

ゴールデンWeekの感染症対策について

【感染を広げない・もらわない対策のお願い】

長期休暇が始まります。いつもと違う場所・不特定多数の場所への外出の際は、基本的な感染症対策をお願い致します。

◆広げないために

- のどの痛み、咳、発熱など具合が悪い時、体調がおかしい時は、集まりへの参加・出席は自粛し、受診しましょう。

発熱・風邪・嘔吐・下痢症状のある方



事前に連絡してから受診しましょう

◆もらわないために 感染対策のポイント

帰省などで高齢者の方と会う場合や大人数で集まる場合は、感染予防を心がけ体調を整えるようにしましょう。高齢者や基礎疾患の熱方が感染すれば重症化リスクも高まります。
通院や高齢者施設を訪問する時は、感染予防としてマスクの着用が効果的です。



ノロウイルスによる食中毒対策について

ウイルスの特徴

1. 低温・乾燥で増殖
2. 潜伏時間 24～48 時間で発症
3. 85℃以上 90 秒以上加熱で失活

ノロウイルス食中毒予防の4原則

①持ち込まない

・健康管理

- 下痢症状があるときは、食品を直接扱う作業に細心の注意をする。
- ・使い捨て手袋の着用
- ・エプロンをとって、トイレに入る
- ※トイレトーパーを 50 枚重ねてもノロウイルスの付着は防げません



②ひろげない

・器具の洗浄・消毒

- 二枚貝類など生モノを調理したまな板・包丁・へら・ふきん・タオルの洗浄・消毒
- ・トイレの洗浄・消毒(レバー・ボタンスイッチ)
- ・嘔吐物の適切な処理
- ※アルコールではなく、次亜塩素酸ナトリウム(ハイター)消毒または熱湯をかける



③つけない

・石鹸で手洗い

- 手洗いのタイミング
- ・帰宅時
- ・トイレにいった後
- ・調理作業に入る前
- ※せっけんをつけて40秒洗う
- 水だけで20秒洗っても不十分



④やっつける

・しっかり加熱

- 食品の適切な加熱
- ・85℃以上で90秒以上の食品加熱
- ・汁ものはボコボコ沸騰するまで
- ・加熱後すぐ食べる。
- 時間が経つと食中毒を起こす程にウイルスが増殖する



【問合せ・相談先】

田子町地域包括支援課（せせらぎの郷） TEL0179-20-7100（8:15～17:00）

資源ごみ
雑紙収集