

2017. 12. 26

ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう

ノロウイルスによる食中毒は冬期に流行します。

ノロウイルスは、感染力が強く、手指や食品などを介して人に感染し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。

次のポイントに注意してノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。

【ノロウイルス食中毒防止のポイント】

- 石けんで手をよく洗いましょう。
- 加熱調理する料理は、中心部まで十分に火を通しましょう。
- ノロウイルスによる感染性胃腸炎患者のおう吐物や下痢便中には、多量のウイルスが含まれています。おう吐物などを片付ける場合は、マスクや使い捨ての手袋を着用して行い、汚れた場所は塩素系の薬剤で消毒しましょう。

◆手洗いのポイント◆

- ・石けんをよく泡立てて、指の先や指の間、手のひらや手の甲など、手全体をていねいにもみ洗いして、最後に流水で十分にすすぎましょう。
- ・水道の蛇口も手と一緒に石けんで洗い流しましょう。
- ・タオルは常に清潔なものを用意しましょう。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口