

1月の安心かわら版



1月の主な行事

1日：元旦

12日：成人の日

5日：小寒

20日：大寒



ノロウイルス食中毒を予防しましょう

年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち約6割は11月から2月の寒い時期に発生しています。

ウイルス性食中毒予防の4原則

①ウイルスをキッチンや食卓内に「持ち込まない」

感染した人が調理した食べ物を介してノロウイルスに感染する例が多く報告されています。このため、ご家庭でも、ノロウイルスに感染しないように普段から手洗いや健康状態に注意し、下痢やおう吐、風邪のような症状がある人は、できるだけ食品を直接取り扱う作業はしないようにしましょう。
また、このウイルスは下痢等の症状がなくなっていても、通常では1週間程度、長いときは1か月程度ウイルスの排泄が続くことがあります。
症状が改善した後も、しばらくの間、食品の取り扱いには気をつけてください。

②食べ物や調理器具にウイルスを「ひろげない」

まな板、包丁、へらなどの調理器具、食器、ふきん、タオル等は洗剤等でよく洗い、熱湯(85°C以上)で1分以上の加熱またはそれと同等の効果がある方法で消毒してください。

③食べ物にウイルスを「つけない」

手洗いは手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。
調理をする前、調理中、料理の盛り付けの前、食事の前、トイレに行った後、汚物を処理した後には必ず手を洗いましょう！
石けん自体にはノロウイルスを直接失活化させる効果はありませんが、手の脂肪等の汚れを落とすことによって、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。石けんを十分泡立て、指と指の間、親指の周りや手首など、汚れが残りやすい所は念入りに洗いましょう。消毒用エタノールによる手指消毒は、石けんと流水を用いた手洗いの代用にはなりませんが、すぐに石けんによる手洗いが出来ないような場合、あくまで一般的な感染症対策の観点から手洗いの補助として用いてください。

④付着してしまったウイルスを加熱して「やっつける」

加熱処理はウイルスを失活化させるのに有効な手段です

保険のレジアス

レジアスインパクト株本社

〒356-0004 埼玉県ふじみ野市上福岡5-5-17 3階

TEL 049-256-5885 FAX 049-256-8558

レジアスインパクト株関西本部

kansai@rezeous.co.jp

〒543-0021 大阪市天王寺区東高津町11-9 9階
TEL 06-4303-4193 FAX 06-4303-4194

レジアスインパクト株秩父支店

chichibu@rezeous.co.jp

〒368-0024 埼玉県秩父市上宮地町26-21
TEL 0494-27-3210 FAX 0494-26-6555

レジアスインパクト株本庄支店

〒367-0041 埼玉県本庄市駅南2-28-12

South450 401号

TEL 0495-71-5831 FAX 0495-71-5832

レジアスインパクトでは、保険のことはもちろん！

将来の不安や身近なお困りごとまでいつでも相談受付中です