



あと2週間程で2016年が終わってしまいますね。12月に入りいつも以上に忙しく、あっという間に時間がすぎてしまうと感じている方もいらっしゃるのではないのでしょうか？英語では時間が早く過ぎてしまうことを「Time flies」と表現するそうです。時間が飛んでいくように早く流れる、だからこそ、忙しい中でも一日、一日を大切にしないといけませんね♪今年も一年大変お世話になりました。来年も皆様にHOTな情報をお届けできるよう頑張りますので、よろしくお願い致します。

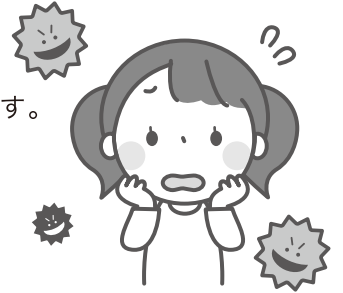
★★★ ノロウイルス ★★★

先日厚生労働省からも通達がでましたがノロウイルスなどによる感染性胃腸炎の患者が増加しており、同時期としては、平成18年に次いで、過去10年間で第2位の水準となっています。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7割は11月～2月に発生するなど、この時期の感染性胃腸炎の集団発生例の多くはノロウイルスによると考えられます。今回のニュースでは、今一度ノロウイルスの予防について復習しました。

●ノロウイルスの感染を広げない為に！！

◎食器・環境・リネン類などの消毒をしっかりとしましょう！

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素液などで消毒します。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素液による消毒が有効です。
高温の乾燥機などを使用すると 殺菌効果は高まります。



●不顕性感染について

ノロウイルスに感染しても発症しない場合があります。こうした人を不顕性感染者や健康保菌者と呼び、発症している方と同量のノロウイルスを保有者と呼び発症している方と同量のノロウイルスを保有していても症状がないので、知らないうちに他の人へうつしてしまう事もあり、注意が必要です！

●衣類からの感染を防ぐために

ノロウイルスに限らず、衣類類は衛生管理のために自宅に持ち帰らず、施設にて適切に洗浄・乾燥を行い、外部からのウィルス・細菌の侵入を防いでいる施設もあります。業務用ランドリー機器であれば、専用洗剤を用いてノロウイルスに対応した濃度での除菌システム構築、熱水処理対応の機種での熱水処理(85℃ 1分以上)による対策を行うことでも可能です。専用洗剤を用いたシステムの場合、現在ご使用の機器に取り付けることも可能な機種もありますので、お気軽にご相談ください。

—— 出典:厚生労働省 ——

ノロウイルスの検査・洗濯乾燥機についてのお問い合わせは
0120-842-581まで お問い合わせ下さい。資料を送付させていただきます♪

クックチルと嚥下食の活用セミナー開催決定！

嚥下食でお悩みの方、クックチルに興味ある方、是非お越し下さい。

日時：平成29年1月12日(木) 13:30～16:00(※予定)

場所：大阪ガス株式会社ショールーム『ハグミュージアム』5F
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

FAX：0120-842-860 またはメール:artec@842581.com まで

お客様の施設名、お名前、ご連絡先を明記の上お申し込み下さい。お待ちしております。皆様の問題解決の糸口が見つかるようなセミナーを企画しています♪

