



## 次亜塩素酸ナトリウム

○アルコール消毒はノロウイルスに**あまり効果が無い**  
→**次亜塩素酸ナトリウム**が含まれている、漂白剤  
などで消毒が必要！

### 消毒液の作り方

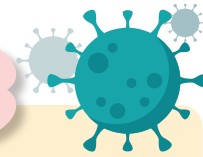
塩素濃度	希釈方法(原液5%の場合)	用途
0.2% (2,000ppm)	25倍希釈 原液80ml + 水 → 2L	・便やおう吐物で汚染された場所(床やトイレ)の消毒 ・汚染された衣類のつけおき消毒
0.02% (200ppm)	250倍希釈 原液2ml + 水→500ml 原液8ml + 水→ 2L	・調理器具・食器類の消毒 ・ドアノブ、手すり、蛇口などのふき取り消毒

### 次亜塩素酸ナトリウムの使用上の注意

- 希釈した塩素消毒液は時間がたつと効果が減少  
→**作り置きはせず、使用時に希釈を！**
- 金属に対して腐食性あり  
→**消毒後は必ず水拭きを！**
- 強酸性の薬剤(例：トイレ洗浄剤)と混ぜると、有毒なガスが発生  
→**使用時は換気を十分に！**
- 手荒れなど皮膚に障害を与える  
→**手指の消毒には使用しない！**
- ペットボトル等で調製し、誤飲する事例あり  
→**飲み物と混同しないよう「消毒液」と記入！**

新型コロナ感染者が増加しており、感染者が身近にいてもおかしくありません。  
手洗いやトイレの清掃・消毒など食中毒予防も含めた、感染防止対策の徹底をお願いします。

## よく聞くけどノロウイルスって？



- 食中毒の患者数ワースト1位 (R3年4,733人)
- 発病までは1~2日
- 激しい下痢や嘔吐、腹痛、発熱などの症状
- 原因食品は、**感染者が調理した食品**や**カキ等**
- H29年には、**従業員(感染者)が素手で細断した「きざみのり」が原因となった大規模な食中毒が発生(患者数1,000名以上)**

### 対策

- 調理従事者の**健康管理**をしっかりと行い、下痢等の症状のある者には**調理させない**
- 衛生的な手洗い**の確実な実施
- トイレの**定期的な清掃と消毒**、嘔吐物の**適切な処理**
- トイレに行くときは、白衣等の**作業着を脱ぎ、靴を交換**
- 食品の中心部まで**85℃以上で90秒以上加熱**

	アルコール	次亜塩素酸ナトリウム	手洗い
新型コロナウイルス	○	○	○
インフルエンザ	○	○	○
ノロウイルス	△	○	○

※手指消毒はアルコール  
手指以外の消毒は次亜塩素酸ナトリウム←コロナにも有効

冬期はノロウイルスによる食中毒に注意しましょう！



安心はおいしいプラス瓦版  
飲食店経営者、従業員の皆様へ

令和4年  
12月