《ご注意ください》

11月～２月は『ノロウイルス食中毒防止対策重点期間』です



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
R４		1							1			
R５			1							3	1	3
R６		1								3	1	2
R７	4			1					2	3	3	2
合計	4	2	1	1					3	9	5	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





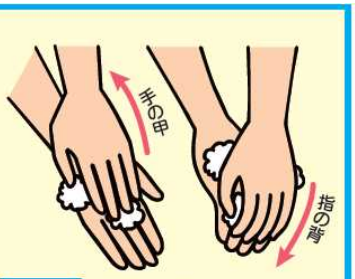
1 流水で手を洗う



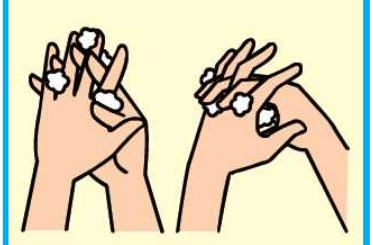
2 洗浄剤を手に取る



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 洗浄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

静岡県