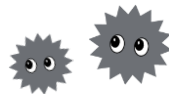


食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。
今回は、「ノロウイルス食中毒注意報の発令」についての情報を配信します。

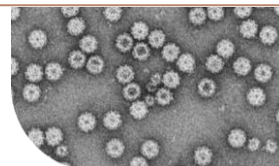
ノロウイルス注意報を発令しました！

岡山県は、県内において感染性胃腸炎の患者が増加していることから、
12月18日にノロウイルス食中毒注意報を発令しました。



Q 感染したら症状は？

- ・潜伏時間：感染後、24～48時間で発症します。
- ・主な症状：おう吐、下痢、発熱など。
感染しても症状が出ない人もいます。
- ・ウイルスの排出：感染すると、便や嘔吐物の中にウイルスが排出されます。
感染して治ったあとも、長いと1ヵ月ほどウイルスが
排出されるため、まわりにうつさないよう注意が必要です！



Q 予防のための4原則は？

① 調理場に持ち込まない

体調不良のとき
調理しない



感染して治ったあとも
油断しない



1ヶ月ウイルスが
排出されることもある…！

② ひろげない

トイレの
洗浄・消毒




嘔吐物の
適切な処理



次亜塩素酸ナトリウム
による消毒が効果的！

③ 加熱する

中心温度
85～90℃で
90秒以上
加熱する！



しっかり加熱して
やっつけよう！

④ つけない

正しい手洗い



使い捨て手袋
を着用する



調理器具の
洗浄・消毒



実は…アルコール消毒は
ノロウイルスに効きにくい



インスタグラム
登録をお願いします！



岡山県では食の安全に関する情報を
インスタグラムでも発信しています

あなたの手でノロウイルスを広げないために

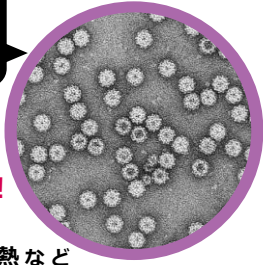
予防しよう！ ノロウイルス食中毒

特に冬に流行！

ノロウイルスは
感染力が強い！

10～100個
の少量で感染！

症状：嘔吐、下痢、発熱など
発症時間：24～48時間



1件あたりの
患者数が多い！

ノロウイルス

37人

その他 8.5人

食中毒1件あたり平均患者数

冬にしぶとく
生き残る！

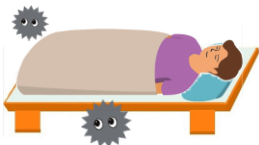


寒さ・乾燥に強い

食中毒予防 4つの原則

① 調理場に持ち込まない

体調不良のとき
調理しない



1ヶ月ウイルスが
排出されることもある…！

感染して治ったあとも
油断しない



② ひろげない

トイレの
洗浄・消毒



嘔吐物の
適切な処理



③ 加熱する

中心温度
85～90℃で
90秒以上
加熱する！



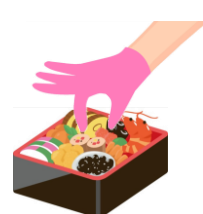
しっかり加熱して
やっつけよう！

④ つけない

正しい手洗い



使い捨て手袋
を着用する



調理器具の
洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム
による消毒が効果的！

実は…アルコール消毒は
ノロウイルスに効きにくい

ノロウイルス！かんたんQ & A

Q 1 食中毒はどのようにして起こる？

調理着でトイレに入るのはNG！



Q 2 正しく手洗いする方法は？

まず流水で手を洗ってから、石けんをつける

洗い残しに気を付けよう！



Q 3 次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方は？

原液濃度の場合 6%



使用上の注意点

- ・ 汚れが残っていると効果が弱まるため、汚れを取りのぞいてから消毒しよう！
- ・ 効果が弱まるため、作り置きしない
- ・ 金属類はサビやすいため、消毒後は水拭きしよう！

岡山県生活衛生課の【公式】
インスタグラムはこちら

