



ノロウイルス、特徴と対策

ノロウイルスを原因とする食中毒は、大規模化しやすい傾向にあり、昨年発生した食中毒のなかでは、患者数最多です。また、冬期(11月～2月)に特に多く発生し、昨年は、7割以上が冬期に発生しています。

特徴

その①

少量でも感染力強!

ノロウイルスは、少量(10～100個)でも感染します。インフルエンザウイルスよりも小さく、手のシワや爪の間など、ちょっとした洗い残しに付着したウイルスで発症してしまうことも・・・

その②

気づかなくても、ウイルス排出

ノロウイルスによる症状が回復した後も、一週間程度はウイルスを排出していることがあります。また、感染しているけれど症状がない状態(不顕性感染)のときもウイルスを排出していることがあります。

その③

「アルコール消毒」では

不十分

消毒用アルコールでは、ノロウイルスは死滅しません。



対策

「付けない」「拡げない」「持ち込まない」「やっつける」

☆正しい手洗い!

洗い残しが多い場所を意識して手洗いしましょう。



■ 洗い残しが多いところ
■ 特に洗い残しが多いところ

手の甲

手のひら

☆汚物の処理は

「慎重」「すみやか」「換気をしっかり!」

ノロウイルスは小さいので、乾燥して空中に舞い、口に入って感染することがあります。速やかに処理し、十分に換気をしましょう。

☆処理前の準備

- ・処理をする人は、**使い捨て手袋、マスク、エプロン、足カバー(袋)**を着用しましょう。(他の人は近づかないように!)

☆処理中の注意点

- ・おう吐物は、使い捨てのペーパータオル等で**外から内へふき取り面を折り込みながら静かに**拭きましょう。
- ・**専用の凝固剤**も市販されています。

※使ったペーパータオル等はすぐにビニール袋に入れ、塩素濃度0.1%の次亜塩素酸ナトリウム液に浸してから捨てましょう。

☆体調管理!

- ・**体調が悪いとき(特に胃腸症状があるとき)**は、調理を避けましょう。
- ・食品を取り扱う仕事をしている方は、**家族や周囲に感染のおそれがある人がいるときにも、業務に従事しないように**しましょう。

☆食品中のウイルスは加熱で撃退!

- ・調理の際は、中心温度が**85～90℃で90秒以上**になるよう、外だけでなく中心まで十分加熱しましょう。

☆器具についてのウイルスも撃退!

- ・調理器具は、**85℃以上の熱湯で1分以上煮沸**するか、塩素濃度**0.02%の次亜塩素酸ナトリウム液**を使ってウイルスをやっつけましょう。

もっと詳しく知りたい方へ→

(山口県食の安心総合情報ホームページ)



やまぐち食べきり運動 ～おいしく、ぜんぶ、たべちゃろう～

食品ロスとは、食べ残しや皮の剥きすぎ、冷蔵庫に忘れられてしまった食品など、**まだ食べられるのに捨てられてしまう食品**のことをいいます。

その1 必要な食材を必要な量だけ買おう

- ・買い物前には在庫をチェックし、必要なものだけ買しましょう。
- ・冷蔵庫の整理も行えば、在庫が分かりやすい上、冷却効率も上がって一石二鳥！

その2 食材を無駄なく全部使いきろう

- ・適切な方法で保存し、すべて使い切りましょう。

その3 食べ物を大切に作る心で

- ・食べられる量だけ作り、早めに食べきりましょう。
- ・好き嫌いをなくしましょう。

その4 余った料理は別の料理にチェンジ

- ・余った料理を食べるときは、**しっかり再加熱して**、別の料理に再活用するのも◎



「期限表示」を正しく知ろう

賞味期限や消費期限などの期限表示は、**食品の情報を正確に把握している製造者などが**、科学的・合理的根拠をもって設定しています。

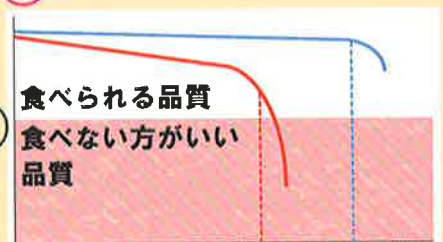
品質 

消費期限 「過ぎたら食べない方がいい期間」

- ・品質が**急速に劣化**する食品に記載されています。

賞味期限 「おいしく食べられる期間」

- ・比較的品质が**劣化しにくい**食品に記載されており、賞味期限が切れた食品がすぐに**食べられなくなるわけではありません。**
- ・調理方法を工夫すること等で、**食品ロスを減らすことも重要**です。



製造日→

消費期限

賞味期限

※期限表示は、開封せずに適切な方法で保管した場合の日付です。
開封後は、期限内でも食品の状態をよく確認し、早めに食べるようにしましょう。

「やまぐち食べきり協力店」をご存知ですか？

次の3項目以上の取組を**実践**している県内の旅館・ホテル・飲食店等を登録する制度です。

このマークをみかけたら

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



体調等にあわせて

少なめにしてください
〇〇を抜いてください

など、注文の際にお尋ねください

お問い合わせはこちらまで

山口県食品ロス削減推進協議会
(事務局：山口県廃棄物・リサイクル対策課)
TEL 083-933-2992 / FAX 083-933-2999

～登録を希望される事業者の方～

ご登録いただくと、卓上ポップ・大型ステッカー・PRポスターをプレゼント！(登録・更新無料)