

ノロウイルス対策を！

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、1年を通して発生していますが、11月くらいから発生件数が増加しはじめ、12月～翌年1月が発生のピークになる傾向があります。

感染力が非常に強く、ごく少量のウイルスでも口から体内に入ることによって感染します。

感染経路としては、ウイルスに汚染された食品を食べて感染します。また、感染した人のふん便やおう吐物を介して、他の人へ感染します。

◆感染したときの症状

感染後、24～48時間で、吐き気・おう吐・発熱・腹痛・下痢などの症状が現れます。感染すると、ウイルスは1週間、長くて1カ月程度で、ふん便とともに排出されます。

◆ノロウイルスの原因食品

水やノロウイルスに汚染された食品、特にカキを含む二枚貝が多く報告されています。

◆感染予防について

①食品対策

カキなどの二枚貝は、中心部まで十分に加熱(85～90℃で90秒以上)してから食べましょう。湯通し程度の不十分な加熱では、ウイルスの感染力は失われません。

②手洗い

トイレの後、調理をする際、食事の前にはしっかり手を洗きましょう。

③調理器具について

二枚貝などを取り扱う時は、専用の調理器具(まな板・包丁など)を使用するか、調理器具を使用するたびに洗浄・熱湯消毒するなどの対策をしましょう。

手洗い方法

石けん自体には、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します。

- 爪は短く切り、手洗い前に時計や指輪をはずしましょう。
- 洗った手を拭くタオルは使いまわしをせず、自分専用のものか、ペーパータオルを用意しておきましょう。
- 流水で汚れを落とした後に、石けんを使用し、30秒以上洗浄し、温水で10秒以上洗い流しましょう。



◆二次感染の予防

●感染者のふん便や、おう吐物・ふん便で汚れた衣類などを片づけるときは、ビニール手袋、マスクなどを用いましょう。また、処理した場合は、ウイルスが屋外に出ていくように十分に換気しましょう。

●拭き取った汚物や汚れたおむつなどは、すぐにビニール袋の中に入れて、縛って捨てましょう(ビニール袋には、0.1%の次亜鉛素酸ナトリウムを染み込む程度に入れ、消毒をすると効果的です)。

●汚染された場所は、0.02%の次亜鉛素酸ナトリウムを浸した布などで拭き、10分程度たったら水拭きをしましょう。

●調理をする人は下痢、吐き気など症状がある時は、調理をしないようにしましょう。

◆ノロウイルスにかかってしまったら

下痢やおう吐など、ノロウイルスによる食中毒が疑われた場合には、医師に診察してもらい治療を行う必要があります。また、止しゃ薬(下痢止め薬)は、病気の回復を遅らせることがありますので、自己判断せずにすぐに医療機関を受診しましょう。

次亜鉛素酸ナトリウム

消毒液はペットボトルで簡単につくれます

台所用塩素系漂白剤を原液とした場合の作り方

【通常のお掃除用】

【汚染がひどい場所用】

0.02% キャップ1杯弱

1Lのペットボトルに水を入れ、キャップ1杯(5ml)の漂白剤を加える



0.1% キャップ2杯

500mlのペットボトルに水を入れ、キャップ2杯(10ml)の漂白剤を加える



○お問い合わせ

本庁健康福祉課 保健衛生係

☎ 43-2836 (直通)

佐賀支所 地域住民課 保健センター

☎ 55-7373 (直通)