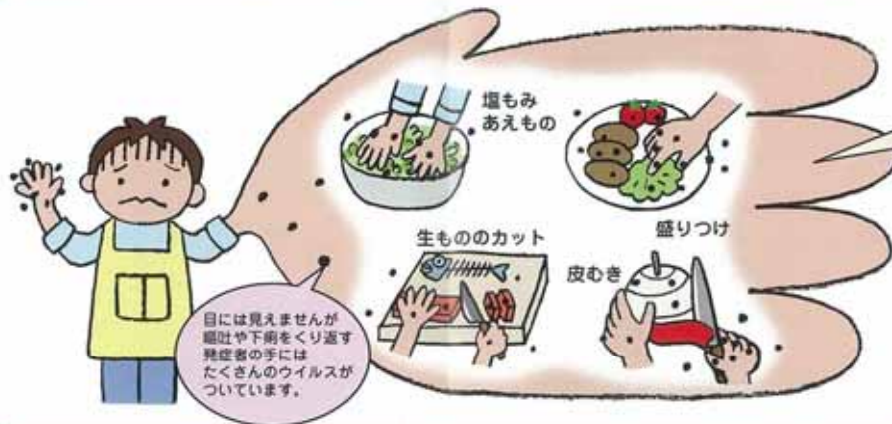


ノロウイルスの感染経路

発症

発症すると、下痢や嘔吐をくり返します。下痢便や嘔吐物の中には多量のウイルスが含まれています。



目には見えませんが嘔吐や下痢をくり返す発症者の手にはたくさんのウイルスがついています。

手洗いが不十分な手で食品を扱うと、どんどんウイルスに汚染されてしまいます。



ウイルスは下水から河川
河川から海へ

カキなどの二枚貝はエサとなるプランクトンなどと一緒にウイルスも取り込んでいることがあります。これらの汚染された二枚貝を加熱せずに生食してしまうと...



嘔吐物やふん便は、速やかに正しく処理しないと、そこからウイルスが乾燥して、空中に浮遊してしまいます。手についたウイルスとあわせて、重要な感染源になるのです。

発症

注意しないと、こうやってどんどん感染が広がっていきます。

いただきます



食中毒



感染症

食中毒を防ぐために

1 石けんを使って十分に手洗いをしましょう

- 特に、トイレの後 調理の前 食事の前 嘔吐物の処理やオムツ交換の後 などには必ずていねいに手洗いすることを心がけましょう。
- 手洗いの後は、清潔なタオル（多数の人が利用する場合はペーパータオルが望ましい）を使用しましょう。



2 食品の加熱調理を心がけましょう

- 特に、カキなどの二枚貝の生食は避け、十分に加熱したものを食べましょう。ノロウイルスは中心温度85℃1分以上の加熱で失活します。
- 野菜や果物などそのまま食べるものは、十分に水洗いしましょう。

3 調理器具を介した二次汚染を防ぐため、調理器具の使用後は十分に洗浄・消毒をしましょう

4 下痢などの症状がある場合は、食品の取扱いは控えましょう

- 家庭でどうしても調理する必要がある場合は、①ていねいに手を洗う ②生ものやサラダなどは避け、加熱調理したもの ③盛りつけは、はしを使うなどして直接手で扱わないなどに注意しましょう。
- 飲食店や給食施設の従事者は、下痢や嘔吐などの症状がある場合には、調理や盛りつけ作業は自粛するようにしてください。また、普段からサラダ、和え物、盛りつけなどの作業では、使い捨て手袋（トング、はし等でもよい）を使用することが大切です。

