

ノロウイルスによる感染症・食中毒に注意!

～毎日の健康チェックと手洗いを!!～

予防 最も有効な予防方法は
手洗いです

★手洗いのタイミング★

- ◆ トイレの後
- ◆ 調理にかかる前
- ◆ 調理作業の前
- ◆ 盛り付けの前



注意 カゼのような症状
がでたら要注意!

《ノロウイルスの主な症状》

- はき気
- 悪寒
- おう吐
- 発熱
- 下痢
- 頭痛
- 腹痛

※感染しても症状が出ない場合もあります。

発症してしまったら! 嘔吐物などの処理は迅速かつ確実に
患者の便やおう吐物には大量のウイルスが含まれ、新たな感染の原因となります。

処理 おう吐物を原因として感染が拡大
しないように注意して処理する

消毒 感染源になりうるものは
すべて確実に処理する!

ノロウイルスは乾燥すると、空気中に漂いやすくなり感染の原因となります。
おう吐物の処理するときは、窓を開け、十分換気を行うようにしましょう。

使い捨ての手袋、マスク、エプロン
を着ける。



ペーパータオル等で、飛び散らないように
静かにふき取る。



拭き取った後の場所は、0.02%の
次亜塩素酸ナトリウムを浸した布など
で消毒し、10分後に水ふきする。



おう吐物が付いた衣服などは、付着したおう
吐物が飛散しないように注意し、下洗いし、
次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。

布団やカーペットなど洗濯できないものや、
塩素消毒薬による色落ちが気になる衣服など
は、アイロンの蒸気も有効です。

患者が触れたと思われる、蛇口やトイレのド
アノブ、便座などを次亜塩素酸ナトリウムや、
85℃以上のお湯で消毒する。

使用済み手袋等の取扱い

注意

拭き取りに使用したペーパータオルや手袋、マスクなどはすべて、周囲を汚染し
ないように注意して、ビニール袋に入れて密閉し、廃棄する。