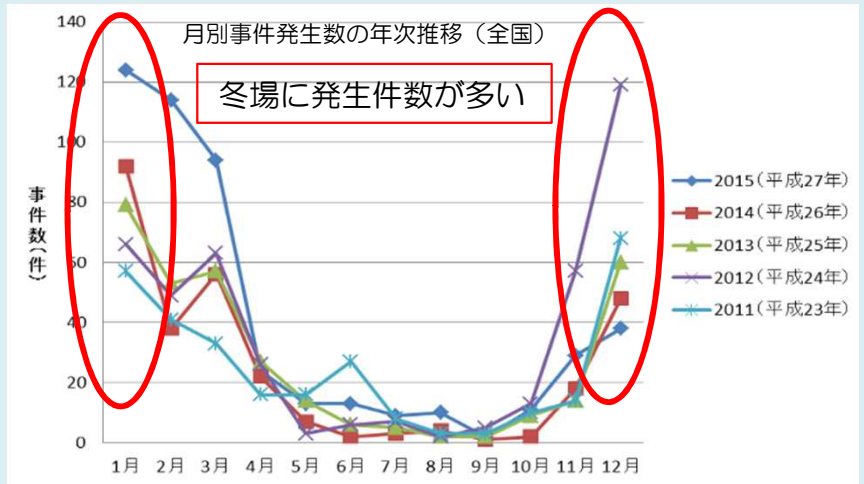


ノロウイルスによる感染性胃腸炎にご注意を！

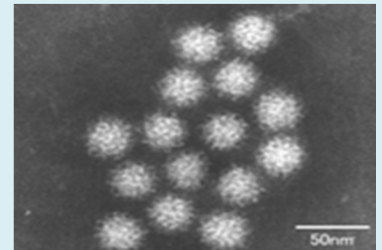
1 どのようなウイルスですか？

ノロウイルスは、主に冬場に流行し乳幼児から高齢者まであらゆる年齢の人に急性胃腸炎を起こすウイルスです。感染力が強く、保育所や高齢者施設等で集団感染を引き起こすこともあります。



2 どのような症状がありますか？

潜伏期間（感染から発症までの時間）は24～48時間で、主症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度です。通常、これら症状が1～2日続いた後、治癒します。また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。しかし、子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐ぶつを誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。



（写真 ノロウイルス）

3 感染経路は？

- ① 患者のノロウイルスが大量に含まれるふん便や吐ぶつから人の手などを介して二次感染します。
- ② 食品取扱者が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合に感染します。
- ③ 汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合に感染します。
- ④ ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合に感染します。

4 予防方法は？

- ① 調理前、トイレ後、帰宅後、おむつ交換後などはしっかり手を洗いましょう。
手洗い後は共用のタオルはさけ、ペーパータオルで拭きましょう。
ノロウイルスはアルコールや逆性石けんが効きにくいいため、洗い流すことが重要です。
- ② 調理器具は洗剤で洗浄し、塩素系消毒薬で消毒すると効果的です。嘔吐物を処理した後の、床なども消毒しましょう。
- ③ 下痢や嘔吐などの症状がある場合は、食品を直接取り扱う作業はさけましょう。
- ④ 加熱が重要
85～90℃で90秒以上の加熱でノロウイルスは感染力を失います。食材などは十分加熱しましょう。



ノロウイルスの感染を広げないために！

食器・環境・ リネン類などの 消毒

○感染者が使ったり、おう吐物がついたものは、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消毒液に十分浸し、消毒します。

○カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。

※次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブ）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう

○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、塩素消毒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。

おう吐物などの 消毒

○患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。

○使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。

○ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒（200ppm）後、水ぶきをします。

○拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。

○しびきなどを吸い込まないようにします。

○終わったら、ていねいに手を洗います。

製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

【参考】ノロウイルスQ&A（厚生労働省HP）

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A

検索

【参考】ノロウイルスによる食中毒・感染症を予防しよう！！（横浜市健康福祉局HP）

<http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/syoku-anzen/14/h25-noro.pdf>

