

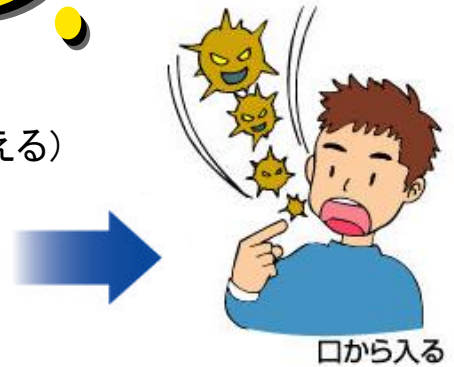
ノロウイルス

どこにいるの？

ヒトの腸内(ヒトの腸内でのみ増える)

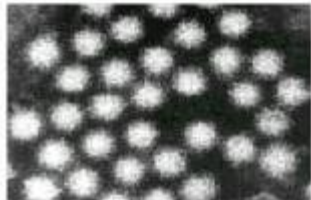
何からくるの？

ヒトの便や吐物
二枚貝(アサリ、カキなど)
ノロウイルスがついた食品



持ちよう

大きさは、細菌の約1/30
加熱に弱い
少量(10~100個程度)でも発症する
冬季(11月~3月)を中心に年中発生



症状は？

症状が出るまで24~48時間
下痢、吐気、おう吐、腹痛、発熱など
(『かぜ』とよく似た症状)
2~3日で回復する



予防ポイント

重要ポイント

- ・ヒトの便・吐いた物の処理は手袋を使用し、0.1%次亜塩素酸ナトリウムで消毒する(便・吐物に多量のノロウイルスがいる)
- ・二枚貝(アサリ、カキなど)は、中心まで、しっかり火を通す(85~90℃で90秒間以上)(ノロウイルスが貝の内臓に取り込まれていることがある)

基本ポイント

- ・用便後や調理前 → 石けんでしっかり手を洗う → 流水で洗い流す(1回30秒以上 ひんぱんに)
- ・生で食べる野菜・果物などの生鮮食品は、しっかり洗浄する
- ・まな板・包丁などは使用後にしっかり洗浄し、熱湯消毒する
- ・症状のある人は、調理に従事しないようにしましょう