

きょうの  
食品まめ知識

# 食中毒予防！！ ～ノロウイルスの予防ポイント～



## ・ノロウイルスに感染する主な原因は？

食品からの感染と人からの感染があります。一次感染の原因としては、ウイルスに汚染された食品を摂取することによるケースがほとんどです。それに対し、二次感染の原因としては感染者の便やおう吐物への接触があります。ノロウイルスは感染力がとても強いため、感染者の便・おう吐物から飛散するウイルスや、感染者が触れたものや衣類に付着したウイルスを少量吸い込むだけで感染するとされています。

## ・ノロウイルスの予防ポイントは？

食品は中心部までしっかりと加熱しましょう（85℃～90℃で90秒以上）。湯通し程度の加熱では、ウイルスの感染力は無くなりません。また、食材だけでなく、手洗いの徹底。食事前、帰宅後、トイレの後などに爪の間まできれいに洗いウイルスを流しましょう。

また、ノロウイルスはアルコールはあまり効果がありません。嘔吐物等进行处理する場合は、使い捨ての手袋を着用し、汚れたところは次亜塩素酸ナトリウム（市販の家庭用塩素系漂白剤：塩素濃度5%）を10倍に薄めたものでしっかり消毒しましょう。

ノロウイルス予防には、手洗い・うがいといった当たり前のことを当たり前にやるのが効果的です。日々の心がけを忘れずに、しっかりとノロウイルス予防をしていきましょう。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL：075-414-5654 URL：<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>