

感染性腸炎の感染対策

/ロウウイルスについて



2020. 1. 22

倉敷市立市民病院健康講座

食品を取扱う方々へ

冬は特にご注意！

ノロウイルス

による

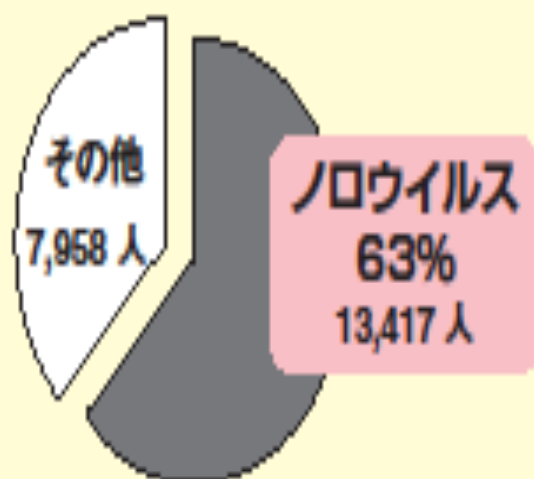
食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に多発しています!!!

データでみると

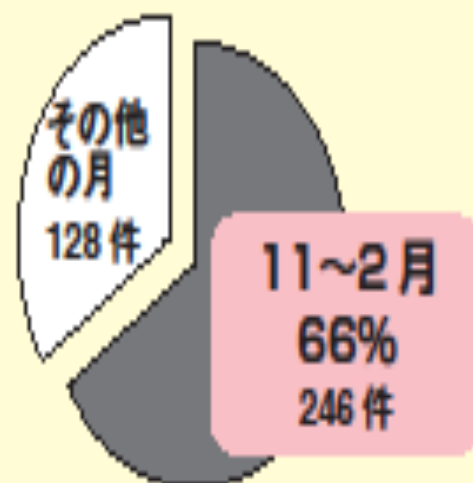
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



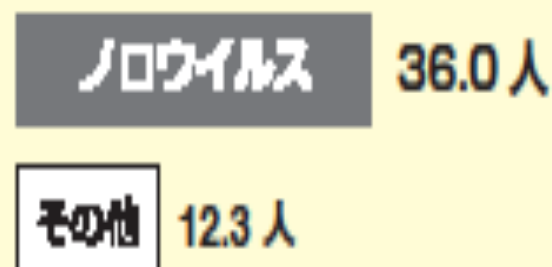
原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（平成24～28年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

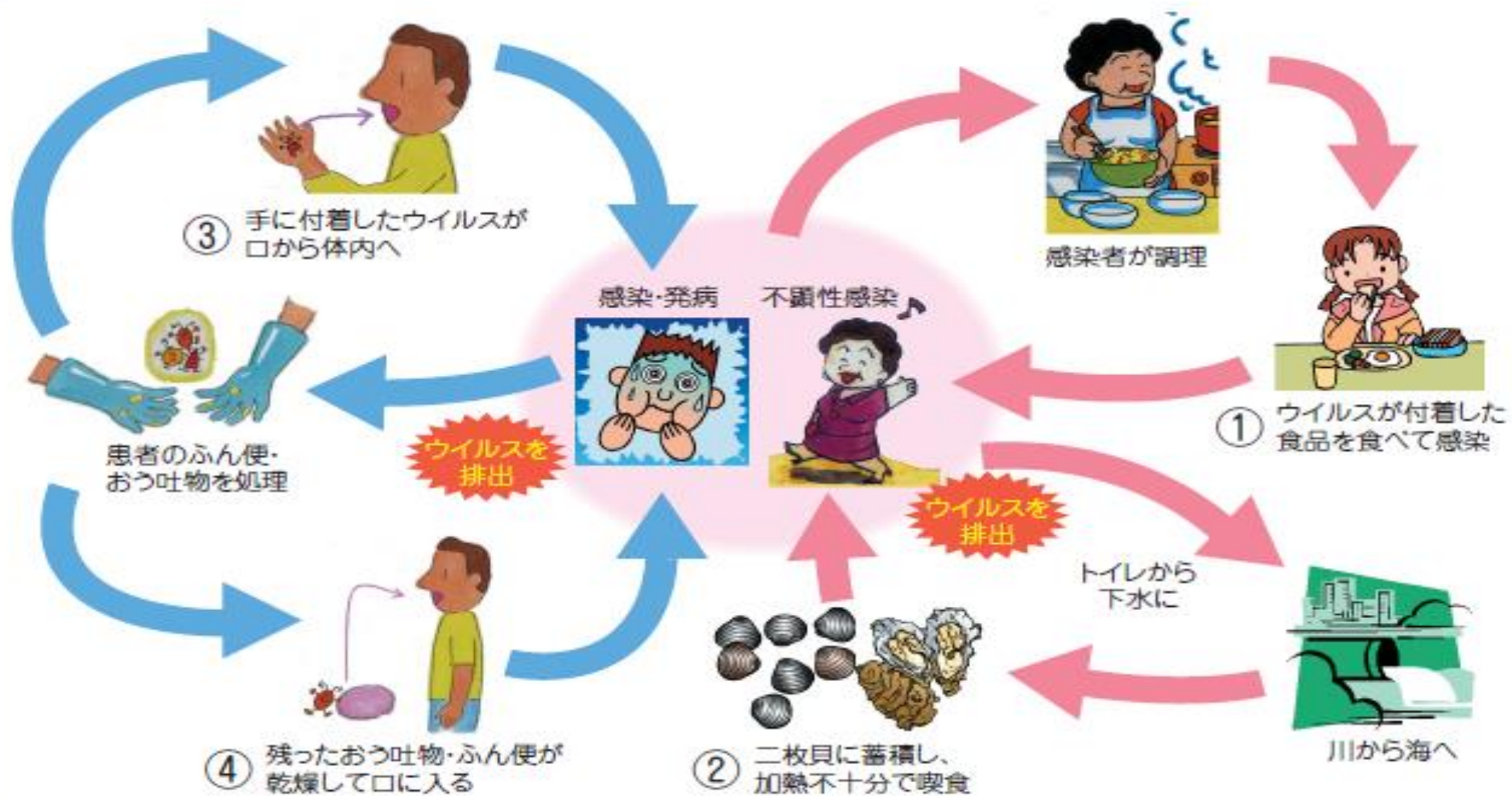
ノロウイルスの特徴

- 乳幼児から成人までの幅広い年齢層に胃腸炎を引き起こすウイルス
- 冬季(毎年11月～翌年4月頃)にかけて流行するが、年間を通して発生している
- 感染力が強い(ウイルス100個以下でも感染)
- アルコールに対して抵抗性がある
- 環境表面に数日間生き続ける
- 乾燥に強い



ノロウイルスの電子顕微鏡像
国立感染症研究所HPより

ノロウイルスの感染経路



ノロウイルスの症状



- 潜伏期**1～2**日間で発症
 - 嘔気・嘔吐・下痢・腹痛・微熱・倦怠感
 - 乳幼児や高齢者、体力低下者の嘔吐蹴りによる脱水や窒息に注意
 - 症状は**1～2**日で自然に消失
 - 症状が消失した後も**7**日間くらいウイルスが便中に排泄される(**1**ヶ月近くの場合もある)
 - 不顕性感染(発症せず自覚症状がないまま治る)もある
-

ノロウイルスの治療法



- 特効薬なし
 - 水分補給が重要！（電解質を含む水分）
点滴・経口摂取
 - 対症療法（制吐剤・整腸剤を服用）
-

ノロウイルスの感染対策：調理の時

- ❑ 二枚貝の生食を控える
中心部までしっかり加熱すれば安心
加熱の目安は、85℃以上、1分間以上
 - ❑ 調理器具は、きれいに洗浄し、熱湯または適切な濃度の塩素系漂白剤で殺菌する
 - ❑ 調理する前や、トイレの後などは、しっかり手を洗う
 - ❑ 調理するときは、できるだけ、マスクや手袋を着用する
-

ノロウイルスの感染対策：吐物処理

□ 処理の方法：

- ・マスク・手袋を着用し、雑巾・タオル等で吐物・下痢便をしっかりとふき取る
- ・ふき取った雑巾・タオルはビニール袋に入れて密封し捨てる
- ・その後うすめた塩素系消毒剤や家庭用漂白剤でおう吐物や下痢便のあった場所を中心に広めに消毒する
- ・処理後は流水と石鹼で十分手洗いする
- ・換気を行う

※消毒剤の希釈の際も素手で行わず手袋を用いる



ノロウイルスの感染対策：衣類処理

- おう吐物や下痢便で汚れた衣類は
マスクと手袋をして
バケツやたらいなどでまず水洗い
さらに塩素系消毒剤で消毒
そのあと洗濯する
- 処理後は流水と石鹸で十分
手洗いする



ノロウイルスの感染対策：その他

□ カーペットが汚物で汚れたときは？

マスクと手袋をして

汚物を取り除いた後はスチームアイロンでの
熱消毒(**95℃1分**)も勧められている

□ トイレの汚れに対しては？

便座、手すり、ドアノブなどを塩素系消毒剤で
拭いて**10分**程度後に金属部分を水拭きする

ノロウイルスの感染対策：注意点



- 最も重要な予防方法は手洗いです

帰宅時、調理の前、食事前、手指が汚れたと思った時
トイレの後、感染者の汚物処理をした後、
赤ちゃんのお世話をする前、おむつ交換の後

流水・石けんによる手洗いを行う

- 貝類の内臓を含んだ生食は高齢者や乳幼児は避ける
調理や配膳は、十分に流水・石けんで手を洗ってから

※体調を整えて寒い冬を乗り切いましょう！