ノロウイルスに注意しましょう!

感染性胃腸炎は、菌やウイルスのついた食品を食べたり、患者さんの便やおう吐物から人の手を介して感染します。特に「ノロウイルス」は感染力が強く、症状が激しいため二次感染し、集団感染をおこしやすい感染症です。 食事前の手洗いを徹底し、おう吐物等の処理は正しく行いましょう。

/ロウイルスって?

1年を通して発生しますが特に冬季に流行します。潜伏期間は24~48時間で、おう吐・下痢・腹痛・発熱などの症状が1~2日続いたあと治癒します。ワクチンはなく、治療は脱水予防の点滴などの対症療法になります。

ノロウイルスには<mark>次亜塩素酸ナトリウム</mark>が有効! -

使やおう吐物で汚染されたと ころに用いる濃度です。

500ml 🧺

<0.1%消毒液の作り方> 500ml のペットボトルの水に、ハイター・ピューラックスなどの5%塩素系漂白剤キャップ2杯(10ml)を混ぜる。※作り置きしたものは効果がありません!※手指消毒には絶対に使用しないでください。

感染予防のポイント!!

(1)せっけんで手をよく洗いましょう!

調理を行う前、食事の前、トイレに行った後、下痢などの患者の汚物処理やオムツ交換などを行った後、 手袋を使用していても必ずせっけんで手を洗いまし

<衛生的な手洗いの方法>

1せっけんをつけ

2手の甲を伸ばすようにする

手のひらをよくこする





3指先・爪の間を念入りにこする

4指の間を洗う





⑤親指と手のひらをねじり洗いする

6手首も忘れずに洗う





⑦その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルで よくふき取って乾かす

※家庭内ではタオルを家族で共用せず、一人ひとい専用のタ オルを使うようにしましょう。

(3)食品の取り扱いに注意しましょう!

- ◆加熱が必要な食品は、中心部までしっかり加熱しましょう(中心温度 85~90°、90 秒以上)
- ◆下痢やおう吐などの症状がある方は、食品を取り扱う作業をしないようにしましょう。

(2)感染した人の便やおう吐物には直接 触れないようにしましょう!

★ウイルスや菌はごくわずかな量でも、手などを介して 感染してしまう場合があります。直接手で触れないよう、使い捨ての手袋やペーパーなどを使って処分しましょう。

<便・おう吐物の処理>

- ①処理する人以外は近づかない 使い捨て手袋とマスク、エプロンを着用する 部屋の窓を開け<mark>換気を良くする</mark>
- ②おう吐物の約1メートル手前にペーパータオルをかぶせ、 次亜塩素酸ナトリウム消毒液をかけてからおう吐物に近づき、おう吐物に同じようにペーパータオルと消毒液をかけて、飛び散りやウイルスの浮遊を抑える
- ③ おう吐物はペーパータオルをかぶせたまま、外側から内側に向けて、飛び散らないように静かに拭い取る
- ④汚れたペーパータオルなどはすぐにビニール袋に入れ処分する





- ⑤ふき取った場所とその周辺を塩素濃度 0.1%の次亜塩素酸ナトリウム を染み込ませたペーパータオルなどで覆うか、浸すように拭き 10 分後に水拭きする
- ⑥処理後は手袋をはずして手洗いをする 手袋は、使ったペーパータオルなどと 同じように処分する



(4)調理器具はよく洗って、殺菌しましょう!

