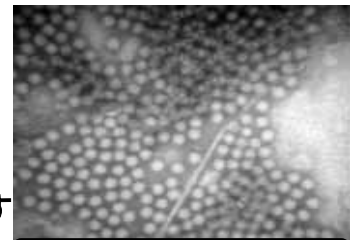


ノロウイルス等の 感染性胃腸炎に注意！！

冬場に流行するがぜやインフルエンザと初期の症状がよく似ているため、気づいたときには感染が広がっているケースが多いのが「ノロウイルス」です

【ノロウイルスの特徴】

- ・ 少量でも感染し、感染力が強い
- ・ 熱や乾燥に強く、アルコールにも抵抗力を示します
- ・ 人の腸管内で増え、糞便中・嘔吐物中に排出します
- ・ 感染しても発症しなかったり、軽い症状の場合もあります



食品安全委員会 HP から転載

【3 パターンの感染経路】

1. 人 食品 人
ウイルスに感染した調理者の手を介して汚染された食品を食べた場合

2. 食品 人
ウイルスに汚染された食品(二枚貝や野菜等)を加熱不十分で食べた場合

3. 人 人
患者の便や嘔吐物を処理した後、手についたウイルスが口に入った場合。

【症状】

- ・ 潜伏期間は24～48時間(1日～2日)
- ・ 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱など風邪に似た症状です
- ・ 発症後、3日程度で軽快するが、1週間から1ヶ月程度便の中にウイルスを排泄します

【予防のポイント】

1. まず**手洗い**から

【手洗い方法】



①石けんをよく泡立たせる

②指を1本ずつていねいに洗う

③手の甲、指の間

④爪の間、しわの間

⑤手首も忘れず

➡ ⑥最後に、流水で石けんを洗い流し、よく拭き取って乾かす。

2. 食品は十分に加熱！(85℃以上)

3. 食器、調理器具はしっかり消毒！

(アルコールにはノロウイルスの殺菌効果はありません、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が効果的です)

4. 嘔吐物の処理と消毒を適切に！