



# ノロウイルスによる食中毒

冬はノロウイルスによる食中毒が多発します。原因別食中毒患者数ではノロウイルスによる食中毒は患者数が第1位で53%、ノロウイルス発生時期別の件数は11月～2月に70%発生しています。主な症状は嘔吐と下痢ですが、感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともあります。（\*食中毒統計 平成20年～24年の平均）

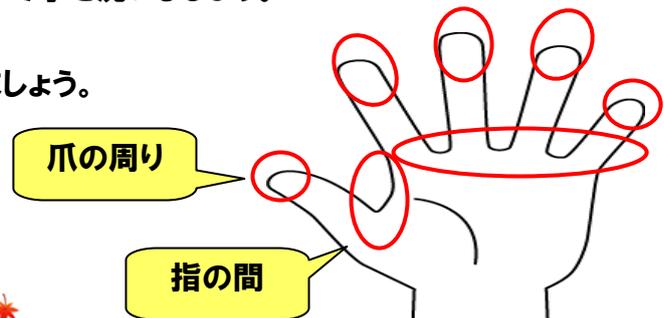
## ～予防のポイント～

- ① 二枚貝(カキなど)は十分加熱して食べましょう。  
(85～90℃で90秒以上加熱)



- ② 手洗いを十分行いましょう。(帰宅後、トイレの後、調理する前、食事の前など)またノロウイルス感染者の嘔物、ふん便などの処理を行った場合はより丁寧に手洗いを行いましょう。下図の○で囲った部分は洗いのこしやすい部分になりますので注意して手を洗いましょう。

- ③ 症状のある場合は調理作業しないようにしましょう。



## 行事食

9月 デイケア敬老の日



### 11月 12月の予定

11/13(木)行事食 デイ  
 11/25(火)誕生会 療養棟  
 12/24(水)クリスマスメニュー  
 療養棟 デイ  
 12/31(水)年越しそば



グリーンビュー希望ヶ丘 給食  
 平成26年 第6号