

# ノロウイルスに 要注意！



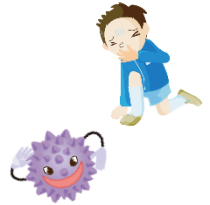
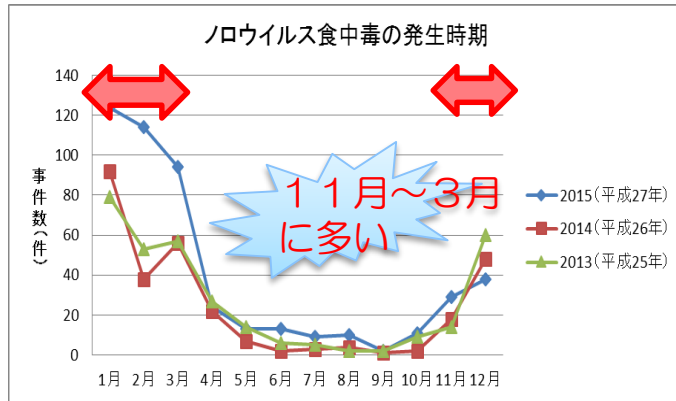
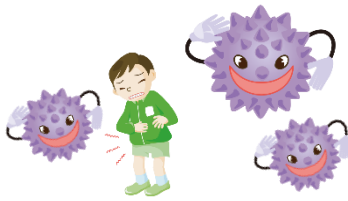
©岡山県「ももっち」「うらっち」



## ノロウイルス食中毒が起こりやすいのはいつ？

### ノロウイルスの特徴①

冬期に発生しやすい

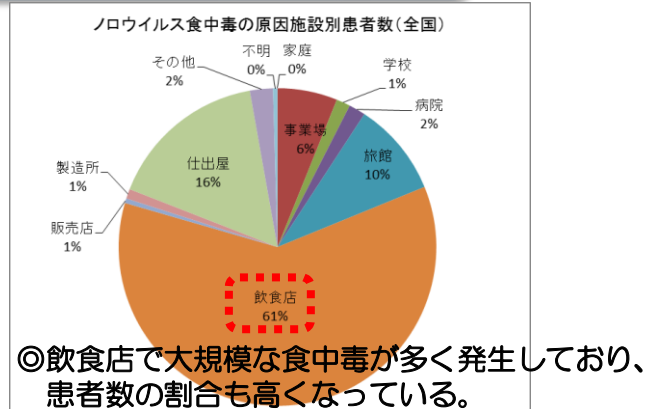
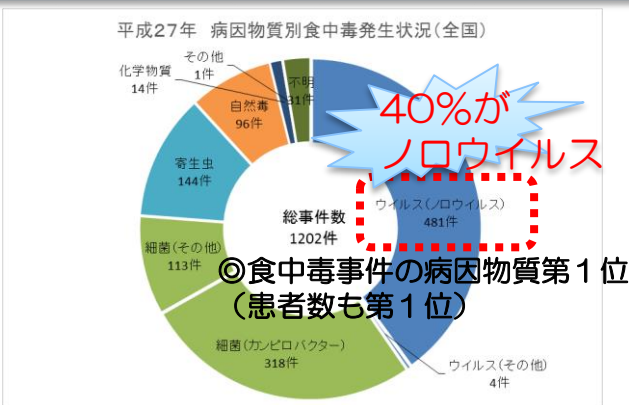


## なぜ、ノロウイルスに注意が必要なの？

### ノロウイルスの特徴②

感染力が非常に強い

10個程度のウイルスでも感染し、大規模な食中毒となることがある。

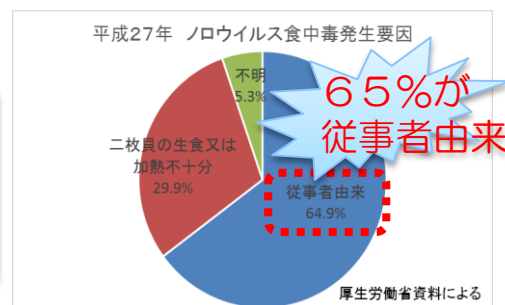


## ノロウイルス食中毒の原因は？

### ノロウイルスの特徴③

調理従事者を介して汚染された食品が原因で発生するケースが多い。

不顕性感染(無症状でもウイルスに感染している)を起こしやすい特徴もある。常に食品を汚染しない意識が重要。

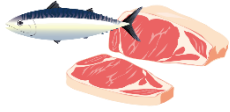


# ノロウイルス食中毒の予防方法

①付けない  
手洗いを徹底しましょう



◎手洗いの適切なタイミング



トイレの後 生の肉や魚を触った後



加熱工程のない食品に触れる前  
盛付作業の前



調理前



洗い残しに注意して丁寧に！  
常に食品を汚染しない心がけを！

②持ち込まない  
健康管理を徹底しましょう

◎健康チェック

調理前に必ず自分や家族の健康状態を確認しましょう。

症状がある時は食品に触れる作業をしないようにしましょう。

	11/1	11/2	...	12/1	...	1/1
嘔吐	あり	なし		なし		なし
下痢	あり	あり		なし		なし
・						
・						

ノロウイルスに感染すると、症状がおさまっても一般的に7～10日（長くて1～2か月）は便中にウイルスを排出すると言われています。

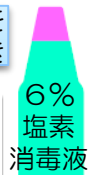
③拡げない  
施設の清掃や調理器具の消毒を行いましょう

感染した人の嘔吐物や便には大量のウイルスが含まれています。これらが付着した所は、除去後、1,000ppmの塩素消毒を行いましょう。

人の手が触れる施設設備や調理器具は、洗浄後、200ppmの塩素消毒を行いましょう。（煮沸消毒も◎）



嘔吐物や便を  
処理するとき



1,000ppmの作り方



200ppmの作り方

普段の清掃や  
調理器具の消毒に



④加熱する  
食品を十分に加熱しましょう

◎加熱の目安

中心温度85～90℃、90秒間以上

