



# ノロウイルス要注意！

## なぜ気を付けないといけない？

冬に発生する食中毒のほとんどがウイルス性食中毒であり、その中でもノロウイルスを原因とするものは99%以上を占めています。

貝類を食べていないからと言って油断してはいけません。調理者やウイルスのついた調理器具により汚染した食品を食べて感染するケースも多くあります。

## ノロウイルスって？

- ・胃腸炎症状を発症させるウイルスで、11～2月ごろに流行
- ・症状は嘔吐、下痢、腹痛が1～2日続く
- ・とても感染力が強く、下痢が治まった後も便中にウイルスは排泄されるので注意が必要

### 持ち込まない

- ・ふだんから感染しないように、手洗いや健康管理を心がける。
- ・腹痛や下痢などの症状があるときは、食品を直接取り扱わない。



### つけない

- ・食品や食器、調理器具などにノロウイルスを付けないために、調理をする前は「手洗い」をしっかりと行う。



## ノロウイルス 予防4原則

- ・食品中のノロウイルスを死滅させるため、中心部まで十分に加熱する。
- ・調理器具は十分に洗浄した後、煮沸消毒を1分以上するか、塩素系漂白剤に浸して消毒する。

- ・ノロウイルスが身近で発生した時は、感染を広げないために食器や環境などの消毒を徹底する。
- ・おう吐物などの処理をする際は二次感染しないように対策することが重要。

### やっつける

### ひろげない

アルコール消毒  
じゃダメなの？



アルコール消毒だと  
ノロウイルスには  
効果がないんだよ！