



ノロウイルスに注意！

最近、冬を中心に食中毒が急増しています

その原因は、人に胃腸障害を起す「ノロウイルス」です

感染源

- ① 生かき等の2枚貝類
- ② ノロウイルスに汚染された食品や飲料水、器具
- ③ 感染者の糞便をとおして人から人への直接感染

ノロウイルスの特徴

人の腸内でのみ増殖
貝や食品中では増殖しない
風邪様症状 嘔吐・下痢・発熱
潜伏期間1～2日間
少量で感染し、感染力が強い

ノロウイルス食中毒防止の為に！

十分な手洗い(トイレの後、食事の前)・うがい
※アルコール消毒ではノロウイルスは死滅しません！！
食品の加熱調理(中心温度85℃1分以上で死滅)
下処理のまな板、包丁、ふきん等は専用とし、使用後は
十分に洗浄、塩素系(キッチンハイター)で消毒

