



岡山県内

ノロウイルス 食中毒が 急増中!

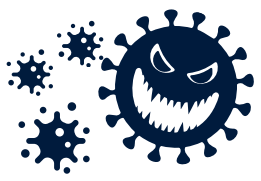


2025年
の件数を
上回る
事態。

2026年
すでに
6件
発生!

※2026年5月22日時点

1 ノロウイルスの特徴



100個以下でも
感染!

36.7人
ノロウイルス

その他 8.4人

1件あたりの患者数が
多い!



85~90℃
90秒以上の加熱で
死滅!



塩素系漂白剤が
有効!

⚠ アルコールはあまり効果なし

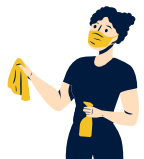
2 主な感染経路



汚染された
食品



感染者の手指・
調理器具から
食品へ



嘔吐物・便の
処理時

3 よくある症状



吐き気・嘔吐



下痢



腹痛



発熱

⚠ 症状回復後も **2~3週間** ウイルスの排出あり

4 食中毒予防のポイント



✓ 食品は
中心まで十分加熱



✓ 手洗いの徹底
(調理前・トイレ後)



✓ 調理器具は
洗浄 + 塩素消毒



✓ 調理時は
マスク + 手袋着用



✓ 体調不良時は
調理を控える

