

**要注意!!**



# ノロウイルス食中毒



今年も、静岡市内でノロウイルス食中毒が連発しています。  
ノロウイルス食中毒の予防の基本を知って、対策しましょう！

## ノロウイルス食中毒を予防するには

### ❌ しっかり手を洗おう

★ノロウイルスは便から排出されます。用便後、調理の前はしっかり泡立てて洗いましょう。

### ❌ 食品は十分加熱しましょう

★中心まで十分火を通しましょう。ノロウイルスは 85℃、1 分の加熱で死滅します。

### ❌ 器具は消毒しましょう

★器具等については、塩素系漂白剤または熱湯による消毒が有効です。  
また、ノロウイルスにはアルコールや逆性せっけんは効かないので注意が必要です。

家庭でも感染しやすいので、家族みんなで予防を心がけましょう。

**！嘔吐物の処理も  
重要です！**

詳しいノロウイルスの予  
防方法や、その他の食中  
毒、食品に関する問い合  
わせはこちら



静岡市保健所食品衛生課

電話 054-249-3162