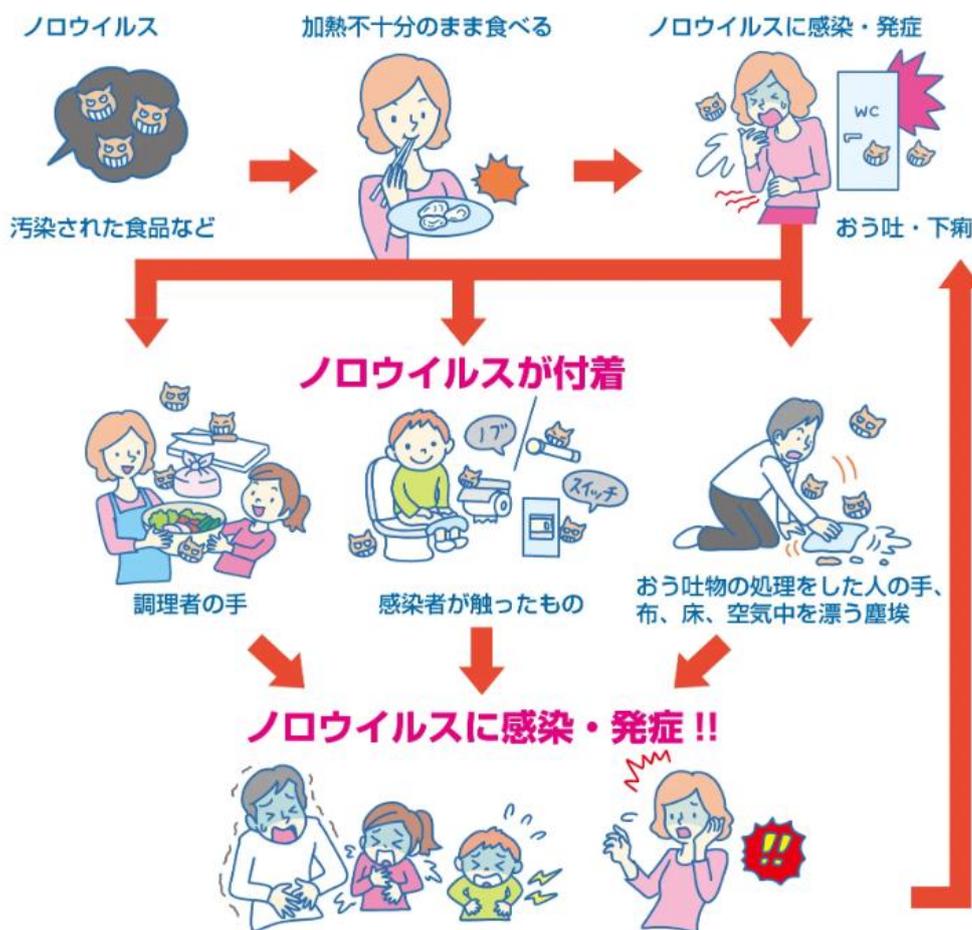


# ノロウイルスに注意！

冬場はノロウイルスによる食中毒が多発し、特に**12月から1月が発生のピーク**となっています。ノロウイルスは非常に強い感染力をもっており、感染対策が重要です。

感染から発症までの時間(潜伏期間)は24時間から48時間で、主な症状は吐き気、おう吐、下痢、腹痛、37℃から38℃の発熱などです。

## 【ノロウイルスの感染経路】



## 【ノロウイルス食中毒予防のポイント】

- ・腹痛や下痢などの症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。
- ・食品や食器、調理器具などにノロウイルスを付けないように、調理などの作業をする前などの「手洗い」をしっかりと行う。
- ・食品に付着したノロウイルスを死滅させるためには、**中心温度85℃以上、90秒以上の加熱**が必要。

## 【ノロウイルスが身近で発生したときの対応】

- ・感染者が使ったり、おう吐物が付いたりしたものは他のものと分けて洗浄する。衣類を洗濯するときは洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぐ。(85℃以上1分以上の熱水洗濯、塩素消毒液による消毒、高温の乾燥機使用などを行うと、より殺菌効果が高まる。)
  - ・食器などは、熱湯(85℃以上)で1分以上加熱するか、塩素消毒液に浸して消毒する。
  - ・ドアノブなども、塩素消毒液などで消毒する。  
(塩素消毒液は金属腐食性があるため、ドアノブは消毒後、薬剤を拭きとる。)
- ※塩素消毒液は、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できる。

## ○おう吐物の処理方法



- ①  
マスク、使い捨ての手袋を着け、おう吐物を、乾燥する前にペーパータオルなどで除去する



- ②  
ふき取ったペーパータオルはビニール袋に入れて密封する



- ③  
おう吐物の付着していた場所を浸すように次亜塩素酸ナトリウム消毒液で消毒する  
次亜塩素酸ナトリウム液は水1Lに台所用漂白剤10ml※で作ることができる  
※商品によって異なる



- ④  
使い終わった手袋、マスク、2のペーパータオル等を入れた袋を、別のビニール袋に入れて密封する  
換気は屋内への拡散防止のため、おう吐物処理が終わってから空気の流れに注意して行う



- ⑤  
終わったら、せっけんを使って丁寧に手を洗う