

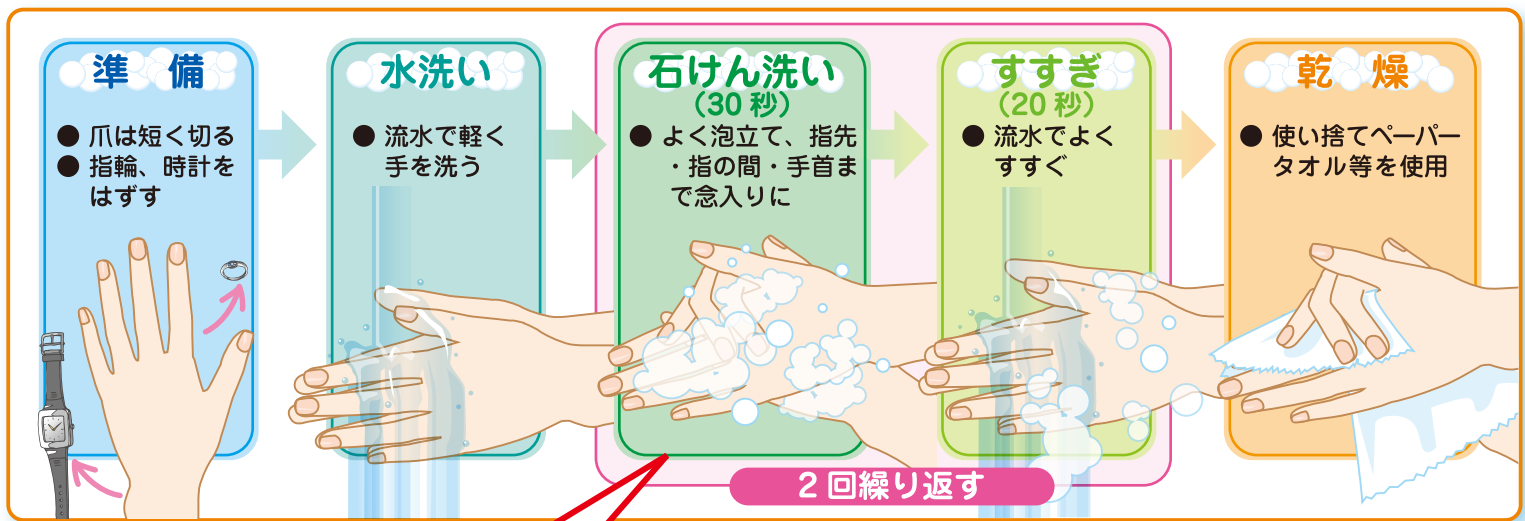
感染症・食中毒にご注意を!

ノロウイルス感染防止対策のポイントは きちんと手洗いです!

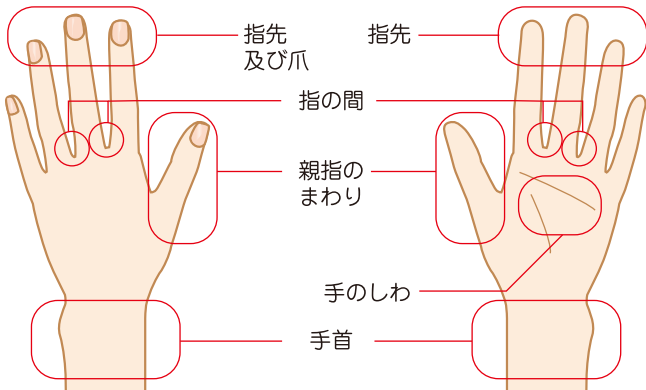


埼玉県のマスコット
コバトン

手洗いは2度洗いが効果的!



汚れが残りやすい部分



他にノロウイルス対策として 以下の点にも注意しましょう

清掃・消毒でいつも清潔に

- トイレは清潔に
(トイレタンクのレバーハンドル、ドアノブ、蛇口の消毒)
- 調理器具の洗浄・消毒
(熱湯や塩素系漂白剤の使用)
※ノロウイルスの消毒にはアルコールや逆性石けんはあまり効果がありません。

食品の加熱は中心まで十分に

- 生食を控える
- 調理は中心温度85℃以上で1分以上加熱

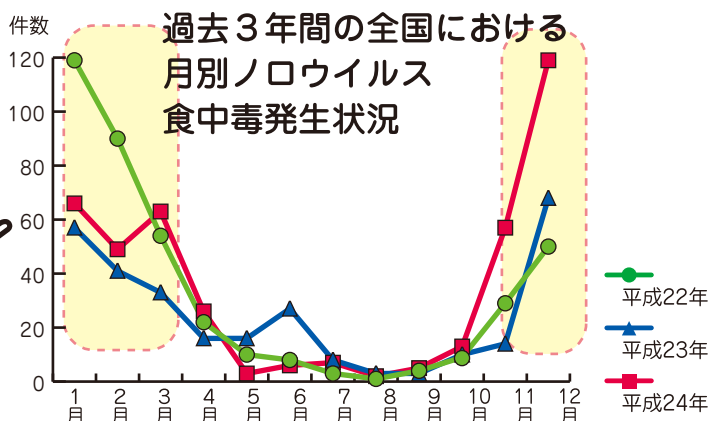
ノロウイルス

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、冬場を中心に多く発生する傾向があります
少量でも感染力が強いため、保育園や学校、病院などで発生すると急速に広がる恐れがあります

ノロウイルスの電子顕微鏡写真
(埼玉県衛生研究所撮影)

冬季は特に注意!

- ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、年間を通して発生していますが、12月～翌年2月にピークを迎える傾向があります。



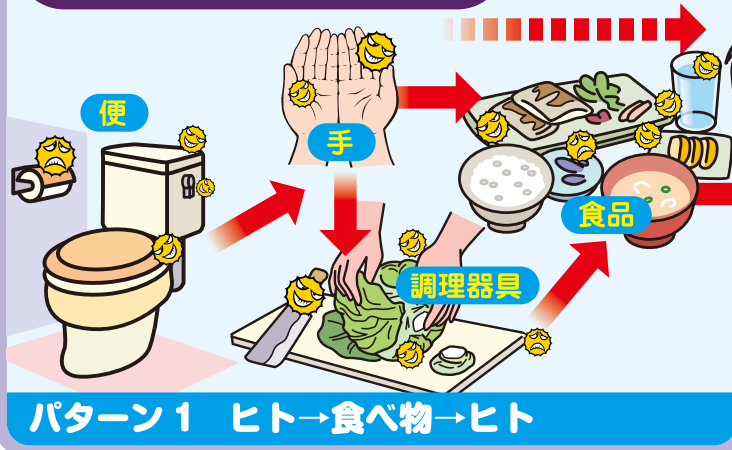
特徴

- 小型で球形(細菌より小さい)
- 少量(10～100個)でも感染
- 症状が治まっても便から検出
- カキなどの食品中では増えない
- ヒトの腸の細胞のみで増える

症状

- 感染して1～2日後に発症
- 吐き気、おう吐、激しい下痢、腹痛、発熱、頭痛、筋肉痛
- 健康な成人では一般的に軽症 (2～3日で回復)
- 子供や高齢者など抵抗力の弱い方は重症化するおそれ

感染経路



埼玉県 保健医療部 食品安全課 監視・食中毒担当 ☎048-830-3611
疾病対策課 感染症・新型インフルエンザ対策担当 ☎048-830-3557