

《ご注意ください》

食中毒警報（ノロウイルス） 発表中

警報期間 令和7年1月31日から令和7年2月6日

令和7年1月19日及び24日に、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、感染した調理従事者による調理で汚染した食品を食べ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)



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注意が必要



ノロウイルス食中毒予防ポイント!

- 1) 調理する人から食品へのウイルス汚染を防ぐため、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) ノロウイルスは加熱により死滅するので、食品を中心部までしっかり加熱調理する。
(必要な加熱：85～90℃で、90秒以上)
特に、カキなど二枚貝の調理時に注意！
- 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

 <p>1 流水で手を洗う</p>	 <p>両手を洗うのに十分な量の洗剤を取りましょう</p> <p>2 洗剤を手取る</p>	 <p>手のひら、指の腹面を洗う</p>	 <p>手の甲、指の背を洗う</p>
 <p>5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う</p>	 <p>親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う</p>	 <p>7 指先を洗う</p>	 <p>8 手首を洗う (内側・側面・外側)</p>
 <p>9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す</p>	 <p>10 手をふき乾燥させる</p>	<p>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。</p>	

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