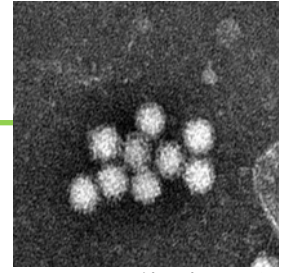


《ご注意ください》

# 冬は特に**ご注意**！ 『ノロウイルス』



ノロウイルス電子顕微鏡写真(県環衛研)

## ノロウイルス食中毒は・・・

12月～3月はウイルスが長期間生残(低温・乾燥)、発生しやすい

静岡県内のノロウイルス食中毒発生状況（月別）

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
H25	6	2	3	2								2
H26	4	3		3								4
H27	3	4	7				1	5			1	
H28	1	2	3	2							2	2
H29	3	1	2			1	1					2
合計	17	12	15	7		1	2	5			3	10

潜伏  
時間

感染から発症まで 24～48時間



主な  
症状

おう吐、下痢、腹痛、微熱が1日～2日続く

注意

乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意



## ノロウイルス予防ポイント！

1

調理する際の徹底した手洗い

2

調理器具の消毒

3

感染が疑われる人のおう吐物の適切な処理

# できていますか？衛生的な手洗い

## 洗うタイミングは・・・

- ・ トイレの後
- ・ 調理の前
- ・ 料理の盛り付けの前



**2度洗いが効果的です!**

2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

引用：厚生労働省「ノロウイルス予防対策」



## 感染を広げないために (おう吐物などの処理)

- ① 使い捨てマスク、手袋を使用
- ② ペーパータオルで静かに拭き取り、塩素消毒後に水拭き
- ③ 拭き取った吐物や手袋はビニール袋に密封して廃棄
- ④ 終わったら、ていねいに手を洗う