



ノロウイルス食中毒予防のポイント

ノロウイルスは感染者の下痢や嘔吐物からヒトや物と接触することで二次、三次感染へと広がります。冬に多く発生し、感染力が非常に強く、乳幼児や高齢者は重症化しやすいので十分に注意しましょう。

主な感染原因と予防方法

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。



しっかり加熱

加熱用の牡蠣は、中心まで火を通す

原因②

感染した人の汚物に触れ、ウイルスが口に入る。

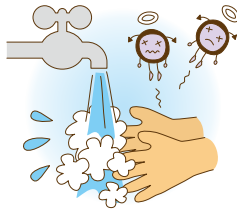


確かな清掃、汚物の処理

感染者がトイレを使った後は、薄めた次亜塩素酸ナトリウムで消毒

原因③

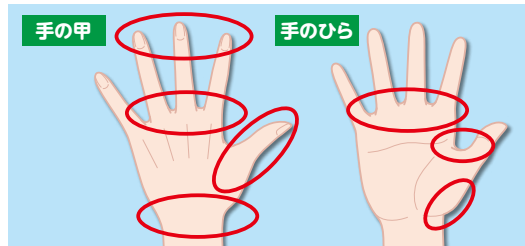
ウイルスが付いた手で、調理や食事をした。



石けん手洗い

調理前、食事前、トイレの後は、手を洗う

手洗い、ここに気を付けて!



指先や指の付け根、手のしわや親指、手首は洗い残しやすいよ。石けんをよく泡立てて、♪ハッピーバースデーの歌を2回分の時間で洗おうね!



アルコール消毒では予防できません!

ノロウイルスはアルコールに耐性があるため、あまり消毒効果がありません。手洗い、うがいで予防しましょう。