

# あんあんニュース



冬は特に気をつけよう!!

## STOP! ノロウイルス感染



### ノロウイルスは 食品からと人からの感染に注意!

#### 特徴

- とても小さいが感染力が強く、少量で発症
- ヒトの腸管細胞でのみ増殖する
- 乾燥に強く、熱に弱い
- 症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱など (潜伏期間: 24~48時間)

症状は2・3日程度で治まりますが、1ヶ月程度ウイルスが便に混じって排泄されることも。

汚染された二枚貝などを加熱不十分で食べた

#### 加熱でSTOP!

- 中心温度85~90℃で、90秒以上
- 調理器具やふきんは使用後、洗浄し90℃以上の熱湯で消毒

詳しくは6月号(vol.62)を見てね!

消毒後はしっかり乾燥!



ウイルスがついた手で作った料理を食べた

#### 手洗いでSTOP!

- 石けんで丁寧に2度洗いし、流水で洗い流す
- 手を拭くときは清潔なタオルやペーパータオルで

二次感染防止に



人を介してウイルスがついた箇所に触れた

#### 消毒でSTOP!

- 消毒には塩素系漂白剤 (次亜塩素酸ナトリウム) を用途に応じて薄め、使用する
- 衣類などにはスチームアイロンも効果的

作り方は裏面を見てね

※アルコール消毒は、ノロウイルスにあまり効果がないといわれています。

浮かせて2分以上!



感染者の便や嘔吐物などから二次感染した

#### 適切な処理でSTOP!

- 処理時はエプロン・マスク・ゴム手袋を着用 汚物を拭きとり、消毒後水拭きする
- 処理に使用したものは全てビニール袋に入れ口をしっかりと閉じて捨てる

エプロンがない場合はゴミ袋で代用

そっと拭きとり (飛散防止)



食中毒かな?と思ったら早めに医療機関へ!

知らないうちにウイルスを広げているかも...