

ノロウイルス流行中!!

ノロウイルスによる食中毒の発生を 防止しましょう!!

1 1月から3月にかけてノロウイルスによる感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルスを原因とする食中毒も多発しています。

ノロウイルスに感染すると「おう吐」「下痢」「腹痛」などの症状が起こり、おう吐物や便にウイルスが10億個も出ることがあります。

症状がでない場合（不顕性感染）もありますが、その場合でも、約1億個のウイルスが排出されています。

ノロウイルス食中毒の原因

- 1 手をよく洗わずに調理し、ノロウイルスで汚染した食品を提供してしまった。
- 2 ノロウイルスを蓄積したカキやアサリなど二枚貝を生や加熱不足で提供してしまった。



ノロウイルス食中毒を防ぐには

- 手は石けんを使い、よく洗い、流水で十分流しましょう。
- 加熱調理する場合は、十分に火を通しましょう。
- 施設内でお客さんのおう吐物を処理するときは、ペーパータオルなどをかけ、使い捨ての手袋を使うなど、汚染が広がらないよう注意して処理しましょう。
- おう吐物を片付けたあとは、塩素剤又は熱湯による消毒をしましょう。