

ノロウイルスの季節です。正しい知識でしっかり予防しましょう!

ノロウイルスによる食中毒や感染症は、1年を通じて発生しますが、特に冬場に多く発生します。正しい知識を持って、しっかり予防しましょう。

■ノロウイルスの基礎知識

症状は? >>

吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱など。感染してから1日から2日後に発症します。

特徴は? >>

<強み> 感染力が強く、わずかな量で感染
繰り返し感染、低温で長期間生存

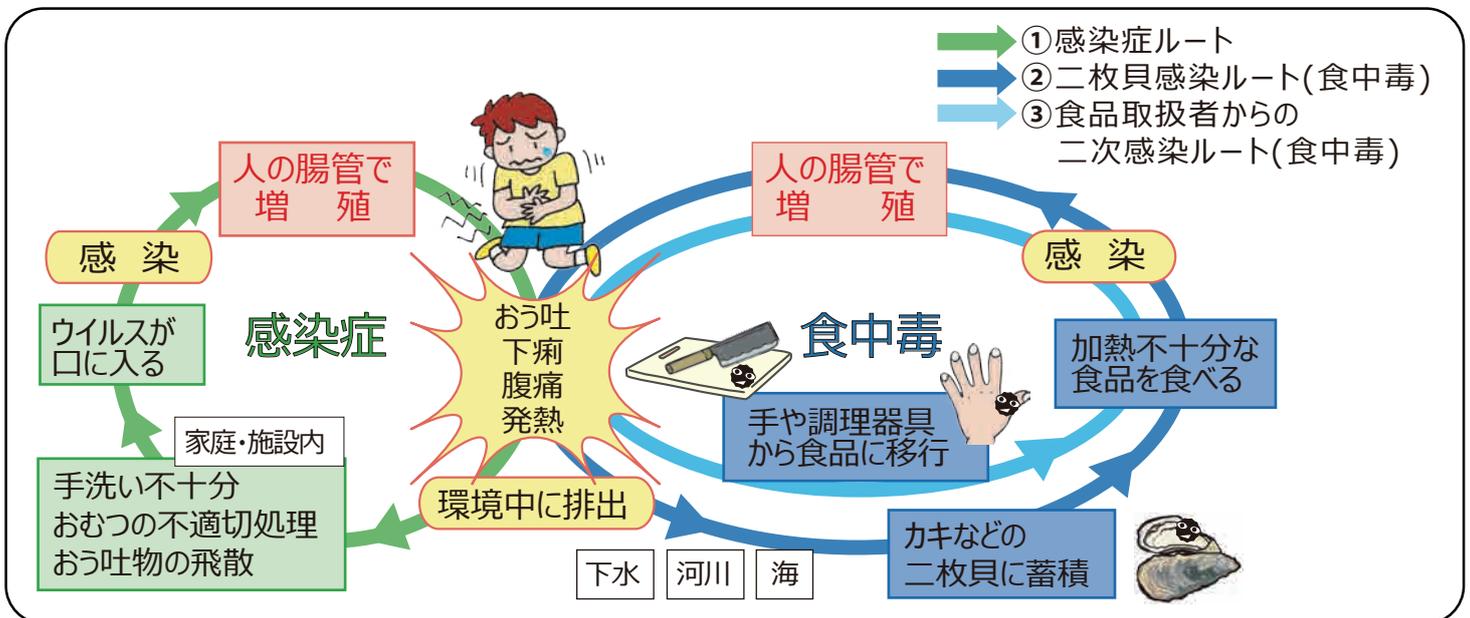
<弱み> **加熱に弱い**
塩素消毒に弱い

<感染源> カキなどの二枚貝
感染者のふん便やおう吐物
※症状が治まった後も、長期間ふん便に排出される

脱水症状にならないよう、こまめに水分補給をしましょう。子どもや高齢者は重症化する場合があるので、特に注意してください。



感染ルートは? >>



- ①ウイルスを蓄積したカキなどの二枚貝を**加熱不十分**な状態で食べることにより感染!
- ②感染者が**よく手を洗わずに食品を取り扱う**ことにより、手や調理器具から食品にウイルスが移行し、この食品を食べた人が感染!
- ③感染者の**ふん便・おう吐物を不適切に処理**することにより、手指に付着したウイルスや空気中に飛散したウイルスから感染!

ノロウイルスに感染した人のふん便やおう吐物には、大量のウイルスが存在しています。



ノロウイルス食中毒を予防するには

手洗い

トイレから出た後や調理前、食事前の手洗いを徹底しましょう



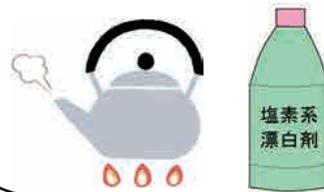
加熱

食品は中心部まで十分に火を通してから食べましょう
目安は中心部が85℃から90℃で90秒以上です

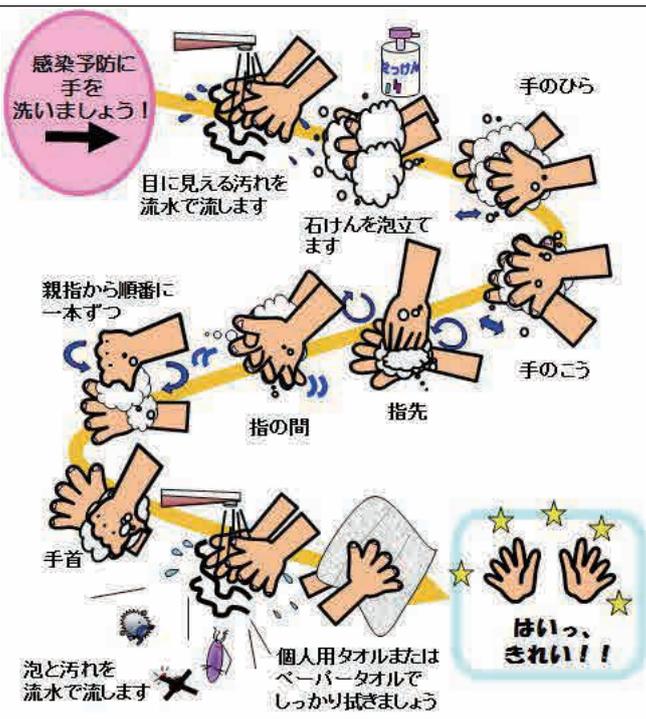


消毒

調理器具の消毒や清掃には、熱湯や塩素系漂白剤を使った消毒が有効です



正しい手洗いの方法



家庭用漂白剤を用いた消毒剤の作り方

※一般的な市販品の家庭用漂白剤の原液濃度は5～6%です。

用途	濃度	作り方
調理器具やドアノブなどを消毒する場合	約200ppm	2Lペットボトル1本分の水にキャップ2杯分の漂白剤を加える
おう吐物などの汚染場所を消毒する場合	約1000ppm	500mlペットボトル1本分の水にキャップ2杯分の漂白剤を加える

家庭でのノロウイルス対策について考えてみましょう！



ぐんま食の安全情報公式フェイスブックを開設しました！



トップページのイメージです！



本情報紙に掲載された内容や食に関するイベント・会議の開催、ぐんまの旬の食材・味覚情報、県内の食品事業者からの情報、食の安全に関する緊急情報なども掲載しています。

情報は毎週更新していきますので、ぜひ、ご覧ください！

スマートフォンをご利用の方は、QRコードからアクセスできます。

パソコンの場合は、次のアドレスからご覧ください。

<https://www.facebook.com/gunma.shoku.anzen/>



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室
TEL: 027-226-2424 FAX: 027-221-3292
電子メール: shokuseika@pref.gunma.lg.jp
★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。
(<http://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>)