

ノロウイルスによる食中毒に注意!!

毎年、11月頃から翌年4月にかけて、ノロウイルスの感染を原因とする胃腸炎が流行します。その感染力は非常に強く、ごく少量のウイルスでも感染する場合があります。

ノロウイルスは、食中毒だけではなく、人から人へ直接うつる感染症の原因としても要注意です。



保健現場 レポート

福祉保健課
主任管理栄養士
山田 恵

358

原因

- ノロウイルスに汚染された食品を食べることで感染します。
- 感染者の糞便（トイレ）、吐物（吐いた物）をとおして感染します。

症状

食後24～48時間で、下痢、おう吐、腹痛、発熱(38℃以下)の症状が現れます。症状が持続する期間は短いですが、その間に脱水にならないように、できる限り水分を補給しましょう。下痢、おう吐、発熱などの症状があれば、早めに医療機関を受診しましょう。

予防のポイント

- ①調理を行う際は、十分加熱をしましょう。
(中心温度85℃、1分以上の加熱を行う)
- ②ノロウイルスはアルコール消毒が効かないので、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）で殺菌しましょう（下記参照）。
- ③トイレの後、調理や食事の前には、しっかり手を洗いましょう。
- ④手ふきタオルは清潔なものを使用しましょう。
- ⑤日頃の健康管理に努め、下痢、おう吐などの症状がある時は、調理に従事しないようにしましょう。



消毒

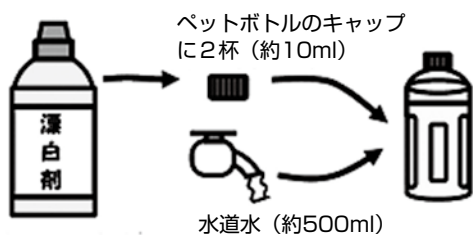
ノロウイルスは、酸や乾燥に強く、アルコール消毒ではあまり効果がありません。次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）または加熱による消毒が有効です。

ノロウイルス消毒液の作り方

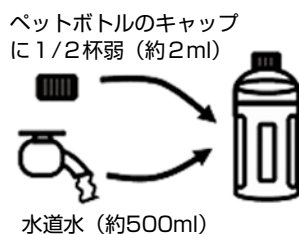
次亜塩素酸ナトリウムや、次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤を使用します。

(例) 市販の漂白剤（塩素濃度約5%）で消毒液を作る場合。

1,000ppm 消毒液



200ppm 消毒液



その他、詳しくは町報折り込みチラシをご覧ください。

- ①塩素系の漂白剤や消毒薬は色々な濃度のものがあります。使用前には必ずご確認ください。
- ②消毒液を保管するときは、間違っず飲まないよう、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。
- ③食べ物のかす等が付着している場合、消毒効果が著しく低下します。

【問い合わせ】 福祉保健課 電話 82-0374

