



ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう

食中毒は夏だけではなく。
ウイルスによる食中毒が冬に多発しています！

冬は特に
注意！！

参考資料 「厚生労働省 HP ノロウイルス食中毒予防対策

感染性胃腸炎の患者発生は、例年11月から2月にかけて増加し、12月の中旬頃にピークとなる傾向があります。この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くは、“ノロウイルス”によるものであると推測されています。“ノロウイルス”は感染力が極めて強いのが特徴です。

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - トイレに行ったあと
 - 調理施設に入る前
 - 料理の盛付けの前
 - 次の調理作業に入る前
 - 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところを
ていねいに
 - 指先、指の間、爪の間
 - 親指の周り
 - 手首、手の甲

調理器具の

消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<食品からの感染> ●感染した人が調理などをして汚染された食品 ●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <人からの感染> ●患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染	<潜伏時間> ●感染から発症まで24～48時間 <主な症状> ●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。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る。 ●乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

☆感染性胃腸炎を予防するためには“念入りの手洗いが有効”です！

ノロウイルスには、“アルコール消毒が効きにくい”性質があります。調理や食事の前、トイレに行った後などには、石けんと流水でよく手を洗ってください。手洗いの際には、石けんを十分泡立て、手指を念入りに洗浄するようにしましょう。すすぎは流水で十分に行い、清潔なタオルかペーパータオルで拭いて水分を除きましょう。

手や指に付着しているウイルスの数は流水による15秒の手洗いだけで“100分の1”に減少し、石けんで10秒もみ洗いの後に流水で15秒すすぐと“1万分の1”まで減らせるという厚生労働省の研究結果も示されています。



☆感染性胃腸炎に感染してしまったときには・・・

感染性胃腸炎（嘔吐下痢症）の場合は、抗ウイルス薬などの治療薬はないため、対処療法しかありません。つまり、食事を控え、脱水にならないように水分補給をして安静に過ごしましょう。吐き気などの症状が強い場合には医療機関に相談してください。

SDGsについて考えよう～私たちにできること～

わたしたちにできること②

伊勢崎清明高校★フードドライブの実施

フード（食べ物）＋ ドライブ（運動）＝食べ物を集める運動

消費しきれない食品を持ち寄り、地域の社会福祉施設や食の支援が必要な人などに寄贈する活動



フードドライブの開催について

実施日 12月15日(金)

時間 8:00～8:30

場所 生徒玄関前廊下

『もったいない』を『ありがとう』に…

たった一つの缶詰でも
空腹を満たす以上の
希望が詰まっています。



食品ロス「ゼロ」

「食品ロス」とは、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品のことを言います。群馬県では、年間約12万トンの食品ロスが発生しています(元年度)。これは県民1人当たりに換算すると、毎日お茶わん1杯分(約164g)の食べ物を捨てていることになります。

食品ロスを減らすために、日常生活で取り組めることを実践しましょう。

身近でできる食品ロスを減らす3つのコツ

✓ 買い過ぎない

家にある食品を把握し、必要な分だけ買いましょう



✓ 作り過ぎない

家族の予定や体調を考え、作り過ぎないようにしましょう



✓ 食べ残さない

作った料理は、早めにおいしく食べきりましょう



参考 『ぐんま5つのゼロ宣言～「食品ロス“ゼロ”」』

クラス対抗“ペットボトルキャップ”中間発表



1位	1年4組	7.8kg
2位	1年2組	5.6kg
3位	1年5組	2.3kg
4位	3年2・5組	1.8kg

ご協力ありがとうございます

校長賞

教頭賞

保健部賞



楽しみ…♪