



嘉手納町立学校給食共同調理場
電話：956-3106

12月に入り、今年も残すところ1ヶ月、楽しい冬休みを迎えられるように12月を過ごしましょう！！
今月号は、いつもの内容と変えて冬場に流行する『ノロウイルス』の食中毒についてです。給食調理場では、手洗いの徹底と体調管理をしっかりと行い、ノロウイルスに感染しないように気をつけてます。
みなさんも流行期をむかえるノロウイルスについて知り、手洗いをしっかりと行って予防しましょう！！

ノロウイルスって、どんなウイルス？

感染力が強い
患者の便1グラムには、1億から1兆個ものノロウイルスが含まれていて、そのうちの10～100個のウイルスが体に入っただけで発症します。

環境に強い
床やドアノブなどについたウイルスはなかなか死にません。乾燥するとほこりと一緒に舞い上がり、それを吸った人が感染することがあります。

熱に強い
さっと火を通すだけでは死にません。食品の中心の温度が85℃以上になってから、1分以上加熱する必要があります。

消毒に強い
アルコールでは消毒できません。0.1%の次亜塩素酸ナトリウム液での消毒が必要です。

食中毒にかかると？

ノロウイルスによる食中毒は、はきけ・げり・腹痛のほかに発熱や頭痛などもあり、かぜにも似ています。ちょうどかぜのはやる時期なので、まぎらわしいです。

はきけ
げり
腹痛
発熱
頭痛

予防にはなんととっても手洗いです！！

ウイルスを手につけないためには、せっけんでよく手を洗い、きれいな手ふきを使うことが大切です。

★トイレのあと ★食事のまえ ★外から帰ったとき ★調理のまえとあとなど、忘れずに手を洗いましょう。

●てあらいのしかた●

- ①手をぬらして、石けんをとりあわだてます。
- ②手のひら、手のこう
- ③指先や、つめの間
- ④指の間や、親指
- ⑤手首
- ⑥水でよく洗い流します
- ⑦清潔な手ふきで、ふきましょう