

冬本番！ノロウイルス対策

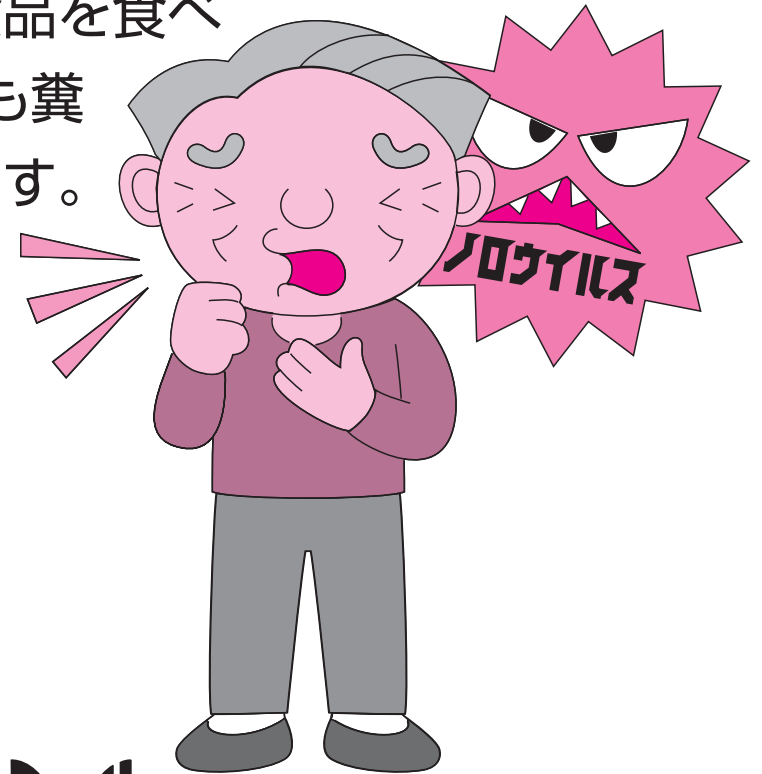
食中毒といえば6月～10月の気温・湿度が高い時期に発生しやすく、冬場は発生しにくいと思われがちですが、**ノロウイルスによる食中毒はこの時期から多く発生するといわれています。**

ノロウイルスは、牡蠣(かき)などの二枚貝に多く、生や不十分な加熱のまま食べると嘔吐・下痢などの症状が発生します。ウイルスの付いた食品を食べると人の小腸で増殖し、また食品を食べていない場合でも糞便や嘔吐物などから感染してしまうので、予防が必要です。

ご家庭で調理をされる方が感染しないように予防策をご紹介します。

◆予防対策

- ・ 食品の加熱を十分に行う(85℃で1分以上)
- ・ 手洗いを十分に行う(特に調理前や用便後)
- ・ 下痢や風邪に似た症状がある場合には、調理をしない



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。