

冬に多発！

ノロウイルス食中毒に注意！

食中毒予防が必要なのは夏だけではありません！

●ノロウイルスについて

潜伏期間：24～48時間

主な症状：吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱

特徴：非常に強い感染力をもつ。

感染しても発症しない人や、軽い風邪のような症状で済む人もいるため、気づかないうちに感染を広げてしまうことがある。

乳幼児、高齢者などは重症化するおそれもあるので注意が必要。

持ち込まない

症状があるときは調理をしない！
日々の健康管理を心がけましょう。

つけない

調理前やトイレに行った後は、「衛生的な手洗い」をしっかりと行う。

※ノロウイルスはアルコール消毒による効果が期待できないため、せっけんによる丁寧な手洗いをしましょう。

★2度洗いが効果的です。

ノロウイルス食中毒を防ぐための

4原則

やっつける

食品を中心温度85℃～90℃で90秒以上加熱する。
調理器具は熱湯（85℃以上）で1分以上加熱するか、塩素消毒液に浸して消毒する。

ひろげない

ノロウイルスが身近で発生したときは、食器などの消毒を徹底する。

～正しい手洗いでできていますか？手洗い動画のご紹介～

おつ光くんのおててピカピカタイム♪



お子様や周りの方と
ぜひご覧ください

やってみよう！正しい手洗い



大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津2F

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsul44l@city.otsu.lg.jp