

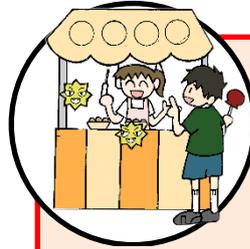
# ノロウイルスにご用心！！

～バザーやイベントで食品を扱う方へ～

学校や地域で開催されるバザーやお祭りで **ノロウイルス食中毒** が発生しています。



2010年1月、都内の幼稚園が開催したもちつき大会で  
**ノロウイルス食中毒**  
(患者 154名)



2010年9月、都内の小学校で開催されたPTA主催のお祭りで  
**ノロウイルス食中毒**  
(患者 63名)

近年、発生しているノロウイルス食中毒の大半は

**ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して**

食品を汚染してしまうことが原因となっています。

ノロウイルスに感染していても、下痢・おう吐などの胃腸炎症状が出ないこともあります。

自覚症状がないままに、ノロウイルスに感染してしまい、

トイレの後の手洗いが不十分なことで手指にノロウイルスが付着し、

その**手指を介してノロウイルスをばらまいてしまう**のです！



# NG!

エタノールの過信

不十分な手洗い



一般的なエタノール系消毒剤はノロウイルスにあまり効果がない

素手での盛り付け



手指にノロウイルスが付着したまま！

## 予防のポイント

### 正しい手洗い！

一般的なエタノール系消毒剤はノロウイルスにあまり効果がありません。液体せっけんを使用し、正しい手洗いを丁寧に行い、ノロウイルスを洗い流しましょう。



### 調理済食品を素手で触らない！

調理済食品に触れる際は、正しい手洗いの後、清潔な器具類や使い捨て手袋を使いましょう。



使い捨て手袋の過信は禁物！手袋着用前に必ず手洗いをし、着用後も適宜、新品と交換しましょう！

ノロウイルスの特長については裏面をご覧ください。





# ノロウイルスとは？



ノロウイルスは、主に冬季に流行する感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。感染力が非常に強く、ごく少量でも口から体内に入ることによって感染し、食中毒の原因にもなります。ノロウイルスの特徴を正しく理解し、ノロウイルスによる食中毒や感染症を防ぎましょう！

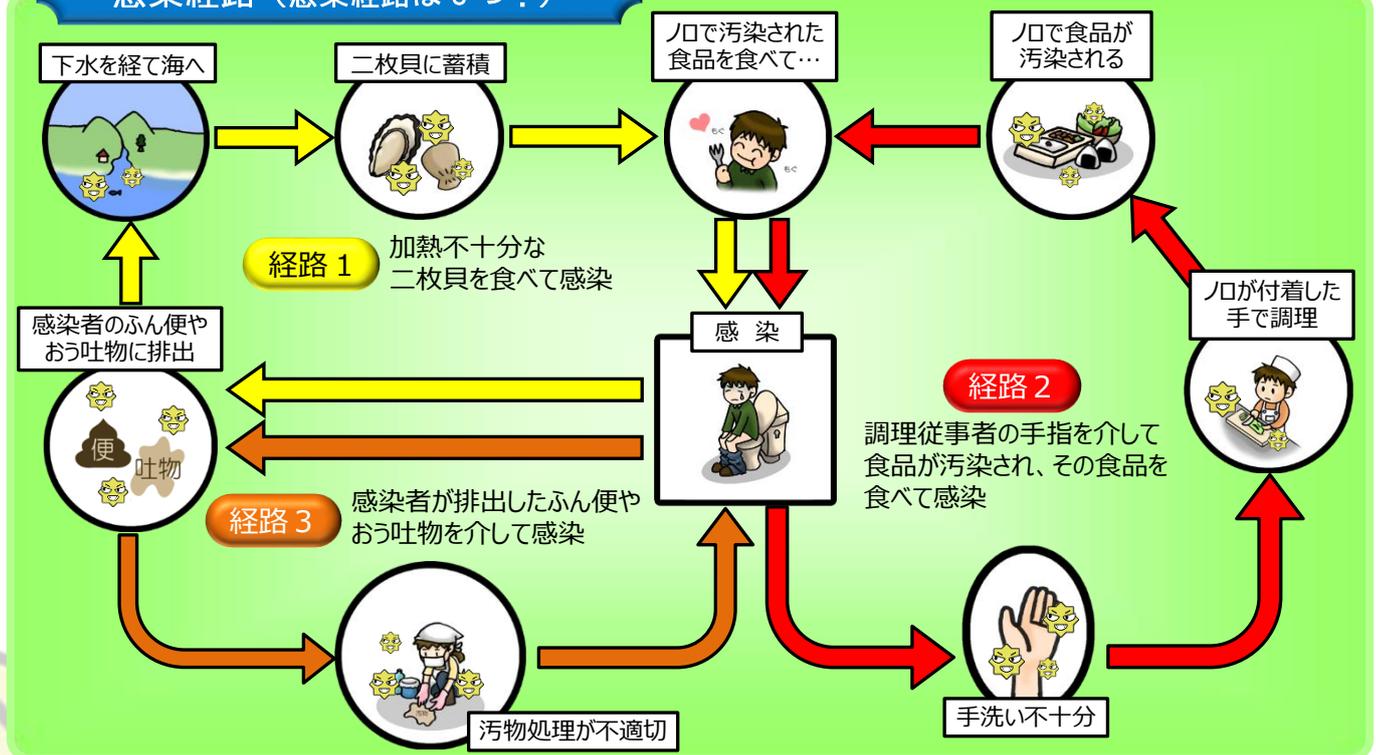
## 特徴

- ノロウイルスは、人の腸管内で増殖し、ふん便やおう吐物とともに体外に排出される。
- 最小感染ウイルス量は 100 個以下と言われており、感染力が非常に強い。

## 感染したときの症状

- 感染後、約 24～48 時間で、おう吐、腹痛、下痢、発熱等の症状が出る。
- 感染すると、症状が治まっても 1～2 週間はふん便中にノロウイルスが排出される。
- 感染しても症状がでないことがある。(不顕性感染)

## 感染経路 (感染経路は 3 つ！)



## 予防するには…？

- ☑ 液体せっけんを使って、ていねいに手洗いをしましょう。
- ☑ 食品は十分に加熱しましょう。(特に二枚貝は 85～90℃で 90 秒以上)
- ☑ 調理器具の洗浄・消毒や、施設・設備の清掃・消毒を行いましょう。
- ☑ おう吐物・ふん便等の処理は、確実に消毒できる方法で行いましょう。

