

# ノロウイルス食中毒 注意報発令中！

ノロウイルスは嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状を引き起こす食中毒の原因となるウイルスで、主に冬場を中心として流行します。

主な原因は、ノロウイルスに感染した調理従事者の手などを介して、食品を汚染させること（2次感染）によるものです。

また、ノロウイルスは二枚貝の内臓に蓄積されていることもあるので、取り扱いに注意しましょう。

また、中心部の加熱温度と時間が、変わりました！

（旧：85℃以上で1分間以上→新：85℃～90℃で90秒以上）

## ★予防のポイント

### 調理者の感染を防ぐ

- ノロウイルスの感染予防には**手洗いが最重要です！**
- 外から帰ってきた後や食事前の手洗いを日常から徹底しましょう。
- また、家庭内での感染も起きやすいので、調理者は家族の健康状態にも注意しましょう。



### 調理時に注意すること

- 加熱して食べる食品は、**中心部までしっかり加熱**しましょう。  
（中心部85℃～90℃で90秒以上）
- 食器、調理器具は使用の都度、**洗浄・消毒**をしましょう。
- 調理前、トイレの後の**手洗いを徹底**しましょう。
- 調理者は、下痢や風邪に似た症状のある場合は、食品を直接取り扱う作業に従事しないようにしましょう。
- ノロウイルスに感染しても、症状が現れずに便にウイルスを排出している場合（不顕性（ふけんせい）感染）があります。**健康状態にかかわらず日頃から手洗いの徹底を心掛け**ましょう。



中心部 85℃～90℃で  
90秒以上  
岡山県マスコット ももっち



注意！

- ★ ノロウイルスには「× アルコール」や「× 逆性石けん」は効果が期待できません！**「○ 次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）」**を使用しましょう。

- ★ 手指は、石けんをよく泡立てて**しっかりもみ洗い**し、水で十分にウイルスを洗い流すことが大切です。