

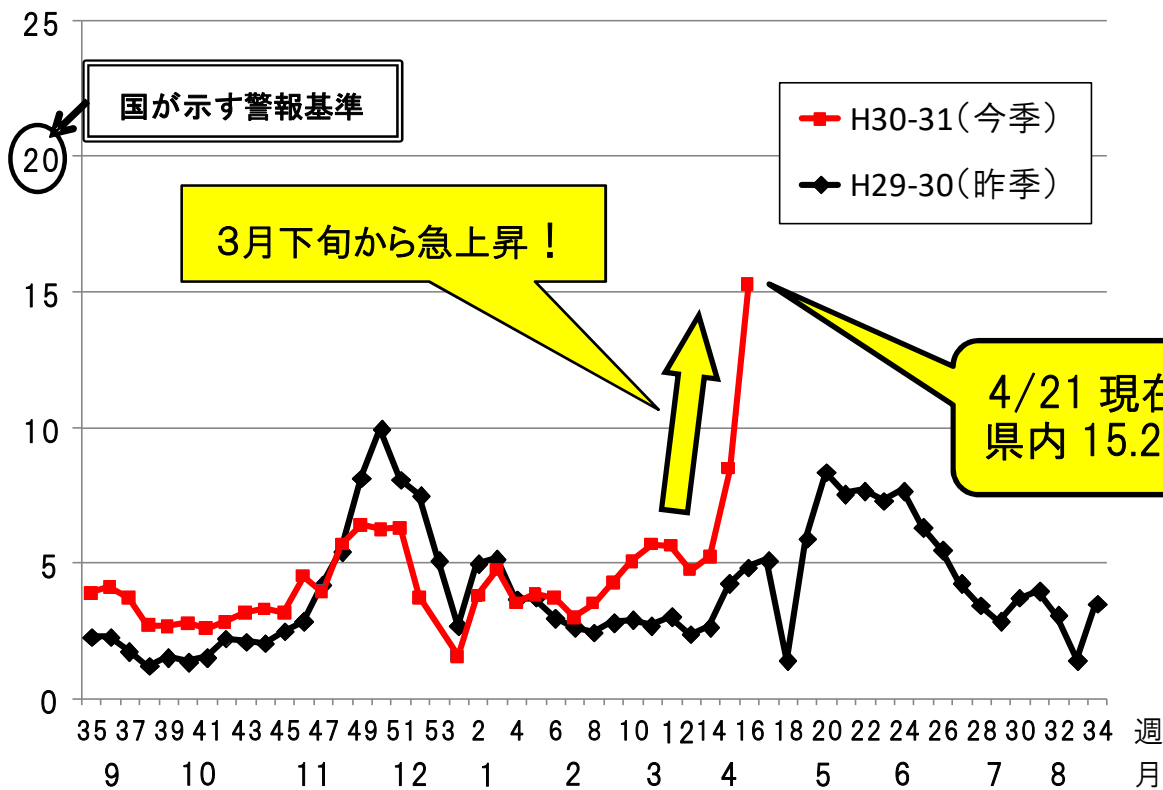


# ノロウイルスに 引き続きご注意を!

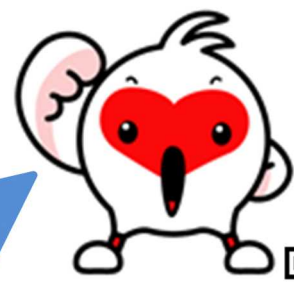
ノロウイルス等による感染性胃腸炎は、特に冬に流行しますが、今季の県内は春になった今も多発しています。

## 感染性胃腸炎定点当たりの報告数<sup>\*</sup>(感染症サーベイランス)

<sup>\*</sup>報告対象医療機関当たりの感染性胃腸炎(ノロウイルス以外も含む)の患者数



ノロウイルスによる  
感染症・食中毒対策として  
「手洗い」を中心とした  
予防を正しく行いましょう!



携帯電話でも「にいがた食の安全インフォメーション」ホームページをご覧になれます。

# 正しい手順でしっかり手を洗いましょう！

「黄色部分(3~10)を2度行うことは、ノロウイルス等の食中毒の予防に効果的です。よく泡立て、水で十分に流しましょう。」



時計や指輪をはずし



水でぬらします



手洗い石けんをつけて



泡立てる



手と甲(5回ずつ)



指の間(5回ずつ)



ここも  
大切！

親指洗い(5回ずつ)



指先(5回ずつ)



手首(5回ずつ)



つまみブラシ(5回ずつ)



水で十分にすすぎ



ペーパータオルでふく



蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



アルコールを噴霧して手指にすり込む

手に水分や汚れが残っていると、アルコールの消毒効果が低くなります。



## 他の予防ポイント

### 持ち込まない

胃腸炎症状のある場合、直接食品に触れない！



### 拡げない

手袋・マスク着用など適切な汚物の処理



### やっつける

中心部まで十分加熱！  
〔85~90℃〕  
〔90秒以上〕

