

食の安全サポーター情報配信（令和5年11月10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、11月9日に食中毒（ノロウイルス）注意報を発令しました。

◎ノロウイルスとは

- ・非常に小さい球形のウイルスです。
- ・乾燥に強く、長期間感染力を維持します。
- ・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。
- ・感染力が強く、少しのウイルスでも体内に入ると感染します。



©岡山県「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。

◎ノロウイルス食中毒予防のポイント

- ・持ち込まない（健康チェックの徹底）
- ・つけない（手洗いの徹底）
- ・やっつける（中心温度85～90℃以上で、90秒以上、しっかり加熱）
- ・拡げない（施設の清掃や調理器具の消毒）

◎効果的な手洗い

- ・ノロウイルスにはアルコールが効きにくいいため、しっかり手を洗い、ウイルスを洗い流しましょう。
- ・調理を行う前、生の二枚貝を触った後、トイレに行った後等のタイミングでこまめに手を洗いましょう。
- ・洗い残しがないように、石けんなどよく泡立ててまんべんなく洗いましょう。
⇒指先、指の間・股、親指の付け根のふくらみは洗い残しが多い部分です。



©岡山県「ももち」

○岡山県のホームページ

岡山県ノロウイルス注意報 検索

○ノロウイルスに関するQ & A

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html（厚労省）



バックナンバーはこちらから

<https://www.pref.okayama.jp/page/detail-97596.html>

岡山県 食の安全サポーター情報

検索

