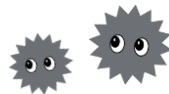


食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。
今回は、「ノロウイルス食中毒注意報の発令」についての情報を配信します。

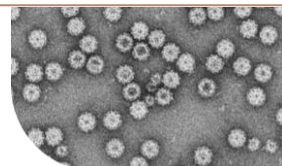
ノロウイルス注意報を発令しました！

岡山県は、県内において感染性胃腸炎の患者が増加していることから、
12月18日にノロウイルス食中毒注意報を発令しました。



Q 感染したら症状は？

- ・潜伏時間：感染後、24～48時間で発症します。
- ・主な症状：おう吐、下痢、発熱など。
感染しても症状が出ない人もいます。
- ・ウイルスの排出：感染すると、便や嘔吐物の中にウイルスが排出されます。
感染して治ったあとも、長いと1ヵ月ほどウイルスが
排出されるため、まわりにうつさないよう注意が必要です！



Q 予防のための4原則は？

① 調理場に持ち込まない

体調不良のとき
調理しない



感染して治ったあとも
油断しない



1ヶ月ウイルスが
排出されることもある…！

② ひろげない

トイレの
洗浄・消毒




嘔吐物の
適切な処理



次亜塩素酸ナトリウム
による消毒が効果的！

③ 加熱する

中心温度
85～90℃で
90秒以上
加熱する！



しっかり加熱して
やっつけよう！

④ つけない

正しい手洗い



使い捨て手袋
を着用する



調理器具の
洗浄・消毒



実は…アルコール消毒は
ノロウイルスに効きにくい



インスタグラム
登録をお願いします！



岡山県では食の安全に関する情報を
インスタグラムでも発信しています