前や二枚貝を触った後は石けんでよく手を洗いましょう。
- 生で食べる野菜や魚介類などは、水で十分に洗いましょう。
- カキなどの二枚貝や加熱が必要な食品は、中心温度が85~90℃以上で90秒以上となるよう、十分に加熱しましょう。

手は二度洗いましょう!!



対処方法を知って撃退!

注意!! ノロウイルスには、消毒用アルコールは効果がありません!

- 患者のおう吐物や便には大量のウイルスが含まれます。
- おう吐物等を処理する人は使い捨て手袋やマスク、エプロンを着用しましょう。
- おう吐物や使用した手袋等の入った袋には、次亜塩素酸ナトリウム液を入れると良いです。(0.1%液がおすすめです。)
- おう吐物等が付着していた床やその周辺は、次亜塩素酸ナトリウム液を染みこませた布やペーパータオルなどで浸すように拭き、その後水拭きをします。(0.02%液がおすすめです。)



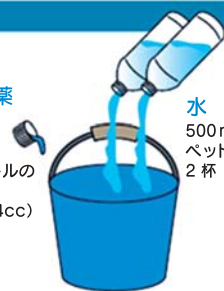
次亜塩素酸ナトリウム液の作り方

0.02%液

塩素濃度 5%の
塩素系漂白剤・消毒薬



ペットボトルの
キャップ
1杯弱 (4cc)



水
500ml
ペットボトル
2杯 (1ℓ)

←詳しくは県HPをご覧ください。
0.1%液の作り方も載っています。

「食の安心・安全・五つ星店」を知っていますか？

山口県食品衛生協会では、消費者の皆様安心して食事等をして頂くため、会員（食品事業者）自らが行っている衛生対策の実施状況について、店頭には星のシールを貼付したプレートを表示する「食の安心・安全・五つ星事業」を行っています。

食の安心・安全・五つ星事業

従事者の健康管理
実施店

定期的に健康診断
と検便検査を受けて
います！

食品衛生管理
記録実施店

日々の食品衛生事項を
記録しています！

食品衛生講習会受講店

定期的に講習会を受講し、**従業員**
への教育を行っています！

衛生害虫等の駆除
対策実施店

定期的に衛生害虫
等の駆除作業を行
っています！

食品賠償責任
保険加入店

万が一の食中毒事故等に
備えて、**食品賠償責任保
険**に加入しています！



山口県食品衛生協会は、食品関係事業者によって組織され、自主管理体制の確立や食品衛生の普及啓発を進める事業を実施しています。

五つ星取得店は、（公社）日本食品衛生協会 HP で検索できます。
(<http://www.n-shokuei.jp/itutubosi/>)

このプレートを見かけたら、お店選びのひとつの
目安にご利用ください。

食べ残しゼロを目指して ～やまぐち食べきり協力店を募集します！

対象：県内営業の旅館・ホテルの宿泊施設、飲食店

5つの取組項目のうち、**3つ以上**を実践すれば登録可能

取組項目	取組内容
1 情報提供	・食べきりメニューの提示 ・「取組協力店」のPR
2 情報収集	・お客様への聞き取り ・食べ残しの材料の種類や量の把握
3 仕入・保存・調理	・無駄のない食材の確保 ・食材の使いきり
4 料理提供	・希望量に応じた食事の提供 ・品出し方法の工夫
5 有効活用	・料理の持ち帰り ・食品廃棄物のリサイクル

ある店舗の取組

ポスター、ステッカーを
店舗に掲示しています！

定食のご飯は、小盛りにも
対応できます！

仕入や仕込みは、ロスの
ないよう工夫しています！

登録・更新料 無料！

登録店舗には
卓上ポップ
大型ステッカー
PRポスター
をプレゼント！

山口県食品ロス削減推進協議会 事務局 山口県産業物・リサイクル対策課
お申込み・お問い合わせは下記までご連絡ください
TEL 083-933-2992 / FAX 083-933-2999
E-mail a15700@pref.yamaguchi.jp 〒753-8501 山口市滝町1-1

