# 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たりして、周囲に感染します。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。

#### ノロウイルスって?

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!

便やおう吐物で汚染されたところに用いる濃度です。

<u><0.1%消毒液の作り方></u>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、トイレの後、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ょう。

#### <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親指と手の平をねじり洗いする ⑥手首も忘れずに洗う





⑦その後、流水で十分流し、ペーパータオル等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、個人専用のタオル 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!

★ウイルスはごくわずかな量でも、手を介して感染する場合があります。手で直接触れないよう、使い捨て手袋やペーパー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 使捨手袋とマスク、ガウンを着用 部屋の窓を開け換気を良くする



500ml

- ② おう吐物の周囲 2m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、おう吐物にも同様にペーパータオルと消毒液を かけ、飛散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 ふき取り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する。手袋は、使ったペーパータオル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!



◆使用したまな板、包丁等の調理器具は、十分に洗浄し、熱湯 (85~90°C、90 秒以上) や塩素濃度 0.02%の次亜塩素酸ナトリウム (市販の塩素系漂白剤を薄めたものなど) で殺菌しましょう。