

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒に注意！

【特徴】一年を通して発生するが、特に冬季に流行

患者の糞便や嘔吐物には大量のウイルスが排出される

感染力は極めて強力で、少量のウイルスで人から人への感染が広がる

アルコール消毒ではウイルスが死滅しない

症状が治まっても2週間から1か月程度少量のウイルスを排出することがある



【症状】吐き気、嘔吐、下痢、腹痛

【潜伏期間】24時間～48時間

【感染経路】**接触感染**：感染者の便や嘔吐物に直接触れた手指を介して感染する

飛沫感染：嘔吐物が乾燥するとウイルスが空中に漂い、その飛沫を吸い感染する

経口感染：ノロウイルスに汚染された食品（カキ等の二枚貝は特に注意）を加熱不十分で食べる

予防方法

●ノロウイルス食中毒を防ぐための4原則

持ち込まない

1. 腹痛や下痢症状がある時には、食品を取り扱うのを控える



つけない

1. トイレの後や調理をする前等に手洗い
2. 使用するタオルは清潔なものを使用
タオルの共有はしない
3. 器具等の洗浄・消毒



ひろげない

1. 嘔吐物の適切な処理
2. 調理施設、トイレ等の清掃・消毒



やっつける

1. 食品の中心温度 **85℃～90℃** で **90 秒間以上** の加熱
2. 調理器具は洗剤等で十分に洗浄した後に **85℃以上で1分以上加熱** か塩素消毒



●正しい手洗いの仕方

①流水でよく手のひらを濡らした後、石けんをつけ、手のひらをよくこする



②手の甲を伸ばすようにこする



③指先・爪の間を入念にこする



④指の間を洗う



⑤親指と手のひらを洗う



⑥手首をねじり洗いする



⑦手洗い後は十分に水を流し、ペーパータオル等でよく拭き取って乾かす

●消毒薬の作り方

- ・家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用ができます
- ・効果が薄れるため、作り置きはしないでください
- ・次亜塩素酸ナトリウムは、手指消毒で使用しない等取り扱いに注意してください



【福島市】

感染性胃腸炎(ノロウイルス)



【厚生労働省】

ノロウイルスに関する Q & A



	嘔吐物等が付着した場所・もの 1000ppm(0.1%)の濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量
12%	25ml	3L
6%	50ml	3L
1%	300ml	3L

●嘔吐物等の処理方法

処理のポイント **素早く処理、乾燥させない、消毒する**



～すぐ処理ができるようあらかじめ準備しておくもの～

使い捨て手袋

マスク

ペーパータオル

次亜塩素酸ナトリウム

ビニール袋

バケツ



処理者の感染予防



拭き取り破棄



消毒液作成



密閉・破棄容器



1.汚染場所に処理者以外の人が近づかないようにする

2.処理する人は、使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用する



3.汚物にペーパータオル等をかぶせ外側から内側にかけて拭き取る



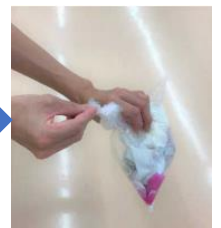
4.使用したペーパータオル等はすぐにビニール袋へ入れる



5.吐物が付着した箇所とその周囲を**0.1%次亜塩素酸ナトリウム**を染み込ませたペーパータオル等で覆うか、浸すように拭く



6.使用したペーパータオル、手袋等はすぐにビニール袋に入れ、0.1%次亜塩素酸ナトリウムをしみこむ程度入れ消毒し、口をしぼる



7.処理後は流水と石けんによる手洗い、換気をする

参考：厚生労働省 感染対策普及リーフレット第3版より

発行日：令和6年10月30日

発行：福島市保健所

感染症・疾病対策課 感染症対策係

住所：〒960-8002

福島県福島市森合町10-1

電話番号：024-572-3152