

ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう

問い合わせ 社会健康課 ☎2140

ノロウイルスによる食中毒（感染性胃腸炎）は、例年冬場に流行する傾向にあります。子どもや高齢者は重症化することもあるので、吐いたときや下痢のときには早めに医療機関を受診しましょう。

なお、ほとんどの場合、手指や食品についたウイルスが口に入ることにより感染しますので、次のような予防のポイントに気を付けて日々の生活を送りましょう。



手洗い	外から帰ったとき、調理の前、食事の前、トイレの後には必ず石けんで手を洗いましょう。インフルエンザ、RSウイルス感染症予防にも有効です。
もし発症したら…	
嘔吐物などの処理	<small>おうと</small> 嘔吐したもの、便で汚れたものには、直接素手では触らず、手袋を使って処理し、汚染したところは次亜塩素酸ナトリウム（家庭用塩素系漂白剤（※）など）で消毒しましょう。
入浴	下痢のときには、シャワーだけにするか、入浴する順番を最後にし、お尻は石けんをつけて、ていねいに洗いましょう。
その他	吐いたときや下痢のときには、タオルなどを他の人と共用しないようにしましょう。

※ 家庭用塩素系漂白剤を使用した消毒液の作り方は、市ホームページに掲載しています。

