

ノロウイルス食中毒

予防しよう！
冬に流行

ご注意ください！

2026年岡山県

ノロウイルス食中毒発生状況

県内 感染性胃腸炎の流行状況



2件のノロウイルス食中毒が発生！



※冬季の胃腸炎の多くはノロウイルスが原因

予防の4つのポイント！

① 調理場に持ち込まない

体調不良のとき
調理しない



1ヶ月ウイルスが
排出されることもある…！

感染して治ったあとも
油断しない



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

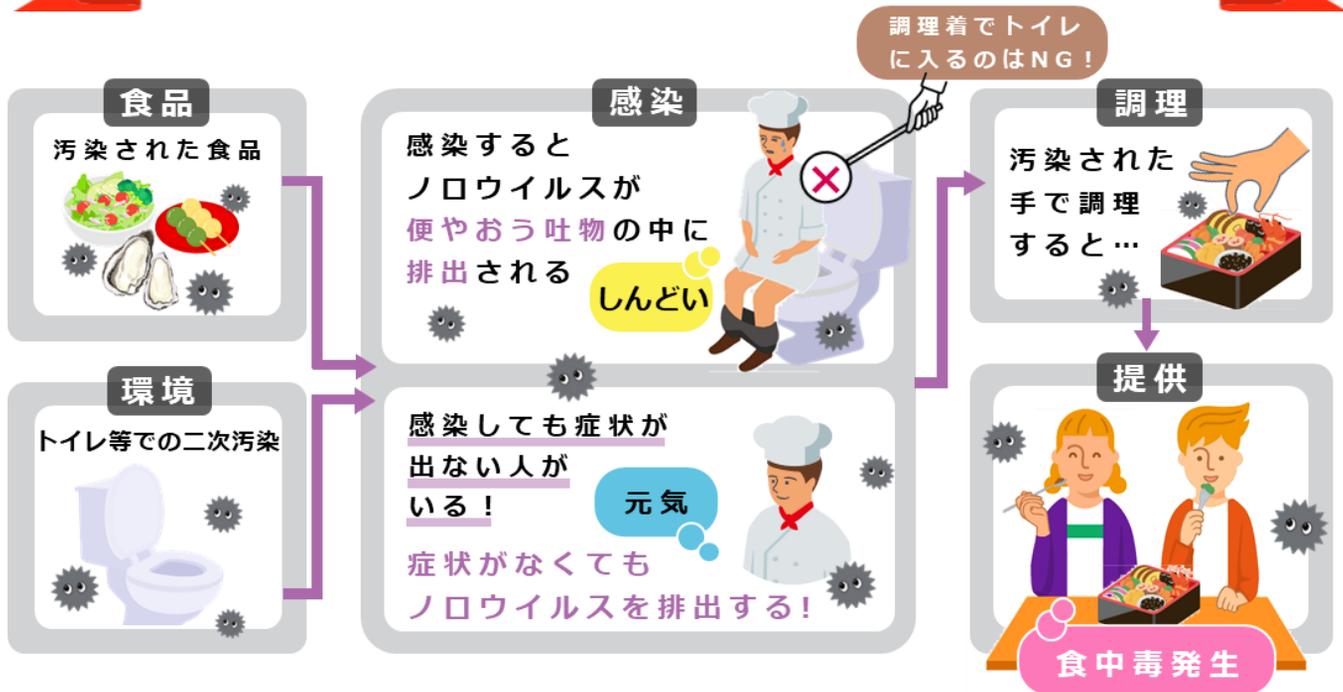


調理器具の
洗浄・消毒



実は…アルコール消毒は
ノロウイルスに効きにくい

調理従事者による食品汚染はこうして起こる！



手洗いを必ず行うタイミング



洗い残しをなくす手洗い！



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