



❄️ ノロウイルスによる感染性胃腸炎・食中毒について

年間の食中毒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月に発生しており、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。

ノロウイルスは手指や食品などを介して、経口で感染し、人の腸管で増殖し、吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱などを起こします。

ノロウイルスは感染力が強く、特に子どもや高齢者は重篤化することがありますので注意が必要です。

❄️ 予防対策

予防対策として、3つのポイントを徹底しましょう。

① 「手洗い」をしっかりと

特に食事前、トイレの後、調理前後は、石鹸でよく洗い、流水で十分に流しましょう。



② 「人からの感染」を防ぐ

家庭内や集団で生活している施設でノロウイルスが発生した場合、感染した人のおう吐物や便からの二次感染や飛沫感染を予防する必要があります。

③ 「食品からの感染」を防ぐ

加熱して食べる食材は中心部までしっかりと火を通しましょう。

二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合、中心部が85℃～90℃で90秒間以上の加熱が必要とされています。

調理器具（まな板や包丁）、食器、ふきんなどは使用后すぐに洗いましょう。熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱消毒が有効です。



❄️ 感染した場合

ノロウイルスに感染すると、約24～48時間で症状が出てきます。

脱水症状を起こしたり、体力を消耗したりしないように、水分と栄養の補給を充分に行いましょう。

下痢止め薬は、病気の回復を遅らせることがあるので使用しないことが望ましいでしょう。



❄️ 処理の方法

床等に飛び散ったおう吐物や便を処理する時には、使い捨てのエプロン、マスク、手袋を着用し、汚物中のウイルスが飛び散らないように、ペーパータオル等で静かに拭き取ります。拭き取った後は、塩素系漂白剤で床を拭き取り、その後水拭きをします。消毒液は家庭用の塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウムを含む）でも代用できます。使用したペーパータオルやおむつ等は速やかに閉じて、ビニール袋に密閉して廃棄します。

また、ノロウイルスは乾燥すると空中に漂い、これが口に入って感染することがあります。

処理した後はウイルスが屋外に出ていくように空気の流れに注意しながら、換気を行いましょう。

《市販の漂白剤（塩素濃度約5%の場合）の希釈方法》

消毒対象	濃度（希釈倍率）	希釈方法
おう吐物や便が付着した床等 衣類等の浸け置き（色落ちに注意）	0.1% （1000ppm）	500mlのペットボトル1本の水に10ml （ペットボトルのキャップ2杯）
食器等の浸け置き トイレの便座やドアノブ、手すり、床等	0.02% （200ppm）	500mlのペットボトル1本の水に2ml （ペットボトルのキャップ半分）

※ペットボトルのキャップ1杯は5mlです。



加地薬局からのお知らせ等がパソコンからご覧になれます。 <http://www.kaji-ph.com/>

QRコード対応携帯の方は右のQRコードを読み取るだけでURLが表示されます。

携帯版URL <http://www.kaji-ph.com/k/>

