



品質保証
だより

食中毒は夏だけではありません! 冬はノロウイルスによる食中毒に注意しましょう。

年間の食中毒患者の約半数が、ノロウイルスが原因です。その多くが、11～2月に発生しています。ノロウイルスは、感染力が非常に強く、免疫力の弱い乳幼児や高齢者は感染すると重症化しやすいので、注意が必要です。

症状

汚染された食品を食べてから、
24～48時間後ぐらいから、症

状が始めます。

吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱など。

※感染しても、症状がない場合
や軽い風邪のような場合もあります。

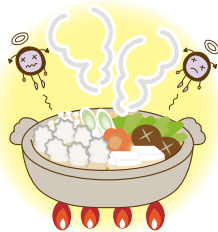


主な感染原因と予防方法

感染原因1

ウイルスが蓄積した二枚貝を十分に加熱せずに食べた。

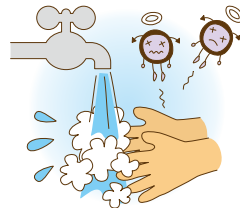
二枚貝は中心部までしっかり火を通しましょう。



感染原因2

ウイルスが付いた手で、調理や食事をした。

調理前、食事前、トイレ後、帰宅時は、手を石けんで丁寧に洗いましょう。



感染原因3

トイレを通じて、感染した人の汚物に触れ、ウイルスが口に入る。

症状のある人が使った後は、ドアノブ、レバー、便座などを薄めた台所用塩素系漂白剤で消毒しましょう。



洗い残しがないよう、しっかり手を洗いましょう。

洗い残しやすいところ



- 最も不十分になりやすい部位
- 不十分になることが多い部位
- 不十分になることが少ない部位

手が荒れていると、ウイルスの除去が難しくなります。手荒れを防ぎましょう。

