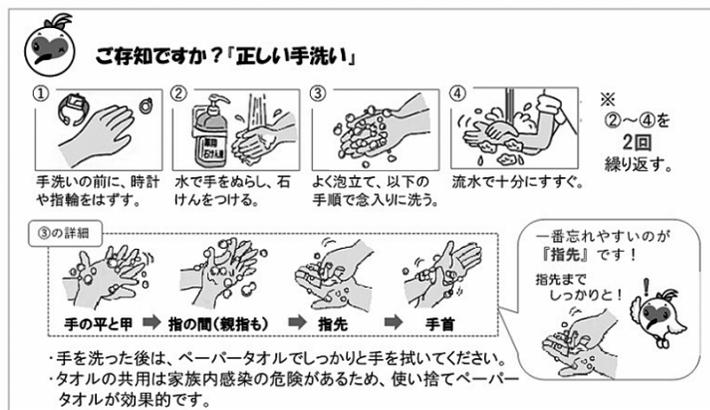


## 手洗い、加熱、消毒で予防 おう吐物 適切に処理を



▽問い合わせ先 健康  
福祉部(糸魚川保健所)  
衛生環境課 ☎025・  
5253・19300

4つ目のポイントは、おう吐物の処理です。次に示す処理方法を参考に適切な処理を行ってください。

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。

2つ目のポイントは、十分な加熱調理です。特にカキなど二枚貝は中心部まで十分に加熱してから食べましょう。

### クローズアップ振興局

# ノロウイルス 食中毒に注意

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

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

**糸魚川 振興局 だより**

県糸魚川地域振興局からのお知らせ

〒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/

このことによる食中毒は、県内での患者発生数が最も多い食中毒です。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、腹痛などの胃腸炎症状を起します。また不顕性感染といって、感染していても便からノロウイルスが排出されているにもかかわらず、症状が出ない方もいるので、注意が必要です。

**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、口をしばって捨てる。

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。

**■予防のポイント**

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すっきりと手を洗きましょう。

2つ目のポイントは、十分な加熱調理です。特にカキなど二枚貝は中心部まで十分に加熱してから食べましょう。

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。