新潟県

No.257

トッキッキの食品衛生講座
ノロウイルス 編

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
食中毒予防強化期間	カンピロバクター			腸管出血性大腸菌								
						毒きのこ						
								ノロウイルス				

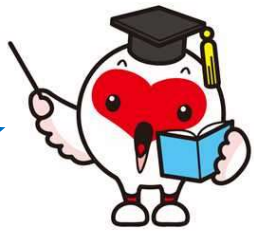
新潟県では、例年ノロウイルスによる感染症や食中毒が多発する11月～翌年3月を「ノロウイルス」食中毒予防強化期間としています。

ヒトに感染すると**おう吐**や、**下痢**、**腹痛**などの胃腸炎症状を起こす。

手指や食品を介して口から体内に入り、**約1～2日後**に発症する。

症状が治まっても、**1週間から1か月程度**は、便とともに**ウイルスが排出**される。

今の時期に注意すべき
「ノロウイルス」はこんな特徴を持っているよ



No.257

「ノロウイルス」食中毒予防の4原則

1.持ち込まない

胃腸炎症状がある時は、
直接食品に触れない

2.拡げない

おう吐物や便は**慎重に処理**し、その後は
しっかりと**消毒**

3.つけない

流水と薬用せっけんで
しっかり**手を洗う**※

※ トイレの後、調理や食事の前など適切なタイミングで

4.やっつける

食品（特に二枚貝など）は、
中心部までしっかり加熱※

※ 85~90℃で90秒間以上

ノロウイルスについて、詳しい情報はホームページ
「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載しています。