

ノロウイルスの予防

毎年11月頃から翌年の4月にかけて、ノロウイルスの感染を原因とするウイルス性の嘔吐下痢症が流行します。

ノロウイルス感染症は牡蠣(かき)などの2枚貝の生食や加熱が不十分なものを食べた事で起きる食中毒として有名ですが、集団感染の大半は誰かがまずノロウイルスに感染し、ヒトからヒトへ広がっていくものでした。

今回はノロウイルス感染症の予防法を紹介したいと思います。

1. しっかり手洗い

調理前、盛り付け前、喫食前はもちろん、家に帰ってきたとき、トイレの後などはしっかり手を洗いましょう。自分に下痢や嘔吐の症状がある時、排泄物、嘔吐物を処理した後などはもちろん、感染していても症状が現れない時もあるので、しっかり手洗いをしましょう。



2. しっかり加熱

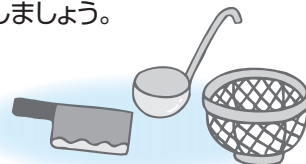
原因食品である2枚貝はもちろん、その他の食品にもノロウイルスが付着している可能性があります。中まで火を通すようにし、いつもより長めの加熱を心がけましょう。

食材の中心が85℃～90℃で90秒以上の加熱が必要です。



3. しっかり消毒

使用済みの調理器具は速やかに洗浄し、熱湯消毒や次亜塩素酸ナトリウムでの消毒をしましょう。熱湯消毒は85℃以上で1分以上、次亜塩素酸ナトリウムは塩素濃度200ppmで使用しましょう。



以上の点に注意して頂き、ノロウイルスを「付けない・やっつける」ことで感染を防ぎましょう! (管理栄養士 青山 裕一)

ヤマとがわい
information
情報コーナー



また、街中からにぎやかな鈴の音が聞こえる季節がやってきました!

さあ!クリスマスですよ。今月のギャラリーはクリスマスツリーです。モミの木に個性豊かな飾りがつきました。くしゃくしゃ・びりびり・ペタペタ…。頑張って飾り付けました。

みなさまにステキなクリスマスがきますように。
(児童指導員 筒井 皓太)



医療安全川柳 12月



医療安全推進担当者部会
副看護師長 橋本 香織

すぐ行動

感じたときに

あぶないな