

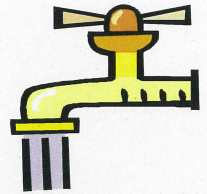
# ノロウイルス による 食中毒・感染症

- ◆ 飲食物を介した場合〔食中毒〕、 人から人へ感染した場合〔感染症〕
- ◆ 食中毒原因物質で、サルモネラ、カンピロバクターと並んで件数が多く患者数でも1, 2位にランクされます。

## 『 防ぐ方法 』

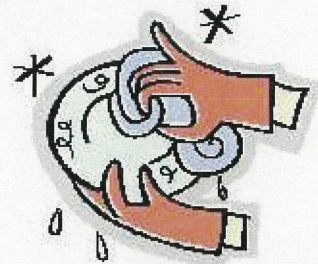
### I、手を洗いましょう

石けんで十分に洗い、手についている  
かもしれない ノロウイルス をよく落としましょう



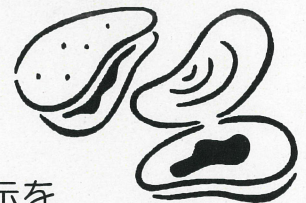
### II、調理器具なども洗いましょう

まな板、包丁、へら、食器、ふきんなど洗剤  
で十分洗った後、熱湯で消毒しましょう



### III、カキなどの二枚貝が食中毒の原因となる 場合が多いので注意しましょう

二枚貝はウイルスを含んだ海水を体内に取り込み濃縮します  
カキには「生食用カキ」と「加熱加工用カキ」があるので表示を  
よく見ましょう。加熱する場合、中心温度が85℃以上になるよう加熱してください  
調理者や器具を介して他の食品が原因となる食中毒も発生しています



## 『 発症したら広げない 』

### I、症状は？

発症まで1~2日程度で、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などで発熱もみられ  
カゼの症状と似ているのでお医者さんに相談しましょう

### II、広げない

ノロウイルスは、人から人に感染します。感染者の吐物、便等の取扱いは  
手袋で取扱い、汚物や使った手袋などは適正に廃棄しましょう

症状がある人が使った物、触った物は、消毒しましょう

ウイルスは少ない量で感染します



# 《ノロウイルス拡大防止対策》

## 1 感染経路を知ろう

- ✦ ノロウイルスに汚染された二枚貝を生、加熱不十分で食した場合
- ✦ 食品取扱者が感染しており、その人が調理した又は触れた食品を食べた場合
- ✦ 患者の便、吐物又は患者が触れたものからの二次汚染
- ✦ ノロウイルスが混在した空気、水など

## 2 ノロウイルスに感染しないために

- ✦ 調理の前、食事の前、トイレやおむつ交換の後などは、必ず石けんで手洗いする。
- ✦ 共通の手拭きタオルはやめて、各自の手拭きを使う。
- ✦ 便、吐物等で汚れた床などを拭くときは、次の手順で消毒をする。
  - ①使い捨て手袋、マスク、前掛けを着用し、換気を十分にしながら濃度0.1%消毒液を浸したペーパータオルで便・吐物等を静かに除去しビニール袋に入れる。
  - ②消毒液を浸したペーパータオルで数回拭き、最後に水拭きする。
  - ③使用した手袋と共にビニール袋に入れ、消毒液を袋に加えて密閉し廃棄する。
- ✦ 食品従事者、介護従事者はもちろん症状がある人は、仕事に従事しない方が感染を広めない安全策です。体調が回復しても一週間から10日間は、ノロウイルスが便とともに排出される可能性があります。
- ✦ トイレ、風呂、洗面所など消毒し清潔に保つことが必要。
- ✦ 症状がある人は、入浴は控える。また、回復しても最後に入浴し、お湯は全部捨てる
- ✦ 患者の衣類の洗濯物は、0.1%濃度の消毒液に約30分漬け込んでから、他の衣類との衣類分けて洗濯する。

## 3 消毒方法

ノロウイルスの殺菌(失活化)には、エタノールや逆性石けんはあまり効果がありません。  
加熱(85°C1分以上)や次亜塩素酸ナトリウム液(塩素系漂白剤)が効果があります。

煮沸できるもの	.....	85°C以上で1分以上煮沸
身近な消毒液	.....	塩素系漂白剤 — キッチンハイター など

### <消毒液の作り方>

- ✦ 0.1%液: 大量の場合→水5ℓに市販漂白剤キャップ4杯  
少量の場合→500mℓペットボトルに、同ボトルキャップ2杯の市販漂白剤+水  
便・吐物、便器、排水用レバー、蛇口、浴槽、汚染された壁・床・衣類などの消毒
- ✦ 0.05%液: 大量の場合→水5ℓに市販漂白剤キャップ2杯  
少量の場合→500mℓペットボトルに、同ボトルキャップ1杯の市販漂白剤+水  
電話機、携帯電話、パソコン、玄関などのノブの消毒

@ 金属など腐食の可能性があるものには使用を避ける。使用時は換気に注意する。