

ノロウイルス食中毒を 予防しよう！

ノロウイルスによる食中毒は一年を通じて発生していますが、特に冬に流行し、大規模な食中毒になりやすい傾向があります。手を介して感染することが多いので、日頃から丁寧な手洗いを習慣づけ、感染を予防しましょう。

ノロウイルスの特徴

- 小型の球形ウイルスで人の小腸で増殖
- 感染力が極めて強く少量のウイルスでも感染

感染時の症状

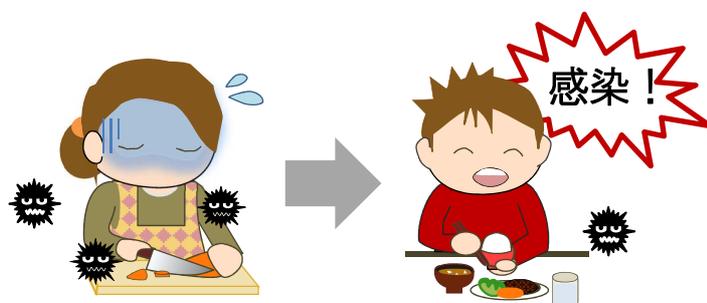
- 感染後 1～3 日で発症
- 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱など、1～2 日間続く。
- 感染しても症状がない場合や軽い場合もある。



感染経路

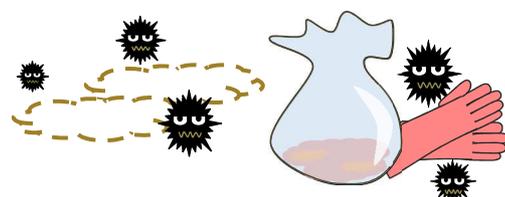
■ 食品からの感染

- ・感染している人が調理をした食品
- ・ウイルスが蓄積した加熱不十分な二枚貝 など



■ 人からの感染

- ・患者のふん便やおう吐物からの二次感染



調理する人の
健康状態に注意！

予防方法 ～食中毒予防は手洗いから～

その① 丁寧な手洗い！！



- ・ 石けんを使った**2度洗い**が効果的
- ・ トイレに行った後(**オムツ**交換の後)や料理を開始する前、食材を扱った後、料理の盛り付け前などは特に念入りこ。



1 手洗い石けんをつけて



2 よく泡立てる



3 手のひらと甲 (5回程度)



4 指の間、付け根 (5回程度)



5 親指洗い (5回程度)



6 指先 (5回程度)



7 手首 (5回程度)
腕・ひじまで洗う



8 水で十分にすすぎ



9 ペーパータオルでふく
(手指乾燥機で乾燥する)
タオル等の共用はしないこと

1～8を
2回繰り返そう!



せっけんで
2度洗い!

その② しっかり加熱！！

- ・ 食材を加熱して**ウイルス**をやっつける！
(中心部まで十分に加熱する。(85℃以上、90秒以上))



※その他の予防や対応については、次号のほっとインフォメーションに掲載予定です。

●お問い合わせは・・・防災くらし安心部 食品安全衛生課 TEL 023 (630) 2677