

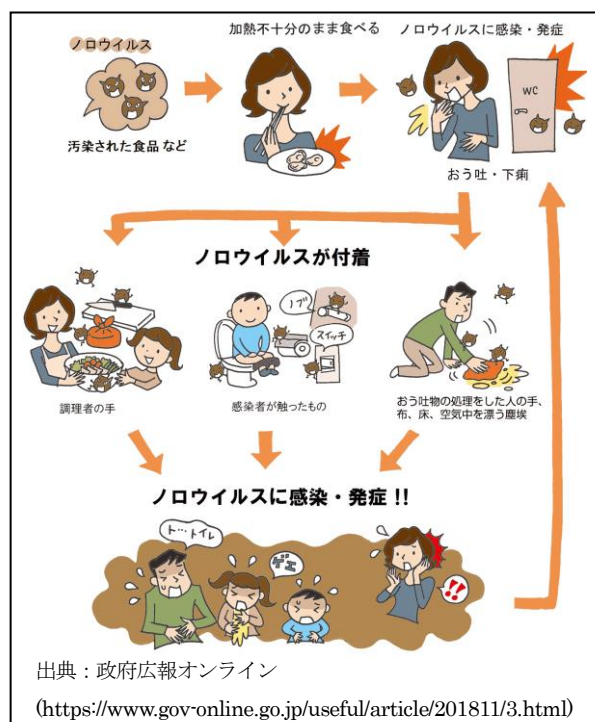
ノロウイルスについて

<特徴>

- 幅広い年齢層に、感染性胃腸炎を起こすウイルス。
- 年間を通じて発生するが、特に冬季に多発。
- 10～100個という少量で感染が起こる。
(患者の便や嘔吐物には1グラムあたり100万から10億個もの大量のウイルスが含まれる。)

<感染経路>

- ノロウイルスを含有したカキなどの二枚貝を、十分に加熱しないで食べることにより感染する。
- ノロウイルスに感染した人が、十分に手洗いを行わずウイルスが手についたまま調理をすると、食品が汚染され、その食品を食べることにより感染する。
- ノロウイルスに感染した人の便や嘔吐物を処理した後、手についたウイルスや、不適切な処理で残ったウイルスが、ドアノブ、蛇口のトッ手、スイッチなどに付着し、さらにはそこから人の手を介して口に入ることで感染する。



<主な症状>

- 潜伏期：24～48時間
- 症状：下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱などで、通常3日以内に回復するが、ウイルスは感染してから1週間程度（長い場合は1ヶ月）便中に排泄される。

<予防方法>

- 加熱が必要な食品は十分に加熱しましょう。
- 石鹼と流水による手洗いを十分にしましょう。特に調理前やトイレの後、カキなどの二枚貝を調理した後は注意してください。
- カキなどを調理する際は、他の食品や調理器具が汚染されないよう注意してください。
- 下痢などの症状がある人は、食品を扱わないでください。ノロウイルスによる胃腸炎の場合、症状がなくなっても1週間程度（長い場合は1ヶ月）は便にウイルスを排出するといわれていますので、症状がなくなっても注意してください。
- 患者の便や吐物は速やかに処理してください。処理するときは、換気をし、自身が感染しないよう使い捨ての手袋やマスク等を着用しましょう。また、処理後は石鹼と流水による手洗いを十分にしましょう。
- 施設の管理者は、入所者や職員の健康状態の把握に努めてください。

<消毒方法>

- 他の微生物と比べると熱に強く、十分な加熱が必要です。
- 逆性石けん、アルコールの消毒効果は十分ではありません。塩素系漂白剤の次亜塩素酸ナトリウム[※]で消毒を行います。
 - ☞ 調理器具やドアノブ、手すりなどよく手を触れる場所は、0.02%の次亜塩素酸ナトリウム[※]、便や吐物により汚染された場所等は、0.1%の次亜塩素酸ナトリウム[※]により十分消毒してください。
 - ※塩素系の漂白剤（使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。）
 - ※消毒液調整のめやす（濃度5%の塩素系漂白剤を用いた場合）
 - ・ 0.02% ➡ 500mLのペットボトルに水を入れ、約2mL（キャップ半分）の漂白剤を加える。
 - ・ 0.1% ➡ 500mLのペットボトルに水を入れ、約10mL（キャップ2杯）の漂白剤を加える。

(参考)

○厚生労働省ホームページ(ノロウイルスに関するQ&A)

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