

≡どこでも食品衛生掲示板≡

# 「ノロウイルス食中毒注意報」を 全県に発令しました！

例年、長野県では、ノロウイルスによる食中毒が、11月上旬から2月下旬にかけて多発しています。

ノロウイルス食中毒は、人の手を介して発生することから「手をよく洗う。」など、次のポイントに注意して、この食中毒を防ぐよう心がけてください。

**手をよく洗いましょう。**

- ・外出先から帰った後、トイレの後、調理の前や食事の前にも。**加熱調理する料理は、十分火を通しましょう。**
- ・十分に栄養をとって、規則正しい生活をしましょう。

## 手洗いのポイント

- ・石けんを使い、よく泡立てて、手と手を強くこすりあわせ、最後に流水で十分すすぎましょう。
- ・水道のカランも手と一緒に石けんで洗いましょう。

### 【参考】

#### ノロウイルス食中毒の発生要因と症状

ノロウイルス食中毒は、主に ノロウイルスに感染した人が手をよく洗わずに調理することによって、汚染された食品や、 ノロウイルスを体内に蓄積した「生」や「加熱不足」の二枚貝（カキ、アサリなど）を食べることによって起こります。ノロウイルス食中毒になると、下痢、おう吐や発熱といった症状が現れます。

#### ノロウイルス食中毒注意報について

もっと詳しいことを知りたい方は、次のHPを御覧ください。

（HPアドレス：[http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/happyou/chuui\\_n.pdf](http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/happyou/chuui_n.pdf)）

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品環境課  
（電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp）
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口