

11月 ノロウイルス対策



～手洗いを行いましょう～

冬は特に注意!! ノロウイルスによる食中毒

ノロウイルスによる食中毒は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。

ノロウイルスは手指や食品などを介し感染し、ヒトの腸管で増殖することで、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐ぶつを誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。

データでみると

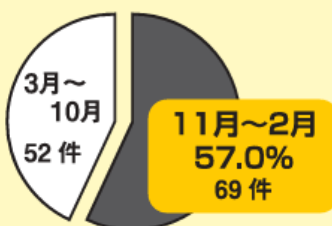
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



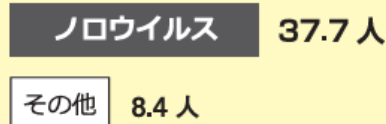
原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和元～5年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

正しい手洗いで、ノロウイルス感染を予防しましょう！

食事の前、トイレに行った後や外出後などこまめに手洗いを行いましょう！

