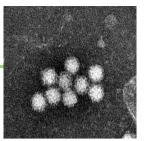
冬は特にご注意!

『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

<u>全国的に、11月から増え始め、12月~1月が発生のピ</u>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



> 加熱処理



できていますか?衛生的な手洗り

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













指の間(側面)、股 (付け根)を洗う



6 だ部分を洗う



指先を洗う



手首を洗う(内 側・側面・外側)





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)」

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

