

安心・安全を守るために



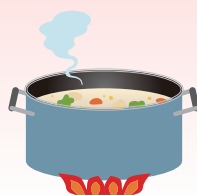
手洗い

外出から戻ったとき、調理前や食事前、トイレの後など石鹸を泡立ててしっかり手を洗いましょう。
手指消毒も忘れずに。



加熱する

食品の中心部を85～90度で90秒以上加熱しましょう。



消毒する

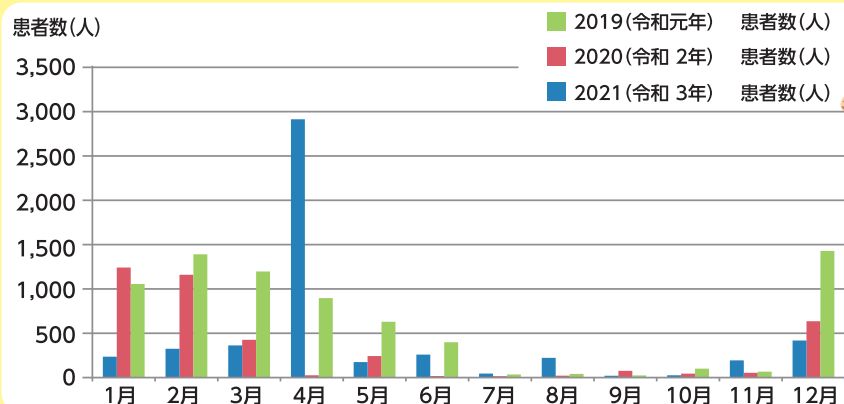
調理器具や調理場の消毒には次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒液や熱湯による煮沸消毒が有効です。



ノロウイルスは感染力の強いウイルスです。

二次感染・二次汚染を防ぐためには定期的に検査を受けましょう。

令和元年～令和3年 ノロウイルス患者数



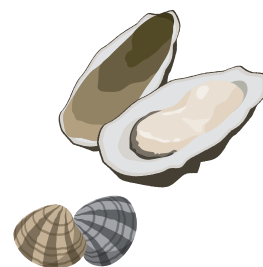
年間を通して感染はみられるが毎年11月頃から感染が増加し、12～3月がピークになっています。冬は低温の為ノロウイルスの生存期間が長くなり、乾燥していることで飛沫や空気感染が多くなることが要因です。また、冬は生牡蠣を食べることが多くなるのも影響しています。ただし、冬に限らず注意が必要です！

(参考)厚生労働省集計

Q

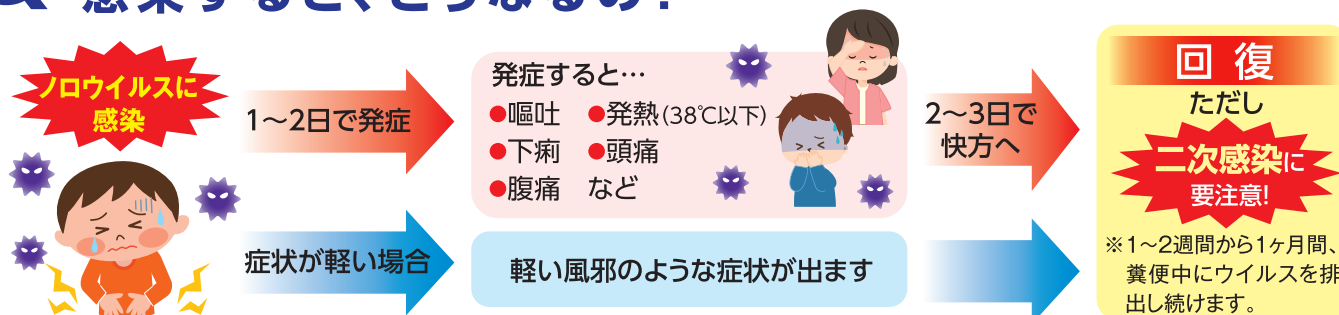
ノロウイルスとは？

二枚貝に潜伏することで知られていますが、貝や食品中では増殖せず、手指や食品などを介して経口で感染し、人の小腸粘膜で増殖します。また感染力が強く大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため注意が必要です。特に子どもや高齢者は重篤化することがあるため、予防対策は徹底しましょう。



Q

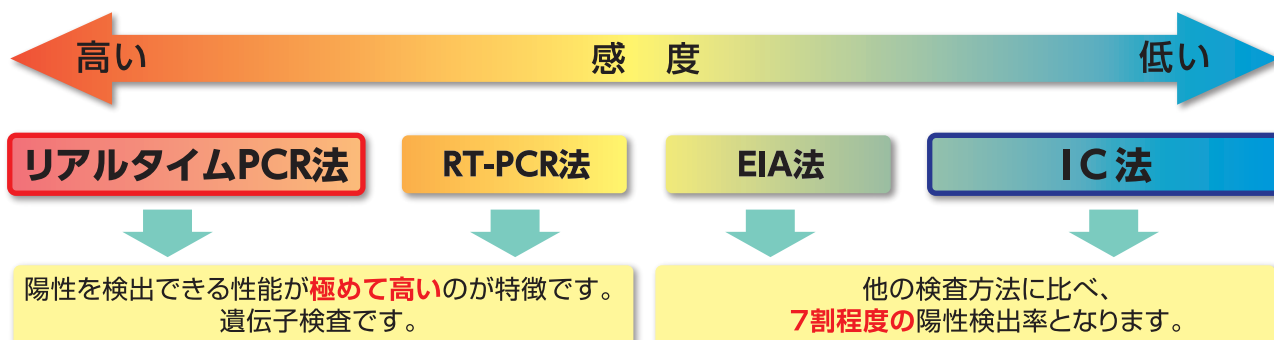
感染すると、どうなるの？



※感染していても症状が出ない人がいるため、気付かずに感染を拡大してしまう可能性があります。また、一度感染しても抗体ができないため、家族内で繰り返し感染する事例が報告されています。

Q

検査方法は？



当所では「リアルタイムPCR法」と「IC法」を実施しております。
厚生労働省では、最も感度が良い「リアルタイムPCR法」(遺伝子検査)を薦めております。

塩素系消毒液の作り方

台所用塩素系漂白剤(5%)を原液とした場合の作り方

通常のお掃除用 (0.02%)

《調理器具やドアノブ、手すりなど》

1ℓのペットボトルに水を入れ、キャップ1杯(5ml)の漂白剤を加える

キャップ
1杯弱



汚染がひどい場所用 (0.1%)

《嘔吐物や糞便が付いた床、衣類など》

500mlのペットボトルに水を入れ、キャップ2杯(10ml)の漂白剤を加える

キャップ
2杯



注意

- 使用するときには十分な**換気**をしてください。また**酸性のもの(トイレ用洗剤など)**を混ぜると**有毒な塩素ガス**が発生するので、絶対に混ぜないようにしてください。
- ビニール手袋**などを使用してください。**皮膚に付着した場合は、直ちに大量の水で十分洗い流してください。**
目に入った場合も直ちに大量の水で十分洗い流し、医師の診察を受けてください。
- 金属に使用した場合は錆びることがあるので、消毒後、水で洗い流すか、ふき取るなどしてください。



一般社団法人

京都微生物研究所

本 部：TEL.075-593-1444
福知山支所：TEL.0773-23-7311
豊岡支所：TEL.0796-26-8072
滋賀営業所：TEL.077-567-2777



<https://kml.kyoto/>

お問合せはこちら

https://kml.kyoto/toi_hokin/