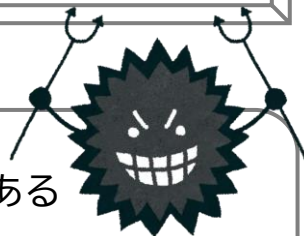


冬は特に注意！ノロウイルス食中毒

ノロウイルス食中毒の特徴

- 年間を通して発生するが、冬場に流行する傾向がある
- 感染力が非常に強く、ごく少量のウイルスでも感染が成立するため大規模な食中毒になりやすい
- 牡蠣などの二枚貝が原因となることもあるが、調理従事者を介する食品汚染が主な原因



ノロウイルス食中毒予防のポイント

食品の適切な加熱

ウイルスの汚染リスクがある
二枚貝等の食品は中心部まで
85～90℃以上で
90秒以上加熱



調理施設に 持ち込まない

- 体調不良時は食品を直接
取り扱う作業はしない
- 家族の体調不良にも注意



食品を汚染させない

- 手洗い※の徹底
- ※2度洗いが効果的
- 調理器具類の洗浄・消毒



汚染を拡げない

トイレや手の
触れる場所の
清掃・消毒



ノロウイルスの消毒にはアル
コールよりも塩素系消毒剤
又は熱湯の方が有効です。

担当：泉区保健福祉センター衛生課
(泉区役所東庁舎4階)

電話：022-372-3111(内線6722～6723)

FAX：022-372-3522