No.R6-09(R6.12.5発行)

特に冬に流行し、大規模な食中毒を引き起こす傾向があるノロウイルス。特徴や症状、感染経路を知り、今日から予防しましょう。

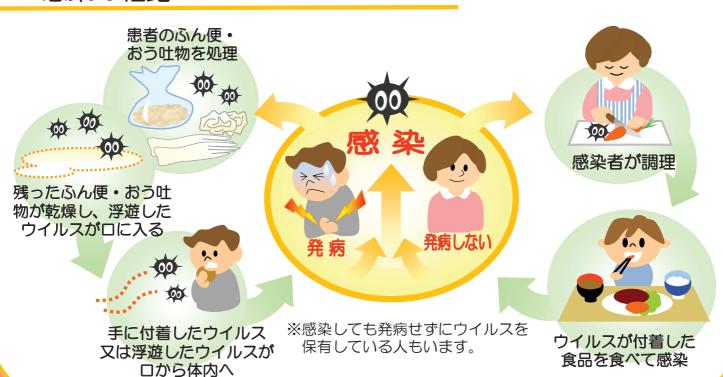
ノロウイルスの特徴

- ◆ 小型の球形ウイルスで、人の小腸で増殖する。
- ◆ 感染力が極めて強く、少量のウイルスでも感染する。

感染時の症状

- ◆ 感染後1~3日で発症
- ◆ 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱などが1~2日間続く。
- ◆ 感染しても症状がない場合や症状が軽い場合がある。

感染の経路



予防① 丁寧な手洗い

- 石けんを使った2度洗いが効果的。
- トイレに行った後やおむつ交換の後、料理を開始する前、 食材を扱った後、料理の盛り付け前などは特に念入りに。



1 水をつけて、石けん で手のひらを洗う。



2 手の甲をこする。



3 指と指の間や指の付け根をこする。



4 つめを手のひらに押 しつけ、指先とつめ の間を洗う。



5 親指の付け根を回す ようにこする。



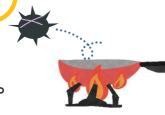
6 最後に手首を回すようにこする。



7 きれいな水で洗い流し、 ペーパータオルなどで しっかりとふく。

予防② しっかり加熱

- ウイルスは加熱することで活性を失います。
- 85°C以上で90秒以上、中心部まで十分に加熱。



予防③ 調理器具の洗浄・消毒

- まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用後すぐに洗剤と流水でよく洗いましょう。
- 熱湯(85°C以上)で1分以上の加熱消毒や 塩素系消毒液による消毒が有効です。
 - ※アルコールでは十分な効果が得られません。