

ぎふ感染症かわら版

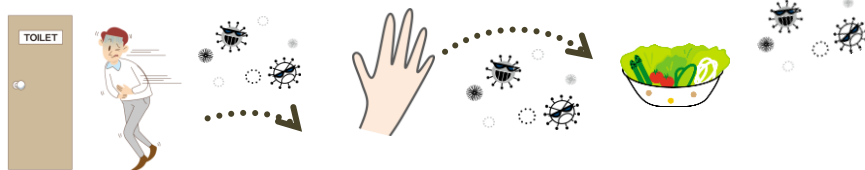
平成 27 年 11 月 5 日 岐阜県感染症情報センター（岐阜県保健環境研究所）



県内に「ノロウイルス食中毒注意報」が発令されました！
ノロウイルスは人から人への感染だけでなく、
食中毒も起こすので気をつけましょう。

ノロウイルス食中毒はどうやっておこるの？

- ① 調理する人がノロウイルスに感染していて、調理中に手を介して食べ物を汚染する



感染した人の便には大量のウイルスが含まれているので、
手洗いが不十分な状態で調理をすると、簡単に食べ物にウイルスがついてしまいます。

- ② カキなどの二枚貝を生で食べる

二枚貝は海水中でノロウイルスを体の中に取り込んでいることがあります。
中まで十分に加熱して食べれば問題ありません。



ノロウイルス食中毒を予防するために・・・

- ① トイレの後、調理前、食事前はしっかり手洗い

調理をする人は特に、健康な時でも
流水と石けんでていねいに手を洗いましょう。

ノロウイルスに感染しても
下痢などの症状が出ない人もいます。
その場合でも、便からウイルスは出て
いるので注意が必要です。



- ② 加熱が必要なものはしっかり加熱

ノロウイルスは加熱すれば死にます。
家族や身近な人に下痢やおう吐をしている人がいるときは、
生ものの調理は控え、加熱調理したものを食べると安心です。



- ③ 調理器具や調理台は清潔に

調理器具などは、熱湯や塩素系漂白剤での
消毒が有効です。

下痢やおう吐をしている人は、
家族やほかの人の食事を作るのを
控えるのが安全だね



岐阜県感染症情報センターのホームページもご覧ください

岐阜県 健康 感染症情報

