

「食中毒は夏だけ…」とっていませんか？
食中毒は夏だけじゃありません。
冬はノロウイルスが流行する季節です。



ノロウイルス食中毒 警戒情報発令中！

ノロウイルスの特徴

▶ 冬場を中心に流行

一年を通して発生していますが、特に冬に流行します。

ノロウイルスに感染すると激しい嘔吐や下痢などの症状が多く見られます。

▶ 調理従事者による食品汚染に注意

ノロウイルスに感染した調理従事者により汚染された食品を原因とする食中毒事例が近年増加傾向にあります。

▶ 感染していても症状が現れないことも

ノロウイルスに感染しても症状が現れない場合があります、感染に気付かないことがあります。

このような症状が無い人や、症状が回復した人の便中にもウイルスが排泄されていることがあり、周囲を汚染する危険性があります。

ノロウイルス食中毒予防のための3つのポイント

①ノロウイルスを 「持ち込まない」

✔ 症状があるときは、
食品を直接取り扱う作業をしない

✔ 感染しないように、普段から
食べ物や家族の健康状態に注意



②ノロウイルスを「つけない」

✔ 手洗いの徹底

✔ 調理器具の洗浄・消毒
・次亜塩素酸ナトリウム溶液
・熱湯



③ノロウイルスを「やっつける」

✔ 汚染のおそれがある
二枚貝などの食品は、
中心部まで十分に加熱
85～90℃
90秒以上



正しい手洗いでノロウイルス食中毒を予防しましょう!

①～⑥までを2回繰り返すとより効果的!



流水でよく手をぬらした後、せっけんをつけ、手の平をよくこすります。



手のこうをのばしてよくこすります。



指先とつめの間をよくこすります。



左右の指の間をよくこすります。



親指と手の平をねじるようによく洗います。



手首も忘れずに洗います。

⑥まで終わったら、流水で十分にすすぎ、ペーパータオルで手の水気をよく拭き取りましょう!



イラスト提供:政府広報オンライン

■問合せ先
小田原保健福祉事務所 足柄上センター
生活衛生課 0465-83-5111

より詳しい情報は、県HP「かながわの食の安全・安心」へ

神奈川県 食の安全・安心

検索

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課 令和2年11月作成

