

食の安全サポーター情報配信（令和2年1月24日）

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、「食中毒(ノロウイルス)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発令中！

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、1月23日にノロウイルス注意報を発令しました。

ノロウイルスは感染力が強く、少しの量でも体内に入ることによって発症します。
ノロウイルスによる食中毒を予防するには次のことに注意してください。

ノロウイルスとは

- ・非常に小さい球形のウイルス。
- ・乾燥に強く、長期間感染力を維持する。
- ・インフルエンザウイルスと違い、アルコールが効きにくい。



©岡山県「ももっち・うらっち」

ノロウイルスに感染すると

- ・24～48時間以内に吐き気、嘔吐、下痢等消化器系の症状が発生します。
- ・1～3日で症状は治まりますが、その後も長期間、便などからウイルスを排出します。
- ・感染していても、症状が出ない場合があります。

ノロウイルスによる食中毒を予防するには

- ・調理前、調理後及びトイレ後にはしっかりと手を洗う。（液体石けんで2度手洗い）
- ・中心温度85～90℃以上で90秒以上しっかり加熱する。
- ・本人又は家族に体調不良者がいれば、調理は控える。

感染者が嘔吐してしまった場合

- ・感染者の嘔吐物や便には多量のノロウイルスが含まれているので、処理するときは必ずマスクや手袋を着用して行ってください。
- ・処理の際は、嘔吐物を拭き取った後、次亜塩素酸ナトリウムを用いて消毒を行ってください。

(ノロウイルス食中毒について、詳しく知りたい方はこちらから次のワードで検索してください)

○岡山県のホームページ

岡山県ノロウイルス注意報

検索

○厚生労働省ホームページ

厚生労働省 ノロウイルス

検索

(ノロウイルスに関するQ & A)