

ノロウイルス食中毒に注意！

(令和7年2月末) 大津市内の飲食店が調製した弁当で、
ノロウイルスによる食中毒事件が発生しました！

●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、高齢者などは症状が重くなることが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:otsu141@city.otsu.lg.jp