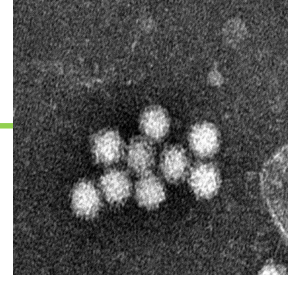


《ご注意ください》

冬は特にご注意ください！**『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冬季に多発します

12月～3月はウイルスが長期間生存(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（月別件数）

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
H28	2							2	2	1	2	3
H29			1	1					2	3	1	2
H30	2					1		1	3	1	2	
R1	1		2							2	1	1
R2									1			
R3												
R4		1							1			
合計	5	1	3	1		1		3	9	7	6	6

潜伏
時間

感染から発症まで主に24～48時間

主な
症状

下痢、おう吐、発熱、腹痛が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
「この冬はノロウイルスに注意しましょう!」



ノロウイルスの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