

冬に多発！ ノロウイルスによる食中毒

食中毒は夏だけではありません！

感染力が
非常に強い！



ノロウイルスによる
食中毒を予防するには


手洗いの
徹底



帰宅時やトイレの後、調理や食事の前など、石けんと流水で丁寧に手を洗い、ノロウイルスを洗い流しましょう。

調理器具の消毒と

食材の十分な加熱 

ノロウイルスにアルコール消毒はあまり効果が期待できず、調理器具の消毒は熱湯や塩素系の漂白剤（次亜塩素酸ナトリウムなど）が有効です。調理では85℃～90℃90秒以上での十分な加熱で感染力を失います。カキなどノロウイルスを蓄積している可能性のある二枚貝は特にしっかり加熱して食べましょう。 

調理する人の
健康管理



感染性胃腸炎の主な症状は吐き気・嘔吐・下痢・腹痛ですが、軽い風邪のような症状の場合もあります。日頃から感染しないように注意するとともに、症状がある場合は、特に人にふるまう調理はしないようにしましょう。

ノロウイルスによる食中毒は、患者数で第1位！

施設やイベントで大規模な食中毒になることもあります。

無症状でも感染していることがあるため、調理する方は症状が無いからといって油断せず、上記のポイントをしっかり守りましょう。

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津1F

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp

HP、Twitter：「大津市保健所衛生課」で検索！



おぜんちゃん
大津市食育推進キャラクター