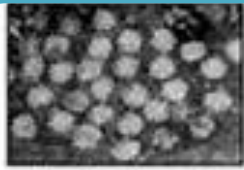


ノロウイルスに要注意！

食中毒・・・と聞いて夏を連想する方も多いかもしれませんが、食中毒は1年を通して発生します。毎年11月から2月にかけての冬場はノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎が増えており、感染力が強く集団発生を起こしやすいため注意が必要です。ノロウイルスによる感染経路や予防方法を正しく理解して、感染を防ぎましょう。

症状

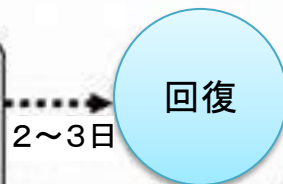


ノロウイルス

潜伏期間
1～2日



- ・嘔吐
- ・下痢
- ・腹痛
- ・発熱
- ・頭痛
- …など



回復

2～3日

1. 2週間～1カ月
糞便中にウイルスを
排出しつづける

感染に
注意

感染経路

ノロウイルス

汚染された食品 など

加熱不十分のまま食べる



ノロウイルスに感染・発症



おう吐・下痢

ノロウイルスが付着



調理者の手



感染者が触ったもの



おう吐物の処理をした人の手、
布、床、空気中を漂う塵埃

ノロウイルスに感染・発症！！

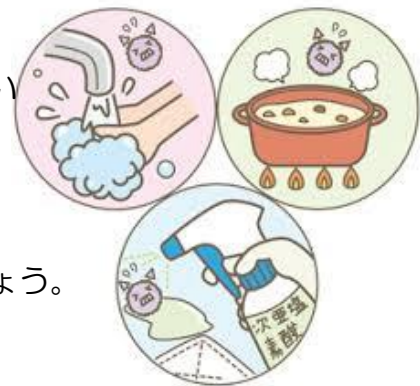


ご家庭で出来る食中毒予防ポイント

ノロウイルス食中毒の予防4原則

①ノロウイルスを「持ち込まない」

調理する人がノロウイルスに感染していると、多くの人に二次感染をしてしまいます。調理する人は丁寧な手洗いをお願いします。腹痛や下痢などの症状がある時には、食品を直接取り扱う作業をやめましょう。



②ノロウイルスを「つけない」

調理などの作業する前などに「手洗い」をしっかりと行いましょう。

③ノロウイルスを「やっつける」

食品に付着したノロウイルスを死滅させるためには、中心温度85℃～90℃、90秒以上の過熱が必要です。

調理器具は、洗剤等で十分に洗浄した後に85℃以上の熱湯で1分間以上加熱するか、キッチンハイター等の次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸して消毒します。

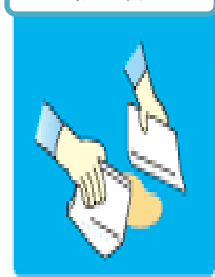
④ノロウイルスを「拡げない」

ノロウイルスが身近で発生した時は、次亜塩素酸ナトリウム希釈液（塩素系漂白剤）を使用して食器やトイレ等の消毒を徹底すること、吐物の片付け等の際に二次感染しないように注意することが重要です。

Point! 吐物の片づけ方法

使い捨てマスクや手袋を着用

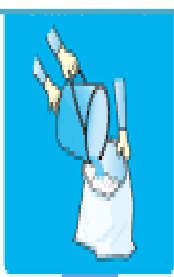
吐物の除去



床や壁の消毒



装備等の処分

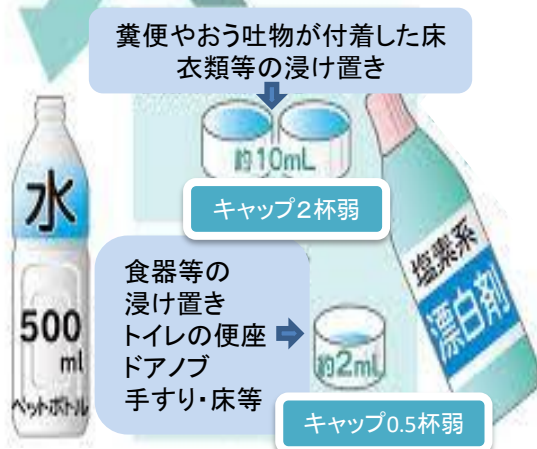


最後に

使用した用具の洗浄と消毒/手洗いとうがい

Point! 次亜塩素酸ナトリウム希釈液の作り方

市販の原液濃度6%の塩素系漂白剤を使用した時の目安
(市販のハイター)



<今月のニュース担当より>

こんにちは、看護師の岩部です。

令和4年も残すところあと少しとなりました。今年も、利用者とそのご家族様、ケアマネージャーさん、サポートして下さる皆様には大変にお世話になりました。来年も、利用者様が少しでも安心して在宅生活を続けていくことが出来るように支援を頑張っていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

新年1月号は、代表の黒川が担当です。皆様、お楽しみに待っていてくださいね。



リハビリ訪問看護 きらっとテラス

TEL : 087-814-6830 FAX : 087-814-6831

営業時間：平日・祝日8:30～17:30（休日：土日・年末年始12/30～1/3）

*土日は希望に応じて対応いたします

正看護師 : 6名
理学療法士 : 2名
作業療法士 : 1名
言語聴覚士 : 3名
(2022年12月現在)

