

# ノロウイルスに注意してください！

## 1 特徴

- 人の体の中で増えます。
- 食品の中では増えません。



## 2 主な症状 ※感染後、1～3日で発症します。

- 吐き気、おう吐、腹痛、下痢、37～38℃の発熱

## 3 主な原因 ※口から入って感染します。

- ウイルスがついた二枚貝を生で食べた場合、十分に加熱しないで食べた場合
- 食品を使う人が感染し、その人が触った食品を食べた場合
- 感染した人の便、吐いたものを触った場合

## 4 予防

### (1) 「調理の前の手洗い」「食材の洗浄」を徹底してください。

- 調理の前、食事の前に、よく手を洗ってください。
- 食材は水でよく洗ってください。

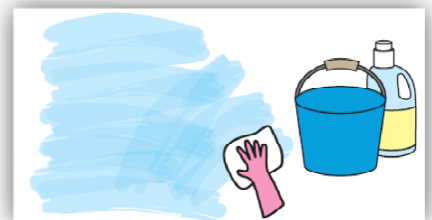


### (2) 二次汚染を防止しましょう。

- 調理中、生の肉や魚介類をさわった後は、必ず手を洗ってください。
- まな板や包丁などの調理器具、ふきん、タオルなどを消毒してください。  
(85℃以上の熱湯で1分以上、または塩素系漂白剤など)

### (3) 発症者のおう吐物、便は正しく処理してください。

- 感染した人の便、吐いたものには、大量のウイルスが含まれています。塩素系漂白剤を含ませた布でふき取ってください。
- 処理した後は、換気して、よく手を洗ってください。



《問合せ先》

県生活衛生課

TEL 083-933-3000

a15300@pref.yamaguchi.lg.jp