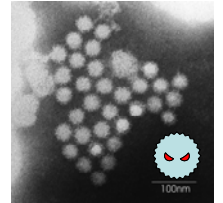


# ノロウイルスに要注意!

名古屋市内でも、ノロウイルスによる食中毒・感染性胃腸炎が多発しています。



## ノロウイルスの特徴

- ・ 人の小腸でのみ増殖し、胃腸風邪のような症状（下痢、嘔吐等）を起こします。（症状は、一般に数日で回復します。）
- ・ 少ないウイルス量（100個以下）でも感染します。
- ・ 症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスが排泄され、食品を汚染したり感染を広げたりする場合があります。
- ・ 感染しても症状のない人もいますが、便にはウイルスが排泄されます。



自分は大丈夫  
と  
思っ  
てい  
ても、知ら  
ない  
うち  
に、食  
品を汚  
染し  
たり、感  
染を  
広げ  
てい  
たり  
す  
る可  
能性  
が  
あ  
り  
ま  
す。

## ノロウイルスの感染経路

### 生や加熱不十分な二枚貝を食べた場合

海へ流れ出したウイルスがカキなどの二枚貝に蓄積され、それを生または加熱不足で食べることで食中毒が起こります。

**要注意!**

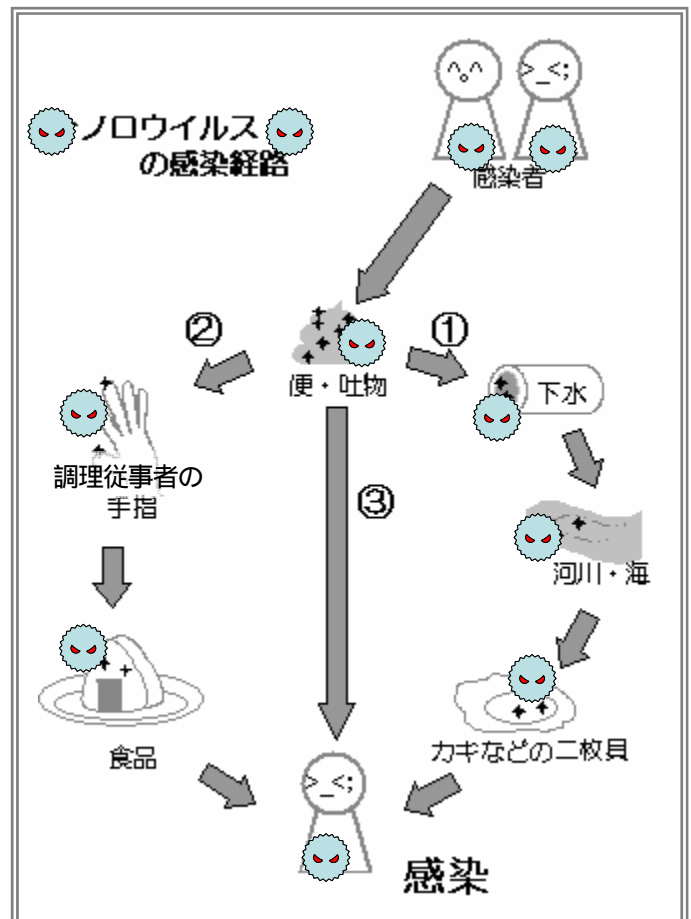
### 手洗い不十分で調理され、汚染された食品を食べた場合

トイレ後の手洗いが不十分であると、ウイルスの残存した手で食品に触れることになり、食品が汚染され、食中毒が起こります。

**要注意!**

### 感染した人の、吐物や便を処理する際に感染する場合

患者の吐物や便等を処理する際に汚染された、人の手指、器具、床などを介して、口からウイルスが入り、感染します。



# ノロウイルス食中毒・感染性胃腸炎の予防方法

## 手洗いはしっかり

調理前、トイレの後、オムツ交換後、吐物の処理後は、特に念入りに手を洗いましょう。使い捨て手袋の使用も有効です。



## 食品は中心部まで十分加熱

中心温度 85℃ で 1 分以上加熱しましょう。

加熱調理後も、再污染のないよう取扱いに注意！



## 調理器具などを洗浄・消毒

ノロウイルスには、アルコールや逆性せっけんはあまり効果がありません。

まな板、包丁、食器、ふきん等は、十分に洗浄した後、熱湯（85℃以上 1 分以上）又は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 200ppm）で消毒しましょう。

## 調理する人の体調に注意

下痢や嘔吐などの症状がある場合は、ノロウイルスに感染している可能性がありますので、直接食品に触れる作業は控えましょう。

症状がなくても感染している場合があります。日頃から手洗いをしっかり行い、使い捨て手袋を使用するなどして、食品の汚染や他の人への感染を防ぎましょう。

## 患者の吐物は適切に処理

患者の吐物や便には感染力のあるウイルスが残っている可能性があります。乾燥してウイルスが飛び散らないように、速やかに処理をしましょう。



使い捨てのマスクと手袋を着用します。

吐物、便をペーパータオルで覆い、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、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 200ppm）で浸すように拭き、使用したタオル等はビニール袋などに入れ密封して捨ててください。

（このとき、ビニール袋に、廃棄物が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム（約 1,000 ppm）を入れるとより安全です。）

処理後は、念入りに手を洗いましょう。

### < 消毒液の作り方 >

一般の台所用漂白剤の次亜塩素酸ナトリウムの濃度は、約 5～6%（5～6 万 ppm）です。

**200ppm = 原液 10mL + 水 3L**

**1000ppm = 原液 50mL + 水 3L**

・ ペットボトルのキャップ 1 杯が約 5mL です。（ペットボトルを利用するときは、誤って飲まないように、ラベルを貼るなど注意が必要です。）

### < 使用上の注意 >

- ・ 消毒液が直接皮膚に触れないように台所用ビニール手袋などを使用してください。消毒液が皮膚や衣服についた場合は、直ちに水で洗い流してください。皮膚に対する刺激が強いため、手洗いなど人に対しては使用しないでください。
- ・ 換気を十分に行ってください。
- ・ 他の洗剤と混ぜると危険な場合があります。特に酸性の強い洗剤と混ぜると有毒ガスが発生しますので注意してください。
- ・ 時間がたつにつれて効果が減っていきますので、作ったら早めにご使用するようにしましょう。

台所用  
漂白剤