

1月 食育だより

錦ヶ丘給食室

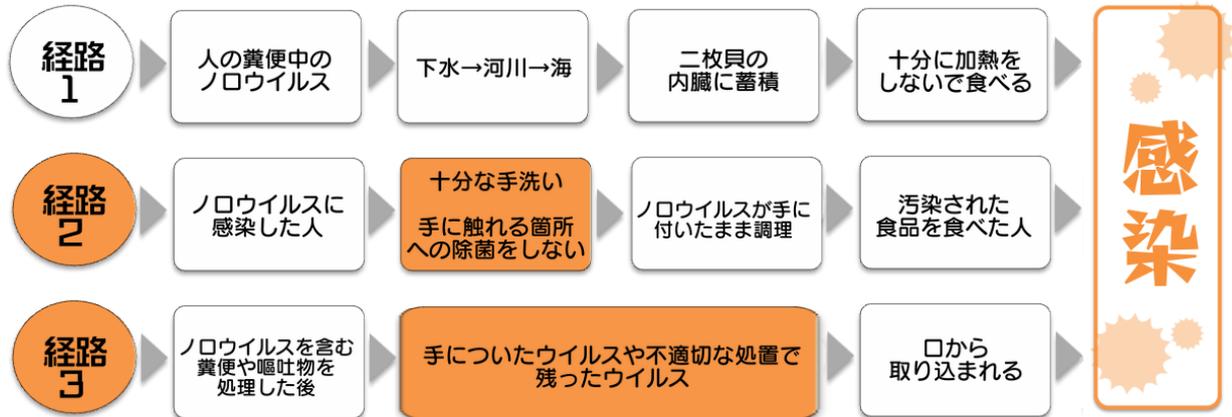
寒さも厳しく、まだまだ風邪や感染症のはやる季節が続きそうです(-_-)これから本格的にノロウイルスやインフルエンザが増えてくるので予防に努めましょう！今月はノロウイルスなどの感染症や食中毒予防の衛生面で気を付けるべきことを紹介していきたいと思います。

<食中毒かな？と思ったら・・・>



- ・素人判断で下痢止めや吐き気止めを飲まない。(風邪と似た症状の場合も)
- ・嘔吐や下痢が激しいときは水分を補給して脱水症状を防ぐ。
- ～医療機関を受診するとき～
- ・どんな症状があるか。(嘔吐物や糞尿の様子)
- ・いつ、どこで、何を食べたか。(一緒に食べた人に同じ症状はあるか?)

☆ノロウイルスの感染経路



嘔吐物の処理方法

問題 嘔吐物の処理は、時間をおいてから行った方が良い？

答え 嘔吐物が乾燥するとウイルスが舞いあがる恐れがあります。手早い対処を！

嘔吐物の処理の仕方

処理する人は必ずマスク、手袋を着用する(できればゴーグルやエプロンも)
※嘔吐物や消毒液に直接触れない

- ① 嘔吐物の周囲2～3メートルに消毒液を散布
- ② 捨ててもよいぞうきんなどで周囲から中心に向かってふき取る
- ③ ふき取り後、再度消毒液を散布して10～15分てふき取る

処理が済んだら、しっかりと手洗いやうがいをして、使った物は焼却処分しよう。

消毒液の作り方



家庭用塩素系漂白 10ml
(キャップ2杯)

水 0.5ℓ
(500ml のペットボトル1本)

アルコール消毒でもいいですが、ノロウイルスだった場合は効果がなく次亜塩素酸ナトリウムが有効です。「家庭用塩素系漂白剤」とペットボトルを使用すると簡単に作ることができます。



文責：川畑