

ノロウイルスによる食中毒を予防しよう!



ノロウイルスとは?

- ・ 小腸で増えるウイルスです。
- ・ 秋から冬にかけて、ノロウイルスによる食中毒が多く発生します。
- ・ 少ないウイルス量でも発病するため、ヒトからヒトへ感染します。

～ 感染経路 ～

- ・ 2枚貝類の生食(カキなど)
- ・ ノロウイルスに汚染された食品や飲料水、器具
- ・ 感染者の嘔吐物・糞便



～ 潜伏期間・症状 ～

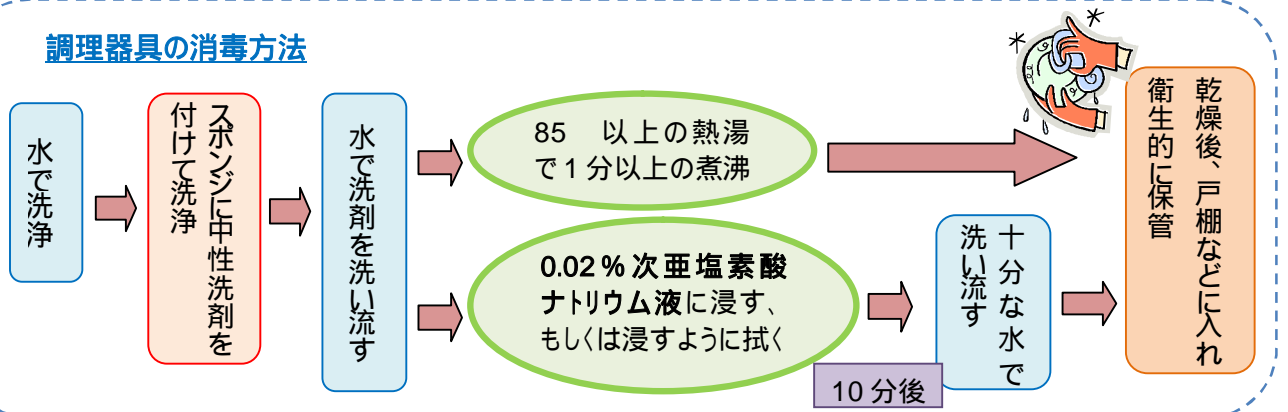
- ・ 潜伏期間: 通常 24～48 時間
- ・ 症 状: 下痢、嘔吐、吐気、腹痛、発熱など
- ・ 通常、症状が 1～3 日続いた後、回復します。



～ 予防するために ～

- ・ 加熱が必要な食品は、中心部までしっかり加熱しましょう。
- ・ トイレの後、調理前、食事前にはよく手を洗い、清潔なタオルやペーパータオルで拭きましょう。
- ・ 嘔吐物や糞便を適正に処理しましょう。

調理器具の消毒方法



次亜塩素酸ナトリウム希釈液の作り方

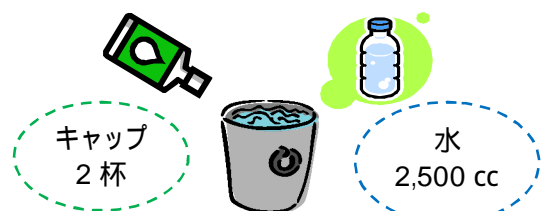
次亜塩素酸ナトリウムは、塩素系漂白剤の成分です。
 主な市販品(商品例:キッチンハイター)の塩素濃度は5～6%です。
 (家庭用塩素系漂白剤のキャップ1杯が約25ccの場合です。)

0.1%次亜塩素酸ナトリウム液



嘔吐物、糞便などにより汚染を受けた場所や衣服等の消毒

0.02%次亜塩素酸ナトリウム液



調理器具の消毒や家庭内の清掃時の消毒