

ノロウイルスは、インフルエンザウイルスのようにアルコールでは「やっつけられません。」

そのため、専用の「消毒剤」で「やっつけてください！」

お求めは各保健所の食品衛生協会へ

生活環境や器具類の消毒に

確実な殺菌力と優れた安定性

次亜塩素酸ナトリウム 6%

ピューラックス

第2類医薬品

次亜塩素酸ナトリウム6%を含有する殺菌消毒剤です。医療施設や社会福祉施設の衛生管理、食品工場や飲食店の衛生管理、水の消毒など、様々なシーンで幅広く用いられています。



⚠ 使用上の注意 より抜粋

❌ してはいけないこと

- (1) 人体に使用しないこと。
- (2) 噴霧での使用をしないこと。
- (3) 酸性の製品や、その他の製品と混合や併用しないこと。

必ずご使用前に製品記載の文書をお読みください。

手指の消毒に

速乾性すり込み式
手指・皮膚消毒剤

シルキテンP
SILKYTEN P

第3類医薬品

ベンザルコニウム塩化物を有効成分とするエタノール製剤。皮膚の保護に充分配慮した手荒れの少ない製剤です。

1,000mL



アルコール自動手指消毒器

ハンドクリーン-III

交差感染を防ぎ安全で確実な消毒ができる、センサー式自動ディスペンサーです。



ノロウイルスに関するQ & A

作成：平成16年2月4日 最終改定：令和3年11月19日

Q17 ノロウイルスに汚染された可能性のある調理台や調理器具はどのように殺菌したらいいのですか？

A17

一般的な感染症対策として、消毒用エタノールや逆性石鹼（塩化ベンザルコニウム）が用いられることがありますが、ノロウイルスを完全に失活化する方法としては、次亜塩素酸ナトリウム※や亜塩素酸水や加熱による処理があります。

調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム※（塩素濃度約200 ppm）や亜塩素酸水（遊離塩素濃度25 ppm（含量 亜塩素酸として0.05%≒500 ppm以上））で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。

また、まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は亜塩素酸水（遊離塩素濃度25 ppm（含量 亜塩素酸として0.05%≒500 ppm以上））による浸漬や、熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱が有効です。

なお、二枚貝などを取り扱うときは、専用の調理器具（まな板、包丁等）を使用するか、調理器具を使用の度に洗浄する、消毒する等の対策により、他の食材への二次汚染を防止するよう、特に注意するよう気をつけましょう。

※家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。（使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。）

