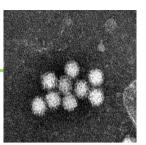
へ 冬は特にご注意! 『ノロウイルス』



ノロウイルス電子顕微鏡写真(県環衛研)

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

静岡県内のノロウイルス食中毒発生状況(月別件数)

年度	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
H28	2							2	2	3	1	2
H29			1	1					2	1	2	
H30	2					1		1	3	2	1	1
R1	1		2								1	1
R2									1			
R3												
R4		1							1			
R5			1							3	1	3
合計	5	1	4	1		1		3	9	9	6	7

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



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!

】 調理する際の 徹底した 手洗い

食品の十分な 加熱調理 3 感染が 疑われる人の おう吐物の 適切な処理

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

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

