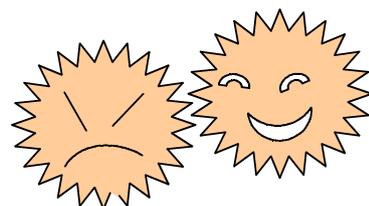


# ノロウイルスに 注意しよう！

**まず、敵を知る！**



## ノロウイルスの特徴

- ・ヒトの体内(腸内)のみで増える
- ・非常に少量(100個以下)でも感染

## 症状

- ・おう吐、吐き気、下痢、腹痛など



## 感染経路

### ①食品から人へ

- ・ノロウイルスに感染した人が、  
手洗い不十分で調理を行い、食品を汚染した場合
- ・加熱用の二枚貝を、十分加熱せずに食べた場合

### ②人から人へ

- ・感染者のおう吐物や便の処理の際に感染
- ・処理を適切に行わないと、ウイルスが拡散

# ノロウイルス予防のポイント！

## 手洗いを十分に行いましょう。

- ☆予防の基本は「**手洗い**」
- ☆タイミングは、調理の前、トイレの後、外から帰った時
- ☆**石けんをつけて**よく洗い、**流水で**十分に流す



## 食品は十分に加熱しましょう。

- ☆二枚貝(カキ、アサリ、シジミなど)は**十分に加熱**

## おう吐物・便の処理は、マスクと手袋をして、適切に行いましょう。

- ☆おう吐物・便は**大量のノロウイルスを含む**
- ☆処理する時は、必ず**マスクと使い捨て手袋**を着用
- ☆窓を開け、換気をよくする
- ☆汚染された場所は、**塩素系薬剤**で消毒



◎詳しい情報は、「にいがた食の安全インフォメーション」ホームページをご覧ください！