

《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

全国的に、11月から増え始め、12月～1月が発生のピーク！！

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
H29			1	1					2	1	2	
H30	2					1		1	3	2	1	1
R 1	1		2								1	1
R 2									1			
R 3												
R 4		1							1			
R 5			1							3	1	3
R 6		1								3	1	2
合計	3	2	4	1		1		1	7	9	6	7

潜伏
時間

感染から24～48時間で発症

主な
症状

吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱等
（感染しても症状がない場合もある）



ノロウイルス食中毒予防の4原則

①持ち込まない

➤ 健康な人が料理

②ひろげない

➤ 調理器具等の洗浄・消毒
➤ おう吐物の適切な処理



③つけない

➤ ていねいな手洗い



④やっつける

➤ 加熱処理



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



1 流水で手を洗う	2 洗剤を手に取る 両手を洗うのに十分な量の洗剤を取りましょう	3 手のひら、指の腹面を洗う	4 手の甲、指の背を洗う
5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う	6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う	7 指先を洗う	8 手首を洗う (内側・側面・外側)
9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す	10 手をふき乾燥させる	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HP
「感染性胃腸炎(特にノロウイルス)」

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処理時は、ガウン(エプロン)、マスク、手袋を着用
- ②ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭き
- ③拭き取ったおう吐物や手袋等はビニール袋に密閉して廃棄
- ④終わったら、ていねいに手を洗う