

ノロウイルス食中毒に 気をつけましょう！

ノロウイルスは食中毒の原因となるウイルスの一種で、嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状を引き起こします。

ノロウイルス食中毒には、ノロウイルスに感染した調理従事者が、食品を汚染したことが原因と推定される事例が多々あります。

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でもあるので、取り扱いに注意しましょう。

★予防のポイント★

調理者の感染を防ぐ

感染予防には手洗いが重要です！

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と加熱しましょう。
(中心部85℃以上で1分以上)

● 食器、調理器具は使用の都度、洗浄・熱湯消毒をしましょう。

● 調理前、使用後の手洗いを徹底しましょう。

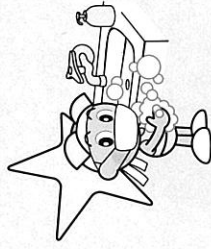
● 調理施設等では、下痢や風邪に似た症状のある場合は、食品を直接取り扱う作業に従事しないようにしましょう。

● 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泄している場合があります。健康状態にかかわらず手洗いを徹底し、食品に直接触れる場合は使い捨て手袋の着用を心がけましょう。



中心温度85℃以上、
1分以上

岡山県マスコット ももっち



注意!

ノロウイルスは「アルコール」や「逆性石けん」などでは十分な消毒効果が期待できません！

手指は、石けんをよく泡立ててしっかりと洗い、水で十分にウイルスを洗い流すことが大切です。