

## ノロウイルス 食中毒

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 日で発症する。
- 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。



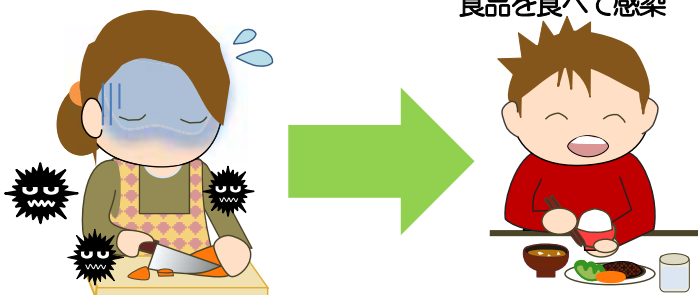
### 感染経路

※ 山形県内でも令和2年に大規模なノロウイルス食中毒が発生しています！

#### ▼ 食品からの感染

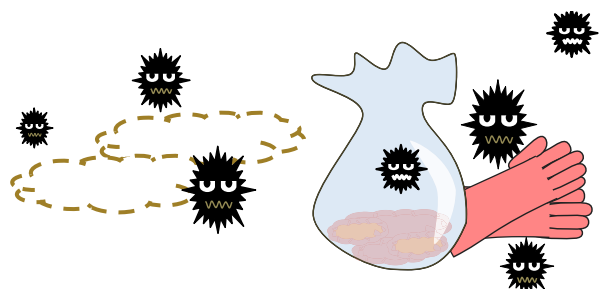
- ・感染している人が調理をした食品
- ・ウイルスが蓄積した加熱不十分な二枚貝 など

ウイルスが付着した食品を食べて感染



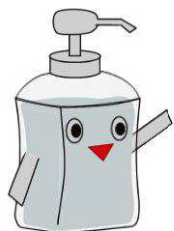
#### ▼ 人からの感染

- ・患者のふん便やおう吐物からの二次感染



# 予防方法 ～食中毒予防は手洗いから～

## その① しっかり手洗い！！



- ☞ 石けんを使った**二度洗い**が効果的
- ☞ トイレに行った後(オムツ交換の後)や調理を開始する前、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  
二度洗い！

## その② しっかり加熱！！

- ☞ 食材を加熱してやっつける！

(中心部まで十分に加熱する。(85℃以上、90秒以上))



※その他の予防方法や対応については、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