

令和6年  
1月①

サンライト薬局グループ  
株式会社アクセスライフ  
あかりちゃん&かぶにゃんのちょっと小話

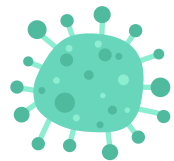
# ノロウイルスを 予防しよう！



年間の食中毒発生件数のうち、約半数はノロウイルスの感染。  
そのうち、7割が11月から2月に発生しています。

## 【潜伏期間と症状】

感染してから発症するまで1-2日。  
吐き気や嘔吐、下痢、腹痛、微熱など。



※重症の場合は、早急に病院へ行くようにしてください。  
※乳幼児や高齢者、体力が弱っている方は、  
下痢による脱水や吐瀉物による窒息にも注意が必要です。

## 【二次感染に注意】

ウイルスは症状が消失した後も、1週間ほど体内にいて便中に  
排泄されるため、排せつ物の処理など二次感染に注意。

## 【ノロウイルスによる食中毒予防のポイント】

### 調理する人の 健康管理

- 普段から感染しないように、食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 調理前に必ず健康状態を把握するようにする。

### 作業前などの 手洗い

- 洗うタイミングは、
  - ・ トイレに行ったあと
  - ・ 調理施設に入る前
  - ・ 料理の盛付けの前
  - ・ 次の調理に入る前
  - ・ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
  - ・ 指先、指の間、爪の間
  - ・ 親指の周り
  - ・ 手首、手の甲

### 調理器具などの 消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する
- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、塩素消毒液に十分浸し、消毒します。

上記事項に十分注意して、手洗いをしっかりし、  
感染を広げないようにしていきましょう。

