

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行しています。予防策を理解し、感染しないように注意しましょう。

ノロウイルスによる感染性胃腸炎が県内・管内でも急増しています！

ノロウイルス感染を防ぎましょう

感染源

貝類(二枚貝等)
手についた感染者の便
非加熱食品
感染者の嘔吐物など



極めて強力な感染力があり、ほんのわずかでも爆発的に感染が広がります。

ノロウイルス感染を防ぎましょう

症 状

激しい吐き気や嘔吐、腹痛、下痢、発熱

幼児や高齢者などは、下痢からくる脱水症状や嘔吐物による窒息など、重症化する危険性もあります。

治 療



水分と栄養補給による対症療法になります。特効薬やワクチンはありません。

ノロウイルス感染を防ぎましょう

予防するには・・・

石けんでよく手を洗いましょう。

石けん自体にノロウイルスを殺す力はありませんが、手指からウイルスをはがしやすくする効果があります。調理前や配膳前、食事の前その他、下痢や嘔吐物を処理した後、トイレの後、外出から戻った時などは必ず手を洗いましょう。

食品は十分に加熱し滅菌しましょう。

二枚貝も中心温度が85度以上で1分間以上加熱すれば問題はありません。



ノロウイルス感染を防ぎましょう

調理器具は十分に洗浄・消毒しましょう魚介類を扱った調理器具と、生で食べる野菜などでは調理器具を分けるようにしましょう。ふきんやまな板、包丁、へらなどは85度以上の熱湯や0.02%次亜塩素酸ナトリウムで消毒するようにしましょう。

感染を拡大させないために
下痢や嘔吐物で汚れたものは速やかに
処理しましょう。

ノロウイルス感染を防ぎましょう

嘔吐物の処理方法

ペーパータオルで静かに拭き取る。

0.02%次亜鉛素酸ナトリウムで浸すように消毒する。

10分程おいたら水拭きする。



* 拭き取った物は、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを入れたビニール袋に密閉し、廃棄しましょう。



ノロウイルス感染を防ぎましょう

消毒液の作り方

濃度	1000ppm(0.1%)	200ppm(0.02%)
使用場所	嘔吐物・ふん便	調理器具・床、トイレのドアノブ・便座・衣類の消毒
作り方	<p>500mlのペットボトルにペットボトルキャップ軽く3杯の次亜塩素酸ナトリウム液を入れ、水道水で500mlに希釈し使用します。</p> 	<p>2Lのペットボトルにペットボトルキャップ軽く2杯の次亜塩素酸ナトリウム液を入れ、水道水で2Lに希釈し使用します。</p> 

次亜塩素酸ナトリウム液（家庭用塩素系漂白剤）
ペットボトルの蓋の容量は、5mlです。

問い合わせ先 保健福祉課健康推進係 46 - 3862(内線713)