



ノロウイルスによる食中毒

～ ご注意ください! ～

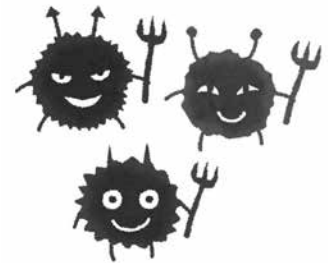
ノロウイルスによる食中毒は、11月～3月にかけて発生することが多く、感染力が強いので、集団の施設において、患者1人から感染が広がるケースが増えていますので十分注意しましょう。

ノロウイルスとは？

●症状

- ・吐き気、嘔吐
- ・下痢
- ・腹痛
- ・微熱

*感染から発症までの潜伏期間は24～72時間です。



●感染経路

- ・ノロウイルスを含む、「おう吐物」や「下痢便」またはトイレのドアノブ等に触れて感染する場合や、乾燥して塵となり浮遊したウイルスが口に入ることもあります。
- ・ノロウイルスに感染した人がよく手を洗わず、調理して、他の人が料理を食べた場合。
- ・ノロウイルスが蓄積した生カキなどの2枚貝を十分加熱せずに食べた場合。

ノロウイルス感染を予防しましょう

●食品は十分加熱調理して食べるようにしましょう

加熱調理する時は、食品の中心部の温度が85℃で1分以上加熱しましょう。

●調理器具は常に清潔に保ちましょう

まな板や包丁などは洗剤でよく洗った後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)に浸して殺菌しましょう。

●感染した人が使用したものや触れたものは消毒しましょう

食器、トイレのドアノブやふたなども塩素液で消毒しましょう。

<家庭用塩素系漂白剤のうすめ方> 500mlペットボトルを使った作り方
500mlペットボトルに水を入れ、キャップ2杯(10ml)の漂白剤を加える
(0.1%：便、嘔吐物がついた床)

※感染した人の嘔吐物などの処理方法は、次ページをご参照ください

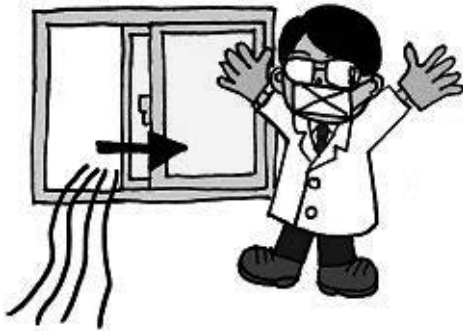


おう吐物やふん便(おむつ)などの処理

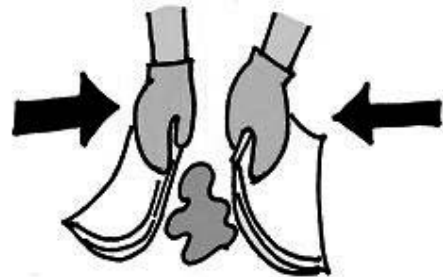
●用意するもの

使い捨て手袋、マスク、ビニールエプロン、ペーパータオル等、
次亜塩素酸ナトリウム(0.1%)、ビニール袋2枚
*時計、指輪ははずして処理しましょう！

①手袋、マスク、エプロンを付け窓を開ける。



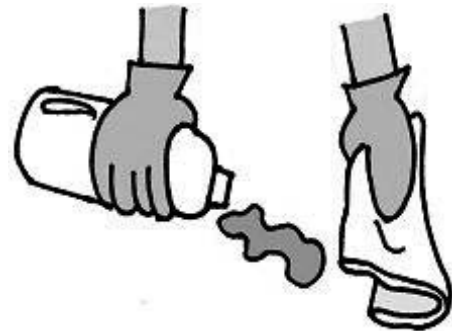
②嘔吐物などをペーパータオルで拭き取る。



③使用したペーパータオルはビニール袋に入れ、口を縛る。



④汚染された場所を0.1%次亜塩素酸ナトリウム液で消毒。
10分後、水拭きをする。



⑤汚物の入ったビニール袋、手袋をビニール袋に入れ、口を縛り廃棄する。



⑥処理後は石けんで手洗いを(2回)行う。

