

《ご注意ください》

食中毒警報（ノロウイルス）発表中

有効期間 令和6年1月29日から令和6年2月5日

令和6年1月17日～20日にかけて、県内で、ノロウイルス食中毒が2件連続して発生しました。

発生の主な原因は、感染している調理者、従事者から汚染された食品を喫食したことによるものです。

ノロウイルス食中毒は冬季に多発します

12月～3月はウイルスが長期間生存(低温・乾燥)、発生しやすい



潜伏時間

感染から発症まで主に24～48時間



主な症状

下痢、おう吐、発熱、腹痛が1日～2日続く



注意

乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意



ノロウイルス予防ポイント!

- 1) 食品への二次汚染を防ぐため、調理前、トイレの後は石鹸でよく手を洗い、ウイルスを洗い流す。
- 2) 加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱調理する。
特に、カキなどの二枚貝の調理時に注意
(85～90℃で、90秒間の加熱)
- 3) 下痢やおう吐等の症状がある場合は、食品を直接取扱う作業を控える。

できていますか？ 衛生的な手洗い

洗うタイミングは・・・

・トイレの後 ・調理の前 ・料理の盛り付けの前



2度洗いが効果的です!

2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

引用：厚生労働省
「この冬はノロウイルスに注意しましょう!」



ノロウイルスの感染を広げないために（おう吐物などの処理）

- ① 使い捨てマスク、手袋を使用
- ② ペーパータオルで静かに拭き取り、塩素消毒後に水拭き
- ③ 拭き取った吐物や手袋はビニール袋に密封して廃棄
- ④ 終わったら、ていねいに手を洗う