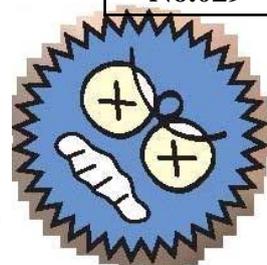


ノロウイルスによる 食中毒に注意！



特に、これからの時期はノロウイルスによる食中毒に注意が必要です。

まず、敵を知ろう！

特徴：ヒトの体内でのみ増える
少量でも感染する

症状：おう吐、吐き気、下痢、腹痛など

感染経路

①食品から人へ

- ・感染者が手洗い不十分で調理し、食品を汚染した場合
- ・食品を中心部まで十分に加熱しないで食べた場合

②人から人へ

- ・感染者のおう吐物などの処理が適切ではなくウイルスが拡散し、感染

家庭で行う感染防止対策

- ・手洗いを十分に行う
- ・食品は十分に加熱する
- ・おう吐物などの処理は、マスクと手袋をして、適切に行う

消毒のポイント

塩素系消毒剤による消毒が有効です。(アルコール消毒では不十分!!)

消毒液は、塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム濃度6%)と飲み終わったペットボトルで簡単に作れます。



消毒対象	おう吐物が付着した床など	手すり、ドアノブなど直接手で触れる部分
消毒液の濃度	【0.1%消毒液】 500mlのペットボトルに塩素系漂白剤をキャップ2杯入れ、水を500 ml加える(60倍希釈)	【0.02%消毒液】 2リットルのペットボトルに塩素系漂白剤をキャップ2杯入れ、水を2リットル加える。(300倍希釈)

消毒は適切に行いましょう!

(消毒液は直接手で触れると手荒れを起こすことがあります)