

ノロウイルス食中毒注意報発令！ そのときあなたはどうする！？

ノロウイルス食中毒注意報とは？

11月～3月に県内で感染性胃腸炎が流行していると判断されるとき、2週間以内にノロウイルスによる食中毒事件が2件発生した場合に滋賀県が発令します。

秋

冬



ノロウイルス
食中毒注意報が
発令されたら？！

感染性胃腸炎がはやっている
→食品にノロウイルスがつきやすい！
→→ノロウイルスによる食中毒が
起こりやすくなる！！



普段から食中毒予防三原則、
食中毒菌を「①つけない」「②ふやさない」「③やっつける」
に気をつけていると思いますが・・・



ノロウイルス食中毒注意報発令時の注意ポイント①
ウイルスを食べ物に「つけない！」

まず自分が感染しないように気を付ける！

- とにかくせっけんで丁寧に手を洗おう！
(アルコール消毒はあまり効果が期待できない)
- 公共のトイレを利用した後や、
育児や介護で嘔吐物や便を処理したときには
特に気をつけよう



もし、風邪の症状があったら・・・

- 感染性胃腸炎の初期は、
発熱や頭痛などから始まることもあり、
風邪と見分けがつかないことがあるので注意しよう
- 人にふるまう調理はしないようにしよう





ノロウイルス食中毒注意報発令時の注意ポイント② ウイルスを加熱で「やっつける！」

カキなどの二枚貝はよく加熱してから食べる

●特に高齢者と小さい子どもは生食を避けよう

注意報発令
に関わらず



無症状でも感染していることがあるので注意！

●最後に加熱するメニューが安心

もちつきも手でさわる工程が多いので、
最後に火を通すお雑煮やぜんざい
などがオススメ



楽しい冬のイベントが、
食中毒で悲しい思い出にならないように
正しい知識で対策しましょう！

Q ノロウイルス食中毒注意報の
発令を知るにはどうしたらいいの？

A ノロウイルス食中毒注意報

発令時には市内施設でこのようなパネルで啓発しています。

メール配信サービスやTwitter(ツイッター)でも「食中毒注意報」や消費者向け「食の安全安心情報」を配信しています。ぜひご登録ください。

Twitterアカウント: @otsu_eisei



！！要CHECK！！

「食品安全リスクコミュニケーター通信」と
「食の安全安心情報」のバックナンバーは、
ネットで「大津市 食品衛生情報」と検索！



★
手洗い励行

★
食品の取扱い注意

食中毒注意報 発令中！

★
メール配信
登録してね！



大津市保健所



【メール配信サービス】
「食中毒注意報」や消費者
向け「食の安全安心情報」
をメール配信しています。
登録は「15302ei@wbi.jp」
宛に件名・本文なしで空メ
ールを送信してください。
上記 QR コード読み取りで
もアドレス入力できます。

* この内容は、大津市食品安全リスクコミュニケーターの皆さんが中心となって作成されました。

大津市保健所衛生課 TEL:511-9203