

# 冬の食中毒 ノロウイルス

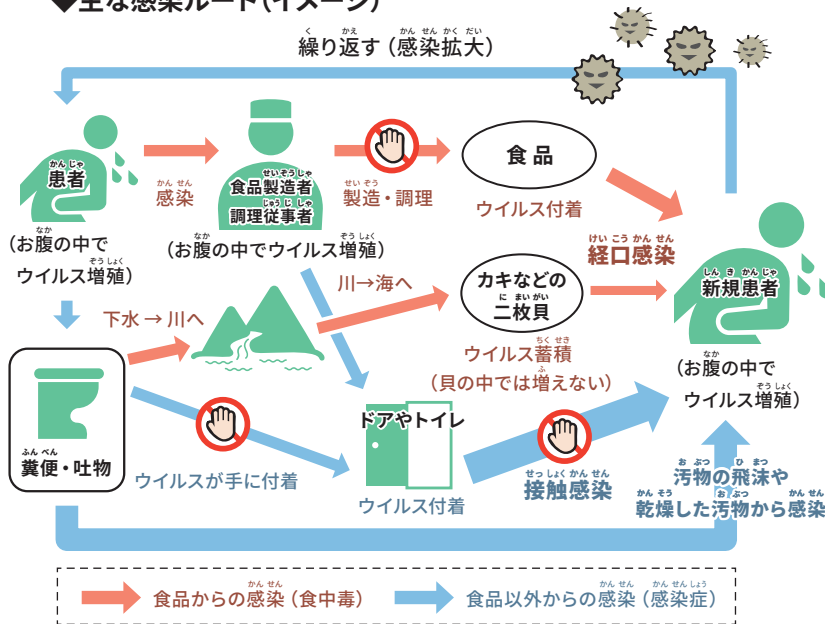
## —「つけない」「やっつける」で防ごう—



食べ物を食べて、吐いたりお腹を壊したりしたことはありませんか？  
夏は細菌による食中毒が多いのに対して、冬はノロウイルスによる食中毒が増えます。  
細菌とノロウイルスの食中毒の違いを知り、しっかり予防しましょう。

### ? どうやってノロウイルスに感染するの？

#### ◆主な感染ルート(イメージ)



ノロウイルスの食中毒の場合、調理をする人の手からノロウイルスがついてしまった様々な食品が原因となる例が多いんだよ。  
食べ物以外でも、ノロウイルスが付着した場所を触ったり、人の糞便や吐物などから感染することもあるんだ。



### 何に気をつけたらいいの？

ノロウイルスは細菌と違って食品の中では増えなくて、食べてしまった人のお腹の中で増えるんだ。だから、食中毒予防の3原則「つけない」「ふやさない」「やっつける」のうち、「つけない」と「やっつける」が重要なんだよ。

ほんの少しのウイルスがついてしまっても病気になるので、手洗いによる「つけない」🚫👏🚫が特に重要だね。

ノロウイルスにはアルコール消毒は効果がないからせっけんで手を洗ってね。



「正しい手洗いで元気に過ごそう」

#### ここも確認！



ノロウイルスに汚染されたカキなどの二枚貝が原因で、食中毒を起こすこともあります。食品を中までしっかり加熱すると、「やっつける」ことができます。



細菌による食中毒で注意することは何かな？

調べてみよう

キッズボックス 検索

令和4年(2022年)11月 内閣府食品安全委員会

<http://www.fsc.go.jp/kids-box/>