

食中毒は冬にも発生します
特にノロウイルスによるものが多いです

●食中毒

細菌、ウイルス、寄生虫等に汚染された飲食物を口にすることでさまざまな健康被害を受ける病気

➤ 予防のポイント

◆細菌、ウイルスを持ち込まない（健康管理）

- ・症状が有るときは食品を扱わない

◆細菌、ウイルスをつけない（手洗い・消毒）

- ・手洗いのタイミング
トイレにいった後
調理する前

- ・調理器具の消毒
洗剤などで十分に洗浄
熱湯で加熱



◆細菌、ウイルスをふやさない（冷却）

◆細菌、ウイルスをやっつける（加熱）



日々の体調確認がとても大切です

インフルエンザや新型コロナウイルス感染症も増えています
体調の変化にご注意ください。
(感染制御部/ICT)

●ノロウイルス（小型球形ウイルス）

感染力が強く一部の消毒液が効きにくいウイルス

- 症状 吐き気 嘔吐 腹痛 下痢 発熱



- こんなときは・・・

症状が出たときは**脱水症状に注意**

症状が続くとき



受診



- うつりかたは

吐しゃ物に**触れる** ・ **飛沫吸い込む**



- 感染対策

環境汚染予防が大切！！

汚染したところは消毒しましょう

次亜塩素酸ナトリウム製剤を使用

(塩素系の物を使用)

<ハイター・ヤブリーチ（原液5%）を使用する場合>

ハイターなど10ml + 水490ml

(ペットボトルの蓋の容量は5ml)

<ミルトン（原液1%）を使用する場合>

ミルトン 50ml + 水450ml

(ミルトンの蓋の容量は25ml)

