



教えて!

トッキッキの食品衛生講座

ノロウイルス 編

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
食中毒予防強化期間	カンピロバクター											
				腸管出血性大腸菌								
						毒きのこ						
								ノロウイルス				

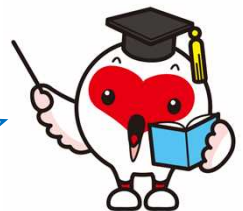
新潟県では、例年ノロウイルスによる感染症や食中毒が多発する11月～翌年3月を「ノロウイルス」食中毒予防強化期間としています。

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。

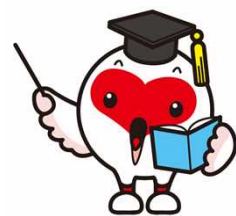
手指や食品を介して口から体内に入り、約1～2日後に発症する。

症状が治まっても、1週間から1か月程度は、便とともにウイルスが排出される。

今の時期に注意すべき「ノロウイルス」はこんな特徴を持っているよ



「ノロウイルス」 食中毒予防の4原則



1. 持ち込まない

胃腸炎症状がある時は、
直接食品に
触れない



2. 拡げない

おう吐物や便は慎重に
処理し、その後は
しっかりと**消毒**



3. つけない

流水と薬用せっけんで
しっかり**手を洗う**※

※トイレの後、調理や
食事の前など適切な
タイミングで



4. やっつける

食品（特に二枚貝など）は、
中心部までしっかりと**加熱**※

※ 85～90℃で
90秒間以上



ノロウイルスについて、詳しい情報はホームページ
「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載しています。

