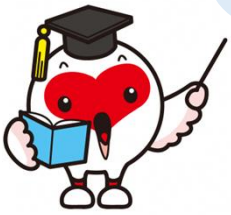
新潟県

No.286



トッキッキの食品衛生講座

ノロウイルス　編

ノロウイルスの特徴は？

- 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**は便と共に**ウイルスが排出**される。
- ノロウイルスに汚染された食品※を食べることで、**食中毒**が発生する。

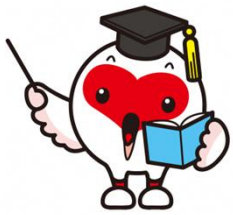
※ ノロウイルスの感染者が調理して汚染された食品、ノロウイルスを取り込んだ加熱不十分な二枚貝

次のページでは、ノロウイルスによる食中毒の予防方法を教えるよ。

新潟県

No.286

「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**する。

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**※する。

※85～90℃で90秒間以上

ノロウイルスについての、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」をご覧ください。