

11/11に 岡山県全域に

## 食中毒(ノロウイルス)注意報発令

(11/15~11/21 定点あたり 9.02人)

入院・外来患者の症状に注意し、私達も気を付けましょう。

### 発令内容

#### 1. 〈清潔〉(ウイルスを付けない)

調理前や用便後には、手をよく洗いましょう。

**ノロウイルスはアルコールでは死滅しないので、**ごしごし洗い流しましょう。

食品に直接触れる際は出来るだけ「使い捨て手袋」を着用しましょう。

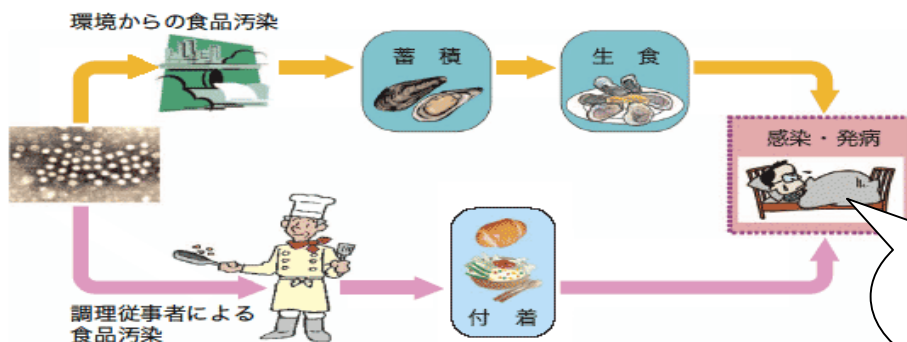
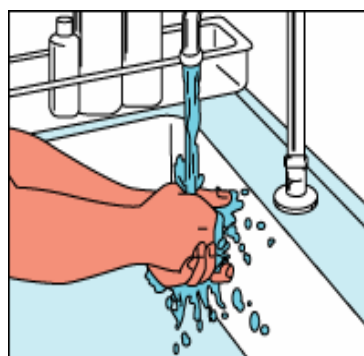
下痢や嘔吐等の症状が有る場合は、食品を直接取り扱う作業に従事しないようにしましょう。

二枚貝などを取り扱う時は、専用の調理器具を使用するか、取り扱った後は調理器具を十分に洗浄消毒しましょう。

#### 2. 〈加熱〉(ウイルスをやっつける)

加熱が必要な食品は、中心部まで十分加熱して食べましょう。

**ノロウイルスには加熱(85℃以上1分)や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効です。**



感染性胃腸炎(ノロウイルス)対策マニュアルは、広報 3水協-全体-312 をご覧下さい。

\* 12月1日付で改訂し、ノロウイルス感染者の食器の取り扱いを変更しました。

潜伏期間	24~48時間
主な症状	吐き気・嘔吐・下痢(1日数回からひどい時には10回以上)血便は通常なし 小児では嘔吐が多く、成人では下痢が多い 数時間~数日(平均1~2日)続いた後治癒し、後遺症はない 症状回復後でも1週間程度、長い場合は1か月に渡って便中にウイルスが排泄される