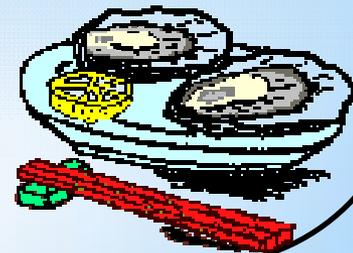


ノロウイルス

感染した人の吐物や便、二枚貝

【調理従事者により汚染された食品、汚染された食品の加熱不足】

- ❶ 冬場に多く発生する
- ❷ 食品中では増えないが人の腸管内で増える
- ❸ 少量のウイルスで感染する（人→人感染あり）
- ❹ 感染しても症状がでない人もいる
- ❺ 症状が治まっても2週間～1ヶ月程度便からウイルスを排出する
- ❻ ウイルス径が小さいため、洗浄しにくく、浮遊しやすい
- ❼ 熱に弱い（85～90℃90秒以上の加熱で不活化）
- ❽ アルコールや逆性石けんはあまり効果がない
- ❾ 次亜塩素酸ナトリウムや熱湯消毒が有効



ウイルス性食中毒予防の4つの原則

つけない



ふやさない



やっつける



持ち込まない

調理施設に持ち込まない

拡げない

調理施設を汚染させない

ノロウィルスは食品中では増えません。

島根県雲南保健所作成