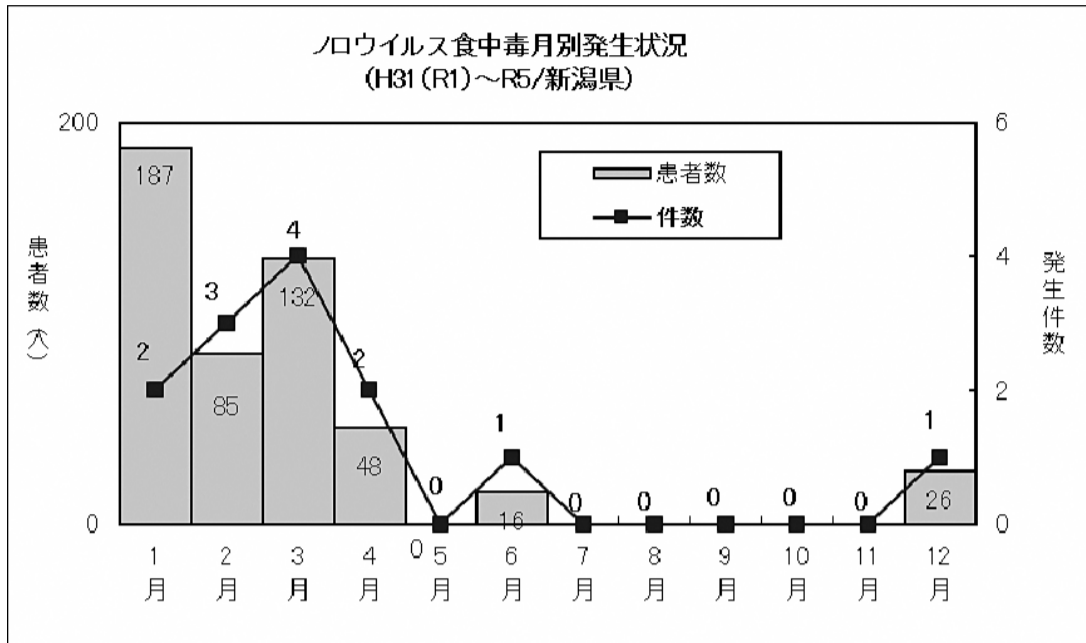


ノロウイルス 春にかけ流行 食中毒に注意



予防4つのポイント

- 手洗い
- 加熱
- 消毒
- 嘔吐物処理

県糸魚川地域振興局からのお知らせ

糸魚川 振興局 だより

〒941-0052 糸魚川市南押上1-15-1
 Tel 025・553・1843
 Fax 025・552・9944
 E-mail ngt112010@pref.niigata.lg.jp
 URL https://www.pref.niigata.lg.jp/site/itoigawa/

クローzapアップ振興局

ノロウイルスは、冬から春にかけて流行します。ノロウイルスが付着した食品を食べることによる食中毒は、県内での患者発生数が多い食中毒です。次に紹介する予防のポイントを確認し、食中毒を防ぎましょう！

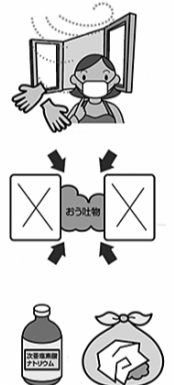
ノロウイルスは、冬痢、腹痛などの胃腸炎症状を起します。また、不顕性感染といつて、感染していても症状が出ない方もいるので、注意が必要です。

■ノロウイルスの特徴
 ノロウイルスは、手指や食品などを介して口から体内に入り、1〜2日後におう吐や下痢を伴った症状が現れます。

■原因は？
 2枚貝(牡蠣等)の生食のほか、多くはノロウイルスに感染した人(不顕性感染者を含む)が調理し、汚染された食品を食べることにより発生します。

おう吐物の処理

- <処理方法>
- (1)手袋・マスクを着用し、換気を良くする。
 - (2)おう吐物をペーパータオルなどで静かに除去する。
 - (3)汚れた床は市販の塩素系漂白剤を50倍程度に水でうすめたもので消毒する。
 - (4)汚物はビニール袋に入れ、口をしぼって捨てる。



ご存知ですか?「正しい手洗い」

- ① 手洗いの前に、時計や指輪をはずす。
 - ② 水で手をぬらし、石けんをつける。
 - ③ よく泡立て、以下の手順で念入りに洗う。
 - ④ 流水で十分にすすぐ。
- ※ ②~④を2回繰り返す。



- ・手を洗った後は、ペーパータオルでしっかりと手を拭いてください。
- ・タオルの共用は家族内感染の危険があるため、使い捨てペーパータオルが効果的です。

▽問い合わせ先 健康福祉部(糸魚川保健所) 衛生環境課 ☎025・553・1933

3つ目のポイントは、調理に使用した器具の洗浄消毒です。使用後の調理器具は洗剤をよく洗い、よく乾燥させましょう。熱湯や塩素系漂白剤で消毒するとより効果的です。

4つ目のポイントは、嘔吐物の処理です。次に示す処理方法を参考に適切な処理を行いましょう。

4つあります。

1つ目のポイントは、手洗いです。調理前、食事前、トイレの後には流水と石けんで手を洗いましょう。

2つ目のポイントは、十分な加熱調理です。特に牡蠣などの貝は中心部まで十分に加熱してから食べましょう。