



ノロウイルスによる 食中毒にご注意を！

ノロウイルスとは？

- ヒトに感染すると、**おう吐や下痢、腹痛**などの胃腸炎症状を起こすウイルスです。
- 手指や食品を介して口から入り、**約1~2日後**に胃腸炎症状を起こします。

ノロウイルスによる 食中毒の原因は？

- ウイルスを取り込んだ二枚貝を**加熱不十分な状態で**食べる
- ウイルスに感染した**食品取扱者（食事を作る人）**を介して**汚染された食品を食べる** など



※ 今年は、ノロウイルス等を原因とする感染性腸炎が**2006年以来の大流行**となっています。

予防のポイント

～ノロウイルス食中毒予防は4原則～

ウイルスを 持ち込まない

- ・ 食事を作る人の
健康管理の徹底

食品にウイルスを つけない

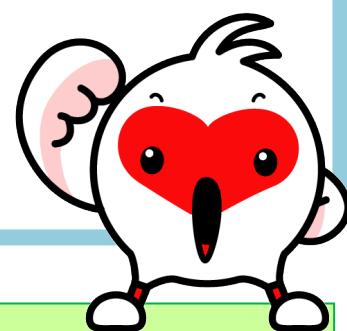
- ・ 手洗いの徹底
(流水と薬用石けんによる
2度洗いが効果的)
- ・ 調理器具の使い分け

ウイルスを やっつける

- ・ 加熱
(中心部までしっかり加熱)
- ・ 調理器具の消毒

ウイルスによる汚染を 拡げない

- ・ 適切な汚物※処理
※ おう吐物や
トイレの下痢便



○ 手洗い、消毒、汚物処理などの予防のポイントは、
新潟県ホームページ内
「にいがた食の安全インフォメーション」
に詳しく掲載しています。



○ 最新情報の「ノロウイルス情報を掲載しました」からご覧ください。

にいがた食の安全

検索

クリック!