

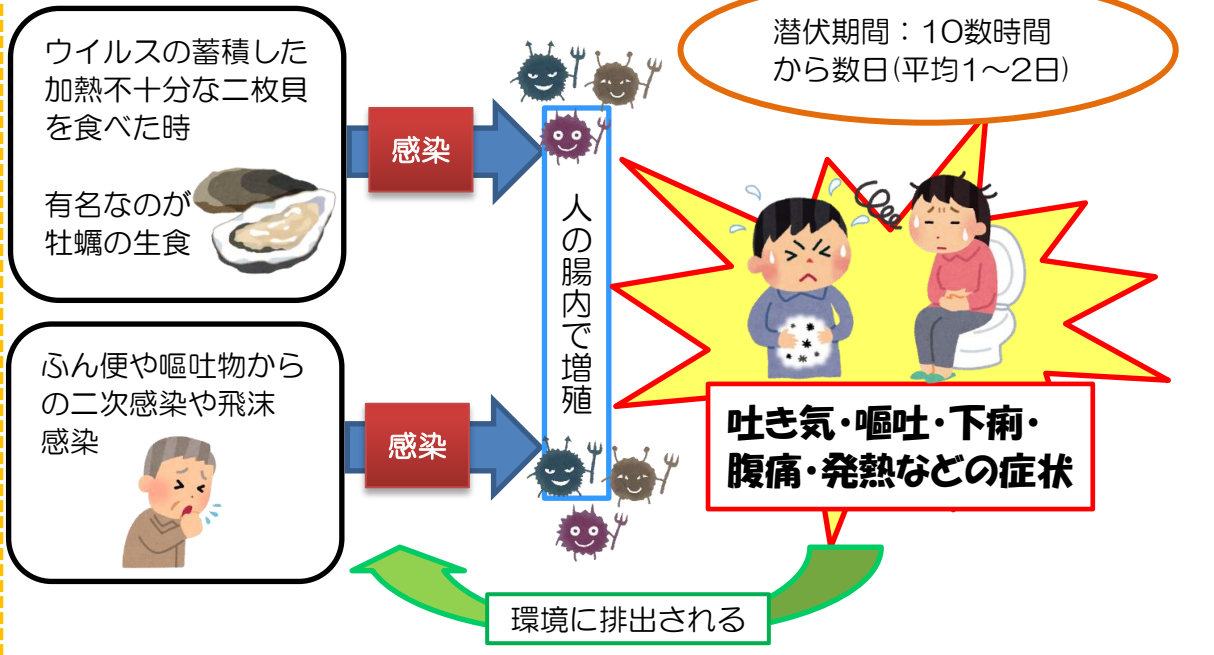
健康講座

～栄養科より

ノロウイルスによる食中毒について

ノロウイルスによる嘔吐・下痢症は毎年11月くらいから翌年の4月にかけて流行します。特に、集団生活を送っている施設では、内部でヒトからヒトに感染し、爆発的に流行することがあります。感染経路と予防方法について知っておきましょう。

ノロウイルスの感染経路



ノロウイルスを防ぐためのポイント

- 貝類をその内臓を含んだままで加熱調理する際には十分に加熱して調理し、貝類を調理したまな板や包丁はすぐに熱湯消毒すること。



十分に
加熱!



- 特に子供やお年寄りなどの抵抗力の弱い人は、加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱すること。食品の中心温度が85℃以上で1分以上加熱するのが目安。



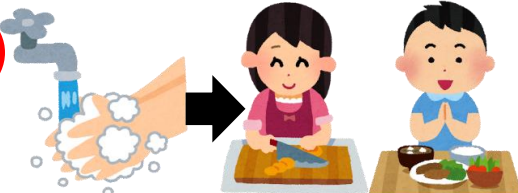
85℃以上
1分以上

家庭用の中心
温度計がある



- 調理をする前、食事をする前、トイレに行った後で流水、石けんによる手洗いを必ずする。

前



後

