

ノロウイルス あなたのお腹にも。 .



ノロウイルスに感染した調理従事者が食品を汚染することでノロウイルス食中毒は起こります



ノロウイルス食中毒を防ぐには胃腸炎症状がある人に調理させなければ良いんでしょ！

アウト！



◆知らないうちに自分が食中毒の原因に！？

ノロウイルスに感染すると、嘔吐や下痢を起こし、症状は2、3日でおさまりますが、ふん便中には2週間くらいウイルスが排出されます。（長い場合、1ヶ月以上にもなります）

また、感染しても発症しないことがあります。



下痢はとっくに
なおったのに。 . .



私、下痢なんか
してないし。 . .

ノロウイルスの一番恐ろしいところは、一見、健康な人がウイルスを持っていて、知らないうちに食中毒を起こしてしまうところです

◆ノロウイルス食中毒を防ぐには. . .

- 一、胃腸炎症状がある人は調理しないこと（**これが基本！**）
- 二、検便でウイルスを持っていないことを確認すること
- 三、常に「自分もいつ感染するかわからない」と意識すること
同居家族など周囲の人に胃腸炎症状があるときは特に注意！！
- 四、ノロウイルスを持っていることを前提とした食品の取扱い
をすること（素手で調理済食品に触らない）

