



東京都多摩立川保健所 食品衛生担当
電話：042-524-5171 FAX：042-528-2777

バックナンバー
はこちらから

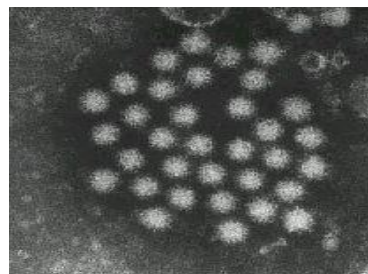


ノロウイルスにご注意ください！！

冬季を中心にノロウイルスによる食中毒が多発します。また、ノロウイルスは食品を介してだけでなく、人から人への二次感染による集団発生も報告されています。今回は、このノロウイルスについて解説します。

ノロウイルスの症状

- 主な症状** 吐き気・おう吐、腹痛、下痢、発熱（38℃以下）
- 潜伏期間** 1～2日
- 経過** 通常3日程度で回復しますが、症状が治まった後も一般的にウイルスは1週間程度、糞便とともに排出されます。



出典 食品衛生の窓

ノロウイルスに関するウソ・ホント

Q.食品を温かいところに置いておくと、ノロウイルスが増えて食中毒になる？

A.ノロウイルスは食品中では増えません！

しかし、ノロウイルスは少量の摂取でも症状を引き起こしますので、食品に「つけない」のがポイントです。



Q.ノロウイルスにかかったけど、下痢が治れば安心？

A.症状が治まった後も便からノロウイルスが排出されることがあります！

人によっては感染していても、症状が出ないこともあります。しかし、便にウイルスを排出していることがあり、他の人へ感染させる可能性があります。

Q.アルコールで手指の消毒をしているから大丈夫？

A.アルコール消毒だけでは手洗いの代用にはなりません！

一般的に消毒用エタノールはノロウイルスに対して効果が薄いといわれています。（※）



しっかりと手を洗い、ノロウイルスを食品や周囲の環境に汚染させないようにすることが大切です！

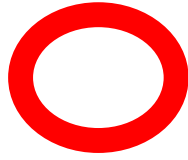
（※）一部のエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがあります。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用しましょう。

手洗いのポイントは裏面へ！

手洗いのポイント

ポイント① ハンドソープをつける

水洗いだけでは汚れを十分に落とせません。
ハンドソープなど、石けんで十分に洗いましょう。



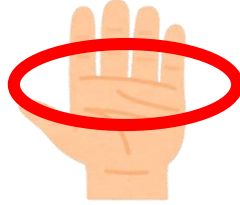
ポイント② 洗い残しが多いポイントを押さえる

①指の先 ②指の間 ③親指に気をつけて洗いましょう。

①



②

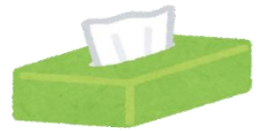
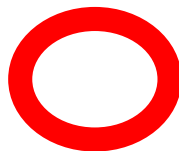
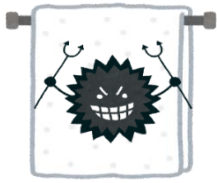


③



ポイント③ 手を拭くものは清潔なもので

タオルの共用はせず、**ペーパータオル**や**清潔なタオル**で拭く。



手洗い方法の動画はこちら

○東京都多摩立川保健所HP
「新しい手洗い動画を作成しました」



多言語にも対応！

1. Tại sao cần rửa tay
2. Cách rửa tay đúng cách
3. Khi nào cần rửa tay

より詳しい消毒方法・対策はこちら

東京都では、一般家庭、食品関係事業者それぞれに向けた資料を作成していますので、対策の参考にしてください。以下のQRまたは検索ワードからアクセスしてください。



○一般家庭向け



○事業者向け



東京都 ノロウイルス 予防

