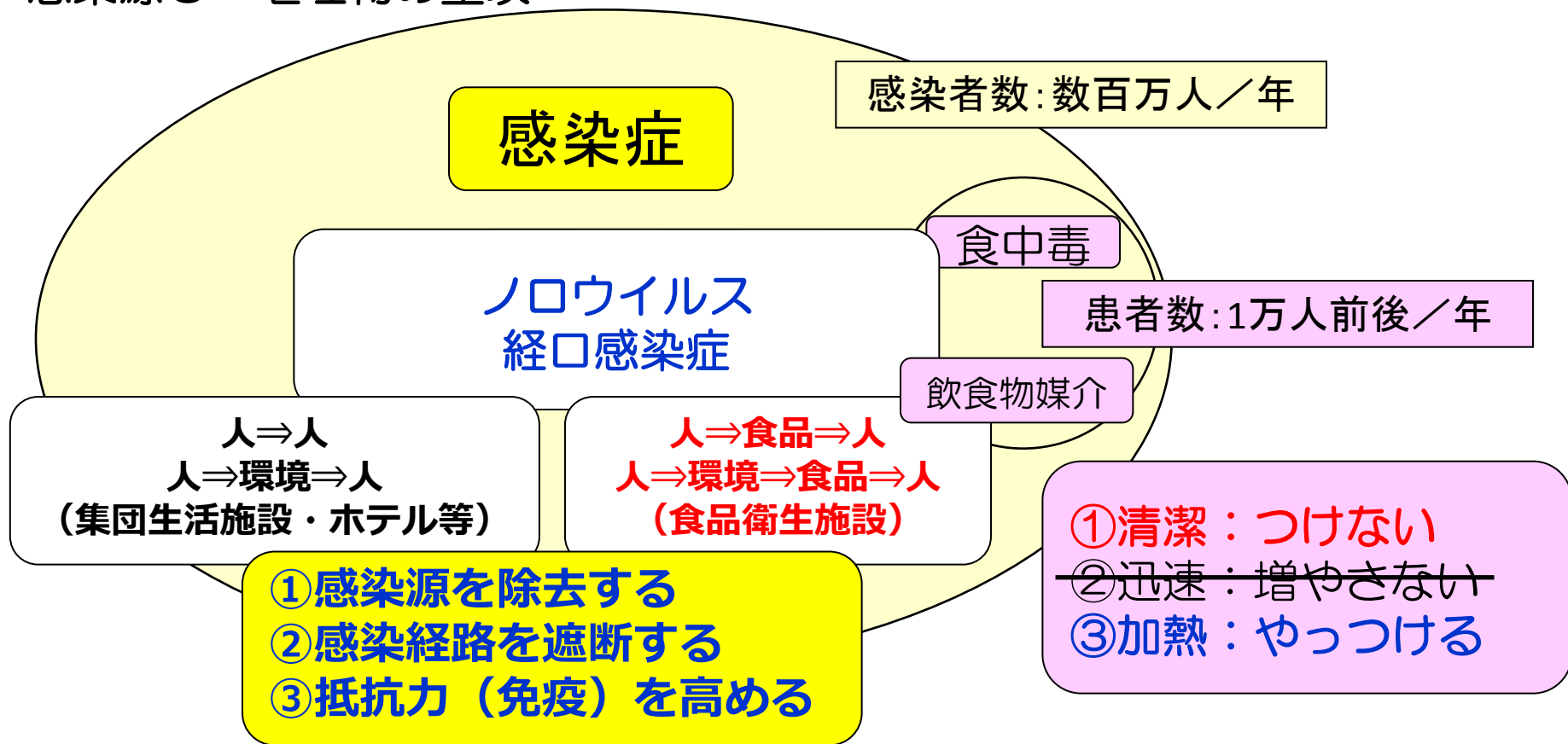


# 図2：ノロウイルス感染症と食中毒

感染源1：発症者・保菌者の糞便、嘔吐物、これらに汚染した施設・食品

感染源2：二枚貝等（環境に排出されたノロウイルス汚染の食品）

感染源3：嘔吐物の塵埃



ウイルスは固有の細胞で増殖し、食品中では増えません。従って、ウイルスを原因とする食中毒は、①付けない、③やっつける、の2原則で対処しなければなりません。