

ノロウイルスに要注意

栄養管理室 里崎

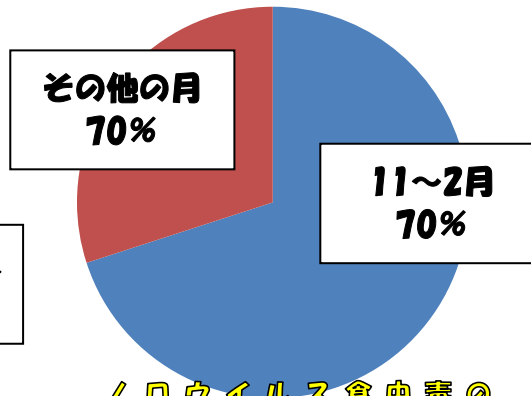
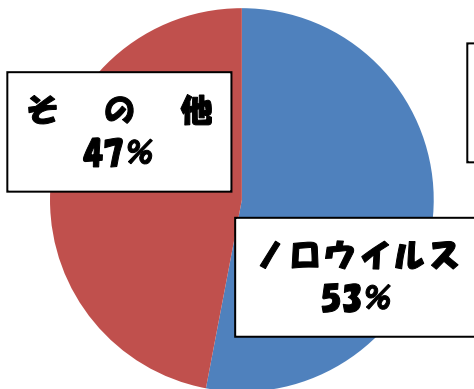
冬はウイルスによる食中毒が多発しています！

ノロウイルスは・・・

患者数で第1位

冬季に多い

大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数
ノロウイルス 36.8人
その他 13.6人

原因別の食中毒患者数(年間)

ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)

食中毒1件あたりの患者数

※平成21年~24年厚生労働省調べ

ノロウイルス感染を予防するために

食品による感染

○カキを含む二枚貝が原因となりやすい

- ・生カキを食べて発生した患者の薬70%からノロウイルスが検出されています。
- ・新鮮な食材でも感染する事があるので十分な加熱を行いましょう。

手洗い

○洗うタイミングは

- ・トイレに行ったあと。
- ・台所に立つ前、調理施設に入る前。
- ・料理を盛り付ける前。
- ・食事の前。



消毒

○ウイルスは様々なところにいます

- ・食器、調理器具はきれいに洗い乾燥させます。
- ・ドアノブなど人の手がよく触れる場所は塩素液などで消毒します。

嘔吐物などの処理

○感染者の嘔吐物などの不適切な処理は二次感染につながります

- ・使い捨てのマスクやガウン、手袋を着用します。
- ・嘔吐物をペーパータオル等で静かにふき取り、塩素消毒後、水拭きをします。
- ・ふき取った嘔吐物や手袋などはビニール袋に密閉し廃棄します。
- ・換気をし、ていねいに手を洗います。