

感染症や食中毒に注意

今年も

ノロウイルスが流行する

冬がやってきました!

★感染予防のためのポイントチェック

□ 手洗いはしっかりと!

- 手指を石けんで30秒以上時間をかけて丁寧に洗います(消毒用アルコールはノロウイルスに効果がありませんので、流水でウイルスを洗い落とします)
- 手洗いのタイミングは
  - 調理前
  - トイレの後
  - 食事前
  - 下痢やおう吐をした人の世話や汚物処理をした後は特に念入りに

※イラストの一部は「ノロウイルス食中毒・感染症からまもる」(公益社団法人日本食品衛生協会 発行)から引用



□ 吐物処理は気をつけて!

○おう吐物やおむつなどはすみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。(ノロウイルスは乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります)

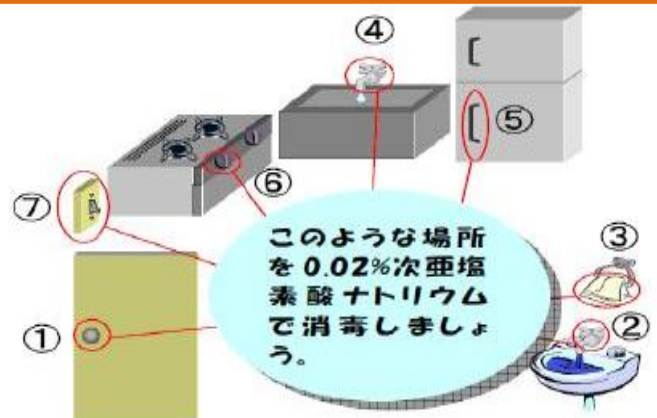
1. 使い捨てマスクやガウン、手袋を着用
2. ペーパータオル等で拭き取り
3. 塩素消毒(ハイターなど)後、水拭き
4. 拭き取った吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄(ビニール袋内で塩素消毒液に浸す)

注意: しぶきなどを吸い込まないようにします。終わったらしっかり手を洗います。

□ 生活環境も消毒を!

次のような場所が汚染されやすいので、定期的な塩素消毒が望ましいです。(腐食する部分は消毒後に水拭き)

- ①ドアノブ
- ②手洗い場のカラン
- ③手ふき用タオル
- ④シンクのカラン
- ⑤冷蔵庫の取っ手
- ⑥器具の持ち手
- ⑦電灯・機械のスイッチ



ノロウイルス感染の特徴

感染経路	症状
<ul style="list-style-type: none"> <li>・患者の便や吐物からの二次感染</li> <li>・感染した人が調理して汚染された食品</li> <li>・加熱不十分な二枚貝(牡蠣やアサリなど)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・潜伏期間: 24~48時間</li> <li>・症状: 嘔吐、下痢、腹痛、発熱など</li> </ul> <p>(感染しても症状が無い人もいます)</p>