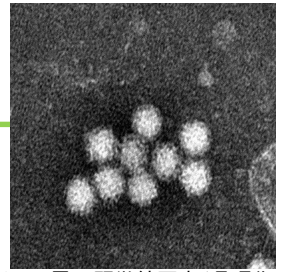


《ご注意ください》

# 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

12月～3月はウイルスが長期間生残(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)

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
H26	4	3		3								4
H27	3	4	7				1	5			1	
H28	1	2	3	2							2	2
H29	3	1	2			1	1					2
H30	1	2		2					1		1	3
合計	12	12	12	7		1	2	5	1		4	11

潜伏時間

感染から発症まで 24～48時間



主な症状

おう吐、下痢、腹痛、微熱が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

調理器具  
の消毒

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



**1** 流水で手を洗う



**2** 洗剤を手取る



**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「ノロウイルス予防対策」



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