



神奈川県

KANAGAWA

ノロウイルス 食中毒警戒情報発令中!

冬は特に
要注意!



■ノロウイルスによる感染について

感染経路

「食品からの感染」

- ・感染した人が調理などをして汚染された食品
- ・ウイルスが蓄積された加熱不十分な二枚貝など

「人からの感染」

- ・患者の嘔吐物や便から人の手などを介して二次汚染
- ・家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

症状

「潜伏期間」

- ・感染してから発症まで1～2日

「主な症状」

- ・吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱
- ・感染しても無症状の場合や軽い風邪のような症状の場合もある

■ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

▲調理者の健康管理

症状がある時は調理しない 家族の健康状態にも注意する

▲作業前などの手洗い

トイレの後、調理場へ入る前、調理の前に指先、爪の間、手首など丁寧に

▲調理器具の消毒

塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム等)が有効



正しい手洗い方法

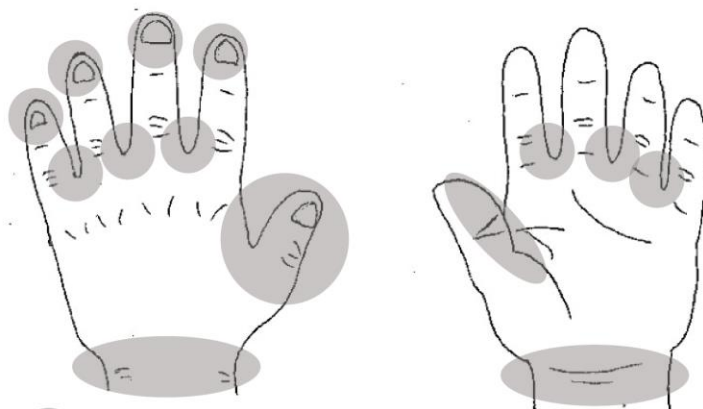
※1～7の手順を2回繰り返す
「二度洗い」が効果的

※手洗い前に

- ・爪は短く切りましょう
- ・時計や指輪は外しましょう

※手洗い後に

アルコールで手を消毒するとより効果的



特に洗い残しが起こりやすい場所



1 流水で手を濡らし、石鹸をよく泡立て手のひらを洗う



2 手の甲を洗う



3 指先と爪の間を洗う



4 指をクロスさせて指の間を洗う



5 親指の付け根と手のひらをねじって洗う



6 手首も忘れずに洗う



7 十分に水で流す



8 ペーパータオルでよく拭く

