

ノロウイルス食中毒について

今回は、これからの季節流行するノロウイルス食中毒についてお話します。
ノロウイルス食中毒の特徴については以下のとおりです。

流行時期	11月～3月頃(12月から1月にかけてがピーク)
感染経路	経口感染(特に多い)、接触感染、飛沫感染、空気感染
原因食品	2枚貝(牡蠣、アサリなど)や井戸水など
潜伏期間	24時間～48時間
症状	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱など (1,2日がピークで、1週間以内には治まることが多い)



免疫力の低い高齢者や乳幼児は症状が長引いたり重症化するリスクが高いため、
日頃から食中毒予防を意識した行動をとるようにしましょう！

★ノロウイルス食中毒予防の4原則★

- ①持ち込まない
日々の体調管理、腹痛や下痢の症状がある時は食品を扱う作業をなるべく避ける。
- ②つけない
調理作業前、トイレ後などの手洗いを徹底する。手洗いの際は指輪や時計を外す。
- ③やっつける
85℃1分以上の加熱を行う。
- ④ひろげない
ノロウイルスが発生した際には感染を広げないように、食器や環境(テーブルやドアノブなど)の消毒を徹底する。また、嘔吐物の処理を適切に行う。作業後の手洗いも徹底する。

お問い合わせ先・見学先

特別養護老人ホーム 伊保庄園

☎0820-27-0840

受付時間 平日 9:00～17:00

施設の見学・申し込み
各種サービスの利用に関するご相談 等

入所者募集中！！

〒742-1352 山口県柳井市伊保庄 1 番地 2

✉ ihonosyou@jigyodan-yg.jp

FAX 0820-27-0841

ホームページ <http://jigyodan-yg.jp/ihonosyou>

ふれあいだより

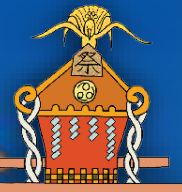
伊保庄園

その人らしさを大切に
～みんなの笑顔のために～





伊保庄園夏祭り



ヨ-ヨ-祭り



焼きそば、美味しいよ〜



敬老の日



井原柳井市長さんが
お祝いに来園されました



これが、元気の秘訣

