

冬に注意！！ノロウイルス感染症【食物→人・人→人】

【なぜ二枚貝に注意するの??】

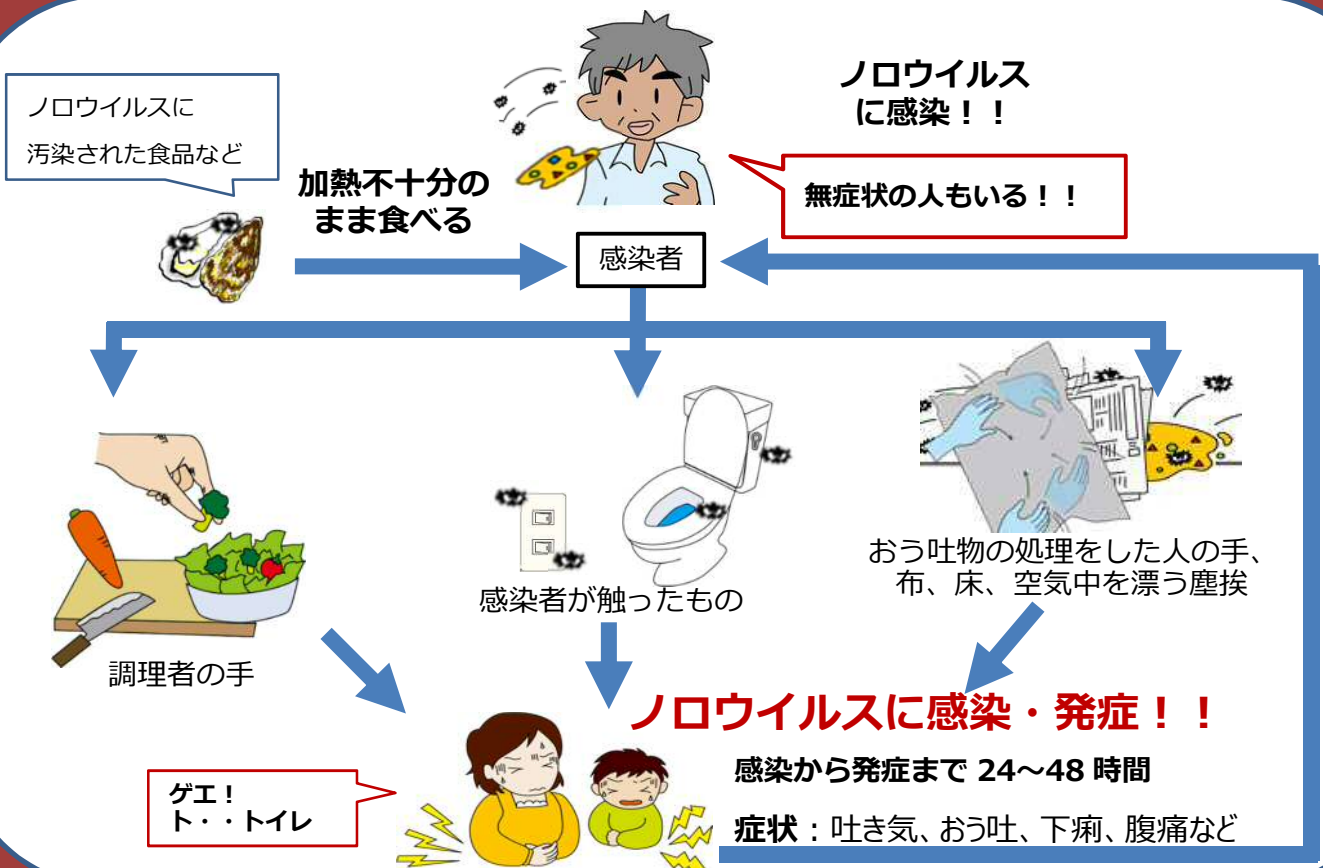
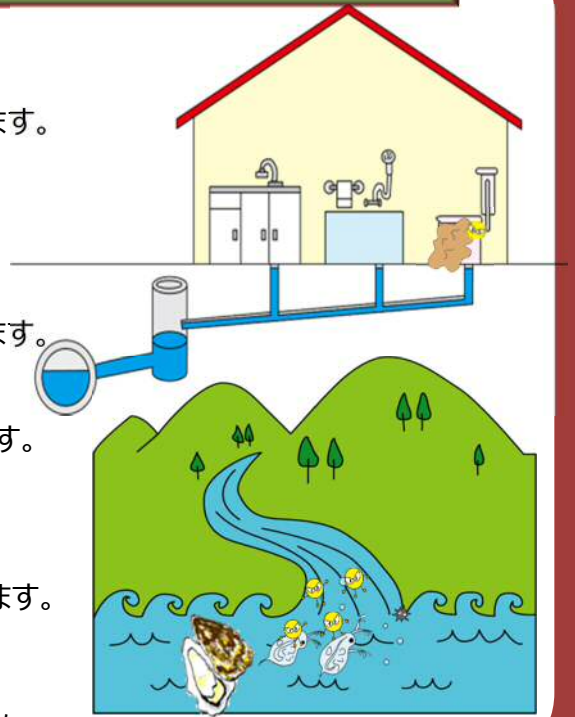
- ① 感染者のおう吐物やふん便には多量のノロウイルスが排泄されます。
※吐物、ふん便 1g 中に 100 万～10 億個のノロウイルスが含まれています。
- ② 排泄されたノロウイルスは下水処理場で処理されますが一部は河川に流れ込み、カキを養殖している海域に流れ込みます。
- ③ ノロウイルスが付着したプランクトンをカキなど二枚貝がえさとして体内に取り込み、内臓（中腸線）にノロウイルスが蓄積されます。

🏠 人がノロウイルスを取り込んだ二枚貝を生で食べたり、加熱が不十分な状態で食べることにより、ノロウイルスに感染します。

キーワード **手洗いと加熱**



消毒エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。



ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

- ① 調理する人の**健康管理** → 普段から感染しないように注意する、症状があるときは食品を直接扱う作業をしない。
- ② 作業前などの**手洗い** → 洗うタイミングは、トイレに行ったあと・調理作業に入る前・**盛付けの前**
- ③ 調理器具の**消毒** → 十分に洗浄し、塩素消毒。熱湯で加熱する方法も有効です。

