

《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)

年度	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	3	1	2
H29			1	1					2	1	2	
H30	2					1		1	3	2	1	1
R1	1		2								1	1
R2									1			
R3												
R4		1							1			
R5			1							3	1	3
合計	5	1	4	1		1		3	9	9	6	7



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 食品の十分な
加熱調理

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

 <p>1 流水で手を洗う</p>	 <p>両手を洗うのに十分な量の洗剤を取りましょう</p> <p>2 洗剤を手取る</p>	 <p>3 手のひら、指の腹面を洗う</p>	 <p>4 手の甲、指の背を洗う</p>
 <p>5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う</p>	 <p>6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う</p>	 <p>7 指先を洗う</p>	 <p>8 手首を洗う (内側・側面・外側)</p>
 <p>9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す</p>	 <p>10 手をふき乾燥させる</p>	<p>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。</p>	

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