

# ノロウイルス にご注意を

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は一年を通して発生しています。  
とくに冬場に多く発生しているので注意しましょう！

## 主な感染経路

生または加熱不十分

なまま食べる



二枚貝  
(カキなど)

<症状> 吐き気・嘔吐・下痢・腹痛

- ・潜伏期間 1～2日
- ・症状は2日ほどで改善
- ・発熱(37～38℃)と伴うことも

乳幼児や高齢者などは脱水症状や症状が重くなることもあるので注意！！

調理などで  
食品を汚染

直接的・間接的に  
手指などを汚染

便や嘔吐物  
からの汚染

ノロウイルス感染

経口感染が多い

ノロウイルスが付着

持ち込まない

感染している人が作った料理を食べると  
二次感染の原因に…。

- ・手洗いの徹底
- ・食品の取り扱いはしない

やっつける

ノロウイルスは中心部が 85～90℃、  
90秒以上の加熱で死滅できる！

- ・食物はしっかり加熱
- ・調理器具なども熱湯や塩素で消毒

つけない

主に手を介して感染が広がるため  
手洗いの徹底が重要！

- ・トイレ使用后
- ・料理をする前
- ・調理後(加熱後)の食品に  
触れるとき。

ノロウイルス食中毒の予防

4原則

ひろげない

感染者が使用した食器や生活  
環境の消毒の徹底！

- ・感染者が使用した食器などの消毒
- ・ドアノブなどの消毒

## 消毒方法

ノロウイルスには塩素系漂白剤(次亜塩酸ナトリウム)が効果的です！

アルコールは効果がないため、塩素系漂白剤を薄めた液で消毒しましょう◎

※商品によって塩素濃度変わるので注意

<塩素濃度 5～6%の場合>



塩素系漂白剤

酵素系漂白剤は  
効果なし



(ワイドハイター)

ドアノブなどの消毒  
(200ppm 濃度)



水  
2000ml  
+  
原液 10ml

便や嘔吐物の処理  
(1000ppm 濃度)



水  
500ml  
+  
原液 10ml

ペットボトルの蓋  
1杯=原液 5ml

※作った消毒液は時間経過すると効果が薄まるため作り置き×