



知らないと怖い



# ノロウイルス食中毒

ノロウイルス食中毒って  
なに？

正しい手洗いの  
方法は？

ノロウイルス食中毒  
を予防するには？



墨田区食品衛生キャラクター

すみだこ



すみだこのプロフィールを墨田区  
公式ホームページで公開中！

すみだこの部屋

検索

【お問い合わせ】  
墨田区保健所  
生活衛生課食品衛生係  
03(5608)6943

[http://www.city.sumida.lg.jp/kenko\\_fukushi/eisei/syoku\\_eisei/sumidako.html](http://www.city.sumida.lg.jp/kenko_fukushi/eisei/syoku_eisei/sumidako.html)

# すみだこのよくわかるノロウイルス解説



**ノロウイルス食中毒は患者数が一番多い食中毒だよ**

ノロウイルス食中毒の特徴

- 激しい下痢やおう吐が主症状
- 感染力が強く、ウイルスを少し取り込むだけで感染
- 感染すると、おう吐物やふん便に大量のウイルスが排出
- ウイルスのついた手で調理した食品が食中毒の原因に

**ノロウイルス食中毒を予防するには手洗いがとても大切だよ**

予防方法

- トイレの後、調理と食事の前にはしっかりと手を洗う。(2度洗いが効果大)
- 貝類は内臓にノロウイルスを蓄積するため、十分に加熱してから食べる。

## 正しい手洗いで、ノロウイルスを洗い落とそう！



1

石けんを泡立てて、手のひらをよくこする。



2

手の甲をのぼすようにこする。



3

指先・爪の間も念入りにこする。



4

指の間を洗う。



5

親指をねじり洗う。



6

手首も忘れずに洗う。



**最後に泡をよく洗い流そう**