

平成25年1月16日発行
第5号



県央かわら版



あけまして
おめでとうございませう。
平成二十五年も、本紙を
通じて様々な情報を
皆様へ発信して
参ります!!



注意

今一度確認ください!!

予防のポイント

感染が広がるノロウイルス。意が必要だ。対しては、手洗いや消毒による予防が最も重要となる。

Q 感染するとどんな症状があるのか。
A 下痢や腹痛、嘔吐、吐き気など。主な症状は、1、2日で治ることが多いが、重症化することもある。ほとんどの場合、ウイルスは口から、後、料理の前など小まめに手だ。体内に入り感染する。患者の便や吐いた物を触ると、指先や指の間、便や吐いた物に含まれるウイルスが人の手などを介して口に入るほか、下水から海に流れたウイルスを触った生食を食べる場合もある。症状がなくなってもウイルスが弱まることはないが、手洗いや消毒は、ウイルスは3〜7日ほど便の中に存在するため、二次感染に注意する。

入念手洗い 器具は消毒

Q どんな消毒が有効なのか。
A 調理器具は、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムなど塩素系の薬剤で消毒する。熱湯消毒は85度以上で1分以上が有効とされる。食品を調理するときは、中心部までしっかりと加熱することが大事。

▼ノロウイルス 冬季もや高齢者は重症化したり、吐いた物が気道に詰まって死亡したりすることがある。

感染者の便や吐いた物を処理する際には、希釈した塩素系漂白剤に浸したペーパータオルなどで拭き取るのが有効とされる。2日で回復するが、子どもや高齢者は重症化したり、吐いた物が気道に詰まって死亡したりすることがある。



ノロウイルスによる集団感染が発生し、記者会見で頭を下げる医療法人春光会の宮路重和理事長(中央)ら。23日午後、宮崎県庁



記者会見で謝罪する横浜田園都市病院の渋谷院長(手前)ら。(29日、横浜市)

2012年(平成24年)12月31日(月曜日)
日本経済新聞

ノロウイルス感染が4人死

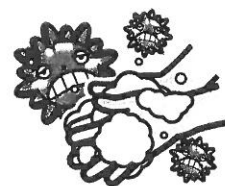
流行...「最悪」に迫るパース

激しい下痢や嘔吐を引き起こすノロウイルスが全国的に猛威を振るっている。感染性胃腸炎の全国的患者数は過去10年で最多の2006年に迫る。現在有効なワクチンがなく、治療も対症療法に限られるため、健康な大人は軽症で済んでも、抵抗力の弱い高齢者や子どもは重症化するケースもある。

そもそもノロウイルスは遺伝子の種類が多く、免疫ができて別タイプのものに再び感染する場合がある。この冬が6年以内の大流行となった原因として、ウイルスの遺伝子が変異した新種の出現も挙げられる。

国立感染症研究所によると、新種ウイルスは今年1月に採取した北海道と大阪市の患者の検体から発見。6年前の大流行を引き起こしたウイルスの遺伝子が変異したとみられ、同じ型の遺伝子のウイルスが本県をはじめ、東京、島根、沖縄などで11月中旬までに見つかると、全国的な広がりが確認された。

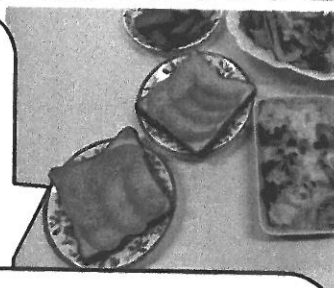
1〜2月にかけて、更なる流行が予想されます。
感染拡大を防ぐために、できることから予防に努めましょう!!



〜最高級食パンを使ったアレンジレシピ〜

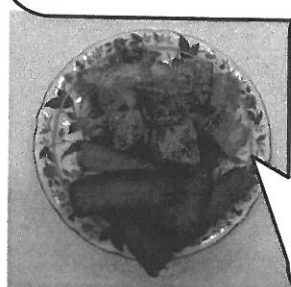
「りんごのトースト」

- ①りんごを皮付きのままうすくスライスする
- ②①を白ワインで煮る
- ③パンにバターを塗り、②をのせ、シナモンパウダーを振りかけてトーストする



「ひと口きな粉パン」

- ①パンをひと口サイズにカットして1日乾燥する
- ②①をフライパンで空炒りする
- ③ハチミツを加え弱火でからめる
- ④火を止めきな粉をまぶす



「パン耳ドーナツ風」

パン耳にホットケーキミックスをまぶして油で揚げろ

どれもが濃厚なパンの風味を活かしたおすすめレシピです!(職員S考案)

贅沢な一品ご紹介

最高の小麦粉・バター・生クリームが入り、マイクで
美味しい最高級食パンを食べた事がありますか?



この食パンは、電話またはメールでのみの受付で、宅配販売されています。

毎月8日、パンの日12日に届く、なんと貴重な食パンです。

化粧箱入りですので、親しい方へのお土産、ちょっとした贈答にも利用できる一品。
味に深みがあり、バターの香りが良いこの食パンを是非一度ご賞味あれ。株式会社サンキムラヤ

ご注文・お問合せは
右まで。

受付電話 055-243-3080または
E-Mail: eigyou@sunkimuraya.jp

今後も皆さまからの情報や、ご意見を
お待ちしております。

一般社団法人

県央研究所

URL: http://www.kenoh-labo.or.jp