

ノロウイルスに注意!

ノロウイルスは、食中毒を起こすウイルスで、人から人に感染することがあり、注意が必要です。感染力が強く、ごく少量でも感染します。

**11月1日～3月31日は、
「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です。**

冬季に続発する傾向があるノロウイルス食中毒を予防するために、
ノロウイルスの特徴を知り対策をしましょう。

★ノロウイルスの特徴

主な原因食品

- ・感染した人の手指等を介してウイルスが付着した食品
- ・カキ等の二枚貝

ウイルスは食品中では増えず、人のお腹で増える!

感染経路

食べ物→人

汚染された二枚貝などを十分に加熱調理しないで摂取することで感染。



人→食べ物→人

感染している調理者から食品を介して感染。



感染力が非常に強い!!

人→人

- ・感染した人から施設やトイレを介して感染。
- ・患者の便やおう吐物の処理が不十分だとウイルスがほこりやちりとして舞い上がりそれを吸い込み感染。



主な症状

<潜伏期間>

- ・感染から発症まで24～48時間

<主な症状>

- ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛等が1～2日続く



症状が無くても感染していることがあるので注意!

食中毒予防のポイント！！

(1)「石けんを使って こまめに手を洗うこと」が、きわめて重要です！

① 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこする

② 手の甲をよくのばすようにこする

③ 指先、爪の隙間を念入りにこする

④ 指の間、付け根を洗う

⑤ 親指を手のひらでねじり洗い

⑥ 手首も忘れずに洗う

①～⑥を2回繰り返す

①～⑥まで2回繰り返し洗ったら、流水で十分にすすぎ、濡れた手は、ペーパータオルなどで水分をよく拭き取って乾かす。

手を洗うタイミング：●トイレに行った後 ●調理室に入る前 ●別の調理作業に入る前 ●料理の盛り付け作業前 等

(2) 症状が無くても油断大敵！

- ① 普段から、食べ物や家族の健康状態に注意して、自分が感染しないよう心がけましょう。
健康だと思っても自分や家族がノロウイルスに感染していたりすることがあります。
- ② 事前に、症状が出たときにすぐに飲食店等の責任者に報告する仕組みを作っておきましょう。
- ③ 下痢や嘔吐などの症状があるときは、食品を取り扱う業務は絶対に行わないようにしましょう。

(3) 調理器具等の適切な消毒が有効です！

- ① 調理器具等は、十分に洗浄後、『次亜塩素酸ナトリウム液(塩素濃度200ppm)』で5分以上浸します。
- ② 塩素消毒できない器具は、熱湯の熱で殺菌できます。

参考：栃木県保健福祉部生活衛生課

こども園の給食メニュー

味噌ラーメン

4人分

材料：中華麺	4玉	コーン缶	40g
豚挽肉	160g	生姜	1かけ
もやし	200g	にんにく	1かけ
キャベツ	4枚	①味噌	大4
にら	40g	①しょうゆ	大2
玉葱	1/2個	①砂糖	小2
人参	1/3本	白ごま	15g
		ごま油	適量

<作り方>

- ① キャベツは、ざく切り、玉葱スライス、人参は、千切りにしておく。
- ② 生姜・にんにくは、みじん切り、にら2cm幅に切っておく。
- ③ 鍋にごま油をひき、生姜・にんにく・肉・玉葱・人参を炒める。
- ④ 肉の色が白っぽく変わってきたら、水を入れ煮る。
- ⑤ ④の人参が少しやわらかくなってきたら、キャベツを入れ煮る。
- ⑥ ⑤がさらに沸騰してきたら、もやしを入れ①の調味料を入れ、味を整え、にら、ごまを入れたら、スープの完成。
- ⑦ 器に茹でた中華麺を入れ、⑥をかけたら出来上がり。

園でも人気のメニューです。野菜と肉がたくさん入ったラーメンです。