



ノロウイルス食中毒 警戒情報発令中!



感染経路

- ノロウイルスに汚染された食品
- 感染者の便や嘔吐物から人の手などを介した食品への二次汚染

症状

- 主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱等
- 潜伏期間は感染から発症まで1～2日
- 感染しても無症状の場合や、軽い風邪のような症状(微熱、だるさ、食欲不振等)の場合もあり、感染に気付かないことがあります
- 症状が回復した人の便中にもノロウイルスが含まれていることがあります

ノロウイルスは 冬場を中心に流行!



ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の健康管理

- ▶ 症状がある時は調理しない
- ▶ 家族の健康状態にも注意する

作業前などの手洗い

- ▶ トイレの後、調理場に入る前、次の調理作業に入る前に
- ▶ 指先、指の間、爪の間、手首など汚れの残りやすいところを丁寧に

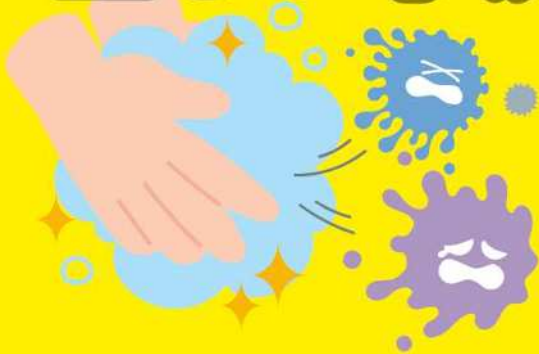
調理器具の消毒

- ▶ 熱湯(85℃以上で1分以上)
- ▶ 塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム等)(塩素濃度200ppm)

食品の加熱調理

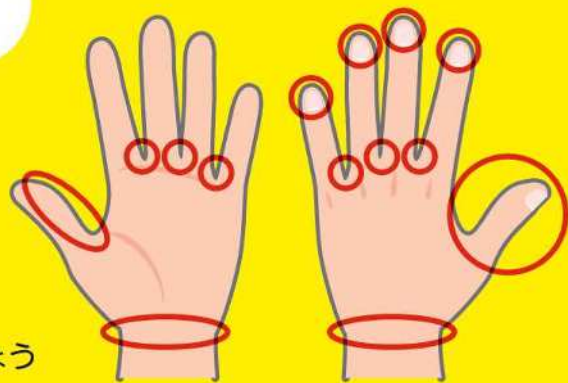
- ▶ 中心温度85℃～90℃で90秒以上加熱

正しい手洗い方法



※手洗い前に

- ✓ 爪は短く切りましょう
- ✓ 時計や指輪は外しましょう



○ 特に洗い残しが起こりやすい場所

1



流水で手を濡らす

2



石けんをよく泡立て
手のひらを洗う

3



手の甲を洗う

4



指先と爪の間を洗う

5



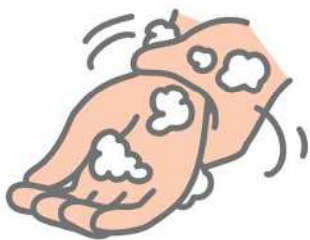
指をクロスさせて指の間を洗う

6



親指の付け根と手のひらを
ねじって洗う

7



手首も忘れずに洗う

8



十分に水で流す

9



ペーパータオルでよく拭く

▶ 1～8の手順を2回繰り返す「二度洗い」が効果的

▶ 手洗い後にアルコールで手を消毒するとより効果的

ノロウイルス 神奈川県

検索

