



ノロウイルス 食中毒予防

ノロウイルスってなに？

少量で感染し、感染力が非常に強いウイルスです。
ヒトの腸内で増殖し、嘔吐、下痢、腹痛などを引き起こします。

予防のポイント

手洗いを徹底しよう！

- 爪の間、指の間、指先をしっかりと洗う。
- 調理前、食事前
トイレの後は必ず手洗い。
- アルコール消毒では不十分！
石けんと流水が効果的。



調理器具の消毒も忘れずに！

- まな板、包丁、ふきんは洗浄・消毒する。



食材はしっかり加熱！



- 生ものは避けて加熱調理

感染者は調理を控える

- 体調がすぐれない場合には調理をしない。



もし感染が疑われたら…

- すぐに医療機関を受診しましょう。
- 家庭内感染を防ぐために
タオルなどの共用は避けましょう。

