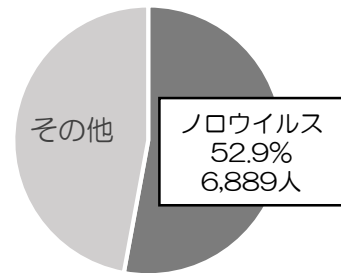


知っていますか？ノロウイルス食中毒

◎ノロウイルスによる食中毒とは？

- 冬期に発生が多く、主な症状は吐き気、嘔吐、腹痛、下痢。潜伏期は1～2日。
- 患者数は食中毒全体の約半数を占める
- 集団発生が起こりやすい

原因別の食中毒患者数（年間）



◎みんなの疑問



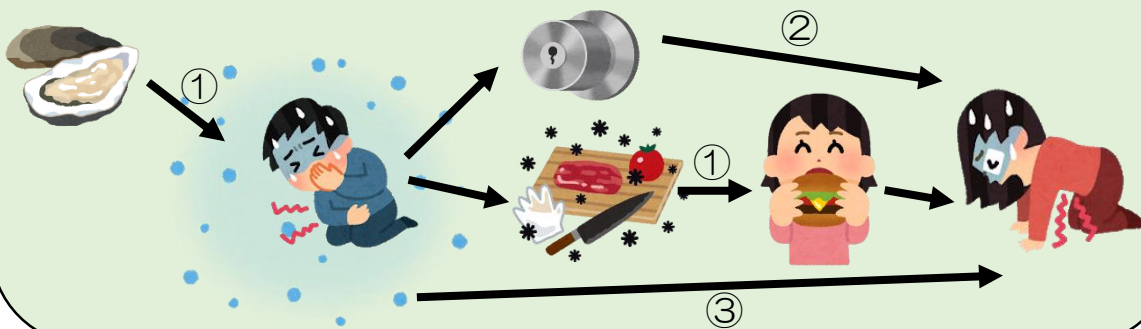
ノロウイルスって生ガキを食べなければ大丈夫でしょ？？

厚生労働省
令和元年食中毒発生状況より

いいえ違います！！

ノロウイルスの感染源はこんなにあるんです。

- ①汚染された食品から ②接触感染 ③飛沫感染



でも、症状がなければ料理しても大丈夫でしょ？

そうじゃないんです！！

ノロウイルスの症状は数日で回復します。

しかし、症状回復後も便の中にはウイルスが排出され続けます。その期間はなんと2週間、長いときには約1ヶ月続くこともあるんです。

さらにはウイルスに感染しているにもかかわらず症状が出ないこともあります。



ノロウイルス食中毒を予防しよう！！

◎ノロウイルス食中毒の予防方法

調理する人の
健康管理

こまめな
手洗い

調理器具等の
適切な消毒

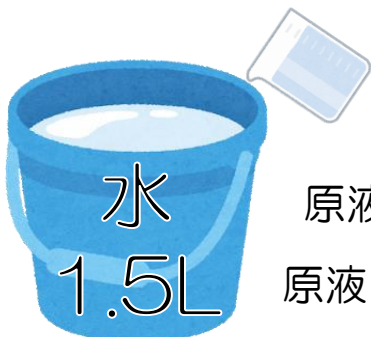
◎正しい手の洗い方



◎消毒液の作り方 ※手指の消毒には使えません。

ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウムを含む消毒液が有効です。
塩素系漂白剤を適切な濃度に薄めて消毒液を作りましょう！！

例えば、水1.5Lで作るなら…



器具・設備の消毒
0.02%

吐物等が付着した物
0.1%

原液6%なら

5 mL

25 mL

原液1.2%なら

2.5 mL

12.5 mL