

# ノロウイルスとは？



## 特徴：

- ・手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こす。
- ・子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐ぶつを誤って気道に詰まらせて死亡することがある。
- ・ワクチンがなく、治療は輸液などの対症療法に限られる。



## 潜伏期間：24～48時間

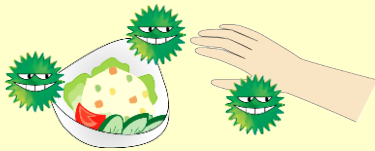


**症状：**吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度。  
通常、これらの症状が1～2日続いた後、治癒し、後遺症もない。

### <過去の原因食品（推定含む）>

約7割で原因食品が不明

**ウイルスに感染した人を介して食品が汚染されたことが原因となっているケースが多いと考えられる**



その他の原因としては二枚貝がある

厚生労働省ホームページ ノロウイルスに関するQ & A を基に作成

# 食中毒対策のポイントは？

## 手指の衛生

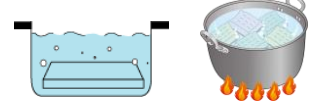


## 十分な加熱



中心温度85～90℃90秒間以上

## 器具の洗浄・殺菌



洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムや、加熱(85℃以上で1分以上)

## 体調管理



体調が悪い場合は責任者に報告

## 適切な吐物処理



次亜塩素酸ナトリウムで清掃  
(水拭き必要)

## 環境管理



洗浄剤で清掃

