



# やっぱり手洗い 基本を守って冬を乗り切ろう

空気が乾燥し、インフルエンザ等の感染症が流行しています。感染症の予防には手洗いが効果的です。帰宅後や調理前等のタイミングでしっかり手を洗い、感染症を防ぎましょう。

**問合せ**

- ▶ 感染症予防について
  - ・保健予防課感染症予防係 ☎ 内線430
- ▶ 食品の取り扱いについて
  - ・生活衛生課食品衛生係 ☎ 内線428

## 感染性胃腸炎に 注意

おう吐・下痢を症状とする感染症です。原因是ウイルス感染(ロタウイルス・ノロウイルス等)が多く、毎年、秋から冬にかけて流行します。

**感染経路**

ウイルスが付着した手が口に触れるによる接触感染や、汚染された食品を摂取することによる経口感染が主な感染経路です。

**予防のポイント**

- ▶ 手洗い……トイレの後、食事・調理の前には、せっけんと流水でしっかりと手を洗いましょう。
- ▶ 食品を取り扱うとき……調理をするときは、食品に十分に火を通すとともに、調理器具を清潔にする等の対策をしましょう。おう吐・下痢等の症状がある方は、できるだけ調理をしないようにしましょう。

**感染を広げないために**

- ▶ おう吐等があった際は、窓を開けて換気をしましょう
- ▶ おう吐物を処理する方は、手袋、マスク、エプロン等を着用しましょう
- ▶ 消毒する前におう吐物をペーパータオル等で静かにふき取りましょう
- ▶ おう吐物にアルコール消毒は効きにくいです。希釈した次亜塩素酸ナトリウムを使用しましょう

おう吐物の処理方法の詳細は、荒川区ホームページ(右の二次元コード)をご覧ください。

**QRコード**