



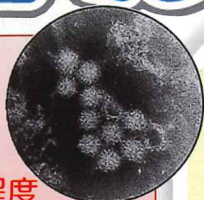
【発行】 やまぐち食の安心・安全推進協議会
(事務局) 山口県環境生活部生活衛生課
753-8501 山口市滝町1-1
TEL: 083-933-2974 / FAX: 083-933-3079
E-mail: a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

ノロウイルス食中毒に注意!

特徴



ココが怖い!



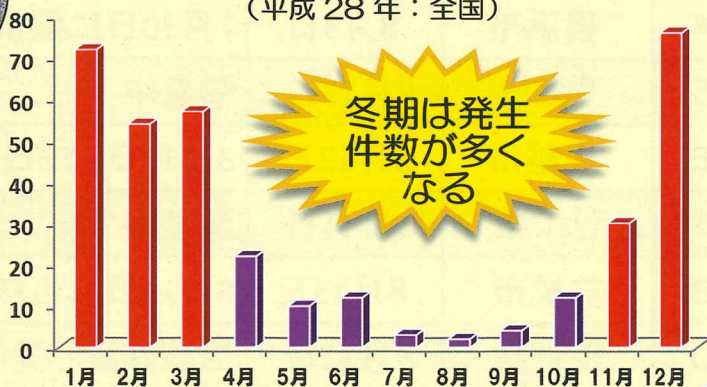
- 人の体内でのみ増殖します。
- 感染力が強く、10~100個程度の少量でも感染します。
- 感染後、1日~3日で発症します。
- 消毒用アルコールは効果がない!

ココが弱点!

・85℃~90℃、90秒以上の加熱で死滅します!



ノロウイルス食中毒の発生件数
(平成28年：全国)



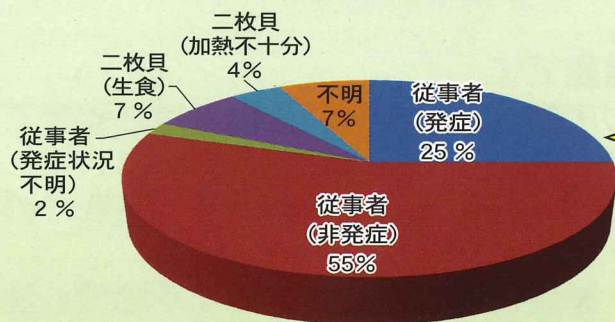
冬期は発生件数が多い

～食中毒予防のポイント～

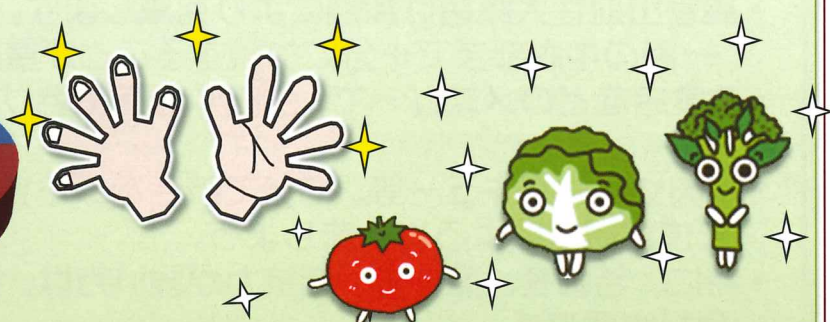
注意!! ノロウイルスには、消毒用アルコールは効果がありません!

正しく手を洗いましょう!!

ノロウイルス食中毒の原因は、**80%が調理従事者由来**です!!



- 下痢などの症状のある方は、食品を直接取扱う作業を控えましょう。
※症状がなくなっても、1週間程度ウイルスの排出が続くので、要注意!



- 帰宅後、トイレの後、動物を触った後、食事前、調理前は石けんでよく手を洗いましょう。
- 汚れが残りやすいところをていねいに洗いましょう。(指先、指の間、爪の間、親指、手首)
- 使用した包丁やまな板などは、洗浄後に熱湯や次亜塩素酸ナトリウム液で消毒しましょう。

食材は、調理時にはよく洗いましょう

食品は加熱しましょう!!



←もっと詳しく知りたい方は
県HPをご覧ください。